

Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA

**“GUIA DE BEBIDAS TIPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA
CENTRO Y SUR ECUATORIANA Y SU MARIDAJE CON PLATOS
TIPIICOS DE ESTAS ZONAS”**

Monografía previa la obtención del título de: Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Directora:

Lic. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

Alumnos:

Gabriela Erika Fernández León

Cristian Paul Viracucha Tamay

Cuenca, Abril 2014

Gabriela Erika Fernández León
Cristian Paul Viracucha Tamay



Resumen

La presente ponencia destaca seis bebidas típicas de la sierra ecuatoriana, que a nuestro criterio son las más representativas de la zona en cuestión. En la primera parte se ha realizado un estudio histórico bibliográfico para tener una idea de su posible origen o procedencia, realizando entrevistas y visitando los lugares donde éstas bebidas se consideran parte de su cultura y sus costumbres, y de donde probablemente tengan su origen. De igual manera se realizó un análisis de la composición de cada bebida, tomando como base los conocimientos sobre su elaboración, obtenidos de las personas entrevistadas, y realizando también un análisis de los ingredientes que las componen.

En la tercera parte se procedió a estructurar la guía en la cual se engloba la mayor parte del presente trabajo, incluyendo en la misma, la historia de cada una de las bebidas, su proceso de elaboración, y los lugares en los cuales éstas se puede degustar.

Finalmente se realizó un maridaje de cada una de las bebidas con algunos platos típicos, que fue calificado por personal de la escuela de Gastronomía de la universidad obteniendo su aprobación en términos satisfactorios, dejando así plasmada una iniciativa de búsqueda de información por nuestra gastronomía autóctona, en donde se sustenta nuestro trabajo de investigación.

Palabras claves: sierra, bebidas, típicas, historia, maridaje



Abstract

This proposal highlights six Ecuadorian typical drinks in the Andean Region, which in our opinion are some of the most representative drinks of the questioned areas. In the first part we have made a bibliographic and historical study about these drinks to get an idea of their possible origin, conducting interviews and visiting places where these drinks are considered to be part of their culture and customs, and where probably these drinks are originally from. At the same time we made an analysis of the composition of each beverage based on the knowledge about the process of elaboration obtained from interviewees, and also conducting an analysis of the ingredients each drink is composed of. In the third part we structured a guide in which most of the present work is enclosed; including in it the history of each drink, its process of making, and the places where we can taste them. Finally we made a gastronomic marriage with these drinks and some of the typical dishes, which was examined by the Gastronomy School of the University, getting their satisfactory approval.

In this way we let forth an initiative for the search of information about our native gastronomy, which supports our research work.

Keywords: Andean region, drinks, history, typical, marriage



INDICE

Introducción	16
CAPITULO I: HISTORIA Y ORIGEN.....	17
1.1 Colada Morada	18
1.2 Pájaro Azul	20
1.3 Chicha Huevona	22
1.4 Chicha de Jora	23
1.5 Yaguana	25
1.6 Horchata	26
CAPITULO II: COMPOSICION Y MARIDAJE	29
2.1 Recetas estándar de las bebidas y sus variaciones	30
2.2 Análisis de los ingredientes en las bebidas	42
2.2.1 Variedades de los ingredientes utilizados	42
2.2.2 Justificación del uso de determinada variedad de ingrediente .	51
2.3 Análisis de los productos de los cantones y los platos típicos derivados	52
2.3.1 Ambato	53
2.3.2 Guaranda	54
2.3.3 Guano	54
2.3.4 Cañar	55
2.3.5 Paute	55
2.3.6 Loja	56
2.4 Realización del maridaje en cada cantón	57
2.4.1 Colada Morada.....	57
2.4.2 Pájaro Azul.....	58
2.4.3 Chicha Huevona.....	58
2.4.4 Chicha de Jora	58



Universidad de Cuenca

2.4.5 Yaguana.....	59
2.4.6 Horchata.....	60
2.5 Resultados del maridaje	60
2.5.1 Colada Morada.....	60
2.5.2 Pájaro Azul.....	61
2.5.3 Chicha Huevona.....	62
2.5.4 Chicha de Jora	63
2.5.5 Yaguana.....	64
2.5.6 Horchata.....	66
CAPITULO III: GUÍA DE BEBIDAS	68
3.1 Conceptualización de la Guía.....	69
3.2 Identificación de los lugares de expendio	69
3.2.1 Ambato.....	69
3.2.2 Guaranda	69
3.2.3 Guano	69
3.2.4 Cañar	69
3.2.5 Paute.....	69
3.2.6 Loja	70
3.3 Estructuración de la Guía	70
3.4 Materialización.....	71
3.4.1 Portada.....	71
3.4.2 Créditos.....	72
3.4.3 Índice.....	72
3.4.4 Introducción	73
3.4.5 Colada Morada.....	74
3.4.6 Preparación de Colada Morada	75
3.4.7 Pájaro Azul.....	76



Universidad de Cuenca

3.4.8 Preparación de Pájaro Azul.....	77
3.4.9 Chicha Huevona.....	78
3.4.10 Preparación de Chicha Huevona	79
3.4.11 Chicha de Jora	80
3.4.12 Preparación de Chicha de Jora.....	81
3.4.13 Yaguana.....	82
3.4.14 Preparación de Yaguana.....	83
3.4.15 Horchata	84
3.4.16 Preparación de Horchata	85
3.4.17 Banco de Imágenes	86
3.4.18 Contraportada	86
CAPITULO IV: ANALISIS SENSORIAL DE LAS BEBIDAS Y SU MARIDAJE	87
4.1 Análisis sensorial.....	88
4.2 Estudios de los posibles productos a maridarse.....	94
4.2.1 Colada Morada.....	94
4.2.2 Pájaro Azul.....	94
4.2.3 Chicha Huevona.....	95
4.2.4 Chicha de Jora	95
4.2.5 Yaguana.....	96
4.2.6 Horchata.....	96
4.3 Creación de menú a maridarse	98
4.4 Degustación de maridaje por miembros a designar	123
4.5 Resultado del Maridaje	124
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	125
Conclusiones.....	126
Recomendaciones.....	130



Universidad de Cuenca

BIBLIOGRAFIA	131
ANEXOS	137
1.1 Transcripción de entrevistas	138
1.1.1 Entrevista Padre Manuel Celi.....	138
1.1.2 Entrevista Padre Guillermo Andrade	141
1.1.3 Entrevista Padre Luigi Richiardi	142
1.1.4 Entrevista Sr. Cesar Juela Moscoso	144
1.1.5 Entrevista Sr. Vicente Curipoma	151
1.1.6 Anotaciones de entrevista al Sr. Rogelio Guilcapi.....	163
1.2 Imagen de Menú presentado en el Maridaje	165
1.3 Fichas de Calificación del Maridaje por parte de docentes.....	166

Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, Gabriela Erika Fernández León, autora de la tesis "GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 15 de Mayo 2014.

Firma manuscrita de Gabriela Erika Fernández León, que consiste en un nombre y apellido escritos en cursiva sobre una línea horizontal.

Gabriela Erika Fernández León

C.I: 0104813506

Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, Cristian Paul Viracucha Tamay, autor de la tesis "GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 15 de Mayo 2014.

Cristian Paul Viracucha Tamay

C.I: 1103640379

Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo, Gabriela Erika Fernández León, autora de la tesis "GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Lcda. en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 15 de Mayo 2014.

Firma manuscrita de Gabriela Erika Fernández León.

Gabriela Erika Fernández León

C.I: 0104813506

Universidad de Cuenca



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo, Cristian Paul Viracucha Tamay, autor de la tesis "GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Lcdo. en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 15 de Mayo 2014.

Una firma manuscrita en tinta que dice "Cristian Viracucha Tamay".

Cristian Paul Viracucha Tamay

C.I: 1103640379

Universidad de Cuenca



Dedicatoria

Dedico este trabajo principalmente a mis padres, por haberme dado la vida. A mi madre Ligia Clotilde León Ochoa, por brindarme su apoyo incondicional, a mi padre Manuel Gerardo Fernández Tapia, por siempre ser un ejemplo para mí y para mis hermanas, a mis hermanas por siempre estar ahí.

Gabriela Fernández León

Universidad de Cuenca



Dedicatoria

Quiero dedicar el presente trabajo monográfico exclusivamente a mis padres, Bélgica Charito Tamay Montero y Paul Horacio Viracucha Tacuri, sin el apoyo de los cuales no hubiera llegado a estas instancias de mi vida.

Esto es para ustedes.

Cristian Paul Viracucha Tamay

Universidad de Cuenca



Agradecimientos

Agradezco infinitamente a las personas que de una u otra manera formaron parte de este trabajo monográfico.

Gracias mami, gracias papi, por ser las admirables personas que siempre han sido, gracias, porque sin ustedes, sin su apoyo no hubiese llegado hasta donde hoy estoy.

Gracias a mi directora, Lcda. Marlene Jaramillo, por su paciencia, por sus enseñanzas, por sabernos guiar en este proyecto.

Gracias a mi compañero Cristian Viracucha, por su optimismo, su apoyo, su paciencia, y por compartir este bello proceso de aprendizaje.

Gracias a mi estimada amiga, Tsunki Escandón, por su apoyo, fundamental para la culminación del proyecto.

Gracias a mis abuelitas, por su generosidad y paciencia, gracias por sus recetas.

Gabriela Fernández

Gabriela Erika Fernández León
Cristian Paul Viracucha Tamay

Universidad de Cuenca



Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que colaboraron en la realización de este proyecto, sin su ayuda esto no se hubiera logrado.

A mis padres y mi familia, ya que sin su apoyo no hubiese podido terminar esta carrera universitaria.

A mi compañera Gabriela Fernández por su paciencia, su apoyo y por compartir este logro conmigo.

A nuestra Directora Lcda. Marlene Jaramillo por guiarnos a través de este proyecto, gracias por los consejos, y por aportarnos con su conocimiento.

A Tsunki Escandón, nuestra amiga y Diseñadora Gráfica, sin la ayuda de la cual esta guía nunca se hubiera hecho.

A todas y todos,

Infinitas Gracias.

Cristian Viracucha



Introducción

Ecuador ama la vida. Esta es una de las iniciativas más importantes de los últimos años en cuanto a estrategias de atracción turística que ha emprendido el gobierno nacional y el Ministerio de Turismo. De igual forma este ministerio ha participado en muchos proyectos e iniciativas de carácter gastronómico con el propósito de poner en el “vox populi” latinoamericano e internacional a la gastronomía ecuatoriana.

A partir de esta iniciativa, hemos querido aportar de alguna manera al crecimiento gastronómico de nuestro país, y para esto creamos una guía de bebidas tradicionales, típicas, y ancestrales de la sierra centro y sur ecuatoriana.

La serranía Ecuatoriana es una de las regiones agrícolas más importantes del país, por ende la diversidad y versatilidad de sus productos con los cuales se obtiene una variedad de bebidas. Con esta premisa, se pretende en este proyecto poner en evidencia la importancia de una fracción de nuestra gastronomía a través de las bebidas más representativas.

De esta forma indagamos en el pasado y presente de estas bebidas pudiendo aprender de su historia y logrando utilizar estas en maridajes junto a platos y elementos típicos de la sierra ecuatoriana.

Universidad de Cuenca



CAPITULO I:

HISTORIA Y ORIGEN DE LAS BEBIDAS



Universidad de Cuenca

1.1 Colada Morada

El término “colada” para todos los ecuatorianos, describe a una bebida espesa, sustanciosa y frutal. Las coladas, que comúnmente son brindadas como un refuerzo nutritivo para infantes, tienen como base un espesante, que generalmente suele ser a base de agua, y/o leche, cereales (avena, maicena, arroz, cebada, trigo, harina de plátano) y un saborizante, que casi siempre es de frutas. Tal es así que en nuestro medio, podemos encontrar coladas de varios sabores como: de capulí, durazno, manzana, avena, maicena y de plátano; y a la que se consume como tradición ecuatoriana el Día de Difuntos, la colada morada, que viene a ser la bebida típica de nuestro país más representativa y conocida a nivel mundial.

El Ecuador el 2 de noviembre recuerda a sus difuntos preparando una colada tradicional de color morado gracias a sus ingredientes, a la cual se le conoce con el nombre de colada morada en las ciudades, y como mazamorra negra en los medios rurales. Según el consultor católico Xavier Villalta, guayaquileño especialista en Sagradas Escrituras y Apologética, este ritual data del año 998, instaurada en los monasterios de su orden por el abad San Odilón, que luego sería recogida por los benedictinos para después pasar a toda la iglesia católica, estableciendo su celebración en todas las iglesias en el año de 1914 por el Papa Benedicto XV.

Según el calendario bíblico el 2 de noviembre los sacerdotes deben celebrar tres eucaristías en honor a los difuntos utilizando siempre el color morado en su vestimenta como símbolo de duelo, luto y penitencia.



Universidad de Cuenca

Sin embargo desde hace mucho tiempo atrás, nuestros antepasados ya contaban con sus propios ritos fúnebres. En lo que hoy se conoce como la sierra ecuatoriana, los indios preparaban la Uchucuta y las guaguas de pan.

Según escribe la antropóloga Ana María de Veintimilla Donoso, en un artículo de la revista Patrimonio Cultural Inmaterial, la Uchucuta (término quichua: granos tiernos cocidos con ají y hierbas) compuesta originalmente de harina de maíz, papa, frejol, arveja, achiote y col, que iba de la mano con las guaguas de pan, que eran preparadas con harina de maíz, zapallo, miel y cera de abeja; fueron elaborados por los indios para acompañar en los rituales funerarios que realizaban.

“Indias vestidas de luto ofrecían a las almas de sus muertos todo lo que estos gustaban de comer y beber en vida. Allí el pan de finados, rociado de vino con rama de romero. Allí la colada morada que simboliza el luto de los vivos y la sangre de los paganos sacrificios. Allí la chicha rubia que los incas ofrecían al sol y a los demás espíritus sedientos. Allí los cuyes asados las papas cocidas y una dorada salsa encima.” (Cuvi, 115)

Es lo que recopiló el investigador y escritor Darío Guevara el 2 de Noviembre de 1934 en Ambato

En la serranía ecuatoriana los indígenas aun acostumbran llevar a los cementerios estos platillos, los depositan junto a las tumbas y a la vez que ellos comen y beben, riegan algo de colada morada y chicha sobre la tierra. Según los relatos del Padre Velasco; “los incas hacían honor a sus



Universidad de Cuenca

antepasados en el mes de octubre, entre sus ritos al difunto, estaban el de interpretar música funesta con cantos tristes en las tumbas mientras se relataba las hazañas del muerto, esto hoy se lo conoce como los rezos responsos de los indígenas.”(Cuvi, 115)

A pesar del concepto generalizado que tienen el pueblo ecuatoriano hacia el vínculo de la colada morada con el día de los difuntos y la celebración que esta implica, no hemos podido encontrar un lazo que una a estas dos costumbres. Algunos religiosos piensan que la costumbre de la colada morada es simplemente una tradición indígena que ha perdurado y se ha unido a este culto religioso. Según la entrevista que realizamos al Padre Guillermo Andrade, Párroco de la Catedral de Cuenca, la relación de la colada morada con la iglesia es “un invento de los fieles”. De la misma manera el Párroco de la Iglesia de Santo Domingo en Cuenca, Padre Manuel Celi, nos dice que: “La costumbre hace ley” sin embargo, “la colada morada no deja de ser una costumbre indígena”.

De esta forma podemos deducir que lo que hoy se conoce como la tradicional colada morada con guaguas de pan, no es más que un mestizaje de culturas, tradiciones, y religión.

1.2 Pájaro Azul

De norte a sur, son muchas las provincias en el Ecuador que son productoras de caña de azúcar, este producto proveniente del continente Asiático, ha dejado al mundo una amplia variedad de productos derivados, como son el azúcar, miel, caramelo, aguardientes, ron, entre otros, los cuales incluso sirven para industrias no alimenticias. No es para



Universidad de Cuenca

menos que en Ecuador también haya dejado una huella y plasmado en su dulzor la base para bebidas muy sabrosas y reconocidas como es el caso del Pájaro Azul.

En la provincia Bolívar, específicamente en el cantón Echeandía, se da una vasta producción de esta bebida, que sin embargo es muy comercializada en el cantón Guaranda. Esta bebida está hecha a base de, frutas, licor de caña anisado, patas y carne de gallina, y hojas de mandarina, esta última le otorga sus tonalidades azules.

En cuanto a su origen, son algunas las historias detrás del nombre Pájaro Azul. Debido a que en la elaboración también se incluyen algunas partes de gallina (carne de gallina, patas), algunos dicen que este es el origen del nombre, prefiriendo decir pájaro azul que gallina azul. Sin embargo hay otra historia que sobresale y nos explica cómo se dio el nombre y parte de la primera elaboración del mismo.

En el blog [diego-morales81](#) de Diego Morales, estudiante oriundo del cantón Guaranda en la provincia de Bolívar, se relata lo siguiente:

“Resulta que en el año 1937 sobrevoló por Guaranda un monoplano de color azul celeste que pasó rasante provocando tremendo susto entre los habitantes de Guaranda y Guanujo (hasta entonces no conocían lo que era el avión porque no llegaban los periódicos en toda su amplitud informativa). Los paisanos creyeron que era un gigantesco pájaro azul, salieron todos los varones a la plaza y organizaron una expedición en dirección norte hacia el Arenal Grande para "cazar el pájaro azul". La expedición llevaba como provisiones grandes trozos de panela y botellas llenas de anisado de primera calidad que iban



Universidad de Cuenca

tomando por el camino y en el brindis decían "tómame un pájaro azul". Los militares del Batallón España acantonado en Guaranda habían encontrado el avioncito de color azul celeste que había aterrizado forzosamente en el Arenal Grande.”

En el Ecuador, las celebraciones van muy de la mano con la gastronomía propia de las distintas provincias y en Guaranda no es la excepción. La fiesta más conocida en dicho cantón es su Carnaval, que cada año atrae miles de turistas, razón por la cual sus habitantes exponen al máximo sus tradiciones gastronómicas. Esta es la temporada de mayor consumo del Pájaro Azul, y cabe mencionar que este licor no solo se consume en estas fechas, sino que también acompaña algunos festejos familiares, bautizos, matrimonios e incluso es servido en funerales (Calero, 15)

1.3 Chicha Huevona

La ingesta de bebidas alcohólicas en el Ecuador tiene distintas connotaciones en el ámbito social, cultural y económico. Sea que estemos bebiendo un espíritu importado, una punta de caña o una simple chicha de jora, las personas no dejan de hablar de lo que significa este consumo. Sin embargo en el Ecuador, a pesar de las limitaciones legales, la edad promedio en la que se empieza a consumir bebidas alcohólicas es de 13 a 15 años. Culturalmente esta actividad a tan temprana edad es muy mal vista, sin embargo en las clases populares y primordialmente en las áreas rurales, la ingesta de estas bebidas a temprana edad es permitida y muy disculpada entre el pueblo. (Zurita, 18)

Bebidas como la chicha, el guarapo y el aguardiente, son aceptados y considerados incluso como un medio de integración social, cultural e



Universidad de Cuenca

interpersonal. Dando paso a una tradición y a la diversificación de bebidas ancestrales, como es el caso de la “chicha de jora” transformada en “chicha huevona”.

En la provincia de Chimborazo, en el cantón Guano, se puede encontrar con frecuencia las chicherías en las cuales se elabora la chicha huevona de una manera artesanal, para su posterior expendio. En una entrevista realizada al Señor Rogelio Guilcapi, nos comentó que el allá por el año de 1947, fecha en la cual el señor entrevistado tenía 5 años, el ya degustaba la chicha huevona junto a su familia y que la chichería más popular en ese entonces era la de la Señora Hermelinda Ruiz.

“La chicha huevona de antes se hacía en baldes, se batía manualmente con una cuchara de madera, a este método se le conocía como carrizo en cruces. La chicha huevona se hacía con huevos de gallina runa, también se le agrega cola, lo que ha sido tal vez el resultado de un experimento, porque no siempre se le agrego esta bebida a la chicha y ahora se la hace en licuadora”, sentenció el Señor Guilcapi.

Al parecer la pluriculturalidad en nuestro país ha dado sus frutos desde hace algún tiempo, esta vez obteniendo una bebida hecha a base de chicha de jora con azúcar, huevos batidos (razón por la cual se le otorga el nombre a la bebida), cerveza o punta de caña, con un mayor efecto embriagador debido al aguardiente que se le añade.

1.4 Chicha de Jora

Bajando desde los Mayas, hacia los Shyris, al reino de Quito, y los Incas, la palabra chicha ha perdurado por los tiempos hasta el día de hoy.



Universidad de Cuenca

Bebida que en su tiempo sería néctar de los Incas, ahora es la bebida de los pueblos de América Latina. La chicha es una palabra de origen Nahuatl, este término es utilizado en Latinoamérica para citar algunas bebidas no alcohólicas, algunas de las cuales no solo va dirigida a bebidas preparadas del maíz, sino a bebidas de diferentes productos. La chicha como generalmente la conocemos se la prepara a base del fermento de frutos que contienen harina o almidón y se cuece en conjunto con panela y algunas veces con ingredientes cítricos (Morales, 34).

El origen de las chichas de maíz es incierto pues es relativo a los primeros cultivos del maíz en sí, y tomando en cuenta que el maíz es un cereal que se ha cultivado hace miles de años es difícil determinar su origen exacto. Con esto podemos decir que al menos en Ecuador, la chicha puede ir ligada a sus primeros pobladores. En el caso de los Cañaris esta forma parte de sus mitos de origen. Eduardo Estrella autor de *El Pan de América*, nos dice lo siguiente: “Se cuenta que dos hermanos cañaris que se salvaron del diluvio, pudieron sobrevivir en base a diversos manjares y abundancia de chicha que dejaban dos guacamayas, que posteriormente se transformaron en hermosas mujeres, con quienes los hermanos se juntaron, surgiendo así la raza Cañari” (Cobo, 151).

La chicha de jora, tradicional del pueblo Cañari es la de mayor consumo entre los indios y mestizos. Es preparada con jora o maíz germinado (maíz que se remoja en agua 3 días en un lugar oscuro, para permitir la germinación) y secado que se le muele para su cocción en abundante agua, posteriormente la bebida se somete al fermentado, para finalmente ser consumida como bebida alcohólica y refrescante a la vez.



Universidad de Cuenca

Por esto forma parte de muchos aspectos de la vida social de los indígenas siendo siempre parte de festividades religiosas, shamánicas, civiles e incluso fúnebres.

De esta forma Eduardo Estrella nos explica:

“El consumo de chicha como bebida alcohólica, tuvo dos modalidades: a) Ceremonial y b) Estimulante. El primer tipo se refiere al consumo ritual ligado a las festividades comunitarias, a los momentos importantes de la vida de los individuos: nacimiento, corte de pelo, iniciación, matrimonio, muerte y a las ceremonias agrarias. El segundo, el beber estimulante, tiene que ver con la utilización de la chicha en el trabajo, en las mingas, donde la bebida es un elemento que da fortaleza y cumple funciones de integración grupal (Estrella, 136).

Incluso en tiempos de la siembra, hay ciertas costumbres que colocan a la mujer como la designada a traer fecundidad en la tierra, siendo ella la que realice la siembra vertiendo sobre la tierra las semillas del maíz, y añadiendo un poco de chicha.

A esto podemos adjuntarle la celebración del Kapac Raymi. Celebración Cañari de final de año llevada a cabo el día 21 de diciembre fecha del solsticio de verano y que coincide con la culminación de la siembra de maíz. Sin dejar de lado la ingesta de chicha. (Viajandox.com)



Universidad de Cuenca

1.5 Yaguana

El registro más antiguo de una receta de yaguana es de un libro de la familia Ordoñez que data de 1903. Según una entrevista realizada a Doña Bertha Vintimilla, la yaguana o llaguana, tendrá su origen hace 100-150 años. Son algunas las historias alrededor del origen de la Yaguana, por ejemplo, un productor artesanal, en el barrio La Higuera del cantón Paute, asegura que hubo una familia de árabes que se asentaron en Paute y las empleadas de la familia Ordoñez –Vintimilla aprendieron a elaborar esta receta. Sin embargo doña Bertha Vintimilla afirma que la razón por la cual se cree que es de origen árabe es por las especies dulces utilizadas para su preparación.

El señor Cesar Juela Moscoso, productor artesanal de la yaguana en el barrio la Higuera del cantón Paute, nos comenta que tiene parientes de 80 años de edad que ya preparaban esta bebida, sin embargo dice que la obtención de la receta era muy complicada. Esto no resulta extraño ya que es conocido de todos que las recetas de las abuelas son sus secretos mejor guardados. Doña Bertha Vintimilla comenta que en su familia solían preparar la Yaguana para ocasiones especiales como cumpleaños de los abuelos, o cuando se invitaba a la familia.

La yaguana, es una bebida muy aromática y frutal, está hecha a base de especias dulces entre las cuales están, ataco, anís, ishpingo, canela y lleva variedad de frutas como manzana, piña, babaco, flor de Jamaica, limón, y chamburo. En algunas recetas recopiladas encontramos también almidón de achira, lo cual en la actualidad, en la mayoría de los casos es omitida, o en otros reemplazada por el chamburo que le da cuerpo a la bebida sin afectar el sabor de la yaguana. Don Cesar nos relata que la



Universidad de Cuenca

yaguana tal como es consumida hoy, ha variado en algunos aspectos y nos cuenta que cuando él era niño la yaguana tenía un sabor mucho más concentrado que el de ahora, e incluso la cataloga como muy fuerte o muy condimentada. Pero ya sea preparada la yaguana de una forma u otra, la preferencia es que se sirva bien fría.

1.6 Horchata

La palabra “Horchata”, es utilizada para denominar a diferentes bebidas en diferentes países. En España por ejemplo se denomina Horchata de Chufas a una bebida hecha a base raíces de la juncia avellanada (planta herbácea cultivada en Valencia-España para la obtención del tubérculo llamado Chufa, el mismo con el que se prepara la bebida). En México, la horchata es una bebida elaborada con arroz, vainilla, y canela. En Venezuela se la prepara con semillas de sésamo, agua y azúcar.

En Ecuador, la horchata es conocida como una infusión refrescante de hierbas medicinales, sin embargo en la recopilación “Comidas y Bebidas Ecuatorianas” de Rubén Darío Guevara, la “horchata” se realiza a base de arroz de cebada, de arroz de castilla, o de morocho. Sin embargo al parecer, este reconocido investigador ha dejado de lado la horchata Lojana. La horchata a la cual nos referiremos en el presente trabajo, tiene su origen en el sur del país, en la Provincia de Loja.

La “horchata lojana” es una infusión de 27 hierbas aromáticas y medicinales(Escancel, ataco, malva esencia, malva olorosa, lemongrass, cedrón, bálsamo, begonias, claveles, pena-pena, pétalos de rosa, menta, manzanilla, congona, linaza, pimpinella, cucharillo, malva goma, cadillo,



Universidad de Cuenca

Shullo, cola de caballo, llantén, borraja, hojas de naranja, malva blanca, violeta dulce, grama dulce), de color rojizo (por el uso del ataco y escancel), a la que comúnmente, previa su ingesta, se le añade jugo de limón.

Nuestra investigación nos ha llevado a recorrer la parroquia de Chuquiribamba, a 49 km de la ciudad de Loja. Esta pequeña parroquia es hoy considerada por algunos como la cuna de la horchata.

En una entrevista realizada al Sr. Vicente Curipoma, uno de los promotores de la industrialización y distribución de horchata "La Lojanita", nos cuenta que la horchata en ese lugar ha existido por siglos. Según nos relata, la horchata era una bebida ingerida por los antiguos guerreros antes de ir a las batallas, ya que las hierbas que se incluyen en dicha bebida les concedían vitalidad. Los huertos de Chuquiribamba han existido desde hace muchas generaciones, los abuelos tenían en sus jardines plantas medicinales y era de su conocimiento las virtudes de cada una de ellas, en base a eso se preparaban infusiones, con el tiempo estas se fueron mezclando hasta obtener lo que hoy se conoce como la horchata.

Chuquiribamba es una tierra fértil, por lo cual los sembríos de las plantas son amplios, abasteciendo así a las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Así también en las afueras de Loja existen empresas dedicadas exclusivamente a la venta de horchata empacada para uso doméstico, incluso la empresa ILE ha incursionado en la venta de bolsitas de té, incluyendo dentro de sus productos a la horchata, siendo Chuquiribamba uno de sus principales proveedores.



Universidad de Cuenca

Tal es la afición por esta bebida que incluso hay una pequeña empresa, Forestea, que embotella esta bebida en instalaciones de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) y la está vendiendo lista para el consumo. Cabe recalcar que debido a la cantidad de empresas que venden estas hierbas aromáticas, no todas tienen el mismo sabor, ya sea por costos o por estandarización de producto, el número de hierbas que originalmente era 28 puede reducirse incluso a la mitad. Por ejemplo en uno de los casos que nos contaba el Sr. Vicente Curipoma, no se podía incluir dentro de la horchata la hoja de naranja cuando se intentaba exportar a los Estados Unidos, ya que por normas y regulaciones sanitarias, la hoja de naranja era considerada riesgosa ya que podía contener agentes contaminantes.

Ya sea que las hierbas para la horchata sean frescas o hayan pasado por un tratamiento de secado, no cabe duda que la horchata es una bebida que no puede faltar en la mesa de los lojanos.

Universidad de Cuenca



**CAPITULO II:
COMPOSCICION Y MARIDAJE**

Universidad de Cuenca



2.1 Recetas estándar de las bebidas y sus variaciones

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

COLADA MORADA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:COLADA MORADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Piña pelada y picada en cubos medianos. Jugo de mora cocido. Frutillas sin tallo y picadas. Jugo de naranjilla, naranja. Cáscara de naranja, piña.	Bebida de color morado oscuro.	<ul style="list-style-type: none">• Cuidar las temperaturas de cocción.• Para conservación prolongada del producto terminado refrigerar a bajas temperaturas o para mayor duración congelarlo. <p>✓ <i>Variaciones: En la región costa suele añadirse ciruelas que le otorgan mayor acidez a la bebida.</i></p>



FICHA TÉCNICA DE: COLADA MORADA

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
1.800	Piña	gr	1.690	93,8%	1,5	1,40
635	Naranja	gr	260	40,9%	1,00	0,41
250	Mora	gr	240	96%	1,00	0,96
150	Frutilla	gr	145	96,6%	1,00	0,97
2	Canela	gr	2	100%	0,50	0,04
2	Clavo de olor	gr	2	100%	0,50	0,06
2	Pimienta dulce	gr	2	100%	0,25	0,02
10	Hierba luisa	gr	10	100%	0,25	0,05
10	Cedrón	gr	10	100%	0,25	0,05
80	Naranja	gr	76	95%	0,20	0,18
250	Panela	gr	250	100%	1,00	1,00
2	Agua	litro	2	100%		
125	Harina de maíz negra	gr	125	100%	1,00	0,25

CANT. PRODUCIDA: 2,6 litro

CANT. PORCIONES: 11 **DE:** 8 onzas **Costo/porción:** 0,55



TÉCNICAS	FOTO
<p>Infusión con canela, clavo de olor, pimienta dulce, hierba luisa, cedrón, cáscara de piña, cascara de naranja, panela. Tamizado. Ebullición de la infusión anterior con jugo de mora, naranjilla, harina de maíz negra previamente disuelta en agua. Agregar, piña y frutilla picada, llevar a ebullición por 10 minutos.</p>	

Universidad de Cuenca



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

PAJARO AZUL

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:PAJARO AZUL		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de caña. Hierba luisa, hojas de mandarina, lavadas y secadas. Piña pelada. Guineo pelado.	Bebida con una leve tonalidad azul.	<ul style="list-style-type: none">• Debido a la falta de alambiques y al desconocimiento de las temperaturas adecuadas al momento de la fermentación de la bebida, no se ha podido elaborar el producto.✓ <i>Variaciones: En algunos lados recibe nombre de "pata de vaca", porque se utiliza la misma para la fermentación en lugar de la gallina. También suele encontrarse con sabores frutales como coco, durazno y frutilla.</i>

FICHA TÉCNICA DE: PAJARO AZUL						
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
1000	Aguardiente de caña	ml	1000	100%	1,00	1,00
4	Hierba luisa	gr	4	100%	0,25	0,01
3	Hojas de mandarina	gr	3	100%	0,50	0,02
30	Piña	gr	30	100%	1,50	0,01
50	Guineo	gr	35	80%	0,08	0,06
5	Anís	gr	5	100%	0,25	0,08
50	Carne de gallina	gr	50	100%	2,50	0,27
<p>CANT. PRODUCIDA: 0,900 litro CANT. PORCIONES: 15 DE: 2 onzas Costo/porción: 0,09</p>						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Ebullición en tanques de metal del aguardiente de caña con guineo, piña, anís, hojas de mandarina y la carne de gallina. Conectados a la parte superior del tanque se encuentran flautas de cobre, por las cuales ascenderá el vapor que será llevado a tanques de enfriamiento para luego ser conducido a través de espirales de cobre, en donde con la ayuda de agua fría en constante cambio, el vapor se</p>						

Universidad de Cuenca



condensará para finalmente obtener el líquido llamado pájaro azul.	
--	--

Universidad de Cuenca



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

CHICHA HUEVONA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:CHICHA HUEVONA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chicha de jora.	Bebida espumosa de color ocre.	<ul style="list-style-type: none">• Es un producto de consumo inmediato, por lo que no es posible su almacenamiento.✓ <i>Variaciones: Se la puede hacer con Aguardiente, Sin aguardiente, o sólo con cerveza, pero siempre con la base de chicha de jora y gaseosa.</i>



FICHA TÉCNICA DE: CHICHA HUEVONA

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
500	Chicha de jora	ml	500	100%	0,36	0,18
50	Aguardiente	ml	50	100%	1,00	0,05
50	Cerveza	ml	50	100%	1,00	0,05
50	Gaseosa	ml	50	100%	1,00	0,06
50	Huevo	gr	48	96%	0,15	0,15
75	Azúcar	gr	75	100%	0,50	0,08

CANT. PRODUCIDA: 0,600 litro

CANT. PORCIONES: 5 **DE:** 4 onzas **Costo/porción:** 0,11

TÉCNICAS

Colocar todos los ingredientes en la licuadora, licuar con pulsaciones leves, corregir la cantidad deseada de aguardiente.

FOTO





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

CHICHA DE JORA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: CHICHA DE JORA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina de jora.	Bebida de color ocre.	<ul style="list-style-type: none"> • El proceso de la preparación de la jora dura 15 días (3 días en los cuales el maíz está en remojo, y 12 días en los cuales el maíz germinará). • Cuidar las temperaturas de cocción y fermentación. • Cuidar el tiempo de fermentación, ya que de eso dependerá el grado de madurez de la bebida. <p>✓ <i>Variaciones: No tiene ninguna específica, lo que puede variar es su grado alcohólico dependiendo del tiempo de maduración.</i></p>



FICHA TÉCNICA DE: CHICHA DE JORA

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
1000	Harina de jora	gr	900	100%	3,00	3,00
500	Panela	gr	500	100%	1,00	1,00
6	Clavo de olor	gr	3	100%	0,50	0,02
8	Canela	gr	8	100%	0,50	0,16
6	Pimienta dulce	gr	6	100%	0,25	0,07
12	Agua	litro	12	100%		

CANT. PRODUCIDA: 11 litros

CANT. PORCIONES: 45 **DE:** 8 onzas **Costo/porción:** 0,09

TÉCNICAS

Ebullición de la harina de jora, panela, clavo de olor, canela, pimienta dulce.

Cocción de 60 minutos.

Dejar enfriar y verter de preferencia en una tinaja de barro, dejar reposar un mínimo de dos días.

FOTO





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

YAGUANA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: YAGUANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Piña pelada y picada en cubos pequeños. Jugo de naranjillas, limones, naranjas. Infusión con anís, clavo de olor, pimienta dulce, canela, ataco, Flor de Jamaica e ishpingo. Babaco pelado y picado. Manzana pelada y picada en cubos pequeños. Jugo de chamburo.	Bebida violácea con fruta picada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidar las temperaturas de almacenamiento de la fruta, para no provocar una fermentación • Para conservación prolongada del producto terminado refrigerar a bajas temperaturas o para mayor duración congelarlo. <p>✓ <i>Variación: Puede usarse harina de achira como espesante, o chamburo como espesante y aromatizante.</i></p>

FICHA TÉCNICA DE: YAGUANA

FECHA: jueves, 9 de enero 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
1.465	Babaco	gr	885	60%	1,5	0,9
2.535	Piña	gr	1.490	58%	1,5	0,88
265	Naranjillas	gr	85	32%	1,00	0,32
1.130	Naranjas	gr	475	42%	1,00	0,42
485	Mora	gr	410	84%	1,00	0,84
840	Manzanas	gr	170	20%	1,00	0,20
860	Chamburo	gr	760	88.4%	1,00	0,88
135	Flor de Jamaica	gr	30	22%	1,00	0,22
75	Limón	gr	60	80%	0,10	0,08
2	Pimienta dulce	gr	2	100%	0,25	0,02
2	Anís	gr	2	100%	0,25	0,03
2	Ishpingo	gr	2	100%	1,00	0,13
2	Canela	gr	2	100%	0,50	0,04
2	Clavo de olor	gr	2	100%	0,50	0,06
3	Agua	litro	3	100%		
300	Azúcar	gr	300	100%	0,50	0,32
100	Ataco	gr	100	100%	0,50	0,14

CANT. PRODUCIDA: 5.9 litros

CANT. PORCIONES: 24 **DE:** 8 onzas **Costo/porción:** 0,22

TÉCNICAS

Infusión con flor de Jamaica, pimienta dulce, anís, ishpingo, canela, clavo de olor, ataco. Tamizado y reservado en refrigeración. Agregar al cabo de 12 horas la piña picada, el jugo de naranjilla, limón, naranjas, babaco picado, manzana

FOTO



Universidad de Cuenca



<p>picada y el jugo de chamburo. Corregir el punto de dulce si es necesario</p>	
---	--



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

HORCHATA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: HORCHATA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de limón. Escancel, ataco, malva esencia, malva olorosa, lemongrass, cedrón, bálsamo, begonias, claveles, pena pena, pétalos de rosa, menta, manzanilla, congona, linaza, pimpinella, cucharillo, malva goma, cadillo, shullo, cola de caballo, llantén, borraja, hojas de naranja, malva blanca, dulce violeta, dulce grama, lavadas y secadas.	Bebida de color rojizo claro.	✓ <i>Variación: La horchata puede encontrarse con algunas diferencias en sabores en varios lugares, debido a que no todos usan las mismas hierbas, sin embargo hay algunos ingredientes que nunca salen de la formulación: ataco, escancel, flores, menta, y manzanilla, cedrón. Se puede también mezclar la horchata con sábila o aloe vera.</i>




FICHA TÉCNICA DE: HORCHATA

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECI O U	PRECIO C.U
12	Escancel	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Ataco	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Malva esencia	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Malva olorosa	gr	12	100%	0,25	0,03
10	Lemongrass	gr	10	100%	0,25	0,02
12	Cedrón	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Bálsamo	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Begonia	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Clavel	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Pena pena	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Pétalos de rosa	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Menta	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Manzanilla	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Congona	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Linaza	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Pimpinella	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Cucharillo	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Malva goma	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Cadillo	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Shullo	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Cola de caballo	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Llantén	gr	12	100%	0,25	0,03
12	Borraja	gr	12	100%	0,25	0,03
10	Hojas de naranja	gr	10	100%	0,50	0,05
12	Malva blanca	gr	12	100%	0,50	0,06
12	Dulce violeta	gr	12	100%	0,50	0,06
12	Dulce grama	gr	12	100%	0,25	0,03
4	Agua	litro	4	100%		
120	Limón	gr	90	75%	0,50	0,37



300	Azúcar	gr	300	100%	0,50	0,33
CANT. PRODUCIDA: 4,09 litro						
CANT. PORCIONES: 17 DE: 8 onzas Costo/porción: 0,09						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Infusión con todas las hierbas. Agregar azúcar y zumo de limón.</p>						

2.2 Análisis de los ingredientes en las bebidas

Los ingredientes enumerados en el glosario a continuación, son originarios de varios rincones del mundo, sin embargo, debido a las fértiles tierras, y a las zonas climáticas, cualquiera de estos productos se lo puede sembrar y conseguir en suelo Ecuatoriano.

2.2.1 Variedades de los ingredientes utilizados

El Glosario cuenta con el nombre común, científico, procedencia, y variedades en caso de existir. Se divide en 3 partes; Frutas, plantas y hierbas, especias, y otros.



Frutas

Ingrediente	Procedencia	Variedad
<p>Babaco (<i>Carica pentagona</i>)</p>	<p>Nativa del valle Cusubamba en Loja, Ecuador, es de alta tolerancia al frio y crece en arbustos que no se ramifica. Puede cultivarse sobre los 2mil msnm (metros sobre nivel del mar). Se cultivó exitosamente en Europa, Israel, y Nueva Zelanda.</p>	
<p>Chamburo, Papayuelo (<i>Vasconcellea pubescens</i>)</p>	<p>Nativa del Noreste de América del sur y es cultivada desde Panamá hasta Bolivia. En Chile se cultiva desde los 1000 a 3300 msnm.</p>	
<p>Frutilla (<i>Fragaria x ananassa</i>)</p>	<p>Esta es la variedad más común y cultivada en el mundo, siendo un híbrido de la frutilla silvestre del este de Norteamérica la cual posee un fino sabor y de la frutilla chilena silvestre que es conocida por su gran tamaño. Este cruce experimental tuvo su origen en Europa a finales del siglo XVIII</p>	
<p>Guineo, Banana (<i>Musa x paradisiaca</i>)</p>	<p>Originario de la región Indomalaya, Se propagó desde Indonesia hacia el sur de Asia, para luego llegar a África, y eventualmente llevada a Sudamérica por colonizadores portugueses. Ecuador y Colombia son los principales exportadores de</p>	<p>✓ Cavendish ✓ Gros Michel</p>



	Sudamérica.	
Limón, limón sutil, limón verde (<i>Citrus x Aurantifolia</i>)	Originario del sudeste Asiático, esta es la variedad más conocida y utilizada en Ecuador. También existen otras variedades de color amarillo que poseen aromas más dulces.	
Manzana (<i>Malus domestica</i>)	Se presume que su origen está en la zona de Almaty, capital de la antigua República Soviética de Kazajistán, de donde se esparció su cultivo por todo el mundo.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Red Delicious ✓ Granny Smith ✓ Pink Lady ✓ Ginger Gold
Mora (<i>Rubus Glaucus</i>)	Originaria de zonas altas y tropicales de América como Ecuador, Colombia, Panamá, Costa Rica, Guatemala, Honduras, México, y Perú. Tiene una fructificación continua, sin embargo los meses de junio, julio, agosto, y septiembre son de mayor producción.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Castilla ✓ Brazo ✓ Gato ✓ Criolla
Naranja (<i>Citrus sinensis</i> (dulce) o <i>aurantium</i> (amarga))	Las especies más antiguas del naranjo provienen de Asia, específicamente de India, Vietnam y China. Los países de mayor producción en el mundo son Brasil, México y EE.UU. Países con climas cálidos también cultivan naranjas a menor escala.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pérsica ✓ De ombligo o navel ✓ Valencia ✓ De Sangre ✓ Naranja Blanca
Naranjilla, Lulo, Coconilla (<i>Solanum quitoense</i>)	Su Planta crece espontáneamente en los Andes entre los 1200 y	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Quitoense ✓ Septentrionale

Universidad de Cuenca



	<p>2100 msnm. Se presume que fue domesticada entre Ecuador y Colombia hace 500 años ya que no hay registro de un cultivo precolombino. Se cultiva en Ecuador, Colombia, Panamá, Perú, y Costa Rica. Se encuentra en condiciones de sotobosque (área de un bosque que crece más cerca del suelo por debajo del dosel vegetal)</p>	
<p>Piña, Ananá (<i>Ananas comosus</i>)</p>	<p>Originaria de América del Sur, según estudios de diversidad probablemente nativa del Cerrado (eco-región de sabana tropical de Brasil). Cultivada en Perú por los Mochica (cultura ceramista del Perú que plasmó piña en cerámicas, 200 d. C.), y luego se difundió por Europa, África, y Asia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Red Spanish ✓ Hilo ✓ St. Michael ✓ Natal Queen ✓ Pernambuco ✓ Victoria



Plantas y hierbas

Ingrediente	Procedencia	Propiedades
Ataco, Amaranto (<i>Amaranthus quitensis</i>)	Endémica de Ecuador, Bolivia, Brasil, Uruguay, Paraguay, Perú, y Argentina.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares
Bálsamo (<i>Saxifraga geranoides</i>)	De hojas tiesas y viscosas, florece en primavera hasta parte del verano. La planta entera tiene usos medicinales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vulneraria ✓ Astringente ✓ Cicatrizante
Begonia (<i>Begonia semperflorens</i>)	Originaria de Brasil, florece casi todo el año en climas cálidos y húmedos. Clima que se da en muchos valles de la sierra ecuatoriana.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eliminación de toxinas del cuerpo ✓ Analgésico en quemaduras
Borraja (<i>Borago officinalis</i>)	Originaria de Siria y Egipto , su cultivo se ha extendido por el mundo a lugares cálidos como Asia, África y Sudamérica	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diurética ✓ Sudorífica ✓ Antiinflamatoria ✓ Anti estrés
Cadillo (<i>Arcticum lapp</i>)	Originaria de Europa y Asia, luego se propagó por toda América. En Ecuador se propaga por terrenos baldíos, pese a sus grandes atributos, pero es cultivada para su uso en la Horchata.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Estimula el sistema hepático y de secreción biliar. ✓ Sudorífica ✓ Utilizado en tratamiento de Acné
Cedrón (<i>Aloysia triphylla</i>)	Nativa de Sudamérica, crece	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Digestivo ✓ Carminativo



	de forma silvestre en países andinos. Llevada a Europa y Asia por los conquistadores.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relajante natural ✓ Favorece sueño nocturno
Cucharillo (<i>Oreocallis grandiflora</i>)	Endémica de las provincias Andinas de Azuay, Cañar y Loja, aunque se puede encontrar en ciertas zonas Andinas de Perú.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Estudios demuestran que sus extractos pueden combatir y prevenir consecuencias de diabetes avanzada.
Clavel (<i>Dianthus caryophyllus</i>)	Oriunda de la península Ibérica, su cultivo fue expandido hacia América con la colonización.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Regular presión arterial ✓ Alivia trastornos digestivos, ✓ Dolor de muelas, ✓ Debilidad de pecho ✓ Tos
Cola de Caballo (<i>Equisetum bogotense</i>)	Puede hallarse en sitios húmedos a lo largo de toda Sudamérica.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diurético ✓ Antiinflamatorio ✓ Alivia dolores de espalda, y espasmos digestivos.
Congona (<i>Peperomia inaequalifolia</i>)	Nativa del norte de Sudamérica y crece desde Colombia hasta Argentina, lleva su nombre una raíz quechua (Concona).	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alivia dolor de oído y dolores estomacales
Escancel (<i>Aerva sanguinolenta</i>)	Origen Asiático, su cultivo ha llegado a Ecuador en donde es utilizado en infusiones por su aroma y sabor.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alivia numerosas enfermedades respiratorias: Resfriados, Anginas, dolores de pecho. ✓ Diurético y alivia problemas de carácter renal.



<p>Flor de Jamaica (<i>Hibiscus sabdariffa</i>)</p>	<p>Originaria de África Tropical desde Egipto hasta Senegal. Sus propiedades medicinales, han llevado su cultivo a Europa, Asia, América Central, y partes de América del Sur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antihipertensivo ✓ Control de Obesidad ✓ Diurético ✓ Protege al Hígado ✓ Propiedades anticancerígenas.
<p>Gramma Dulce (<i>Cynodon dactylon</i>)</p>	<p>Nativa del Sur de Europa y el norte de África.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diurético ✓ Antiinflamatorio ✓ Protege el Hígado ✓ Depurativo ✓ Antihipertensivo
<p>Hierbaluisa (<i>Cymbopogon citratus</i>)</p>	<p>Es oriunda de India, Ceilán, y Malasia pero se cultiva en zonas tropicales y Subtropicales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carminativo ✓ Digestivo ✓ Tónico Aromático ✓ Febrífugo
<p>Hoja de Mandarina</p>	<p>Su consumo es mediante infusión.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antiespasmódico ✓ Combate el insomnio
<p>Hoja de Naranja</p>	<p>Consumo en infusión</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antiespasmódico ✓ Relajante natural ✓ Combate el Insomnio ✓ Antidiarreico
<p>Llantén (<i>Plantago major</i>)</p>	<p>Planta natural de Europa, Norte de África, Asia occidental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diurético ✓ Expectorante ✓ Emoliente ✓ Cicatrizante
<p>Malva Blanca (<i>Malvaceae officinalis</i>)</p>	<p>Su cultivo se ha propagado por américa del sur</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tratamiento de infecciones
<p>Malva Olorosa (<i>Pelargonium odoratissimum</i>)</p>	<p>Endémica de Sudáfrica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cicatrizante
<p>Manzanilla (<i>Chamaemelum</i>)</p>	<p>Planta originaria de Europa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Digestiva ✓ Sedante



<i>nobile)</i>		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tónica ✓ Antiespasmódica
Menta (<i>Mentha arvensis</i>)	Nativa de las regiones templadas de Europa y Asia central.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Descongestionante ✓ Digestivo ✓ Alivia Acidez Estomacal
Pena Pena (<i>Fuchsia</i>)	Originaria de América, su cultivo sólo se expande hasta ciertas partes de América Central, Caribe, y Nueva Zelanda	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alivio de cólicos menstruales
Pétalos de Rosa		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Puede utilizarse como laxante suave
Pimpinella (<i>Sanguisorba minor</i>)	Habita naturalmente en prados de secano de toda Europa.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cicatrizante ✓ Alivia Irritación de garganta realizando gargarismos de una infusión.
Schullo Rosado (<i>Oenothera rosea</i>)	Se puede encontrar en regiones andinas de Ecuador y Perú	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alivia dolores estomacales
Violeta dulce (<i>Viola odorata</i>)	Procedente de Europa y Asia, se propagó por toda América.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alivia afecciones pulmonares, ✓ Digestivas



Espicias, y otros.

Ingrediente	Procedencia	Propiedades
<p>Anís Estrellado (<i>Illicium verum</i>)</p>	<p>Es un árbol oriundo del suroeste de China, su fruto (el Anís) es recolectado antes de llegar a la madurez. Tiene varios usos en la cocina Asiática y también se ha arraigado en la cocina de otros continentes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Digestivo ✓ Expectorante ✓ Carminativo
<p>Canela (<i>Cinnamomum Vera</i>)</p>	<p>Procedente de Sri Lanka, Se utiliza la corteza interna del árbol, y puede encontrarse en el mercado molida o en rama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alivia abrasiones en la lengua producto de beber o ingerir alimentos muy calientes. ✓ Digestivo ✓ Relajante ✓ Carminativo
<p>Clavo de Olor (<i>Syzygium aromaticum</i>)</p>	<p>Proveniente de Indonesia, El clavo de olor, son los botones (flor aún no abierta) secos del “árbol de Clavo”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antibacterial ✓ Anestésico ✓ Afrodisiaco ✓ Analgésico ✓ Antiespasmódico
<p>Harina de Jora Maíz (<i>Zea mays</i>)</p>	<p>Jora es la palabra que denomina al maíz germinado, por ende, Harina de Jora se obtiene tras la molienda del maíz germinado y secado.</p>	
<p>Harina de Maiz Negra</p>	<p>Se obtiene a partir de la molienda de maíz negro o morado seco.</p>	



<p>Ishpingo (<i>Ocotea quixos</i>)</p>	<p>Se distribuye entre Ecuador y Colombia. Es una especia muy utilizada en la repostería, bebidas tradicionales ecuatorianas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antiácido ✓ Utilizado también para combatir resfríos y gripes ✓ Carminativo
<p>Lino - Linaza (<i>Linum usitatissimum</i>)</p>	<p>Lino es la planta de la cual se obtienen las semillas de Linaza. Originaria de la región del los ríos Nilo, Éufrates y Tigris.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Laxante ligero ✓ Estimula las paredes intestinales.
<p>Panela</p>	<p>Originaria de América, su único ingrediente es el jugo de caña, que luego se cuece a altas temperaturas para formar una melaza, que luego pasará a moldes para secado y enfriado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En agua puede utilizarse como hidratante natural. ✓ Se le atribuyen propiedades cicatrizantes para el tratamiento de úlceras varicosas.
<p>Pimienta Dulce (<i>Pimenta dioica</i>)</p>	<p>Nativa de México, Guatemala, Cuba, y Jamaica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antiséptico local ✓ Analgésico ✓ Alivia molestias gastrointestinales

2.2.2 Justificación del uso de determinada variedad de ingrediente.

A continuación se especificará la variedad ingrediente que se cultiva en el Ecuador, y por ende utilizada en cada bebida. Las frutas no especificadas, son únicas y no poseen variedades.

- Guineo, Banana.- *Cavendish*



Universidad de Cuenca

- Limón.- *Sutil*
- Manzana.- *Ginger Gold*
- Mora.- *Castilla*
- Naranja.- *Blanca*
- Naranjilla.- *Quitoense*
- Piña.- *Red Spanish*

En cuanto a las hierbas, plantas y especias, existen variedades únicas que son para uso individual, como en combinación, para la creación de diferentes bebidas, de aquí que no se necesita especificar la variedad, como el caso de ciertas frutas que poseen diferentes variedades, que pueden, de no utilizarse la variedad correcta, afectar organolépticamente el resultado final de las bebidas.

2.3 Análisis de productos de los cantones y platos típicos derivados

Dado que los cultivos y crecimiento agrícola no se dan específicamente en cada cantón, realizaremos un cuadro en el que se pueda observar los principales productos que se cultivan en cada provincia, para luego pasar a los platos típicos que se derivan de estos productos en cada cantón.

Universidad de Cuenca



Productos	Tungurahua	Bolívar	Chimborazo	Cañar	Azuay	Loja
Frutas	X		X	X	X	X
Flores	X				X	
Hortalizas	X	X	X	X	X	X
Tubérculos	X	X	X	X	X	X
Legumbres		X	X	X	X	X
Lácteos		X			X	X
P. Medicinales				X		X
Cereales	X	X	X	X	X	X

Con este recuadro, podemos observar los principales productos que nos ofrece cada provincia, y de aquí obtenemos los platos típicos de cada cantón, que por lo general, son el plato típico de cada provincia, y como se aclara en el recuadro, serán mayormente a base de hortalizas (zanahoria, remolacha, cebolla, ajo, etc.), tubérculos (papa, yuca, melloco, etc.), legumbres (lenteja, frejol, arveja, etc.), y cereales (maíz, arroz, cebada, trigo, etc.) , sin dejar de lado el uso de ganado vacuno, porcino, caprino, y avícola.

2.3.1 Ambato

- **Llapingachos:** Tortillas de papa cocida, con huevos fritos, chorizo, ensalada.
- **Cuyes de Ficoa:** Ficoa, es un barrio de Ambato muy conocido por sus cuyes asados.



Universidad de Cuenca

- **Empanada de Morocho:** Una masa de maíz de morocho, rellenas de quesillo o carnes de cerdo o res, que luego son fritas en forma de empanada en abundante aceite.
- **Pan de Pinillo:** Es uno de los panes más antiguos y tradicionales de la parroquia Pinillo, hecho a base de manteca, harina, levadura, sal y azúcar, el secreto de su elaboración se ha mantenido por generaciones.
- **Colada Morada:** Esta bebida que en el resto del país, se consume por costumbre una vez al año, en Ambato es degustada a diario. Una colada hecha de harina de maíz negro, cocida con frutas y especias.

2.3.2 Guaranda

- **Yahuarlocro:** Locro de papa con sangre cocida y menudencias de borrego.
- **Seco de gallina:** Muy apetecido en los mercados, el uso de la gallina criolla, brinda un excepcional sabor al muy conocido "seco".
- **Fritadas:** Frituras de carne de cerdo que son cocidas en su propia grasa, usualmente acompañadas de tostado, mote, papa, y ensalada.



Universidad de Cuenca

2.3.3 Guano

- **Cholas:** Pan hecho en horno de leña relleno de queso y ralladura de panela.
- **Llapingachos:** Un plato conformado de tortillas de papa, ensalada, huevos fritos, y chorizo típico del cantón.
- **Fritada de Guano:** Esta fritada, se la realiza de forma tradicional, friendo carne de cerdo en su propia grasa, con la excepción de que se añade una importante cantidad de achiote, que le otorga un sabor diferente a la carne. Este es acompañado de tortillas de papa, con ensalada y tostado.
- **Chicha Huevona:** Una bebida muy tradicional de este cantón, hecha con una base de chicha de jora y huevos.

2.3.4 Cañar

- **Papas con cuy:** Cuy asado servido con papas chauchas cocidas y salsa de maní.
- **Chicha de Jora:** La basta historia Inca que engloba a este cantón y la zona arqueológica de Ingapirca, nos ha dejado con una bebida de un gran legado. Esta bebida típica de actos ceremoniales incas, es hecha cocinando harina de maíz germinado en abundante agua, con especias dulces, y luego dejándolo fermentar en tinajas de barro.



Universidad de Cuenca

2.3.5 Paute

- **Hornado:** Es un plato compuesto de carne de cerdo hornada, con ensalada, tortillas de papa, y mote.
- **Tortillas de choclo y maíz:** Una masa blanda de choclo, o de harina de maíz, rellena de quesillo, que luego es cocida sobre un tiesto de barro.
- **Pollos asados:** Pollos asados al carbón que son guarnecidos de arroz, papa, y ensalada.
- **Chancho a la Barbosa:** Luego de extraer los órganos y viseras del cerdo, este es abierto y atado a una parrilla giratoria para ser condimentado y luego puesto sobre la brasa en la cual girará el cerdo alrededor de 4 horas.
- **Cuy Asado:** Se asa el cuy sobre el carbón, y se acompaña de papas cocidas con un poco de achiote, ensalada y ají.
- **Yaguana:** Una bebida muy aromática, de color violáceo que es preparada con fruta picada y una infusión de hierbas y especias.

2.3.6 Loja

- **Tamal:** Una masa hecha de maíz molido, caldo de cerdo, manteca de cerdo, y un condumio de cerdo o pollo con zanahoria y arvejas. Envuelto en una hoja de achira y cocido a baño maría.



Universidad de Cuenca

- **Humita:** Masa hecha de choclo molido, con huevos, mantequilla, polvo de hornear, manteca de cerdo, relleno de quesillo, envuelto en hojas de choclo, cocido a baño maría.
- **Gallina Cuyada:** Adquirió su nombre, luego de que se empezara un rumor de que se asaba gallinas usando los condimentos del cuy, por lo que la gallina tomaba un sabor semejante a este. Sin embargo, la única semejanza entre el cuy asado y la gallina cuyada, yace en el método de cocción, que es simplemente a la brasa. De ahí que si existe una similitud en los sabores de ambos, queda a discreción del comensal.
- **Repe:** Sopa tradicional de Loja de textura espesa, hecha con guineos verdes, leche, quesillo, culantro y siempre acompañado de una rodaja de aguacate.
- **Horchata:** Es una infusión de múltiples hierbas medicinales, que dan como resultado una bebida muy aromática, de color rojizo que se puede encontrar en cualquier rincón de la ciudad. Es muy apetecida, y es consumida junto a cualquier alimento.

2.4 Realización de maridaje en cada cantón.

2.4.1 Colada Morada (Ambato)

Al empezar nuestra búsqueda de la colada morada en Ambato, nos dimos cuenta de la popularidad de la misma, de inmediato. En muchísimos



Universidad de Cuenca

lugares de expendio de alimentos, en mercados, panaderías, etc., se ofrece esta deliciosa bebida. Al acercarnos a su gente, nos enteramos que la colada morada siempre se consume junto a panes de sal o dulce, empanadas, envueltos, y también sola. Por ende decidimos realizar nuestro maridaje con dos alimentos: Pan de finados, y empanadas de morocho.

2.4.2 Pájaro Azul (Guaranda)

En la ciudad de Guaranda, existen muchos lugares de expendio de pájaro azul. Se lo puede conseguir por litro, ya embotellado, y de sabores. Muchas personas del lugar, nos explicaron que a pesar de que se distribuye mucho el Pajaro Azul en la ciudad, esta bebida no es preparada en Guaranda, sino más bien es traída de zonas más cálidas de la provincia de Bolívar.

Debido al alto contenido alcohólico de esta bebida, su consumo se da en ocasiones especiales o como parte de celebraciones o reuniones.

Es así que se decidió simplemente ingerir la bebida en compañía de amigos y allegados.

2.4.3 Chicha Huevona (Guano)

Guano, pese a que no tiene un territorio muy extenso, está lleno de cultura gastronómica y de historia. Muchos de los restaurantes de la ciudad, ofrecen en sus menús la Chicha Huevona. Algunos restaurantes



Universidad de Cuenca

ofrecen dos tipos de Chicha Huevona, “suave” o “normal”. La “normal” contiene una cantidad significativa de licor de caña, en cambio la “suave” contiene menos de este. Junto a la chicha huevona, optamos por maridarla en ese momento con un muy tradicional plato de Fritada, y con chorizo típico de Guano.

2.4.4 Chicha de Jora (Cañar)

Esta bebida, que ha sobrevivido desde tiempos Incaicos, es consumida mayormente por familias de la zona rural, los cuales la preparan en casa y bajo sus costumbres de consumo. Sin embargo, sabemos que en fiestas de remembranza Inca como el, Inti Raymi, Kapac Raymi, Quilla Raymi, entre otras, la chicha de jora es preparada por los moradores de Ingapirca para un consumo general.

Al visitar el Complejo Arqueológico Ingapirca, nos encontramos con tres puestos de venta de recuerdos, en los que se vende vasos de la ancestral chicha a 50 centavos de dólar. Estos puestos están abiertos todo el año y la chicha es preparada primordialmente para expendio a turistas que visitan el Complejo diariamente.

Sin embargo, al platicar con moradores del Cantón Cañar, pudimos conocer que las familias que elaboran la Chicha de Jora la consumen junto al Cuy asado y seco de gallina criolla, por lo que decidimos prepararla nosotros mismos y degustarla con los platos mencionados.



Universidad de Cuenca

2.4.5 Yaguana (Paute)

Este muy aromático brebaje, es bastante conocido y consumido por todos los habitantes del cantón. Tiene algunas variaciones en textura, algunas un poco más espesas, la mayoría contiene frutas, y en otros lados la sirven sin fruta. Usualmente es consumida como una bebida refrescante, pero también se la consume acompañada de Tortillas de maíz, tortillas de choclo, tamales, entre otros. Motivo por el cual decidimos hacer el maridaje de la bebida con tortillas de choclo y tamales.

2.4.6 Horchata (Loja)

La horchata es sin lugar a dudas, aparte del café, la bebida lojana por excelencia. Se la puede encontrar en mercados, restaurantes, cafeterías, etc. Nos encontramos incluso con que existen partes exclusivas de los mercados para el expendio de esta bebida, en compañía generalmente de empanadas de viento. Sin embargo, es servida para acompañar tamales, humitas, bolones, almuerzos, meriendas, desayunos y mucho más. Es así que realizamos el maridaje con empanadas de viento, humitas y tamales.



Universidad de Cuenca

2.5 Resultados de maridaje

2.5.1 Colada Morada

Fecha: 1-Noviembre-2013

Lugar: Ambato

Producto: Colada Morada y Pan de Finados

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	8	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	8	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	
Calificación General	8	

Fecha: 1-Noviembre-2013

Lugar: Ambato

Producto: Colada Morada y Empanada de Morocho

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	8	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la	9	



bebida.		
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	La ligera acidez y dulzor de la bebida van bien con los sabores salados de la empanada, y las texturas espesa de la bebida y crocante de la empanada se complementan.
Calificación General	9	

2.5.2 Pájaro Azul

Fecha: 4-Enero-2014

Lugar: Guaranda

Producto: Pájaro Azul

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia.	9	
Aroma Aroma de la bebida.	8	
Sabor Equilibrio de sabores en la bebida	10	Su alto contenido alcohólico lo hace más apropiado como aperitivo o digestivo.
Calificación General	10	



Universidad de Cuenca

2.5.3 Chicha Huevona

Fecha: 3-Noviembre-2013

Lugar: Guano

Producto: Chicha Huevona con Fritada y chorizo

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	8	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	8	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	7	La bebida se presenta como muy dulce, chocando un poco con los componentes salados del plato.
Calificación General	8	



2.5.4 Chicha de Jora

Fecha: 28-Agosto-2013

Lugar: Cañar

Producto: Chicha de Jora, Cuy Asado

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	8	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	La acidez y grado alcohólico que contiene la chicha de jora, equiparan el sabor salado, y textura levemente aterciopelada en boca que presenta el cuy asado.
Calificación General	9	



Universidad de Cuenca

2.5.5 Yaguana

Fecha: 16-Agosto-2013

Lugar: Paute

Producto: Yaguana y tortillas de cholo

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	La acidez de la bebida se complementa muy bien con lo salado de las tortillas y su relleno de queso.
Calificación General	10	

Universidad de Cuenca



Fecha: 16-Agosto-2013

Lugar: Paute

Producto: Yaguana y tamal

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	8	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	7	Grado considerable de acidez y la cantidad de fruta en la bebida no permite un completo equilibrio en sabores.
Calificación General	8	

Universidad de Cuenca



2.5.6 Horchata

Fecha: 13-Septiembre-2013

Lugar: Loja

Producto: Horchata y empanadas de viento

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	7	La masa de la empanada de viento es aminorada por la acidez y aroma de la horchata
Calificación General	8	

Universidad de Cuenca



Fecha: 14-Septiembre-2013

Lugar: Loja

Producto: Horchata y tamal lojano

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	8	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	Los sabores se equilibran en boca y se complementan.
Calificación General	9	

Universidad de Cuenca



**CAPITULO III:
GUÍA DE BEBIDAS**



Universidad de Cuenca

3.1 Conceptualización de la guía

La guía de bebidas típicas representativas de la sierra centro y sur ecuatoriana, llevara como idea central un análisis histórico de cada una de las bebidas. De esta forma se podrá tener una idea de su procedencia o transformación a lo que es en la actualidad. Se detallara la elaboración de cada una, con excepción del Pájaro Azul, la cual lleva un proceso de destilado y fermentación. Así también se incluirá una sugerencia de consumo y lugares de expendio dentro de cada cantón.

3.2 Identificación de los lugares de expendio

Los lugares de expendio que se detallan a continuación fueron visitados personalmente como parte de nuestra investigación de campo. En cada uno de los lugares de expendio procedimos a degustar de cada una de las bebidas en compañía de algunos elementos de los menús disponibles.

3.2.1 Ambato: Barrio Atocha – Ficoa A lo largo de la Avenida Rodrigo Pachano, y en la Parroquia de Pinillo del Cantón Ambato

3.2.2 Guaranda: Parroquia San Pedro de Guanujo, Adolfo Páez 2-27 y Simón Bolívar, Parque Telmo Jiménez

3.2.3 Guano: Fritaderías entre las calles Agustín Dávalos y Asunción

3.2.4 Cañar: Complejo Arqueológico Ingapirca

3.2.5 Paute: Barrio la Higuera sobre la Ave. Interoceánica. Parroquia Zhumir sobre la Ave. Interoceánica, Mercado San José.

3.2.6 Loja: Mercados de la Ciudad, cafeterías y restaurantes



3.3 Estructuración de la Guía

La guía se estructurara de la siguiente manera:

- Portada
- Créditos
- Índice
- Introducción
- Colada morada
- Preparación de Colada Morada
- Pájaro Azul
- Preparación de Pájaro Azul
- Chicha Huevona
- Preparación de Chicha Huevona
- Chicha de jora
- Preparación de Chicha de Jora
- Yaguana
- Preparación de Yaguana
- Horchata
- Preparación de Horchata
- Banco de imágenes
- Contraportada

Universidad de Cuenca



3.4 Materialización

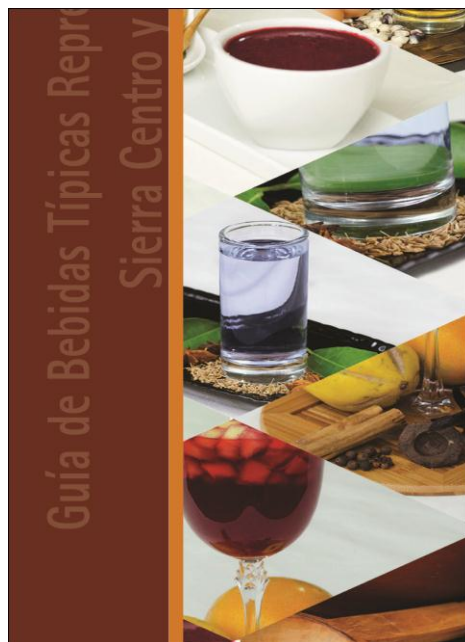
En esta etapa veremos la materialización de la estructura planteada en el numeral anterior.

3.4.1 Portada





3.4.2 Créditos



CRÉDITOS

Directora de Proyecto de Pregrado
Lda. Marlene Jaramillo Granda

Edición e Investigación
Gabriela Fernández
Cristian Viracucha

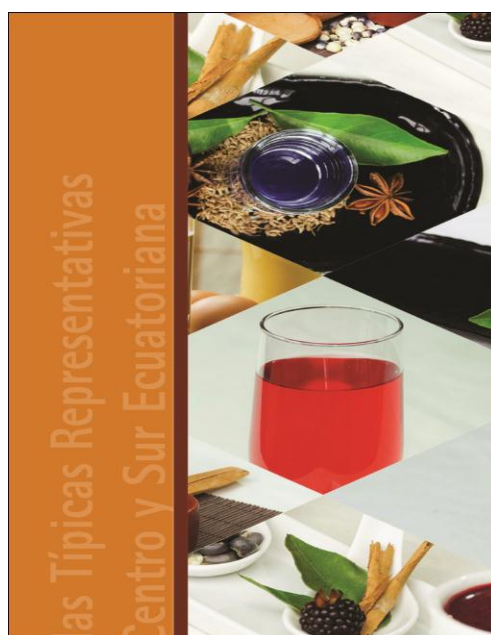
Producción
Gabriela Fernández
Cristian Viracucha

Diseño y Diagramación
Tsunki Escandón

Fotografía
Oriss Photography

Agradecimientos
Queremos agradecer de manera especial a:
A todas las personas que visitamos en la sierra
ecuatoriana sin las cuales, esta guía no se
hubiese sido posible y a todos los que
colaboraron con su producción.

3.4.3 Índice



ÍNDICE

Introducción	5
Colada Morada	7
Ingredientes y Preparación	9
Pájaro Azul	11
Ingredientes y Preparación	13
Chicha Huevona	15
Ingredientes y Preparación	17
Chicha de Jora	19
Ingredientes y Preparación	21
Yaguana	23
Ingredientes y Preparación	25
Horchata	27
Ingredientes y Preparación	29
Banco de Imágenes	31



3.4.4 Introducción

Introducción

Ecuador, diversidad gastronómica....

Cuando se escucha a alguien decir Ecuador, en que pensamos? Tal vez lo primero que viene a la mente es la selva amazónica, o las Islas Galápagos, tal vez un ceviche frente al mar, o quizás un plato de hornado en los Andes? Puede que simplemente sea un sentimiento en lugar de un pensamiento.

Son tantas las emociones e ideas que nos llegan al corazón, y a la mente con solo el hecho de escuchar el nombre de nuestro país. Un país lleno de gente que da, comparte, y sin lugar a dudas, ama. Inmerso en tradiciones, cultura, música, arte, Ecuador también tiene un gran espacio, que aunque por ahora no muy conocido, para la Gastronomía.



Nuestra Riqueza Gastronómica

Descubramos nuestra gastronomía y sus raíces

Para los Ecuatorianos que vivimos nuestra gastronomía a diario, es fácil dejar pasar por alto algunas cosas, y simplemente tomar por sentadas ciertas otras. Sabemos que tenemos una diversidad gastronómica muy grande, la apreciamos, nos gusta, pero casi nunca nos preguntamos como surgió.

Así que sin más, les invito a adentrarnos en esta guía de bebidas ecuatorianas, y descubrir un poco más de nuestra historia y gastronomía.

*Cuál es la historia detrás de lo que saboreamos hasta el fondo de un vaso?
Como llegó esa combinación de sabores hasta la punta de la cuchara que sostenemos?*

Son estas y algunas otras preguntas las que nos hemos planteado para la realización de este trabajo. Llevándonos así a conocer un poco más de cerca el pasado de seis bebidas muy reconocidas de nuestro país, haciendo análisis de algunos hechos y cuentos, que nos permiten hacernos una idea de cómo surgieron estas bebidas y llegaron a ser parte fundamental de nuestra gastronomía

Con ansias de motivar a más personas hemos querido dar un pequeño paso en el estudio de tan solo un puñado de elementos, que son parte de un sin número más, del compendio que conforma la cocina ecuatoriana. Una cocina que tiene aún mucho más por enseñarnos.

3.4.5 Colada Morada



AMBATO

Colada Morada

Un poco de historia.....

Procesiones, misas, familia, y recuerdos inundan al Ecuador entero en un día de reflexión, y conmemoración a seres queridos que han dejado su vida terrenal. El país tiene en su diversidad y pluriculturalidad una bebida que nos une a todos una vez al año.

El Ecuador el 2 de noviembre recuerda a sus difuntos preparando una colada tradicional de color morado gracias a sus ingredientes, a la cual se le conoce con el nombre de colada morada en las ciudades, y como mazamorra negra en los medios rurales. Según el consultor católico Xavier Villalta, guayaquileño especialista en Sagradas Escrituras y Apologética, este ritual data del año 998, instaurada en los monasterios de su orden por el abad San Odilón, que luego sería recogida por los benedictinos para luego pasar a toda la iglesia católica, estableciendo su celebración en todas las iglesias en el año de 1914 por el Papa Benedicto XV.

Según el calendario bíblico el 2 de noviembre los padres deben celebrar tres eucaristías en honor a los difuntos utilizando siempre el color morado como símbolo de duelo, luto y penitencia.

Sin embargo desde hace mucho tiempo atrás, nuestros antepasados ya contaban con sus propios ritos fúnebres. En lo que hoy se conoce como la sierra ecuatoriana, los indios preparaban la Uchucuta y las guaguas de pan. Según escribe la antropóloga Ana María de Veintimilla Donoso, en un artículo de la revista Patrimonio Cultural Inmaterial, la Uchucuta (término quichua: granos tiernos cocidos con ají y hierbas) compuesta originalmente de harina de maíz, papa, frejol, arveja, achiote y col, que iba de la mano con las guaguas de pan, elaboradas con maíz, zapallo, miel y cera de abeja, eran elaborados por los indios para acompañar en los rituales funerarios que realizaban.

"Indias vestidas de luto ofrecían a las almas de sus muertos todo lo que estos gustaban de comer y beber en vida. Allí el pan de finados, rociado de vino con rama de romero. Allí la colada morada que simboliza el luto de los vivos y la sangre de los paganos sacrificios. Allí la chicha rubia que los incas ofrecían al sol y a los demás espíritus sedientos. Allí los cuyes asados las papas cocidas y una dorada salsa encima." (Cuvi, 115)

Es lo que recopiló el investigador y escritor Darío Guevara el 2 de Noviembre de 1934 en Ambato.

En la serranía ecuatoriana los indígenas aun acostumbaban llevar a los cementerios estos platillos, los depositan junto a las tumbas y a la vez que ellos comen y beben, riegan algo de colada morada y chicha sobre la

tierra. Según los relatos del Padre Velasco; " los incas hacían honor a sus antepasados en el mes de octubre, entre sus ritos al difunto, estaban el de interpretar música funesta con cantos tristes en las tumbas mientras se relataba las hazañas del muerto, esto hoy se lo conoce como los rezos responsos de los indígenas."

A pesar del concepto generalizado que tienen el pueblo ecuatoriano hacia el vínculo de la colada morada con el día de los difuntos y la celebración que esta implica, no hemos podido encontrar un lazo que una estas dos costumbres. Algunos religiosos piensan que la costumbre de la colada morada es simplemente una tradición indígena que ha perdurado y se ha unido a este culto religioso. Según la entrevista que realizamos al Padre Guillermo Andrade, Párroco de la Catedral de Cuenca, la relación de la colada morada con la iglesia es "un invento de los fieles". De la misma manera el Párroco de la Iglesia de Santo Domingo en Cuenca, Padre Manuel Celí, nos dice que: "La costumbre hace ley" sin embargo, "la colada morada no deja de ser una costumbre indígena".

De esta forma podemos deducir que lo que hoy se conoce como la tradicional colada morada con guaguas de pan, no es más que un mestizaje de culturas, tradiciones, y religión.

3.4.6 Preparación de Colada Morada



Colada Morada

Ingredientes

- ½ libra de Harina de maíz negro
- 1 piña
- 13 naranjillas
- 10 frutillas
- 1 naranja
- 2 ramas de canela
- 5 clavos de olor
- 5 pimientas dulces
- Hierbas aromáticas (Cedrón, Hierbaluisa)
- ½ Libra de panela
- 3 litros de Agua

Preparación

Ponga a hervir en dos litros de agua la panela junto a las hierbas aromáticas y la canela, clavos de olor, pimienta dulce. Agregue también la cascara de la piña y la naranja. Deje hervir por 15 minutos y luego cuele y reserve el líquido restante. Después licue y cierna la mora, agréguela a la infusión anterior y lleve a ebullición nuevamente junto al jugo de las naranjillas. En el litro de

agua restante disuelva la harina para luego agregarla a la preparación anterior y continuar la cocción durante 30 minutos removiendo constantemente. Agregue la piña picada en trozos pequeños y cocinela durante 10 minutos más. Se retira del fuego y finalmente se agrega la frutilla picada.

Rinde 10 Porciones

Lugares de expendio:

Barrió Atocha – Ficoa a lo largo de la Av. Rodrigo Pachano, y en la parroquia de Pinillo del Cantón Ambato.

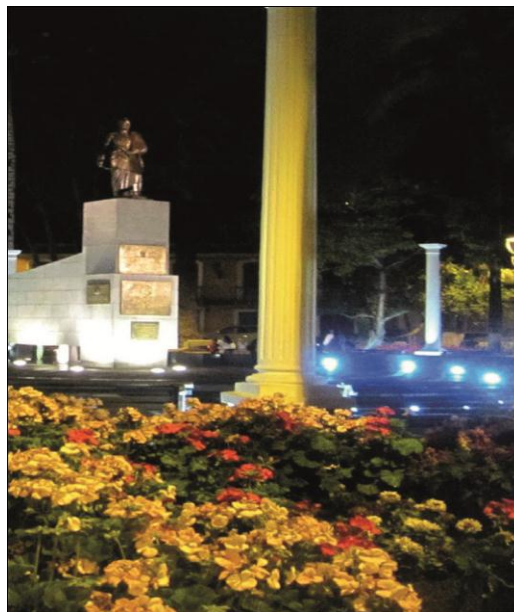
Sugerencia de consumo:

Acompaña muy bien al Pan de Finados, Empanadas de Morocho, Empanadas de Viento, y Guaguas de Pan.





3.4.7 Pájaro Azul



GUARANDA

Pájaro Azul

Un poco de historia.....

De norte a sur, son muchas las provincias en el Ecuador que son productoras de caña de azúcar. Este producto proveniente del continente Asiático, ha dejado al mundo una amplia variedad de productos derivados, como son el azúcar, miel, caramelo, aguardientes, ron, entre otros, los cuales incluso sirven para industrias no alimenticias. No es para menos que en Ecuador también haya dejado una huella, y plasmado en su dulzor la base para bebidas muy sabrosas y reconocidas como es el caso del Pájaro Azul.

En la Provincia de Bolívar, específicamente en el cantón Echeandía, se da una vasta producción de esta bebida, que sin embargo es muy comercializada en el cantón Guaranda. Esta bebida está hecha a base de frutas, licor de caña anisado, patas y carne de gallina, y hojas de mandarina, esta última, le otorga sus tonalidades azules.

En cuanto a su origen, son algunas las historias detrás del nombre Pájaro Azul. Debido a que en la elaboración

también se incluyen algunas partes de gallina (carne de gallina, patas), algunos dicen que este es el origen del nombre, prefiriendo decir pájaro azul que gallina azul.

Sin embargo hay otra historia que sobresale y nos explica cómo se dio el nombre y parte de la primera elaboración del mismo.

En el blog [diego-morales81](#) de Diego Morales, estudiante oriundo del cantón Guaranda en la provincia de Bolívar, se relata lo siguiente:

"Resulta que en el año 1937 sobrevoló por Guaranda un monoplano de color azul celeste que pasó rasante provocando tremendo susto entre los habitantes de Guaranda y Guanujo. (Hasta entonces no conocían lo que era el avión porque no llegaban los periódicos en toda su amplitud informativa). Los paisanos creyeron que era un gigantesco pájaro azul, salieron todos los varones a la plaza y organizaron una expedición en dirección norte hacia el Arenal Grande para "cazar el pájaro azul".

La expedición llevaba como provisiones grandes trozos de panela y botellas llenas de anisado de primera calidad que iban tomando por el camino y en el brindis decían "tómame un pájaro azul".

Los militares del Batallón España acantonado en Guaranda habían encontrado el avioncito de color azul ce-

leste que había aterrizado forzosamente en el Arenal Grande."

En el Ecuador, las celebraciones van muy de la mano con la gastronomía propia de las distintas provincias y en Guaranda no es la excepción. La fiesta más conocida en dicho cantón es su Carnaval, que cada año atrae miles de turistas, razón por la cual sus habitantes exponen al máximo sus tradiciones gastronómicas. Esta es la temporada de mayor consumo del Pájaro Azul, y cabe mencionar que este licor no solo se consume en estas fechas, sino que también acompaña algunos festejos familiares, bautizos, matrimonios e incluso es servido en funerales (Calero, 15)

3.4.8 Preparación de Pájaro Azul



Pájaro Azul

Ingredientes

- Aguardiente de Caña
- Hierbaluisa
- Hojas de mandarina
- Piña
- Guineo
- Anís
- Carne o patas de gallina

Preparación

En tanques de metal se agrega todos los ingredientes para ser llevados a ebullición. En la parte superior de los tanques se encuentran flautas de cobre por las cuales ascenderá el vapor que será llevado a tanques de enfriamiento, para luego ser conducidos a través de espirales de cobre, en donde con la ayuda de agua fría en constante cambio, el vapor se va condensando dentro la espiral, para finalmente obtener un líquido llamado pájaro azul.

Lugares de expendio:

Parroquia San Pedro de Guanujo, Adolfo Páez 2-27 y Simón Bolívar, Parque Telmo Jiménez.

Sugerencia de consumo:

Dado su alto contenido alcohólico y su intenso aroma puede tomarse como digestivo.



Universidad de Cuenca



3.4.9 Chicha Huevona



GUANO

Chicha Huevona

Un poco de historia.....

La ingesta de bebidas alcohólicas en el Ecuador tiene distintas connotaciones en el ámbito social, cultural y económico. Sea que estemos bebiendo un espíritu importado, una punta de caña o una simple chicha de jora, las personas no dejan de hablar de lo que significa este consumo. Culturalmente esta actividad a temprana edad es muy mal vista, sin embargo en las clases populares y primordialmente en las áreas rurales, la ingesta de estas bebidas a temprana edad es permitida y muy disculpada entre el pueblo. (Zurita, 18)

Bebidas como la chicha, el guarapo y el trago, son aceptados y considerados incluso como un medio de integración social, cultural e interpersonal. Dando paso a una tradición y a la diversificación de bebidas ancestrales, como es el caso de la "chicha de jora" transformada en "chicha huevona".

En la provincia de Chimborazo, en el cantón Guano, se puede encontrar con frecuencia las chicherías en las cuales se elabora la chicha huevona de una manera ar-

tesanal, para su posterior expendio. En una entrevista realizada al Señor Rogelio Guilcapi, nos comentó que el, "allá por el año de 1947", fecha en la cual el señor entrevistado tenía 5 años, el ya degustaba la chicha huevona junto a su familia y que la chichería más popular en ese entonces era la de la Señora Hermelinda Ruiz.

"La chicha huevona de antes se hacía en baldes, se batía manualmente con una cuchara de madera, a este método se le conocía como carrizo en cruces. La chicha huevona se hacía con huevos de gallina runa, también se le agrega cola, lo que ha sido tal vez el resultado de un experimento, porque no siempre se le agrega esta bebida a la chicha y ahora se la hace en licuadora", sentenció el Señor Guilcapi.

Al parecer la pluriculturalidad en nuestro país ha dado sus frutos desde hace algún tiempo, esta vez obteniendo una bebida hecha a base de chicha de jora con azúcar, huevos batidos (razón por la cual se le otorga el nombre a la bebida), cerveza o punta de caña, con un mayor efecto embriagador debido al aguardiente que se le añade. (Guevara, 268)

3.4.10 Preparación de Chicha Huevona



Chicha Huevona

Ingredientes

- ½ litro de Chicha de Jora
- ¼ de taza de Aguardiente
- ¼ de taza de Cerveza
- ¼ de taza de Gaseosa
- 1 huevo
- Azúcar c/n

Preparación

En una licuadora vierta todos los ingredientes y licúelos con pulsaciones leves, con precaución de que no se reboce la bebida al licuarla. La cantidad de aguardiente puede omitirse o aumentarse, dependiendo del agrado del consumidor.

Lugares de expendio:

Fritaderías entre las calles Agustín Dávalos y Asunción, en el Cantón Guano.

Sugerencia de consumo:

Se recomienda consumirla como un bajativo, luego de haber degustado una fritada típica del cantón.



3.4.11 Chicha de Jora



CAÑAR

Chicha de Jora

Un poco de historia.....

Bajando desde los Mayas, hacia los Shyris, al reino de Quito, y los Incas, la palabra chicha ha perdurado por los tiempos hasta el día de hoy. Bebida que en su tiempo sería néctar de los Incas, ahora es la bebida de los pueblos de América Latina. La chicha es una palabra de origen Nahuatl, este término es utilizado en Latinoamérica para citar algunas bebidas no alcohólicas, algunas de las cuales no solo va dirigida a bebidas preparadas del maíz, sino a bebidas de diferentes productos. La chicha como generalmente la conocemos se la prepara a base del fermento de frutos que contienen harina o almidón y se cuece en conjunto con panela y algunas veces con ingredientes cítricos (Morales, 34).

El origen de las chichas de maíz es incierto pues es relativo a los primeros cultivos del maíz en sí, y tomando en cuenta que el maíz es un cereal que se ha cultivado hace miles de años es difícil determinar su origen exacto. Con esto podemos decir que al menos en Ecuador, la chicha puede ir ligada a sus primeros pobladores. En el caso de los Cañaris esta forma parte de sus mitos de ori-

gen. Haciendo referencia a Cobo, Eduardo Estrella autor de El Pan de América, nos dice lo siguiente: "Se cuenta que dos hermanos cañaris que se salvaron del diluvio, pudieron sobrevivir en base a diversos manjares y abundancia de chicha que les dejaban dos guacamayas, que posteriormente se transformaron en hermosas mujeres, con quienes los hermanos se juntaron, surgiendo así la raza Cañari" (Cobo, 151).

La chicha de jora, tradicional del pueblo Cañari es la de mayor consumo entre los indios y mestizos. Es preparada con jora o maíz germinado (maíz que se remoja en agua 3 días en un lugar oscuro, para permitir la germinación) y secado que se le muele para su cocción en abundante agua, posteriormente la bebida se somete al fermentado, para finalmente ser consumida como bebida alcohólica y refrescante a la vez.

Por esto forma parte de muchos aspectos de la vida social de los indígenas siendo siempre parte de festividades religiosas, shamánicas, civiles e incluso fúnebres.

De esta forma Eduardo Estrella nos explica:

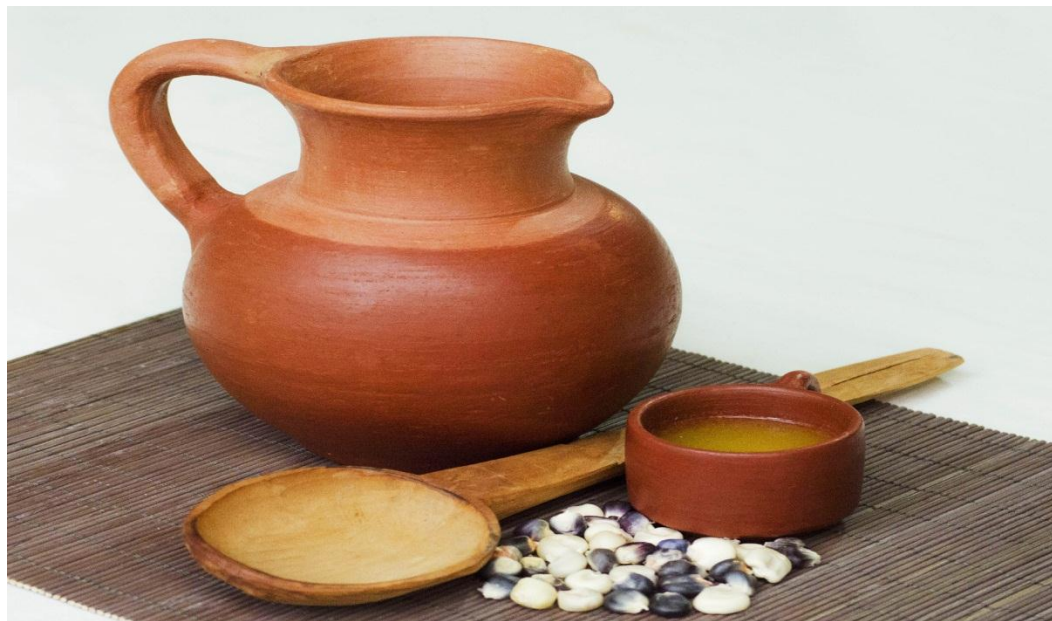
" El consumo de chicha como bebida alcohólica, tuvo dos modalidades: a) Ceremonial y b) Estimulante. El primer tipo se refiere al consumo ritual ligado a las festividades comunitarias, a los momentos importantes de la vida de los individuos: nacimiento, corte de pelo, inicia-

ción, matrimonio, muerte y a las ceremonias agrarias. El segundo, el beber estimulante, tiene que ver con la utilización de la chicha en el trabajo, en las mingas, donde la bebida es un elemento que da fortaleza y cumple funciones de integración grupal". (Estrella, 136).

Incluso en tiempos de la siembra, hay ciertas costumbres que colocan a la mujer como la designada a traer fecundidad en la tierra, siendo ella la que realice la siembra vertiendo sobre la tierra las semillas del maíz, y añadiendo un poco de chicha.

A esto podemos adjuntarle la celebración del Kapac Raymi, celebración Cañari de final de año llevada a cabo el día 21 de diciembre fecha del solsticio de verano y que coincide con la culminación de la siembra de maíz, sin dejar de lado la ingesta de chicha.

3.4.12 Preparación de Chicha de Jora



Chicha de Jora

Ingredientes

- 2 libras de Harina de Jora
- 1 libra de panela
- 8 clavos de olor
- 3 ramas de canela
- 6 pimientas dulces
- 12 litros de agua

Preparación

Verter todos los ingredientes en una olla, y cocerlos a fuego medio durante una hora. Se debe remover constantemente para evitar que se queme la harina en el fondo. Luego se cierne el líquido y se deja fermentar, de preferencia, en tinajas de barro, tapado, y a temperatura ambiente durante 2 días. Mientras más tiempo pase en fermentación mayor será el grado alcohólico que obtenga la chicha.

Rinde para 45 porciones en vasos de 8 oz.

Lugares de expendio:

Complejo Arqueológico Ingapirca

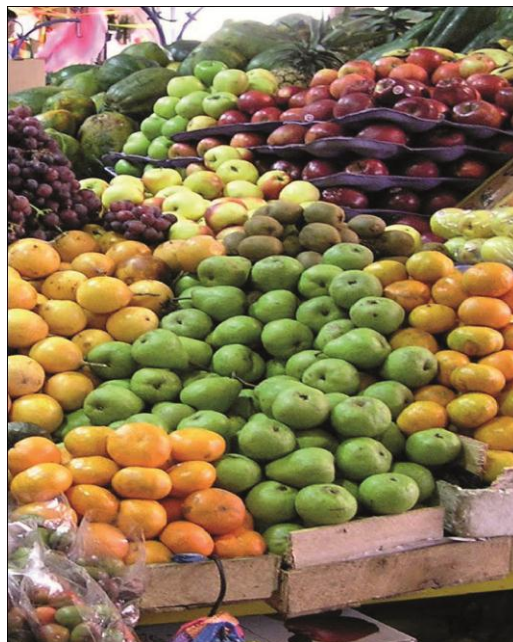
Sugerencia de consumo:

Suele consumirse y maridar a la perfección con cuy asado y papas.





3.4.13 Yaguana



PAUTE

Yaguana

Un poco de historia.....

Desde hace mucho tiempo atrás, en uno de los valles de mayor producción frutal del Austro ecuatoriano, encontramos pequeños puntos en los que a la distancia se divisa un color profundo a violeta, con un sequito de sedientos transeúntes que disfrutaban de esto aromático y refrescante manjar, la Yaguana Pauteña.

El registro más antiguo de una receta de yaguana es de un libro de la familia Ordoñez que data de 1903. Según una entrevista realizada a Doña Bertha Vintimilla, la yaguana o llaguana, tendrá su origen hace 100-150 años.

Son algunas las historias alrededor del origen de la Yaguana, por ejemplo, un productor artesanal de la yaguana en el barrio La Higuera del cantón Paute, asegura que hubo una familia de árabes que se asentaron en Paute y las empleadas de la familia Ordoñez –Vintimilla aprendieron a elaborar esta receta.

Sin embargo doña Bertha Vintimilla afirma que la razón por la cual se cree que es de origen árabe es por las especias dulces utilizadas para su preparación.

El señor Cesar Juela Moscoso, productor artesanal de la yaguana en el barrio la Higuera del cantón Paute, nos comenta que tiene parientes de 80 años de edad que ya preparaban esta bebida, sin embargo dice que la obtención de la receta era muy complicada. Esto no resulta extraño ya que es conocido de todos que las recetas de las abuelas son sus secretos mejor guardados.

Doña Bertha Vintimilla comenta que en su familia solían preparar la Yaguana para ocasiones especiales como cumpleaños de los abuelos, o cuando se invitaba a la familia.

La yaguana, es una bebida muy aromática y frutal, está hecha a base de especias dulces entre las cuales están, ataco, anís, ishpingo, canela, y lleva variedad de futas como manzana, piña, babaco, flor de Jamaica, limón, y chamburo.

En algunas recetas recopiladas encontramos también almidón de achira, lo cual en la actualidad, en la mayoría de los casos es omitida, o en otros reemplazada por el chamburo, que le da cuerpo a la bebida sin afectar el sabor de la yaguana.

Don Cesar nos cuenta que la yaguana tal como es consumida hoy ha variado en algunos aspectos y nos cuenta que cuando él era niño la yaguana tenía un sabor mucho más concentrado que el de ahora, e incluso la

cataloga como muy fuerte o muy condimentada. Pero ya sea preparada de una forma u otra, la preferencia es que se sirva bien helada.

3.4.14 Preparación de Yaguana



Yaguana

Ingredientes

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| • 1 piña | • 1 babaco |
| • 6 naranjillas | • 10 naranjas |
| • 1 libra de mora | • 10 manzanas |
| • 4 chamburos | • 3 flores de Jamaica |
| • 4 limones | • 3 ishpingos |
| • 2 ramas de canela | • c/n de azúcar |
| • 5 clavos de olor | • 3 litros de agua |
| • 1 cdta de anís de castilla | |
| • 2 ramas de Ataco | |
| • 5 granos de pimienta dulce | |

Preparación

La noche anterior, prepare una infusión con los 3 litros de agua, utilizando la flor de Jamaica, pimienta dulce, anís, ishpingo, canela, clavo de olor, y ataco. Una vez hecha la infusión, cierna y reserve el líquido. Refrigere esta infusión 12 horas o hasta que esté bien helada. Luego pele y pique el babaco y la piña en cubos pequeños y reserve en refrigeración por 12 horas al igual que la infusión. Extraer jugo de las naranjillas, naranjas, limón y

reservar a la par de las frutas anteriores. Transcurridas las 12 horas licue la mora y el chamburo por separado. Cierna la mora y pique la manzana en cubos pequeños. Finalmente mezcle todos los líquidos y añada la fruta picada. Agregar azúcar en caso de ser necesario. Conserve siempre en refrigeración, ya que la cantidad de frutas puede fermentar y dañar la bebida.

Lugares de expendio:

Barrio la Higuera sobre la Avenida interoceánica. Parroquia Zhumir sobre la Avenida Interoceánica. Mercado San José en Paute.

Sugerencia de consumo:

Tortillas de maíz y choclo, y tamales acompañan muy bien a esta bebida. También se lo puede consumir a manera de sorbet gracias a su grado de acidez.





3.4.15 Horchata



LOJA

Horchata

Un poco de historia.....

La palabra "Horchata", es utilizada para denominar a diferentes bebidas en diferentes países. En España por ejemplo se denomina Horchata de Chufas a una bebida hecha a base raíces de la juncia avellanada (planta herbácea cultivada en Valencia-España para la obtención del tubérculo llamado Chufa, el mismo con el que se prepara la bebida). En México, la horchata es una bebida elaborada con arroz, vainilla, y canela. En Venezuela se la prepara con semillas de sésamo, agua y azúcar.

En Ecuador, la horchata es conocida como una infusión refrescante de hierbas medicinales, sin embargo en la recopilación "Comidas y Bebidas Ecuatorianas" de Ruben Dario Guevara, la "horchata" se realiza a base de arroz de cebada, de arroz de castilla, o de morocho. Sin embargo al parecer, este reconocido investigador ha dejado de lado la horchata Lojana. La horchata a la cual nos referiremos en el presente trabajo, tiene su origen en el sur del país, en la Provincia de Loja.

La "horchata Lojana" es una infusión de 27 hierbas aro-

máticas y medicinales (escancel, ataco, malva esencia, malva olorosa, lemongrass, cedron, bálsamo, begonias, claveles, penana, pétalos de rosa, menta, manzanilla, congona, linaza, pimpinella, cucharillo, malva goma, cardillo, shullo, cola de caballo, llantén, borraja, hojas de naranja, malva blanca, violeta dulce, grama dulce), de color rojizo (por el uso del ataco y escancel), a la que comúnmente, previa su ingesta, se le añade jugo de limón. La parroquia de Chuquiribamba, a 49 km de la ciudad de Loja, es hoy considerada por algunos como la cuna de la horchata.

En una entrevista realizada al Sr. Vicente Curipoma, uno de los promotores de la industrialización y distribución de Horchata "La Lojanita", nos cuenta que la horchata en ese lugar ha existido por siglos. Según nos relata, la horchata era una bebida ingerida por los antiguos guerreros antes de ir a las batallas, ya que las hierbas que se incluyen en dicha bebida les concedían vitalidad. Los huertos de Chuquiribamba han existido desde hace muchas generaciones, los abuelos tenían en sus jardines plantas medicinales y era de su conocimiento las virtudes de cada una de ellas, en base a eso se preparaban infusiones, y con el tiempo estas se fueron mezclando hasta obtener lo que hoy se conoce como la horchata.

Chuquiribamba es una tierra fértil, por lo cual los sembríos de las plantas son amplios, abasteciendo así a las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Así tam-

bién en las afueras de Loja existen empresas dedicadas exclusivamente a la venta de horchata empacada para uso doméstico, incluso la empresa ILE ha incursionado en la venta de bolsitas de té, incluyendo dentro de sus productos a la horchata, siendo Chuquiribamba uno de sus proveedores.

Tal es la afición por esta bebida que incluso hay una pequeña empresa, Forestea, que embotella esta bebida y la está vendiendo lista para el consumo. Cabe recalcar que debido a la cantidad de empresas que venden estas hierbas aromáticas, no todas tienen el mismo sabor, ya sea por costos o por estandarización de producto, el número de hierbas que originalmente era 27 puede reducirse incluso a la mitad. Por ejemplo en uno de los casos que nos contaba el Sr. Vicente Curipoma, no se podía incluir dentro de la horchata la hoja de naranja cuando se intentaba exportar a los Estados Unidos, ya que por normas y regulaciones sanitarias, la hoja de naranja era considerada riesgosa ya que podía contener agentes contaminantes.

Ya sea que las hierbas para la horchata sean frescas o hayan pasado por un tratamiento de secado, no cabe duda que la horchata es una bebida que no puede faltar en la mesa de los lojanos.

3.4.16 Preparación de Horchata



Horchata

Ingredientes

Las hierbas deben ir en cantidades iguales aproximadamente 12 gramos.

- Escancel, ataco, malva esencia, malva olorosa, lemongrass, cedrón, bálsamo, begonias, claveles, pena-pena, pétalos de rosa, menta, manzanilla, congona, linaza, pimpinella, cucharillo, malva goma, cadillo, shullo, cola de caballo, llantén, borraja, hojas de naranja, malva blanca, violeta dulce, grama dulce
- 4 litros de agua
- c/n Azúcar
- Limón al gusto

Preparación

Llevar el agua a ebullición y luego agregar todas las hierbas en conjunto. Luego retire del fuego, y cubra con una tapa. Permita reposar durante 5 minutos, y luego ciónala. Ahora se puede endulzar y agregar jugo de limón al gusto. Esta bebida puede servirse fría o caliente. Rinde 17 porciones de 8 oz.

Lugares de expendio:

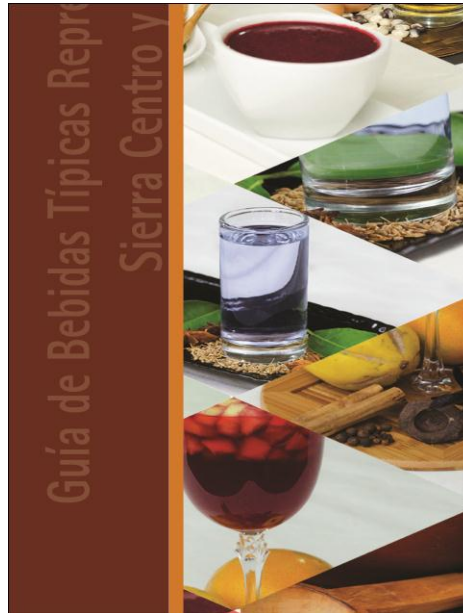
Se puede encontrar en cualquiera de los mercados de la ciudad, cafeterías y restaurantes.

Sugerencia de consumo:

Su versatilidad le permite acompañar cualquier alimento, sin embargo se sugiere consumirla con empanadas de viento, tamales, humitas, quimbolitos, y bolones de verde.



3.4.17 Banco de Imágenes



Banco de Imagenes

Las imágenes obtenidas de internet pertenecen a sus autores y webs de origen:

Pág 6, Ambato: <http://www.artleo.com/pic/201106/1366x768/artleo.com-3955.jpg>

Pág 10, Guaranda: http://3.bp.blogspot.com/-plg-798zDyaQ/UZLdEXW7YZI/AAAAAAAAAAvo/PUS4BcO-Fxik/s1600/IMG_0669.JPG

Pág 14, Guano: <http://fromoffshore.files.wordpress.com/2011/02/ecuador-2010-disc-1-109.jpg>

Pág 18, Cañar: http://rededefensadelmaiz.net/wp-content/uploads/2012/11/FJO_3779.jpg

Pág 22, Paute: <http://2.bp.blogspot.com/-luq4k0JvhT4/TmFaUii774I/AAAAAAAAABNI/jLe-29tYbQMg/s1600/P1010023.JPG>

Pág 26, Loja: http://4.bp.blogspot.com/-eUjdAFzbiY/UJtMSf0iSul/AAAAAAAAAAy4/FgyyrGAc_R0/s1600/DSC_01557+lo.JPG

3.4.18 Contraportada




Universidad de Cuenca




**CAPITULO IV:
ANALISIS SENSORIAL DE LAS BEBIDAS Y SU MARIDAJE**


4.1 Análisis Sensorial

Análisis Sensorial			
Colada Morada			
Foto		Generalidades	
		<p>Bebida consumida a nivel nacional el día de los difuntos, 2 de noviembre, pero se la puede encontrar durante todo el año en el cantón Ambato. Toma ese color debido a los ingredientes usados en su preparación (mora, mortiño, harina de maíz). Generalmente se le acompaña con guagua de pan.</p>	
Vista	Aroma	Sabor	Textura
<p>Color : Morado opaco. Bebida visualmente: espesa.</p>	<p>Frutal, predomina la piña. Toques de especiería dulce. Especias predominantes: Canela, ishpingo.</p>	<p>Dulce. Acido.</p>	<p>Espesa, harinosa, grumosa. Fruta: blanda, fibrosa, granulada.</p>
Observaciones			
<p>En las provincias de la región costa del país, acostumbran añadir otras frutas en la preparación, como el ciruelo, dependiendo de la cantidad de la fruta usada la acidez de la bebida aumentara ligeramente.</p>			

Análisis Sensorial			
Pájaro Azul			
Foto		Generalidades	
		<p>Bebida típica del cantón Guaranda, de mayor consumo en la conocida fiesta del Carnaval de Guaranda. Toma esta tonalidad celeste-azulada debido a la adición de hoja de mandarina en su preparación. Generalmente se ingiere esta bebida sola.</p>	
Vista	Aroma	Sabor	Textura
<p>Color: ligeramente azul-celeste. Bebida visualmente: Líquida.</p>	<p>Frutal. Intensamente Anisado. Leves toques de canela y cítricos.</p>	<p>Dulce. Astringente. Ardiente. Ligero amargor al retrogusto.</p>	<p>Líquida.</p>
Observaciones			
<p>Se puede apreciar de una mejor manera las propiedades organolépticas de la bebida cuando esta ha sido elaborada de una manera artesanal.</p>			

Análisis Sensorial			
Chicha Huevona			
Foto		Generalidades	
		<p>Bebida típica del cantón Guano, se la puede encontrar en cualquier restaurante de comida típica.</p> <p>Toma este nombre debido a la adición de huevos en su preparación.</p>	
Vista	Aroma	Sabor	Textura
<p>Color: ocre.</p> <p>Bebida visualmente: Líquida, con una capa de espuma blanquecina que corona a la bebida.</p>	<p>Ligeramente vainilla.</p> <p>Olor persistente a alcohol.</p>	<p>Dulce.</p> <p>Ardiente.</p> <p>Toque ligeramente amargo.</p>	<p>Líquida-espumosa.</p>
Observaciones			
<p>Se le conoce como chicha huevona suave, a la bebida en cuya preparación se le ha añadido alcohol en menor cantidad, por ende su aroma y su sabor disminuyen.</p>			

Análisis Sensorial			
Chicha de Jora			
Foto		Generalidades	
		Bebida consumida en la región sierra del país, especialmente en la provincia del Cañar, cantón Cañar, sus habitantes suelen beberla en actos ceremoniales de los Incas.	
Vista	Aroma	Sabor	Textura
Color ocre. Bebida visualmente: contiene ciertas impurezas propias de la harina de jora.	Levadura.	Astringente. Dulce. Acido.	Liquida Granulada.
Observaciones			
El sabor y el aroma serán más marcados de acuerdo al tiempo de fermentación.			

Análisis Sensorial			
Yaguana			
Foto		Generalidades	
		<p>Bebida típica del cantón Paute en la provincia del Azuay. Toma esta tonalidad debido a los ingredientes adicionados en su preparación (ataco, mora, Jamaica).</p>	
Vista	Aroma	Sabor	Textura
<p>Color: Tonalidad violácea. Bebida visualmente: Se aprecia fruta picada.</p>	<p>Frutal, predominante piña y chamburo. Toques de especería dulce, canela, ishpingo, clavo de olor.</p>	<p>Dulce. Acido. Refrescante.</p>	<p>Bebida Semi-liquida. Fruta, blanda, fibrosa.</p>
Observaciones			
<p>Una variedad de yaguana usa harina de achira como espesante, sin embargo otra variedad de la bebida incluye al chamburo, el cual también aporta un fuerte y agradable aroma a la bebida.</p>			

Análisis Sensorial			
Horchata			
Foto		Generalidades	
		<p>Bebida típica de la provincia Loja, muy conocida y consumida a nivel nacional.</p> <p>Toma su tonalidad debido a la variedad de plantas y flores incluidas en su preparación.</p>	
Vista	Aroma	Sabor	Textura
<p>Color: Rojizo claro. Bebida visualmente: Líquida</p>	<p>Cítrico. Herbal. Floral.</p>	<p>Dulce. Acido. Refrescante.</p>	<p>Ligeramente espesa.</p>
Observaciones			
<p>La textura de la horchata cambiara de acuerdo a la cantidad de linaza que se le adicione a la preparación.</p>			



Universidad de Cuenca

4.2 Estudio de posibles productos a maridarse

4.2.1 Colada Morada

En base al estudio anterior, reconocemos a la bebida con un aroma frutal, de textura harinosa, grumosa, dulce y ácida en boca, de acuerdo a este análisis se puede sugerir los siguientes productos a maridarse con dicha bebida.

Empanadas de morocho rellenas de quesillo, de textura blanda-crujiente, salada en boca, aroma ligeramente a maíz.

Humitas de textura blanda. Salada-dulce en boca. Aroma maíz tierno, anís.

Guaguas de pan (masa dulce) textura blanda, migosa, dulce en boca. Aroma levadura, especias dulces.

Pan de finado (masa de sal) textura crujiente, migosa, salado en boca. Aroma levadura, ligero toque de semilla de trigo.

Tortillas de maíz textura crujiente, salado en boca. Aroma toques de barro, maíz tostado.

4.2.2 Pájaro azul

Bebida alcohólica líquida, muy aromática, ardiente - astringente - dulce en boca, en base a sus fuertes propiedades, se sugiere ingerir la bebida como un aperitivo o digestivo, para poder apreciarla de una manera adecuada.



Universidad de Cuenca

4.2.3 Chicha Huevona

Bebida de intenso aroma alcohólico, con toque avainillado, dulce-ardiente en boca con un ligero amargor al final, de textura líquida-espumosa.

Sugerencias para su maridaje:

Fritada de Guano (carne de cerdo, mote, tostado, tortillas de papa, ensalada de tomate y cebolla, aguacate)

Plato agradable a la vista por la vivacidad y el contraste de sus colores, de texturas, crujientes, fibroso, blando, harinoso. Aroma carne de cerdo frita, ligero toque a ajo, achiote, limón. En cuanto a los sabores en general salados – ácido.

Llapingachos (chorizo, mote, tostado, tortillas de papa, ensalada de tomate y cebolla, aguacate.)

Plato igualmente agradable a la vista por la vivacidad y el contraste de colores, de texturas, crujiente, blando, harinoso, masoso. Aroma a achote, ajo, limón. Salado-ácido, de textura aterciopelado en boca.

4.2.4 Chicha de Jora

Bebida con aroma a levadura, dulce-ácido-astringente en boca, de textura líquida-granulada. Sugerencias para su maridaje:



Universidad de Cuenca

Cuy asado con papas (cuy con papas cocidas, mote, lechuga)

Plato vistoso, colores armoniosos entre sí. Texturas, crujiente, blanda, al dente. Aroma a achiote, ajo, comino, ligero toque a humo. Sabor en general salado y aterciopelado en boca.

Seco de Gallina Criolla (carne de gallina con arroz)

Colores del plato en general, amarillo-dorado, beige. Aroma a orégano, comino, achote. Textura, granulada, carne bastante fibrosa por ser una ave de campo. Sabor salado, ligeramente aterciopelado en boca.

4.2.5 Yaguana

Bebida de aroma frutal, dulce-ácido-refrescante en boca, de textura semilíquida. Sugerencias para su maridaje:

Tortillas de maíz: textura crujiente, salada en boca, aroma ligeros toques de barro, maíz tostado.

Tortillas de choclo: textura blanda, grumosa, dulce-salada en boca. Aroma, ligeros toques de barro, anís.

Tamal: textura blanda, pastosa, harinosa, fibrosa, ligeramente aterciopelada en boca. De sabor salado, persiste en boca maíz, cerdo. Aroma achiote, comino, carne cerdo.

4.2.6 Horchata

Tamal lojano: textura masosa, fibrosa, de masa ligeramente húmeda. De sabor salado, persiste en boca maíz, cerdo o pollo según el caso. Aroma

Universidad de Cuenca



Humitas: textura blanda, migosa. Salada-dulce en boca. Aroma maíz tierno, lácteos.

Empanadas de viento: textura crujiente. Salada en boca. Aroma a lácteos, fritura.



Universidad de Cuenca

4.3 Creación de menús a maridarse

A continuación se describe el menú para la degustación del maridaje:

Menú

Aperitivo

Pájaro azul

Entrada

Tamales lojanos con ají de pepa de sambo y crocante de tocino.

Bebida: Horchata.

Fuerte I

Fritada con tartaleta de mote rellena de ensalada de aguacate y salsa rústica de pimientos asados.

Bebida: Chicha huevona

Sorbet:
Yaguana

Fuerte II

Tonel de cuy deshuesado y llapingacho, achogcha rellena de tomate y cebolla, salsa de maní y ají.

Bebida: Chicha de Jora.

Postre

Bocados de morocho rellenos de quesillo, y uvilla en caramelo.

Bebida: Colada Morada

Universidad de Cuenca



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

TAMAL LOJANO

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: TAMAL LOJANO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Caldo de pollo. Maíz remojado, molido. Pollo cocido desmenuzado. Manteca de cerdo fundida. Hojas de achira lavadas y cortadas. Zanahoria pelada y picada en cubos pequeños. Arveja cocida. Cebolla en brunoise.	Masa de maíz de color amarilla.	Se debe amasar con fuerza utilizando la base de la mano. Al colocar los tamales en la olla no se los debe apilar uno sobre otro, más bien se los debe ubicar de forma que no se aplasten. Sacar de la olla el producto una vez que el tallo de la hoja de achira este blando. Para obtener una textura crujiente sellar antes de servir.

FICHA TÉCNICA DE: Tamal Lojano						
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
900	Maíz amarillo pelado	gr	900	100%	2	2
120	Manteca de cerdo	gr	120	100%	0,26	0,26
450	Pollo	gr	360	80%	1,5	1,2
12	Sal	gr	12	100%	0,02	0,02
10	Ajo	gr	10	100%	0,02	0,02
5	Comino	gr	5	100%	0,04	0,04
5	Orégano	gr	5	100%	0,04	0,04
7	Levadura en polvo	gr	7	100%	0,23	0,23
1	Agua	litro	1	100%		
100	Cebolla	gr	90	90%	0,07	0,08
50	Zanahoria	gr	40	80%	0,20	0,16
50	Arveja tierna	gr	50	100%	0,11	0,11
10	Achiote	ml	10	100%	0,01	0,01
15	Hojas de achira	u	15	100%	0,75	0,75
CANT. PRODUCIDA: 2656 gr						
CANT. PORCIONES: 15 DE: 180 gr Costo/porción: 0.33						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Salteado con el achiote, la cebolla, las arvejas, zanahoria, pollo. Reservar. Mezclar el maíz molido con la manteca de cerdo fundida, el caldo, sal, ajo, comino, orégano, la levadura en polvo, amasar. En cada hoja de achira colocar una porción de la masa e introducir en la mitad el condumio. Doblar las hojas. Colocar el producto en la olla tamalera, donde previamente ha sido llevada a ebullición el agua, posteriormente dar una cocción de vapor por un tiempo de 30 minutos.</p>						

Universidad de Cuenca



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

AJI DE PEPA DE SAMBO

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: AJI DE PEPA DE SAMBO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pepa de sambo tostada. Cebolla picada en brunoise. Ají rocoto picado en brunoise. Hojas de perejil. Hojas de culantro.	Salsa grumosa de tonalidad verde.	



FICHA TÉCNICA DE: AJI DE PEPA DE SAMBO

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
250	Pepa de sambo	gr	250	100%	0,55	0,55
20	Perejil	gr	15	75%	0,02	0,01
20	Culantro	gr	15	75%	0,02	0,01
12	Sal	gr	12	100%	0,02	0,02
40	Cebolla perla	gr	30	75%	0,03	0,02
20	Ají rocoto	gr	20	100%	0,10	0,10
5	Comino	gr	5	100%	0,25	0,04
50	Aceite	ml	50	100%	1,5	0,07
75	Agua	ml	75	100%		

CANT. PRODUCIDA: 472gr

CANT. PORCIONES: 30 **DE:** 15gr

Costo/porción: 0,03

TÉCNICAS

Colocar en la licuadora, la pepa de sambo tostada, el perejil, culantro, la cebolla y ají rocoto en brunoise, agua, el comino, la sal. Licuar e ir añadiendo el aceite lentamente hasta que tome la consistencia adecuada.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

CROCANTE DE TOCINO

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:CROCANTE DE TOCINO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tocino en juliana gruesa. Precalentar el horno a 180 C.	Tiras de tocino de tonalidad rojiza.	Cuidar las temperaturas en el horno.



FICHA TÉCNICA DE: Crocante de Tocino

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
70	tocino	gr	70	100%	0,46	0,46

CANT. PRODUCIDA: 48 gr

CANT. PORCIONES: 4 **DE:** 12 gr

Costo/porción: 0.11

TÉCNICAS

Hornear las julianas de tocino hasta que estén crujientes.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

FRITADA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: FRITADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Carne picada en trozos grandes Naranja cortada en cuartos Ajo en hoja lavado y limpio	Carne en cubos con tonalidad caramelo claro.	Se utiliza el tostado para agregar una textura crujiente al plato.



FICHA TÉCNICA DE: FRITADA
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
900	Carne de cerdo	gr	900	100%	4,60	4,60
80	Naranja	gr	80	100%	0,15	0,15
50	Ajo en hoja	gr	50	100%	0,25	0,25
100	Manteca de cerdo	gr	100	100%	0,22	0,22
20	Sal	gr	20	100%	0,04	0,04
10	Comino	gr	10	100%	0,08	0,08
120	Tostado	gr	120	100%	0,26	0,26

CANT. PRODUCIDA: 1020 gr
CANT. PORCIONES: 5 **DE:** 204 gr **Costo/porción:** 1,11

TÉCNICAS

Fundir la manteca, agregar la carne y mantener a baja temperatura para una cocción pareja.
 Agregar el ajo, la naranja en cuartos, sal, comino. Dejar cocer hasta que dore.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

TARTALETA DE MOTE RELLENA DE ENSALADA DE AGUACATE

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:TARTALETA DE MOTE RELLENA DE ENSALADA AGUACATE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tomate, cebolla, aguacate picado en brunoise. Jugo de limón. Mote cocido sin pedúnculo. Horno a 180 C.	Tartaleta de color beige, rellena de aguacate, culantro y cebolla.	Cuidar las temperaturas de horneado de la tartaleta.

FICHA TÉCNICA DE: TARTAleta DE MOTE RELLENA DE ENSALADA DE AGUACATE

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
300	Mote	gr	300	100%	0,66	0,66
6	Sal	gr	6	100%	0,02	0,02
40	Tomate	gr	40	100%	0,04	0,04
120	Aguacate	gr	95	79%	0,40	0,31
30	Cebolla	gr	30	100%	0,02	0,02
15	Limón	gr	8	53.3%	0,10	0,05

CANT. PRODUCIDA: 460 gr

CANT. PORCIONES: 4 **DE:** 115gr **Costo/porción: 0.27**

TÉCNICAS

Aplastar el mote cocido hasta obtener una masa blanda, corregir punto de sal y darle forma.

Hornear por 15 minutos, dejar enfriar.

Mezclar el tomate, aguacate, limón y sal.

Rellenar la tartaleta con la ensalada de aguacate.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

SALSA DE PIMIENTOS ASADOS

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:SALSA DE PIMIENTOS ASADOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pimiento asado, pelado, desvenado. Cebolla y ajo en brunoise.	Salsa de color anaranjado claro.	



FICHA TÉCNICA DE: SALSA DE PIMIENTOS ASADOS

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
300	Pimiento	gr	240	80%	0,40	0,32
70	Aceite	ml	70	100%	0,10	0,10
10	Sal	gr	10	100%	0,02	0,02
6	Pimienta	gr	6	100%	0,15	0,15
70	Cebolla	gr	70	100%	0,06	0,06
10	Ajo	gr	10	100%	0,02	0,02

CANT. PRODUCIDA: 380 ml

CANT. PORCIONES: 12 **DE:** 30 ml

Costo/porción: 0.05

TÉCNICAS

Colocar en la licuadora el pimiento asado, sal, pimienta, cebolla, ajo, licuar e ir añadiendo lentamente el aceite hasta obtener la consistencia deseada.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

CUY ASADO

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:CUY ASADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cuy adobado con sal, comino, ajo.	Carne desmenuzada de tonalidad marrón claro.	Separar la piel del cuy una vez que éste se haya enfriado.



FICHA TÉCNICA DE: CUY ASADO
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
900	Cuy	gr	600	66.6%	12	8
15	Ajo	gr	15	100%	0,04	0,04
30	Sal	gr	30	100%	0,06	0,06
8	Comino	gr	8	100%	0,06	0,06
50	Achiote	ml	50	100%	0,07	0,07

CANT. PRODUCIDA: 600
CANT. PORCIONES: 4 **DE:** 150 **Costo/porción:** 2.05

TÉCNICAS

Asar el cuy al carbón, e ir colocando el achiote sobre la piel del cuy a medida que se vaya cocinando.
 Dejar enfriar y separar la piel.
 Desmenuzar la carne del cuy.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

TORTILLA DE PAPA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:TORTILLA DE PAPA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cocidas con ajo y sal.	Tortilla de color amarillo.	



FICHA TÉCNICA DE: TORTILLA DE PAPA
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
450	Papa	gr	380	84.4%	0,50	0,42
80	Achiote	ml	80	100%	0,12	0,12
15	Sal	gr	15	100%	0,03	0,03
10	Ajo	gr	10	100%	0,02	0,02
30	Mantequilla	gr	30	100%	0,03	0,03

CANT. PRODUCIDA: 485
CANT. PORCIONES: 12 **DE:** 40 **Costo/porción:** 0.05

TÉCNICAS

Aplastar la papa cocida hasta obtener una masa homogénea, agregar mantequilla.
 Hacer tortillas del tamaño de la palma de la mano.
 Dorar las tortillas en achiote.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

ACHOJCHA RELLENA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: ACHOJCHA RELLENA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tomate picado en brunoise. Cebolla picada en brunoise. Zumo de limón. Achojcha limpia, desvenada y blanqueada. Culantro picado.	Achojcha de color verde vivo, rellena de tomate, cebolla.	Para desvenar la achojcha, hacer un corte a lo largo de la misma.



FICHA TÉCNICA DE: ACHOJCHA RELLENA

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
120	Achochas	gr	108	90%	0,26	0,23
3	Sal	gr	3	100%	0,01	0,01
60	Tomate	gr	40	66.6%	0,13	0,08
60	Cebolla	gr	40	66.6%	0,05	0,03
30	Culantro	gr	25	83.3%	0,03	0,02
15	Limón	gr	5	33.3%	0,10	0,03

CANT. PRODUCIDA: 218 gr

CANT. PORCIONES: 8 **DE:** 27.25 gr **Costo/porción:** 0.05

TÉCNICAS

Mezclar le tomate, la cebolla, el culantro, agregar zumo de limón y corregir el punto de sal.
Rellenar la achojcha con la mezcla anterior.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

SALSA DE MANI Y AJI

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:SALSA DE MANI Y AJI		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maní tostado. Aji picado en brunoise Cebolla picada en brunoise. Culantro picado.	Salsa liquida de color café claro.	El maní no debe tostarse demasiado ya que puede tornarse amargo.



FICHA TÉCNICA DE: SALSA DE MANI Y AJI
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
100	Maní	gr	100	100%	0,33	0,33
80	Crema de Leche	ml	80	100%	0,24	0,24
12	Ají	gr	6	50%	0,15	0,07
3	Sal	gr	3	100%	0,01	0,01
3	Pimienta	gr	3	100%	0,01	0,01
10	Culantro	gr	10	100%	0,01	0,01
15	Cebolla	gr	15	100%	0,01	0,01

CANT. PRODUCIDA: 187 ml
CANT. PORCIONES: 6 **DE:** 30 ml **Costo/porción:** 0.11

TÉCNICAS

Colocar en la licuadora el maní, crema de leche, ají, culantro, cebolla y licuar hasta obtener una salsa fina.
 Llevar a cocción a fuego bajo hasta que se obtenga la textura deseada, corregir el punto de sal y pimienta.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

BOCADOS DE MOROCHO CON QUESILLO

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:BOCADOS DE MOROCHO CON QUESILLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Morocho cocinado y molido Quesillo desmenuzado. Clara de huevo. Aceite a 200 C.	Bocadito de morocho de color beige.	Remojar el morocho 24 horas antes de la preparación.



FICHA TÉCNICA DE: BOCADOS DE MOROCHO CON QUESILLO
FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
200	Morocho	gr	200	100%	0,66	0,66
6	Sal	gr	6	100%	0,01	0,01
80	Quesillo	gr	80	100%	0,30	0,30
300	Aceite	ml	300	100%	0,45	0,45
60	Huevo	gr	30	50%	0,15	0,08
15	Manteca de cerdo	gr	15	100%	0,03	0,03

CANT. PRODUCIDA: 280 gr
CANT. PORCIONES: 9 **DE:** 30 gr **Costo/porción: 0,17**

TÉCNICAS

Mezclar el morocho molido con la manteca de cerdo y la clara de huevo.
 Amasar, rellenar con el quesillo y darle la forma deseada.
 Freír en el aceite hasta que dore.

FOTO



Universidad de Cuenca



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

UVILLA CAMELIZADA

FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA:UVILLA CAMELIZADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Uvillas lavadas y secadas. Caramelo.	Uvilla caramelizada, con hojas.	Las uvillas deben conservar sus hojas.



FICHA TÉCNICA DE: Uvilla Caramelizada

FECHA: jueves, 9 de enero de 2014

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C	C.NETA REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U
40	Uvillas	gr	40	100%	0,08	0,08
100	Azúcar	gr	100	100%	0,11	0,11

CANT. PRODUCIDA: 60 gr

CANT. PORCIONES: 4 **DE:** 15 gr

Costo/porción: 0.04

TÉCNICAS

Sumergir la uvilla dentro del caramelo. Colocarla sobre un silpat.

FOTO



Universidad de Cuenca



4.4 Degustación de maridaje por parte de miembros a designar.

El día 8 de enero del 2014, se decidió junto con la Lcda. Marlene Jaramillo, directora de tesis, los miembros que formarían parte del jurado para la degustación del menú de maridaje, siendo conformado por los siguientes docentes:

Lcda. Marlene Jaramillo.

Lcda. Clara Sarmiento.

Ing. José Reinoso

Lcda. Analía Cordero



Universidad de Cuenca

4.5 Resultados del maridaje

La degustación, se llevó a cabo el día viernes 10 de enero en las instalaciones de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, a las 16:00 horas, obteniendo los siguientes resultados generales

Plato	Resultado
Aperitivo: Pájaro azul.	8,6
Entrada: Tamales lojanos con ají de pepa de sambo y crocante de tocino. Bebida: Horchata.	9,3
Fuerte I: Fritada con tartaleta de mote rellena de ensalada de aguacate, salsa de pimientos asados. Bebida: Chicha Huevona	7,7
Sorbet: Yaguana	8,8
Fuerte II: Tonel de cuy deshuesado y llapingacho, achogcha rellena de tomate y cebolla, salsa de maní. Bebida: Chicha de Jora	9,8
Postre: Bocados de morocho rellenos de quesillo, uvilla en caramelo. Bebida: Colada morada	10
Resultado General del Maridaje	9,03

Universidad de Cuenca



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES



Universidad de Cuenca

Conclusiones

A lo largo de la presente investigación, la creación de una guía de bebidas típicas representativas de la Sierra centro y sur ecuatoriana y su maridaje con platos típicos de estas zonas, hemos llegado a familiarizarnos con estas bebidas, conociendo un poco más su origen, su historia, para a su vez exponer en la guía los resultados obtenidos. A más de esto, consideramos importante detallar los hallazgos de cada una de las bebidas:

- Se entiende como colada morada a la bebida consumida generalmente el día de los difuntos acompañada de las conocidas guaguas de pan, que son elaboradas especialmente para esta fecha, sin embargo, hemos encontrado diferentes productos con los que podemos consumir la bebida, sin alterar la armonía del maridaje, las empanadas de morocho, las empanadas de viento, el pan de finado, que a diferencia de las guaguas de pan, es un producto elaborado a base de una masa de sal. Es importante también mencionar que, la colada morada tiene una que otra variación en cuanto a sus ingredientes, por ejemplo, en fechas de mayor consumo, al ser temporada de algunas frutas como el ciruelo, se le añade éste a la preparación, el sabor no es notablemente alterado.
- El Pájaro Azul, comúnmente se tiene la impresión de que es oriundo del Cantón Guaranda en la Provincia de Bolívar, sin embargo, hemos encontrado que en este lugar es donde más

Universidad de Cuenca



comercializa este producto, pero no es el lugar preciso donde se originó. Existen relatos, como hemos visto, de cierta vinculación entre su origen y el cantón, sin embargo hemos constatado que su producción se da en cantones más cercanos a las costa ecuatoriana, y que su distribución y/o comercialización se da en Guaranda. Así también analizando los ingredientes de esta bebida, encontramos que la razón de su tonalidad azul, es otorgada por el uso de la hoja de mandarina. En cuanto a su maridaje, el alto contenido alcohólico del Pájaro Azul, hace su consumo más aceptable como un aperitivo o digestivo.

- La Chicha Huevona, consideramos que puede ser uno de los cocteles más antiguos creados en el Ecuador. Su composición la convierte en una bebida muy apetecible y generalmente de un moderado-alto contenido alcohólico, que puede acompañar ciertos alimentos de mayor intensidad de sabor, o también como un coctel a degustarse después de una comida. Su origen preciso es incierto, pero si podemos decir innegablemente que es uno de los atractivos turísticos más destacados de Guano.
- La Chicha de Jora, es la bebida más antigua consumida en nuestro país. Existe evidencia arqueológica irrefutable de ello, y dado que el maíz es la base de su elaboración, podemos decir que esta bebida ha perdurado durante el transcurso de varias culturas ancestrales. Su elaboración en sí es simple, mas es la obtención de la jora la que crea un obstáculo, si uno la quisiera preparar desde cero. La jora no es más que el maíz germinado, y para ello

Universidad de Cuenca



toma unos días su germinación. Aun así sigue siendo elaborada en áreas rurales de Cañar y es muy consumida en celebraciones de trascendencia Incaica. Dado que es una bebida fermentada, su almacenamiento se vuelve un tanto complicado y es por eso que no se la encuentra comúnmente en restaurantes o mercados del cantón Cañar.

- La bebida Yaguana, es originaria del cantón Paute en la Provincia del Azuay. Los registros más antiguos de su elaboración se rastrean a la familia Vintimilla-Donoso hace más de 100 años, sin embargo su comercialización ha tenido mayor crecimiento en las últimas décadas, siendo antes la yaguana simplemente una bebida casera. Su composición es casi completamente frutal, a excepción del uso de especería dulce. Siendo Paute un cantón de vasta producción frutal, no es para menos que se elaboren bebidas como esta. Esta bebida es de un alto valor nutricional por el gran uso de frutas que posee.
- La Horchata es irrefutablemente originaria de la Provincia de Loja. Uno de los mayores abastecedores de hierbas para horchata es la parroquia de Chuquiribamba, proveyendo de éstas a empresas de distribución nacional. Esta bebida es también una de las más ancestrales del Ecuador, y su composición se ha ido formando con el transcurso de los años y con el conocimiento de ancestros que tenían plena comprensión del uso y propiedades de cada una de

Universidad de Cuenca



las hierbas. Los huertos de estas personas han perdurado y sus descendientes han logrado mantener y difundir su existencia, siendo Loja el punto de comercialización y distribución de hierbas de horchata, u horchata ya preparada, para el resto del país. En el análisis de Ingredientes, encontramos que la mayoría de hierbas y plantas utilizadas en la Horchata tiene propiedades diuréticas, y antioxidantes, convirtiéndola en una bebida muy sabrosa y de alto valor medicinal.

Como conclusión general, nos encontramos con que nuestro país está lleno de una inmensa cultura gastronómica. Una gastronomía que busca y solamente espera ser descubierta y valorada.

Universidad de Cuenca



Recomendaciones

Tomando en cuenta las conclusiones a las que hemos llegado en el presente trabajo monográfico, recomendamos lo siguiente.

- Como ecuatorianos tratar de conservar y cultivar nuestras tradiciones y costumbres para no perder nuestra identidad nacional.
- Fomentar a las generaciones venideras para que muestren un mayor interés por lo nuestro, por nuestra gastronomía, y por todo aquello que nos identifica como ecuatorianos.
- Recomendamos también difundir nuestra gastronomía internacionalmente, para que muchas más personas puedan tener conocimiento de la misma.
- Y finalmente queremos con este trabajo monográfico instar y dejar plasmada una base para próximas generaciones de alumnos, a que no se enfoquen en cocina futurística o de innovación, sin antes conocer a fondo la extensa gastronomía que tiene nuestra nación.



BIBLIOGRAFÍA

“Aloysia citrodora”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 17 Enero 2014.

“Amaranthus quitensis”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 13 Marzo 2014.

“Ananas Comosus”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“Arctium lappa”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 15 Enero 2015.

Armendáris, Mauricio. *“Mishki Mikuna”*. Quito, SABOC GRAFIC, 2009.

“Babaco, Babacos, Chamburo, Papaya de montaña, Papayuela”. Internet. *articulos.infojardin.com*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“Bebidas del Perú”. Internet. *bebidasdelperu.blogspot.com*. Acceso: 24 Agosto 2013.

“Begonia de flor, Flor de azúcar, Begonia”. Internet. *fichas.infojardin.com*. Acceso: 15 Enero 2014.

“Beneficios de las hojas de naranjo”. Internet. *www.lindisima.com*. Acceso: 22 Enero 2014.

“Beneficios y propiedades del clavo de olor”. Internet. *otramedicina.imujer.com*. Acceso: 25 Enero 2014.

Benavides de Rivero, Gabriela. *“Alimentación y Gastronomía”*. Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2002.



Universidad de Cuenca

“**Borago officinalis**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 15 Enero 2014.

“**Carica Pentagona**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“**Carnaval de Guaranda.**” Internet. *diego-morales81.blogspot.com*
Acceso: 1 Agosto 2013.

“**Chamaemelum nobile**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 22 Enero 2014.

“**Cinnamomum verum**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 24 Enero 2014.

“**Citrus aurantifolia**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 13 Enero 2014.

“**Congona**”. Internet. *medicinaintercultural.org*. Acceso: 18 Enero 2014.

“**Conozca El Ecuador: Provincia De Tungurahua**”. Hoy (9 Febrero 1994) Internet. *www.hoy.com.ec*. Acceso: 28 Enero 2014.

“**Conozca los mejores lugares turísticos del Ecuador**”. Internet. *www.transporteturismoycarga.com*. Acceso: 10 Marzo 2014.

“**Cuatro tipos de mora tiene el país**”. El Comercio (31 Diciembre 2011) Internet. *www.elcomercio.com*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“**Cynodon dactylon**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 20 Enero 2014.

“**Dianthus caryophyllus**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 17 Enero 2014.

“**Escancel - Aerva sanguinolenta**”. Internet. *www.ethnobotanik.org*. Acceso: 20 Enero 2014.



Universidad de Cuenca

Espinosa, Alejandro. Actividad antioxidante y antihiper glucemiante de la especie medicinal *Oreocallis grandiflora*. Internet. www.redalyc.org. Acceso: 17 Enero 2014.

“Equisetaceae”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 18 Enero 2014.

“Equisetum bogotense”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 17 Enero 2014.

Eva Andrade y Denisse Naranjo. “Diseño de la Línea de Producción de una Bebida de Hierbas Denominada Horchata”. Escuela Superior Politécnica de Litoral (Guayaquil),(2012) : 18-34.

“Fragaria ananassa”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 13 Marzo 2014.

“Fuchsia magellanica”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 23 Enero 2014.

Gallardo de la Puente, Carlos. “Fiestas y Sabores del Ecuador”. Quito, la imprenta, 2011.

“Hibiscus sabdariffa”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 20 Enero 2014.

Hurtado, Ciro. “La alimentación en el Tahuantinsuyo”. Lima, Fondo Editorial San Marcos, 2000.

“Ilicium verum”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 27 Enero 2014.

“Linaza”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 28 Enero 2014.

“Linum usitatissimum”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 28 Enero 2014.



Universidad de Cuenca

“**Lulo o Naranjilla**”. Internet. *www.infojardin.com*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“**Mentha arvensis**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 22 Enero 2014.

“**Manzana**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 13 Marzo 2014.

“**Mora (fruta)**.” Internet.*es.wikipedia.org*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“**Musa paradisiaca**”. Internet.*es.wikipedia.org*. Acceso: 13 Marzo 2014.

“**Naranja**.” Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 11 Marzo 2014.

“**Ocotea quixos**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 27 Enero 2014.

Olivas, Rosario. “*La Cocina de los Incas*”. Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2006.

“**Panela**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 28 Enero 2014.

“**Plantago mayor**”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 22 Enero 2014.

“**Platos típicos del Azuay**”. Internet. *plattipicazuay.blogspot.com*
Acceso: 24 Agosto 2013.

“**Propiedades medicinales del amaranto**”. Internet.
www.botanical-online.com. Acceso: 13 Marzo 2014.

“**Propiedades medicinales del anís estrellado**”. Internet.
www.botanical-online.com. Acceso: 24 Enero 2014.



Universidad de Cuenca

“Provincia de Cañar”. Internet. www.ecuale.com. Acceso: 10 Marzo 2014.

“Provincia de Chimborazo”. Internet. www.ecuale.com. Acceso: 10 Marzo 2014.

“Provincia de Bolívar”. Internet. www.ecuale.com. Acceso: 10 Marzo 2014.

Pujol, Layla. “Colada Morada”. Internet. www.laylita.com. Acceso: 24 Agosto 2013.

Rosas Espinoza, Adriana. “La chicha de Jora: identidad cultural y gastronómica”. Internet. www.elmercurio.com.ec. Acceso: 24 Junio 2013.

“Sanguisorba minor”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 24 Enero 2014.

Saura Sánchez, Jesús. “Dossier Para el Maridaje en la Restauración”. Internet. www.monografias.com Acceso: 17 Agosto 2013.

“Solanum quitoense.” Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 11 Marzo 2014.

“Syzygium aromaticum”. Internet. es.wikipedia.org. Acceso: 27 Enero 2014.

“Tradicional Horchata Bebida Lojana”. Internet. www.horchata-lojana.com. Acceso: 24 Junio 2013.

“Usos medicinales de las flores”. Internet. otramedicina.imujer.com. Acceso: 15 Enero 2014.



Universidad de Cuenca

“Vasconcellea pubescens”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 13 Marzo 2014.

“Viola odorata”. Internet. *es.wikipedia.org*. Acceso: 24 Enero 2014.

Wilhelm, Ernesto. *Botánica Indígena de Chile*. Santiago de Chile, Andrés Bello, 1999.

“Yaguana, la bebida tradicional de Paute”. Internet. *www.elmercurio.com.ec*. Acceso 1 Julio 2013.

“9 Plantas medicinales se venden más en Quito”. Hoy (18 Enero 1999) Internet. *www.explored.com.ec*. Acceso: 17 Enero 2014.

Universidad de Cuenca



Anexos

Universidad de Cuenca



1.1 Transcripción de Entrevistas

1.1.1 Entrevista realizada al Padre Manuel Celi, párroco de la Iglesia de Santo Domingo, el día 13 de agosto del 2013 en la ciudad de Cuenca a las 12:06 p.m.

Padre Manuel Celi: Los cristianos tradicionalmente aquí en el pueblo ecuatoriano se acostumbra el día de los difuntos el dos de noviembre, eso viene de la iglesia católica, del calendario bíblico, viene esa tradición día de acordarnos de los muertos, entonces el dos de noviembre la liturgia católica celebra el día de los difuntos, la razón por que ha demostrado la biblia en el hecho canónico, lo que dice la fe que el dos de noviembre se celebra el día de los difuntos y en el Ecuador especialmente en especial aquí en Cuenca, en la Catedral también le rezan mucho a los muertos, pagaban a responsos un padre nuestro, una limosnita pero bueno ahora ya está perdiéndose esa sana costumbre pero antes si daban mucha limosna, o a veces también traían en vez de una limosna traían o hacían rezar, regalaban huevos, regalaban pan, pero claro le digo sinceramente el padre cogía pero no es que nos íbamos a comer nosotros porque es pan a la deriva, de los indígenas entonces eso servía para darles de comer a las palomas de aquí o alguna cosa así , eso es con relación al dos de noviembre y que todos los ecuatorianos lo que digo la costumbre se hace ley como los primeros cristianos hacían eso siguió la tradición la tradición la tradición hasta nuestros días que ahora si gracias al señor obispo que ha prohibido el rezo de los responsos, que se celebre misa, sí es válido porque es un sacrificio incruento la misa, pero los responsos ustedes se darán cuenta que en el día de los finados se amontonan los



Universidad de Cuenca

indígenas alrededor donde están rezando, a cantar, a llorar a lamentarse, diciendo que es por el alma, no la gente que no tiene ningún principio cristiano si no estos indígenas, cantan, lloran y gritan pero es una tradición que ha venido arrastrándose hasta nuestros días que no tiene nada que ver, ahora que darles algo, que pasen la misa, ya ya, yo decía que pasen las misas es una sana costumbre porque la misa si es el sacrificio incruento, es decir que no corre el derramamiento de sangre como hizo Jesús, pero ahora se renueva, se pide por esa alma en las misas, me refiero a las misas en las que el sacerdote utiliza el ornamento morado como signo de penitencia.

Cristian Viracucha: Eso es lo que representa el color morado?

Padre Manuel Celi: El color morado, sí, es penitencia, entonces se hace la oración, se reza las misas, el día dos de noviembre, todos los curas, los sacerdotes, los diáconos se ponen una casulla morada pero en señal de penitencias

Cristian Viracucha: ¿Para usted que representa la colada morada en el día de los difuntos?

Padre Manuel Celi: Bueno, como le digo es una costumbre, que los indígenas traían el maíz, el maíz morado, hacen una colada muy sabrosa con algunos ingredientes como por ejemplo naranjilla, el...como se llamaba esta cosita morada

Cristian Viracucha: El mortuño

Padre Manuel Celi: El mortuño que le daba el color morado, pero eso es en señal de la penitencia, pero que ya es una costumbre del pueblo ecuatoriano, pero que ahora ya se está perdiendo. Así que eso es la



Universidad de Cuenca

costumbre de la colada morada, hay bastante mortiño, es a base de maíz, es como una chicha, sino que la hacen espesa y le ponen también ahí, que otro ingrediente, ¿ustedes se acuerdan?

Cristian: sí, el anís, el clavo de olor, mora.

Padre Manuel Celi: La frutilla, la naranjilla.

Cristian: ¿pero hay alguna orden o mandamiento de que se debe consumir la colada morada?

Padre Manuel Celi: no no no, es solo una costumbre tradicional, que no tiene nada que ver con la fe, con la religión, lo que sí tiene que ver con la fe, con nuestro espíritu de cristianos es la misa, las oraciones que el sacerdote o el diacono, gente preparada en materia de religión, no quiero desbaratar a los indígenas, a esa gentecita que viene de allá pero ellos lo hacen por una costumbre que les den la limosna y no tiene nada que ver con la religión cristiana, con la religión católica esas costumbres, esos llantos que hacen ellos. Lo que sí vale el dos de noviembre y es obligación para el sacerdote celebrar el dos de noviembre, tres misas o tres eucaristías, cada cura, cada sacerdote, ahora una costumbre que se ha hecho ya ley en la iglesia y la iglesia ya lo pone en los libros, en la tradición cristiana la misa por los difuntos, ahora esta misa se dedica ya le digo tres misas, la una misa por los familiares de este sacerdote, la otra misa por los cristianos de su parroquia o de su sector donde ellos trabajan, y la otra misa por los cristianos del mundo, es un día de oración en materia de religión.

Cristian: pero por parte de la iglesia no hay ninguna incitación a que se consuma la colada morada?



Universidad de Cuenca

Padre Manuel Celi: No no, nada, es una costumbre cristiana, una tradición que ha venido de tiempo en tiempo hasta nuestros días, pero no tiene nada que ver. Con la iglesia católica sí, con la eucaristía, esa si vale y como viene usted por ejemplo y dice yo quiero que haga una oración por el alma de mi papá, de mi mamá, me da el nombre y la oración común que se celebra por todas esas almas llega hasta la presencia de Dios, depende no, por ejemplo si yo celebro dignamente está perfecto pero a veces hay unos sacerdotes que celebran como carretilla, o habemos, eso tiene que ser meditada, saboreada, cosa que la gente recuerde de su papá, de su mamá.

1.1.2 Entrevista realizada al Padre Guillermo Andrade, párroco de la Catedral de Cuenca, el día 14 de agosto del 2013 en la ciudad de Cuenca a las 11:17 a.m.

Cristian Viracucha: ¿queremos saber desde cuando se empieza a festejar en Ecuador el día de los difuntos?

Padre Guillermo Andrade: Esto viene de, bueno el culto a los difuntos, más que festejo es el culto litúrgico, no es una fiesta de manera que no se puede hablar propiamente de festejo, pero el culto litúrgico empieza desde los primeros tiempos de la iglesia, pero es en la edad media que va cogiendo forma y hasta que uno de los papas, señala el día, no le tengo en la mente para decirle en qué fecha ni nada, pero señala el día dos de noviembre como día de los difuntos.

Cristian Viracucha: ¿Qué significado tiene el color morado en el día de los difuntos?



Universidad de Cuenca

Padre Guillermo Andrade: Los colores expresan los sentimientos no cierto, y el morado tiene esta particularidad, creo que es por transición más que por nada de expresar el sentimiento de pena, pena por personas, especialmente parientes que se han ido, esto es, es también un color que en la iglesia pues le conocemos como color penitencial, que significa como un acto pues, si la palabra lo dice no, de penitencia por las cosas que a veces hacemos mal en la vida y que queremos que el señor nos perdone, nos disculpe.

Cristian Viracucha: ¿tiene que ver la colada morada algo con la religión, con la iglesia?

Padre Guillermo Andrade: No, nada absolutamente, eso es un invento de los fieles.

Cristian Viracucha: entonces la iglesia no alienta al consumo de la colada morada.

Padre Guillermo Andrade: Para nada, no tiene nada que ver con eso.

1.1.3 Entrevista realizada al Padre Luigi Ricchiardi, párroco de la Iglesia María Auxiliadora en, el día 13 de agosto del 2013 en la ciudad de Cuenca a las 14:39 p.m.

Gabriela Fernández: nosotros egresamos de gastronomía, estamos haciendo una tesis sobre las bebidas, entonces queremos saber más o menos ¿cuál es el vínculo de la colada morada con la religión católica?

Padre Luigi Ricchiardi: Sé muy poco yo, esto lo encuentra más fácilmente en el internet .



Universidad de Cuenca

Gabriela Fernández: si pero lo que queríamos saber es ¿desde cuando se celebra el día de los difuntos?

Padre Luigi Ricchiardi: El día de los difuntos yo pienso que se celebra desde el tercer, cuarto siglo, después del inicio de la iglesia, un día en que se recordaban, antes los santos, el día primero de noviembre, ósea los que han fallecido y ya están con el Señor, y con los difuntos se pensaba recordar a la persona difunta que todavía no han llegado a estar con el Señor, lo que se decía antes, purgatorio, que ahora es muy discutible la cosa en sí mismo. Pero yo pienso que a lo largo de la historia las tradiciones cristianas hay que leerlas desde el contexto cultural, desde el contexto cultural nuestro, celebrar el día del difunto quiere decir dos cosas, primero recordar y agradecer lo que los difuntos han aportado a la familia, a la sociedad, al Ecuador, los difuntos han aportado, algunos muy positivamente otros negativamente y otros de manera ambigua, pero, primero entonces recordar el aporte que estas personas han dado a la familia, a la comunidad. Segunda cosa para darnos cuenta que también nosotros un día vamos a morir o antes o después, y entonces veo un poco, mi tipo de fe, de que me dice para más allá de la muerte, entonces hay para algunos que puede ser suficientemente claro lo que va a pasar después de la muerte, para otros es una ilusión, un punto interrogante, pero obligarnos a pensar, bueno todos morimos y después de la muerte qué, ¿me entienden?. Y yo pienso que es el sentido desde esta fiesta de los difuntos, los dos, entonces me hare un recuerdo agradecido por lo que han sido, por esto vamos al cementerio, osea los que razonan saben muy bien que en el cementerio no esta la persona, la persona ya no esta ahí, lo que esta ahí son los restos de su cuerpo, pero si una persona me ha querido, mi mamá, ahí están los restos del cuerpo con que ella me



Universidad de Cuenca

abrazaba, me besaba, ¿me entiende?, son recuerdos materiales de un cuerpo que ha servido a una persona para hacer el bien o para hacer el mal, yo pienso de alguno que piense en la mamá, pienso como agradecimiento, ahí están los restos de mi mamá, el cuerpo en el cual yo crecí, que me dio de comer, que me besaba, que me abrazaba y esto nos hace bien, recordar. Y otra cosa, decir bueno, no vivimos para siempre aquí en esta tierra, vivimos para siempre pero no aquí en esta tierra, entonces que pasa, ponerse por lo menos...

Gabriela Fernández: ¿Y el color morado, representa algo?

Padre Luigi Ricchiardi: En la liturgia de la iglesia, aquí lo morado indica duelo, luto, afuera para los japoneses quiere decir alegría, el blanco es duelo para los japoneses, y el negro es alegría, depende de la cultura, cada cultura tiene colores que indican cosas distintas, aquí para nosotros el blanco, rosado, azul, son colores de alegría, el morado, el negro son colores de tristeza, de duelo, por esto, pero después lo morado porque ponen adentro el mortuorio que es morado.

Gabriela Fernández: Entonces la colada morada ¿no es que tenga alguna vinculación con la celebración del día de los difuntos?

Padre Luigi Ricchiardi: Pienso que sí, pero por ejemplo, los indígenas llevan la colada morada a la tumba donde están los restos, le ponen ahí la taza, la colada morada, para que el difunto pueda servirse.

Pero para saber cuándo empezaron hacerse estas cosas, en el internet puede encontrar más fácilmente, usted busque en católic.net.

Gabriela Fernández: ¿Y el color morado se usa como símbolo de penitencia?



Universidad de Cuenca

Padre Luigi Ricchiardi: Si, por esto, el color de duelo, de penitencia, se usa en la iglesia en tiempo de preparación a Navidad, preparación a la Pascua, en cuaresma y se usa en los difuntos.

1.1.4 Entrevista realizada al Señor Cesar Juela Moscoso, productor artesanal de la yaguana, el día 1 de septiembre del 2013 en el cantón Paute a las 17:05 p.m.

Cristian Viracucha: ¿Usted elabora la yaguana?

Sr. Cesar Juela: Correctamente, yo elaboro la yaguana, igual mi esposa.

Cristian Viracucha: ¿y desde cuando elaboran la yaguana?

Sr. Cesar Juela: Dos años aproximadamente.

Cristian Viracucha: ¿y la aprendió a hacer desde cuándo o cómo fue?

Sr. Cesar Juela: Mi esposa tuvo que irse a un curso de gastronomía y ahí aprendió.

Cristian Viracucha: pero es típica de aquí de Paute?

Sr. Cesar Juela: Sí, de aquí de Paute.

Cristian Viracucha: ¿Y sabe desde cuando se hace aquí?

Sr. Cesar Juela: Hace unos... aproximada unos 70 años, porque yo tengo un familiar que ella tiene ya 80 años y ella ya sabía hacer la yaguana, sino que fue tan difícil porque era una receta bastante blindada, que ellos utilizaban solo para eventos familiares y nosotros le vimos que era una receta muy buena, entonces queríamos la receta pero ella nunca nos dio,



Universidad de Cuenca

entonces mi esposa se fue a un curso de gastronomía, ahí le dieron más o menos la idea, pero nosotros la fuimos mejorando.

Gabriela Fernández: ¿Y ustedes vende todo el año, o en épocas específicas hay más clientela?

Sr. Cesar Juela: Especialmente sábados y domingos durante todo el año.

Cristian Viracucha: Nos habían dicho que en Carnaval venden más.

Sr. Cesar Juela: No, no en Carnaval más hay para consumir el chanco, los cuyes, el licor, el mapanagua, de ahí la yaguana no, no consumen mucho, nosotros ya los dos años hemos experimentado pero no, no consumen.

Cristian Viracucha: Nos podría tal vez hablar un poco de ¿cómo se elabora la yaguana?

Sr. Cesar Juela: Encantado, selección de la fruta lo primero, la fruta tiene que estar bien.

Cristian Viracucha: ¿Qué fruta se utiliza?

Sr. Cesar Juela: Tiene piña, babaco, mora, naranja, manzana, la flor del ataco, la flor de la jamaica y más los aliños de dulce que son el clavo de olor, el anís estrellado, el ishpingo, la canela, esos son los ingredientes principales, pero nosotros espesamos es con el babaco. Entonces una vez que ya se tiene lista la materia prima, viene ya la selección de la materia prima, viene después lo que es el cortado de la piña y del babaco en cuadritos, la extracción del jugo de la naranja, pero todo va por separado, después toda la fruta que y está preparada le dejamos en maceración durante una noche, la maceración con todos los aliños, con el



Universidad de Cuenca

azúcar, luego viene lo que son los golpes térmicos, del calor al frío o inverso también.

Cristian Viracucha: ¿Pero se lleva a una cocción?

Sr. Cesar Juela:

Cocción, cocción, no. Nosotros hacemos solo los golpes térmicos, solo para esterilizar a la fruta, ninguna fruta es cocinada, todo, todo es fresco, todo es en estado natural. Entonces una vez que usted tiene ya los golpes térmicos, viene ya la mezcla de las frutas.

Gabriela Fernández: ¿Y el color que se le da es por el ataco?

Sr. Cesar Juela: Es por el ataco y la flor de jamaica, pero igual hay que obtener eso también por maceración.

Gabriela Fernández: Y de la receta, ¿la jamaica siempre se puso?

Sr. Cesar Juela: No, nosotros le fuimos dando eso toquecitos, porque no, la Jamaica ustedes en ninguna receta han de ver eso. La Jamaica nosotros hemos visto que es una flor medicinal, muy útil para los diabéticos, para los que también sufren de la presión alta. De ahí la yaguana, la yaguana, es muy buena para los que sufren también del estreñimiento, eso por la piña.

Cristian Viracucha: ¿Usted diría que la yaguana que hace ahorita, es la que más se asemeja a la que usted había probado hace años?

Sr. Cesar Juela: No, la yaguana tradicional, es bastante líquida y nosotros lo que tratamos es de espesarle y además de eso, ellos no utilizan tampoco maceración, golpes térmicos, nosotros utilizamos esta técnica,



Universidad de Cuenca

es para que no les haga daño al cliente y también para que no se fermente con facilidad la fruta, ustedes como tienen conocimiento, la fruta está rodeada de mohos, de bacterias, entonces, de tal forma que esto le altera al pH de la fruta, le altera para la conservación, le acelera la fermentación, igual nosotros utilizamos como antioxidante lo que es el color rojo, que contiene antocianina, que es un antioxidante de la fruta y nosotros hemos visto que el ataco tiene algo de antocianina.

Cristian Viracucha: ¿Cómo la recuerda usted a la yaguana de antes?

Sr. Cesar Juela: También bastante buena no? Porque ahí le utilizaban bastante es el, los condimentos, o los aliños de dulce, y nosotros hemos visto y también hemos experimentado, que estos aliños le ataca al estómago, y también a la parte de los riñones, entonces de tal forma que, fuimos buscando la forma de que esta bebida no les haga daño porque

Cristian Viracucha: Era muy fuerte...

Sr. Cesar Juela: Si muy fuerte, exceso de aliños, empezaba a fastidiar los riñones y también salían los fuegos

Cristian Viracucha: Entonces antes era demasiado condimentada, o muy caliente.

Sr. Cesar Juela: exactamente, y nosotros hemos tratado de esta forma irle mejorando y de ser posible, queremos mejorarle todavía mucho más, y es cuestión de que Uds. ven, tiene mucha atracción por el cliente no? Como Uds. ven vienen, aquí se van satisfechos, y lo más importante también es la satisfacción para nosotros, nosotros vemos como disfruta el cliente. Entonces por esa razón nosotros hasta incluso pensamos dar un paso, de momento estableciendo una forma artesanal, pero estamos a un



Universidad de Cuenca

paso de hacerle ya semi-industrial. Solo que está un poquito complicado porque nosotros todavía no conseguimos lo equipos, Claro que si hemos conseguido nosotros también el, lo que es en la parte del frio bueno ya, congeladores, refrigeradores, eso no habría problema, el problema es en que no conseguimos el procesador de alimentos y despulpador. Lo que es también para la extracción de los jugos nos hace falta también y es el extractor del jugo de naranja. Sino que aquí nosotros tenemos también es un problema es por el costo porque está entre los dos mil a cuatro mil dólares un extractor de jugos y yo si invirtiera en este tipo de equipos pero como fuera todos los días, si nosotros utilizamos solo para los sábados y domingos, porque aquí necesitamos mínimo una inversión de unos treinta cuarenta mil dólares ya con todo lo que es...

Cristian Viracucha: Para realizar distribución y..

Sr. Cesar Juela: Exactamente. Todo esto si es mi sueño y un rato nosotros le cumpliremos no, igual a mi esposa le estoy exigiendo que ella continúe estudiando gastronomía, uno, y no estoy quedándome atrás estoy estudiando un masterado en lo que es procesamiento de alimentos

Cristian Viracucha: Bueno la idea de nuestra tesis es hacer una guía de bebidas, o sea, que sabemos que la yaguana no es muy conocida en el país al menos, o sea en Paute si se la conoce, hay pocas personas que si han tomado que si han bebido la yaguana si, pero no es tan afamada digamos lo así, entonces la idea es que por medio de esta tesis, nosotros podamos hacer una guía, y esa guía poder distribuirla en sitios turísticos, incluso lo que queríamos era, igual con su permiso, incluir dentro de la tesis y dentro de la guía que vamos a hacer, incluir o sea su local como un punto de expendio de la yaguana. Y queremos de cierta forma o sea



Universidad de Cuenca

tratar de rescatare esos, estas bebidas, comidas típicas que son de Ecuador.

Sr. Cesar Juela: Si el alcalde, la comisión de turismo en Paute, se ha dedicado también a hacer bastante propaganda, en la radio en la televisión, en el periódico, y especialmente, bueno Paute dispone de una antena de cable entonces si se ha hecho la propaganda, e igual el señor alcalde ha logrado hacer una propaganda en el canal del presidente, no sé qué canal es...

Cristian Viracucha: Ecuador tv creo que es

Sr. Cesar Juela: Si exactamente Ecuador tv, igualmente Telerama también si se ha hecho propaganda. También para el próximo mes eso, abriré una página en internet pero en inglés. Hay meses o algunas semanas en las que nos visitan gente del extranjero, así que lo que nosotros queremos también es atraer al turismo, por esa razón es por lo que a Ud. hasta me ve en el traje, o no soy chef sino que es como llamarle al turista no y lo importante, es que Uds. también tiene conocimiento no? Que un producto es ingresa por la vista también y el gusto. Usted sabe también que para vender un producto, tan valiosa es la presentación, y como estamos recién iniciando, estamos un poco incomodos, pero después ojala, si Dios nos permite, buscaremos la forma de arreglar el local a que sea un poquito atractivo, llamativo mejor para el cliente.

Cristian Viracucha: Como ubicamos aquí el local?

Sr. Cesar Juela: El barrio se llama la Higuera, Vía Cuenca Paute.



Universidad de Cuenca

Gabriela Fernández: Con que productos es lo que más se consume la yaguana?

Sr. Cesar Juela: Se acompaña más es con las tortillas, de choclo, pero depende también el cliente le gusta de muchísimas formas, también los tamales que son hechos de maíz. Igual las empanadas no se quedan atrás no? Especialmente los niños los jóvenes, también les encanta las empanadas. Y nosotros procuramos como Ud. sabe, lo menos posible de comida chatarra, en lo menos posible. Solo comida que sea sana y nutritiva. Uds. muy bien si tiene el laboratorio pueden llevar una muestra y pueden hacer la pruebas de la parte, de las propiedades químicas que tiene la yaguana, y si es que tiene también los laboratorios de bacteriología también puede hacer no? Que nosotros procuramos lo menos que se contamine la yaguana. Especialmente saben Uds. que en el ambiente hay una cantidad de bacterias y Uds. ven que la fruta con qué facilidad se daña no? Entonces ni Dios quiera que un cliente se enfermara por parte de la yaguana. Lo que si esto si como les decía anteriormente tiene si un cierto porcentaje de laxante. Algunos se exceden, y si les da hasta un poco de diarrea, eso es por lo que es laxante.

Cristian Viracucha: A Ud. con que le gusta comer la yaguana?

Sr. Cesar Juela: Bueno a mi más lo que me encanta es con el pan, eso sí ha sido mi criterio, cada quien tiene su gusto para degustar la yaguana no pero, hay algunos también que les encanta es con los pasteles, con las quesadillas, los keyes, y por falta de espacio no hemos puesto pero tal vez con el tiempo nos lancemos a todo lo que es panadería también.

Cristian Viracucha: Bueno, pues muchísimas gracias por la entrevista



Universidad de Cuenca

Gabriela Fernández: Gracias.

1.1.5 Entrevista realizada al Sr. Vicente Curipoma en compañía de la Sra. Zoila Morocho, mientras hacíamos un reconocimiento de las plantas en un huerto de Chuquiribamba el día Sábado 31 de Agosto de 2013.

Sra. Zoila Morocho: hay variedad también de pasto, y entre eso tenemos papas, la achira que es típico de aquí de este sitio, el zambo, la planta de sambo, de calabaza que le conocen por otro lugar. Mas acá arriba tenemos plantas de lo que a lo mejor se conoce para arriba la montaña que es de Santa Bárbara, que se está, pero ya le vamos a ir haciendo el recorrido y Ud. va viendo. Esto más o menos es así un, un bloque que se trabaja en digamos así en productos asociados, tenemos también un apiario, que esta allá al fondo donde las abejas trabajan su miel y polinizan las flores también aquí. Entonces esta es la madre digamos para toda la alimentación de las plantas que esta para acá adentro. Entonces claro este ya se está terminando por ejemplo esta ya es aquí, esta hacer cuenta, comenzando para cargar, no sé si estando por la calor a veces, se asienta la lombriz, se encuentra la lombriz bien al asiento, pero vea, esta es la lombriz que produce el abono, y están por la calor subiendo. Por lo general queda casi en este estado (la tierra en la que se siembra)

Sr. Vicente Curipoma: El Humus prácticamente ya, el humus.

Sra. Zoila Morocho: De ahí es lo que se hace prácticamente ya el cultivo del abono, porque esto ya estoy terminando le ya de sacar. Entonces



Universidad de Cuenca

ahora si comenzamos haciendo ya un recorrido por donde se encuentra el huerto. Aquí es un bloque para acá arriba y otro se va para abajo, para abajo por lo general es lo mismo lo que esta para acá arriba estas son las papas que, están más o menos a tres meses y medio ya ahí está de cosecha la papa.

Cristian Viracucha: Que papa es?

Sra. Zoila Morocho: Papa Chaucha se la llama... Este es un bloque de pasto que estoy acabando de cosechar y ahorita le estoy abonando por falta del humus que no tengo, es un abono es hecho ya vuelta allá en una compostera a base de las aves, de las gallinas, entonces ahí se va entonces ellas se encarga de entreverar, y viene una sola, entonces estoy haciendo esto ahoritas ese abonamiento a la hierba....

Aquí se encuentran estas son las coles, que también en esos espacios vacíos sembramos coles para que hierva las gallinas y el repollo nos servimos nosotros...

Eso por acá vamos para dar la vuelta...

Aquí se encuentra, son flores de adorno que se llaman las astromelias.

Cristian Viracucha: Y estas utilizan para la horchata también?

No estas son solo de adorno, y a veces se le lleva al templo, sino a veces, hay alguien que viene, piden que lo venda o que le favorezca entonces...

Estas son penapena, en todo el bloque todo esto se encuentran 15 variedades de penapenas entonces aquí que hay más o menos unas cierto porcentaje y las otras para el lado de abajo. Este es el escancel



Universidad de Cuenca

Sr. Vicente Curipoma: Este si va a la horchata, este si va

Cristian Viracucha: la Penapena?

Sr. Vicente Curipoma: la penapena, o fucsia locstensi que es el nombre científico, si eso es lo que dice la compañera que tiene 15 variedades, pero esta ya no va a la horchata de ahí de las penapenas sí.

Sra. Zoila Morocho: De aquí este es que esta cosechado la malva olorosa anticipadamente del escancel. Este es la que le hace dar color a la horchata (escancel)

Cristian Viracucha: Este es el escancel?

Sra. Zoila Morocho: Este es el escancel, y ya le vamos a ver arriba la malva olorosa ahoritas vamos a ver lo que esta cosechado aquí bajito que hay variedades de la penapena...

Por acá ya vamos a ir viendo, le va a ir viendo Ud., vera, Aquí se encuentra el escancel, este es el toronjil,

Cristian Viracucha: Igual se utiliza en la horchata no?

Sra. Zoila Morocho: Estos son todos para que se va a la horchata, el toronjil, esa cositas es congona pero a la empresa de acá ese no se va se van a otras empresas y si le reciben...esta también es la pimpinela que también se le utiliza aquí, horchata casera si se les utiliza todo esto

Cristian Viracucha: Como se llama esta?

Sra. Zoila Morocho: la pimpinela

Cristian Viracucha: Pimpinela...



Universidad de Cuenca

Sra.: Esta es la malva olorosa que se da vea, todavía esta no es cosecha esta... Y tenemos también la cebolla que es como repelentes de, de las plantas ahí. Este es el alelia, hay variedades de alelias también estas hay de colores de todo eso, pero por lo general yo las tengo solo blanquitas.

Sr. Vicente Curipoma: Me permite, Zoilita

Sra. Zoila Morocho: Si siga

Sr. Vicente Curipoma: Vera este, mi estimado, este es toronjil, la pimpinela, o sea a un inicio todas estas iban a la horchata, todas estas plantas, que paso que como, como ya vino la competencia, en la competencia solo ponen, creo que son 10, nosotros teníamos a un inicio 27 hierbas, la cola de caballo que por aquí también si ha de haber, aquí está la cola de caballo, ve, mire, entonces todo esto iba a la horchata conjuntamente con la congona, entonces como ya se fue la, o sea como ya le, ya hubo la competencia, entonces ya ellos bajaron de precio, entonces nosotros también le tuvimos que bajar de precio a nuestra funda. Entonces ahí ya tuvimos que mermar unas plantas de estas, entonces ahí ya no le ponemos el shullo, no va el, la borraja, ya no va, ya no va esto, pero el toronjil si le ponemos todavía...

Cristian Viracucha: Orégano dulce?

Sr. Vicente Curipoma: Orégano dulce o el tomillo, si ya nos damos la vuelta para que le vea por ahí, o por aquí mismo...

Sra. Zoila Morocho: este es el orégano que le llaman para la horchata, como también hay orégano que se hace para los aliños, entonces esto es variedad, esta es una y esta es otra variedad.



Universidad de Cuenca

Sr. Vicente Curipoma: Ud. si le conoce a la congona? La congona tiene una fragancia bien exquisita vera, y también le están poniendo en los aliños, en el refrito también le están poniendo la congona

Gabriela Fernández: si?

Sra. Zoila Morocho: Esta es la, como se llama ya me olvide?

Sr. Vicente Curipoma: Esencia de rosas

Sra. Zoila Morocho: Esencia de rosas

Sr. Vicente Curipoma: esta también es la que le da el..

Sra. Zoila Morocho: o sea es la fragancia

Sr. Vicente Curipoma: le da el olor a la horchata, pero lo más lo más, o sea el secreto más que le da el olor a nuestra horchata y que por eso es bastante, tiene bastante acogida, son las flores.

Sra. Zoila Morocho: (Esta es la menta)

Sr. Vicente Curipoma: Porque en flores decimos nosotros que en la funda dice flores, o sea como, como producto que va por decir el escancel, y ahí dice flores, pero entre las flores va clavel, va las flores de estas malvas, la flor del...

Cristian Viracucha: Esta es otra variedad de la malva olorosa?

Sr. Vicente Curipoma: Si

Sra. Zoila Morocho: Si hay diferentes variedades, están como arbolitos, allá también están otras..



Universidad de Cuenca

Sr. Vicente Curipoma: entonces, o sea, las flores de clavel, de rosas, los pensamientos, y las penapenas, o las fucsias q hay también variedad, ese es lo que le da el, ese sabor a nuestra horchata.

Sra. Zoila Morocho: Otra que le da el color natural es el ataco.

Sr. Vicente Curipoma: O amarantus también que le dicen

Cristian Viracucha: Si... Hay uno que le llaman el amaranto negro. Ese no lo utilizan?

Sr. Vicente Curipoma: Amaranto negro?

Sra. Zoila Morocho: Yo solo este le conozco

Sr. Vicente Curipoma: Supongo que solo este porque otro amaranto no, o puede tener otro nombre también... La manzanilla también, la manzanilla es flor, son las propias, este, esta es la manzanilla.

Sra. Zoila Morocho: Ahí hay otra variedad de menta que le llamamos el pepillo el que sabe un... Don Vicente ahí esta

Sr. Vicente Curipoma: Ah, ya, este es la menta, la menta, menta pipirita

Sra. Zoila Morocho: Esta otra también se llama menta, esa es otra variedad, incluso hay otras varie..., hay algunas variedades de menta

Cristian Viracucha: La borraja también usan?

Sr. Vicente Curipoma: Si entraban en ese entonces que nosotros estuvimos, poníamos borraja, pero ahora le mermaron, o sea le quitaron este producto de la borraja, porque mientras más poníamos, tenía la funda que pesar mas no?



Universidad de Cuenca

Gabriela Fernández: Mmm Claro

Sr. Vicente Curipoma: y ya es un poco también va más, se puede decir ahí va más dinero no? Más costo.

Sra. Zoila Morocho: Aquí hay otra variedad de malva

Cristian Viracucha: Cuantas malvas utilizan mas o menos?

Sra. Zoila Morocho: Por lo menos yo llevo aquí son 5 variedades de Malvas

Cristian Viracucha: Y las cinco para la Horchata?

Sr. Vicente Curipoma: Si las cinco para la Horchata

Sra. Zoila Morocho: O sea aquí se recoge todito vera, este lunes entregue, haciendo cuentas este lunes entregue ya son 8 días, hay veces a los 8 días o 15 días se entrega por lo menos sale un promedio de 60 u 80 libras que da este huerto.

Sr. Vicente Curipoma: Solo de flor pero!

Sra. Zoila Morocho: si solo de flor, y de entre eso va el escancel que , hay veces, ahí ya se mide uno porque es como una base también. Me acuerdo arriba en la base también los otros proveedores nos exigen, que tenemos que poner una base, entonces, ahí el máximo es, que tenemos que poner 40 libras y mínimo 10 libras, por eso entonces nosotros nos financiamos, y de acuerdo a la cantidad que tenemos del escancel, y para poder llevar con las demás, entonces llevamos 10, 15 o 20, según nuestro avance que tengamos, es como base principal que tenemos para la horchata



Universidad de Cuenca

Sr. Vicente Curipoma: Esta es otra planta que también va a la horchata, el, llantén, si mire. Entonces esta también va a la horchata, el llantén es este, diurético.

Cristian Viracucha: Igual aquí en este huerto es todo orgánico no?

Sra. Zoila Morocho: Es solo orgánico, muchas veces vienen, y hacemos como abono verde, en el caso aquí le puse pues directamente del cuy hablemos así, directo al piso con la finalidad que le venga un poquito al monte a quemarle para poder uno después darle la vuelta y se abona con el cómo es, se abona con el abono verde hablemos ahí, entonces le ayuda un poco más a la humedad. Entonces cuando ya se pone, eh las coles también están sembrados con el abono de la lombriz que le indique, entonces ya están recién también saliendo un aporte.

Cristian Viracucha: Y no tienen problemas de lluvias aquí?

Sra. Zoila Morocho: No casi ahorita es mas también nos hace falta, nos hace falta un poco también vera.

Sr. Vicente Curipoma: Acá esta la borraja, para que le tome una foto.

Sra. Zoila Morocho: Esta es la borraja, y acá tenemos otra variedad de las malvas que tenemos, ahí tengo esa otra variedad. Esta es otra variedad y esta les ayuda también a hacer algo ligosita así, como fuera puesta la linaza.

Sr. Vicente Curipoma: Linaza también va en la horchata, pero a veces se le pone más bien la hoja de esto que le reemplaza a la linaza, la malva. Y no solo, bueno a veces se le ocupa cuando es, hacemos en la casa, estito, le ponemos también.



Universidad de Cuenca

Sra. Zoila Morocho: Pero se hace directo de la huerta a la olla

Sr. Vicente Curipoma: Si, entonces esto como que tiene una, un algo gomoso, y eso le hace más, más rica a la horchata también,

Cristian Viracucha: Esta es malva también

Sr. Vicente Curipoma: Si malva también es. Hay otra...

Sra. Zoila Morocho: Aquí esta otra, otro tipo de malva, esta tiene otro color, hay otras de otras variedades de color, pero esa es otra variedad de malva, y esa es más ancestral que ha venido desde los tiempos antes que han conseguido esta malva, se llama malva, Malva Goma así creo que es Don Vicente no?

Sr. Vicente Curipoma: Si

Sra. Zoila Morocho: Entonces esta es hacer cuenta es su vida, por eternidades, solo que le hayan maltratado también que se muere, sino.... Esa es la penapena sino que aquí esta entreverada, esta es la malva, y esta es penapena

Gabriela Fernández: Esta?

Cristian Viracucha: Ah yaya

Sra. Zoila Morocho: Si esta como que abrazada, esta es la flor vea, como está la flor ahí de lo que se hizo la cosecha entonces, esta es la flor de ella.

Sr. Vicente Curipoma: Regálame una ramita Zoila de esas

Sra. Zoila Morocho: Acá abajito hay una que se quebró que lo lleves.



Universidad de Cuenca

Cristian Viracucha: Entonces esta es la más antigua que se utiliza no?

Sra. Zoila Morocho: Si esta es la más antigua.

Cristian Viracucha: La malva?

Sra. Zoila Morocho: Malva Goma.

Sr. Vicente Curipoma: Como malva goma le hemos conocido más a esta.

Sra. Zoila Morocho: Este es en sí, digamos el huerto que se da la horchata, esto ya es un reprise lo que se va para abajo. Mas para abajo tengo más es pasto. Pero vámonos por ahí para más arriba para dar la vuelta para que conozcan las plantitas que se dan para acá arriba al serró a la cima del Santa Bárbara...

Aquí también tenemos el cedrón que también va a la horchata, el cedrón, está aquí una planta que está regresando de la cosecha.

Sr. Vicente Curipoma: Dentro de la horchata, la ruda no entra a la horchata pero la tenemos en los huertos como repelente para atraer a los mosquitos y no vayan a las plantas.

Sra. Zoila Morocho: Claro eso es lo mismo para allá, es un bloque de cedron estas 2 platabandas, entonces por eso no se encuentran para abajo. Y para aca arriba ya esta es pues la hierba o pasto para el cuy.

Cristian Viracucha: Hierbaluisa no lleva no?

Sr. Vicente Curipoma: Hierbaluisa si lleva en la horchata, pero aquí la hierba luisa no se da, la hierbaluisa es de clima cálido.



Universidad de Cuenca

Sra. Zoila Morocho: Esto en si aquisito es ya pasto, y esta es la zanahoria que también nuestros ancestros han cultivado y se han alimentado bastante, la zanahoria que se cosecha al año de que produce, que se llama la zanahoria blanca, entonces esta esta

Cristian Viracucha: Y la mashua no se da aquí?

Sra. Zoila Morocho: Si si se da, se da la mashua, se da el melloco, tenemos la alverja, la cebolla.... Este es el ataco que le mostrábamos abajo, la de abajo creo que estaba bien pequeñita esta está más grande, y por acá esta otra esencia de rosa.

Cristian Viracucha: Pero la rosa en si no se utiliza no?

Sra. Zoila Morocho: Las rosas esas las que están floreciendo también se las lleva a la horchata.

Sr. Vicente Curipoma: De todo se le pone a la horchata, las rosas que se cultiva, ya las rosas mejoradas, todas esas rosas las ponemos.

Sra. Zoila Morocho: Tengo aquí también que se da en clima caliente, ay ya ve cada vez me olvido hahaha(risas),cadillo!. Este es igualito que como la malva altea que se hace, esta se la pone en la horchata, y a lo que va hirviendo se va saliendo como que puesto fuera lianza, entonces es parte también de la horchata...

Yo creo que señores esto es todo lo que les puedo indicar

Cristian Viracucha: Muchísimas gracias.



Universidad de Cuenca

Sra. Zoila Morocho: Lo que está ahí abajo es casi lo mismo de que esta acá arriba, solamente las abejas pero creo que están ahoritas son poquitas son medias, medias...

Sr. Vicente Curipoma: No le indicamos la hoja de Naranja

Cristian Viracucha: También va?

Sra. Zoila Morocho: Parece que a veces, ni se quejan hahaha(risas)

Sr. Vicente Curipoma: También se le ponía la hoja de naranja en la horchata, pero cuando nuestra horchata se fue a EEUU, entonces ahí no nos permitieron poner la hoja de naranja.

Cristian Viracucha: Por qué?

Sr. Vicente Curipoma: Porque dice que a lo mejor alguna enfermedad vaya en la hoja de naranja, alguna enfermedad vaya, y se puede contaminar en EEUU, entonces para EEUU no le ponemos hoja de naranja. Si, pero para la horchata aquí lo que es el Ecuador si le ponemos la hoja de naranja.

Cristian Viracucha; Muchísimas gracias por la demostración, Cual es su Nombre?

Sra. Zoila Morocho: Yo me llamo Zoila Morocho

Cristian Viracucha: Muchísimas gracias doña Zoila,

Gabriela Fernández: Gracias

Sra. Zoila Morocho: Gracias por venimos a visitar, y volverán

Cristian Viracucha: No a Uds. por...enseñarnos

Gabriela Erika Fernández León
Cristian Paul Viracucha Tamay



Universidad de Cuenca

Gabriela Fernández: Si hemos de estar volviendo.

Sra. Zoila Morocho: Al compañero le voy a decir que me avise anticipadamente aunque sea para tenerles hecha una horchatita pero bien hechita.

Cristian Viracucha: Si a nosotros si nos interesa mucho también lo del turismo comunitario, así que esperamos regresar pronto. Muchas gracias.

1.1.6 Anotaciones de entrevista al Señor Rogelio Guilcapi realizada el día 3 de noviembre del 2013 en el cantón Guano a las 15:00 p.m.

Señor Rogelio Guilcapi: los ingredientes de la chicha huevona son: huevos de gallina, cerveza, una botella de licor, una cola.

La chicha huevona de antes se hacía en baldes, se batía manualmente con una cuchara de madera, a este método se le conocía como carrizo en cruces. La chicha huevona se hacía con huevos de gallina runa, ahora hacen con los huevos de incubadora, también se le agrega cola, lo que ha sido tal vez el resultado de un experimento, porque no siempre se le agregó esta bebida a la chicha y ahora se la hace en licuadora.



Universidad de Cuenca

Gabriela Fernández: ¿elaboraban la chicha para alguna ocasión especial?

Sr. Rogelio Guilcapi: sí, era como para asuntos o motivos sociales, festividades, otros tomaban la chicha para asentar el chuchaqui, pero la chicha más popular se era la de la quinta Teresita, ahí la elaboraba la señora Hermelinda Ruiz, eran conocidas como las chicherías las casas que hacían la chicha huevona. Pero la señora Hermelinda era la que hacía la chicha, de ahí que otras personas quieran adueñarse de la receta, no, por ejemplo de las cholos también, muchas personas dicen ser los pioneros, pero realmente, la señora Mariana Jaramillo fue la que empezó con la receta de las cholos.

Cristian Viracucha: entonces no siempre la cola fue un ingrediente de la chicha huevona.

Sr. Rogelio Guilcapi: no, yo creo que no, más bien fue agregándose después, es como el resultado de un experimento, pero yo me acuerdo que más o menos por el año 1947, yo era un niño, y ya bebida esta chicha, tenía cola la chicha que bebía. El señor Pedro Reinoso también tenía una chichería... él también elaboraba la chicha. Eso es lo que les puedo ayudar con respecto a la chicha.

Gabriela Fernández: bueno muchas gracias

Cristian Viracucha: muchas gracias.

Sr. Rogelio Guilcapi: bueno, que les vaya bien.



Universidad de Cuenca

1.2 Imagen de Menú presentado en Maridaje

Aperitivo

Pajaro Azul (shot)

Entrada

Tamales lojanos con ají de pepa de sambo y crocante de tocino

Bebida: Horchata

Fuerte I

Fritada con tartaleta de mote rellena de ensalada de aguacate, y salsa de pimientos asados

Bebida: Chicha Huevona

Sorbet

Yaguana

Fuerte II

Tonel de Cuy deshuesado y llapingacho, achogcha rellena de tomate y cebolla, y salsa de marí y ají.

Bebida: Chicha de Jora


Postre

Bocados de morocho rellenos de quesillo, y uvilla en caramelo

Bebida: Colada Morada



1.3 Fichas de Calificación del Maridaje por parte de Docentes


UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

Leda. Marlene Jaramillo

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Aperitivo

Nombre: Pájaro Azul

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	10	Apariencia vistosa tonalidad de colores
Aroma Aroma de la bebida.	10	olor intenso
Sabor Intensidad. Valoración como aperitivo.	7	bastante potente como para aperitivo
Calificación General	27	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Entrada

Nombre: Horchata y Tamales

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General	30	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 1

Nombre: Chicha Huevona y Fritada

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	8	La forblola tiene exceso en su cocción, al molerla se le agrega un pedacito de azúcar para darle un poco de dulzor, pero no permite armonizar con la bebida.
Calificación General	28	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 2

Nombre: Chicha de Jora y Cuy asado

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9,5	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General	29,5	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Sorbet

Nombre: Yaguana

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	9	
Aroma Aroma de la bebida.	10	
Sabor Valoración como sobet.	9	
Calificación General	28	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Postre

Nombre: Colada Morada y bocaditos de morocho

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General	30	



Leda. Clara Sarmiento

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Aperitivo

Nombre: Pájaro Azul

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	8	
Aroma Aroma de la bebida.	9	
Sabor Intensidad. Valoración como aperitivo.	7	Muy
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Entrada

Nombre: Horchata y Tamales

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	9 9	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	La horchata debe adicionarse más limón para obtener un mejor maridaje.
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 1

Nombre: Chicha Huevona y Fritada

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	4	la tartaleta esta muy dura y se debe mejorar la presentacion
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	4 4	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	4	No hay maridaje con la bebida.
Calificación General		

Universidad de Cuenca



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 2

Nombre: Chicha de Jora y Cuy asado

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Sorbet

Nombre: Yaguana

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	9	
Aroma Aroma de la bebida.	9	
Sabor Valoración como sobet.	8	falta un poco de acidez para temperar al paladar - adicionar mas naranja o ahamburo
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Postre

Nombre: Colada Morada y bocaditos de morocho

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	6	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	6	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	6	
Calificación General		



Leda. Analía Cordero

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Aperitivo

Nombre: Pájaro Azul

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	10	
Aroma Aroma de la bebida.	10	
Sabor Intensidad. Valoración como aperitivo.	8	Muy fuerte para utilizar como aperitivo
Calificación General	28	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Entrada

Nombre: Horchata y Tamales

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	9	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	Faltó Ciuón a la bebida para complementar el sabor y fuerza de los componentes del plato.
Calificación General	27	



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 1

Nombre: Chicha Huevona y Fritada

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	7	Falta vida a los platos y bebida.
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	7	El fuerte ✓ La bebida desagradable.
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	6	La bebida no es acorde con el plato buscar otra opción.
Calificación General	20	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 2

Nombre: Chicha de Jora y Cuy asado

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	9	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General	28	



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Desde 1867

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Sorbet

Nombre: Yaguana

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	10	
Aroma Aroma de la bebida.	9	
Sabor Valoración como sobet.	7	Falta acidéz para ser sorbet ya que debe limpiar los sabores anteriores.
Calificación General	26	



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Postre

Nombre: Colada Morada y bocaditos de morocho

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General	30	

Universidad de Cuenca



Ing. José Reinoso

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Aperitivo

Nombre: Pájaro Azul

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	8	
Aroma Aroma de la bebida.	10	
Sabor Intensidad. Valoración como aperitivo.	6	
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Entrada

Nombre: Horchata y Tamales

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	9	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	9	
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 1

Nombre: Chicha Huevona y Fritada

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	9	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	7	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	7	
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Fuerte 2

Nombre: Chicha de Jora y Cuy asado

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General		

Universidad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Sorbet

Nombre: Yaguana

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia, colores.	9	
Aroma Aroma de la bebida.	8	
Sabor Valoración como sobet.	8	
Calificación General		



GUÍA DE BEBIDAS TÍPICAS REPRESENTATIVAS DE LA SIERRA CENTRO Y SUR ECUATORIANA, Y SU MARIDAJE CON PLATOS TÍPICOS DE ESTAS ZONAS.

FICHA DE DEGUSTACION

Plato: Postre

Nombre: Colada Morada y bocaditos de morocho

	Puntaje 1-10	Observaciones y Comentarios
Vista Apariencia en conjunto, colores.	10	
Aroma Aroma de los componentes del plato. Aroma de la bebida.	10	
Sabor Equilibrio de sabores en el plato. Armonía con la bebida.	10	
Calificación General		