

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DEL PAN TRADICIONAL DEL COMPLEJO PATRIMONIAL
TODOS SANTOS PARA LA ELABORACIÓN DE SUS RECETAS”**

Monografía previa a la obtención del
título de “Licenciado en Gastronomía y
Servicio de Alimentos y Bebidas”.

TUTOR: Lic. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

AUTOR: Mauricio René Bernal Rosas

CUENCA – ECUADOR

2015



RESUMEN

La presente monografía esta creada con el fin de realizar un recetario del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos, aplicado a un seminario taller. Debido al avance gastronómico que ha experimentado la ciudad de Cuenca en los últimos años, especialmente en el ámbito de la panificación, nace el motivo primordial de hacer un estudio detallado de la elaboración del pan tradicional en horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos y mantener esta tradición cuencana.

A través de los capítulos se dará a conocer datos históricos sobre el Complejo Patrimonial Todos Santos, su historia, el legado a la ciudad de Cuenca, el horno de leña, las partes que la componen, las herramientas para su correcto funcionamiento, el pan tradicional que fue el sustento de las hermanas Oblatas y la estandarización de sus recetas.

Palabras claves:

Pan

Complejo

Horno de leña

Herramientas

Recetas

Historia

Patrimonio



ABSTRACT

This essay has been written for the purpose of creating a bread cookbook for Complejo Patrimonial Todos Santos, applied to a workshop. Due to the culinary advances that Cuenca has undergone in the past few years, especially in the way of bread baking, there is a need to prioritize a detailed study of the making of traditional bread in a wood oven in Complejo Patrimonial Todos Santos and maintain Cuenca's traditions.

Throughout the chapter there will be historic facts about the Complejo Patrimonial Todos Santos, its history, the city's legacy, the wood oven, its several parts, the tools for its correct usage, the traditional bread that sustainer the Oblatas sisters and standardizing of their recipes.

Keywords:

bread

complex

Wood oven

Tools

recipes

history

heritage

**ÍNDICE GENERAL**

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE GENERAL	4
CLAUSULA DE DERECHOS DE AUTOR.....	9
CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL	10
AGRADECIMIENTO.....	11
DEDICATORIA.....	12
INTRODUCCIÓN	13
Capítulo 1	15
HISTORIA DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.	15
1.1 Todos Santos Patrimonio Cuencano al mundo.....	15
1.2 El barrio de Todos Santos.....	17
1.3 Fundación de la Congregación de Religiosas Oblatas de los Corazones Santísimos de Jesús y María.	19
1.4 Casa Madre Todos Santos.	22
Capítulo 2.....	26
HORNO DE LEÑA DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.	26
2.1 Historia del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.....	26
2.2 Partes del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.	27
2.2.1 Cúpula o bóveda.....	27
2.2.2 Entrada o puerta del horno.	28
2.2.3 Chimenea	29
2.3 Herramientas utilizadas en el horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.....	30
2.3.1 La Pala.....	30
2.3.2 Gancho	30
2.3.3 Palo de trapo de yute.....	31
2.4 Correcto funcionamiento del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.....	32
2.4.1 Para calentar el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	32
2.4.2 Colocación del fuego y uso de la leña.	33
2.4.3 Temperatura adecuada.....	35
2.4.4 Como se hornea en horno de leña.....	36



2.4.5 Limpieza y mantenimiento del horno de leña.....	37
Capítulo 3.....	39
PAN DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.....	39
3.1 El pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.	39
3.2 Variedades existentes del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.	40
3.3 Recetas originales del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos. ...	40
3.3.1 “Rodillas de Cristo”	40
3.3.2 “Costra”	41
3.3.3 “Mestizo cuencano”.....	41
3.3.4 “Mestizo quesillo-cebolla”	42
3.3.5 “Empanada de sal”.....	42
3.3.6 “Empanada de dulce”	43
3.3.7 “Ración”	43
3.3.8 “Enrollado”	44
Capítulo 4.....	45
ELABORACIÓN DE LAS RECETAS.....	45
4.1 Ingredientes utilizados.	45
4.1.1 Harina.	45
4.1.2 Tipos de harina.	45
4.1.2 Agua.	46
4.1.2.1 Funciones del agua en la masa de pan.....	47
4.1.2.2 Clasificación del agua.....	47
4.1.3 Sal.....	48
4.1.3.1 Funciones de la Sal.....	48
4.1.4 Levadura.....	49
4.1.4.1 Funciones de la levadura.....	49
4.1.5 Azúcar.....	50
4.1.5.1 Funciones de la Azúcar.	51
4.1.6 Materias Grasas.....	51
4.1.6.1 Funciones de la Grasa.....	52
4.1.7 Huevos.....	53
4.1.7.1 Funciones de los huevos.....	53
4.1.8 Leche.	54



4.1.8.1 Funciones de la leche.....	55
4.1.8.2 Tipos de leche para la panificación.	56
4.2 Procesos de la elaboración.....	58
4.2.1 Adquisición de Insumos.	58
4.2.2 Dosimetría.	59
4.2.3 Mezclado.	59
4.2.4. Amasado.....	61
4.2.5 División de la masa.....	62
4.2.6. Leudado.....	64
4.2.7 Barnizado o pintada.	65
4.2.8. Horneada del pan.	65
4.2.9. Degustación.....	66
4.2.10 Almacenaje.	67
Capítulo 5.....	68
ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS.....	68
5.1 Estandarización de la receta: <i>Rodilla de Cristo</i>	68
5.2 Estandarización de la receta: <i>Costra</i>	70
5.3 Estandarización de la receta: <i>Mestizo cuencano</i>	72
5.4 Estandarización de la receta: <i>Mestizo</i> queso y cebolla.	74
5.5 Estandarización de la receta: Empanada de sal.	76
5.6 Estandarización de la receta: Empanada de dulce.	78
5.7 Estandarización de la receta: <i>Ración</i>	80
5.8 Estandarización de la receta: Enrollados.	82
CONCLUSIONES	84
RECOMENDACIONES	85
BIBLIOGRAFÍA	86



ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Capítulo 1: HISTORIA DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.

Fotografía 1. 1 Logo Complejo Patrimonial Todos Santos.	15
Fotografía 1. 2 Vista parcial del barrio Todos Santos.....	17
Fotografía 1. 3 Símbolos religiosos de la Congregación de religiosas Oblatas.....	19
Fotografía 1. 4 Parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.....	23

Capítulo 2: HORNO DE LEÑA DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.

Fotografía 2. 1 Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.....	26
Fotografía 2. 2 Cúpula del Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.	27
Fotografía 2. 3 Puerta del Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.	28
Fotografía 2. 4 Chimenea del Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.	29
Fotografía 2. 5 Pala utilizada en el Complejo Patrimonial Todos Santos.	30
Fotografía 2. 6 Gancho utilizado en el Complejo Patrimonial Todos Santos...	31
Fotografía 2. 7 Palo de trapo de yute utilizado en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	31
Fotografía 2. 8 Como colocar la leña en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	32
Fotografía 2. 9 Como colocar el fuego en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	33
Fotografía 2. 10 Como se hornea en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	36
Fotografía 2. 11 Limpieza del horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	37

Capítulo 4: ELABORACIÓN DE LAS RECETAS.

Fotografía 4. 1 Taller de la elaboración del pan. Proceso de mezclado, en el horno del Complejo Patrimonial	61
Fotografía 4. 2 Taller de la elaboración del pan. Proceso de amasado, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.	62
Fotografía 4. 3 Taller de la elaboración del pan. Proceso división de la más, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.....	63



Fotografía 4. 4 Taller de la elaboración del pan. Proceso de leudado, en el
horno del Complejo Patrimonial Todos Santos. 64

Fotografía 4. 5 Taller de la elaboración del pan. Proceso de horneado, en el
horno del Complejo Patrimonial Todos Santos. 66



CLAUSULA DE DERECHOS DE AUTOR

Yo Mauricio René Bernal Rosas , autor de la monografía “ESTUDIO DEL PAN TRADICIONAL DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS PARA LA ELABORACION DE SUS RECETAS”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 27 de marzo 2015

Mauricio René Bernal Rosas

C.I: 0102493269

Autor
Mauricio René Bernal Rosas

11



CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Yo Mauricio René Bernal Rosas , autor de la monografía "ESTUDIO DEL PAN TRADICIONAL DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS PARA LA ELABORACION DE SUS RECETAS", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 27 de marzo 2015



Mauricio René Bernal Rosas
C.I: 0102493269



AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por guiarme en el camino del aprendizaje.

A mis padres, por ser las personas que siempre me han brindado su apoyo incondicional para poder cumplir mis metas trazadas en la vida.

A la Hermana Elizabeth Ochoa, administradora del Complejo Patrimonial Todos Santos, por abrirme las puertas del Complejo Patrimonial, para realizar mi monografía.

A la Hermana Elvia Lucia Torres, Rectora de la Unidad Educativa Particular Corazón de María por permitirme realizar mi investigación en la mini biblioteca privada de la Espiritualidad Matovelle.

A mi querida profesora Lic. Marlene Jaramillo, directora de mi monografía, que con paciencia, hizo posible cumplir con mis objetivos en esta monografía.

Y a mis familiares y amigos que me apoyaron de manera directa e indirecta mil gracias.



DEDICATORIA

Dedico esta monografía a mis padres René y Cecilia,
que han sido el apoyo fundamental durante toda mi vida.

“Siempre existen segundas oportunidades en la vida”



INTRODUCCIÓN

Actualmente la sociedad cuencana está experimentando un constante cambio en el aspecto económico, social y cultural, la vida agitada y el trabajo de las personas junto con la tecnología amenazan que se pierdan viejas tradiciones que caracterizaron la elaboración del pan de aquellos viejos tiempos de las abuelas, las innovaciones en sabores colores y texturas de las nuevas generaciones hacen que opaquen en cierta manera la vieja tradición de la elaboración del pan en horno de leña.

Impulsar a que estas viejas técnicas en la elaboración del pan y el correcto manejo que implica el uso del horno de leña.

Los modernismos actuales, el cual demanda el acortar ciertos procesos que toman en la elaboración del pan, la pérdida de ciertos tipos de pan y la falta de personal que continúe con la rica tradición de elaborar este humilde y valioso regalo, me lleva a la obligación de hacer esta monografía para que quede un legado no solo a la comunidad cuencana sino ecuatoriana.

El contenido de esta monografía, está dividida en 5 capítulos.

El primer capítulo habla sobre la historia del Complejo Patrimonial Todos Santos, recopilando información histórica acerca del barrio Todos Santos, datos históricos de la Fundación de la Congregación de Religiosas Oblatas de los Corazones Santísimos de Jesús y María, punto de inicio de la historia del Complejo Patrimonial Todos Santos y su rica historia.

En el segundo capítulo, se habla de la historia del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos, partes del horno, herramientas que se utilizan y el correcto manejo del horno patrimonial.



El capítulo número 3, se habla del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos, se recopila datos históricos sobre las variedades existentes dentro del Complejo y la búsqueda de las recetas originales.

En el cuarto capítulo, hablaremos sobre los diferentes tipos de ingrediente que se van a utilizar para la elaboración del pan dentro del Complejo Patrimonial Todos Santos y sus procesos de elaboración del pan tradicional en horno de leña.

Y en el último capítulo de esta monografía, se van a estandarizar las diferentes recetas originales del pan tradicional, que se elaboran desde antaño por parte de las monjas Oblatas dentro del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Capítulo 1

HISTORIA DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.



Fotografía 1. 1 Logo Complejo Patrimonial Todos Santos.

Autor: Complejo Patrimonial Todos Santos.

Fecha: 12 de enero del 2015

1.1 Todos Santos Patrimonio Cuencano al mundo.

El Complejo Patrimonial Todos Santos pertenece a una porción importante de Cuenca, ciudad patrimonio de la humanidad, en este sitio la historia de la ciudad tuvo sus inicios, se estableció el primer barrio, se construyó los primeros molinos de trigo y el primer horno de leña.

Este Complejo Patrimonial posee un significado entrañable en la historia de nuestra ciudad. En este sector se constituyó el paso obligatorio entre los centros poblados del valle del Tomebamba y la vía longitudinal o Kapak-Ñan. A raíz de la destrucción de la Tomebamba Inca a causa de las guerras del Tawantinsuyo, se edificó una modesta ermita cristiana, bajo cuyos aleros se desarrolló el asiento primitivo de Santa Ana, y los molinos de Rodrigo Nuñez de Bonilla, para que el 12 de abril de 1557, formar parte de los extramuros de la Santa Ana de los Ríos de Cuenca. (Cabrera, 8)



La Iglesia por ser la más antigua y el Convento que forman un todo, después de sufrir los estragos del tiempo y las dolorosas circunstancias de un incendio que deterioraron su estructura, han sido regenerados para poder recuperar su airosa arquitectura y su esplendor, constituyendo un referente inevitable en la geografía patrimonial de la ciudad.

El oloroso aroma del pan de sus hornos de leña que dan vida aquellas tradiciones gastronómicas de los cuencanos, la iglesia, los restos arqueológicos cercanos y el Convento de Todos Santos forma un hito referencial de indudable interés histórico, religioso, arquitectónico y urbanístico del centro histórico cuencano. (Cabrera, 9)

En una entrevista con la hermana Elizabeth Ochoa Administradora del Complejo Patrimonial Todos Santos, nos comenta que: tras concretar este proyecto que tardó aproximadamente seis años en ejecutarse, la inauguración se oficializó mediante un evento de lanzamiento que permitió al público conocer la historia y los pormenores de la restauración y las maravillas arquitectónicas, históricas y patrimoniales que encierran estas edificaciones.

La antigua edificación, denominada Complejo Patrimonial de Todos Santos, que incluía la iglesia y el convento donde viven las religiosas Oblatas que dirigen esta comunidad, estaba a punto de colapsar, por lo cual con el apoyo de organismos internacionales y el Municipio de Cuenca se emprendió en un proceso de restauración, readecuación y adaptación del este hermoso lugar para ponerlo a servicio de la comunidad (Parra,30)

1.2 El barrio de Todos Santos.



**Fotografía 1. 2 Vista parcial del barrio Todos Santos.
Autor: Revista Cuenca Ilustre
Fecha: 02 de noviembre del 2013**

El asentamiento de la población en Todos Santos se origina por las condiciones topográficas del terreno, originando condiciones geográficas de carácter defensivo y de control. De hecho, los cañarís, incas y españoles se asentaron en este sector por la existencia de dos elementos geográficos importantes: el río Tomebamba y su barranco

En este sector, los incas tenían por lo menos tres sitios reconocidos históricamente: El barrio de Pumapungo en donde se asentaba la cúpula religiosa-administrativa; los baños del inca cuya construcción denota haber servido para usos ceremoniales, y el Usno, en donde posiblemente los jóvenes incas, a través de ciertos ritos en donde el agua tenía especial importancia, eran iniciados a la vida adulta. (Vega de Cordova,12)

Cuando llegaron los españoles al nuevo mundo estas construcciones del Usno fueron tan conocidas e importantes que sintieron temor y como para sacar de raíz las ancestrales creencias de los incas, sobrepusieron una nueva



construcción también de tipo religioso que fue la Ermita de Usno un santuario o capilla muy pequeña situada cerca de los molinos de Núñez de Bonilla, luego se transformó en una capilla que estuvo dedicada a San Marco, pero la adoración a muchos santos Católicos, hizo que en ella se coloquen varias imágenes por lo cual cambió el nombre de Capilla de Todos Santos donde se celebró la primera misa católica en la que más tarde se levantó el templo o Iglesia parroquial de Todos Santos, llamada así desde el principio y que es el origen de esta Iglesia y del barrio. (Vega de Cordova,13)

Este barrio posee un acogedor paisaje adornado por el río que proporciona un melodioso sonido, la calle Larga que en su momento era la calle mayor, las hermosas casas, la Iglesia de Todos Santos, junto a ella la Cruz que originalmente se encontraba a orilla del molino de agua frente a la casa de la familia Galarza, situado entre la calle Larga y la calle Vargas Machuca. (Parra, 28)

El 9 de Abril de 1885 se emitió el auto de erección de la parroquia de Todos Santos, por lo que a partir de esta fecha, se tiene documentación exacta sobre la historia del convento y de la iglesia donde se dio el primer juramento de libertad e independencia de la ciudad y de la región. (Vega de Cordova,13)

A Todos Santos se le ha conocido también como el barrio de “Las Panaderas”. No se debe olvidar los dulces de las Madres Oblatas y de todas sus delicias, como rutina era de acudir a este barrio todas las mañanas para comprar los diferentes tipos de panes, frecuentemente los compradores de pan esperaban la salida del pan del horno y muchas veces observar la destreza de amasar, de



colocar en la latas y llevar al horno de leña para luego ser depositados en canastas para su comercialización. (Parra, 29)

1.3 Fundación de la Congregación de Religiosas Oblatas de los Corazones Santísimos de Jesús y María.



**Fotografía 1. 3 Símbolos religiosos de la Congregación de religiosas Oblatas.
Autor: Vocación Oblata
Fecha: 17 de febrero del 2013**

A cuadra y media del Convento de Los Oblatos en la Merced, vivían tres señoritas y una sirvienta dedicadas a las prácticas de piedad, oración, virtudes, caridad al prójimo como si se tratara de una comunidad religiosa.

Estas señoritas Victoria Amalia Urigüen Espinoza de 40 años y Virginia Urigüen Espinoza de 38 años, y Rosaura Toro Espinoza de 26 años y la empleada Cruz Pabaña le pidieron al Padre Julio María Matovelle formar un instituto de mujeres similar a los Oblatos y con reglas iguales.

El Padre Julio Matovelle accede el pedido, proporcionó las normas establecidas y durante un tiempo las jovencitas experimentaron lo que sería su vida futura de seguimiento a Cristo.



En 1891 muere la señorita que había dedicado su vida a prácticas de las virtudes Jacinta Segarra; y en su testamento dona una casona cerca de la Merced para que se creara una Congregación parecido a los de los sacerdotes Oblatos. (Nieto, 19)

El Administrados Apostólico de la Diócesis, Rvmo, Señor Doctor. Benigno Palacios por petición del Padre Matovelle accede a que las señoritas y la sirvienta se trasladen a la casa heredada y den comienzo a una comunidad religiosa, sin capilla, sin clausura, con el hábito votivo a Nuestra Señora de los Dolores. Debían asistir obligatoriamente todos los días a misa en la Iglesia de la Merced.

Las señoritas se trasladan a la nueva casa adecuada al nuevo estilo de vida, esta casa estaba ubicada en las calles Honorato Vázquez entre Hermano Miguel y Borrero. Ingresaron dos señoritas más, ellas fueron, Josefa del Tránsito Iñiguez Vélez de 25 años, Micaela de los Santos Iñiguez Vélez de 25 años. Las cinco jovencitas redactaron un Reglamento Interno y con pequeñas modificaciones fue aprobado por el Padre Julio Matovelle.

En Cuenca, el 8 de Abril de 1892 el Padre Julio María Matovelle dio comienzo las Hermanas Oblatas de los Corazones Santísimos de Jesús y María con el selecto grupo de las señoritas mencionadas anteriormente, durante la misa de la fiesta de Nuestra Señora de los Dolores. (Nieto,25)

Esta Congregación desde sus inicios se sujetó a normas estrictas y sobre todo a la oración perpetua pidiendo el perdón y bendición para todos. Todo tenía su hora fija eran un grupo de señoritas muy organizadas, se levantaban y bañaban a las cuatro y media de la mañana, aseo, rezo al Ángelus, misa, oración



perpetua, y las cinco de la mañana daban inicio al ofrecimiento de las obras del día, oficios domésticos, desayuno, almuerzo, adoración, examen de conciencia, lectura espiritual, enseñanza de corte y confección a las mujeres provenientes de los estratos sociales más bajos. (Nieto,26)

El 17 de noviembre de 1893 las cinco señoritas comienzan el noviciado y visten el hábito de la nueva congregación. A este grupo se unen nuevas candidatas y una sirvienta indígena.

El 9 de marzo de 1894 la Diócesis eleva el rango de Congregación Religiosas Femenina Diocesana.

La casa se tornó pequeña para varias actividades que realizaban las hermanas, se procede a vender y con un ajuste de dinero se adquiere una nueva casa frente a la iglesia de la Merced.

El 3 de agosto de 1895 las hermanas se trasladan una casona junto a iglesia construida con el nombre de Todos Santos, con fondos propios del Obispo Miguel León dona con escrituras y entregadas al Padre Julio María Matovelle para las Congregación de religiosas Oblatas.(Nieto,70)

Por sorteo las Hermanas se organizaron de la siguiente manera: La Hermana Amalia Urigüen fue designada Superiora, la Hermana Virginia Urigüen fue la Sacristana, las hermanas Iñiguez serían las encargadas de los quehaceres del Convento y de tomar los pedidos de las obras que se les encargaban por parte de la sociedad y Cruz Pabaña se ocupaba de los menesteres de la casa y la cocina. A la Hermana Rosaura Toro fue la Portera y a quien se le encargó el locutorio, sería el límite con el mundo, sin ser un claustro las religiosas



renunciaron al mundo, no podían salir a la calle y los familiares podían solo visitarlas una vez al mes.(Nieto,71)

El 25 de julio de 1957 la Congregación de religiosas Oblatas gracias a la Madre General Leticia Céleri y la secretaria Madre Elisa Arias recibe la aprobación pontificia.

La vida religiosa de esta agrupación se desarrollaba con limitaciones económicas, para superar estas restricciones, el grupo selecto de señoritas confeccionaban camisas para hombres, randas para vestidos de mujer, planchaban camisas, almidonaban ropa de cama, arreglaban y cocían ropa.

En la actualidad los Congregación de las Oblatas se encuentran presente en dos continentes, cinco países y cuenta con cuarenta y cuatro obras de apostolado a favor de la sociedad u de la iglesia.

Toda la información para la investigación de este capítulo , se realizó en la mini biblioteca privada de la Espiritualidad Matovelle, al cual tuve acceso, gracias al permiso de la Hermana Elvia Lucia Torres, Rectora de la Unidad Educativa Particular Corazón de María.

1.4 Casa Madre Todos Santos.

La casa inicial de Fundación, frente a la iglesia de La Merced, resulta muy estrecha. Amalia, la hermana Superiora, es notificada para ocupar, con su comunidad la casa conventual de Todos Santos, que estaba en abandono, para que con sus hermanas se mudaran a dicha casa, en ese entonces solitario barrio de Cuenca.



**Fotografía 1. 4 Parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Complejo Patrimonial Todos Santos.
Fecha: 12 de enero del 2015**

La casa inicial de Fundación, frente a la iglesia de La Merced, resulta muy estrecha. Amalia, la hermana Superiora, es notificada para ocupar, con su comunidad la casa conventual de Todos Santos, que estaba en abandono, para que con sus hermanas se mudaran a dicha casa, en ese entonces solitario barrio de Cuenca. (Lavanda, 53)

Sin ayuda, sin recursos ni salud, Sor Amalia empieza la tarea dura y sacrificada, es un modular el que adecuan para su nueva estancia, en el que habían habitado palomas, gallinas, ovejas y toda clase de animales.

Solo el río Tomebamba es testigo presencial de todos los sufrimientos, los que fueron pagados con una hermosa platica del Rvdo. Padre Cevallos, quien habla o los feligreses del barrio y les anuncia que Dios les envía a sus mensajeras Oblatas. (Muñoz, 141)

Tres años después de haberse fundado la Congregación, Monseñor Miguel León dona a la Comunidad Oblata a través del Padre Matovelle, el templo de Todo Santos y además compró una pequeña casa contigua al templo para que



las naciente comunidad de Religiosas Oblatas formadas por la Madre Superiora, dos hermanas novicias y dos hermanas domésticas vivan, instaure y propague el culto y amor al Santísimo Sacramento.

El 3 de Agosto de 1895 se trasladaron las Hermanas a habitar esta casa, que desde entonces se convirtió en la casa Matriz de la Congregación de Religiosas Oblatas. (Labanda,53)

En 1898, la Superiora Madre Amalia Urigüen junto con Madre Josefa Iñiguez comenzaron las reparaciones en el templo que se había construido al apuro, a pesar de la falta de recursos económicos. En un principio el altar mayor que era de adobe, tumbado de liencillo, piso de ladrillo se restauró el altar por uno de madera, tumbado por cielo raso y el piso lo hicieron entablar, colocaron imágenes talladas del Sagrado Corazón de Jesús, Corazón de María y San José.

A la Comunidad Oblata le corresponde el Convento y el área educativa de Todos Santos, este espacio se logró mediante el trabajo abnegado de las primeras Hermanas, quienes fueron obteniendo los terrenos, en partes y fechas diferentes.

Las Hermanas Oblatas supieron combinar la espiritualidad y la intelectualidad, el apostado, la oración y la fraternidad para formar, orientar y enseñar la ciencia a la mujer campesina o pobre.

Con el auspicio de la Ilustre Municipalidad se fundó la escuela gratuita “San Miguel” que e la actualidad se llama “Sagrado Corazón”. Aquí se fundó el Normal Corazón de María, hoy Unidad educativa Corazón de María.



También por muchos años funcionó el centro artesanal “Sagrado Corazón” en la que los jóvenes de diferente clase social fueron instruidos por las hermanas eran en costura, bordado, tejido y pintura. (Labanda,55)

Capítulo 2

HORNO DE LEÑA DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.



**Fotografía 2. 1 Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

2.1 Historia del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Es el primer horno de leña que se construyó en Todos Santos y que pertenece al Complejo Patrimonial Todos Santos fue construido en el año 1820. Este horno está bajo cuidado de la Comunidad de las Madres Oblatas.

Este horno quedó abandonado por un tiempo, pero gracias a las refacciones realizadas por organizaciones públicas y privadas, es utilizado en la actualidad para recuperar las tradiciones gastronómicas de nuestra ciudad. Este horno comenzó a funcionar en 1893 y dejó de funcionar en 1990 cuando las religiosas migraron a Quito.

Hace algunos años se comenzó a utilizar como parte de un restaurante, pero por problemas estructurales dejó de funcionar nuevamente. Posteriormente la Congregación de Madres Oblatas buscó ayuda en instituciones públicas y

privadas, encontrando en el Municipio de Cuenca que se hizo cargo de la reparación de la iglesia y otras instituciones aportaron para la restauración de otros espacios.

En 2010 la organización internacional WMF Word Monuments Found declaró el horno de leña como monumento de riesgo.

En la actualidad el horno se encuentra funcionando como en los viejos tiempos, con su gran capacidad de calentar y hornear los diferentes tipos de pan característicos del Convento de las Madres Oblatas.

La persona encargada en la actualidad debe manejarlos con mucho cuidado, debido a que es considerado una reliquia de la ciudad de Cuenca, nos comentó en entrevista a la Hermana Elizabeth Ochoa, Administradora del Complejo Patrimonial Todos Santos.

2.2 Partes del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.

2.2.1 Cúpula o bóveda.



Fotografía 2. 2 Cúpula del Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Autor: Mauricio Bernal

Fecha: 12 de enero del 2015



Tienen la forma esférica. La forma del horno tiene también mucha importancia. En especial se utilizan las formas curvas que ayudan a los movimientos del aire caliente para que llegue a todas las partes del interior del horno, sin dejar espacios menos fríos que otro.

Es un horno con cúpula o bóveda alta respecto a la altura de la boca provocará que un espacio en el interior cerca a la cúpula no se caliente nunca a la misma temperatura del resto del horno y requieren más leña y tiempo para calentarse.

2.2.2 Entrada o puerta del horno.



**Fotografía 2.3 Puerta del Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

El horno tiene una sola abertura porque por esta se fuga el calor del horno. Por esta abertura entra el aire para la combustión. La relación entre la altura de la boca y de la altura de la cúpula debe ser en $2/3$. Un horno con la altura de boca demasiado alta con relación a la cúpula perdería demasiado calor cuando la puerta se abre.

2.2.3 Chimenea



**Fotografía 2. 4 Chimenea del Horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

A una distancia mínima de la boca se instala la chimenea, la cual permitirá desviar el humo de la combustión de la madera, este ducto llega hasta el techo del Complejo donde termina una chimenea pequeña que impide el ingreso de lluvia en los climas invernales de Cuenca.

Como dato curioso contado por la Hermana Elizabeth Ochoa, administradora del Complejo Patrimonial Todos Santos, cuando las personas veían salir el humo negro de la chimenea del Complejo, sabían que en dos horas el pan estaba listo para salir del horno. El humo de la combustión de la madera utilizada era la señal que el pan de las monjitas estaba por salir y ser llevado a las canastas para la venta.

2.3 Herramientas utilizadas en el horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.

2.3.1 La Pala



**Fotografía 2. 5 Pala utilizada en el Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

Por un extremo es plana y por otra termina en un palo, de 5 metros de largo, herramienta de trabajo hecha de madera y sirve para poner o retirar el pan del horno (Vázquez, 21).

2.3.2 Gancho

Está constituido por un medio aro de hierro unido a una vara de madera, Sirve para sacar y acomodar el pan en el horno (Vázquez, 21).

Esta herramienta tiene una longitud de 5 metros.

Otra función del gancho es la de mover el carbón hacia los extremos del horno para que se termine de combustionar la madera , hasta convertirse en ceniza.



**Fotografía 2. 6 Gancho utilizado en el Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**

2.3.3 Palo de trapo de yute



**Fotografía 2. 7 Palo de trapo de yute utilizado en el horno del Complejo Patrimonial
Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**

Se utiliza mojado para humedecer el horno y su función principal de limpiar la base del horno de cenizas para que no contaminen el pan durante el tiempo de cocción. Esta herramienta tiene una longitud de 5 metros.

2.4 Correcto funcionamiento del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.

2.4.1 Para calentar el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.



Fotografía 2. 8 Como colocar la leña en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**

Para calentar el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos demanda un tiempo aproximado de dos horas y el procedimiento es el siguiente:

- 1) Se coloca palos de leña gruesos mediados y delgados en el interior del horno haciendo un pirámide y entre la leña se pone un papel. Se puede utilizar cualquier tipo de leña pero que no tengan ningún tipo de pintura.
- 2) Se prende los papeles por debajo y entre la leña para que el fuego vaya hacia arriba.
- 3) Cuando la leña se esté quemando la puerta debe estar algo abierta.
- 4) La cúpula del horno se pone negra y a medida que vaya calentando se va poniendo blanco, cuando el horno este blanco en su totalidad o casi, significa que ya está caliente y no emitirá humo.

- 5) Se procede a esparcir la leña por toda la capacidad del horno de tal manera que desde cada rincón del horno se sienta el calor. Se procede a cerrar la puerta. La temperatura del horno debe estar superior a los 200 grados centígrados.

El horno puede mantenerse caliente hasta 48 horas, durante este tiempo va ir bajando poco a poco.

Parte de esta información fue hecha por observación al panadero que trabaja en el restaurante Todos Santos.

2.4.2 Colocación del fuego y uso de la leña.



Fotografía 2. 9 Como colocar el fuego en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

Para obtener un rendimiento óptimo y facilitar el encendido del horno, un mejor calentamiento y para mantener el calor se recomienda utilizar ramas o pedazos de madera que estén secas, finas y ligeras. Hay que evitar madera



pintada, madera con pesticidas o algún químico nocivo, pues podrían distorsionar el aroma de las comidas y provocar problemas de salud.

La leña que se puede utilizar puede ser extraída de los árboles eucalipto típico de nuestra región en troncos de 30 a 40 centímetros de longitud.

Se debe evitar colocar otro tipo de combustible como carbón, gasolina, productos para avivar llamas.

No se debe colocar leña húmeda, pues la combustión generará demasiado humo y el brasa no se consumirá bien.

Una vez sabiendo que tipo de madera se puede usar se procede a formar a puerta abierta una pirámide de ramas que se coloca en el centro del horno o el lugar donde se piensa hornear, iniciado el fuego se tiene que ir agregando leña poco a poco para alimentar el fuego sin sofocarlo y manteniendo el volumen de la hoguera. No se debe apilar demasiados pedazos de madera para que el oxígeno del aire sea aprovechado bien durante la combustión haciéndola limpia y vivaz. Con este proceso vamos a ver como la temperatura puede alcanzar hasta unos 450 grados centígrados permitiendo que se caliente todo el barro del horno.

Después de un tiempo hay que mover el fuego al fondo donde todavía falta calentar y agregar más pedazos de madera.

Luego, se procede a cerrar la puerta para que el horno absorba calor en menos tiempo por el efecto de combustión entre el combustible y el comburente.



Este proceso de calentamiento del horno puede demorar alrededor de dos horas, la señal para saber que el horno está listo para su uso es cuando las llamas del fuego disminuyen su intensidad y las paredes internas y la cúpula del horno comienzan a ponerse blancas.

Por último se retira el brasa y la temperatura del horno disminuye a unos 250 grados centígrados.

Cuando más se use el horno la temperatura subirá más rápidamente y se utilizará menor cantidad de madera.

Información recopilada por observación al Sr. panadero que labora en el restaurante Todos Santos, parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.

2.4.3 Temperatura adecuada.

La temperatura de un horno de leña puede variar fácilmente de acuerdo a la cantidad de leña que se utilice para prender el mismo.

Para una cocción lenta o baja la temperatura debe oscilar entre 250 a 300 grados centígrados aproximadamente. A esta temperatura se puede hornear pan, entre otros alimentos que no requieren mucho calor.

Por lo contrario para una cocción alta o rápida o la temperatura debe ser superior a los 400 grados centígrados aproximadamente. Esta temperatura se puede ser aprovechada para hornear pavo, lechón, pernil de cerdo, etc. (Aitor Calero García Secretos para dominar un horno de leña. Internet. <http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/secretos-para-dominar-un-horno-de-lena> Acceso: 10 de marzo 2015)

2.4.4 Como se hornea en horno de leña.



Fotografía 2. 10 Como se hornea en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Autor: Mauricio Bernal

Fecha: 12 de enero del 2015

Una vez prendido el horno y retirado la leña sobrante, las paredes y en especial la base del horno adquiere altas temperaturas lo cual permite que las corrientes de convección internas del horno transporten calor desde las paredes del horno hasta el pan que se está cocinando.

Si bien la capacidad del aire de acumular calor es restringida, el movimiento continuo de las corrientes contribuye en mantener uniforme la temperatura de cocción en cada parte del interior del horno. Además, los movimientos naturales de convección y no forzados, evitan secar las comidas permitiendo una cocción en un ambiente húmedo. (Elena Sáenz. El horno y su calor envolvente. Internet. <http://www.muyinteresante.es/historico/articulo/el-horno-y-su-calor-envolvente>. Acceso 01 de marzo 2014)

Una vez el pan leudado, se procede la lata con el pan a poner en la boca del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos, luego con la ayuda de la pala, se procede a llevarlo hasta el fondo de la bóveda, se van colocando las latas en forma ordenada, con cuidado de no tocar las paredes ya que allí es donde se deposita la ceniza para mantener el calor del horno.

Luego se pone la tapa y se deja por un tiempo aproximado de 20 minutos, dependiendo del tipo de pan varía el tiempo de cocción.

Al finalizar la cocción se procede con la ayuda de la pala a retirar las latas del pan. Información recopilada por observación al Sr. Panadero que labora en el restaurante Todos Santos.

2.4.5 Limpieza y mantenimiento del horno de leña.



**Fotografía 2. 11 Limpieza del horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**



El horno de leña edificado adecuadamente y con piso de refractarios no necesita un gran mantenimiento. Sólo se debe tener cuidado de alguna rajadura donde se puede acumular residuos de la combustión.

Si se desea realizar una limpieza interior de horno, de ningún modo tirar agua en el interior, utilizar trapos mojados o húmedos, se debe evitar choques térmicos que puedan dañar el horno. La limpieza interior del horno se debe utilizar el denominado palo de trapo de yute, información obtenida por observación al Sr. Panadero que labora en el restaurante Todos Santos.



Capítulo 3

PAN DEL COMPLEJO PATRIMONIAL TODOS SANTOS.

Esta rica tradición cuencana, del pan tradicional de las hermanas Oblatas, que con sus manos laboriosas día a día amasaron el pan que ha deleitado a varias generaciones con su aroma y diferentes tipos de pan horneados en el horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos, es parte de la historia de nuestra querida Cuenca.

3.1 El pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

La hermana Elizabeth Ochoa, Administradora del Complejo Patrimonial Todos Santos, reveló que el horno comenzó a funcionar en 1893, cuando la comunidad religiosa se instaló en este espacio.

En aquella época, las religiosas se encargaron de la educación integral y la atención de un grupo de niñas indígenas que vivían en los alrededores muchas de ellas de escasos recursos económicos, sin embargo, esto no fue bien visto por la comunidad que retiró una parte del apoyo económico que recibían.

Fue por esta razón que quienes estaban en el convento, incluidas las aspirantes a novicias, apostaron por la elaboración de pan y de dulces como una forma de ganarse la vida y de continuar con trabajo de ayuda social. (Man. “ Un horno de casi dos siglos vuelve a hacer pan en Cuenca” Internet. <http://www.hoy.com.ec>. Acceso 29 noviembre 2014.)



3.2 Variedades existentes del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Las religiosas desde su convento han jugado un papel fundamental en la vida de Cuenca; con sus hábiles manos elaboran sabrosos el pan blanco, las costras de dulce, enrollados, las empanadas de sal, mestizos de quesillo-cebolla, los mestizos cuencanos, las rodillas de cristo, empanadas de dulce, horneados en el legendario horno de leña.

3.3 Recetas originales del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Parte de las recetas originales del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos, fueron recopiladas y guardadas celosamente por largo tiempo, en un correo electrónico de la Hermana Patricia Gualpa al autor, con fecha 20 de marzo del 2014, me hizo llegar las recetas originales con que las monjitas realizaban desde antaño esta digna labor de la elaboración del pan dentro del Complejo Patrimonial Todos Santos.

3.3.1 “Rodillas de Cristo”

RECETA PARA MEDIO LITRO

-4 onzas de azúcar: cuarta de 1 libra

-sal, medio puñado

-3 huevos

-1 onza de levadura

-300 g de manteca

-1 de harina blanca

AMASADO 12 MINUTOS



La masa queda suave

3.3.2 “Costra”

RECETA PARA MEDIO LITRO

-5 huevos

-2 libras de harina blanca

-600 g de manteca

-1 libra de azúcar

-1 libra de panela cocinada

-2 onzas de levadura

AMASADO 12 MINUTOS

La masa queda suave

3.3.3 “Mestizo cuencano”

RECETA PARA MEDIO LITRO

-Media libra de azúcar:225 g

-Sal, un puñado

-2 onzas de levadura

-5 huevos

-1 litro de agua

-Media libra de sema



-2 libras de harina blanca

- 600 g de manteca

AMASADO 10 MINUTOS

La masa queda un poco duro

3.3.4 “Mestizo quesillo-cebolla”

RECETA PARA MEDIO LITRO

-Media libra de azúcar:225 g

-Sal, un puñado

-2 onzas de levadura

-5 huevos

-1 litro de agua

-Media libra de sema

-2 libras de harina blanca

- 600 g de manteca

-Media libra de quesillo

- Un atado de cebollín.

3.3.5 “Empanada de sal”

- 3 libras de harina

- medio punado de sal



- 1 libra de manteca
- medio punado de azúcar
- 4 onzas de levadura

AMASADO 12 MINUTOS

La masa queda suave

3.3.6 “Empanada de dulce”

RECETA PARA MEDIO LITRO

- 3 libras de harina
- 3 huevos
- 1 cucharada de manteca de chancho
- media libra de azúcar
- 3 onzas de levadura
- medio punado de anís.

AMASADO DE 10 MINUTOS

La masa queda muy suave

3.3.7 “Ración”

RECETA PARA MEDIO LITRO

- Media libra de azúcar
- Sal, un puñado



-2 onzas de levadura

-1 litro de agua

-2 libras de harina blanca

- 600 g de manteca

AMASADO 10 MINUTOS

La masa queda un poco duro

3.3.8 “Enrollado”

-2 onzas de azúcar

-sal, un puñado

-2 onzas de levadura

-5 huevos

-1 litro de agua

-2 libras de harina blanca

-600 g de manteca

AMASADO DE 10 MINUTOS

La masa queda muy suave.



Capítulo 4

ELABORACIÓN DE LAS RECETAS.

4.1 Ingredientes utilizados.

Para elaborar pan se debe tener una serie de ingredientes frescos y de buena calidad. Los principales ingredientes que se utilizan son:

4.1.1 Harina.

La harina es un polvo fino impalpable de color blanco crema con alta proporción de gluten que le confiere una buena elasticidad, capacidad de absorción y de ganar volumen.

Es un ingrediente básico para la elaboración del pan y se debe almacenar en un lugar seco y fresco.

Tiene un alto contenido de gluten y se obtiene moliendo los granos de trigo a los que se les ha eliminado el salvado y el trigo (Gayler, 6)

4.1.2 Tipos de harina.

Las harinas se clasifican teniendo en cuenta la Variedad de trigo con las que fueron elaboradas, es decir se clasifican de acuerdo al tipo de trigo del que se obtienen. El trigo común o blando (*triticum aestivum*), se utiliza para obtener harinas para panificación y el trigo duro (*triticum durum*), que se utiliza para obtener harinas para elaborar pastas alimenticias.

Harina dura o fuerte para panificación: son harinas con alto contenido de proteínas (10-17%)

Harina suave o floja para galletería y bizcochería: estas harinas tienen un bajo contenido de proteínas (8-10%)



Semolina o harina para pastas: es una harina granulosa

Harina integral: está compuesta por todas las partes del grano. Pueden ser duras o suaves. Tiene más fibra y algunos micronutrientes (como vitaminas del grupo B) que la harina blanca que es más usada en la panificación ya que la mayoría de recetas parten del uso de la misma. (UN. “Tipos de harina” Internet.http://datateca.unad.edu.co/contenidos/232016/contLinea/leccin_18_tipos_de_harinas.html) Acceso Enero 15 2015).

4.1.2 Agua.

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

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

La correcta temperatura del agua permite una buena actividad fermentación, por lo que la temperatura debe estar comprendida entre los 23 a 24 grados centígrados. Este ingrediente es el más fácil para el cambiar la temperatura final de la masa. (Gayler,7)



4.1.2.1 Funciones del agua en la masa de pan.

- a) Disuelve todos los ingredientes sólidos y facilita la incorporación.
- b) Posibilita la formación de la masa y desarrollo del gluten.
- c) Crea el medio propicio para producir la fermentación.
- d) Es la responsable de la humedad y del volumen del pan.
- e) Ayuda al control de la temperatura de la masa.
- f) Determina la consistencia de la masa.
- g) Hidrata el almidón y permite su gelatinización.
- h) Ayuda al crecimiento final del pan en el horno.
- i) Determina el tiempo de conservación del pan.

(QuimiNet, “Ingredientes básicos en la panificación moderna” Internet. <http://www.quiminet.com/articulos/fucion-de-los-ingredientes-en-laelaboracion-del-pan-2561051.htm>. Acceso 23 de Febrero del 2015).

4.1.2.2 Clasificación del agua.

Las aguas se clasifican según el contenido de sales disueltas en:

- **Agua Blanda.-** Contiene poca cantidad sales minerales. Produce una masa suave y pegajosa lo que favorece la formación del gluten. En este caso será necesario aumentar la cantidad de levadura para compensar la carencia de la fermentación.
- **Agua Dura.-** Contiene gran cantidad de sales minerales. Produce una rápida fermentación y la masa posee una buena característica física. (Wikipedia “El Pan” Internet: <http://es.wikipedia.org/wiki/Pan> Acceso: 13 de marzo 2015).



4.1.3 Sal.

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

La primera vez que se empleó sal en el pan fue cuando se panificó con agua de mar. El panadero puede observar que la masa aumentaba de fuerza y tenacidad y el sabor del pan se potenciaba.

En la modernidad la sal es uno de los cuatro ingredientes básicos que participan en la elaboración del pan; aunque su uso en la masa fue durante mucho tiempo muy limitado, o era totalmente ausente, principalmente por razones económicas. (Didier Rosada “Materias primas” Internet. http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/la-sal Acceso 13 de febrero 2015.)

4.1.3.1 Funciones de la Sal.

- a) Actúa principalmente sobre la formación del gluten ya que la gliadina es menos soluble en agua con sal, obteniéndose así mayor cantidad de gluten.
- b) Obtención de masa más compacta que aquella que no posee sal, haciéndola más fácil de trabajar.
- c) Regula fermentación no permitiendo que la levadura fermente desordenadamente.
- d) Retarda el crecimiento de microorganismos fermentativos secundarios como son los productores de ácido acético.
- e) Favorece a la coloración superficial del pan.



- f) Por su higroscopicidad (capacidad de absorción de agua) influye en la duración y en el estado de conservación del pan. (Gayler, 7).

4.1.4 Levadura.

La levadura es una masa constituida por organismos microscópicos de forma elíptica o circular capaz de crecer y reproducirse en un ambiente propicio. La levadura de panificación está constituida por un vegetal unicelular o células de hongo llamada *Saccharomyces Cerevisae* que procede de los residuos de la fermentación de los mostos de la cerveza.

Descubierta en la época prehistórica por un descuido, es un ingrediente importante en la elaboración del pan que actúa como fermento, que es el proceso de actuar especialmente sobre la azúcar común y la azúcar natural de la harina, transformándolas en alcohol, anhídrido carbónico y gas provocando que la cédula gradualmente se divide avivando el aumento del volumen de la masa.

Es la responsable del primer pan fermentado y de la evolución de la panadería moderna, sin la levadura no habría el pan artesanal tal como lo conocemos hoy. (Diccionario de cocina. “Levadura para pan” Internet. <http://www.gastronomiaycia.com/2009/09/10/levadura-para-pan/> Acceso: 11 de febrero 2015.)

4.1.4.1 Funciones de la levadura.

- a) Provoca la generación y el mantenimiento de la producción de gas en el proceso de panificación (fermentación).
- b) Posee un alto contenido de proteínas y complejo vitamínico del grupo B.



- c) Permite el acondicionamiento de la masa, convierte a la harina cruda en un producto ligero.
- d) Proporciona el sabor característico y aroma al pan.
- e) Mayor volumen y rendimiento del pan.
- f) Facilita el rebanado o cortado del pan.

(QuimiNet, “Ingredientes básicos en la panificación moderna” Internet. <http://www.quiminet.com/articulos/funcion-de-los-ingredientes-en-laelaboracion-del-pan-2561051.htm>. Acceso 23 de Febrero del 2015).

4.1.5 Azúcar.

Los cristales blancos o morenos de sabor dulce son usados en panificación, los cuales tiene un efecto en la textura, colorido, apariencia, sabor y vida útil del producto final.

Este ingrediente dulce se produce en todas las frutas y vegetales a través del proceso de fotosíntesis donde el agua, el dióxido de carbono y la luz solar se convierten en glucosa. El azúcar es extraído de plantas que almacenan una gran cantidad de sacarosa en especial de la caña de azúcar y la remolacha.

Son clasificados según su naturaleza y calidad, entre ellos encontramos la sacarosa, la glucosa, la levulosa, la lactosa y la maltosa. De todas ellas la más utilizada es la sacarosa que vulgarmente se conoce como azúcar, que se utiliza para la elaboración de masas dulces. (El gastrónomo “Componentes de un buen pan” Internet: <http://www.elgastronomo.com.ar/panaderia/> Acceso: 25 de marzo 2015.



4.1.5.1 Funciones de la Azúcar.

- a) Alimento para la levadura: el azúcar añadida es rápidamente consumida por la levadura, mientras tanto las enzimas convierten el azúcar complejo en mono y disacárido los cuales pueden ser consumidos por la levadura, de esta manera se tiene una fermentación más uniforme.
- b) Colorante del pan: el color café característico proviene de la caramelización de los azúcares residuales que se encuentran en la corteza de la masa después que la misma ha fermentado.
- c) Actúa acentuando las características organolépticas como son la formación del aroma, color de la superficie.
- d) Aumenta el rango de conservación ya que permite una mejor retención de la humedad, manteniendo más tiempo su blandura inicial, retrasando el proceso de endurecimiento.

(QuimiNet, “Ingredientes básicos en la panificación moderna” Internet. <http://www.quiminet.com/articulos/funcion-de-los-ingredientes-en-la-elaboracion-del-pan-2561051.htm>. Acceso 23 de Febrero del 2015).

4.1.6 Materias Grasas.

La materia grasa es el ingrediente más enriquecedor considerando dentro del grupo de los aditivos de la masa de pan, ya que lubrica, suaviza y lo hace más apetitoso.

Es una sustancia de color neutro que puede ser elaborada a partir de aceites hidrogenados de origen animal o vegetal, o también de la grasa natural obtenidas del cerdo o animales vacunos.



Este mejorador es menos denso que el agua e insoluble en ella. Como alimento, es el ingrediente que proporciona al organismo mayor número de calorías.

En un comienzo de la industria panadera se utilizaron estos productos con la dificultad que no se podía contar en ciertas temporadas del año, pero este problema se ha solucionado con la introducción de las grasas hidrogenadas.

Durante la historia de la humanidad y, por supuesto, de la historia de los alimentos entre ellos la panificación, las grasas han constituido sustancias vitales en la supervivencia del hombre, utilizadas estratégicamente en una gran variedad de productos alimenticios.

(Edelmira D'Santiago de Baptista "Los ingredientes en el pan" Internet: <http://lacheffpanadera.blogspot.com/2012/10/los-ingredientes-en-el-pan-las-grasas.html> Acceso: 22 de marzo 2015.)

4.1.6.1 Funciones de la Grasa.

- a) Los lípidos actúan como emulsionantes, ya que facilitan la emulsión, confiriéndole a esta mayor estabilidad respecto a la que se puede obtener solamente con proteínas
- b) Retarda el endurecimiento del pan y mejora las características de la masa.
- c) Al añadirle grasas emulsionantes a la masa se forma una sutil capa entre las partículas de almidón y la red glutínica, todo esto otorga a la miga una estructura fina y homogénea, además, le da la posibilidad de elongarse sin romperse y retener las burbujas de gas evitando que se unan para formar burbujas más grandes.



d) Los efectos que tiene al contener excesos de grasa en el pan son los siguientes:

- Pérdida de volumen.
- Textura y gusto grasoso.
- El pan tendrá características de masa nueva.

(Club del pan. “Función de la grasa en la panificación” Internet: http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/funci%C3%B3n-de-la-grasa-en-panificaci%C3%B3n Acceso: 25 de marzo 2015.)

4.1.7 Huevos.

Los huevos de las aves constituyen un alimento habitual en la alimentación de los humanos. Se presentan protegidos por una cáscara y son ricos en proteínas principalmente albúmina, que es la clara o parte blanca del huevo y lípidos. Son un alimento de fácil digestión.

El huevo es un ingrediente imprescindible, versátil y nutritivo en la composición de algunos tipos de panes y pastelería ya que aportan en la textura, color, sabor y nivel nutricional del producto. (INEN “Huevos” internet: www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/.../RTE-058-1R.pdf Acceso: 20 de marzo 2015.)

4.1.7.1 Funciones de los huevos.

- a) Sirve como leudante.
- b) Suavizar la masa y la miga
- c) Mejorar el valor nutritivo. La yema se valora particularmente por su riqueza en grasas y vitaminas.
- d) Dan sabor a los productos panificados.



- e) Aumenta el tiempo de conservación.
- f) Ayudan a una distribución de la materia grasa.
- g) Por su acción emulsificante ayuda a retener el agua.
- h) Otorgan brillo y contribuyen a mejorar el aspecto de ciertos productos elaboradas cuando se aplica en la superficie.
- i) En las masas fermentadas, el huevo da a la miga un color amarillo natural, que la vuelve más sedosa y delicada, aumenta la conservación del producto y le da un sabor característico.

(Edelmira D'Santiago de Baptista “Los ingredientes del pan” Internet: <http://lacheffpanadera.blogspot.com/2012/10/los-ingredientes-en-el-pan-huevos.html> Acceso: 26 de marzo del 2015.

4.1.8 Leche.

La leche es una secreción nutritiva de color blanquecino opaco producida por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos. Contribuye a la salud metabólica regulando los procesos de obtención de energía, en especial el metabolismo de la glucosa y la insulina

La leche es un ingrediente líquido, suave y dulce utilizado en la elaboración del pan. Es de color blanco amarillento dependiendo del grado de grasa que posee la leche, por tal motivo, la leche descremada posee un color blanco-azulino.

(INEN “Leche” internet: <ftp://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0009.2008.pdf> Acceso: 20 de mayo 2015.)



4.1.8.1 Funciones de la leche.

- a) Mejora el aspecto y color del pan: La lactosa de la leche que no es fermentada por la levadura, otorga un rico color dorado a la corteza, resultado de las reacciones de pardeamiento no enzimático de estas con las proteínas bajo influencia del calor en el horno.
- b) Ayuda a que se forme una corteza fina: Debido a que la leche capta humedad y la retiene, evita la migración desde la corteza hacia el medio ambiente.
- c) Aumenta el valor nutritivo del pan: La caseína, la cual representa alrededor del 75% de las proteínas de la leche, es una proteína casi perfecta, desde el punto de vista del balance de aminoácidos, por lo cual aumenta a niveles altos el valor nutritivo. Además, la lisina presente en la leche, contribuye a solucionar la deficiencia del contenido de este aminoácido en la harina de trigo. Además la leche aporta minerales y vitaminas.
- d) Mejora la conservación del pan.
- e) Mejora sabor y aroma.

(Edgard Guerrero Trinidad “El ABC de insumos” Internet: <http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com/> Acceso: 25 de marzo 2015).



4.1.8.2 Tipos de leche para la panificación.

1) **Leche entera líquida.**- Se obtiene de las vacas, sin quitarle o agregarle elementos (excepto vitamina D). Contiene 3.5 % de grasa, 8.5 % de sólidos no grasos de leche y 88 % de agua.

La leche entera fresca se consigue en varias formas:

- a) **Leche pasteurizada.**- Esta leche se somete a calentamiento para destruir las bacterias que producen enfermedades, y después se enfría a muy bajas temperaturas.
- b) **Leche cruda.**- Leche que no ha sido pasteurizada por lo cual no es permitida su venta.
- c) **Leche certificada.**- Se producen en vacas completamente sanas, sometidas a controles sanitarios muy estrictos.
- d) **Leche homogeneizada.**- Se procesa para que no se le retire la crema. Esto se logra al pasar por agujeros pequeños, los cuales rompen las grasas en partículas más pequeñas que se mantienen distribuidas en la leche.
- e) **Leche descremada.**- Aquella a la que se le ha eliminado la grasa o la mayor parte de ésta. Contiene 0.5 % de grasa o menos. Este tipo de leche casi no se utiliza en la panificación.
- f) **Crema.**- La crema no puede ser utilizada como líquido en masas y pastas, excepto en unas cuantas especialidades. En estos casos por su contenido de grasa, funcionará como manteca y como líquido a la vez. Es más valiosa en la elaboración de rellenos, betunes, salsa para postres y postres fríos.



2) Productos lácteos fermentados.

a) **Buttermilk:** Se refiere a la leche fresca, líquida y generalmente descremada que se agria con bacterias.

b) **Crema ácida.-** Se fermenta agregándole bacterias de ácido láctico. Esto la espesa y le da un sabor penetrante. Contiene alrededor de 18% de grasa.

c) **Yogurt.-** Esta leche es cultivada con bacterias especiales. Tiene consistencia de natilla. Se puede agregar adictivos para mejorar su sabor.

3) Leche evaporada y leche condensada.

a) **Leche evaporada.-** Leche entera o descremada, a la que se le quita alrededor de 60% de agua. Luego se esteriliza y enlata.

b) **Leche condensada.-** Leche entera a la que se le extrae aproximadamente 60% de agua, y se endulza fuertemente con azúcar para luego colocar en lata para su venta.

4) **Leche en polvo.-** Se utiliza frecuentemente por su conveniencia y bajo costo.

a) **Leche entera en polvo.-** Leche entera es deshidratada hasta convertirla en polvo. Se debe almacenar pequeñas cantidades en un lugar fresco porque se pone rancia con facilidad.

b) **Leche descremada en polvo:** La leche descremada es deshidratada hasta convertirla en polvo.

5) **Quesos.-** En la panificación se utilizan dos tipos de queso:



a) Queso de pastelería: De textura suave, sin añejar, con bajo contenido de grasa. Es seco y flexible y puede trabajarse como si fuera una masa.

b) Queso crema: Similar al queso de pastelería pero su contenido de grasa es más alto. Se utiliza para los pasteles de queso con alto contenido de grasa y en unos cuantos productos de repostería.

(Edgard Guerrero Trinidad “El ABC de insumos” Internet: <http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com/> Acceso: 25 de marzo 2015).

4.2 Procesos de la elaboración.

El pan es uno de los alimentos más importantes para la supervivencia. Es acompañante infalible de diversos platos del mundo, está presentes en celebraciones religiosas, políticos y económicos y opera como pilar fundamental de la historia gastronómica del mundo.

El proceso para realizar pan es tan fácil como sencillo, para mi investigación voy a tomar en cuenta el material de clase del Sr. Oswaldo Pérez, profesor de panadería durante mi vida universitaria, que me ha servido como base para realizar parte de este capítulo.

4.2.1 Adquisición de Insumos.

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



Se debe tener cuidado en utilizar las adecuadas conversiones de las medidas para que no exista falta o exceso de ingredientes. (Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)

4.2.2 Dosimetría.

Consiste en dosificar con exactitud a cantidad de los ingredientes que intervienen en la fórmula, así:

- a) Calcular los insumos requeridos para la cantidad de producción.
 - b) Realizar la compra de los ingredientes sólidos y líquidos, verificando su fecha de vencimiento.
 - c) Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.
 - d) Lavar la mesa de trabajo, los implementos de pesado y los recipientes que se van a emplear.
 - e) Limpiar los empaques de los ingredientes antes de extraerlos.
 - f) Verificar que la balanza marque cero y proceder a pesar los ingredientes con precisión.
 - g) Disponer los insumos debidamente rotulados sobre la mesa de trabajo.
- (Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)

4.2.3 Mezclado.

Hay dos formas de elaborar la masa: Método Indirecto y Método Directo.

- a) Método Indirecto.-** Consiste en trabajar con restos de masa preparada a la que se le añade levadura, harina y agua, estas masas viejas aportan levaduras activas y aceleran la fermentación.



b) Método Directo.- Consiste en añadir todos los componentes a la vez y sin añadir masa madre.

Para realizar la mezcla se puede seguir varios procesos pero el más común es:

- 1) Asear los implementos que se van a utilizar y lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.
- 2) Cernir la harina y la sal dentro de un recipiente hondo.
- 3) Posteriormente en otro recipiente se mezcla la azúcar con la levadura y el agua o leche tibia.
- 4) A la mezcla anterior se le incorpora la harina y sal hasta conseguir una contextura que sea firme y pegajosa.
- 5) Se agrega a gusto la manteca y se revuelve.
- 6) Colocar la masa sobre la mesa de trabajo y se procede amasar hasta que la contextura sea elástica y brillante. (Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)



Fotografía 4. 1 Taller de la elaboración del pan. Proceso de mezclado, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

4.2.4. Amasado.

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

El amasado puede ser manual o mecánico y la calidad de la masa varía en función de ello. La masa realizada a mano resulta más agradable que aquella que es golpeada por una amasadora.

Cuando la masa ya esté a punto, se forma una bola y coloca en un recipiente hondo. Se procede a cubrir con una manta y se deja reposar hasta que el volumen aumente, dependiendo de la temperatura y de la humedad, tardará entre 1 y 2 horas.



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

Después de amasado correcto, la masa debe quedar suave, seca brillante, manejable y desprenderse fácilmente de la mesa de trabajo. (Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)



Fotografía 4. 2 Taller de la elaboración del pan. Proceso de amasado, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

4.2.5 División de la masa.

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

- 1) Limpiar y desinfectar la mesa de trabajo.
- 2) Lavarse y desinfectarse las manos.
- 3) Enharinar la mesa de trabajo.

4) Con las manos se arranca una porción de la masa y se da forma con movimientos rotativos en la mesa. A este movimiento se le conoce como boleó.

5) Se procede a realizar el labrado de acuerdo a la forma establecida para cada tipo de pan.

6) Colocar la porción de masa en las bandejas engrasadas previamente.
(Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)

Se trata más de moldear la masa, para dar la forma aproximada al pan, para obtener distintas formas se utilizan distintas técnicas en las que el amasado y el plegado contribuyen a dar la forma final del tipo de pan ya horneado.
(Lepard, 26).



Fotografía 4. 3 Taller de la elaboración del pan. Proceso división de la más, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

4.2.6. Leudado.

Comienza desde el momento de la incorporación de la levadura en la masa, prolongándose hasta el instante en la masa ingresa al horno.

Luego de realizado el bollo y según el tipo de masa, se deja fermentar o no antes del armado de las piezas. Por lo general una masa hecha a mano se deja alzar bien antes del armado de las piezas, mientras que a las que se realizan en la panadería por medio de máquinas se la deja reposar sobre la mesa de trabajo y luego se procede al armado.

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

Una temperatura adecuada para la fermentación oscila entre los 21 y 32 grados centígrados. (Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)



Fotografía 4. 4 Taller de la elaboración del pan. Proceso de leudado, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.

Autor: Mauricio Bernal

Fecha: 12 de enero del 2015



4.2.7 Barnizado o pintada.

Consiste en dar la presentación final al pan dependiendo del tipo que se elabora. Para este proceso se utiliza insumos adicionales como huevo,, azúcar, etc.

4.2.8. Horneada del pan.

En esta etapa el pan alcanza su máximo desarrollo, cuyo objetivo es cocer la masa y transfórmala en un producto apetitoso.

Las temperaturas de horneado varía entre 200 a 250 grados centígrados y el tiempo oscila entre 10 a 20 minutos dependiendo el tipo de pan.

Sin lugar a duda el de leña es el mejor porque el pan obtiene mayor aroma y mantiene una humedad de cocción justa.

Para convertirse en el producto digestible la masa durante la cocción sufre la siguiente transformación:

- a) Una vez introducida la masa en el horno incrementa la actividad de la levadura y produce grandes cantidades de CO₂.
- b) Las células de las levaduras cesa todo aumento de volumen a una temperatura de 4 grados centígrados.
- c) A los 55 grados centígrados la levadura muere.
- d) A una temperatura de 77 grados centígrados cesa la acción del fermento.
- f) Entre los 50 y 80 grados centígrados las proteínas del gluten se modifican.

- g) Desde los 110 a 120 grados centígrados empieza la caramelización de la capa externa del pan.
- h) El pan está cocido a partir de los 200 grados centígrados. (Material de clase del profesor Sr. Oswaldo Pérez)



**Fotografía 4. 5 Taller de la elaboración del pan. Proceso de horneado, en el horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal
Fecha: 12 de enero del 2015**

4.2.9. Degustación.

Después de hornear se evaporará un poco de humedad del pan, que tendrá que ser liberada al aire sino la corteza la reabsorbería, haciendo el pan muy húmedo y desagradable. Por ello se aconseja dejar enfriar el pan luego de su cocción en un área ventilada, y dejar reposar un tiempo antes de empaquetar.



4.2.10 Almacenaje.

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



Capítulo 5

ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS.

Luego de haber recopilado la información histórica acerca de las recetas originales del pan tradicional del Complejo Patrimonial Todos Santos, estandarizaremos las recetas, para que sea una fuente de información verídica sobre la elaboración de esta rica tradición cuencana.

5.1 Estandarización de la receta: Rodilla de Cristo.




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ RODILLA DE CRISTO”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada quesillo desmenuzado agua caliente	Rodilla de Cristo	No dejar pasar el leudo



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ RODILLA DE CRISTO”				FECHA:01/03/2015		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
453.64	Harina	Gr	453.64	100%	\$0,34	\$0.34
300	Manteca	Gr	300	100%	\$0,54	\$0.54
28.34	Levadura	Gr	28.34	100%	\$0,15	\$0.15
113.34	Azúcar	Gr	113.34	100%	\$0,09	\$0.09
150	Huevos	Gr	150	80%	\$0.36	\$0.36
36	Sal	Gr	36	100%	\$0.03	\$0.03
500	agua	MI	500	100%	----	-----
COBERTURA						
500	quesillo	Gr	500	100%	\$0.66	\$0.66
10	Sal	Gr	10	100%	\$0.009	\$0.009
10	achiote	MI	10	100%	\$0,04	\$0.04
CANT. PRODUCIDA: 2.15 kg CANT. PORCIONES: 33 DE: 65 gr. Costo p porción: \$ 0.07						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar y huevos y luego se agrega lentamente la harina</p> <p>se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede suave</p> <p>2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear.</p> <p>3. Luego se mezcla el quesillo desmenuzado con la manteca de color y se le agrega una pizca de sal.</p> <p>4. Se pone el condumio sobre cada bolita, y se deja leudar.</p> <p>5. Se lleva al horno por aproximadamente 20 minutos.</p>						



5.2 Estandarización de la receta: Costra.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ COSTRA ”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada quesillo desmenuzado agua caliente	Pan costra	Doblar correctamente para dar la forma de costra, el cual consiste en alargar la masa y en los extremos formar dos bolitas, las cuales doblaremos hacia adentro de la masa.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ COSTRA”			FECHA: 01/03/2015			
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
907.2	harina	gr	907.2	100%	\$0,68	\$0.68
600	manteca	gr	600	100%	\$1,08	\$1.08
56.68	levadura	gr	56.68	100%	\$0,30	\$0.30
453.6	azúcar	gr	453.6	100%	\$40	\$0.40
250	huevos	gr	250	80%	\$0.60	\$0.60
453.6	panela	gr	453.6	100%	\$0.60	\$0.60
1000	agua	ml	1000	100%	-----	-----
CANT. PRODUCIDA: 2,72 kg						
CANT. PORCIONES: 54 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.07						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>1. Se coloca la harina en un pozuelo y se abre un cuenco en el que</p> <p>agrega los huevos, la levadura, el azúcar y la panela en forma de</p> <p>miel luego se adiciona la manteca y poco a poco la leche tibia hasta que se forme una masa no muy blanda. Se da la forma del</p> <p>pan y se le abrillanta con huevo batido.</p> <p>2. Se deja leudar y se lo lleva al horno por aprox. 20 minutos.</p>						



5.3 Estandarización de la receta: Mestizo cuencano.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ MESTIZO CUENCANO”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada agua caliente	Pan mestizo cuencano	No dejar pasar el leudo del pan ya que haría que queden planos los panes.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ MESTIZO CUENCANO”				FECHA: 01/03/2015		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
907.2	Harina	gr	907.2	100%	\$0,68	\$0.68
600	Manteca	gr	600	100%	\$1,08	\$1.08
56.68	levadura	gr	56.68	100%	\$0,30	\$0.30
226.8	Azúcar	gr	226.8	100%	\$0,20	\$0.20
250	Huevos	gr	250	80%	\$0.60	\$0.60
72	sal	gr	72	100%	\$0.06	\$0.06
226.8	sema	gr	226.8	100%	\$0.30	\$0.30
1000	agua	ml	1000	100%	----	----
CANT. PRODUCIDA: 3.33kg CANT. PORCIONES: 51 DE: 65 gr. Costo p porción: 0.06						
<p style="text-align: center;">TÉCNICAS</p> <p>1. Deshacer la levadura en agua tibia y mezclar todos los ingredientes, amasar por un lapso de 15 minutos, la masa debe quedar suave.</p> <p>2. Luego se forman las bolitas y se procede a bolear, se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y se los lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.</p>				<p style="text-align: center;">FOTO</p> 		



5.4 Estandarización de la receta: Mestizo queso y cebolla.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ MESTIZO QUESO-CEBOLLA”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada quesillo desmenuzado agua caliente cebollín picado	Pan mestizo queso-cebolla	Tener cuidado al poner el amasado de quesillo manteca de color y cebollín sobre la bola de pan leudado.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ MESTIZO QUESO-CEBOLLA”				FECHA: 01/03/2015		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
907.2	Harina	gr	907.2	100%	\$0,68	\$0.68
600	Manteca	gr	600	100%	\$1,08	\$1.08
56.68	levadura	gr	56.68	100%	\$0,30	\$0.30
72	Azúcar	gr	72	100%	\$0,20	\$0.20
250	Huevos	gr	250	80%	\$0.60	\$0.60
72	sal	gr	72	100%	\$0.06	\$0.06
226.8	sema	gr	226.8	100%	\$0.30	\$0.30
1000	agua	ml	1000	100%	----	----
RELLENO						
500	quesillo	gr	500	100%	\$0.66	\$0.66
100	cebollin	gr	100	100%	\$0.25	\$0.25
10	achiote	ml	10	100%	\$0,04	\$0.04
CANT. PRODUCIDA: 3.33kg CANT. PORCIONES: 51 DE: 65 gr. Costo p porción: 0.08						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>1. Deshacer la levadura en agua tibia y mezclar todos los ingredientes, amasar por un lapso de 15 minutos, la masa debe quedar suave. Luego se forman las bolitas y se procede a bolear.</p> <p>2. Después de bolear se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y se procede a poner el condumio de quesillo con cebolla sobre las bolitas de pan y se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.</p>						



5.5 Estandarización de la receta: Empanada de sal.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ EMPANADA DE SAL ”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada quesillo desmenuzado agua caliente	Empanada de sal	Mojar los dos lados de la masa para que se cierre correctamente. Si no se sabe la técnica del espulgado, se puede utilizar un tenedor para hacer el cierre del pan.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ EMPANADA DE SAL ”				FECHA: 01/03/2015		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
1360.8	Harina	gr	1360.8	100%	\$1,03	\$1.03
453.6	Manteca	gr	453.6	100%	\$0,81	\$0.81
113.3	levadura	gr	113.3	100%	\$0,62	\$0.62
72	Azúcar	gr	72	100%	\$0,06	\$0.06
113.3	Man. chanco	gr	113.3	100%	\$0,62	\$0.62
72	sal	gr	72	100%	\$0.12	\$0.12
456	agua	ml	456	100%	-----	-----
RELLENO						
500	quesillo	gr	500	100%	\$0.66	\$0.66
CANT. PRODUCIDA: 2.45kg CANT. PORCIONES: 50 DE: 60 gr. Costo p porción: \$ 0.08						
<p align="center">TÉCNICAS</p> <p>1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar y huevos y luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede suave</p> <p>2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear, luego con ayuda de un bolillo se extiende hasta formar círculos en donde ponemos el condumio de queso, para luego cerrar y se hace el famoso repulgado.</p> <p>3. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.</p>				<p align="center">FOTO</p> 		



5.6 Estandarización de la receta: Empanada de dulce.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ EMPANADA DE DULCE”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada quesillo desmenuzado agua caliente huevo batido	Empanada de dulce	Mojar los dos lados de la masa para que se cierre correctamente. Si no se sabe la técnica del espulgado, se puede utilizar un tenedor para hacer el cierre del pan.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ EMPANADA DE DULCE”				FECHA: 01/03/2015		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
1134	Harina	gr	1134	100%	\$0,86	\$0.86
150	huevos	gr	150	80%	\$0.36	\$0.36
85	levadura	gr	85	100%	\$0,46	\$0.46
170	Azúcar	gr	170	100%	\$0,14	\$0.14
113.3	Man. chancho	gr	113.3	100%	\$0,62	\$0.62
340	agua	ml	340	100%	-----	----
3	anis	gr	3	100%	\$ 0,05	\$0.05
RELLENO						
500	quesillo	gr	500	100%	\$0.66	\$0.66
10	acholte	ml	10	100%	\$0,04	\$0.04
ABRILLANTAD	O huevo	gr	50	50%	\$0.06	\$0.06
CANT. PRODUCIDA: 2.45kg CANT. PORCIONES: 50 DE: 60 gr. Costo p porción: \$ 0.08						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar, anís y huevos y luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede suave</p> <p>2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear, luego con ayuda de un bolillo se extiende hasta formar círculos en donde ponemos el condumio de queso, para luego cerrar y se hace el famoso repulgado.</p> <p>3. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño, antes de llevar al horno se pinta los panes con huevo batido y se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.</p>						



5.7 Estandarización de la receta: Ración.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ RACION”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada agua caliente	Pan Ración	No dejar pasar el leudo del pan Antes de sacar el pan del horno comprobar que la corteza del pan este dura.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ RACION”			FECHA: 01/03/2015			
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
1360.8	Harina	gr	1360.8	100%	\$1,03	\$1.03
453.6	Manteca	gr	453.6	100%	\$0,81	\$0.81
113.3	levadura	gr	113.3	100%	\$0,62	\$0.62
72	Azúcar	gr	72	100%	\$0,06	\$0.06
456	agua	ml	456	100%	-----	-----
72	sal	gr	72	100%	\$0.12	\$0.12
CANT. PRODUCIDA: 2.52 kg						
CANT. PORCIONES: 42 DE: 60 gr. Costo p porción: \$ 0.06						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca y azúcar, luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede un poco dura.</p> <p>2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear.</p> <p>3. Se lleva al horno por aproximadamente 20 minutos.</p>						



5.8 Estandarización de la receta: Enrollados.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: “ ENROLLADOS”		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada quesillo desmenuzado agua caliente huevo batido	Pan enrollado	Tener cuidado al hacer el corte del pan.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: “ ENROLLADOS”			FECHA: 01/03/2015			
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO. U	PRECIO C.U
907.2	Harina	Gr	907.2	100%	\$0,68	\$0.68
600	Manteca	Gr	600	100%	\$1,08	\$1.08
56.68	Levadura	Gr	56.68	100%	\$0,30	\$0.30
56.68	Azúcar	Gr	56.68	100%	\$0,05	\$0.05
250	Huevos	Gr	250	80%	\$0.60	\$0.60
72	Sal	Gr	72	100%	\$0.12	\$0.12
1000	Agua	Ml	1000	100%	-----	-----
120	Mantequilla	Gr	120	100%	\$0,57	\$0,57
3	Anís	Gr	3	100%	\$0,05	\$0.05
10	Aguardiente	Ml	10	100%	\$0,02	\$ 0.02
CANT. PRODUCIDA: 3.07 kg CANT. PORCIONES: 51 DE: 60 gr. Costo p porción: \$ 0.07						
TÉCNICAS 1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar y huevos, luego se agrega el aguardiente y el anís y por último se agrega lentamente la harina se amasa por 15 minutos hasta que la masa quede suave 2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear, luego con ayuda de un bolillo se extiende hasta dar una forma alargada en donde ponemos la mantequilla, luego enrollamos de manera que quede en forma alargada 3. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y antes que se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente se hacer tres cortes superficiales a lo ancho.				FOTO 		



CONCLUSIONES

Después de recopilar información acerca del pan tradicional del Complejo patrimonial Todos Santos llego a las siguientes conclusiones:

El pan del Complejo Patrimonial Todos Santos, es un pan que ha perdurado durante el tiempo, con su rica historia desde sus inicios, su aroma y sabor, es un legado de todos los cuencanos, que han disfrutado y deleitado por muchas generaciones a las familias cuencanas.

Al conocer las características del funcionamiento del horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos, tenemos una idea general del correcto funcionamiento.

Estandarizando las recetas de los panes tradicionales del Complejo Patrimonial Todos Santos, aspiramos constituirse en una guía para los futuros emprendedores que deseen continuar y mantener la rica tradición de hacer pan en horno de leña.

Después de haber dictado el seminario taller y ver como los estudiantes aprendieron el manejo del horno de leña, al observar como amasaban, moldeaban los panes tradicionales, llevarlos al horno y luego haber degustado el producto final, espero haber aportado para que a futuro, sobre sus hombros recaiga la responsabilidad de mantener este legado de los cuencanos.



RECOMENDACIONES

No se debe dejar perder esta rica tradición cuencana, que es un legado de la rica historia cuencana, que por el avance de las nuevas tecnologías se están perdiendo.

Se debe llegar a un acuerdo con la Universidad de Cuenca, para poder capacitar a futuros emprendedores en la rama de la panadería, para que sepan el correcto manejo del horno de leña, porque los modernismo actuales están desplazando las viejas técnicas tradicionales.

Como parte de las clases de panadería que se dicta en la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Cuenca, brindar un espacio para el rescate del pan tradicional cuencano.

Como parte del proceso de aprendizaje de los estudiantes y a manera de prácticas, hacer partícipe del festival anual del pan que se realiza en el barrio de todos Santos a los estudiantes que cursen los cursos de panadería.



BIBLIOGRAFÍA

- Barrera, Julio Pazos. *Cocinas regionales Andinas*. Cuenca, Corporación Editora Nacional, 2010.
- Cabrera, Marcelo. "Todos Santos el Patrimonio Cuencano al Mundo". *Una Historia llamada Todosantos*. (Cuenca), 7(2007): 8-9.
- Couet, Alain. *Panes tradicionales, regionales especiales y extranjero*. Madrid, Otero Ediciones, 2001.
- Gayler, Paul. *Panes del Mundo*. Barcelona, Blume, 2007.
- Gil Fernández, Ángel. *Libro blanco del pan*. Madrid, Médica Panamericana, 2009.
- Iñiguez, Josefina Rvda. M. *Datos históricos de la Congregación de las Religiosas Oblatas de los C.C.S.S. de Jesús Y María*. Cuenca, Minibiblioteca de la Espiritualidad Matovellana. 1968.
- López, Rodrigo. *Cuenca Patrimonio Mundial*. Cuenca, Imprenta Monsalve, 2003.
- Muñoz, Eduardo. *Sol de los Andes*. Quito, Imprenta Don Bosco, 1980.
- Nieto, Mercedes Rda. Hma. *Una historia de Obligación*. KxPublicidad, Quito, 2011.
- Parra, Adolfo. *Rostro de los barrios de Cuenca*. Cuenca, Color Print, 2010.
- Perez, Oswaldo. "*Materia de panadería de cuarto ciclo*". Cuenca. Universidad de Cuenca, 2010.
- Pérez, Nuria, Gustavo Mayor y Víctor José Navarro. *Proceso de pastelería y panadería*. Madrid, Thomson-Paraninfo, 2003.



Lavanda, Norma Hma. "Todos Santos el Patrimonio Cuencano al Mundo". *Una Historia llamada Todosantos*. (Cuenca), 7(2007): 52-57.

Lepard, Dan y Richard Whittington. *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona, Blume, 2007.

Vallejo, Raúl. *Manual de escritura académica*. Quito , Editora Nacional, 2006.

Vázquez de Fernandez, Nydia. *Panes Tradicionales de Cuenca*. Ecuador, CIDAP, 1997

Vega de Cordova, Margarita. "Todos Santos el Patrimonio Cuencano al Mundo". *Una Historia llamada Todosantos*. (Cuenca), 7(2007): 10-15.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *Viejos secretos de la cocina cuencana*. Ecuador, sfe.

Páginas de internet:

Aitor Calero García "Secretos para dominar un horno de leña". Internet:

<http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/secretos-para-dominar-un-horno-de-lena> Acceso: 10 de marzo 2015.

Club del pan. "Función de la grasa en la panificación" Internet:

http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/funcion-de-la-grasa-en-panificacion Acceso: 25 de marzo 2015.



Diccionario de cocina. “Levadura para pan” Internet.

<http://www.gastroomiaycia.com/2009/09/10/levadura-para-pan/>

Acceso: 11 de febrero 2015.

Didier Rosada “Materias primas” Internet. <http://www.elclubdelpan.com/libro>

[.maestro/la-sal](http://www.elclubdelpan.com/libro) Acceso 13 de febrero 2015.

Edelmira D'Santiago de Baptista “Los ingredientes en el pan” Internet:

<http://lacheffpanadera.blogspot.com/2012/10/los-ingredientes-en-el>

[-pan-las-grasas.html](http://lacheffpanadera.blogspot.com/2012/10/los-ingredientes-en-el) Acceso: 22 de marzo 2015.

Edgard Guerrero Trinidad “El ABC de insumos” Internet:

<http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com> Acceso:

25 de marzo 2015.

Elena Sáenz. “El horno y su calor envolvente”. Internet. <http://www.muyinteresante.es/historico/articulo/el-horno-y-su-calor-envolvente>. Acceso:

[.es/historico/articulo/el-horno-y-su-calor-envolvente](http://www.muyinteresante.es/historico/articulo/el-horno-y-su-calor-envolvente). Acceso:

01 de marzo 2014.

El gastrónomo “Componentes de un buen pan” Internet:

<http://www.elgastronomo.com.ar/panaderia/> Acceso: 25 de marzo

2015.

INEN “Huevos” internet:[www.normalizacion.gob.ec/wp-](http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/.../RTE-058-1R.pdf)

[content/uploads/.../RTE-058-1R.pdf](http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/.../RTE-058-1R.pdf) Acceso: 20 de marzo 2015.



INEN “Leche” internet: <ftp://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.0009.2008.pdf>

Acceso: 20 de mayo 2015.

Man. “ Un horno de casi dos siglos vuelve a hacer pan en Cuenca” *El Hoy*
(22 octubre 2013) Internet.<http://www.hoy.com.ec>. Acceso 29 noviembre
2014.

QuimiNet, “Ingredientes básicos en la panificación moderna” Internet.

<http://www.quiminet.com/articulos/funcion-de-los-ingredientes>

-en-laelaboracion-del-pan-2561051.htm. Acceso 23 de Febrero del

2015.

UN. “Tipos de harina” Internet : <http://datateca.unad.edu.co/contenidos/2320>

/contLinea/leccin_18_tipos_de_harinas.html Acceso Enero 15 2015.

1. Recetario





ÍNDICE

Rodillas de Cristo	3
Costra	4
Mestizo Cuencano	5
Mestizo quesillo-cebolla	6
Empanada de sal	7
Empanada de dulce	8
Ración	9
Enrollado	10



“ Rodillas de Cristo ”

Ingredientes para 20 panes

- 4 onzas de azúcar
- 2 onzas de sal
- 3 huevos
- 1 onza de levadura
- 10 onzas de manteca
- 1 de harina blanca
- Para el relleno
- 8onzas de queso
- 5 cucharadas de manteca de color
- Una pizca de sal



Preparación

1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar y huevos y luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede suave
2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear.
3. Luego se mezcla el queso desmenuzado con la manteca de color y se le agrega una pizca de sal.
4. Se pone el condumio sobre cada bolita, y se deja leudar.
5. Se lleva al horno por aproximadamente 20 minutos.



“ Costra ”

Ingredientes para 25 panes

- 5 huevos
- 2 libras de harina blanca
- 21 onzas de manteca
- 1 libra de azúcar
- 1 libra de panela cocinada en agua
- 2 onzas de levadura
- Medio litro de Leche



Preparación

1. Se coloca la harina en un pozuelo y se abre un cuenco en el que agrega los huevos, la levadura, el azúcar y la panela en forma de miel luego se adiciona la manteca y poco a poco la leche tibia hasta que se forme una masa no muy blanda. Se da la forma del pan y se le abrillanta con huevo batido.
2. Se deja leudar y se lo lleva al horno por aprox. 20 minutos.



“Mestizo Cuencano ”

Ingredientes para 35 panes

- 8 onzas de azúcar
- 2 onzas de sal
- 2 onzas de levadura
- 5 huevos
- 1 litro de agua
- 8 onzas de semola
- 2 libras de harina blanca
- 21 onzas de manteca



Preparación

1. Deshacer la levadura en agua tibia y mezclar todos los ingredientes, amasar por un lapso de 15 minutos, la masa debe quedar suave.
2. Luego se forman las bolitas y se procede a bolear, se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y se los lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.



“Mestizo quesillo-cebolla”

Ingredientes para 35 panes

- 8 onzas de azúcar
- 2 onzas de sal
- 2 onzas de levadura
- 5 huevos
- 1 litro de agua
- 8 onzas de semola
- 2 libras de harina blanca
- 21 onzas de manteca
- 8 onzas de queso
- Un atado de cebollín.
- Manteca de color dos cucharadas



Preparación

1. Deshacer la levadura en agua tibia y mezclar todos los ingredientes, amasar por un lapso de 15 minutos, la masa debe quedar suave. Luego se forman las bolitas y se procede a bolear.
2. Después de bolear se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y se procede a poner el condumio de queso con cebolla sobre las bolitas de pan y se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.



“ Empanada de sal ”

Ingredientes para 40 panes

- 3 libras de harina
- 2 onzas de sal
- 8 onzas de manteca
- 2 onzas de azúcar
- 4 onzas de levadura

Para el relleno

- 1 libra de queso
- Una pizca de sal



Preparación

1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar y huevos y luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede suave
2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear, luego con ayuda de un bolillo se extiende hasta formar círculos en donde ponemos el condumio de queso, para luego cerrar y se hace el famoso repulgado.
3. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.



“ Empanada de dulce ”

Ingredientes para 40 panes

- 3 libras de harina
- 3 huevos
- 1 cucharada de manteca de chanco
- 8 onzas de azúcar
- 3 onzas de levadura
- 1 onza anís.

Para el relleno

- Una libra de queso
- Una pizca de sal



Preparación

1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar, anís y huevos y luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede suave
2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear, luego con ayuda de un bolillo se extiende hasta formar círculos en donde ponemos el condumio de queso, para luego cerrar y se hace el famoso repulgado.
3. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño, antes de llevar al horno se pinta los panes con huevo batido y se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente.

“ Ración ”

Ingredientes para 25 panes

- 8 onzas de azúcar
- Sal, un puñado
- 2 onzas de levadura
- 1 litro de agua
- 2 libras de harina blanca
- 21 onzas de manteca



Preparación

1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca y azúcar, luego se agrega lentamente la harina se amasa por 12 minutos hasta que la masa quede un poco dura.
2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear.
3. Se lleva al horno por aproximadamente 20 minutos.



“ Enrollado ”

Ingredientes para 30 panes

- 2 onzas de azúcar
- Sal, un puñado
- 2 onzas de levadura
- 5 huevos
- 1 litro de agua
- 2 libras de harina blanca
- 21 onzas de manteca
- 1 copa de aguardiente
- 1 cucharada de anís



Preparación

1. Se mezcla en agua tibia todos los ingredientes levadura, sal, manteca, azúcar y huevos, luego se agrega el aguardiente y el anís y por último se agrega lentamente la harina se amasa por 15 minutos hasta que la masa quede suave
2. Se forma bolitas redondas y se procede a bolear, luego con ayuda de un bolillo se extiende hasta dar una forma alargada en donde ponemos la mantequilla, luego enrollamos de manera que quede en forma alargada
3. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño y antes que se lo lleva al horno por 20 minutos aproximadamente se hacer tres cortes





2. Seminario taller de la elaboración del pan y el uso correcto del horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.



**Fotografía Anexo 2.1 Como colocar la leña y prender el horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.2 Como colocar la leña y prender el horno de leña del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.3 Pesaje de ingredientes para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.4 Mezcla de los ingredientes para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.5 amasado de los ingredientes para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.6 Boleado de la masa para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.6 Dando forma al pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.7 Pintando los panes para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.8 Leudando los panes para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.9 Limpieza del horno para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.10 Utilización del gancho para la limpieza del horno, para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.11 Utilización del gangocho o trapo de yute para limpiar el horno, para la elaboración del pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.12 Horneando el pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.13 Horneando el pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.14 Visita con los participante del seminario taller de lugares que forman parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.



Fotografía Anexo 2.15 Visita con los participante del seminario taller de lugares que forman parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.



Fotografía Anexo 2.16 Visita con los participante del seminario taller de lugares que forman parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.17 Visita con los participante del seminario taller de lugares que forman parte del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.18 Sacando el pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.19 Alumno practicando como sacar el pan del horno del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.20 “Rodillas de Cristo” pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.21 “Mestizos” pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.

**Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.22 “Enrollados” pan del Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



**Fotografía Anexo 2.23 Diferentes panes que se hicieron en el seminario taller en el Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.**



Fotografía Anexo 2.24 Alumnos que participaron en el seminario taller en el Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.



Fotografía Anexo 2.25 Alumnos que participaron en el seminario taller en el Complejo Patrimonial Todos Santos.
Autor: Mauricio Bernal.
Fecha: 12 de enero del 2015.