



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

**“Recopilación de recetas tradicionales del Cantón San Felipe de Oña con base en productos de la zona”**

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

**Autora:**

**Lourdes Oliva Erráez Pacheco**

**CI: 0107022105**

**Directora:**

**Lcda. Patricia Elizabeth Ortiz Rodas, Mgt.**

**CI: 0101661635**

**Cuenca Ecuador**

**2019**



## RESUMEN

El presente proyecto trata sobre la recopilación de recetas tradicionales del cantón San Felipe de Oña con base a productos de la zona. El objetivo de este proyecto es crear un inventario de los platos tradicionales del cantón, a través de una investigación sobre la geografía, la historia, la producción agrícola, la producción ganadera, y los procesos de elaboración como los utensilios y las técnicas que se emplea en cada una de estas recetas.

Para esta investigación se empleó una técnica mixta, realizando encuestas y entrevistas a personas mayores a los 60 años y conocedoras de la gastronomía de la zona de las diferentes comunidades del cantón, obteniendo datos de recetas, técnicas y métodos que se emplean en la elaboración de bebidas, sopas, platos fuertes y postres.

**Palabras Clave** Gastronomía. Oña. Recetas. Recopilación. Tradicional.



## ABSTRACT

The present project deals with the collection of traditional recipes from San Felipe de Oña canton based on products from the area. The objective of this project is to create an inventory of the traditional dishes of the canton through an investigation on the geography, the history, the agricultural production, the cattle production, and the processes of elaboration like the utensils and the techniques that are used in each one of these recipes.

For this research, a mixed technique was used, conducting surveys and interviews to people over 60 years old who are knowledgeable about the gastronomy of the area of the different communities in the canton, obtaining data about recipes, techniques, and methods used in the preparation of drinks, soups, main dishes, and desserts.

**Keywords:** Gastronomy. Oña. Recipes. Compilation. Traditional.



## ÍNDICE

RESUMEN .....	2
ABSTRACT .....	3
AGRADECIMIENTO .....	14
DEDICATORIA .....	15
INTRODUCCIÓN .....	16
CAPÍTULO 1. ....	18
GENERALIDADES DEL CANTÓN SAN FELIPE DE OÑA.....	18
1.1 Datos Geográficos y demográficos .....	18
Ubicación .....	18
Clima .....	23
Población.....	24
1.2. Datos Históricos.....	26
Fundación de San Felipe de Oña.....	26
Cantonización de San Felipe de Oña .....	27
1.3 Datos Socio culturales .....	29
Fiestas del patrono San Felipe .....	30
Gastronomía de San Felipe de Oña.....	30
CAPÍTULO 2. ....	31
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE LA LOCALIDAD.....	31
Producción Agrícola.....	31
2.1 Cereales, granos y tubérculos.....	32
Cereales .....	32
Maíz.....	32
Trigo .....	35
Cebada .....	36
Granos .....	38



Fréjol .....	38
Habas .....	41
Arveja .....	42
Tubérculos.....	44
Papa .....	44
Yuca .....	46
Hortalizas.....	48
Cebolla .....	48
Ajo.....	49
Cebolla de hoja.....	49
Coles .....	50
2.2 Frutas y otros vegetales .....	53
Tomate de árbol .....	53
Mora .....	54
Babaco .....	54
Tomate de riñon .....	55
Caña de azúcar .....	55
Naranja .....	56
Guaba .....	57
Guayaba .....	57
Magüey (Penco) .....	58
Durazno .....	58
Capulí .....	59
Sambo.....	60
2.1.3 Producción Ganadera.....	62
Ganado vacuno .....	62
Ganado porcino .....	64
Ganado ovino.....	65
Producción de cuyes y aves.....	67



Aves.....	68
Técnicas y utensilios gastronómicos.....	70
CAPÍTULO 3.....	77
INVENTARIO DE LA RECETAS.....	77
3.1 Descripción.....	77
Aperitivos:.....	77
Guzha:.....	77
Mote azorado:.....	77
Longaniza:.....	77
Carnes asadas:.....	78
Sopas:.....	78
Sopa de harina de haba.....	78
Sopa de harina de alverja:.....	78
Sopa de fréjol:.....	78
Sopa de habas:.....	78
Sopa de arvejas:.....	79
Sopa de papas y verduras:.....	79
Sopa de Sambo:.....	79
Sopa de arroz de maíz o morochillo.....	79
Sopa de arroz de cebada:.....	79
Sopa de trigo pelado.....	80
Sopa de chuchuca:.....	80
Caldos:.....	80
Caldo de gallina:.....	80
Caldo de res:.....	80
Caldo de borrego:.....	80
Caldo de pata de res:.....	81
Caldo de cuy:.....	81



Cachicaldo o caldo de huevos y quesoillo: .....	81
Caldo de mocho: .....	81
Arroz de cebada: .....	82
Platos de sal.....	82
Sancocho:.....	82
Fritada:.....	82
Chicharrón:.....	82
Sango de maíz:.....	82
Chumales o humitas: .....	83
Tamales: .....	83
Chancho hornado:.....	83
Mote con pernil: .....	83
Cuy asado: .....	84
Colada de machica: .....	84
Colada de harina de maíz:.....	84
Colada de zambo: .....	84
Colada de zapallo: .....	85
Colada de arroz de maíz:.....	85
Chicha de misqui:.....	85
Chicha de jora:.....	85
Chocolate de misqui: .....	85
Agua de guayusa: .....	86
Café de habas: .....	86
Dulce de zambo:.....	86
Champús: .....	86
Buñuelos:.....	86
Manjar de leche: .....	87
Dulce de zanahoria blanca: .....	87
Dulce de higos: .....	87



Dulce de camote: .....	87
Tortillas de harina de trigo en tiesto: .....	87
Tortillas de choclo en tiesto: .....	87
Tortillas de camote:.....	88
Pan en horno de leña: .....	88
3.2 Estandarización .....	89
4. CONCLUSIONES .....	195
5. RECOMENDACIONES.....	196
6. BIBLIOGRAFÍA.....	197
7. ANEXOS .....	207
Anexo 1: Proceso de la Investigación de mercados.....	207
Anexo 3: Calificación individual de la degustación .....	211
Anexo 4: Resultados de la Degustación.....	214
Anexo 5: Evidencias de la Degustación .....	225



## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Comunidades periféricas del cantón San Felipe de Oña .....	22
Tabla 2 Clima del cantón San Felipe de Oña .....	24
Tabla 3 Datos demográficos .....	24
Tabla 4 Auto-identificación de la población de Oña .....	25
Tabla 5 San Felipe de Oña: Población ocupada por rama de actividad .....	25
Tabla 6 Población flotante del cantón Oña .....	26
Tabla 7 Amenazas a la infraestructura y áreas productivas .....	32
Tabla 8 Variedades de maíz nativas en la sierra ecuatoriana.....	33
Tabla 9 Variedades de maíz producidas en el cantón Oña .....	34
Tabla 10 Variedades de fréjol cultivados en el cantón Oña .....	40
Tabla 11 Variedades de habas en el Ecuador .....	42
Tabla 13 Variedades de arveja mejoradas por el INIAP .....	43
Tabla 15 Variedades de papas en el Ecuador .....	45
Tabla 16 Variedades de yucas.....	47
Tabla 17 Productos de cultivo transitorio .....	52
Tabla 18 Productos de cultivo permanente.....	61
Tabla 19 Ganado vacuno en el cantón San Felipe de Oña .....	64
Tabla 20 Producción de ganado porcino en el cantón San Felipe de Oña .....	65
Tabla 21 Producción de ganado lanar en el cantón San Felipe de Oña .....	67
Tabla 22 Producción de cuyes en el cantón San Felipe de Oña .....	68
Tabla 23 Producción de aves en el cantón San Felipe de Oña .....	70

## INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación del cantón San Felipe de Oña.....	20
Ilustración 2 Mapa parroquial del cantón San Felipe de Oña .....	21
Ilustración 3 Límites del cantón San Felipe de Oña.....	23
Ilustración 4 Cebada común .....	37



## INDICE DE FOTOS

Foto 1	Maíz de forraje sembrado en San Felipe de Oña .....	35
Foto 2	Producción de trigo en el cantón San Felpe de Oña .....	36
Foto 3	Cebada cultivada en San Felipe de Oña .....	38
Foto 4	Producción de haba en el cantón San Felipe de Oña.....	42
Foto 5	Producción de arveja en el cantón San Felipe de Oña .....	44
Foto 6	Papas chola, super chola y cecilia cultivadas en San Felipe de Oña .....	46
Foto 7	Papa chaucha cultivada en San Felipe de Oña .....	46
Foto 8	Producción de yuca en el cantón San Felipe de Oña .....	48
Foto 9	Cebolla producida en San Felipe de Oña .....	48
Foto 10	Ajo cultivado en San Felipe de Oña.....	49
Foto 11	Cebolla de hoja cultivadas en San Felipe de Oña .....	50
Foto 12	Coles criollas sembradas en San Felipe de Oña .....	51
Foto 13	Tomate de árbol sembrado en San Felipe de Oña .....	53
Foto 14	Mora producida en San Felipe de Oña .....	54
Foto 15	Babaco cultivado en San Felipe de Oña.....	55
Foto 16	Tomate de riñón producido en San Felipe de Oña .....	55
Foto 17	Caña de azúcar cultivada en San Felipe de Oña.....	56
Foto 18	Naranja producida en San Felipe de Oña.....	56
Foto 19	Guaba cultivada en San Felipe de Oña .....	57
Foto 20	Planta de guayaba sembrada en San Felipe de Oña .....	57
Foto 21	Maguey azul cultivado en San Felipe de Oña.....	58
Foto 22	Planta de durazno sembrada en San Felipe de Oña .....	59
Foto 23	Planta de capulí existentes en San Felipe de Oña .....	59
Foto 24	Sambo cultivado en San Felipe de Oña.....	60
Foto 25	Alfalfa cultivada en San Felipe de Oña.....	61
Foto 26	Vacas lecheras existentes en San Felipe de Oña .....	63
Foto 27	Vacas criollas de San Felipe de Oña .....	63
Foto 28	Cerdos de tipo criollo .....	64
Foto 29	Cerdo de tipo duroc criados en San Felipe de Oña .....	65
Foto 30	Borrego criollo criados en San Felipe de Oña .....	66
Foto 31	Borregos merinos criados en San Felipe de Oña .....	66
Foto 32	Cuyes criollos de San Felipe de Oña.....	67
Foto 33	Cuyes de la variedad Inty y Perú criados en San Felipe de Oña.....	68



Foto 34 Gallinas criollas criadas en San Felipe de Oña .....	69
Foto 35 Pollos de tipo broiler criados en San Felipe de Oña .....	69
Foto 36 Gallinas de postura criadas en San Felipe de Oña.....	69
Foto 37 Técnica gastronómica: Horno de leña .....	71
Foto 38 Técnica gastronómica: Brazas.....	71
Foto 39 Técnica gastronómica: Asados en tiesto .....	72
Foto 40 Técnica gastronómica: Horno de leña .....	72
Foto 41 Técnica gastronómica: Pelado de granos.....	73
Foto 42 Técnica gastronómica: Conservación por salazón .....	73
Foto 43 Técnica gastronómica: Hervir .....	73
Foto 44 Técnica gastronómica Chaspado o Sopleteado .....	74
Foto 45 Ollas y tiestos de barro elaboradas en San Felipe de Oña.....	74
Foto 46 Cucharas de madera elaboradas en San Felipe de Oña .....	75
Foto 47 Canasta de duda elaboradas en San Felipe de Oña .....	75
Foto 48 Hornos de leña contruidos en San Felipe de Oña .....	76
Foto 49 Fogón de leña contruidos en San Felipe de Oña.....	76
Foto 50 Mesa de exposición de los productos de San Felipe de Oña .....	225
Foto 51 Degustación de los platos tradicionales de San Felipe de Oña .....	226
Foto 52 Presentación y degustación de los platos tradicionales de San Felipe de Oña.....	226



## Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

---

Lourdes Oliva Erráez Pacheco en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del Proyecto de Intervención "Recopilación de recetas tradicionales del cantón San Felipe de Oña con base en productos de la zona", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

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

Cuenca, 29 de marzo de 2019

A handwritten signature in blue ink, reading "Lourdes Oliva Erráez Pacheco", positioned above a horizontal line.

Lourdes Oliva Erráez Pacheco

C.I: 0107022105



## Cláusula de Propiedad Intelectual

---

Lourdes Oliva Erráez Pacheco, autora del Proyecto de Intervención "Recopilación de recetas tradicionales del cantón San Felipe de Oña con base en productos de la zona", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 29 de marzo de 2019

A handwritten signature in blue ink, reading "Lourdes Oliva Erráez Pacheco", written over a horizontal line.

Lourdes Oliva Erráez Pacheco

C.I: 0107022105



## AGRADECIMIENTO

A mi tutor, Magister Patricia Ortiz por brindarme su tiempo, dedicación y guiarme de la manera más adecuada durante el desarrollo de este proyecto de intervención.

A cada uno de los oñenses, por compartir sus técnicas y procesos de preparación de cada uno de los platos tradicionales que se preparan en su zona.

A mi hermana Pilar por acompañarme y guiarme de la manera más adecuada durante todo el proceso de recolección de datos.

A la familia Erráez Pacheco, por su apoyo incondicional en la preparación del menú de degustación

A la familia Erráez Lapo, por su ayuda desinteresada al aportarme con materia prima e insumos de la zona y además por su apoyo en el transporte.

A la familia Erráez Ramón, por su ayuda en la preparación de los platos tradicionales.

A la familia Erráez Ullauri por brindarme información pertinente y adecuada de la zona.

A la Familia Espinoza Erráez por su apoyo con la materia prima de la zona.

Lourdes



## DEDICATORIA

Deseo dedicar este trabajo de intervención a mis padres Laura y Bolívar, quienes con esfuerzo, amor y comprensión han sabido acompañarme y guiarme durante cada etapa de mi vida. De igual manera quiero dedicar este trabajo a mis hermanos, hermanas, cuñadas y cuñados quienes han estado conmigo apoyándome en mis decisiones y se han convertido en pilares fundamentales de mi vida; a mis sobrinos quienes me sacaron una sonrisa en los momentos difíciles y por los cuales me esfuerzo cada día para convertirme en un ejemplo positivo a seguir.

A mis amigos, con quienes hemos compartido muchos momentos juntos en esta etapa de mi vida.

Con cariño

Lourdes



## INTRODUCCIÓN

De acuerdo con Torres y De la Fuente (2010: 185-187) se puede decir que la alimentación al estar ligada directamente con la historia, se convierte en la identidad de los pueblos, en donde la cocina tradicional abarca saberes y prácticas alimentarias y culinarias que persisten como parte de nuestro legado e identidad cultural, misma que comprende los saberes culinarios, costumbres y formas tradicionales de preparación de los alimentos, las cuales serán transmitidas de generación en generación. Con ello es posible afirmar entonces que la cocina tradicional regional constituye un patrimonio intangible u oral construido social e históricamente, que sobresale por sus sabores, estilos y sazones que se materializan en un platillo. Sin embargo, el cambio de prácticas alimentarias debido a la adopción de nuevas culturas gastronómicas está poniendo en riesgo estos sabores y técnicas (Torres & De la Fuente, 2010).

Este proyecto de intervención busca recopilar los principales platos tradicionales del cantón San Felipe de Oña, localizado en la sierra sur del Ecuador, poblado considerado como uno de los asentamientos coloniales más antiguos debido a que fue parte del camino del Inca en el periodo incásico. Su nombre se debe a la que similitud con la antigua Villa de Oña en la provincia de Burgos” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013:1). El cantón Oña desde un punto de vista patrimonial es uno de los más privilegiados, puesto que aun conserva su arquitectura vernácula, en lo referente a patrimonio inmaterial San Felipe de Oña posee diversas expresiones tradicionales y además destaca su rica y variada gastronomía (Flores M., 2016: 4).



Este proyecto se encuentra dividido en cuatro capítulos:

En el primer capítulo trata sobre datos geográficos, demográficos, históricos y culturales del cantón, con la finalidad de conocer el origen y desarrollo de este poblado desde su creación. Así mismo se mostrará su ubicación, clima y principales características de sus pobladores.

En el segundo capítulo describe las principales materias primas e insumos de la localidad, diferenciadas en producción agrícola y ganadera, los cuales son los ingredientes de los diferentes platos elaborados en esta zona, además se incluye las técnicas y utensilios utilizados en el cantón.

En el tercer capítulo se presenta el inventario con las principales características de los platos tradicionales del cantón, además incluye la estandarización de cada uno de ellos donde se puede apreciar los diferentes productos y técnicas utilizadas, las cuales permiten desarrollar sabores distintivos de la zona y para concluir este proyecto en la cuarta sección se puntualiza importantes conclusiones y recomendaciones.



## CAPÍTULO 1.

### GENERALIDADES DEL CANTÓN SAN FELIPE DE OÑA

#### 1.1 Datos Geográficos y demográficos

##### Ubicación

San Felipe de Oña, es un cantón de la provincia del Azuay en Ecuador, se encuentra ubicado al sur-oeste de la provincia, a 102 Km de la vía Panamericana sur de la ciudad de Cuenca, su centro cantonal se encuentra a una altura de 2.380 m.s.n.m, abarca una superficie de 289,76 Km<sup>2</sup>. (Guanga, 2009: 4; Ullauri, 2010: 3).

El cantón San Felipe de Oña, localizado en la sierra sur del Ecuador, es considerado dentro de la provincia del Azuay como uno de los asentos coloniales más antiguos, debido a que era una zona habitada por grupos de recolectores y cazadores que más adelante fueron conquistados por los cañarís y además se convirtió en un “tambo (posada de descanso y provisiones ubicada a lo largo del Capac Ñan o camino del Inca, mismo que permitió unir a los principales centros administrativos del imperio incásico (Chacaltana, 2013: s/p).), “importante en el periodo inca”. Al determinar el origen de su nombre este se relaciona al hábito que tenían los españoles de nombrar a los nuevos poblados de América, “con las denominaciones de pueblos y ciudades españolas con las que guardasen similitud, siendo el referente -en este caso- la antigua Villa de Oña en la provincia de Burgos” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013:1).

Para llegar a este cantón se puede tomar los diversos buses que salen del terminal terrestre de Cuenca con destino a Loja (Vía panamericana Sur), y desembarcar en el barrio Buenos Aires y de ahí tomar una camioneta o taxi que le llevara al centro cantonal.



El viaje Cuenca-Oña dura entre 1 hora 40 minutos (carro particular) hasta 2 horas (en transporte público). Lo primero que se encontrará en el trayecto es la parroquia rural Susudel ubicada a 80 Km de la ciudad de Cuenca, de donde le tomará 15 minutos para llegar al Cantón San Felipe de Oña, desde donde se puede seguir varias rutas para conocer sus principales atractivos turísticos (El Telégrafo, 2014:1).

Desde un punto patrimonial, el cantón Oña es uno de los más privilegiados, puesto que su arquitectura no se ha visto afectada por la modernización y de esta forma aún conserva edificaciones de barro con una arquitectura vernácula, misma que se conjugan armoniosamente con el paisaje.

En lo referente al patrimonio inmaterial San Felipe de Oña posee diversas expresiones tradicionales, como son sus fiestas de mayo, relacionadas antiguamente con las festividades de las cruces y actualmente vinculadas al homenaje de su Patrono San Felipe. Se destaca su rica y variada gastronomía donde resalta el dulce de zambo, la miel, la chicha de mishqui (jugo vegetal dulce que se extrae de las pencas del agave (Flores M., 2016: 4)), la carne seca, caldos de gallina criolla, cuy asado y otros platos tradicionales. En lo artesanal se destacan las antiguas técnicas, como el hilado de lana de borrego y el tejido en telar. Razón por la cual el cantón San Felipe de Oña es declarado un 28 de marzo de 2013 como Patrimonio del Estado (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013:1).

**Ilustración 1** Ubicación del Cantón San Felipe de Oña

Fuente: (Quezada, 2015)

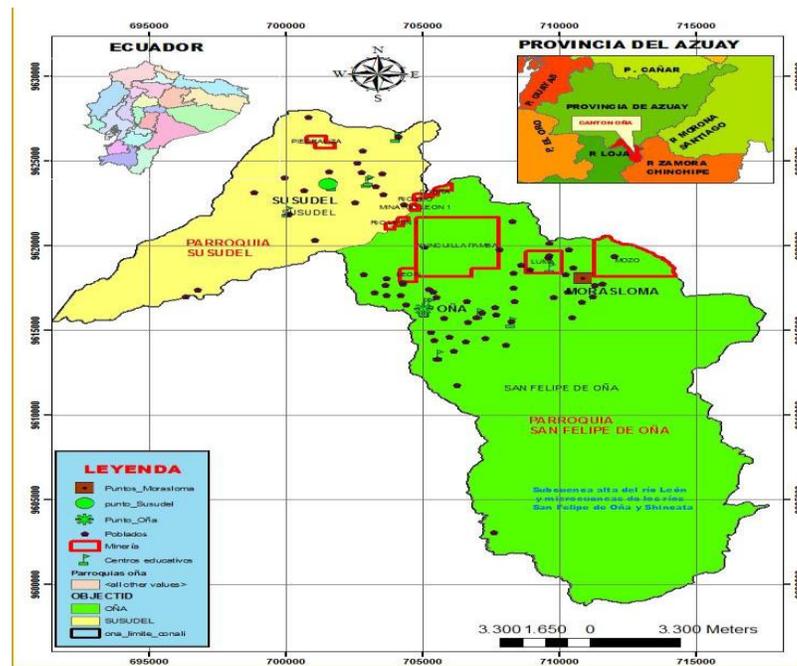
El Cantón con el objetivo de promoverse como una potencia turística se encuentra impulsando su campaña “Oña una ventana al Universo”, ofreciendo actividades únicas con experiencias ecológicas (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Felipe de Oña, 2018:1).

Sus principales atractivos son sus cascadas, ríos, avistamientos del majestuoso cóndor andino (Ave carroñera de brillante plumaje negro-azulado, gargantilla blanca y una cabeza rosa despojada de plumas, que en caso de ser macho adorna su cabeza con una cresta roja, carnosa y prominente, con un peso de 8 a 15 kg .Figura como símbolo nacional para varios países andinos, entre ellos Chile, Argentina y Ecuador (Tanquero, 2016: 1)), tradiciones como el tejido a telar, el camino del Inca, la colina de Mauta, más de 50 lagunas existentes en la zona, el centro histórico y urbanístico de Oña, iglesia de Susudel, siendo los dos últimos los más representativos que permitieron llevar a declarar al cantón como Patrimonio Cultural de la Nación (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Oña, 2012:

6-9; El Azuayo, 2015: 15 ). Además, pertenece a la cuenca hidrográfica del Río Jubones por estar bañada por los ríos: Quingueado, San Antonio, San Felipe, Palmas, Conventillos, Negro, Rodeo, Bajión, Uduzhapa y León.

Está conformada por dos parroquias una urbana que abarca la cabecera de Oña y la parroquia rural de Susudel (Ullauri, 2010:3-5).

**Ilustración 2** Mapa Parroquial del Cantón San Felipe de Oña



**Fuente:**(Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014)

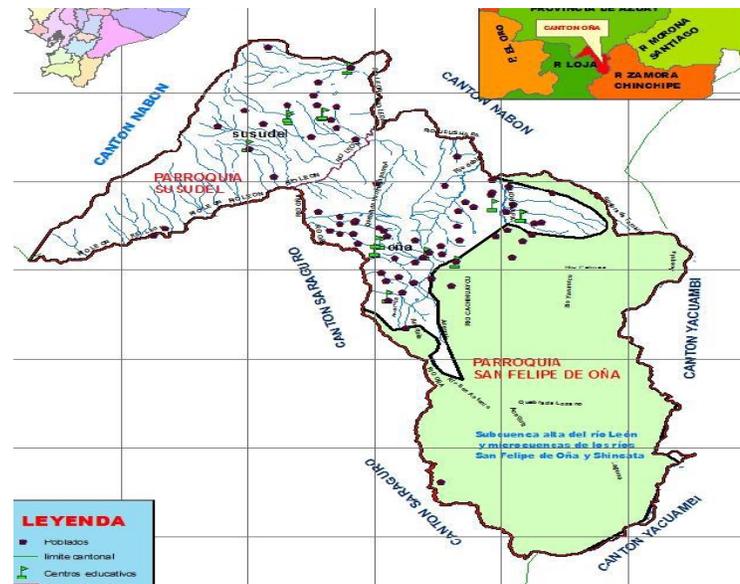
**Tabla 1** Comunidades Periféricas del Cantón San Felipe de Oña

PARROQUIAS	COMUNIDADES	POBLACIÓN
<b>Oña</b>	Moralosma	352
	Bayanal	38
	Hornillos	90
	Baijón	120
	Las Cochas	85
	Oñazhapa	120
	Rodeo	80
	Cuzcudoma	85
	Loma de las Piedras/ Paredones	180
	Chacapata	78
	Mautapamba,	95
	Zhila-Tardel-Pucará	110
	Capulispamba	87
	Oña Centro	846
	<b>Total:</b>	<b>2.395</b>
<b>Susudel</b>	Pullcanga/ Chacalata	98
	Sanglia	119
	Tamboloma/ Palalin	132
	Barrio Fino (Barrín)	75
	Los Pinos	65
	Ingapirca	35
	Susudel Centro	350
	Nuevo Susudel.	169
	<b>Total:</b>	<b>1.188</b>
<b>TOTAL:</b>		<b>3.583</b>

**Fuente:** (Ullauri, 2010; Panorama, 2014; GADM de San Felipe de Oña, 2015: 9)

El Cantón San Felipe de Oña se encuentra limitando al norte con las parroquias de Las Nieves y Cochapata (Cantón Nabón), al este con la parroquia de Yacuambi (provincia de Zamora Chinchipe), al sur con la parroquia de Tablón (provincia de Loja) y al oeste con la parroquia de El Progreso (Cantón Nabón) (Ullauri, 2010:3).

Ilustración 3 Límites del Cantón San Felipe de Oña



Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014)

Elaborado por: Autora

## Clima

Este cantón se caracteriza por poseer una topografía con varios pisos climáticos que van desde el clima frío a 3.400 m.s.n.m, templado en la media y subtropical en la unión de sus ríos San Felipe y León a 1.200 m.s.n.m, lo que permite la siembra y cultivo de una variedad de productos. Como se puede observar las variaciones climáticas dependen de la altura a la que se encuentran los diferentes sectores, por ejemplo: las comunidades de Zhila-Tardel, ubicados en la zona baja gozan de un clima caliente; en el centro cantonal el clima es templado con sensaciones de frío y en comunidades altas como Morasloma, Cuzcudoma, El Rodeo se siente el frío intenso con grandes corrientes de frío (Guanga, 2009: 4; Ullauri, 2010: 3).

Este cantón en rasgos generales presenta dos estaciones bien marcadas: una época lluviosa (invierno) comprendida entre los meses de febrero y marzo, y un



clima seco (verano) en julio y agosto (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014: 228).

## Temperatura

**Tabla 2** Clima del Cantón San Felipe de Oña

Clima	Temperatura	Meses
Invierno	10° C a 8° C	Febrero-marzo
Verano	24° C a 22° C	Julio-agosto
<b>Temperatura Promedio</b>		
Zonas altas	10° C	
Zonas bajas	20° C	

La temperatura aumenta 1°C por cada 200 metros de descenso

**Fuente:** (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014)

**Elaborado por:** Autora

## Población

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010), el cantón San Felipe de Oña posee una población de 3.583 habitantes, dividida en un 54 % para mujeres y el otro 46 % para hombres, con proyecciones para los años 2019 y 2020 de 4.093 y 4.128 respectivamente, con una edad promedio de 32 años.

**Tabla 3** Datos Demográficos

<b>DATOS DEMOGRÁFICOS</b>		
	%	Total
Hombres	46	1.647
Mujeres	54	1.936
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>3.583</b>

**Fuente:** (Resultados del Censo 2010 de Población y Vivienda en el Ecuador, 2010)

**Elaborado por:** Autora

La tabla siguiente da información sobre la auto identificación de la población de Oña, según el censo 2010, en la cual se determina que la mayoría de habitantes son mestizos con un porcentaje de 92,99%, seguida apenas con un 3,5% de indígenas:

**Tabla 4** Auto-identificación de la Población de Oña

Auto-identificación	Habitantes	Porcentaje
Indígena	128	3,57%
Afro-ecuatoriano/Afrodescendiente	21	0,59%
Negro/a	8	0,22%
Mulato/a	7	0,20%
Montubio/a	7	0,20%
Mestizo/a	3.332	92,99%
Blanco/a	78	2,18%
Otro/a	2	0,06%
<b>Total</b>	<b>3.583</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** (Resultados del Censo 2010 de Población y Vivienda en el Ecuador, 2010)

**Elaborado por:** Autora

De acuerdo al censo del año 2010 la población económicamente activa (PEA) del cantón San Felipe de Oña es de un 54.3%, siendo el 0,5 % PEA de la provincia del Azuay. Las actividades realizadas por población son los siguientes:

**Tabla 5** San Felipe de Oña: Población Ocupada por Rama de Actividad

<b>SAN FELIPE DE OÑA: POBLACIÓN OCUPADA POR RAMA DE ACTIVIDAD</b>	
Actividades	Porcentaje
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	61.8%
Industrias manufactureras	10.9%
Administración pública y defensa	5.2%
Comercio al por mayor y menor	5.2%
Construcción	5.0%
Enseñanza	3.4%
Transporte y almacenamiento	2.9%
Actividades de los hogares como empleados	1.8%
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	1.4%
Otras actividades de servicio	0.5%
Otros	1.8%

**Fuente:** (Resultados del Censo 2010 de Población y Vivienda en el Ecuador, 2010)

**Elaborado por:** Autora



El cantón Oña al encontrarse ubicado en la vía panamericana sur, permite el fácil acceso de un gran número de población flotante, los cuales no poseen residencia fija en el territorio y simplemente acceden para disponer de servicios públicos que mejoren sus condiciones de vida. Esta población proviene del Cantón Saraguro con la parroquia El Tablón y Nabón con las parroquias de Cochapata y El Progreso, mismos que representan el 25% de 6.001 habitantes que conforman las parroquias cercanas (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014: 315; Ullauri, 2010: 3).

**Tabla 6** Población Flotante del Cantón Oña

Sexo	Cochapata	Progreso	El Tablón	TOTAL
Hombre	1.410	966	437	2.813
Mujer	1.662	1.046	480	3.188
<b>TOTAL</b>	3.072	2.012	917	6.001

**Fuente:** (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014)

**Elaborado por:** Autora

## 1.2. Datos Históricos

### Fundación de San Felipe de Oña

La fundación de La Villa de Oña, actualmente San Felipe de Oña, situada en la provincia del Azuay, fue ejecutada en el sector de La Loma de las Piedras es decir a unos 2 km del centro cantonal actual. Según datos bibliográficos revelan que cuando Don Gonzalo Pizarro fue nombrado Gobernador de Quito, mismo que al aceptar el cargo emprende un viaje desde el Cuzco con destino a Quito, se conoce que no fue un viaje pacífico puesto que se tuvo que enfrentar a varias tribus que dificultaban su travesía, la cual duraría un año iniciando un noviembre de 1539 y terminando en diciembre de 1540 (Alvarado, 2007: 14; Ullauri, 2010: 20-24).



Por lo que según Pedro Fermín Cevallos en su libro “Resumen de la historia del Ecuador” tomo III la fundación de la Villa de Oña se dio en el año de 1539, pero Aurelio Espinosa Pólit Director de la Biblioteca Ecuatoriana después de haber estudiado varias crónicas informa al Sr. Alfonso Vallejo que la fundación de Oña se realizó en el año de 1540 y no en 1539 y fue realizada por el capitán Esteban Morales Cabrero, por lo cual permanece la duda del año exacto de fundación de la Villa de Oña (Alvarado, 2007: 14; Ullauri, 2010: 20-24)..

Sin embargo, varias fundaciones españolas fueron de frágil población y de inconsistente estructura corriendo el riesgo de extinguirse apenas creadas, tal sería el caso de la Villa de Oña que al fundarse las ciudades de Loja y Cuenca perdió importancia (Alvarado, 2007: 14; Ullauri, 2010: 20-24).

### **Cantonización de San Felipe de Oña**

La distancia de las comunidades a la cabecera cantonal, provocaba la desatención a las mismas, siendo este uno de los principales motivos por los cuales el pueblo se levantó en búsqueda del desarrollo, mismo que solo se lo alcanzaría con la independencia política y administrativa. En busca de la elevación a la categoría de cantón, los ciudadanos Sr. Edmundo Vallejo, Padre Luis Atiencia, Sr. Alfonso Vallejo, Sr. Alcides Alvarado, Teniente Político de la época, se reúnen en el año de 1970 y forman un comité para realizar un viaje hacia Quito, donde visitan el Congreso Nacional donde Don Assad Bucarán, revisa la solicitud de creación del cantón y la rechaza por falta de requisitos.

Posteriormente, el día 12 de marzo de 1986, en el salón de la escuela “Esther Ullauri”, la Junta Parroquial elige el comité Pro-cantonización, el cual queda compuesto del siguiente modo: presidenta Sra. Prof. Melánea Muñoz, vicepresidente Sr. Luis Alvarado, secretario Sr. Abel Cajas, tesorero Sr. Eliseo Guazha, vocales Sr. Bolívar Loja, Sr. Medardo Uzhca, Eco. Ángel Guayas, Segundo Naula, Carlos Alvarado, José Farez, Alipio Arias, Salustino Ramón, comité inicia



trámites, sin embargo, a pocos días la presidenta renuncia a su cargo argumentando asuntos de trabajo y familiares, por lo que su cargo es ocupado por el Lcdo. Segundo Maldonado, con el apoyo del comité de Damas presidido por la Sra. Germania Ullauri, se elabora el estudio socio-económico, escritura de la monografía y documentación completa, con la cual en compañía del Sr. Fausto Sanmartín presidente de la asociación de Oñenses residentes en la prov. De El Oro, Sr. Armando Pineda, Sr. Raúl Orellana, Lcdo. Segundo Maldonado viajan a Quito a presentarlo en el Congreso Nacional, donde por nexos políticos y amistades de la colonia de El Oro con el Diputado Erol Carthuay Betancur presidente de la Comisión de lo Civil y Penal del Congreso, se logró el rápido conocimiento del Plenario de las comisiones Permanentes quienes la aprueban en el primer y segundo debate el 5 y 6 de agosto de 1986, la Ley de creación del Cantón Oña, sin embargo el 3 de septiembre el Ing. León Febres Cordero, Presidente de la Republica veta la ley de creación, argumentando falta de documentación. Al tratarse de un trámite con veto total es suspendido un año, espacio que aprovecho Nabón para crearse como cantón en julio de 1987, en el cual se adjunta sorpresivamente a Oña como Parroquia (Ullauri, 2010:30-32).

Al conocer que Oña era una de las parroquias del nuevo Cantón Nabón, y después de varios años de lucha por alcanzar la cantonización, se resuelve establecer un comité pro-cantonización de San Felipe de Oña, presidido por la Sra. Germania Ullauri Vallejo, con el apoyo de Sor Julia Pesantez, como secretaria y la colaboración firme de varios habitantes patriotas. El comité inicia sus gestiones pidiendo apoyo a los residentes oñenses en las diferentes provincias del Ecuador, por tal motivo se lleva a cabo una asamblea, en el salón de actos del hotel Sanmartín en la ciudad de pasaje, en donde se integró “la colonia de oñenses residentes en Quito, representada por el señor Milton Ramón, la colonia de oñenses residente en Cuenca, representada por el señor Oscar Ullauri, la de Portovelo, representada por el señor Norberto Armijos en igual forma la de Guayaquil, Santo Domingo y otros



lugares”. Después este grupo de ciudadanos unidos moral y económicamente inician las gestiones pertinentes, en el Concejo Provincial del Azuay, y posterior en la comisión de límites de la república y Congreso Nacional, proceso que se lograron gracias al apoyo constante del Sr. Fausto Sanmartín, su cónyuge, la Sra. Nelly de Carrión y la Sra. Raquel Torres (Alvarado, 2007: 29-31; Ullauri, 2010:32-34).

Efectuados los requisitos, más las firmas de auspicio de Ley, ingresa a la comisión de lo Civil del Congreso, misma que expresa un informe favorable:

Ajustándose a los requerimientos, con la intervención del Dr. Segundo Serrano, Diputado del Cañar, Sr. Lcdo. Rosman Baldospinos y María Elena Torres, secretaria de lo Administrativo, pasa a conocimiento del Plenario, para finalmente un día miércoles 10 y miércoles 24 de abril de 1991, se aprueba en primer y segundo debate, con el apoyo firme de los legisladores de nuestra provincia: Dr. Xavier Muños Chávez y Dr. Diego Herminio Álvarez, presidente de la Asociación de Azuayos residentes en Quito. El Congreso envió la Ley d creación del Cantón Oña al Ejecutivo, quien un día 6 de mayo de 1991, Sr. Dr. Rodrigo Borja Cevallos Presidente Constitucional de la República, a las seis de la tarde firme el ejecútese. El día 10 de mayo del mismo año, se publica en el Registro Oficial N. 681 La Ley de Cantonización de Oña. Desde esta memorable fecha Oña se independiza del Cantón Nabón y comienza una nueva vida con la categoría de Cantón (Alvarado, 2007: 29-31; Ullauri, 2010:32-34).

### **1.3 Datos Socio culturales**

Los habitantes del cantón San Felipe Oña aún mantienen arraigadas sus costumbres, valores y creencias que son trasmitidas de generación en generación donde destacan las celebraciones religiosas como: Fiestas del patrono San Felipe, San Isidro el labrador, festividades en honor a las cruces, Semana Santa, etc., mismas que son celebradas en familia compartiendo su rica y variada gastronomía.



### **Fiestas del patrono San Felipe**

Las celebraciones en honor al patrono San Felipe se realizan cada 3 de mayo en el centro cantonal, estas fiestas por ser cercanas a la fecha de cantonización, sirven como pregón de las fiestas de cantonización donde se realizan intervenciones artísticas, danzas, recitales de obras de teatro, etc., en el cual se puede apreciar la tradición del pueblo (Ullauri, 2010: 68).

### **Gastronomía de San Felipe de Oña**

Como lo menciona Alvarado, la alimentación de los habitantes de Oña, hace 65 años dependía exclusivamente de lo que producía su tierra, de esta manera, las comunidades de: Cartagena, Llumguillapamba, San Jacinto, Tardel y Zhila, basaban su alimentación en yuca, achira, camote, zanahoria, maíz, frejol, col, nabos, sambo, zapallo, lechuga, culantro, ají, frutas como: guineo, guabas, chirimoya, granadilla, naranja, lima, tuna, guayaba, entre otros productos, para endulzar se utilizaba la miel de caña o miel de penco y para salar se importaba sal de la provincia de El Oro o de las vertiente saladas de la zona. Las comunidades de las partes altas consumían platos a base de: maíz, trigo, cebada, arveja, habas, papas, oca, melloco, col, nabo, zambo, culantro, ají, el dulce y la sal lo buscaban en otras zonas del mismo pueblo. Cada familia criaba sus propio ganado, borregos, chivos, cuyes y aves, por lo que sacrificaban por lo menos un animal para sus fiestas y de esta manera no les faltaba la carne, leche, huevos y manteca.

Esta tradición era mantenida principalmente por el restaurante “Salón Pana” de las señoritas Alvarado ubicado en el sector de Buenos Aires en la vía Panamericana, mismo que inició su actividad en el año de 1955, donde las personas que viajan de Cuenca a Loja y viceversa pudieron degustar la gastronomía de una gran variedad de comidas típicas de San Felipe de Oña entre las que sobresalieron: caldo de gallina criolla acompañada de cebolla encurtida, secos de pollo y de carne, mote con pernil, ensalada de rábano, arroz, papa frita y siempre en su menú está la



típica horchata, la misma que tiene como base algunas plantas medicinales como la manzanilla, el ataco, hierba luisa, entre otras (Armijos, 2015: 94). Sin embargo, en los últimos años la comida tradicional ha ido desapareciendo, debido a que los nuevos restaurantes ubicados principalmente en el sector de Buenos Aires han adoptado nuevas culturas gastronómicas. De igual manera con la adopción de nuevas costumbres se han visto en riesgo los utensilios y técnicas culinarias practicadas y elaboradas por los antiguos pobladores de este cantón, las cuales desaparecen por la falta de interés de las nuevas generaciones en aprender a elaborar las mismas, así perdiendo un gran patrimonio inmaterial del cantón.

## **CAPÍTULO 2.**

### **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE LA LOCALIDAD**

La seguridad alimentaria, se ha convertido en un aspecto significativo, de vital importancia para garantizar que las nacionalidades, pueblos y comunidades posean alimentos adecuados, seguros y nutritivos, mismos que aporten a las necesidades nutricionales de los ciudadanos de una forma sustentable para una vida activa (INEC, 2011: 3).

Igualmente, colaboran al ingreso de divisas por medio de la exportación, lo que ayuda al crecimiento de una manera positiva al país (INEC, 2011: 3).

#### **Producción Agrícola**

Según el censo Agropecuario (2000), “La capacidad productiva para la seguridad alimentaria y el mercado”, registra 2.785 unidades de producción agropecuaria (Upas), en el cantón San Felipe de Oña de las cuales la mayor parte poseen menos de 5 hectáreas, concluyendo que se trata de una estructura agraria y social minifundista, es decir posee una agricultura de subsistencia y autoconsumo,

con baja productividad y poco excedente para el mercado (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, s. f.: 291).

**Tabla 7** Amenazas a la infraestructura y áreas productivas

<b>Amenazas a la infraestructura y áreas productivas</b>	
Amenazas Naturales	Peligros asociados a ciertas actividades económicas:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sequias</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Sobre Oferta/sobre producción</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Inviernos Prolongados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Incendios</li></ul>

**Fuente:** (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, 2014. 293)

Oña de igual manera cuenta con una producción de cultivos transitorios, siendo su principal característica crecer en un tiempo menor a un año y que luego de su cosecha, la planta debe ser destruida y sembrada nuevamente (Luis, 2017: 25).

## 2.1 Cereales, granos y tubérculos

### Cereales

#### Maíz

*Zea Mays* un cereal domesticación hace 9,000 años en los actuales estados de Michoacán, México y Guerrero (Gramiño, 2013: 33-35).

El maíz es una planta de hasta 6 metros de altura, perteneciente a la familia de las gramíneas, muy utilizada en la gastronomía de países de la zona Andina entre los que encontramos a Colombia, Perú, Bolivia y Ecuador (Palma, 2013).

Actualmente, el maíz es uno de los principales cereales después del trigo, constituyendo entre el 15 y 20% de la alimentación humana (Balarezo, 2014: 20; Sangoquiza, 2011).

## El maíz en el Ecuador

Investigaciones arqueológicas realizadas en el país simultáneamente con el desarrollo de la cerámica de la Cultura Valdivia, permiten encontrar evidencias que hace más de 5.000 años ya se cultivaba y consumía maíz, en el sitio denominado Vegas en la Península de Santa Elena (Estrella, 1988:73).

Según el INIAP en el año 2014, el maíz comprendió el 3% del PIB agrícola, con cerca de 500.000 hectáreas, dividido la mitad de siembra en el litoral con el maíz amarillo duro cristalino, y la otra mitad en la sierra ecuatoriana con maíz de altura misma que ayuda a la subsistencia de los pequeños agricultores.

En Ecuador se han identificado 27 variedades de maíz, de las cuales las siguientes se encuentran en la Sierra.

**Tabla 8** Variedades de maíz nativas en la Sierra ecuatoriana

ZONAS	PROVINCIAS	VARIEDAD	IMAGEN
Norte	❖ Carchi	✓ Chaucho	
	❖ Imbabura	✓ Huandango	
	❖ Pichincha	✓ Mishca	
	❖ Cotopaxi	✓ Chillos	
Centro	❖ Tungurahua	Maíces de grano blanco	
	❖ Chimborazo	harinoso:	
	❖ Bolívar	✓ Blanco Blandito ✓ Cuzco Ecuatoriano	
Sur	❖ Cañar	Granos grandes, blancos y	
	❖ Azuay	harinosos.	
	❖ Loja	❖ Zhima ❖ Morocho Blanco	

Fuente: INIAP, 2014

Elaborado por: Autora

## El maíz en el Cantón San Felipe de Oña

El Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña, considera que el cantón es productor de las variedades de maíz descritas en la tabla N° 10:

Tabla 9 Variedades de maíz producidas en el cantón Oña

VARIEDAD	CARACTERÍSTICAS	IMAGEN
<b>Maíz Zhima</b>	Presenta un grano es de color blanco	
<b>Maíz Morocho</b>	Su grano se caracteriza por su tipo duro (morocho).	
<b>Maíz Blanco</b>	Se caracteriza por su color blanco y harinoso	

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018

Elaborado por: Autora

Estas variedades de maíz tienen un tiempo de producción de siete meses, es decir se los siembra en los meses de octubre-noviembre y se los cosecha en los meses de mayo-junio.

Actualmente en el sector de Llunguiyapamba se produce el maíz Decald, una variedad destinada como forraje; se la produce en tres meses, para luego ser cortado y enfundado, utilizándolo para alimento de animales.

**Foto 1** Maíz de Forraje sembrado en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Trigo

Este cereal creció como un trigo silvestre en la zona de Mesopotamia, en los valles de los ríos Tigris y Éufrates de donde fue llevado a los diferentes países del mundo y al presente el mayor productor de trigo es China con aproximadamente 96 millones de toneladas lo que significa un 16% de la producción Mundial, en segundo lugar la India con el 12% y Estados Unidos con un 9% (Gramiño, 2013: 49-53).

### El trigo en el Ecuador

“El trigo, junto con el arroz, el maíz y la cebada son los cereales de mayor importancia en el Ecuador”. Donde la producción de trigo se encuentra distribuida a lo largo del callejón interandino, específicamente en zonas que van de 2000 a 3200 metros de altura, es decir la producción se desarrolla por igual en toda la sierra especialmente en: Imbabura, Pichincha, Chimborazo, Bolívar, Cañar y Loja (Garófalo, Ponce Molina, & Abad, 2011: 3 - 4).

### Variedades de Trigo en la Sierra Ecuatoriana

En el Ecuador predomina la variedad de trigo conocida como:

- *Triticum aestivum* L. nombre científico en latín, la misma que se caracteriza por sus tallos cilíndricos, rectos y además presenta nudos macizos y entrenudos

huecos. Sus hojas crecen en los nudos del tallo. El grano se caracteriza por su color ámbar, de forma ovalada y extremos redondeados, es harinoso con matices que van de rojo a blanco (Guañuna, 2014: 4-6).

### **El trigo en el Cantón San Felipe de Oña**

El cantón Oña produce el trigo Vivar y además una variedad autóctona, mismas que se caracterizan por el color marrón de su grano, su espiga está formada por dos filas de granos, tiene un periodo de 5 a 6 meses de producción, se lo siembra en los meses de febrero- marzo y se lo cosecha en los meses de julio-agosto (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña).

**Foto 2** Producción de trigo en el Cantón San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

### **Cebada**

Según la InfoAgro, la cebada fue uno de los primeros cereales en ser domesticados y cultivados por el hombre, y su origen está situado en la zona de sudeste de Asia y África septentrional.

Actualmente se la utiliza en países desarrollados entre un 75 a 80% para alimentar animales y el 20 a 25% restante en la producción de malta, uno de los ingredientes principales para la elaboración de cerveza (Ronald, 2009; 1).

## La Cebada en el Ecuador

La cebada es uno de los cereales más importantes cultivados en la sierra ecuatoriana. El Ecuador produce 48.000 ha de este cereal, siendo la provincia de Chimborazo la mayor productora seguida por la provincia de Cotopaxi (Falconi, Garófalo, Llangari, & Espinoza, 2010: 1).

Así mismo según el INEC en el año 2010 la cebada es un cereal básico en la alimentación de la Sierra Sur, en especial en las provincias de Cañar, Azuay y Loja, donde se cultiva en áreas que van entre 2.400 y 3.500 m.s.n.m. con una producción de 15.000 ha. Distribuidas en estas tres provincias.

## Variedades de Cebada en la Sierra Ecuatoriana

En el Ecuador sobresale la especie denominada:

- *Hordeum Vulgare L.* o cebada común, presenta hojas estrechas y color verde más claro que del trigo. El tallo es erguido, grueso, conformado de seis u ocho entrenudos, con una altura de 50 cm., su grano es una cariósipide con las glumillas adheridas (Escobar, 2013: 17-18).

Ilustración 4 Cebada Común



Fuente: INIAP

## La cebada en el Cantón San Felipe de Oña

El Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña registra tres variedades de cebada producidas en este Cantón:

- ✓ **Cebada Cañicapac:** Está conformada por una espiga de 2 filas con 12 a 16 granos de color dorado. Se la utiliza para la elaboración de machica.

- ✓ **Cebada Terran:** Se caracteriza porque su espiga está conformada por 12 a 16 granos distribuidos en dos filas y de esta se obtiene el arroz de cebada
- ✓ **Cebada Holandesa:** Esta variedad se la cultiva en la parroquia de Susudel y se caracteriza por sus granos dorados (El Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018).

Este cereal se lo siembra en los meses de febrero- marzo y se lo cosecha en el mes de agosto.

**Foto 3** Cebada cultivada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## **Granos**

### **Fréjol**

Estudios arqueológicos revelan que el origen del fréjol está en las zonas geográficas lejanas de América: Mesoamérica y los Andes. De esta forma Kaplan determino que esta variedad de fréjol se domestico hace 7.000 años aproximadamente, en el Valle de Tehuacán, en las zonas de Puebla y México, y en Perú en las cuevas de El Guitarreo y El Callejón (Hernández et al., 2013: 96-103).

El consumo a nivel mundial de fréjol se calcula en 17 millones de toneladas, sobresaliendo la India, Brasil, Estados Unidos, México y Tanzania (FIRA. Fideicomisios Instituidos en relación con la Agricultura, 2016;3-5)



## El fréjol en el Ecuador

Las leguminosas son uno de los cultivos más importantes en la sierra ecuatoriana (Peralta, Murillo, Mazón, Pinzón, & Villacrés, 2013: 3). De esta forma el Ecuador para el año 2012 registra una producción de fréjol tierno de 15.92 mil toneladas, siendo Imbabura la provincia con mayor productividad con 12% y Azuay ocupa el último lugar con un 9% puesto que en esta provincia se siembra el fréjol. El fréjol seco cuenta con una producción nacional de 18 mil toneladas, donde la provincia de Chimborazo ocupa el primer lugar con un 19% y Azuay con un 15% es la provincia con menor productividad de fréjol seco (Ministerio de Agricultura, Ganadería, 2013;1-2).

Ecuador posee entre 50 variedades de fréjol, sin embargo, las más representativas son:

- **Fréjol canario**, se lo denomina “el rey del fréjol” por su excelente sabor y textura, se caracteriza por que sus granos son de color amarillo, semi redondos y su tamaño puede variar de mediano a grande. Entre sus variantes se encuentran el azufrado, el canario y el garbancillo, y en los valles del Chota y Mira la variedad mejorada canario chota (Iniap 480 e Iniap 420) ha tenido una gran acogida (El Comercio, 2011;1).
- **Fréjol calima negro**, dentro de esta variedad se encuentran varias clases sobresaliendo la calima y la caraota, mismas que son exportadas a países como Cuba, México, Brasil, Colombia y Venezuela. Se cultiva en zonas tropicales (El Comercio, 2011;1).
- **Fréjol panamito blanco**, se presenta en forma ovalada y semi-aplastada de color blanco. Actualmente se la utiliza en la elaboración de leche de fréjol para exportación. En la sierra sur se utiliza esta variedad en la preparación de menestras. Se lo produce principalmente en las provincias de Azuay, Loja y en Chimborazo y lo utiliza seco y tierno (El Comercio, 2011;1).

- **Fréjol percal**, esta variedad se importó desde Perú y se cultiva en los valles semicálidos de Loja y Azuay. Presentan rayas rojas y son de tamaño mediano, sobresaliendo las especies percal blanco, bola 60, o también conocida como cocacha y percal rayado (El Comercio, 2011;1).
- **Fréjol cargabello**, se caracteriza por su de color rojo con pintas crema y de tamaño grande, se produce en las provincias de Imbabura, Carchi y Pichincha (El Comercio, 2011;1).
- **Fréjol calima rojo**, su grano es de color rojo con crema (rojo moteado) y de tamaño mediano. Se lo cultiva en la zona norte del Ecuador en las provincias de Imbabura, Carchi y Pichincha, donde el clima es tropical y templado (El Comercio, 2011;1).
- **Fréjol toa**, es una variedad mejorada (Iniap 412-Toa), caracterizándose porque sus granos son grandes y de color rojo moteado. Y dentro de sus ventajas es que es muy apreciado en Colombia (El Comercio, 2011;1).

### El fréjol en el Cantón San Felipe de Oña

En el cantón encontramos dos variedades:

Tabla 10 Variedades de fréjol cultivados en el cantón Oña

VARIEDAD	CARACTERISTICAS	IMAGEN
Fréjol criollo	Crece junto al maíz	

---

**Canario Chota y  
Iniap 402**

Se los conoce también como frejol parado o bola, se produce en tres meses a cualquier época del año



**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018

**Elaborado por:** Autora

## Habas

El haba o también conocida como *Vicia faba L.* es originario de África donde se cultivó hace unos 4.000 años. Este producto fue introducido a América por los conquistadores y se ha logrado producirlo solo en las zonas frías del altiplano de países como: “México, República Dominicana, Brasil, Perú, Paraguay, Colombia y Bolivia”(Aldana de León,2010: 2).

## El Haba en el Ecuador

En Ecuador el cultivo del haba se da en zonas con altitudes que van desde los 2.000 a 3.6000 m.s.n.m., soportando climas templados, fríos secos y fríos húmedos. Su cultivo en la sierra ecuatoriana se da todo el año debido a que existen zonas geográficas con variaciones climáticas, sin embargo, los pobladores suelen sembrarla cuando inician las lluvias, es decir en los de enero o febrero y otras en el mes de octubre y están pueden ser cultivadas conjuntamente con otros cultivos, como monocultivos o de forma rotativa con otros productos (Suquilanda Valdivieso, 2015: 148-151).

**Tabla 11** Variedades de Habas en el Ecuador

ZONA	PROVINCIAS	VARIETADES	CARACTERÍSTICAS
Norte	Carchi y Imbabura	Chaucha pequeña o chaucha chiquita, chaucha grande, verde grande, amarilla pequeña o babilla colorada o roja y sangre de cristo.	Estas variedades son nativas del callejón interandino, y suelen ser sembradas solas o asociadas a otros productos
Central	Pichincha, Cotopaxi y Tungurahua	Común, nuya, chaucha grande o wuakra haba, señorita.	
Sur	Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja	Común, verde, chuncheña, morada, ñagui y riñon	

**Fuente:**

[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/mountain\\_partnership/docs/1\\_produccion\\_organica\\_de\\_cultivos\\_andinos.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/mountain_partnership/docs/1_produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf)

**Elaborado por:** (Suquilanda Valdivieso, 2015: 151)

### El Haba en el Cantón San Felipe de Oña

El cantón produce solo una variedad de haba, denominada criolla, la cual es sembrada en la misma época del maíz, es decir en los meses de octubre-noviembre (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2018).

**Foto 4** Producción de haba en el cantón San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

### Arveja

El origen de esta leguminosa se remonta hace 6.000 – 7.000 años A.C, en las zonas de Asia Central, cercano Oriente y Mediterráneo. La producción de arveja



a nivel mundial llega a los 8 millones, convirtiéndose en la tercera legumbre seca más producida (Ventura Vino, 2012:1).

### La Arveja en el Ecuador

La arveja es uno de los cultivos más importantes en la sierra sur, especialmente en provincias como cañar, Azuay y Loja donde se puede obtener una cosecha de hasta 5.000 ha. en grano seco (INIAP, 2002: 1).

En el Ecuador encontramos dos variedades de alverjas mejoradas por el INIAP: INIAP-433 Roxana e INIAP-434 Esmeralda.

**Tabla 12** Variedades de Arveja mejoradas por el INIAP

Variedades	Características
<b>INIAP-433 Roxana</b>	Se caracteriza porque su flor es de color blanco y su grano es grande, de color blanco en seco, esférico y liso con hoyuelos
<b>INIAP-434 Esmeralda</b>	Su flor es blanca y su grano es grande, presentándose de color verde claro cuando este seco, y esférico liso.

**Fuente:** (Eduardo Peralta et al., 1997: 4)

**Elaborado por:** Autora

### La Arveja en el Cantón San Felipe de Oña

En el cantón Oña se produce: Arveja y Arvejón, las mismas que son sembradas en los meses de julio, y para obtener su producción se debe esperar 5 meses (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2018).

**Foto 5** Producción de Arveja en el Cantón San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## **Tubérculos**

### **Papa**

*Solanum tuberosum* es un tubérculo cultivado en los países de “Perú, Bolivia, Ecuador, Colombia, Venezuela, Argentina y Chile” (Chávez, 2008: 2-18; Rodríguez, 2010: 9-17).

En la actualidad al ser considerada el tubérculo más importante, es cultivada en más de 125 y consumida por un billón de personas alrededor del mundo, siendo China y la India los mayores productores de papas (Chávez, 2008: 2-18; FAO, 2008;1).

### **La papa en el Ecuador**

La producción de papa es considerada una de las principales actividades agrícolas realizadas en el país, debido a que esta es fuente importante de ingresos económicos y además está presente en la dieta alimenticia de la mayoría de ecuatorianos.

### **Variedad de papas en el Ecuador**

En el país se encuentran las siguientes variedades de papas:



Tabla 13 Variedades de papas en el Ecuador

Variedad	Provincias	Aplicaciones	Características
Chola	Norte y centro del Ecuador. Carchi, Pichincha y Cotopaxi	Sopas, purés	Posee una arenosidad baja, la consistencia es dura, se puede observar el gran contenido de almidón.
Leonora Negra	Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Carchi	Purés, locros pasteles y ensaladas	Redonda, ovalada de color morada con betas blancas, textura arenosa y vidriosa, posee un fuerte olor.
Cuchi	toda la serranía	Purés y locros	Redonda, amarilla, cremosa y textura suave.
Única	Carchi, Imbabura, Tungurahua y zonas altas de Pichincha	Locros, tortillas, purés, cocinadas enteras con o sin cáscaras	Pulpa dura y de color apagado
Diamante	Carchi y Chimborazo	Purés, cremas y ensaladas	Piel rosada con ojos poco profundos y poca arenosa
Leonora Blanca	Carchi e Imbabura	Sopas Frituras	Pulpa blanca, arenosa, mediana y de textura buena.
Cecilia	Carchi, Pichincha y Chimborazo	Tortillas, locros, purés y platos típicos	Bastante harinosa, color puro, y sabor neutro
Chaucha	Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Cañar	Sopas, purés, tortillas fritas y cocinadas	Amarilla, textura suave y arenosa, el sabor es muy bueno.
Coneja Blanca	Carchi, Cotopaxi y Tungurahua	Croquetas y tortillas	Pulpa blanca con pigmentos morados, el tamaño es grande y la textura es arenosa pero dura

Fuente: (Orozco, 2014: 1)

Elaborado por: Autora

## La papa en el Cantón San Felipe de Oña

El cantón no es gran productor de este tubérculo, puesto que solo produce 10 toneladas por hectáreas (200 sacos), siendo sus principales variedades (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018):

- ✓ **Papa chola, Cecilia y superchola:** Las que tienen un periodo de producción de seis meses.

**Foto 6** Papas Chola, Super chola y Cecilia cultivadas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- ✓ **Chaucha:** Con una producción de tres meses.

**Foto 7** Papa Chaucha cultivada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Yuca

*Manihot esculenta* proviene del trópico americano, su área de cultivo va desde Arizona (Estados Unidos), hasta La cuenca del Plata (Argentina (Rodríguez et al., 2016:5).

## La Yuca en el Ecuador

La yuca en el Ecuador, se la utiliza en la industria para elaboración de derivados; fresca es utilizada en un 65% para el consumo humano y el restante se utiliza para elaborar balanceado animal y etanol (INIAP, 2014:33).



Dentro de las principales variedades de yucas existentes en el país tenemos:

**Tabla 14** Variedades de Yucas

<b>Variedades</b>	<b>Características</b>
INIAP Portoviejo 651	Hojas: apicales de color verde morado al inicio y de color verde de adultas.  Tallo: puede medir de 1.5 m hasta 2.5 m, presenta un color plateado gris.  Raíces: Cónicas cilíndricas, de color café oscuro, corteza crema y pulpa blanca, con un sabor dulce o amargo, poca presencia de fibra y abundante almidón.  Cosecha: a partir de los 9 meses
INIAP Portoviejo 650	Hojas: color verde morado al inicio y verde al madurar.  Tallo: Café rojizo con una altura de hasta 2.49 m.  Raíces: Poco dulce, sin mucha fibra, presencia considerable de almidón y de color blanco.  Cosecha: desde los 7 meses.

**Fuente:**(Hinostroza, Cárdenas, Álvarez, & Cobeña, 2012<sup>a</sup>: 2; Hinostroza, Cárdenas, Álvarez, & Cobeña, 2012<sup>b</sup>: 2)).

**Elaborado por:** Autora

### **La Yuca en el Cantón San Felipe de Oña**

La yuca producto que solo se lo cultiva para consumo interno y se produce en cualquier época del año, con un periodo de producción de un año.

**Foto 8** Producción de Yuca en el Cantón San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Hortalizas

### Cebolla

*Allium cepa L.* se cultiva en Asia Occidental y países mediterráneos, de donde fue introducida a América por medio de la conquista en el año 1492 (Medina, 2008: 13). Esta hortaliza ocupa el segundo lugar de producción a nivel mundial solo superada por el tomate. (FAO 2004-2013 (ctd. en Flaño, 2015: 1)).

### La Cebolla en el Ecuador

En Ecuador se conoce dos tipos de cebolla: la roja conocida también como paiteña o colorada y la Blanca o perla. Prevalciendo la cebolla roja con una producción de 46 mil toneladas, especialmente en las provincias de Carchi, Azuay y Loja en el año 2013 (Coordinación General del Sistema de información, 2014: 1; Ordóñez, 2014: 11).

### La Cebolla en el Cantón San Felipe de Oña

En el cantón se produce la cebolla paiteña (roja) con un periodo de producción de 5 meses (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018).

**Foto 9** Cebolla Producida en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Ajo

*Allium sativum* o ajo es originaria de Asia central, de donde tribus nómadas la llevaron a Asia menor a Egipto y desde aquí se introdujo a Mesopotamia, India y Europa. Fue un ingrediente importante en dietas chinas y egipcias (Reveles, Velásquez, & Bravo, 2009: 3).

### El ajo en el Ecuador

El Ecuador por sus características geográficas y climáticas, es ideal para el cultivo de ajo, especialmente la Sierra, en provincias como: “Chimborazo, Tungurahua, Carchi, Cotopaxi, Azuay, Cañar y Loja”. Con un periodo de producción de 4 a 6 meses desde su siembra hasta su cosecha (Pinto, 2013: 1).

### El ajo en el Cantón San Felipe de Oña

Es un producto agrícola solo cultivado en huertos para consumo familiar (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018).

Foto 10 Ajo cultivado en San Felipe de Oña



Foto: Autora

### Cebolla de hoja

*Allium fistulosum* conocida como cebolla de rama, fue una planta cultivada hace 2.000 años en China y Japón de donde se extendió a Europa y a América en la conquista (Pinzón, 2004: 7).

### Cebolla de hoja en el Cantón San Felipe de Oña

Es un producto agrícola solo cultivado en huertos para consumo familiar (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018).

**Foto 11** Cebolla de Hoja cultivadas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## **Coles**

*Brassica oleracea* es una hortaliza de la familia de las crucíferas, que creció en estado silvestre hace más de 2.000 a 2.500 años y sus orígenes están en países de Asia y Europa de donde se introdujo a América por medio de la conquista (Rengifo, 2013: 25-26) .

## **La col en Ecuador**

Según el Ministerio de la Agricultura y Ganadería en Ecuador se siembran alrededor de 1.843 hectáreas de col, principalmente en las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Pichincha y Azuay.

## **Variedades de col en Ecuador**

- **Col de repollo:** Esta variedad es la más fácil de encontrar, y posee dos tipos de subvariedades:
  - **Las tempranas:** Son cogollos pequeños y se las consume inmediatamente.
  - **Las tardías:** Posee cogollos más grandes y se reservan como suministro de la época invernal.

- **Col Morada:** Esta variedad se caracteriza por que sus hojas son de color violeta debido a la presencia de un pigmento llamado antocianina (El Comercio, 2011: 1 ).

### **La col en el Cantón San Felipe de Oña**

Es un producto agrícola solo cultivado en huertos para consumo familiar donde predomina la variedad criolla (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018).

**Foto 12** Coles criollas sembradas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

El siguiente cuadro muestra las diferentes comunidades del cantón San Felipe de Oña y los diversos productos transitorios que se cultivan en los mismos.



**Tabla 15** Productos de Cultivo Transitorio

PARROQUIAS	COMUNIDADES	CULTIVOS TRANSITORIOS
<b>OÑA</b>	○ Morasloma	○ Papas, arvejas, maíz y frejol.
	○ Rambran-Bayanal	
	○ Hornillos	○ Maíz y cebada.
	○ Baijón	
	○ Rodeo	○ Maíz, frejol, papas, mellocos y cebada.
	○ Las Cochas	
	○ Oñazhapa	
	○ Mautapamba-Paredones	
	○ Cuzcudoma	
	○ Chacahuisho	○ Trigo, avena, cebada y maíz.
<b>SUSUDEL</b>	○ Chacapata	○ Trigo, cebada, hortalizas, frejol, papas y habas.
	○ Zhila-Tardel-Pucara	○ Cebolla, ajo, yuca y cebollín.
	○ Sanglia	○ Papas, trigo y maíz.
	○ Tamboloma	○ Maíz, arveja y papas
	○ Palalín	
	○ Barrín	
	○ Pullicanga	○ Papas, maíz, arveja y habas.
	○ Chacalata	
	○ Susudel Centro	○ Maíz, frejol, arveja, cebada, trigo y hortalizas.
	○ Nuevo Susudel	
○ Raricucho	○ Papas, maíz, frejol, arveja, cebada, trigo y hortalizas.	
○ Ingapirca	○ Cebollín, frejol y maíz.	
○ San Gerónimo	○ Maíz, papas, frejol, yuca y hortalizas.	

**Fuente:** (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, s. f.: 293-298).

**Elaborado por:** Autora

De igual manera el cantón San Felipe de Oña, tiene una producción de cultivos permanentes, es decir aquellos que se demoran más de un año en llegar a la fase de producción y que se pueden realizar varias cosechas (Luis, 2017: 24).

## 2.2 Frutas y otros vegetales

En este cantón existen grandes extensiones de terreno dedicados a la siembra de tomate de árbol, babaco, mora y más, mismos que se venden en los diferentes mercados del Azuay (El Azuayo, 2015: 17).

### Tomate de Árbol

El tomate de árbol cuyo nombre científico es *Cyphomandra betacea*, proveniente de la familia de las solanáceas, es una planta frutal originaria de los Andes peruanos y de donde se dispersó a Chile, Ecuador, Bolivia, Brasil y Colombia, en donde se la puede conocer también como tomate de palo, tomate cimarrón y contragallinazo (Calvo, 2009: 2).

Es una planta arbustiva que puede llegar a medir de 2 a 3 metros de altura, sus tallos son semileñosos y con un follaje grande, sus flores son de un tono rosa y lavanda y van de una manera escalonada agrupadas en racimos. Los frutos pueden presentarse en forma solitaria o en grupos y su color va de un amarillo a un rojo con una forma ovoidal con sus ápices puntiagudos, poseen de 120 a 150 semillas pequeñas y su pulpa puede ser amarilla, anaranjada o anaranjado rosáceo (Calvo, 2009: 7).

**Foto 13** Tomate de árbol sembrado en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Mora

*Rubus ulmifolius*, también conocida como zarzamora en algunos países, pertenece a la gran familia de las rosáceas, del género rubus. Originaria de las zonas altas y tropicales América, es decir en países como: Colombia, Ecuador, Panamá, Costa Rica, Guatemala, Honduras, México y Salvador. Es una planta que se caracteriza por su color morado, de un tamaño mediano y cierta acidez, además contribuye con vitaminas, minerales y fibra. Además, los extractos de esta fruta son ricos en polifenoles como antocianinas, flavonoides y ácidos fenólicos (Soto et al., 2011:1-2; Viteri, 2009:3-5).

**Foto 14** Mora producida en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Babaco

Su nombre científico *Vasconcellea x heilbornii*, pertenece a la familia de las Caricaceae, y es procedente del Centro y Sur de América son plantas que bien cuidadas pueden llegar a producir 50 Kg por cuadra de cultivo (Badillo,2001; Japòn, 2013 (ctd. en Carrión, Herrera, & Gutiérrez, 2016:1)). El fruto es una baya elipsoidal (alargados) que al madurar es de color amarillo y no contienen semillas y llegan a pesar entre 0,3 y 2 kg, con un largo de 30 cm y un diámetro de 6 a 12 cm La pulpa es blanda, jugosa que al madurar presenta cierta acide y bajo nivel de azúcar (Freire, 2015 (ctd. en Carrión et al., 2016: 1)).

**Foto 15** Babaco cultivado en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

### **Tomate de riñón**

*Solanum lycopersicum* o también conocido anteriormente como *Lycopersicon esculentum mill.*, corresponde a la familia de las Solanaceae. Planta herbácea de origen centro y sudamericano, tiene una producción anual, bianual y se lo consume fresco e industrializado. El tomate de riñón es una de las hortalizas más consumidas a nivel mundial y se caracteriza por su color rojizo al madurar (Guzmán et al., 2017: 11-12).

**Foto 16** Tomate de riñón producido en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

### **Caña de azúcar**

*Saccharum officinarum L.*, tiene su origen en Nueva Guinea; fue cultivada por primera vez en el Sureste Asiático y la India occidental. El cultivo de la caña tendrá un periodo desde 14 a 17 meses, donde pasará por cuatro etapas:

Germinación o emergencia, amacollamiento o ahijamiento, rápido crecimiento y maduración (El Comité Nacional et al., 2015: 2-5).

**Foto 17** Caña de Azúcar cultivada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Naranja

Según la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2018), la Naranja o *Citrus sinensis*, es originaria del sureste de China y norte de Birmania, es una planta ornamental de la familia de las rutáceas, que se caracteriza por su color anaranjado de donde proviene su nombre, podemos encontrarla en dos variedades una dulce (*Citrus sinensis*) y el amargo (*Citrus aurantium*), su interior o pulpa se forma por vesículas llenas de jugo.

**Foto 18** Naranja producida en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Guaba

Se la conoce con el nombre común de guaba y su nombre científico es *Inga striata benth*, proviene de la familia Fabaceae y es un árbol nativo de las provincias de Napo, Pichincha e Imbabura, cultivada a una altura de entre 1500-2500 m.s.n.m. Es un árbol de 15 metros de altura, muy ramificado. Su fruto se presenta en forma de vaina alongada que al abrirse está llena de varias semillas cubiertas de arilo blanco comestible (Aguirre, Loja, Solano, & Aguirre, 2015: 62).

**Foto 19** Guaba cultivada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Guayaba

*Psidium guajava*, es una planta frutal de origen americano. Es un árbol frondoso que va desde los 3 a 6 metros de altura y sus tallos son angulosos de color verde pálido. Su fruto tiene una forma ovalada, de color amarillo y su pulpa es carnosa con semilla. La pulpa de esta fruta es de color blanco, crema o rosa (Yam, Villaseñor, Romantchik, Soto, & Peña, 2010: 77-79).

**Foto 20** Planta de guayaba sembrada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

### **Maguey (Penco)**

El maguey es una planta perteneciente al género del agave y es originaria del continente americano específicamente de la zona geográfica que va desde el suroeste de Estados Unidos, hasta el sur de Nicaragua, donde se incluye algunas islas del Caribe y países del norte Sudamericano. En Ecuador se conoce a este género como: Cabuyo, Cabuyo negro, penco o chaguar y maguey. El Maguey es una planta perenne (dura mucho tiempo), y no presenta tallo. Posee hojas de un metro de alto y de 15 a 30 cm. de ancho, crecen desde el suelo, saliendo desde el centro donde permanecen enrolladas hasta su separación, son carnosas y presentan colores blanco-azulado o blanco-grisáceo, presenta espinas de unos 3 cm en sus bordes las cuales son finas, duras y rígidas, de igual manera se puede apreciar en la cima de la hoja una aguja fina de más o menos 5 cm de longitud y 1 cm de ancho. Esta planta muere al florecer, dejando en sus raíces varios retoños (Allauca, 2011: 26-28).

**Foto 21** Maguey azul cultivado en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

### **Durazno**

*Prunus pérsica* o durazno es una planta frutal que pertenece a genero *Prunus*. presenta un fruto conocido como fruta de hueso, misma que contiene una capa de mesocarpio carnoso y comestible la cual envuelve a la semilla (Dávila, 2016: 3-4; Feicán, Encalada, Larriva, & Calle, 1998).

**Foto 22** Planta de durazno sembrada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Capulí

El Capulí (*Prunus serótina* subsp.) es una planta frutal arbórea, perteneciente a la familia de las rosaceae. Es originaria del norte de América de donde se distribuyó al resto del continente. Este árbol frutal posee flores blancas acomodadas en racimos delgados, sus frutos son carnosos de corteza fina, con una semilla dura. Al inicio de su maduración, el fruto es de color rojo oscuro y al estar completamente maduro presenta un color negro rojizo. En Ecuador se lo cultiva en todo el callejón interandino principalmente en las provincias de Cotopaxi y Azuay, donde se los siembra en jardines familiares o como barreras rompe vientos. (Intriago, Torres, Arahana, & Tobar, 2013:12-13).

**Foto 23** Planta de capulí existentes en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

## Sambo

Sambo o *Cucurbita ficifolia* tiene su origen en el centro de América (sur de México) o Sudamérica (Los Andes). El Sambo es parte de la familia de la Cucurbitácea. Dentro de sus principales características encontramos que sus hojas pueden presentar formas variadas (acorazonadas y con ondas subrayadas) tienen color verde matizadas de blanco, flores solitarias, frutos en forma redondo; “de 20 cm de diámetro, y no supera los 5-6 kg de peso”. Esta calabaza está cubierta por una piel de color verde o blanquecina, misma que protege una pulpa conformada básicamente por mesocarpio, seca, fibrosa, de color claro y dulce, la misma que puede agrupar hasta “500 semillas de forma aplanada y color oscuro, parduzcas o negras según las variedades” (Quinteros, 2010: 6-16).

Foto 24 Sambo cultivado en San Felipe de Oña



Foto: Autora

## Alfalfa

La Alfalfa (*Medicago Sativa L*), proviene de la familia de las Papilionáceas y es una de las plantas de forraje. Varios autores la consideran originaria del suroeste asiático, sin embargo, hay estudios donde se cree que los primeros cultivos de estas plantas se dieron en Persia. Actualmente es utilizado como forraje para animales y además se lo emplea en varias empresas farmacéuticas (Lemus, Estrella, García, & Chong, 2003: 1-5).

**Foto 25** Alfalfa cultivada en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

La siguiente tabla contiene los productos permanentes cultivados en el Cantón Oña, clasificados de acuerdo a la comunidad donde se producen.

**Tabla 16** Productos de Cultivo Permanente

PARROQUIAS	COMUNIDADES	CULTIVOS PERMANENTES
<b>OÑA</b>	○ Morasloma	○ Tomate de árbol y babaco
	○ Rambran-Bayanal	
	○ Hornillos	○ Tomate de riñón (Invernadero), mora y tomate de árbol
	○ Bajión	
	○ Rodeo	○ Alfalfa y joyapas
	○ Las Cochas	
	○ Oñazhapa	
	○ Mautapamba-Paredones	
	○ Cuzcudoma	
	○ Chacahuisho	○ Tomate de riñón y tomate de árbol
	○ Chacapata	○ Tomate de árbol y babaco
	○ Zhila-Tardel-Pucara	○ Caña de azúcar, naranja, guaba, guayaba, mandarina, camote, mangos, limón agrio, limón dulce, tomate de riñón, tuna y café.
	○ Sanglia	○ Tomate de árbol
○ Tamboloma	○ Babaco, mora.	
○ Palalín		



- SUSUDEL**
- Barrín
  - Ingapirca
  - Mangos, mandarinas, naranjas, papayas, guabas, cocos, limón dulce, limón agrio, camote, tomate riñón.
  - San Gerónimo
  - Tunas y tomate riñón.

---

**Fuente:** (Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña, s. f.: 293-298).

**Elaborado por:** Autora

### 2.1.3 Producción Ganadera

En Ecuador según el INEC 2014, encontramos una producción de ganado a nivel nacional de 4,58 millones de vacuno, 1,91 millones de porcino, 619 miles de ovino, 85 miles de asnal, 284 miles de caballar y 98 miles de mular y 21 miles de caprino (Cuichán et al., 2014: 9).

#### **Ganado Vacuno**

De acuerdo a la Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial de los estados Unidos de México, el ganado vacuno, pertenece a la familia de los bóvidos, animales rumiantes, debido a su alimentación son estrictamente herbívoros, por lo que son capaces de digerir hierbas y forrajes (pastos). Se caracterizan debido a que en etapas tempranas únicamente se alimentan de leche materna, por lo tanto, en esta etapa no se consideran como rumiantes. A partir de los tres meses ya empiezan a consumir forrajes debido a que en esta edad ya suelen tener en funcionamiento sus cuatro estómagos (rumen, retículo, omaso y abomaso) (Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial, 2009: 3).

#### **Variedades producidas en el cantón Oña:**

- **Holstein Friesian, Montpellier y Pardo Zuizo:** Razas destinadas a la producción de leche, las cuales producen 15 litros de leche diarios cada una,

dando un total de 3.000 litros diarios a nivel del cantón Oña, mismos que son vendidos a la empresa Parmalat para la elaboración de leche en funda y derivados (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña; 2018).

**Foto 26** Vacas lecheras existentes en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- **Criollo:** Ganado introducido por los conquistadores españoles al continente americano (sur, centro y Norteamérica) y que se desarrolló de forma salvaje, adaptándose al medio, lo que hace que se conviertan en una raza de baja productividad. Actualmente han sido reemplazados por razas que se introdujeron desde Europa (Martinez, 2009: 45).

**Foto 27** Vacas criollas de San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

La siguiente tabla muestra las principales comunidades donde encontramos este tipo de ganado y además la cantidad de cabezas dependiendo la raza:

**Tabla 17** Ganado Vacuno en el Cantón San Felipe de Oña

RAZAS	COMUNIDAD DE PRODUCCIÓN	UTILIDAD	CANTIDAD
Holstein Freeisian	Morasloma	Leche	300 cabezas
Montphelier	Morasloma	Leche	30 cabezas
	Chacaguizho		
Pardo Zuizo	Moralosma	Leche	20 cabezas
	Las Cochás		
Criollo	Todo el cantón	Leche y carne	1000 cabezas

**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña

**Elaborado por:** Autora

### Ganado Porcino

Ganado muy apetecido por su carne, consumido principalmente en provincias de la sierra ecuatoriana, en donde es el ingrediente principal de uno de sus platos típicos. En el uso industrial su carne se utiliza para la elaboración de embutidos; su cuero para crear maletines, correas y calzados y sus cerdas sirven para realizar cepillos, brochas y pinceles (Martinez, 2009: 55).

### Variedades producidas en el cantón Oña:

- **Criollo:** Cerdos traídos por los españoles en la conquista.

**Foto 28** Cerdos de tipo criollo



**Foto:** Autora

- **Duroc:** Introducidos en el cantón con la finalidad de aumentar la producción de carne de cerdo.

**Foto 29** Cerdo de tipo Duroc criados en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

Ambas razas son fuentes de ingresos, debido a que se vende sus crías de un par de meses de nacidos y adultos se los consume en el mercado interno (carne y manteca) (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña).

En la siguiente tabla se detalla la cantidad de animales de este tipo que existe en el cantón dependiendo de su raza y en que comunidades los podemos encontrar:

**Tabla 18** Producción de Ganado Porcino en el cantón San Felipe de Oña

RAZAS	COMUNIDAD DE PRODUCCIÓN	UTILIDAD	CANTIDAD
Criollo	Todo el cantón	Carne	500
Duroc	Todo el cantón	Carne	100

**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña

**Elaborado por:** Autora

### **Ganado Ovino**

Son producidos principalmente en la región andina. Animal adaptado al clima frío y templado; su tamaño es pequeño, su carne es comestible, sin embargo

es más apreciado por su lana que cubre su cuerpo, por lo que también se lo denomina ganado lanar (Martinez, 2009:55).

### Variedades producidas en el cantón Oña:

- **Criollo:** Animal pequeño y adaptado a las condiciones climáticas del cantón Oña.

**Foto 30** Borrego criollo criados en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- **Merino:** Animal de mayor tamaño introducido al cantón mediante un proyecto que buscaba mejorar la raza de este ganado (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña).

**Foto 31** Borregos merinos criados en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

La tabla muestra la cantidad de producción de este ganado, diferenciándola por razas y comunidades:

**Tabla 19** Producción de ganado Lanar en el Cantón San Felipe de Oña

RAZAS	COMUNIDAD DE PRODUCCIÓN	UTILIDAD	CANTIDAD
Criollo	Todo el cantón	Carne y lana	1000
Merino	Todo el cantón	Carne y lana	50

**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña

**Elaborado por:** Autora

## Producción de cuyes y aves

### Cuyes

El cuy (*Cavia porcellus*) es un mamífero roedor originario de la zona andina de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú. Este animal posee una carne de alto valor nutricional, que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos”(Ataucusi Q., 2015: 9).

### Variedades producidas en el cantón Oña:

- **Criollo:** Animal pequeño criado para consumo interno.

**Foto 32** Cuyes criollos de San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- **Inty y Perú:** Animal de mayor tamaño criados en grandes cantidades para la venta. Animales incorporados por el Ministerio de Agricultura y el INIAP conjuntamente con los pobladores del cantón con el objetivo de desarrollar emprendimientos para mejorar los ingresos económicos de las familias

oñenses y además formar organizaciones tales como “Nueva Esperanza” que en la actualidad venden cerca de 1.000 unidades de cuy faenado a la ciudad de Cuenca a un precio de \$10,00 por unidad. Por estos proyectos también se sembró el alfalfa en gran escala para poder alimentar y criar los cuyes (El Azuayo, 2015:17).

**Foto 33** Cuyes de la variedad Inty y Perú criados en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

A continuación, se presenta una tabla donde se detalla las razas, utilidad y cantidad de cuyes que produce el cantón Oña:

**Tabla 20** Producción de cuyes en el cantón San Felipe de Oña

RAZAS	UTILIDAD	CANTIDAD
Criollo	Consumo interno	50.000 animales a nivel
Inty	Venta	cantonal sumando las
Perú		tres razas

**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña

**Elaborado por:** Autora

## **Aves**

Son animales comestibles con alto nivel nutritivo, que producen huevos un alimento básico y diario de las personas (Martínez, 2009: 56).

### Variedades producidas en el cantón Oña:

- **Criollos:** Animales propios de la zona, utilizados para consumo interno de carne y huevos. Alimentados especialmente de granos como el maíz y trigo.

**Foto 34** Gallinas criollas criadas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- **Broiler:** Producidos especialmente en la parroquia urbana de Susudel. Son comercializados por su carne.

**Foto 35** Pollos de tipo Broiler criados en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- **Postura:** Destinados a la producción de huevos.

**Foto 36** Gallinas de postura criadas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora



La siguiente tabla muestra la cantidad, utilidad y comunidad donde se producen las diferentes razas de aves de corral encontradas en el cantón Oña:

**Tabla 21** Producción de aves en el cantón San Felipe de Oña

RAZAS	COMUNIDAD DE PRODUCCIÓN	UTILIDAD	CANTIDAD
Criollos	Todo el cantón	Consumo interno huevos y carne	1000
Broiler	Todo el cantón	Carne	10.000 (8.000 en Susudel)
Postura	Llunguyapamba	Huevos	32.000

**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería de Oña

### Técnicas y utensilios Gastronómicos

La cocina oñense se identifica por su variada cultura gastronómica. Una cocina con tradición de siglos, autentica en sabores debido a la utilización de técnicas y utensilios entre las que encontramos las ollas de barro, bateas y cucharas de madera, canastas de duda o carrizo, hornos y fogón de leña. A continuación, se describe cada una de ellas utilizando la información obtenida mediante las entrevistas realizadas a los ciudadanos del cantón Oña.

#### Técnicas culinarias

**Vapor:** Utilizado para la cocción de envueltos (tamales, humitas.). La técnica consiste en utilizar al vapor que sale del agua hirviendo como método de cocción.

**Horno de leña:** Consiste en colocar aproximadamente dos cargas leña (La carga de leña incluye madera de diversos tamaños para facilitar el encendido, con un total de 20 kg) dentro del horno y dejar quemar hasta que la parte superior del horno presente un color blanquecino, en este momento se procede a barrer el centro del horno y se coloca el pan o cerdo para que se hornee.

**Foto 37** Técnica Gastronómica: Horno de leña



**Foto:** Autora

**Brazas:** Técnica que consiste en exponer los alimentos al carbón (obtenido de la quema del árbol de faique) prendido. En Oña es técnica se utiliza para la preparación del cuy asado y las carnes secas asadas.

**Foto 38** Técnica Gastronómica: Brazas



**Foto:** Autora

**Asados en tiestos:** Consiste en calentar el tiesto con la llama muy alta, para evitar que las tortillas se peguen y asarlas por los dos lados. Esta técnica también se utiliza para tostar granos como por ejemplo la cebada para hacer machica, habas para hacer café o harina para sopas.

**Foto 39** Técnica Gastronómica: Asados en tiesto



**Foto:** Autora

**Pelado de cereales:** Se debe remojar los cereales con agua tibia por media hora, para posterior escurrir el agua y proceder a pelarlos en el molino de casa (de acuerdo a las entrevistas realizadas se define como molino doméstico al utensilio que muele o pela los cereales por la fricción de un hierro espiral que da la vuelta al girar su mango con la mano).

**Foto 40** Técnica Gastronómica: Horno de leña



**Foto:** Autora

**Pelado de granos:** Técnica que consiste en hervir agua, añadir ceniza y maíz hasta que la piel del mismo se retire, se procede a lavar eliminando toda la ceniza.

**Foto 41** Técnica Gastronómica: Pelado de granos



**Foto:** Autora

**Conservación por salazón:** Consiste en colocar sal, achiote, ajo a las carnes y tocinos para luego exponerlas al sol y dejarlas secar.

**Foto 42** Técnica Gastronómica: Conservación por salazón



**Foto:** Autora

**Hervir:** Cocinar los alimentos en agua hasta que estos estén suaves. Se utiliza para la preparación de caldos, sopas, coladas entre otros.

**Foto 43** Técnica Gastronómica: Hervir



**Foto:** Autora

**Chaspado o sopleteado:** Consiste en eliminar las cerdas del cerdo utilizando hojas secas de eucalipto, en la actualidad se utiliza también el soplete para este proceso.

**Foto 44** Técnica Gastronómica Chaspado o Sopleteado



**Foto:** Autora

**Fermentación:** Técnica utilizada para la elaboración de bebidas, como las chichas, misma que consiste en dejarla varios días el agua hervida con jora o el misqui en un recipiente bien lavado y seco hasta que esta aumente su grado alcohólico y produzca un gas en forma de burbujas (dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>)).

## Utensilios

- ❖ **Ollas y tiestos de barro:** Producidas en el sector de Zhuto (Parte alta del cantón Oña) por mujeres que se dedicaban a esa labor.

**Foto 45** Ollas y tiestos de barro elaboradas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- ❖ **Bateas y cucharas de madera:** Se elaboraban utilizando maderas propias de la localidad, especialmente madera de las zonas altas.

**Foto 46** Cucharas de madera elaboradas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- ❖ **Canastas de duda o carrizo:** Eran elaboradas por pobladores de la comunidad de Rodeo y que luego se las comercializaba los días domingos en el centro cantonal.

**Foto 47** Canasta de duda elaboradas en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- ❖ **Hornos de leña:** Los hornos de leña eran utilizados para el horneado de chanchos y panes, mismo que servían para el consumo familiar o para la comercialización.

**Foto 48** Hornos de leña construidos en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

- ❖ **El fogón:** Espacio de tierra en el área de cocina con tres piedras o más de acuerdo al número de ollas, la leña se obtenía de las zonas altas.

**Foto 49** Fogón de leña construidos en San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

Costumbres que a lo largo de su historia han ido desapareciendo por distintos factores propios del modernismo.



## CAPÍTULO 3.

### INVENTARIO DE LA RECETAS

A partir de la globalización e intercambio de costumbres gastronómicas a nivel mundial, ha ocasionado que se deje a un lado los platos tradicionales y se intente introducir nuevas dietas alimenticias en las familias oñenses, por este motivo a continuación se presenta una recopilación de los platos tradicionales más representativos del cantón mediante encuestas y entrevistas realizadas a personas con conocimientos de la cocina tradicional de San Felipe de Oña entre los que sobresalen: Déleg Segundo, Erráez Bolívar, Espinoza Marina, Morales Lorgía, Pacheco María, Pérez Gloria, Quituzaca Rosa, Ramón María Luisa, Ramón Pablo, Ramón Rosaura, Ramos Honorina y Sanmartín Rosa.

#### 3.1 Descripción

##### **Aperitivos:**

- **Guzha:** Se denomina con este nombre al mote pelado, habas, machica, yuca, camote y achira cocinados, acompañantes que no debían faltar en una mesa durante todo el año, servidos en bandejas de barro o canastas de duda o carrizo (Alvarado, 2007: 50).
- **Mote azorado:** Mote no bien cocido mezclado con salsa elaborada a base de ají y semillas verdes de culantro molidas en morteros de piedra (Ramón, 2018).
- **Longaniza:** Elaboración que consiste en rellenar la tripa delgada de cerdo con carne grasa del mismo animal acompañada de sal en grano o sal de mesa y achiote, secada al sol por al menos 15 días. Servida asada en brazas con mote pelado (Pacheco & Ramón, 2018).



- **Carnes asadas:** Cecinas de chanco, res y borrego sometidas a un proceso de salazón y secado al sol para conservarlas durante un año, las cuales eran asadas y se las consumía con mote pelado caliente (Pacheco & Ramos, 2018).

### **Sopas:**

- **Sopa de harina de haba:** Elaborada con harina de haba seca tostada, acompañada de col, nabos o achogchas. Para sazonar se utiliza el condimento del cantón que consta de cebolla verde picada, orégano, ajo (incluye hojas y dientes) y manteca de cerdo con achiote; además se condimenta con comino en grano (molido en piedra) y sal. Se sirve con cebolla verde o culantro y queso (Espinoza & Alvarado, 2018).
- **Sopa de harina de alverja:** Preparada a base de harina de arveja seca tostada, acompañada de col, nabos, arroz de cebada o arroz blanco, sazonada con condimento del cantón, sal y comino en grano (molido en piedra). Se sirve con cebolla verde o culantro y queso (Pacheco & Ramos, 2018).
- **Sopa de fréjol:** Preparación donde el ingrediente principal es el fréjol maduro o tierno (criollo o bola) y además se adiciona coles criollas, nabos, guineo verde, achogcha o plátano. Aderezada con condimento del cantón, comino en grano y sal. Servida con cebolla verde y culantro (Erráez, Morales, Pacheco, Ramón & Quituzaca, 2018).
- **Sopa de habas:** Elaboración donde se utiliza el haba criolla madura con cascara y se acompaña con col criolla o nabo. Se da sabor con el condimento del cantón, comino en grano y sal. Para servirlo a la mesa se adiciona culantro o cebolla verde (Erráez, Morales, Pacheco, Ramón & Quituzaca, 2018).



- **Sopa de arvejas:** Sopa a base de arveja o arvejón maduros (con cascara o sin cascara a través del proceso de legía utilizando ceniza, es decir se hierve agua y se agrega la ceniza y alverja se deja unos minutos hasta que se elimine la piel que cubre a los granos, se retira del fuego y se lava) o verdes, se puede adicionar plátano verde o col, se sazona con condimento del cantón, comino en grano y sal. Servido con culantro o cebolla verde (Erráez, Morales, Pacheco, Ramón & Quituzaca, 2018).
- **Sopa de papas y verduras:** Esta preparación se elabora con papas de cualquier variedad, zanahorias, alverja tierna, col, acelga o nabos y se puede adicionar tocino (lonja con cuero curada con sal, achiote y seca al sol), condimentada con ajo (dientes y hojas), comino en grano y sal (Ramón, 2018).
- **Sopa de sambo:** Elaboración de sambo tierno que incluye papas (chaucha, chola o cecilia), fréjol tierno, quesillo, comino en grano (molido en piedra), dientes de ajo y sal. Para servirlo se adiciona culantro y cebolla verde (Erráez & Pacheco, 2018).
- **Sopa de arroz de maíz o morochillo:** Plato elaborado con maíz blanco remojado y molido grueso acompañado de alverjas (maduras o tiernas), papas y col. Además, se lo acompaña con carne de cerdo, borrego o res (pierna, lomo o costillas). Incluye condimentos como comino, manteca de cerdo, ajo, sal, culantro y cebolla verde (Espinoza, Ramón & Sanmartín, 2018).
- **Sopa de arroz de cebada:** Preparación de cebada seca y molida, acompañada de papas, fréjol seco o verde, carne de cerdo seca (pierna/lomo) u oreja de cerdo, condimentado con ajo (dientes y hojas), comino en grano (molido en piedra) y sal. Servido con culantro y cebolla verde (Erráez, Espinoza, Pacheco, Ramón & Sanmartín, 2018).



- **Sopa de trigo pelado:** Plato a base de trigo seco remojado y pelado en el molino casero, con carne de cerdo e incluso puede ser preparado con oreja o patas del cerdo, papas, fréjol seco, col criolla, orégano, comino, ajo y sal. Servido con cebolla verde (Déleg, Ramón & Sanmartín, 2018).
- **Sopa de chuchuca:** Consiste en sancochar el maíz (ni tan tierno ni tan maduro) por media hora, luego se seca al sol, para posterior remojarlo y molerlo medio grueso en el molino de casa. Cocinado con oreja o patas de cerdo, sal, comino, ajo y orégano. Se sirve con cebolla o culantro (Espinoza, Ramón & Sanmartín, 2018).

#### **Caldos:**

- **Caldo de gallina:** Preparación utilizando gallina criolla, acompañada de fideos de casa (masa de harina y huevos estirada y secada en batea al sol y cortada en forma de fideos), papa o yuca cocida aparte. Refrito de cebolla paiteña, comino en grano o molido y ajos (dientes y hoja). En algunas zonas del cantón puede estar elaborado con trigo pelado. Servido con cebolla verde, perejil y actualmente con encurtido de cebolla paiteña (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Caldo de res:** Caldo de res (carne con hueso), acompañado de yucas y guineo verde (repe). Sofrito de cebolla paiteña, comino en grano molido, ajos (dientes y hojas), achiote y orégano. Se sirve con culantro y cebolla verde (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Caldo de borrego:** Se prepara con los diferentes cortes de borrego, acompañado de yuca y papa. Se sazona con ajo, achiote, sal, comino y se sirve acompañado de cebolla verde (Déleg, Erráez, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).



- **Caldo de pata de res:** Consiste en cocinar la pata de res con granos secos en los que se incluye fréjol, habas, arveja, trigo pelado y mote pelado, sazonado con sal, ajos, comino, achiote y orégano. Para servirlo con cebolla verde o culantro (Déleg, Erráez, Espinoza, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Caldo de cuy:** Preparación a base de un sofrito de ajo (dientes y hojas), comino en grano, cebolla y orégano. El cuy se lo coloca asado y se deja hervir para darle sabor al caldo. Podía servirse solo o acompañado de papas cocinadas con cebolla verde o culantro (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Cachicaldo o caldo de huevos y quesillo:** Se elabora a base de refrito de cebolla paiteña, ajo (dientes y hojas), sal, achiote, orégano y comino en grano. Se coloca agua hirviendo y se agrega trozos de quesillo, en un pozuelo aparte se baten de 3 a 5 huevos con  $\frac{1}{4}$  de taza de agua y sal, se añade los huevos al caldo batiendo constantemente, hervir por unos minutos. Para servir se adiciona cebolla verde o culantro (Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Caldo de mocho:** Primeramente, se chaspar (de acuerdo a la explicación de los habitantes del cantón Oña chaspado consiste en la eliminación de cerdas o lana del cuerpo del animal, mediante la quema de las mismas con hojas secas de eucalipto) la cabeza y patas con hojas de eucalipto, luego estas son lavadas con hojas de sambo y cortadas en trozos pequeños que son puestos a hervir con las menudencias previamente lavadas con semillas verdes de culantro, pangas y trozos de limón. Una vez cocinados se coloca sal, ajo (dientes y hojas) y comino en grano. Se lo sirve solo o acompañado de papas cocidas con culantro, perejil, cebolla verde, limón y chicha helada (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).



### Arroz:

- **Arroz de cebada:** Plato consumido por las personas con menos recursos económicos, mismo que se preparaba cocinándolo con sal, y luego escurriéndolo o secándolo en la olla de barro y luego se colocaba manteca de cerdo (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).

### Platos de sal

- **Sancocho:** Elaborado con el espinazo del cerdo, acompañado de cebolla paiteña, ajo machacado (Acción y efecto de quebrantar y desmenuzar a golpes un producto vegetal, para deformarlo, aplastarlo o reducirlo a fragmentos pequeños sin llegar a triturarlo) (dientes y hojas), sal y corteza de naranja. Para servirlo se acompaña de plátano frito y mote (Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Fritada:** Plato preparado con la costilla de cerdo, acompañado de ajo machacado (dientes y hojas), sal, comino molido y corteza de naranja o limón. Cocido hasta que se dore y se sirve acompañado con mote pelado (Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Chicharrón:** Consiste en cortar en trozos pequeños la lonja del cerdo y freírlo con ajo machucado (dientes y hojas), sal. Se sirve a la mesa con mote pelado (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín, 2018).
- **Sango de maíz:** Elaborado con un refrito de cebolla paiteña o verde y manteca de cerdo. Al cual se adiciona agua hirviendo condimentado con sal y quesillo maduro; en un pozuelo aparte disolver harina de maíz blanco o amarillo tostado en agua tibia, mezcla que se incorpora al agua hirviendo y se mueve constante mente hasta que espese. Puede ser servido bien seco o un poco blandito. Se acompaña con café, agua aromática de cedrón con



panela o misqui (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).

- **Chumales o humitas:** Elaborado con choclo molido utilizando el molino casero para moler cereales, una vez obtenido la masa a esta se le agrega manteca de cerdo, sal, huevos criollos y queso como relleno opcional manteca de color y cebolla verde (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Tamales:** Plato se prepara con maíz legiado (Según los pobladores de Oña legiar es un proceso que consiste en poner a hervir agua, en ese momento se le agrega la ceniza y el maíz, se deja hervir hasta que la piel que cubre al maíz se elimine, en ese momento se procede a lavarlo y está listo para cocinarlo y obtener el mote pelado. Conocida esta técnica como nixtamalización). Se forma una la harina de maíz, manteca de cerdo y el jugo de la carne que se utilizaba para el relleno, es decir pollo, cerdo o cuy acompañado de huevo y envuelto en hojas de achira (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Chancho hornado:** Se prepara faenando el cerdo, pelándolo con agua hirviendo y extrayéndole las vísceras, para luego realizar cortes por la parte interna del cerdo y luego aliñado con ajo y sal por lo menos con un día antes de meterlo al horno. Se sirve acompañado de mote pelado, papas cocidas y ensalada de cebolla roja (paiteña) y tomate riñón (Erráez, Pacheco, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Mote con pernil:** Consiste en tomar una pierna de cerdo y punzarla (consiste en hacer pequeños huecos en la carne del cerdo utilizando un elemento puntiagudo como por ejemplo el cuchillo, según lo explican los habitantes de Oña) para poner aliños en los que se incluye sal, achiote y ajo para posterior secarlo al sol. Una vez seca se corta en pedazos y se fríe para acompañarlo



con mote pelado (Déleg, Erráez, Espinoza, Pérez, Pacheco, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).

- **Cuy asado:** Plato típico principal de este cantón, cuya preparación consiste en asarlo ya sea abierto sobre una parrilla o utilizando un palo (cangador) para darle la vuelta y para servirlo se acompaña de mote pelado, papas cocidas con jugo, arroz, ensalada (arveja, lechuga, cebolla paiteña, zanahoria rallada, limón y sal) además de un ají de tomate. El alineo de este es básicamente de ajo (dientes y hojas) sal y comino y puede ser realizado desde una noche anterior o en el momento mismo de asarlo (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).

#### **Coladas:**

- **Colada de machica:** Colada a base de leche o agua, a la cual para darle espesor se incorpora machica. Se lo endulza con panela y se da sabor con especias como canela, pimienta dulce y clavo de olor (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Colada de harina de maíz:** Se prepara con leche, agua o misqui, y para darle cuerpo se agrega harina de maíz blanco y se lo endulza con panela dándole sabor con especias como canela, pimienta dulce, clavo de olor u hoja de naranja. También a esta preparación se puede agregar un poco más de harina y formar la denominada mazamorra la misma que para servirla se puede dejar enfriar y cortar en pedazos ya que puede tener la textura de un flan (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Colada de zambo:** Consiste en extraer la corteza del zambo, quitar todas las semillas, trocearlo y ponerlo a cocinar, para espesar se adiciona harina de maíz blanco, se endulza con panelas y se da sabor con especias como



canela y clavo de olor. Se sirve acompañado de leche (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).

- **Colada de zapallo:** Para elaborar esta colada primero procedemos a extraer la corteza del zapallo, quitar todas las semillas, trocearlo y ponerlo a cocinar, se endulza con panela y se da sabor con especias como canela y clavo de olor. Se sirve acompañado de leche (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Colada de arroz de maíz:** Plato elaborado con el maíz blanco molido grueso, cocinado en leche, endulzado con panela y aromatizado con especias como canela, pimienta dulce y clavo de olor (Déleg, Erráez, Espinoza, Pacheco, Pérez, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).

#### **Bebidas:**

- **Chicha de misqui:** Esta es la bebida más representativa misma que resulta de la fermentación del jugo de penco producto abundante en la zona. (El Azuayo, 2015: 15). Consiste en cocinar el misqui del día y dejarlo enfriar toda la noche, al día siguiente extraer el misqui del penco incluyendo el bagaje. Mezclar estos dos productos en un pozuelo seco con hojas de cedrón o cascaras de piña y dejar fermentar (Déleg, Erráez, Espinoza, Morales, Pacheco, Pérez, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Chicha de jora:** Remojar el maíz, taparlo y dejarlo por ocho días, ya nacido secarlo al sol y molerlo. Cocinar esta harina con hoja de breva o aliso ponerlo a fermentar (Erráez, Espinoza, Morales, Pacheco, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).
- **Chocolate de misqui:** Consistía en mezclar misqui con leche, agregarle chocolate y cocinarlo (Erráez, Espinoza, Morales, Pacheco, Ramón, Ramos, Sanmartín & Quituizaca, 2018).



- **Agua de guayusa:** Se preparaba cuando se faenaba un cerdo, ya que esta agua evitaba el malestar estomacal. Consiste en hervir agua con panela y hojas de guayusa (Erráez, Espinoza, Morales, Pacheco, Ramos, Sanmartín & Quituzaca, 2018).
- **Café de habas:** Bebida preparada con granos de café y habas tostadas en el tiesto y endulzada con panela (Espinoza, Morales, Pacheco & Ramón, Ramos, 2018).

### Postres:

- **Dulce de zambo:** Consiste en lavar, quitar las cascarras y semillas del zambo. Extraer la pulpa y cocinarlo. Dejarlo enfriar por una noche y cernirlo en harnero (Instrumento para cernir o tamizar que está compuesto por un aro o un marco de metal o madera al cual está asegurado u un tejido agujereado o una tela metálica fina, que al utilizarlo separa lo más fino de la harina o de otras sustancias). Cocinarlo con panelas y harina de maíz blanco hasta que espese y al final adicionar canela (Erráez, Espinoza, Morales, Pacheco, Ramón & Ramos, 2018).
- **Champús:** Elaboración a base de maíz morocho remojado, molido y cernido. Del molido a través de un proceso de cernido se obtiene un molido grueso, delgado y fino. Se cocina el maíz grueso hasta que esté suave y se agrega el maíz delgado, cuando esté bien cocino se agrega la panela y al final se pone la harina fina y hoja de naranja, se cocina muy bien y se deja enfriar en bandejas y se corta (Déleg, Erráez, Morales, Pacheco, Pérez, Ramón & Ramos, 2018).
- **Buñuelos:** Preparados a base de harina fina de maíz blanco, leche y huevos. Es una masa que se fríe en pequeñas porciones, y se sirven acompañadas de miel de panela (Erráez, Morales, Pacheco, Ramón & Ramos, 2018).



- **Manjar de leche:** Preparación a base de leche y arroz molido. Cocinados en olla de barro y fogones de leña acompañados de panela y canela (Déleg, Erráez, Morales, Pacheco, Pérez, Ramón & Ramos, 2018).
- **Dulce de zanahoria blanca:** Rallar la zanahoria, cocinarla en agua con panela y especias (canela) (Déleg, Morales, Pérez, Ramón & Ramos, 2018).
- **Dulce de higos:** Remojar los higos por una noche en agua y sal. Lavar, sancochar, escurrir y luego cocinar con panela, canela y anís (Déleg, Morales, Pérez, Ramón & Ramos, 2018).
- **Dulce de camote:** Cocinar el camote amarillo o morado hasta que espese con panela, leche y agua (Déleg, Morales, Pacheco, Pérez, Ramón & Ramos, 2018).

#### **Pan:**

- **Tortillas de harina de trigo en tiesto:** Preparación a base de harina de trigo tamizada. Como elemento leudante se utilizaba el misqui o el concho de la chicha de jora y además se utiliza huevos, manteca de cerdo y queso de relleno opcional cebolla verde. Para leudar se podía utilizar misqui maduro de 5 días colocado en una fuente y espolvoreada harina, preparación que se dejaba una noche para al día siguiente elaborar las tortillas y asarlas en el tiesto con una cantidad considerable de leña, u otra opción era elaborar las tortillas con misqui del día, dar la forma a las tortillas y dejar toda la noche para que fermente y al siguiente día asarlas (Pacheco, Ramón, Ramos & Sanmartín, 2018).
- **Tortillas de choclo en tiesto:** Moler el maíz tierno (grano de maíz que no ha alcanzado su madurez y se caracteriza por ser más blando con presencia de una sustancia de una sustancia líquida de color blanquecina) y elaborar una masa con sal, manteca de cerdo y queso de relleno en el centro (Pacheco, Ramón, Ramos & Sanmartín, 2018).



- **Tortillas de camote:** Cocinar el camote, apastado y mezclado con harina de maíz crudo. Formar tortillas y azarlas en tiestos previamente calentados utilizando los fogones de leña (Según los habitantes de Oña tiesto es un recipiente redondo de varios tamaños elaborados de barro que resiste altas temperaturas y se lo utiliza para asar alimentos o tostar granos) (Déleg, Pacheco, Ramón, Ramos & Sanmartín, 2018).
- **Pan en horno de leña:** Pan elaborado a base de harina de trigo, con manteca de cerdo, agua panela, anís y huevos criollos. Para hornearlos la leña del horno debía estar casi apagada o se verificaba poniendo un pan a la entrada del horno y si este no se quemaba el horno estaba listo para hornear (Déleg, Pacheco, Ramón, Ramos & Sanmartín, 2018).



### 3.2 Estandarización

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Guzha		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz pelado y cocinado</li><li>• Habas descascaradas y cocidas</li><li>• Yuca pelada, lavada y cocinada</li><li>• Camote lavado cocido</li><li>• Achira lavada y cocida.</li></ul>	Guzha	<p>Generalmente se coloca todos los productos en un solo plato. Pero puede haber variaciones, y colocar solo los que se desee.</p> <p>Es usual colocar mote y machica, a más de todos los ingredientes.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Guzha						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,454	Mote pelado	Kg	0,454	100%	\$ 2,20	\$ 1,00
0,454	Habas tiernas	Kg	0,377	83%	\$ 2,20	\$ 0,83
0,454	Yuca	Kg	0,386	85%	\$ 0,66	\$ 0,25
0,454	Camote	Kg	0,404	89%	\$ 0,55	\$ 0,22
0,454	Achira	Kg	0,386	85%	\$ 0,55	\$ 0,21
0,454	Machica	Kg	0,454	100%	\$ 2,20	\$ 1,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>2,461</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 3,52</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,88</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar cada producto en bateas o canastas.</li> <li>Poner las bateas o canastas en el centro de la mesa.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Mote azorado		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz pelado y cocido.</li><li>• Ají limpio.</li><li>• Semillas de culantro limpias.</li></ul>	Mote azorado	<p>El mote no debe estar muy cocido.</p> <p>Dependiendo el grado de picor que se desee se quitara o dejara las pepas de ají.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Mote azorado (Mote con pepa de culantro y ají)						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,125	Mote cauca	Kg	0,125	100%	\$ 2,20	\$ 0,28
0,010	Ají	Kg	0,010	99%	\$ 1,10	\$ 0,01
0,050	Pepas de culantro	Kg	0,050	100%	\$ 0,55	\$ 0,03
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,185</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,31</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,16</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moler las pepas de culantro y el ají sin semillas, utilizando un mortero.</li> <li>2. Mezclar el mote con la salsa de pepas y ají.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Longaniza		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz pelado y cocido.</li><li>• Tripas lavadas con hojas de menta y cascara de plátano, y enjuagadas con agua tibia.</li><li>• Carne picada en cuadros pequeños.</li><li>• Cascara seca de tallo de guineo lavada y cortada en hilos.</li></ul>	Longaniza	<p>Se puede adicionar cebolla verde o paiteña a la carne de la longaniza.</p> <p>Se puede sustituir la sal de grano por sal de mesa.</p> <p>Se recomienda secar la longaniza al sol por 15 días.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Longaniza						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,200	Lomo de cerdo	Kg	0,200	100%	\$ 6,60	\$ 1,32
0,020	Sal en grano	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,050	Achiote	Kg	0,050	100%	\$ 4,40	\$ 0,22
0,100	Tripa delgada de cerdo limpia	Kg	0,100	100%	\$ 0,55	\$ 0,06
0,050	Cascaras secas y limpias de tallo de guineo	Kg	0,048	95%	\$ 0,55	\$ 0,03
0,128	Mote	Kg	0,128	100%	\$ 2,20	\$ 0,28
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,551</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,92</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,96</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar la carne con la sal y achiote.</li> <li>2. Embutir la mezcla de carne en la tripa</li> <li>3. Amarar las tripas con pancas de guineo.</li> <li>4. Secar al sol</li> <li>5. Cortar en trozos medianos y freír.</li> <li>6. Servir acompañada de mote caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Carnes asadas		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz pelado y cocido.</li><li>• Carne cecinada.</li></ul>	Carnes asadas	Secar la carne por 15 días al sol. Utilizar braza de leña de eucalipto o de faique.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Carnes asadas						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,128	Carne de cerdo	Kg	0,128	100%	\$ 6,17	\$ 0,79
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,010	Achiote	Kg	0,010	100%	\$ 4,40	\$ 0,04
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$ 4,40	\$ 0,02
0,125	Mote	Kg	0,125	100%	\$ 2,20	\$ 0,28
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,277</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,13</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,57</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condimentar la carne con la sal, ajo y achiote.</li> <li>2. Secar al sol.</li> <li>3. Asar en brasas.</li> <li>4. Servir acompañadas de mote caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Condimento del cantón		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cebolla verde limpia y picada</li></ul>	Alineo del cantón	Guardar el condimento en un envase de vidrio o plástico limpio, al ambiente o en refrigeración por un tiempo de 30 días.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Condimento del cantón						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,010	Orégano	Kg	0,010	95%	\$ 1,65	\$ 0,02
0,010	Cebolla verde	kg	0,009	85%	\$ 0,55	\$ 0,00
0,010	Achiote	Kg	0,010	100%	\$ 4,40	\$ 0,04
0,010	Ajo	Kg	0,008	77%	\$ 4,40	\$ 0,03
0,010	Manteca de cerdo	Kg	0,010	100%	\$ 5,50	\$ 0,06
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,046</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,15</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,08</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<p>1. Aplastar en el mortero cebolla hoja picada, orégano, ajo (incluye hojas y dientes) y manteca de cerdo con achiote.</p>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de harina de habas		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Condimento del cantón.</li><li>• Col lavada y cortada en cuadros de 2 x 2 cm.</li><li>• Comino molido en el mortero.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Cebolla picada en brunoise.</li><li>• Queso cortado en cuadros. pequeños de 1x 1cm.</li></ul>	Sopa de harina de habas	<p>El alineo de casa hace referencia a machucar en el mortero cebolla verde picada, orégano, ajo (incluye hojas y dientes) y manteca de cerdo con achiote.</p> <p>Cortar la col en trozos medianos Colocar la cebolla, culantro y queso para servir.</p> <p>Se puede sustituir la col por nabos o achogchas.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica: Sopa de harina de habas</b>						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,050	Harina de haba	Kg	0,050	100%	\$ 2,20	\$ 0,11
1,000	Agua	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,250	Col criolla	Un	0,213	85%	\$ 1,32	\$ 0,28
0,005	Condimento del cantón	kg	0,005	100%	\$ 2,20	\$ 0,01
0,003	Comino en grano	kg	0,003	100%	\$ 6,60	\$ 0,02
0,010	Sal	kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,010	Cebolla verde	kg	0,009	85%	\$ 0,55	\$ 0,00
0,010	Culantro	kg	0,010	99%	\$ 0,55	\$ 0,01
0,100	Queso	kg	0,100	100%	\$ 4,40	\$ 0,44
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,399</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,48</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,74</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refreír el alíneo de casa.</li> <li>2. Añadir el agua y dejar hervir.</li> <li>3. Agregar el comino y la sal.</li> <li>4. Incorporar la harina disuelta en media taza de agua fría.</li> <li>5. Hervir 2 minutos y añadir la col.</li> <li>6. Cocinar por 10 minutos.</li> <li>7. Servir y colocar sobre cada plato cebolla verde, culantro y queso.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de harina de arveja		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Condimento del cantón preparado.</li><li>• Nabo lavado y cortado en chiffonade.</li><li>• Comino molido en el mortero.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Cebolla picada.</li><li>• Queso cortado en cuadros de 1 x 1 cm.</li></ul>	Sopa de harina de arveja	<p>El alineo del cantón hace referencia a machucar en el mortero cebolla verde picada, orégano, ajo (incluye hojas y dientes) y manteca de cerdo con achiote.</p> <p>Cortar el nabo en chiffonade. Colocar la cebolla, culantro y queso para servir.</p> <p>Se puede sustituir el nabo por col, arroz de cebada o arroz blanco.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de harina de arveja						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,050	Harina de arveja	Kg	0,050	100%	\$ 2,20	\$ 0,11
1,000	Agua	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,250	Col criolla	Un	0,213	85%	\$ 1,32	\$ 0,28
0,005	Condimento del cantón	Kg	0,005	100%	\$ 2,20	\$ 0,01
0,003	Comino en grano	Kg	0,003	100%	\$ 6,60	\$ 0,02
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,010	Cebolla verde	Kg	0,009	85%	\$ 0,55	\$ 0,00
0,010	Culantro	Kg	0,010	99%	\$ 0,55	\$ 0,01
0,100	Queso	Kg	0,100	100%	\$ 4,40	\$ 0,44
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,399</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,48</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,74</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refreír el condimento del cantón.</li> <li>2. Añadir el agua y dejar hervir</li> <li>3. Agregar el comino y la sal.</li> <li>4. Incorporar la harina disuelta en media taza de agua fría.</li> <li>5. Hervir 2 minutos y añadir el nabo.</li> <li>6. Cocinar por 10 minutos.</li> <li>7. Servir y colocar sobre cada plato cebolla verde culantro y queso.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de frejol seco		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Condimento del cantón preparado.</li><li>• Col lavada y picada en cuadros de 2 x 2 cm.</li><li>• Frejoles secos cocinados sin sal.</li><li>• Comino molido en el mortero.</li><li>• Cebolla picada.</li><li>• Culantro picado.</li></ul>	Sopa de frejol seco	<p>Cortar la col en chiffonade.</p> <p>Para hacer la sopa se recomienda utilizar el agua donde se cocinó los frejoles.</p> <p>Se puede sustituir las coles por nabos, guineo verde, achogcha o plátano.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de frejol seco						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,25	Frejol seco cocido	Kg	0,25	100%	\$1,65	\$0,41
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,1	Nabo	Un	0,085	85%	\$1,32	\$0,11
0,005	Condimento del cantón	kg	0,005	100%	\$2,20	\$0,01
0,003	Comino en grano	kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,01	Sal	kg	0,01	100%	\$0,85	\$0,01
0,005	Cebolla verde	kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,362</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,17</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,58</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla sobre fuego medio, refreír el alineo de casa.</li> <li>2. Añadir el agua y los frijoles cocidos.</li> <li>3. Cocine a fuego lento, aproximadamente 5 minutos.</li> <li>4. Incorporar la col, comino y sal.</li> <li>5. Cocinar a fuego lento hasta que la col criolla haya suavizado.</li> <li>6. Sirva caliente con cebolla verde y culantro.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de haba seca pelada		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Condimento del cantón preparado.</li><li>• Col lavada y picada en cuadros de 2 x2 cm.</li><li>• Habas secas cocinadas.</li><li>• Habas peladas.</li><li>• Comino molido en el mortero.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li></ul>	Sopa de haba seca pelada	<p>Cortar la col en chiffonade</p> <p>Para extraer las cascarras de las habas se recomienda remojarlas.</p> <p>Se puede sustituir la col criolla por nabo.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de haba seca pelada						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,25	Haba seca cocida y pelada	Kg	0,175	70%	\$2,20	\$0,39
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,2	Col criolla	Un	0,17	85%	\$1,32	\$0,22
0,005	Condimento del cantón	kg	0,005	100%	\$2,20	\$0,01
0,003	Comino en grano	kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,015	Sal	kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,005	Cebolla verde	kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,377</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,26</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,63</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla sobre fuego medio, refreír el alineo de casa.</li> <li>2. Añadir el agua y las habas sin cascara.</li> <li>3. Cocine a fuego lento, hasta que estén suaves.</li> <li>4. Incorporar la col, el comino y sal.</li> <li>5. Cocinar a fuego lento hasta que la col criolla haya suavizado.</li> <li>6. Sirva caliente con cebolla verde y culantro</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de arveja seca		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Condimento del cantón preparado.</li><li>• Plátano pelado</li><li>• Plátano picado en brunoise.</li><li>• Arveja cocinada sin sal.</li><li>• Comido molido en el mortero.</li><li>• Cebolla verde y culantro picado.</li><li>• Culantro picado.</li></ul>	Sopa de arveja seca	Se recomienda utilizar el agua donde se cocinó las arvejas.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica: Sopa de arveja seca</b>						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,15	Arveja seca cocida	Kg	0,15	100%	\$2,20	\$0,33
1	Agua	Lt	1	100%	\$1,20	\$1,20
2	Plátano	Un	1,7	85%	\$0,25	\$0,43
0,005	Condimento del cantón	kg	0,005	100%	\$2,20	\$0,01
0,003	Comino en grano	kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,015	Sal	kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,005	Cebolla verde	kg	0,005	95%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	kg	0,005	95%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>2,883</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$2,00</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$1,00</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
1. En una olla sobre fuego medio, refreír el condimento del cantón. 2. Añadir el agua, dejarlo hervir e incorporar el plátano cocinarlo hasta que este suave por aproximadamente 20 a 25 minutos. 3. Colocar la arveja cocida y dejar cocinar por 5 minutos. 4. Sazonar con comino y sal. 5. Sirva caliente con cebolla verde y culantro						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de sambo tierno		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sambo lavado y picado en cuadros de 2 x2 cm.</li><li>• Queso fresco picado en cuadros de 1 x1 cm.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li></ul>	Sopa de sambo tierno	Se suele hacer hervir el frejol tierno por unos minutos en agua aparte antes de incorporarla en la sopa.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de sambo tierno						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,360	Sambo tierno	Un	0,259	72%	\$1,10	\$0,29
0,1	Papas chauchas	Kg	0,085	85%	\$0,55	\$0,05
0,1	Frejol tierno	Kg	0,083	83%	\$2,20	\$0,18
0,5	Agua	Lt	0,5	100%	\$0,60	\$0,30
0,003	Comino en grano	Kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,015	Sal	Kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,015	Cebolla paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,005	Ajo	Kg	0,005	98%	\$4,40	\$0,02
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
0,05	Queso fresco	Kg	0,048	95%	\$3,30	\$0,16
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,03</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,08</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,54</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla sobre fuego medio, hacer un refrito con manteca de cerdo, cebolla y ajo.</li> <li>2. Añadir el agua, dejar hervir e incorporar el resto de ingredientes, tapar y dejar cocer por unos 30 minutos.</li> <li>4. Sazonar con comino y sal.</li> <li>5. Sirva caliente con culantro, cebolla verde y trozos de quesillo.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de arroz de maíz o morochillo		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz molido (morochillo)</li><li>• Frejol seco cocinado sin sal.</li><li>• Col lavada y picada en cuadros de 2 x 2 cm.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Costilla de res.</li></ul>	Sopa de arroz de maíz o morochillo	<p>El morochillo se refiere al al maíz blanco remojado y molido grueso.</p> <p>Se puede sustituir el frejol maduro por tierno.</p> <p>Puede prepararse esta sopa con carne de cerdo o de borrego.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de arroz de maíz o morochillo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,25	Morochillo	Kg	0,25	100%	\$2,20	\$0,55
0,06	Arvejas secas	Kg	0,06	100%	\$2,20	\$0,13
0,05	Papas	Kg	0,043	85%	\$0,55	\$0,02
0,05	Col	Lt	0,05	99%	\$1,32	\$0,07
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,1	Costilla de res	Un	0,08	80%	\$6,17	\$0,49
0,003	Comino en grano	Kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,015	Sal	Kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,2	Cebolla Paiteña	Kg	0,176	88%	\$0,77	\$0,14
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,005	Ajo	Kg	0,005	98%	\$4,40	\$0,02
0,01	Cebolla verde	Kg	0,009	85%	\$0,55	\$0,00
0,01	Culantro	Kg	0,01	99%	\$0,55	\$0,01
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,711</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$2,12</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$1,06</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<p>1. En una olla sobre fuego medio, hacer un refrito con manteca de cerdo, cebolla y ajo.</p> <p>2. Añadir el agua e incorporar la costilla de res y el morochillo dejarlo cocinar hasta que este suave, aproximadamente por unos 30 minutos.</p> <p>4. Añadir la col, papas y frejol cocido y dejar hervir por unos 5 minutos.</p> <p>5. Sazonar con comino y sal.</p> <p>6. Sirva caliente con culantro y cebolla verde.</p>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de papas con verduras		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Culantro picado.</li><li>• Zanahoria pelada y cortada en cuadros pequeños de 1 x 1 cm.</li><li>• Col lavada y cortada en trozos medianos.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Tocino</li></ul>	Sopa de papas con verduras	<p>El tocino es la longa con cuero curada con sal, achiote y seca al sol.</p> <p>Se puede sustituir la col por nabos o acelga.</p> <p>Se suele hacer hervir la arveja tierna por unos minutos en agua aparte antes de incorporarla a la sopa.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de papas con verduras						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,06	Papa superchola	Kg	0,051	85%	\$0,55	\$0,03
0,5	Agua	Lt	0,5	100%	\$0,60	\$0,30
0,06	Zanahorias	Kg	0,038	63%	\$0,55	\$0,02
0,06	Arveja tierna	Kg	0,05	83%	\$2,20	\$0,11
0,1	Tocino	Kg	0,1	100%	\$3,30	\$0,33
0,06	Col	Kg	0,051	85%	\$1,32	\$0,07
0,015	Sal	Kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,003	Comino en grano	Kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
0,01	Cebolla paiteña	Kg	0,009	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,005	Cilantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,835</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$0,97</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,48</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla sobre fuego medio, hacer un refrito con manteca de cerdo, cebolla y ajo.</li> <li>2. Añadir el agua e incorporar el tocino, cocinar por aproximadamente 10 a 15 minutos.</li> <li>3. Incorporar la papa, arveja verde y dejar cocinar hasta que este suave.</li> <li>4. Anadir la col y zanahoria.</li> <li>5. Sazonar con comino y sal dejar cocer por unos 5 minutos.</li> <li>6. Servir caliente acompañado de culantro.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de trigo pelado		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Trigo pelado</li><li>• Frejol seco cocinado sin sal.</li><li>• Col lavada y picada en cuadros de 2 x 2 cm.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Pata de cerdo</li></ul>	Sopa de trigo pelado	<p>El trigo debe ser remojado y pelado en el molino de casa Se puede sustituir el frejol maduro por tierno.</p> <p>Puede prepararse esta sopa también con carne de res, cerdo o de borrego.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica: Sopa de trigo pelado</b>						
<b>Fecha: 17 de noviembre de 2018</b>						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,25	Trigo pelado	Kg	0,25	100%	\$2,20	\$0,55
0,06	Frejol seco cocido	Kg	0,06	100%	\$2,20	\$0,13
0,05	Papas	Kg	0,043	85%	\$0,55	\$0,02
0,05	Col criolla	Kg	0,043	85%	\$1,32	\$0,06
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,1	Pata de cerdo	Kg	0,1	100%	\$6,17	\$0,62
0,003	Comino en grano	kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,01	Sal	kg	0,01	100%	\$0,85	\$0,01
0,015	Cebolla Paiteña	kg	0,015	98%	\$0,77	\$0,01
0,01	Manteca de cerdo con achiote	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
0,005	Ajo	Kg	0,005	98%	\$4,40	\$0,02
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,547</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,92</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,96</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner la pata de cerdo a cocinar con un poco de sal, ajo, comino, agua fría y cocinar hasta que este suave.</li> <li>2. Poner el trigo pelado y dejar cocinar.</li> <li>3. Aparte realizar un refrito con manteca de cerdo, cebolla, ajo y agregar a la sopa.</li> <li>4. Poner las papas, el fréjol, la col y dejar cocinar hasta que estén listas. Rectificar sabor del comino y la sal.</li> <li>5. Servir caliente acompañado de cebolla verde y culantro.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sopa de chuchuca		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz molido (chuchuca)</li><li>• Frejol verde cocinado sin sal.</li><li>• Col lavada y cortada en trozos pequeños de 2x2 cm.</li><li>• Papa lavada y picada en cuadros de 3 x 3 cm.</li><li>• Comino molido en el mortero.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Costilla de res</li></ul>	Sopa de chuchuca	<p>Para preparar la chuchuca se debe sancochar el maíz, molerlo grueso y secarlo al sol.</p> <p>Se puede sustituir el frejol tierno por maduro.</p> <p>También puede prepararse esta sopa con costilla de cerdo o de borrego.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sopa de chuchuca						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,25	Chuchuca	Kg	0,25	100%	\$2,20	\$0,55
0,06	Frejol verde	Kg	0,05	83%	\$2,20	\$0,11
0,05	Papas	Kg	0,043	85%	\$0,55	\$0,02
0,05	Col criolla	Un	0,043	85%	\$1,32	\$0,06
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,1	Costilla de res	Un	0,08	80%	\$6,17	\$0,49
0,003	Comino en grano	Kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,02	Sal	Kg	0,02	100%	\$0,85	\$0,02
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,529</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,81</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,90</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<p>1. Poner la costilla de res a cocinar con sal, ajo, comino y agua fría, hasta que este suave.</p> <p>2. Adicionar la chuchuca y dejar que se cocine bien.</p> <p>3. Aparte realizar un refrito con manteca de cerdo, cebolla, ajo y agregar a la sopa.</p> <p>5. Ponga las papas, frejol y la col dejando cocinar hasta que estén listas. Añadir el comino, la sal y el orégano. Servir caliente acompañado de cebolla verde y culantro.</p>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Caldo de gallina criolla		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gallina lavada.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Perejil picado.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Yuca cocinada con sal.</li></ul>	Caldo de gallina criolla	<p>Se suele acompañar con fideos realizados en casa.</p> <p>Podemos acompañar con cebolla en pluma encurtida con sal y limón.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Caldo de gallina criolla						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1	Gallina criolla o de campo	Un	0,58	58%	\$15,00	\$8,70
0,003	Comino en grano	Kg	0,003	100%	\$6,60	\$0,02
4	Agua	Lt	4	100%	\$0,60	\$2,40
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,02	Sal	Kg	0,02	100%	\$0,85	\$0,02
0,454	Yuca	Kg	0,386	85%	\$0,66	\$0,25
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Perejil	Kg	0,003	60%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>5,038</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$11,50</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>10</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$1,15</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>2. Añadir agua fría y colocar las presas de la gallina, cocinar con sal hasta que estén suaves.</li> <li>3. Adicionar el comino con el orégano.</li> <li>4.. Servir caliente acompañado de yuca, cebolla verde, culantro o perejil.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Caldo de res		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Costilla de res cortada.</li><li>• Guineo verde picado en sifflets.</li><li>• Yuca pelada, lavada y cortada en cuadros de 2.5x 2.5 cm.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Limón cortado en rodajas.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li></ul>	Caldo de res	También se puede preparar este caldo con pierna o cuello de res.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Caldo de res						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,1	Costilla de res	Un	0,08	80%	\$6,17	\$0,49
0,05	Yuca	Kg	0,043	85%	\$0,66	\$0,03
0,1	Guineo verde	Un	0,083	83%	\$1,00	\$0,08
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,02	Sal	Kg	0,02	100%	\$0,85	\$0,02
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
1	Limón	Un	0,64	64%	\$0,15	\$0,10
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,921</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,46</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,73</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>2. Añadir agua fría y colocar las costillas de res con sal hasta que esté suave.</li> <li>3. Adicionar el guineo verde, la yuca y el comino con el orégano y cocinar hasta que estén suaves.</li> <li>4. Sirva caliente acompañado de cebolla verde, culantro y limón.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Caldo de borrego		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Costilla del borrego cortada.</li><li>• Papa, pelada y picada en cuadros de 2 x2 cm.</li><li>• Yuca pelada, lavada y cortada en cuadros de 2.5x 2.5 cm.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li></ul>	Caldo de borrego	Además, este caldo se puede preparar con carne de pierna, y cuello.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica: Caldo de borrego</b>						
<b>Fecha: 17 de noviembre de 2018</b>						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,15	Costilla de borrego	Un	0,114	76%	\$6,60	\$0,75
0,25	Yuca	Kg	0,213	85%	\$0,66	\$0,14
0,1	Papa	Kg	0,085	85%	\$0,55	\$0,05
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,01	Comino molido	Kg	0,01	100%	\$6,60	\$0,07
0,015	Sal	Kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
1	Limón	Un	0,64	64%	\$0,15	\$0,10
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>2,132</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,86</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,93</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
1. Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña. 2. Añadir agua fría y colocar las costillas del borrego con sal y cocinar hasta que estén suaves. 3. Adicionar la papa, la yuca y el comino con el orégano. 4. Cocinar hasta que estén suaves la papa y la yuca. 5. Servir caliente acompañado de cebolla verde, culantro y limón.						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Caldo de pata de res		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pata de res lavada y cortada en trozos pequeños.</li><li>• Cebolla paitaña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Limón cortado en rodajas.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Cebolla verde picada.</li></ul>	Caldo de pata de res	Se recomienda cocinar los granos maduros directo con la pata de res.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Caldo de pata de res						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,2	Pata de res	Kg	0,15	75%	\$2,64	\$0,40
0,015	Frejol seco	Kg	0,015	100%	\$2,20	\$0,03
0,015	Habas secas	Kg	0,015	100%	\$2,20	\$0,03
0,015	Trigo pelado	Kg	0,015	100%	\$2,20	\$0,03
0,015	Mote pelado	Kg	0,015	100%	\$2,20	\$0,03
0,015	Arveja seca	Kg	0,015	100%	\$2,20	\$0,03
1	Agua	Kg	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,01	Comino	Kg	0,01	99%	\$6,60	\$0,07
0,02	Sal	Kg	0,02	100%	\$0,85	\$0,02
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
1	Limón	Un	0,64	64%	\$0,15	\$0,10
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,951</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,49</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,37</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>Añadir agua fría y la pata de res, cocinar sin sal hasta que este suave.</li> <li>Adicionar los granos y cocinarlos hasta que estén suaves. Adicionar la sal, comino y orégano. Servir caliente acompañado de cebolla verde, culantro y limón.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Caldo de cuy		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuy lavado y condimentado con sal, ajo y comino.</li><li>• Cuy asado en brasas.</li><li>• Papas peladas y lavadas.</li><li>• Papas cortadas en cuadros medianos.</li><li>• Cebolla paiteña cortada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li></ul>	Caldo de cuy	Se puede condimentar el cuy con día de anticipación o simplemente unas horas antes de asarlo.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Caldo de cuy						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1	Cuy	Un	1	100%	\$10,00	\$10,00
0,03	Ajo	Kg	0,023	77%	\$4,40	\$0,10
0,01	Sal	Kg	0,01	100%	\$0,85	\$0,01
0,015	Comino	Kg	0,015	100%	\$6,60	\$0,10
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,2	Papas	Kg	0,17	85%	\$0,55	\$0,09
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,01	Comino		0,01	100%	\$6,60	\$0,07
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$0,85	\$0,02
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>2,309</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$11,14</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$2,78</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>Añadir agua hirviendo y colocar las papas.</li> <li>Cocinar hasta que la papa este suave.</li> <li>Adicionar el cuy asado al caldo, conjuntamente con orégano y comino y hacer hervir por unos 5 minutos.</li> <li>Rectificar la sal. Servir caliente acompañado de cebolla verde y culantro.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Cachicaldo o caldo de huevos y queso		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cebolla paiteña cortada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Huevos</li></ul>	Cachicaldo o caldo de huevos y queso	Sopa ideal para ser preparada cuando no se cuenta con mucho tiempo

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Cachicaldo o caldo de huevos y quesillo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1	Agua	Lt	1	100%	\$0,60	\$0,60
0,12	Huevos	Kg	0,116	97%	\$8,33	\$0,97
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
0,01	Comino	Kg	0,01	100%	\$6,60	\$0,07
0,1	Quesillo	Kg	0,095	95%	\$3,30	\$0,31
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$0,85	\$0,02
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,302</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$2,12</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$1,06</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>2. Añadir agua hirviendo y los huevos batidos moviendo constantemente.</li> <li>3. Hacer hervir hasta que los huevos se cocinen, sin dejar de mover.</li> <li>4. Adicionar el queso tierno, sal, orégano, comino y hacer hervir por unos 5 minutos.</li> <li>5. Servir caliente acompañado de cebolla verde y culantro.</li> </ol>						



Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía

<b>Ficha de mise en place de:</b> Caldo de mocho		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cabeza y patas del borrego limpias y cortadas.</li><li>• Vísceras de borrego limpia.</li><li>• Cebolla paiteña cortada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Limón cortado en rodajas.</li></ul>	Caldo de mocho	Se puede acompañar con chicha helada.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Caldo de mocho						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,5	Vísceras de borrego	Kg	0,5	100%	\$10,00	\$10,00
0,5	Cabeza y patas de borrego	Kg	0,5	100%	\$10,00	\$10,00
0,01	Orégano	Kg	0,01	95%	\$1,65	\$0,02
4	Agua	Lt	4	100%	\$0,60	\$2,40
0,01	Comino	Kg	0,01	100%	\$6,60	\$0,07
0,015	Sal	Kg	0,015	100%	\$0,85	\$0,01
0,015	Cebolla Paiteña	Kg	0,013	88%	\$0,77	\$0,01
0,005	Ajo	Kg	0,004	77%	\$4,40	\$0,02
0,01	Achiote	Kg	0,01	100%	\$4,40	\$0,04
0,01	Manteca de cerdo	Kg	0,01	100%	\$5,50	\$0,06
1	Limón	Un	0,64	64%	\$0,15	\$0,10
0,005	Cebolla verde	Kg	0,004	85%	\$0,55	\$0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$0,55	\$0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>4,721</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$22,72</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>12</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$1,89</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>2. Añadir agua fría y las menudencias del borrego, hacer hervir sin sal hasta que se cocinen.</li> <li>3. Adicionar, sal, orégano, comino y hacer hervir por unos 5 minutos.</li> <li>4. Servir caliente acompañado de cebolla verde y culantro.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Arroz de cebada		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Arroz de cebada.</li></ul>	Arroz de cebada	Se recomienda que el arroz de cebada sea molido grueso.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Arroz de cebada						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C.Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,185	Arroz de cebada	Kg	0,185	100%	\$2,20	\$0,41
0,5	Agua	Lt	0,5	100%	\$0,60	\$0,30
0,01	Sal	Kg	0,01	100%	\$0,85	\$0,01
0,06	Manteca de cerdo	Kg	0,06	100%	\$5,50	\$0,33
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,57</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$1,05</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>2</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$0,52</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregar agua a temperatura ambiente en una olla.</li> <li>2. Añadir sal y llevar a fuego medio.</li> <li>3. Cuando hierva el agua añadir el arroz de cebada lavado y tapar.</li> <li>4. Calcular unos 10-12 minutos y revisar la consistencia de tu arroz.</li> <li>5. No se remuevas durante la cocción.</li> <li>6. Cuando se seque el agua por completo añadir la manteca, apagar y remover.</li> <li>7. Sirva caliente.</li> </ol>						



Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía

<b>Ficha de mise en place de: Sancocho</b>		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limón cortado en rodajas.</li><li>• Carne de cerdo cortada en cuadro medianos.</li><li>• Ajo lavado.</li><li>• Cebolla paiteña picada en julianas.</li><li>• Tomate riñón picado brunoise</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Jugo de limón</li></ul>	Sancocho	<p>Se puede sustituir el limón por cascaras de naranja.</p> <p>El ajo debe ser de preferencia con hojas.</p> <p>Se puede acompañar con encurtido de cebolla y tomate.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sancocho						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,125	Lomo de cerdo o carne de pierna	Kg	1,125	82%	\$ 6,60	\$ 7,43
1,000	Agua		1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,005	Comino en grano	Kg	0,005	100%	\$ 6,60	\$ 0,03
0,500	Rodaja de Limón	Un	0,320	64%	\$ 0,15	\$ 0,05
1,000	Cebolla paiteña	Un	0,880	88%	\$ 0,77	\$ 0,68
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,075	Ajo	Kg	0,058	77%	\$ 4,40	\$ 0,25
0,256	Mote	Kg	0,256	100%	\$ 2,20	\$ 0,56
0,030	Cebolla Paiteña	Kg	0,026	88%	\$ 0,77	\$ 0,02
0,030	Tomate riñón	Kg	0,026	88%	\$ 0,77	\$ 0,02
0,005	Sal	Kg	0,005	100%	\$ 0,85	\$ 0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	99%	\$ 0,55	\$ 0,00
1,000	Limón	Un	0,640	64%	\$ 0,15	\$ 0,10
<b>Cant. Producida:</b>		<b>3,232</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 9,75</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>5</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 1,95</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una paila colocar el agua hirviendo.</li> <li>2. Añadir la carne, las rodajas limón, la sal, el comino, la cebolla y el ajo.</li> <li>3. Dejar cocinar por una hora o hasta que el agua se haya secado por completo.</li> <li>4. Preparar la ensalada, mezclando la cebolla, tomate, jugo de limón y culantro. Servir acompañado de mote pelado y plátano frito.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Fritada		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Costillas cortadas.</li><li>• Ajo lavado.</li><li>• Cebolla paiteña picada en juliana.</li><li>• Tomate riñón picado en brunoise.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Jugo de limón</li></ul>	Fritada	<p>El ajo debe ser de preferencia con hojas.</p> <p>Se puede acompañar con encurtido de cebolla y tomate.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Fritada						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,362	Costilla de cerdo	Kg	1,362	67%	\$ 6,17	\$ 8,40
0,750	Agua		0,750	100%	\$ 0,60	\$ 0,45
0,005	Comino en grano	Kg	0,005	100%	\$ 6,60	\$ 0,03
1,000	Cebolla paiteña	Un	0,880	88%	\$ 0,77	\$ 0,68
0,010	Sal	kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,075	Ajo	Kg	0,058	77%	\$ 4,40	\$ 0,25
0,256	Mote	Kg	0,256	100%	\$ 2,20	\$ 0,56
0,030	Cebolla Paiteña	kg	0,026	88%	\$ 0,77	\$ 0,02
0,030	Tomate riñon	kg	0,026	88%	\$ 0,77	\$ 0,02
0,005	Sal	kg	0,005	100%	\$ 0,85	\$ 0,00
0,005	Culantro	kg	0,005	99%	\$ 0,55	\$ 0,00
1,000	Limón	Un	0,640	64%	\$ 0,15	\$ 0,10
<b>Cant. Producida:</b>		<b>2,812</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 10,83</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>8</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 1,35</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una paila colocar el agua hirviendo.</li> <li>2. Añadir la costilla, la sal, el comino, la cebolla y el ajo.</li> <li>3. Dejar cocinar hasta que se reduzca por completo el agua.</li> <li>4. Preparar la ensalada, mezclando la cebolla, tomate, limón y culantro.</li> <li>5. Servir acompañado de mote pelado.</li> </ol>						



Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía

<b>Ficha de mise en place de: Chicharrón</b>		
<b>Fecha: 17 de noviembre de 2018</b>		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lonja cortada en cuadros pequeños.</li><li>• Ajo lavado.</li><li>• Cebolla paiteña cortada en juliana</li><li>• Tomate riñón picado en brunoise.</li><li>• Culantro picado</li><li>• Jugo de limón.</li></ul>	Chicharrón	<p>El ajo debe ser de preferencia con hojas.</p> <p>Se puede acompañar con encurtido de cebolla y tomate.</p>

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Chicharrón						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,454	Lonja de cerdo	Kg	0,454	100%	\$ 3,50	\$ 1,59
0,150	Agua		0,150	100%	\$ 0,60	\$ 0,09
0,005	Comino en grano	Kg	0,005	100%	\$ 6,60	\$ 0,03
0,005	Sal	kg	0,005	100%	\$ 0,85	\$ 0,00
0,075	Ajo	Kg	0,058	77%	\$ 4,40	\$ 0,25
0,256	Mote	Kg	0,256	100%	\$ 2,20	\$ 0,56
0,030	Cebolla Paiteña	kg	0,026	88%	\$ 0,77	\$ 0,02
0,030	Tomate riñón	kg	0,026	88%	\$ 0,77	\$ 0,02
0,005	Sal	kg	0,005	100%	\$ 0,85	\$ 0,00
1,000	Limón	Un	0,640	64%	\$ 0,15	\$ 0,10
0,005	Culantro	kg	0,005	99%	\$ 0,55	\$ 0,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,177</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 2,67</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,67</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una paila colocar el agua hirviendo.</li> <li>2. Añadir la lonja, la sal, el comino y el ajo.</li> <li>3. Dejar cocinar hasta que esta dorada la longa.</li> <li>4. Preparar la ensalada, mezclando la cebolla, tomate, limón y culantro.</li> <li>5. Servir acompañado de mote pelado.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Sango de maíz		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cebolla paitaña picada en brunoise.</li><li>• Ajo picado en brunoise.</li><li>• Queso tierno desmenuzado.</li></ul>	Sango de maíz	Si se desea se puede acompañar con un huevo duro o carne frita  Se puede acompañar con agua de panela y cedrón.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Sango de maíz						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,025	Harina de maíz blanco tostada	Kg	0,025	100%	\$ 2,20	\$ 0,06
0,045	Queso tierno	Kg	0,043	95%	\$ 3,30	\$ 0,14
0,250	Agua	Lt	0,250	100%	\$ 0,60	\$ 0,15
0,005	Comino	Kg	0,005	100%	\$ 6,60	\$ 0,03
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,010	Cebolla Paiteña	Kg	0,009	88%	\$ 0,77	\$ 0,01
0,002	Ajo	Kg	0,002	77%	\$ 4,40	\$ 0,01
0,010	Manteca de cerdo	Kg	0,010	100%	\$ 5,50	\$ 0,06
0,060	Huevo	Kg	0,058	97%	\$ 0,60	\$ 0,03
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,901</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,76</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 0,19</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con manteca, ajo y cebolla paiteña.</li> <li>2. Añadir agua hirviendo.</li> <li>3. Disolver la harina aparte con un poquito de agua fría.</li> <li>4. Adicionar la harina disuelta en el agua hirviendo.</li> <li>5. Poner el quesillo y la sal. Mover hasta alcanzar la textura deseada.</li> <li>6. Servir caliente.</li> <li>7. Cocinar el huevo en agua hirviendo por 10 minutos.</li> </ol>						



Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía

<b>Ficha de mise en place de:</b> Humitas o chumales		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hojas del choclo extraídas</li><li>• Choclo desgranado y molido en molino manual.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Cebolla verde picada.</li><li>• Queso desmenuzado.</li><li>• Cebolla verde mezclada con el queso.</li></ul>	Humitas o chumales	Si no se cuenta con una vaporera poner las tusas (tusa o raquis es el tallo delgado y de color blanco donde van adheridos los granos de maíz) y algunas de las hojas de choclo en el fondo de la olla, así mismo el nivel de agua debe llegar justo a la parte superior de las tusas, pero sin cubrirlas completamente

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Humitas o chumales						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,400	Choclo	Kg	0,700	50%	\$ 2,20	\$ 1,54
0,050	Cebolla Paiteña	Kg	0,044	88%	\$ 0,77	\$ 0,03
0,250	Huevos	Kg	0,243	97%	\$ 8,33	\$ 2,02
0,005	Manteca de color	Kg	0,005	100%	\$ 4,40	\$ 0,02
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,250	Queso tierno	Kg	0,250	100%	\$ 4,40	\$ 1,10
0,750	Cebolla verde	Kg	0,638	85%	\$ 0,55	\$ 0,35
<b>Cant. Producida:</b>		<b>3,204</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 6,13</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>12</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,51</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un refrito con la manteca de color y la cebolla paiteña.</li> <li>2. En una batea mezclar el choclo molido, el refrito, los huevos y las sal.</li> <li>3. Tomar una hoja del choclo colocar una cuchara de la mezcla y en el centro una cucharita de queso tierno mezclada con la cebolla verde.</li> <li>4. Cerrar la hoja y ponerlas a cocinar a vapor por aproximadamente 45 minutos.</li> <li>5. Servir caliente la humita acompañada del agua aromática.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de: Tamales</b>		
<b>Fecha: 17 de noviembre de 2018</b>		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hojas de achira limpias.</li><li>• Maíz pelado y molido.</li><li>• Cebolla paiteña picada en brunoise.</li><li>• Carne cocinada desmenuzada.</li><li>• Huevos cocinados y cortados en cuadros.</li></ul>	Tamales	Se puede reemplazar la carne del relleno por otro género cárnico o queso.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica: Tamales</b>						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Harina de maíz	Kg	1,000	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
0,300	Manteca de cerdo	Kg	0,300	100%	\$ 5,50	\$ 1,65
0,750	Caldo de carne	Lt	0,750	100%	\$ 1,00	\$ 0,75
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,250	Carne de cerdo	Kg	0,205	82%	\$ 6,17	\$ 1,26
0,020	Cebolla paiteña	Kg	0,018	88%	\$ 0,77	\$ 0,01
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,120	Huevos	Kg	0,116	97%	\$ 8,33	\$ 0,97
18,000	Hojas de achira	Un	18,000	100%	\$ 0,00	\$ 0,04
<b>Cant. Producida:</b>		<b>19,409</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 6,90</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>40</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,17</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>En una sartén prepare el relleno con la cebolla, la carne desmenuzada y el huevo duro.</li> <li>Disolver la manteca de cerdo en una olla e incorporar la harina, el caldo y la sal y mezclar hasta formar una masa.</li> <li>Tomar una porción de la masa darle forma ovalada con las manos y colocar el relleno en el centro.</li> <li>Tomar una hoja de achira y envolverla, cocinar a vapor por una hora aproximadamente.</li> <li>Servir caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Choncho horneado		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cerdo limpio, eviscerado y alineado.</li><li>• Leña quemada en el horno.</li><li>• Lata donde se va a hornear limpia.</li><li>• Mote cocinado.</li><li>• Cebolla paiteña cortada en juliana.</li><li>• Tomate riñón picado en brunoise.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Jugo de limón.</li></ul>	Choncho horneado	Se suele acompañar de encurtido de cebolla, tomate, limón, sal y culantro.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Choncho horneado						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Cerdo	Un	0,540	54%	\$ 300,00	\$ 324,00
0,375	Sal	Kg	0,375	100%	\$ 0,85	\$ 0,32
0,454	Ajo	Kg	0,350	77%	\$ 4,40	\$ 1,54
12,800	Mote	Kg	12,800	100%	\$ 2,20	\$ 28,16
1,500	Cebolla Paiteña	Kg	1,320	88%	\$ 0,77	\$ 1,02
1,500	Tomate riñón	Kg	1,320	88%	\$ 0,77	\$ 1,02
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,025	Culantro	Kg	0,025	99%	\$ 0,55	\$ 0,01
5,000	Limón	Un	3,200	64%	\$ 0,15	\$ 0,48
<b>Cant. Producida:</b>		<b>19,414</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 356,56</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>100</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 3,57</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condimentar el cerdo con la sal y el ajo con dos días de anticipación.</li> <li>2. Al segundo día rectificar el condimento.</li> <li>3. Hornearlo por una noche en el horno de leña.</li> <li>4. Servir caliente con mote pelado y ensalada mezclando la cebolla, el tomate, sal, culantro y limón.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Pernil		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cerdo limpio.</li><li>• Mote cocinado.</li><li>• Cebolla paiteña picada en juliana.</li><li>• Tomate riñón picado en brunoise.</li><li>• Culantro picado.</li><li>• Jugo de limón.</li></ul>	Pernil	Se suele acompañar de encurtido de cebolla, tomate, limón, sal y culantro.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica: Pernil</b>						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	1 pierna de cerdo	Un	0,700	70%	\$ 35,00	\$ 24,50
0,075	Sal	Kg	0,075	100%	\$ 0,85	\$ 0,06
0,100	Manteca de Color	Lt	0,100	100%	\$ 4,40	\$ 0,44
0,050	Ajo	Kg	0,039	77%	\$ 4,40	\$ 0,17
12,800	Mote	Kg	12,800	100%	\$ 2,20	\$ 28,16
1,500	Cebolla Paiteña	Kg	1,320	88%	\$ 0,77	\$ 1,02
1,500	Tomate riñón	Kg	1,320	88%	\$ 0,77	\$ 1,02
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,025	Culantro	Kg	0,025	99%	\$ 0,55	\$ 0,01
5,000	Limón	Un	3,200	64%	\$ 0,15	\$ 0,48
<b>Cant. Producida:</b>		<b>18,903</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 55,88</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>18</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 3,10</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condimentar el cerdo con la sal, la manteca de color y el ajo.</li> <li>2. Secar la pierna de cerdo al sol por aproximadamente 15 días.</li> <li>3. Para servirla se puede hornearla o freírla en porciones pequeñas.</li> <li>4. Se acompaña con mote caliente y ensalada (Mezclar la cebolla. el tomate, sal, limón y culantro).</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Cuy asado		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuy faenado y condimentado.</li><li>• Arveja cocinada.</li><li>• Cebolla picada en juliana.</li><li>• Zanahoria pelada y rallada.</li><li>• Lechuga lavada y troceada.</li><li>• Papas lavadas y picadas en cuadros medianos.</li><li>• Carbón encendido.</li></ul>	Cuy asado	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Cuy asado						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Cuy	Kg	0,800	80%	\$ 10,00	\$ 10,00
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,015	Ajo	Kg	0,012	77%	\$ 4,40	\$ 0,05
0,010	Comino	Kg	0,010	100%	\$ 6,60	\$ 0,07
0,010	Manteca de cerdo con color	Kg	0,010	100%	\$ 4,40	\$ 0,04
0,100	Arveja tierna	Kg	0,083	83%	\$ 1,00	\$ 0,08
0,100	Lechuga	Kg	0,075	75%	\$ 0,80	\$ 0,06
0,050	Cebolla paiteña	Kg	0,044	88%	\$ 1,00	\$ 0,04
0,050	Zanahoria rallada	Kg	0,032	63%	\$ 1,00	\$ 0,03
1,000	Limón	Un	0,640	64%	\$ 0,02	\$ 0,01
0,005	Sal	Kg	0,005	100%	\$ 0,85	\$ 0,00
0,250	Papas	Kg	0,213	85%	\$ 0,55	\$ 0,12
0,250	Agua	Kg	0,250	100%	\$ 0,60	\$ 0,15
0,005	Sal	Kg	0,005	99%	\$ 0,85	\$ 0,00
0,015	Comino	Kg	0,015	100%	\$ 6,60	\$ 0,10
0,005	Achiote	Kg	0,005	100%	\$ 4,40	\$ 0,02
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,423</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 10,81</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 2,70</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asar el cuy poniendo manteca de cerdo con color.</li> <li>2. Cocinar las papas con agua y sal, una vez suave añadir comino y achiote.</li> <li>3. Mezclar la arveja, lechuga, cebolla, zanahoria, limón y sal.</li> <li>4. Servir el cuy acompañado de papas y ensalada.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Colada de machica		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Machica</li><li>• Panela cortada en trozos pequeños</li></ul>	Colada de machica	Se puede reemplazar la leche por agua.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Colada de machica						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Leche	Lt	1,000	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
0,227	Machica	Kg	0,227	100%	\$ 2,20	\$ 0,50
1,000	Panela	Un	1,000	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
0,015	Canela	Kg	0,015	100%	\$ 22,50	\$ 0,34
0,010	Pimienta dulce	Kg	0,010	100%	\$ 16,80	\$ 0,17
0,010	Clavo de olor	Kg	0,010	100%	\$ 34,20	\$ 0,34
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,262</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 2,65</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,66</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Llevar la leche a fuego medio hasta que levante hirviendo y en ese punto agregar la machica previamente disuelta en 1/2 tazas de agua fría y cernida a continuación.</li> <li>Cocinamos por 15 minutos moviéndola constantemente con una cuchara de madera para evitar grumos, agregamos la canela, el clavo de olor y pimienta dulce.</li> <li>Servir caliente o fría.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Colada de harina de maíz		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Harina de maíz blanca.</li><li>• Panela cortada en trozos pequeños.</li></ul>	Colada de harina de maíz	Se puede reemplazar la leche por agua o misqui.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Colada de harina de maíz						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Leche	Lt	1,000	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
0,227	Harina de maíz	Kg	0,227	100%	\$ 2,20	\$ 0,50
1,000	Panela	Un	1,000	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
0,015	Canela	Kg	0,015	100%	\$ 22,50	\$ 0,34
0,010	Pimienta dulce	Kg	0,010	100%	\$ 16,80	\$ 0,17
0,010	Hoja de naranja	Un	0,010	97%	\$ 5,00	\$ 0,05
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,262</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 2,35</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,59</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevar la leche a fuego medio hasta que hierva y en ese punto, agregar la harina de maíz previamente disuelta en 1/2 tazas de agua fría.</li> <li>2. Cocinar por 15 minutos moviéndola constantemente con una cuchara de madera para evitar grumos, agregamos la canela, el clavo de olor y pimienta dulce.</li> <li>3. Servir caliente o fría.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Colada de sambo		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sambo lavado, limpio y deshilachado</li></ul>	Colada de sambo	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**  
**Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Colada de sambo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,250	Agua	Lt	0,250	100%	\$ 0,60	\$ 0,15
1,000	Sambo maduro	Kg	0,690	69%	\$ 0,50	\$ 0,35
0,025	Harina de maíz	Kg	0,025	100%	\$ 2,20	\$ 0,06
1,000	Panela	Un	1,000	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
0,010	Canela	Kg	0,010	100%	\$ 22,50	\$ 0,23
0,500	Leche	Lt	0,500	100%	\$ 0,85	\$ 0,43
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,535</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,65</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>20</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,08</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el sambo con el agua y la panela.</li> <li>2. Cocinar hasta que este suave.</li> <li>3. Añadir harina de maíz, canela y cocinar unos 5 minutos.</li> <li>4. Servir caliente acompañado de leche.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Colada de zapallo		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zapallo lavado, limpio y deshilachado.</li></ul>	Colada de zapallo	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Colada de zapallo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,250	Agua	Lt	0,250	100%	\$ 0,60	\$ 0,15
1,000	Zapallo maduro	Kg	0,690	69%	\$ 0,50	\$ 0,35
1,000	Panela	Un	1,000	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
0,010	Canela	Kg	0,010	100%	\$ 3,00	\$ 0,03
0,500	Leche	Lt	0,500	100%	\$ 0,85	\$ 0,43
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,510</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,40</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>10</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,14</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el zapallo con el agua y la panela, hasta que este suave.</li> <li>2. Añadir la canela y cocinar por unos minutos.</li> <li>3. Servir caliente acompañado de leche.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Colada de arroz de maíz		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz molido.</li><li>• Panela cortada en trozos pequeños.</li></ul>	Colada de arroz de maíz	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Colada de arroz de maíz						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Leche	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,250	Maíz blanco molido	Kg	0,250	100%	\$ 2,20	\$ 0,55
0,100	Panela	Kg	0,100	100%	\$ 0,45	\$ 0,05
0,005	Canela	Kg	0,005	100%	\$ 22,50	\$ 0,11
0,005	Clavo de olor	Kg	0,005	100%	\$ 34,20	\$ 0,17
0,005	Pimienta dulce	Kg	0,005	100%	\$ 16,80	\$ 0,08
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,115</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,56</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>8</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,20</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el arroz de maíz en la leche hasta que este suave.</li> <li>2. Añadir las especias y cocinar por unos 5 minutos.</li> <li>3. Servir caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Chicha de misqui		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Misqui</li><li>• Piña pelada.</li><li>• Recipiente limpio.</li></ul>	Chicha de misqui	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Chicha de misqui						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Misqui (jugo de penco)	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,025	Cedrón	Kg	0,025	100%	\$ 2,20	\$ 0,06
0,100	Cascara de Piña	Kg	0,050	50%	\$ 0,45	\$ 0,02
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,050</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,68</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,17</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el misqui del día y dejarlo reposar una noche.</li> <li>2. Al día siguiente extraer el misqui del penco con todo y bagaje.</li> <li>3. En un recipiente limpio y bien seco mezclar el misque fresco con el hervido y a la vez añadir el cedrón y las cascaras de piña.</li> <li>4. Dejar fermentar sin estar moviéndolo por 2 días.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Chicha de jora		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Jora</li><li>• Panela troceada</li></ul>	Chicha de jora	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Chicha de jora						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,800	Jora	Lt	1,800	100%	\$ 2,20	\$ 3,96
1,000	Agua	Kg	1,000	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
1,333	Panela	Un	1,333	100%	\$ 0,45	\$ 0,60
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,333</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 6,76</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>10</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,68</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar la harina de jora con la panela por 20 minutos.</li> <li>2. Retirar del fuego y dejar enfriar-</li> <li>3. Colocar en un recipiente limpio y seco y dejar fermentar por 2 días.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Chocolate de misqui		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Misqui. (jugo de penco)</li><li>• Leche pesada.</li><li>• Chocolate pesado</li></ul>	Chocolate de misqui	Se recomienda utilizar chocolate artesanal.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Chocolate de misqui						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,250	Misqui	Lt	0,250	100%	\$ 0,60	\$ 0,15
0,250	Leche	Lt	0,250	100%	\$ 2,20	\$ 0,55
0,100	Chocolate	Kg	0,100	100%	\$ 3,00	\$ 0,30
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,600</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,00</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,25</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Llevar a fuego el misqui mezclado con la leche hasta que hierva.</li> <li>Una vez hierva agregar el chocolate y dejar cocinar por unos minutos, removiendo constantemente.</li> <li>Servir caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Agua de guayusa		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Panela picada.</li><li>• Hojas de guayusa lavadas.</li></ul>	Agua de guayusa	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Agua de guayusa						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Agua	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,500	Panela	Un	0,500	100%	\$ 0,45	\$ 0,23
0,025	Hojas de Guayusa	Un	0,025	100%	\$ 0,55	\$ 0,01
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,025</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,84</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,21</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner a hervir el agua con la panela.</li> <li>2. Cuando hierva el agua añadir las hojas de guayusa y apagar.</li> <li>3. Servir caliente o fría.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Café de haba		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Habas tostadas y molidas</li></ul>	Café de haba	Se recomienda cernir el café antes d servirlo.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Café de haba						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Agua	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
0,500	Panela	Kg	0,500	100%	\$ 0,45	\$ 0,23
0,050	Café de habas	Un	0,050	100%	\$ 0,45	\$ 0,02
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,050</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,85</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,21</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner a hervir el agua con la panela.</li> <li>2. Cuando hierva añadir con cuidado el café (se recomienda bajar la llama a lo más mínimo para evitar derrames) dejar hervir por unos minutos.</li> <li>3. Cernir y servir caliente.</li> </ol>						



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

<b>Ficha de mise en place de:</b> Dulce de sambo		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sambo limpio y deshilachado.</li></ul>	Dulce de sambo	Se lo consume cuando este frío y acompañado de pan.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Dulce de sambo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Sambo	Un	0,690	69%	\$ 1,10	\$ 0,76
3,000	Panela	Un	3,000	100%	\$ 0,45	\$ 1,35
0,500	Agua	Lt	0,500	100%	\$ 0,60	\$ 0,30
0,075	Harina de maíz	Kg	0,075	100%	\$ 2,20	\$ 0,17
0,025	Canela	Lt	0,025	100%	\$ 3,00	\$ 0,08
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,600</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 2,65</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,66</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el sambo con el agua y dejar enfriar una noche.</li> <li>2. Al día siguiente cernir en el harnero y cocinarlo con la panela y la harina de maíz.</li> <li>3. Está listo cuando al echar una gota de agua esta no se pierde. Ahí agregamos la canela y retiramos del fuego.</li> <li>4. Servir acompañado de pan.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Champús		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz morocho remojado y molido.</li><li>• Harina tamizada y separada en gruesa, mediana y fina.</li></ul>	Champús	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Champús						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,100	Harina gruesa	Kg	0,100	100%	\$ 2,20	\$ 0,22
0,100	Harina mediana	Kg	0,100	100%	\$ 2,20	\$ 0,22
0,100	Harina fina	Kg	0,100	100%	\$ 2,20	\$ 0,22
1,000	Agua	Lt	1,000	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
1,000	Panela	Un	1,000	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
0,025	Hoja de naranja	Kg	0,024	97%	\$ 5,00	\$ 0,12
<b>Cant. Producida:</b>		<b>2,124</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,83</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,46</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar la harina gruesa hasta que este suave, añadir la harina mediana y la panela cocinar hasta que suavice.</li> <li>2. Al final añadir la harina fina y la hoja de naranja.</li> <li>3. Sacar del fuego y dejar enfriar en bateas toda la noche. Servir cortando en pequeñas porciones.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Buñuelos		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Harina pesada y tamizada.</li><li>• Panela troceada.</li></ul>	Buñuelos	Siempre los buñuelos van acompañados de miel.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Buñuelos						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
0,060	Harina de maíz	Kg	0,060	100%	\$ 2,20	\$ 0,13
0,060	Harina de trigo	Kg	0,060	100%	\$ 1,10	\$ 0,07
0,025	Leche	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,100	Huevos	Un	0,097	97%	\$ 8,33	\$ 0,81
	<b>Miel</b>					
0,100	Panela	Un	0,100	100%	\$ 0,45	\$ 0,05
0,100	Agua	Lt	0,100	100%	\$ 0,60	\$ 0,06
<b>Cant. Producida:</b>			<b>0,297</b>	<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,13</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 0,28</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Las harinas de trigo en un tazón. Añadir la harina de maíz. Incorporar el huevo batido y la leche gradualmente.</li> <li>Mezclar muy bien hasta que quede una consistencia suave.</li> <li>Freír en una sartén con aceite caliente.</li> <li>Para la miel solo poner a hervir la panela con el agua hasta obtener la consistencia deseada.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Manjar de leche		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Arroz molido</li><li>• Panela troceada.</li></ul>	Manjar de leche	Se sirve frio acompañado muchas veces de pan.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Manjar de leche						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Leche	Lt	1,000	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
0,250	Arroz molido	Kg	0,250	100%	\$ 1,32	\$ 0,33
1,000	Panela	Un	1,000	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
0,010	Canela	Kg	0,010	100%	\$ 22,50	\$ 0,23
<b>Cant. Producida:</b>		<b>1,010</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 1,86</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 0,46</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner el arroz molido y la leche en una olla a fuego medio, hasta que esté bien cocida la harina de arroz. Añadir la panela y reducir el fuego.</li> <li>2. Continuar la cocción hasta que se reduzca y comience a espesar, el color empezara a cambiarse a un tono caramelo, se añade la canela.</li> <li>3. Durante los primeros minutos se debe remover de vez en cuando para evitar que la leche se desborde y se pegue. Durante los últimos minutos se removerá de vez en cuando para evitar que se queme.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Dulce de zanahoria blanca		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zanahoria pelada, lavada y picada en trozos medianos.</li></ul>	Dulce de zanahoria blanca	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Dulce de zanahoria blanca						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Zanahoria blanca	Kg	0,630	63%	\$ 0,55	\$ 0,35
0,025	Agua	Lt	0,025	100%	\$ 0,60	\$ 0,02
0,100	Panela	Un	0,100	100%	\$ 0,45	\$ 0,05
0,100	Canela	Kg	0,100	100%	\$ 22,50	\$ 2,25
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,200</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 2,66</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,66</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar la zanahoria hasta que esta blanda.</li> <li>2. Añadir la panela y especias y retirar del fuego.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Dulce de higos		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Higos limpios</li><li>• Panela troceada</li></ul>	Dulce de higos	Se lo puede servir acompañado de queso fresco o pan.

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Dulce de higos						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
10,000	Higos	Un	10,000	100%	\$ 0,60	\$ 6,00
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,100	Agua	Lt	0,100	100%	\$ 0,60	\$ 0,06
0,454	Panela	Un	0,100	100%	\$ 0,454	\$ 0,20
0,100	Canela	Kg	0,100	100%	\$ 22,50	\$ 2,25
0,100	Anís	Kg	0,100	100%	\$ 10,00	\$ 1,00
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,400</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 9,38</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>10</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 0,94</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar los higos partidos en agua y sal por una noche.</li> <li>2. Al día siguiente exprimir los higos y lavarlos.</li> <li>3. Cocinarlos con panela y especias, hasta que el agua tenga una consistencia de miel.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Dulce de camote		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Camote pelado, cocinado y troceado.</li></ul>	Dulce de camote	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Dulce de camote						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Camote	Kg	0,890	89%	\$ 0,55	\$ 0,49
0,025	Agua	Lt	0,025	100%	\$ 0,60	\$ 0,02
0,454	Panela	Kg	0,454	100%	\$ 0,45	\$ 0,20
0,100	Canela	Kg	0,100	100%	\$ 22,50	\$ 2,25
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,554</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 2,96</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,74</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el camote hasta que este blando.</li> <li>2. Añadir la panela, especias cocinar unos 3 minutos y retirar del fuego.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Tortillas de harina de trigo		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Harina de trigo tamizada</li></ul>	Tortillas de harina de trigo	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Tortillas de harina de trigo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Harina de trigo	Kg	1,000	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
0,025	Huevos	Kg	0,025	100%	\$ 8,33	\$ 0,21
0,100	Manteca de cerdo	Un	0,100	100%	\$ 5,50	\$ 0,55
0,100	Levadura seca	Lt	0,100	100%	\$ 1,00	\$ 0,10
0,025	Agua	Lt	0,025	100%	\$ 0,60	\$ 0,02
0,100	Queso	Kg	0,100	100%	\$ 4,40	\$ 0,44
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,300</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 3,50</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 0,87</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tibiar el agua y añadir la levadura seca, dejar fermentar por unos 20 minutos.</li> <li>2. Colocar la harina en forma de volcán, añadir en el centro los huevos, manteca de cerdo y la levadura.</li> <li>3. Trocear la masa y formar bolas de 40 gr, tapar y dejar fermentar por 30 minutos.</li> <li>4. Dar la forma a las tortillas colocando el queso en el centro.</li> <li>5. Dejar leudar unos 30 minutos y asarlas en el tiesto bien caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Tortillas de choclo		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hojas del choclo.</li><li>• Choclo desgranado y molido.</li></ul>	Tortillas de choclo	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Tortillas de choclo						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Choclo molido	Kg	1,000	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
0,025	Sal	Kg	0,025	100%	\$ 0,85	\$ 0,02
0,100	Manteca de cerdo	Kg	0,100	100%	\$ 5,50	\$ 0,55
0,100	Queso	Kg	0,100	100%	\$ 4,40	\$ 0,44
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,200</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 3,21</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,80</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar el choclo, la sal y la manteca hasta formar una masa.</li> <li>2. Calentar el tiesto y colocar una porción de la masa, añadimos una cucharada de queso en el centro y cubrimos con más masa. Asamos por un lado y damos la vuelta.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Tortillas de camote		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Camote pelado, lavado y troceado</li></ul>	Tortillas de camote	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Tortillas de camote						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Camote dulce	Kg	0,890	89%	\$ 0,55	\$ 0,49
0,025	Harina de maíz crudo	Kg	0,025	100%	\$ 2,20	\$ 0,06
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,100</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 0,59</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,15</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el camote hasta que este suave y majarlo.</li> <li>2. Mezclar la harina con el camote majado.</li> <li>3. Dividir la masa en porciones y dar forma de tortilla y asarlas en el tiesto bien caliente.</li> </ol>						



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha de mise en place de:</b> Pan de horno de leña		
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018		
<b>Mise en place</b>	<b>Producto terminado</b>	<b>Observaciones</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Horno limpiado</li><li>• Leña quemada</li><li>• Horno barrido</li></ul>	Pan de horno de leña	

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Carrera de Gastronomía**

<b>Ficha técnica:</b> Pan de horno de leña						
<b>Fecha:</b> 17 de noviembre de 2018						
<b>C. Bruta</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Un</b>	<b>C. Neta</b>	<b>REND. EST. (%)</b>	<b>Precio U</b>	<b>Precio CU</b>
1,000	Harina de trigo	Lt	1,000	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
0,025	Panela	Kg	0,025	100%	\$ 0,45	\$ 0,01
0,100	Manteca de cerdo	Kg	0,100	100%	\$ 5,50	\$ 0,55
0,100	Anís	Kg	0,100	100%	\$ 10,00	\$ 1,00
0,100	Huevos criollos	Kg	0,097	97%	\$ 0,45	\$ 0,04
0,100	Levadura seca	Lt	0,100	100%	\$ 1,00	\$ 0,10
0,025	Agua	Lt	0,025	100%	\$ 0,60	\$ 0,02
<b>Cant. Producida:</b>		<b>0,397</b>		<b>Costo total</b>		<b>\$ 3,90</b>
<b>Cant. Porción:</b>		<b>4</b>	<b>Costo por porción</b>			<b>\$ 0,98</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>FOTO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Preparar agua de panela, a la cual la dejaremos enfriar un poco y ahí añadir la levadura seca, dejar fermentar por unos 20 minutos.</li> <li>Colocar la harina en forma de volcán, añadir en el centro los huevos, manteca de cerdo, anís y la levadura.</li> <li>Trocear la masa y formar bolas de 60 gr, tapar y dejar fermentar por 30 minutos.</li> <li>Dar la forma de pan y dejar leudar unos 30 minutos, hornear en el horno de leña previamente calentado.</li> </ol>						



## 5. CONCLUSIONES

Con el desarrollo de este proyecto de intervención se puede concluir lo siguiente:

- La viabilidad y riqueza de cereales, tubérculos, frutas, granos cultivados en la zona permiten la elaboración de un amplio inventario gastronómico de la gastronomía tradicional de San Felipe de Oña, compuesta por sopas, platos fuertes, bebidas, postres y aperitivos.
- Se considera a la gastronomía tradicional de San Felipe de Oña como una de las más sanas, nutritivas y económicas, debido a que sus pobladores cultivan los productos sin la utilización de fertilizantes químicos.
- A pesar de pertenecer a la misma provincia del Azuay, se encontró diferentes productos y técnicas en la elaboración de sus recetas si los comparamos con otros cantones.
- De acuerdo con el tema promocional sobre la gastronomía que posee este cantón se puede decir que es nula, ya que en los últimos años la gastronomía tradicional no es muy representativa en el cantón y está desapareciendo con el transcurso de los años.
- La elaboración y los ingredientes de cada una de estas recetas tradicionales, son transmitidas de generación en generación es decir de madres hacia hijas.
- La principal dificultad identificada durante la elaboración del inventario radica en la inexistencia de bibliografía referente a la gastronomía tradicional del cantón, ocasionando así la pérdida de un importante patrimonio inmaterial.



## 6. RECOMENDACIONES

En lo referente a las recomendaciones procedentes del presente proyecto de intervención, estas se encaminan en la conservación de los productos de la zona y transmisión adecuada de la gastronomía tradicional del cantón San Felipe de Oña.

- Que las autoridades del cantón conjuntamente con el Ministerio de Agricultura y ganadería sigan creando programas agrícolas que permitan seguir aprovechando los diferentes pisos climáticos, con la finalidad de mantener la riqueza agrícola y ganadera del cantón, mismo que a la vez facilitaran la preparación de los diversos platos tradicionales del cantón. Y además aprovechar esta ventaja para concientizar a los habitantes de cuán importante es cultivar sus propios alimentos.
- Incentivar a los pobladores a mantener las prácticas agrícolas tradicionales en donde se utiliza principalmente los abonos orgánicos, para de esta manera mantener una gastronomía sana, nutritiva y económica.
- Conservar y transmitir de manera adecuada los productos y técnicas utilizados en la elaboración de las recetas tradicionales del cantón, mismas que permiten diferenciar esta gastronomía de la de otros cantones.
- Lanzar una campaña publicitaria para promocionar sobre la gastronomía tradicional del cantón para rescatar estas costumbres gastronómicas.
- Aprovechar que la gastronomía tradicional de este cantón brinda grandes beneficios y además cuenta con una gran diversidad gastronómica para crear diversos inventarios gastronómicos.
- Además, se recomienda poner mayor énfasis en transmitir cada una de estas recetas a toda la población, ya que hoy en día se puede palpar que las nuevas generaciones han optado por adoptar nuevas costumbres desplazando de esta manera a lo tradicional.



## 6. BIBLIOGRAFÍA

### LIBROS

- Aguirre, Z., Loja, Á., Solano, C., & Aguirre, N. (2015). *Especies forestales más aprovechadas en la región sur del Ecuador* (Universidad). Loja.
- Alvarado, U. A. M. (2007). *Pasado y Presente San Felipe de Oña*. Oña.
- Carrión, A. R., Herrera, L., & Gutiérrez, R. (2016). El babaco (*Vasconcellea heilbornii* var. *pentagona* Badillo). Principales agentes fitopatógenos y estrategias de control.
- Centro Regionale di Intervento per la Cooperazione y Fundación Terranueva. (2009). *Semillas, Saberes y Sabores del Ecuador*. (Obreval & Impresores., Eds.). Quito.
- Cordinación General del Sistema de Información Nacional. (2015). *Cordinación General del Sistema de Información Nacional. (2015). Boletín Situacional del Haba. Quito.Boletín Situacional del Haba*. Quito.
- Cuichán, M., Salazar, D., Suárez, M., Villafuerte, W., Orbe, D., & Marquez, J. (2014). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC 2014*. Quito.
- El Azuayo. (2015). Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón San Felipe de Oña. *Oña, GAD Municipal*, p. 16.
- El Comité Nacional. La Desarrollo Sustentable de, & Azúcar. Caña de. (2015). *Ficha técnica del cultivo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.)*.
- Estrella, E. (1988). *El Pan de America. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador* (ABYA-YALA). Quito.
- Falconi, E., Garófalo, X., Llangari, P., & Espinoza, M. (2010). *El cultivo de la*



*cebada: Guía de producción artesanal de semilla de calidad.* (INIAP, Ed.)  
(Estación E). Quito.

Garófalo, J., Ponce Molina, L., & Abad, S. (2011). *Guía del Cultivo de trigo.* (INIAP, Ed.) (INIAP). Estación Experimental Santa Catalina.

Gobernación de Antioquia. (2015). *Manual técnico del cultivo de maíz bajo buenas prácticas agrícolas.* Medellín.

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Oña. (2012). Oña. *Revista Municipal, 29.*

Gobierno Autónomo Descentralizado San Felipe de Oña. (2014). *Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Oña.* San Felipe de Oña.

Guanga, R. G. (2009). San Felipe de Oña. *Revista Municipal San Felipe de Oña.*

Guzmán, A., Antúnez, A., Corradini, F., Riquelme, J., Martínez, J. P., Salinas, L., ... Felmer, S. (2017). *Manual de cultivo del tomate al aire libre.* (A. Torres, Ed.). Santiago, Chile.

Hernández, V. M., Vargas, M. L. P., Muruaga, J. S., Mayek, S., Hernández, D., & Netzahualcóyotl. (2013). *Origen, domesticación y diversificación del frijol común. Avances y perspectivas.* Mexico.

Hinostroza, F., Cárdenas, F., Álvarez, H., & Cobeña, G. (2012a). *INIAP Portoviejo 650 una variedad de yuca para procesamiento.* Quito.

Hinostroza, F., Cárdenas, F., Álvarez, H., & Cobeña, G. (2012b). *INIAP Portoviejo 651 variedad de yuca para la producción de almidón.* Quito.

IBCE. Instituto Bolivariano de Comercio Exterior. (2015). *Potencial mercado del Haba.* Santa Cruz.



- Intriago, D., Torres, M. de L., Arahana, V., & Tobar, J. (2013). *Evaluación de la variabilidad genética del capulí (Prunus serotina subsp. capulí) en tres provincias del Ecuador*. Quito.
- Martinez, A. (2009). *Geografía Económica del Ecuador*. ( s. J. Páez, Ed.) (Maya). Quito.
- Medina, J. (2008). *Cebolla: guía técnica* (Instituto). Santo Domingo.
- Núñez, Y. (2009). *Plan de recuperación y fomento del cultivo de trigo en el Ecuador* (INIAP). Chimborazo y Bolívar.
- Palma, P. (2013). *Efecto del biofertilizante Fertibacter-Maíz en complementación con la fertilización química y orgánica en el cultivo de maíz (Zea mayz L) en el cantón Espejo, Provincia del Carchi.* Carchi.
- Peralta, E., Murillo, À., Mazòn, N., Pinzòn, J., & Villacrès, E. (2013). *Manual Agrícola de Frèjol y otras Lèguminosas*. (INIAP, Ed.) (Estaciòn E). Quito.
- Peralta, E., Murillo, À., Mazòn, N., Rodríguez, D., & Pinzòn, J. (2012). *Producción no convencional y uso de semilla de buena calidad de variedades mejoradas de frèjol arbustivo (Phaseolus vulgaris L.), en los valles de las provincias Imbabura y Carchi, Ecuador*. Quito.
- Peralta, E., Murillo, À., Minchala, L., & Pinzòn, J. (1997). *Variedades Mejoradas de Alverja (Pisum sativum L.) de tipo decumbente para la sierra ecuatoriana*. Azogues.
- Peralta, E., Murillo, À., Vásquez, J., & Pinzòn, J. (1996). *INIAP 441 Serrana variedad mejorada de haba (vicia faba L.) de grano grande para la sierra ecuatoriana* (INIAP). Quito.
- Pinzòn, H. (2004). *La cebolla de rama (Allium fistulosum) y su cultivo*. (C.



- Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria & A. Asociación Hortifrutícola de Colombia, Eds.) (Luis Humbe). Tibaitatá, Mosquera – Colombia.
- Pumisacho, M., & Sherwood, S. (2002). *El cultivo de la papa en el Ecuador* (INIAP-CIP). Quito.
- Resultados del Censo 2010 de Población y Vivienda en el Ecuador. (2010). *Fascículo Provincial Azuay*.
- Reveles, M., Velásquez, R., & Bravo, Á. (2009). *Tecnología para cultivar ajo en Zacatecas* (Instituto). Zacatecas.
- Rivadeneira, M., Ponce, L., Abad, S., & Coronel, J. (2003). *INIAP-Cañicapa 2003*. Quito.
- Rodríguez, A. S., Argüello, D. S., Brenes, E. A., González, J. M., Lizano, M. C., Rojas, L. R., ... Bonilla, Y. G. (2016). *Cultivo de Yuca*. (nstituto N. de I. y T. En & T. Agropecuaria, Eds.) (nstituto N).
- Soto, M., Perez, A., & Acosta, Ó. (2011). *La mora: Una fruta pequeña beneficiosa para la salud*. Costa Rica.
- Suquilanda Valdivieso, M. B. (2015). *Producción Orgánica de productos Andinos*. (FAO, Ed.) (Ministerio). Quito.
- Torres, J. M., & De la Fuente, G. M. (2010). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. (C. de D. Regional & México, Eds.). México.
- Ullauri, V. R. G. (2010). *Primer Concurso. Historia de los Cantones de la provincia del Azuay*. (M. C. V. y M. G. N. Escudero, Ed.) (Cátedra Ab). Cuenca: Prefectura del Azuay.



Yam, J. A., Villaseñor, C. A., Romantchik, E., Soto, M., & Peña, M. Á. (2010). Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (*Psidium guajava* L.) y sus principales características en la postcosecha, 82.

Yáñez, C., Zambrano, J. L., Caicedo, M., Víctor, S., & Heredia, J. (2003). *Catálogo de Recursos Genéticos de maíces de Altura Ecuatoriana*. (INIAP, Ed.). Quito.

## **ENTREVISTAS**

Déleg, S. Comunicación personal, 16 de octubre de 2018.

Erráez, B. comunicación personal, 25 de octubre de 2018.

Espinoza, M. Comunicación personal, 17 de septiembre de 2018.

Ministerio de Agricultura y Ganadería de San Felipe de Oña. Comunicación personal, 28 de octubre de 2018.

Morales, L. Comunicación personal, 25 de septiembre de 2018.

Pacheco, M. Comunicación personal, 10 de septiembre de 2018.

Pérez, G. Comunicación personal, 20 de octubre de 2018.

Quituzaca, R. Comunicación personal, 15 de octubre de 2018.

Ramón, M. Comunicación personal, 17 de octubre de 2018.

Ramón, P. Comunicación personal, 30 de septiembre de 2018.

Ramón, R. Comunicación personal, 12 de octubre de 2018.

Ramos, H. Comunicación personal, 5 de octubre de 2018.

Sanmartín, R. Comunicación personal, 26 de octubre de 2018.



## TESIS

Aguirre, Z., Loja, Á., Solano, C., & Aguirre, N. (2015). *Especies forestales más aprovechadas en la región sur del Ecuador* (Universidad). Loja.

Allauca, R. (2011). *Diversificación del uso del chaguarmisqui en la gastronomía del cantón Guano, 2010*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Amaya, D. (2012). *Propuesta de postres gourmet elaborados con endulcorantes de bajas calorías*. Universidad de Cuenca.

Armijos, J. M. (2015). *Oña y su parroquia Susudel: Patrimonio Cultural de la Nación*. Universidad de Cuenca.

Balarezo, D. (2014). *Investigación del maíz blanco (shima) en la parroquia Rivera del Cantón Azogues, Provincia del Cañar y propuesta gastronómica*. Universidad Tecnológica Equinoccial.

Chacaltana, C. S. (2013). *El rol de los sistemas de almacenamiento de Camata Tambo y Camata Pueblo, un tambo Inca y una comunidad local adyacente ubicados en la región del Colesuyo, valle alto de Moquehua*. Universidad Católica del Perú.

Dávila, S. (2016). *El Durazno: Variedades y sus nuevos aportes & desafíos en la gastronomía ecuatoriana*. UDLA.

Escobar, B. (2013). *Evaluación de Parámetros de rendimiento de Cultivares y Líneas de cebada (*Hordeum vulgare* L) en Paucará-Acobamba-Huancavelica*. Universidad Nacional Huancavelica.

Flores M., C. A. (2016). *Alternativas en el uso del chaguar misqui como endulzante natural en la gastronomía tradicional. Cantón Latacunga provincia de Cotopaxi*. Universidad Regional Autónoma de los Andes.



Gramiño, R. F. (2013). *Maíz, Trigo y Arroz. Cereales que Alimentan al Mundo*. Monterrey: Universidad de Nuevo León.

Guañuna, D. (2014). *ESTUDIO DE VARIABILIDAD FENOTÍPICA DE ACCESIONES DE TRIGO (*Triticum aestivum* L.) Y CEBADA (*Hordeum vulgare* L.) DE LA COLECCIÓN DEL INIAP*. Universidad Central del Ecuador.

Luis, A. L. C. (2017). *Estudio Gastronómico del Cantón Loja, Recopilación de Recetas Tradicionales y Ruta Gastronómica*. Universidad Internacional del Ecuador.

Quinteros, G. (2010). *Caracterización Físico Química y Nutricional de tres morfotipos de Sambo (*Cucúrbita Ficifolia*), cultivados en el Cantón Cotacachi, 2010*. Universidad Tecnológica Equinoccial.

Rengifo, R. (2013). *Utilización de humus y tres concentraciones de gallinaza y su efecto en el rendimiento del col repollo (*Brassica oleracea* L.) VAR. *Tropical Delight* en bolsas de polietileno en Iquitos, Perú*. Universidad Nacional de la Amazonia peruana.

Ventura Vino, O. F. (2012). *“Evaluación agronómica de ecotipos de arveja (*Pisum sativum*) con dos métodos de siembra y efecto del tutoraje en la localidad de Cavinchilla-provincia Camacho”*. Universidad Mayor de San Andrés.

## INTERNET

Aldana de León, L. F. (2010). *Producción Comercial y de Semilla de Haba (*Vicia fava* L.)* (Investigad). Quetzaltenango. Retrieved from [http://www.icta.gob.gt/publicaciones/Haba/Produccion comercial y de semilla de haba, 2010.pdf](http://www.icta.gob.gt/publicaciones/Haba/Produccion%20comercial%20y%20de%20semilla%20de%20haba,%202010.pdf)

Black Angus - Grill & Bar. (n.d.). *Cocinal General*. Retrieved November 19, 2018,



from <https://gastronomia.laverdad.es/preguntas/cocina-general/cual-definicion-plato-fuerte-ejemplos-ello-frio-caliente--5416.html>

Blog de Ronald. (2009). Historia de la Cebada. Retrieved from <http://ramiolra.overblog.es/article-27641196.html>

Calvo, I. (2009). Cultivo del Tomate de Arbol, 8, 4. Retrieved from <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/AV-0982.pdf>

CESDE, F. técnica. (n.d.). Las Sopas. Retrieved November 11, 2018, from [http://files.cocinacaliente.webnode.es/200000011-5a2c25b26f/LAS SOPAS.pdf](http://files.cocinacaliente.webnode.es/200000011-5a2c25b26f/LAS_SOPAS.pdf)

Coordinación General del Sistema de información. (2014). *Cebolla Colorada*. Quito. Retrieved from <http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2014/gboletin-situacional-cebolla-colorada-2014-actualizado.pdf>

Earth. Centro de Formación Empresarial. (2004). *Perfil de Producto Naranja 2004*. Costa Rica. Retrieved from <http://usi.earth.ac.cr/glas/sp/50000142.pdf>

El Comercio. (2011a). 4 variedades de frèjol se consumen. *El Comercio*, p. Retrieved from <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/variedades-de-frejol-se-consumen.html>

El Comercio. (2011b, June). Seis tipos de coles para consumir, p. 1.

El Telègrafo. (2014, September 21). Oña, donde el paisaje se junta con la tradición. *El Telègrafo*.

FAO. (2008). Tesoro enterrado. El mundo de la papa. Retrieved October 17, 2018, from <http://www.fao.org/potato-2008/es/mundo/>



- Flaño, A. (2015). *El mercado de la cebolla*. Santiago, Chile. Retrieved from <http://static.elmercurio.cl/Documentos/Campo/2015/11/26/2015112684359.pdf>
- Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal San Felipe de Oña. (2018). Proyecto Canopy Quebrada de Palín. Retrieved from <https://www.ona.gob.ec/index.php/35-cat-principal/367-proyecto-canopy-quebrada-de-palin>
- INEC. (2011). Datos Estadísticos Agropecuarios. Retrieved from [http://www.inec.gob.ec/espac\\_publicaciones/espac-%0A2011/INFORME\\_EJECUTIVO\\_2011.pdf](http://www.inec.gob.ec/espac_publicaciones/espac-%0A2011/INFORME_EJECUTIVO_2011.pdf)
- INIAP. (2002). *El cultivo de la Arveja en la Sierra sur*. Azogues. Retrieved from <http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/2326/1/BD332.pdf>
- INIAP. (2014). *Programa de Fortalecimiento Institucional*. Quito. Retrieved from [http://www.iniap.gob.ec/pruebav3/wp-content/uploads/2015/07/literal\\_k\)\\_proyecto\\_de\\_fortalecimiento\\_institucional\\_iniap.pdf](http://www.iniap.gob.ec/pruebav3/wp-content/uploads/2015/07/literal_k)_proyecto_de_fortalecimiento_institucional_iniap.pdf)
- Lemus, Z., Estrella, M., García, M., & Chong, A. (2003). La Alfalfa: un remineralizante en el mundo vegetal. Retrieved October 20, 2018, from [http://bvs.sld.cu/revistas/san/vol7\\_4\\_03/san01403.pdf](http://bvs.sld.cu/revistas/san/vol7_4_03/san01403.pdf)
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, A. y pesca. (2013). *Frejol tierno y seco*. Quito. Retrieved from <http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2013/frejol.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Riesgo Perú. (2014). *Glosario de términos*. Lima. Retrieved from <http://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/11/GLOSARIO-DE-TERMINOS.pdf>



Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Oña y Susudel son Patrimonios del Ecuador. Retrieved October 1, 2018, from <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ona-y-susudel-son-patrimonios-del-ecuador/>

Miras, B. (2018). Carga de leña. Retrieved December 20, 2018, from <http://www.buenasmiras.com/servicios/13-carga-de-lena.html>

Monteros Guerrero, A. (2016). *Rendimiento de papa en el Ecuador primer ciclo 2016*. Quito. Retrieved from [http://sipa.agricultura.gob.ec/descargas/estudios/rendimientos/papa/rendimiento\\_papa\\_2016.pdf](http://sipa.agricultura.gob.ec/descargas/estudios/rendimientos/papa/rendimiento_papa_2016.pdf)

Olmo, A. (2018). Estadísticas agrícolas de cebada: producción, superficie y rendimiento. Retrieved from <https://blogagricultura.com/estadisticas-cebada-produccion/>

Orozco, A. (2014). Variedades de papas en el Ecuador. Retrieved November 8, 2018, from [https://prezi.com/au8l\\_wbpi7ww/variedades-de-papas-en-el-ecuador/](https://prezi.com/au8l_wbpi7ww/variedades-de-papas-en-el-ecuador/)

Pinto, M. (2013). El cultivo de ajo y el clima en el Ecuador. Retrieved October 22, 2018, from <https://es.scribd.com/document/125628628/El-cultivo-del-Ajo-y-el-clima-en-el-Ecuador-14-2-2013-doc>

Quezada, M. (2015). Cantones de la Provincia del Azuay. Retrieved from <http://cantonesdelaprovinciadelazuay.blogspot.com/2015/01/blog-post.html>

Villagaray, A. (n.d.). Definición del pan. Retrieved November 17, 2018, from <https://es.scribd.com/doc/88521473/DEFINICION-DEL-PAN>



## 6. ANEXOS

### Anexo 1: Proceso de la Investigación de mercados

#### ENTREVISTA Y ENCUESTA

##### 1.- Identificación del problema:

Falta de información y promoción de los platos tradicionales del Cantón San Felipe de Oña.

##### 2.- Objetivo general:

Recopilación de recetas tradicionales del Cantón San Felipe de Oña.

##### 3.- Objetivos específicos:

1. Determinar los principales platos tradicionales del cantón.
2. Conocer los ingredientes, técnicas y preparación de los platos tradicionales.
3. Conocer la percepción que tienen los habitantes sobre la gastronomía tradicional del cantón.

##### 4.- Necesidades Básicas de la información:

###### Necesidades Primer Objetivo:

1. Saber cuanta información posee acerca de los platos tradicionales.
2. Conocer cuántos platos tradicionales existen en el cantón.
3. Realizar un inventario sobre los platos tradicionales del cantón.



*Necesidades Segundo Objetivo:*

1. Determinar cuáles son los principales ingredientes de los platos tradicionales del cantón.
2. Determinar cuáles son las principales técnicas de cocción de los platos tradicionales del cantón.
3. Determinar cómo se preparan los platos tradicionales del cantón.

*Necesidades Tercer Objetivo:*

1. Conocer que piensan acerca de la gastronomía tradicional en el cantón.
2. Saber que piensan los habitantes acerca del apoyo de las diferentes autoridades en cuanto se refiere a la gastronomía tradicional del cantón.
3. Conocer cuál es el principal problema en cuanto se refiere a la gastronomía tradicional.



**2.1 Entrevista:**

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

**Lugar:** \_\_\_\_\_

**Entrevistado:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

1) ¿Cuál cree usted que sea el principal problema en cuanto a la gastronomía tradicional?

.....

2) ¿Qué recetas considera usted que son tradicionales del cantón?

.....

.....

.....

.....

3) ¿Podría usted decir cuáles son los ingredientes, técnicas y preparación de estos platos?

.....

.....



**2.2 Encuesta:**

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

1) ¿Qué piensa acerca de la gastronomía tradicional del cantón?

.....  
.....

2) ¿Qué opina acerca de la información gastronómica que existe en el cantón?

.....  
.....

3) ¿Para usted en los últimos años que tan representativo ha sido la gastronomía tradicional en el cantón?

.....  
.....



### Anexo 3: Calificación individual de la degustación



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

FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN					
Nombre: Lourdes Oliva Erráez Pacheco					
Guzha (mote pelado, machica, camote y achira).					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

Habas con queso					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

Caldo de Gallina					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

*Controlar las temperaturas.*

Sopa de arvejas					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR		✓			
AROMA	✓				

*Menor cantidad*



Caldo de pata de res					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA		✓			
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

Carnes asadas					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA		✓			
TEXTURA		✓			
SABOR	✓				
AROMA		✓			

Longaniza					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

Cuy asado					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

Chicha de Jora					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

*J. Carpio*



Colada de zapallo					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

Champús					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA		✓			
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

*mejor presentación*

Dulce de zambo					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

*para más niños en la presentación*

Manjar de leche					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

*mejor presentación*

Café de habas					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA	✓				
SABOR	✓				
AROMA	✓				

*Lourdes Oliva Erráz Pacheco*



Pan en horno de leña					
	Muy Satisfactorio	Satisfactorio	Regular	Malo	Muy malo
APARIENCIA	✓				
TEXTURA		✓			
SABOR	✓				
AROMA	✓				

#### Anexo 4: Resultados de la Degustación

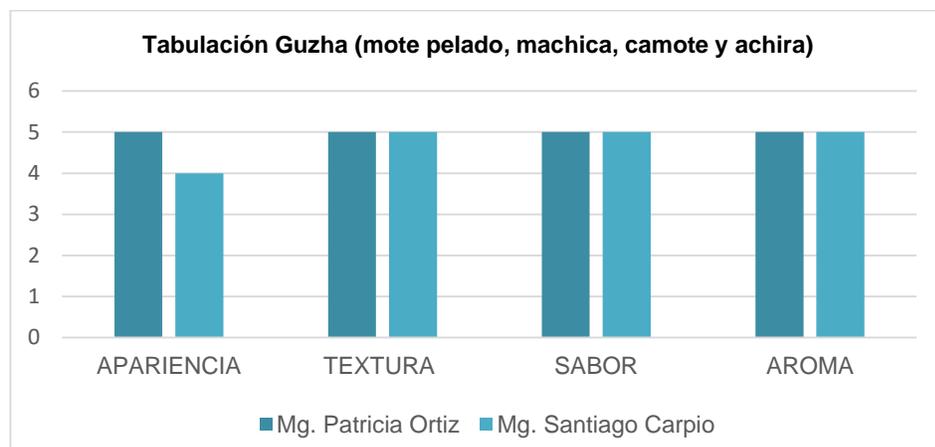
El día jueves 17 de enero del 2019 se realizó la validación de las recetas basadas en la recopilación de las recetas tradicionales del cantón San Felipe de Oña con base en los productos de la zona, la degustación estuvo conformada de la siguiente manera:

- Plato 1: Guzha compuesto por: mote pelado, machica, camote y achira.
- Plato 2: Habas con queso
- Plato 3: Caldo de gallina
- Plato 4: Sopa de arvejas
- Plato 5: Caldo de pata de res
- Plato 6: Carnes asadas
- Plato 7: Longaniza
- Plato 8: Cuy asado
- Plato 9: Chicha de Jora
- Plato 10: Colada de zapallo

- Plato 11: Champús
- Plato 12: Dulce de zambo
- Plato 13: Manjar de leche
- Plato 14: Café de habas
- Plato 15: Pan en horno de leña

Para la aprobación de los platos se calificó aspectos como: la apariencia, la textura, el sabor y el aroma, basado en una escala de Likert, donde 1 califica muy malo y 5 muy satisfactorio; obteniendo los siguientes resultados:

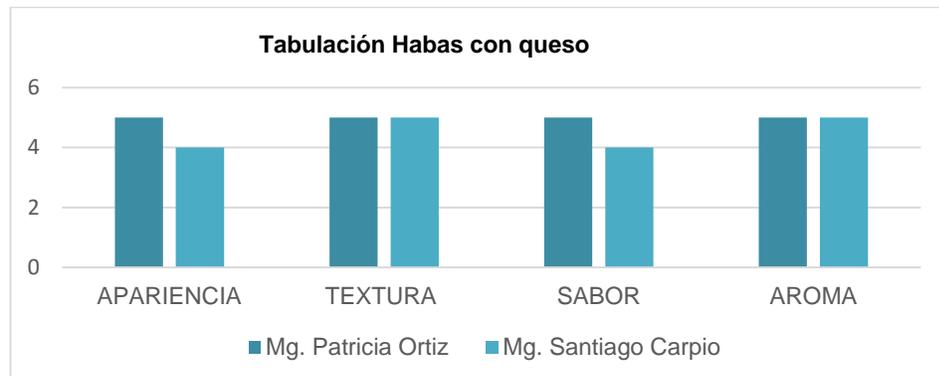
### Plato 1: Guzha (mote pelado, machica, camote y achira)



Elaborado por: Autora

Se recomienda utilizar hojas de achira para cubrir las canastas antes de colocar los productos, para darle un aspecto más tradicional.

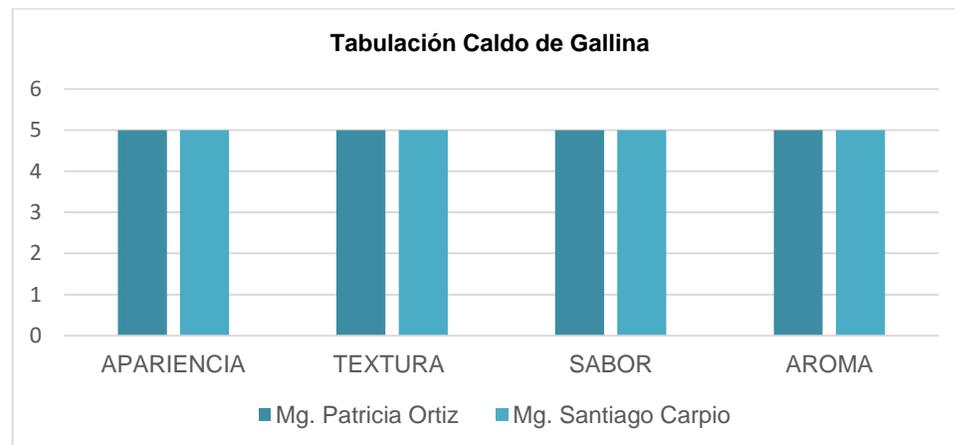
### Plato 2: Habas con queso



Elaborado por: Autora

Se recomienda mejorar su presentación.

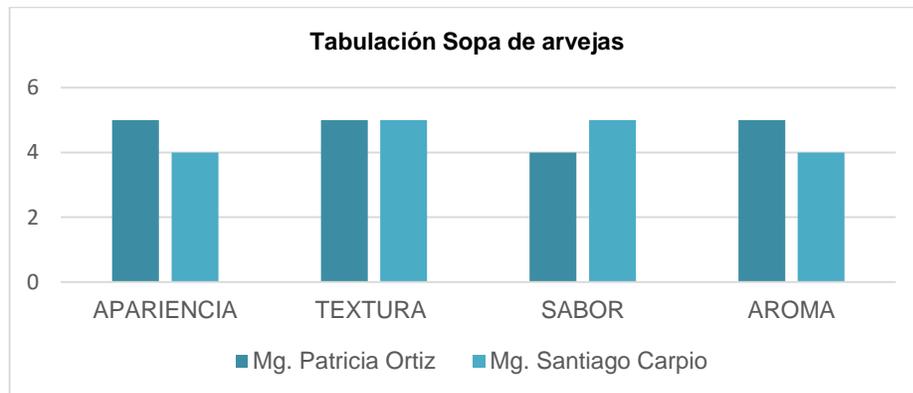
### Plato 3: Caldo de gallina



Elaborado por: Autora

Resaltado por su sabor y por ser uno de los principales platos tradicionales del cantón, como sugerencia se recomendó mantener la temperatura al momento del servicio y además acompañarlo con ají.

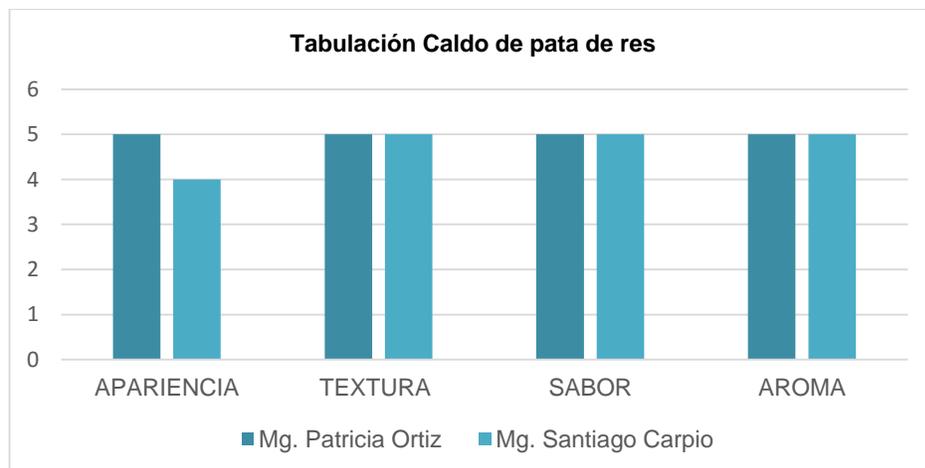
### Plato 4: Sopa de arvejas



Elaborado por: Autora

Sugirieron que al momento de presentarlo al cliente se explique qué sabor sobresale en el plato para una mejor aceptación y no cause sorpresas.

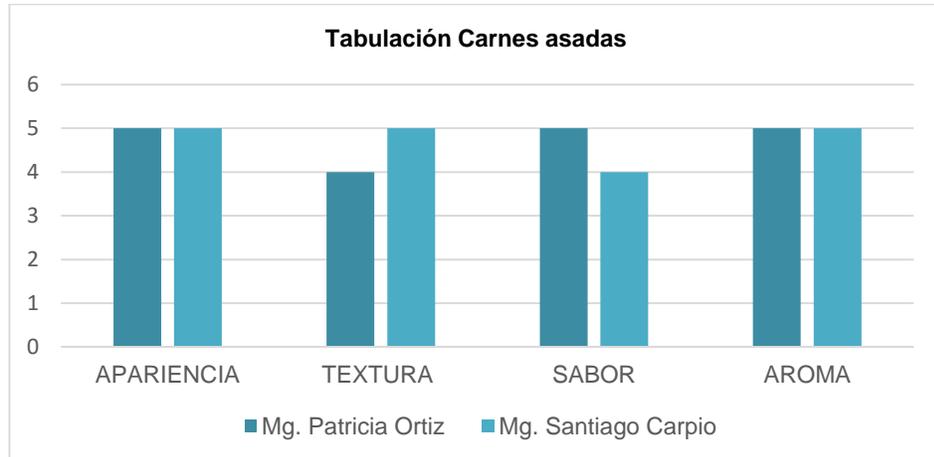
### Plato 5: Caldo de pata de res



Elaborado por: Autora

Un plato con excelente sabor, sin embargo, se debe tomar en cuenta que para su preparación se necesita de mucho tiempo para su cocción.

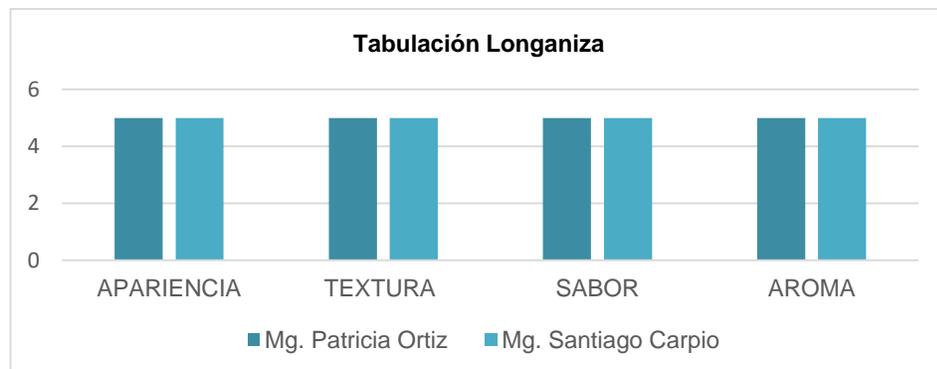
### Plato 6: Carnes asadas



Elaborado por: Autora

El jurado recomienda utilizar una carne más grasa para esta elaboración.

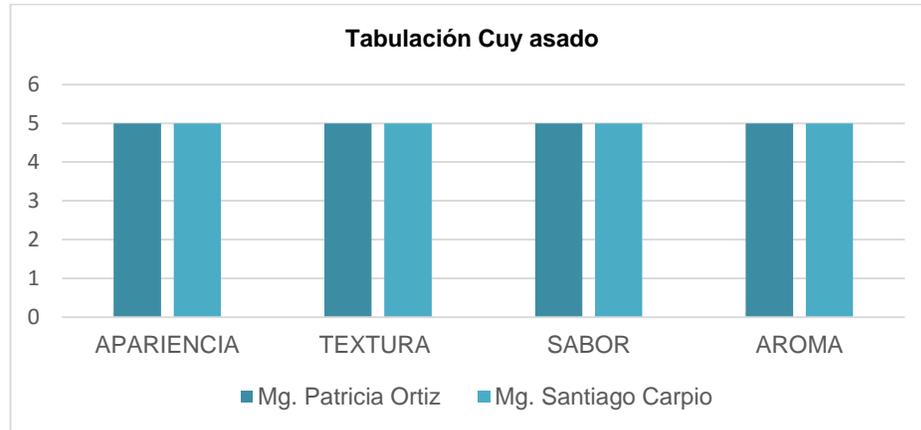
### Plato 7: Longaniza



Elaborado por: Autora

Plato que sobresalió en el menú por su excelente sabor y textura.

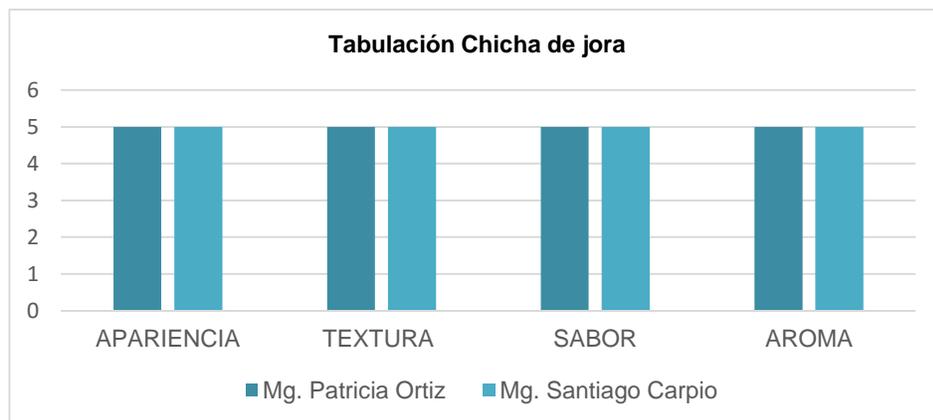
### Plato 8: Cuy asado



Elaborado por: Autora

Se resaltó su sabor delicado.

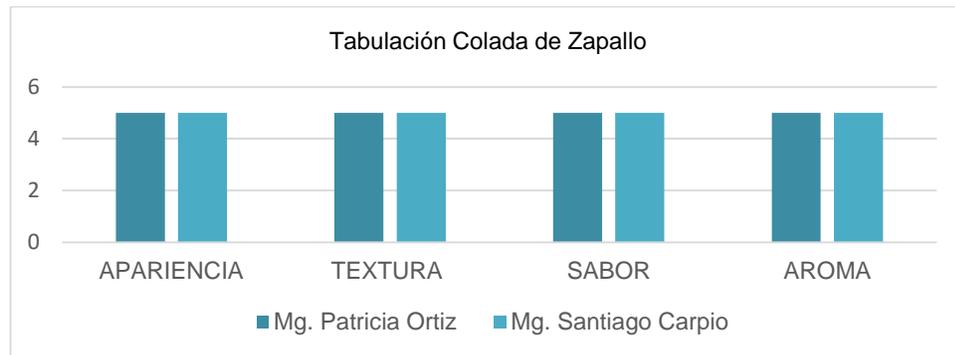
### Plato 9: Chicha de Jora



Elaborado por: Autora

Bebida con excelente sabor e ideal para acompañar como marinaje del cuy asado puesto que los platos se caracterizaron por su sabor suave y delicado.

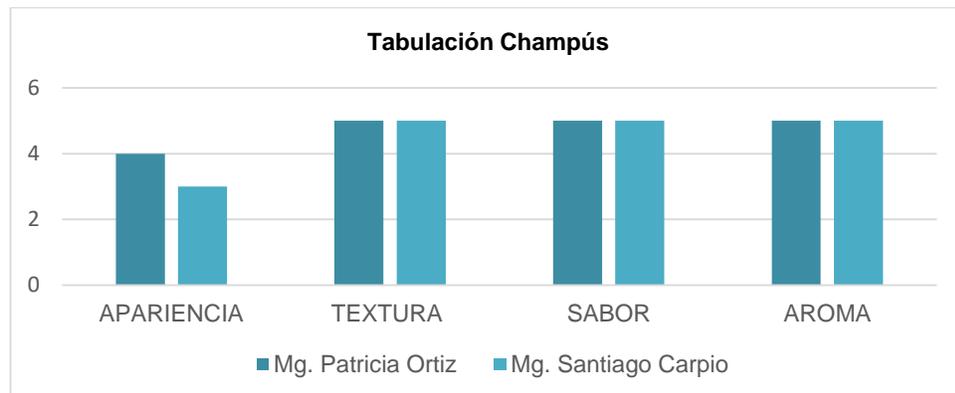
### Plato 10: Colada de zapallo



Elaborado por: Autora

Considerada una bebida deliciosa por el jurado por la combinación perfecta de los ingredientes.

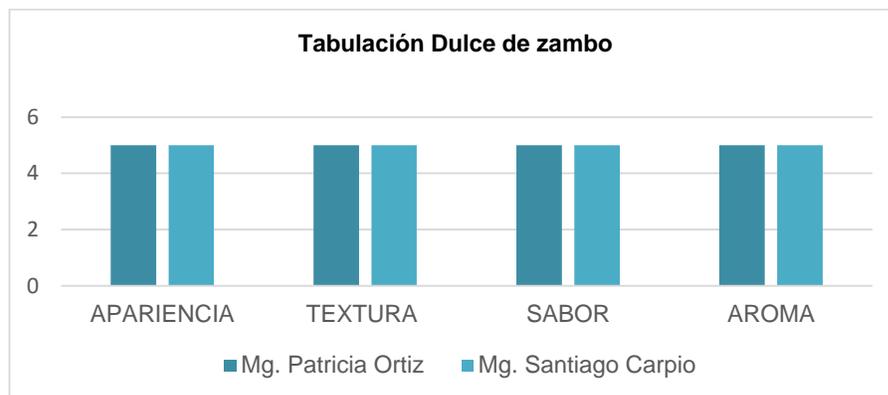
### Plato 11: Champús



Elaborado por: Autora

Dulce con buen sabor, pero para una mejor aceptación se recomienda mejorar su presentación utilizando hojas de naranja o flores comestibles de la zona, para no alterar lo tradicional del plato.

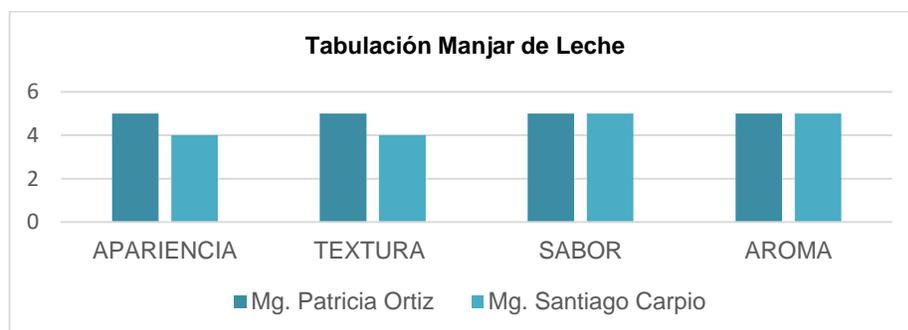
### Plato 12: Dulce de zambo



Elaborado por: Autora

Se caracterizo por su buen sabor, pero el jurado recomienda mejorar su presentación.

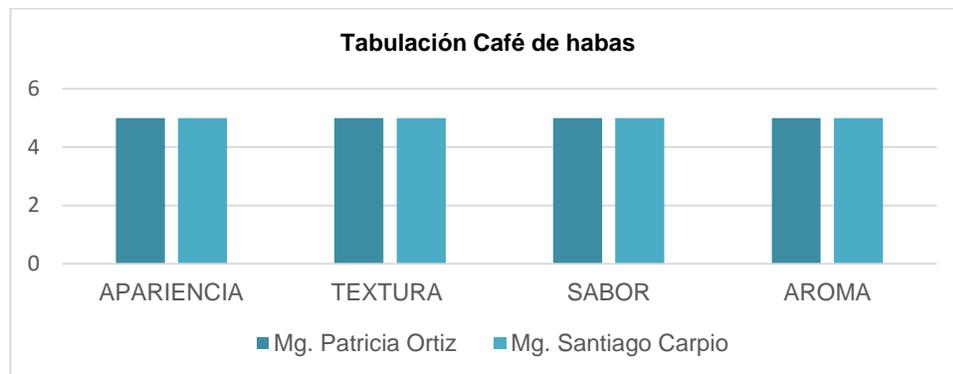
### Plato 13: Manjar de leche



Elaborado por: Autora

El jurado recomienda mejorar su presentación utilizando platos con colores que resalten el color del dulce.

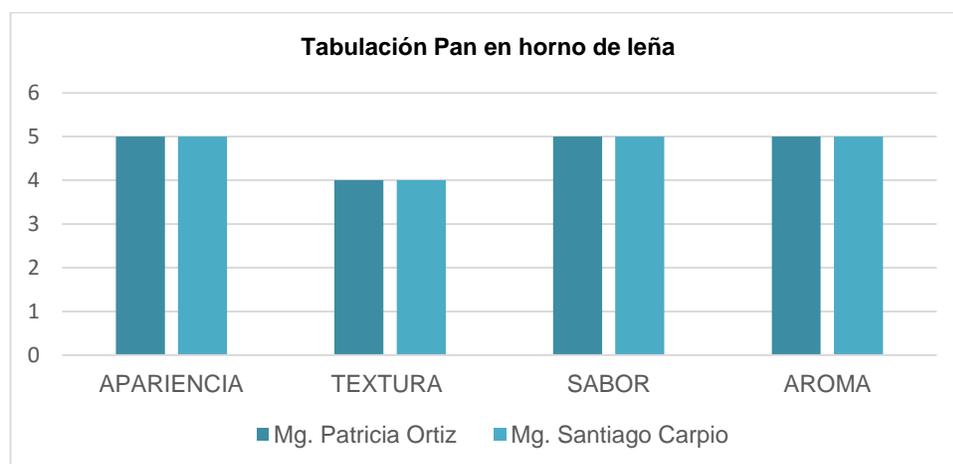
### Plato 14: Café de habas



Elaborado por: Autora

Bebida caracterizada por su excelente sabor.

### Plato 15: Pan en horno de leña



Elaborado por: Autora



Se recomienda utilizar una cantidad mayor de manteca de cerdo para no alterar el sabor artesanal y amasar un poco más la masa para mejorar la miga.

La siguiente tabla presentada a continuación, muestra el promedio general de los cinco aspectos calificados.

<b>GUZHA (MOTE PELADO, MACHICA, CAMOTE Y ACHIRA)</b>				
APARIENCIA	5	4		4,5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>HABAS CON QUESO</b>				
APARIENCIA	5	4		4,5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	4		4,5
AROMA	5	5		5
<b>CALDO DE GALLINA</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>SOPA DE ARVEJAS</b>				
APARIENCIA	5	4		4,5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	4	5		4,5
AROMA	5	4		4,5
<b>CALDO DE PATA DE RES</b>				
APARIENCIA	5	4		4,5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>CARNES ASADAS</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	4	5		4,5
SABOR	5	4		4,5
AROMA	5	5		5



<b>LONGANIZA</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>CUY ASADO</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>CHICHA DE JORA</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>COLADA DE ZAPALLO</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>CHAMPÚS</b>				
APARIENCIA	4	3		3,5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>DULCE DE ZAMBO</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>MANJAR DE LECHE</b>				
APARIENCIA	5	4		4,5
TEXTURA	5	4		4,5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>CAFÉ DE HABAS</b>				

APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	5	5		5
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5
<b>PAN EN HORNO DE LEÑA</b>				
APARIENCIA	5	5		5
TEXTURA	4	4		4
SABOR	5	5		5
AROMA	5	5		5

Elaborado por: Autora

## Anexo 5: Evidencias de la Degustación

Foto 50 Mesa de exposición de los productos de San Felipe de Oña



Foto: Autora

**Foto 51** Degustación de los platos tradicionales de San Felipe de Oña



**Foto:** Autora

**Foto 52** Presentación y degustación de los platos tradicionales de San Felipe de Oña



**Foto:** Autora