



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

“TÉCNICAS Y MÉTODOS ARTESANALES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA COMO PARTE DE SU PATRIMONIO INMATERIAL”. 2015

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

HERMÓGENES ANDRÈS PAREDES BARRERA

RIOBAMBA – ECUADOR

2015

Declaración de autenticidad

Yo, Hermógenes Andrés Paredes Barrera, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Por su gentil atención, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente:

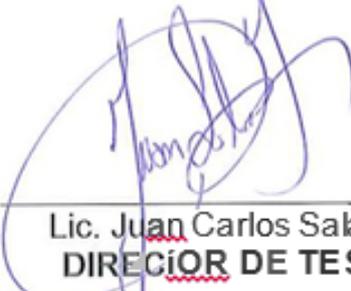


Hermógenes Andrés Paredes Barrera

C.I: 180518010-4

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

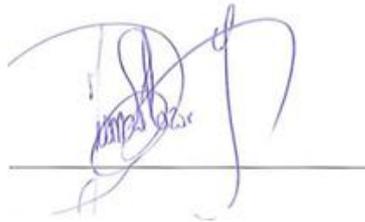


Lic. Juan Carlos Salazar
DIRECCIÓN DE TESIS

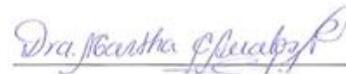
CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que, el trabajo de investigación titulado “TECNICAS Y METODOS ARTESANALES UTILIZADOS EN LA ELABORACION DE DULCES TRADICIONALES DEL CANTON BANOS DE AGUA SANTA COMO PARTE DE SU PATRIMONIO INMATERIAL 2015”, de responsabilidad del Señor Hermógenes Andrés Paredes Barrera, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Juan Carlos Salazar
DIRECTOR DE TESIS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Juan Carlos Salazar', written over a horizontal line.

Dra. Martha Avalas
MIEMBRO DE TESIS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Dra. Martha Avalas', written over a horizontal line.

Riobamba, 09 de diciembre del 2015

Agradecimiento

Infinitamente agradezco a esta prestigiosa institución la cual es la Escuela Superior Politécnica De Chimborazo por recibirme con las puertas abiertas y formar un profesional gastrónomo más en la patria, y como no entregar una inmensa gratitud a todos los docentes de la escuela de gastronomía que los mismos han sido los pilares fundamentales para aclarar y perfeccionar mis conocimientos y así plasmar mi trabajo de investigación con la ayuda del director y miembro de tesis que también a ellos les doy mis más grandes gratificaciones; como también me siento muy agradecido con las personas dueñas de las microempresas colaborados las cuales son: la dulcería La Colmena, dulcería El Guayabal, dulcería La Selecta y la dulcería La Baneñita para poder lograr los objetivos de estudio de la tesis final.

Andrés Paredes Barrera

Dedicatoria

Esto no se hubiese podido darse sin la ayuda de mi más fuerte razón de existir que es mi madre CLEOPATRIA ELIZABET BARRERA FREIRE que a la cual dedico profundamente este pequeño trabajo de investigación porque gracias a la confianza ciega de la misma he logrado culminar mis estudios profesionales, y con esto estoy más que satisfecho con Dios por obsequiarme una madre muy ejemplar y trabajadora que al dedicar este proyecto quedaría muy corto para poder cubrir mi deuda muy grande con ella misma, también va por mi querida familia que moralmente ha sabido apoyarme en las buenas y en las malas sin dejarme decaer, por mis amigos y compañeros de clase que gracias a ellos se formó un ambiente estudiantil a gusto y agradable.

Andrés Paredes Barrera

ÍNDICE DE CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS	2
General:	2
Específicos:.....	2
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	3
1. BREVE HISTORIA SOBRE LOS DULCES.....	3
1.1 El desarrollo de la pastelería y la confitería en el mundo	3
1.2 Técnicas y métodos utilizados en la elaboración de dulces artesanales.....	4
1.3 Técnicas culinarias de pastelería	5
1.3.1 Abrillantar	5
1.3.2 Acaramelar	5
1.3.3 Amasar	5
1.3.4 Bajarse un batido.....	5
1.3.5 Banda	6
1.3.6 Bañar	6
1.3.7 Cercar.....	6
1.3.8 Clarificar	6
1.3.9 Cocción.....	6
1.3.10 Cocción en blanco	6
1.3.11 Correa.....	7
1.3.12 Cubrir.....	7
1.3.13 Cuerpo.....	7
1.3.14 Cremar.....	7
1.3.15 Decorar.....	7
1.3.16 Doblez	8

1.3.17	Dorar.....	8
1.3.18	Enfondar	8
1.3.19	Empanizar	8
1.3.20	Engranillar	8
1.3.21	Enharinar	8
1.3.22	Espolvorear	9
1.3.23	Escaldar.....	9
1.3.24	Escudillar	9
1.3.25	Estirar	9
1.3.26	Fermentar	9
1.3.27	Filetear.....	9
1.3.28	Fritura	10
1.3.29	Glasear	10
1.3.30	Gratinar.....	10
1.3.31	Homogenizar	10
1.3.32	Laminar.....	10
1.3.33	Macerar	10
1.3.34	Montar	10
1.3.35	Napar.....	11
1.3.36	Pasar de mezcla o batido	11
1.3.37	Punto de nieve.....	11
1.3.38	Rebajar	11
1.3.39	Rebozar	11
1.3.40	Romper la fermentación	11
1.3.41	Templar	12
1.3.42	Tomar mucho piso	12
1.4	Técnicas y métodos artesanales	13

1.4.1	Técnicas artesanales.....	13
1.4.2	Métodos artesanales	16
1.4.3	Métodos de cocción.....	16
1.5	Tipos de técnicas y métodos artesanales.....	17
1.5.1	El punto de cocción de la mermelada.....	18
1.5.2	El almíbar	18
1.6 Operaciones de procedimientos para la obtención de pulpas de frutas	22
1.7 Tipos de procedimientos para la obtención de pulpas artesanales para la elaboración de dulces tradicionales	23
1.7.1	Recepción y pesado:	23
1.7.2	Selección:	23
1.7.3	Clasificación:.....	24
1.7.4	Almacenamiento:	24
1.7.5	Desinfección:	24
1.7.6	Enjuague:	24
1.8	Operaciones de transformación de las pulpas	24
1.8.1	Escaldado.....	25
1.8.2	Molido	26
1.8.3	Corte.....	26
1.8.4	Pelado	26
1.8.5	Separación	27
1.8.6	Maceración.....	28
1.8.7	Despulpado	28
1.8.8	Refinado	30
1.8.9	Homogenizado.....	30
1.8.10	Desairado	31

1.8.11	Empacado	31
2	Dulces tradicionales del Ecuador.....	33
2.1	Tungurahua y su cantón Baños de Agua Santa emblematizado por sus dulces tradicionales.....	34
2.2	“Un pedacito de cielo y es Baños”	35
2.2.1	Dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños.....	36
2.2.2	Tipos y formas de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa	37
3	Patrimonio.....	42
3.1	Cultura.....	42
3.2	Patrimonio cultural inmaterial	43
3.2.1	Fichas del INPC.....	44
4	Marco legal	45
5	Marco conceptual	46
IV.	PREGUNTAS CIENTIFICAS	49
V.	METODOLOGIA	50
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	62
VII.	CONCLUSIONES	117
VIII.	RECOMENDACIONES.....	118
	PROPUESTA	119
1.	Tema:.....	119
2.	ANTECEDENTES.....	119
3.	DATOS INFORMATIVOS	120
4.	JUSTIFICACION.....	121
5.	OBJETIVOS.....	122
A.	GENERAL.....	122
B.	ESPECIFICOS.....	122

6. ALCANCE.....	123
7. PARTICIPANTES	123
GLOSARIO.....	124
8. Descripción de la portada.....	126
8.1. Agradecimiento	127
8.2. Breve historia del Cantón Baños y sus productos	130
8.3. Historia de la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del Cantón Baños recordando desde los años 80's	131
9. Recetas artesanales	135
10. Recetas estándar de dulces tradicionales del Cantón Baños	139
IX. ANEXOS.....	142
X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	168

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Investigación de técnicas y métodos para la elaboración de dulces artesanales.....	12
Tabla N° 2: Técnicas culinarias de confitería para la elaboración de dulces artesanales.....	14
Tabla N° 3: Métodos de cocción específicos en la elaboración de dulces artesanales.....	17
Tabla N° 4: Tipos y puntos de almibares comunes.	19
Tabla N°5: Flujo grama de procesos de elaboración de dulces artesanales	32
Tabla N° 6: Lista de posibles dulces tradicionales existentes en el Ecuador clasificado por regiones.....	34
Tabla N° 7: Tipos y formas de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa.....	41
Tabla N° 8: Operacionalización	53
Tabla N° 9: Técnicas, métodos y procedimientos para la elaboración de dulces artesanales.....	62
Tabla N° 10: Presentación de los resultados de las entrevistas.....	66
Tabla N° 11: Análisis e interpretación de las entrevistas.....	70
Tabla N° 12: Dulce de guayaba.....	73
Tabla N° 13: Melcochas de panela.....	76
Tabla N° 14: Arrope de mora.....	79
Tabla N° 15: Dulce de guayaba.....	82
Tabla N° 16: Dulce de guayaba.....	85

Tabla N° 17: Dulce de guayaba.....	88
Tabla N° 18: Melcochas de panela.....	91
Tabla N° 19: Asociaciones encuestadas	93
Tabla N° 20: Tiempo dedicado a la comercialización de dulces artesanales ...	95
Tabla N° 21: Generación del negocio.....	97
Tabla N° 22: Dulces que expenden en los locales comerciales	99
Tabla N° 23:: Cambios en la elaboración de dulces artesanales tradicionales	101
Tabla N° 24: Índice de consumo de dulces artesanales.....	103
Tabla N° 25: Productos con los que elaboran dulces artesanales	104
Tabla N° 26: Origen de los proveedores de dulces artesanales.....	106
Tabla N° 27: Dulce tradicional que identifica a Baños	108
Tabla N° 28: Tipos de turistas que consumen dulces tradicionales del Cantón Baños	110
Tabla N° 29: Escases de dulces tradicionales.....	111
Tabla N° 30: Dulces tradicionales con mayor demanda.....	113
Tabla N° 31: Los dulces tradicionales del Cantón Baños como parte del patrimonio inmaterial	115

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: Dulce de guayaba	73
Gráfico N° 2: Melcochas de panela	76
Gráfico N° 3: Arrope de mora	79
Gráfico N° 4: Dulce de guayaba	82
Gráfico N° 5: Dulce de guayaba	85
Gráfico N° 6: Dulce de guayaba	88
Gráfico N° 7: Melcochas de panela	91
Gráfico N° 8: Asociaciones encuestadas.....	93
Gráfico N° 9: Tiempo dedicado a la comercialización de dulces artesanales..	95
Gráfico N° 10: Generación del negocio	97
Gráfico N° 11: Dulces que expenden en los locales comerciales.....	99
Gráfico N° 12: Cambios en la elaboración de dulces artesanales tradicionales	101
Gráfico N° 13: Índice de consumo de dulces artesanales	103
Gráfico N° 14: Productos con los que elaboran dulces tradicionales	105
Gráfico N° 15: Origen de los proveedores de dulces artesanales	106
Gráfico N° 16: Dulce tradicional que identifica a Baños	108
Gráfico N° 17: Tipos de turistas que consumen dulces tradicionales del Cantón Baños	110
Gráfico N° 18: Escases de dulces tradicionales	112
Gráfico N° 19: Dulces tradicionales con mayor demanda	114
Gráfico N° 20: Los dulces tradicionales del Cantón Baños como parte del patrimonio inmaterial	115

ÌNDICE DE FICHAS

Ficha N° 1: Ficha de entrevista	68
Ficha N° 2: Ficha de entrevista	69
Ficha N° 3: Dulce de guayaba.....	72
Ficha N° 4: Melcochas de panela.....	75
Ficha N° 5: Arrope de mora.....	78
Ficha N° 6: Dulce de guayaba.....	81
Ficha N° 7: Dulce de guayaba.....	84
Ficha N° 8: Dulce de guayaba.....	87
Ficha N° 9: Melcochas de panela.....	90

ÌNDICE DE MAPAS

Mapa N° 1: Ubicación geográfica del objeto de estudio.....	51
--	----

RESUMEN

La presente investigación propone: Conocer las técnicas y métodos artesanales utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa como parte de su patrimonio inmaterial; identificar técnicas y métodos artesanales como parte de su patrimonio inmaterial. Se desarrolló tomando en cuenta características de una investigación de tipo exploratoria, prospectiva, de campo, no experimental de corte transversal. Se receptó la información aplicando una encuesta a las asociaciones 1º de Mayo y 15 de Noviembre, instituciones que de la comercialización de dulce de guayaba, melcochas de panela y arrope de mora ejercen una fuente de empleo; ficha de observación al área de producción de las fábricas de dulces artesanales, así como entrevistas a propietarios de establecimientos o dulcerías. Luego de la tabulación, análisis, e interpretación de datos, se determinó la aplicación de técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración artesanal de dulces tradicionales mediante una memoria técnica. El objetivo es proporcionar técnicas, métodos y procedimientos claros y específicos que garantice eficiencia en la elaboración profesional de estos dulces, que sirva como un instrumento de apoyo y mejora Institucional. La memoria profesional de técnicas, métodos y procedimientos tiene como finalidad, transformar actividades cotidianas de elaboración artesanal en identificar y plantear procesos profesionales con ayuda de la ficha de observación que se desarrolló en el área de producción, de estos productos. Se concluye que esta investigación permitirá dar a conocer la antropología e identidad culinaria de los dulces tradicionales a personas profesionales como no profesionales.

Palabras Claves: técnicas y métodos artesanales. dulces tradicionales, confitería.



SUMMARY

This research proposes: Learn the techniques and traditional methods used in the preparation of traditional sweets of the canton Baños de Agua Santa as part of their intangible heritage; identify techniques and traditional methods as part of their intangible heritage. It was developed taking into account characteristics of a non-experimental research exploratory cross-sectional, prospective type field. Information is implementing a survey receivers associations May 1 and November 15, institutions marketing guava paste, brown sugar and marshmallows blackberry syrup exert a source of employment; observation sheet to the production area factories handmade sweets and interviews with owners of establishments or candy stores. After tabulation, analysis, and interpretation of data, the application of techniques, methods and procedures in the craftsmanship of traditional sweets by a technical report was determined. The aim is to provide techniques, methods and clear and specific procedures to ensure efficiency in the professional development of these sweets to serve as an instrument to support and institutional improvement. Professional memory techniques, methods and procedures is intended to transform everyday activities craftsmanship to identify and bring professional processes using the observation sheet that was developed in the area of production of these products. We conclude that this study will raise awareness anthropology and culinary identity of traditional sweets professionals and non-professionals.

Keywords: craft techniques and methods. Traditional sweets and confectionery.



I. INTRODUCCIÓN

Un patrimonio cultural inmaterial es el crisol de diversas creaciones humanísticas que reflejan las identidades culinarias, así como también vivencias, historias, música, tradiciones y realizadas en comunidades.

Mediante el plan nacional del buen vivir del Ecuador, identificado por la nueva constitución política del 2008 que creó el ministerio de cultura y patrimonio, el cual se interesa por los patrimonios alimenticios, se puede resaltar las tradiciones del cantón Baños de Agua Santa acogiendo la reseña histórica de sus preparaciones de los dulces elaborados de forma artesanal; como son: melcochas a base de panela, dulces de guayaba y el arropo de mora.

Hoy en día existen personas que son dueñas de microempresas que se dedican a la producción secuencial, recalcando o identificando técnicas culinarias aplicadas en la elaboración de dulces artesanales.

Mediante este trabajo de investigación se trata de documentar la información extraída, plasmándola en una memoria profesional, tecnificando métodos y técnicas de elaboración de los dulces artesanales para rescatar su patrimonio cultural inmaterial de dichos productos.

Información que se recopilará en un documento, la misma que sirva como medio de difusión para personas tanto profesionales como no profesionales que se interesen en la antropología culinaria de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa para respaldar las creaciones artesanales de los moradores emprendedores a nivel de todo el país.

II. OBJETIVOS

General:

- Conocer las técnicas y métodos artesanales utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa como parte de su patrimonio inmaterial.

Específicos:

- A. Investigar las técnicas, métodos y procedimientos para la elaboración de los dulces artesanales.
- B. Determinar las técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa.
- C. Establecer el nivel de consumo de los diferentes dulces artesanales que se expenden en el Cantón Baños de Agua Santa.
- D. Documentar las técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa, como parte de su patrimonio inmaterial a través de una memoria técnica.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. BREVE HISTORIA SOBRE LOS DULCES

(Cuéllar, 2008) “Hace siglos, no tantos, no se conocía el azúcar y sí la miel de abeja, que se utilizaba para preparaciones dulces en determinadas épocas. Por ejemplo, en tiempos de Jesucristo, los panaderos eran a la vez pasteleros y utilizaban la miel como ingrediente principal de sus recetas combinadas con diversos frutos secos. Así, en la Biblia y en el Corán hay numerosas citas de la miel y de los frutos secos, que combinados y elaborados convenientemente daban lugar a ricos postres”.

1.1 El desarrollo de la pastelería y la confitería en el mundo

Según Nidia Alba Cuéllar afirma que: “en un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero posteriormente se pensó que era de la Nueva Guinea, dónde hace 8000 años ya se utilizaba como planta de adorno en los jardines. También se cortaba y se masticaba por su sabor agradable. Desde allí se extendió su cultivo y consumo por numerosas islas del sur del Pacífico, llegando hasta la India, dónde diez siglos antes del comienzo de la era cristiana empezó a cultivarse, obteniéndose a partir de ella una miel de caña que sustituyó a la miel de abeja en la elaboración de dulces. Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas, pero fue en Persia, unos quinientos años a.C, cuando se pusieron en práctica, métodos para la obtención del azúcar en estado sólido. Los árabes extendieron su cultivo por toda la ribera del mediterráneo, y en el siglo X después de Jesucristo existían refinerías en Egipto. En los países árabes se hicieron muy populares los dulces de azúcar

con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas”.

1.2 Técnicas y métodos utilizados en la elaboración de dulces artesanales.

Al hablar de técnicas y métodos artesanales da referencia a los procesos empíricos ancestrales que solían utilizar para elaborar una gran diversidad de dulces, que la misma acopla a la cadena de producción a partir de la recepción de la materia prima, transformación de la materia prima y producto terminado que se encuentre en perfectas condiciones para la distribución y la exportación del mismo.

Según Francisco Fahon Villa Villa, 2011. “Se relaciona con las actividades transmitidas por generaciones, que desarrolla maestrías empíricas ósea, que no han sido aprendidas en escuelas, pero que tienen gran calidad, de material y rasgos muy artísticos, y características propias de quienes lo elaboran, y muchas veces de regiones muy específicas, también son muy manuales o con máquinas hechas por los mismos artesanos, en términos generales, no se emplea ninguna tecnología moderna”.

1.3 Técnicas culinarias de pastelería

En pastelería se utiliza una serie de palabras que tienen sentido propio en el argot (lenguaje técnico común) de la profesión, estas palabras conforman una terminología propia y sirven para identificar acciones, métodos o procesos y universalizar el lenguaje utilizado en la profesión. Los términos más empleados son los siguientes:

1.3.1 Abrillantar

Es la operación de dar brillo a un producto terminado. En algunos casos se aplica antes o después de la acción. Para abrillantar se emplea jaleas, gelatinas, mermeladas o jarabe. Estos productos se aplican con brocha o espátula.

1.3.2 Acaramelar

Consiste en bañar piezas terminadas con un caramelo; el cual puede ser azúcar quemada o elaborado a partir de un jarabe. La operación se lleva a cabo sumergiendo la pieza en el caramelo caliente o extendiéndola sobre la pieza con una espátula. El término se emplea también para indicar la operación de cubrir el interior de un molde con un caramelo.

1.3.3 Amasar

Es la acción de trabajar una masa a mano o utilizando una amasadora. El amasado se realiza para unir los ingredientes y formar una pasta o masa homogénea.

1.3.4 Bajarse un batido

Se refiere a que, por efecto de una mezcla muy prolongada, el batido se pasa de punto, pierde consistencia y volumen.

1.3.5 Banda

Son porciones de masa o pasta de distintos tamaños o grosor. Se emplean para formar diferentes tipos de pasteles y postres. Las bandas se obtienen cortando con una rodaja o cuchillo.

1.3.6 Bañar

Consiste en introducir un pastel en un jarabe para darle suavidad, sabor y en algunos casos mayor volumen. El baño se puede aplicar también con una brocha y verterlo sobre el pastel directamente desde una botella.

1.3.7 Cercar

Consiste en hacer marcas sobre el contorno de un pastel. Esta operación se realiza sobre todo en pasteles de dos capas, con el objeto de unir capas y darle cierta decoración o efecto especial. El cercado se realiza con un cuchillo.

1.3.8 Clarificar

Es la acción de darle limpieza aun jarabe, mermelada u otra preparación similar, para eliminarle las impurezas o la espuma que se forma cuando el producto hierve. Para este fin se utiliza una espumadera, o colador. En ciertos casos se puede utilizar una estameña.

1.3.9 Cocción

Se refiere, tanto a la acción de hornear un producto o preparado, como también a cocinarlo sobre fuego directo o en baño de maría.

1.3.10 Cocción en blanco

es la acción de hornear una base para tartaleta o pie, colocándole en su interior un capacillo con un grano cualquiera. El capacillo y el grano hacen que la base

no se deforme durante la cocción. El capacillo y los granos deberán eliminarse a mitad de cocción y continuar durante el tiempo necesario.

1.3.11 Correa

Es la elasticidad que adquiere una masa al ser trabajada durante un tiempo prolongado. Esta cualidad es deseable en algunas masas en tanto en otras es perjudicial.

1.3.12 Cubrir

Consiste en colocar una fina capa de crema, mermelada o cobertura, sobre un pastel; para su presentación o posterior decorado. La cobertura se extiende con una espátula.

1.3.13 Cuerpo

Se refiere a la buena consistencia o compactación que adquiere una masa, pasta o batido luego de la mezcla.

1.3.14 Cremar

Es un método de batido que consiste en aumentar el volumen de una mezcla de grasa y azúcar. Con el cremado se trata de aumentar el doble volumen inicial de la grasa y lograr a la vez que el azúcar se disuelva en la grasa. El cremado se realiza previo a la incorporación de la parte líquida que lleva la fórmula.

1.3.15 Decorar

Embellecer un pastel o torta utilizando distintos elementos de decoración.

1.3.16 Doblez

Se refiere a las vueltas que se le da a una masa plegándola sobre de si mismo. El doblez imparte a la masa un efecto especial, quedando en forma de hojuelas o capas muy finas, luego de horneado.

1.3.17 Dorar

Consiste en darle una coloración dorada uniforme y brillante a un pastel. Para lograr este efecto, la pieza se pinta primeramente con una mezcla de huevo y luego se hornea. Para lograr un dorado más intenso se utiliza solamente yema.

1.3.18 Enfondar

Consiste en cubrir con una masa o pasta la superficie interna de un molde para formar una base.

1.3.19 Empanizar

Se refiere al aspecto granuloso que forma un jarabe durante su cocción debido a un batido muy prolongado, falta de un estabilizador, o mal trabajo durante su elaboración.

1.3.20 Engranillar

Consiste en cubrir o decorar un pastel o torta con partículas finas de granos especies crudos o tostados.

1.3.21 Enharinar

Espolvorear harina sobre un molde o placa previamente engrasado para lograr un mejor desmolde. Esta palabra se emplea también para indicar la acción de espolvorear harina sobre una mesa de trabajo o masa.

1.3.22 Espolvorear

Colocar sobre un pastel, en forma de lluvia, un producto finamente molido, como azúcar en polvo, para darle cierta presentación.

1.3.23 Escaldar

Se refiere a un método de cocción rápida que en el cual a una cantidad de agua hirviendo o agua y grasa se le incorpora una cantidad determinada de harina y se mezcla rápidamente hasta formar una masa compacta que se despegue de las paredes del recipiente de cocción.

1.3.24 Escudillar

Consiste en formar piezas de algunas masas, pastas y batidos, vertiéndolas con una manga y boquilla directamente sobre las placas. Las piezas se escudillan en serie, dándoles formas variadas.

1.3.25 Estirar

Alargar una masa o pasta hasta darle el largo y grosor deseados. Esta operación se realiza generalmente con un rodillo.

1.3.26 Fermentar

Dejar crecer durante un tiempo determinado, una masa o pieza previamente formada para que se acondicione para su posterior empleo.

1.3.27 Filetear

Porcionar almendras en filetes o tiras finas. El fileteado se realiza a mano, con un cuchillo especial o máquina.

1.3.28 Fritura

Consiste en calentar un aceite a 165°C. se emplea también para denominar un método de cocción.

1.3.29 Glasear

Cubrir un pastel o torta con fondant, baño de glass, para darle una mejor presentación.

1.3.30 Gratinar

Consiste en colorear un pastel o torta en un horno muy fuerte, para darle a su cobertura un efecto especial. Se refiere también a un método de cocción para algunas preparaciones especiales.

1.3.31 Homogenizar

Consiste en mezclar uniformemente varios ingredientes de una formula, hasta que adquieran la consistencia y compactación adecuada.

1.3.32 Laminar

Consiste en elaborar y cortar láminas muy finas de turrón, chocolate o pasta, utilizando diversas herramientas.

1.3.33 Macerar

Colocar diversas frutas o granos en licor para que se desarrollen un aroma y gusto especial.

1.3.34 Montar

Se refiere a un término general que se utiliza en pastelería para indicar varias tareas como por ejemplo: montar un batido, montar una crema, etc., lo cual

implica la realización de todos los pasos inherentes a cada una de las preparaciones.

1.3.35 Napar

Extender sobre un pastel o torta una capa de salsa o crema.

1.3.36 Pasar de mezcla o batido

Se emplea para indicar que una mezcla o batido se continúa batiendo luego de haber alcanzado su punto óptimo. Se emplea también el término "pasarse de punto".

1.3.37 Punto de nieve

Se refiere al punto óptimo de batido de una clara de huevo para su posterior procesamiento. Este punto se determina en la práctica.

1.3.38 Rebajar

Darle más fluidez a un preparado o producto, utilizando un ingrediente especial líquido o pastoso.

1.3.39 Rebozar

Impregnar un pastel con azúcar, granillos, etc., para una presentación especial.

1.3.40 Romper la fermentación

Consiste en aplastar una masa o pieza formada, para que el gas retenido durante la fermentación escape y al formarla de nuevo crezca con más fuerza y volumen.

1.3.41 Templar

Es un término empleado para indicar varias tareas como por ejemplo “templar una cobertura”, lo cual se refiere al trabajo a que es sometido una cobertura para darle la consistencia, secado y brillo requerido para distintos trabajos.

1.3.42 Tomar mucho piso

Se refiere a la coloración o cocción muy pronunciada que adquiere un producto, cuando en el horno, el piso o plataforma de cocción poseen una temperatura muy caliente.

Tabla Nº 1: Investigación de técnicas y métodos para la elaboración de dulces artesanales

Técnicas y métodos artesanales	
Técnicas de confitería	Métodos
Hervido, cortes frutales, despulpar, coccionar, batir, remover, satinar, mezclar, porcionar, empacar, pelar, tamizar, licuar o procesar, puntos de cocción, enfriar, rellenar, conservar, producir.	<ul style="list-style-type: none">• Cocción en medio líquido• Cocción en medio seco

Fuente: Términos de cocina básica 2

Elaborado por: Paredes, A. 2015

1.4 Técnicas y métodos artesanales

1.4.1 Técnicas artesanales

Es un conjunto de pasos involuntarios o acciones que no posee algún conocimiento que en la actualidad y por parte científica da como resultado una técnica a lo que solían realizar. A todas estas técnicas artesanales se hace hincapié el batido de la melcocha en ganchos de madera de guayaba, el enfriamiento de la melcocha en piedras hechas a base de cemento, la forma de porcionar y empacar las melcochas con la ayuda de moldes de madera, la habilidad de rellenar las cajas con el dulce de guayaba y la poca información de la reacción calorífica de un vidrio como cuando lo realizan el embotellado del arrope de moras silvestres.

Según la UNESCO, “La artesanía tradicional es acaso la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial. No obstante, la convención del 2003 se ocupa sobre todo de las más técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, más que los productos de las artesanías propiamente dichos. La labor de salvaguardia, en vez de concentrarse en la preservación de los objetos de las artesanías, debe orientarse sobre todo a alentar a los artesanos a que sigan fabricando sus productos y transmitiendo sus conocimientos y técnicas a otras personas, en particular dentro de sus comunidades”.

Tabla N° 2: Técnicas culinarias de confitería para la elaboración de dulces artesanales

Técnicas de confitería	Detalle o concepto
Hervir	Cocer un alimento en un líquido que alcance los 100°C que la misma produzca burbujas de vapor y agite el agua.
Almíbar	Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición de 100°C para la solución de los azúcares mediante el calor. Los tipos de almíbares dependen de la viscosidad requerida para que variara los puntos de cocción de los mismos.
Cortes frutales	Formas o divisiones que se les aplica a las frutas para dar un mejor uso de trabajo y vistosidad.
Cristalizar	Se llama cristalizar al azúcar hervido con punto para escarchar cuando se enfría y forma cristales.
Despulpado	<p>Es la operación en la que se logra la separación de la pulpa de los demás residuos como las semillas, cáscaras y otros. El principio en que se basa es el de hacer pasar la pulpa-semilla a través de una malla. Esto se logra por el impulso que comunica a la masa pulpa-semilla, un conjunto de paletas (2 o 4) unidas a un eje que gira a velocidad fija o variable.</p> <p>La fuerza centrífuga de giro de las paletas lleva a la masa contra la malla y allí es arrastrada logrando que el fluido pase a través de los orificios de la malla. Es el mismo efecto que se logra cuando se pasa por un colador una mezcla de pulpa-semilla que antes ha sido licuada. Aquí las mallas son el colador y las paletas es la cuchara que repasa la pulpa-semilla contra la malla del colador.</p>
Caramelizar	Asar u hornear una pieza hasta que los azúcares de la superficie se descompongan y formen una costra marrón, que puede ser dulce o amarga.
Cocción	Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género.

Culís	Puré denso y tamizado, normalmente de frutas. Utilizado para pintar, decorar y acompañar postres dándole así una nueva presentación.
Batir	Incorporar aire a una mezcla con una cuchara, tenedor o batidor de varillas.
Remover	Acción de movilizar un género de un lado a otro con la ayuda de una paleta o astas giratorias.
Satinar	Acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente que posee una temperatura de 85°C para que quede blanquecino y mediante el estirado se torne más crujiente por la inyección de aire y formación de capas de caramelo.
Escalfar frutas	Acción de pre cocer un género a una temperatura de 80°C por corto tiempo (30 segundos con la finalidad de ablandar la fruta)..
Porcionar o racionar	Fraccionar un género en porciones para su distribución.
Empacar	Acción de preparar un género o producto para su respectiva distribución.
Pelar (retirar la piel)	Retirar la fina capa exterior de un alimento con un cuchillo de filo corto.
Tamizar	Airear y eliminar los grumos de un producto en polvo como la harina el azúcar glas.
Templar	Bajar la temperatura de un producto de una temperatura elevada a una temperatura media.
Procesar	Acción de triturar o devastar un género con la ayuda de un procesador o una licuadora normal o invertida.
Puntos de cocción	Se denomina así al producto que alcanza su temperatura interna adecuada que va a partir de los 80°C en adelante para su correcta cocción dependiendo del género empleado..
Enfriar	Cambio brusco de temperaturas de caliente a frío por medio de refrigeración o temperatura ambiente.
Rellenar	Acción de colocar o poner un preparado encima de otro con el fin que resalta al abrirlo.
Conservar alimentos	Se basa en preservar su

	comestibilidad, su sabor y sus propiedades nutricionales. Esto implica que se debe inhibir el crecimiento de los microorganismos y retrasar la oxidación de las grasas que provocan que los alimentos se pongan rancios.
Producción	Fabricación o elaboración de un producto mediante el trabajo.
Punto	Cuando un artículo alcanza su grado justo de cocción o sazónamiento, se dice que está “a punto” para utilizarlo.

Fuente: (Murdoch Books, 2003) “Toda la gastronomía de la A a la Z”
(hernandez, 2008)

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

1.4.2 Métodos artesanales

Son procesos en los cuales son realizados bajo sin ningún respaldo o fundamento, que han sido creados bajo la necesidad del hombre utilizando la fuerza interna del ser humano con el fin de resolver o cumplir con un cierto objetivo

1.4.3 Métodos de cocción

(VeISid, 2008) “Son técnicas culinarias que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se los pueden consumir crudos, pero mediante la acción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada por la cocción, destruye casi todos los microorganismos.

Se puede distinguir los métodos de cocción por el medio en que se realiza: cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinado (agua y grasa). Dentro de esta clasificación

de métodos de cocción disponemos de varias técnicas que proporcionaran diferentes resultados a los alimentos cocinados”.

Tabla N° 3: Métodos de cocción específicos en la elaboración de dulces artesanales

Métodos de cocción	Detalle o concepto
Cocción en medio líquido	En este método de cocción adicionamos algún líquido y los elementos solubles como vitaminas y minerales se disuelven en éste durante la cocción.
Cocción en medio seco	En este método de cocción parte del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran.
Cocción mixta o combinada	En este proceso la acción se realiza en dos etapas. En primer lugar el alimento se cuece por calor seco en una grasa y se finaliza con calor húmedo. Aparte de la cocción del alimento, en este proceso se obtiene como subproducto una salsa o jugo.

Fuente: el gourmet (http://www.elgourmet.cl/datos/metodos_de_coccion.php)

Elaborado por: Paredes, A. 2015

1.5 Tipos de técnicas y métodos artesanales

Las técnicas y métodos útiles en la elaboración artesanal de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua santa, irreconociblemente en la

antigüedad de producción son muchos y diferentes para cada tipo de dulces, es decir, varía de acuerdo al dulce que se necesita elaborar, es decir, varían tiempos, temperaturas, técnicas, métodos y procedimientos de elaboración.

1.5.1 El punto de cocción de la mermelada

El termómetro ayuda a saber el punto de cocción de la mermelada y la misma está a punto cuando alcanza una temperatura de 104°-105°. Sin embargo, no es imprescindible, ya que hay varias maneras de saber si ya ha cocido lo suficiente, como por ejemplo: colocando en un vaso con agua si se distorsiona falta de cocerla o en un plato si es corrido falta de reducir los líquidos.

1.5.2 El almíbar

El almíbar se trata de un jarabe espeso obtenido por la cocción del azúcar en un medio líquido, normalmente agua, y existen muchos tipos de almíbar.

1.5.2.1 Características

La consistencia, que va desde un líquido apenas viscoso a un caramelo duro y quebradizo, depende de la saturación de azúcar en el agua y del tiempo de cocción.

El sirope también se ve representado por el sirope de arce. Hay tres métodos para determinar la consistencia del azúcar:

- **Clásica:** que consiste en someter la mezcla a pruebas mecánicas: si hace hebras o bolas, etc.
- **Densidad:** utilizando un sacarímetro;

- **Temperatura:** utilizando un termómetro especial que tenga finamente graduada la zona de 100 a 200 °C.

Tabla Nº 4: Tipos y puntos de almibares comunes.

CLÁSICOS	TEMPERATIURA	PRUEBA	USOS
Sirope	100 °C	Forma película en la espumadera	Sirve para empapar, humedecer o remojar tortas, bizcochos, etc.
Hebra o Hilo flojo	103 °C	Forma hebras si se enfría y estira	Conservas de fruta
Perla o Hilo fuerte	105-110 °C	Forma hebras si se enfría y estira	Fondant y glaseados
Bola floja	110-115 °C	Forma bola blanda entre los dedos	Fondant y caramelos blandos
Bola dura	116-119 °C	Forma bola dura entre los dedos	Caramelos duros
Escarchado o Lámina	122-126 °C	La bola se pega a los dientes	Fruta escarchada
Quebradizo	129-132 °C	La bola no se pega a los dientes	Toffees
Caramelo	150-180 °C	Dejando caer una gota en mármol se queda dura	Esculturas de caramelo o decoraciones pequeñas.

Fuente: (Pintxo, 2008)

Elaborado por: Paredes, A. 2015

1.5.2.2 Puntos de cocción del almíbar

1.5.2.2.1 Almíbar flojo

Corresponde a 100° de temperatura, cuando rompe a hervir el almíbar, totalmente transparente, y cubre bien una espumadera. Sirve para frutas en almíbar, savarines y otras preparaciones.

1.5.2.2.2 Almíbar a punto de hebra fina

A unos 105°, el almíbar empieza a espesar en el cazo. Si se toma una pequeña cantidad entre los dedos enfriados en agua fría, desde la cuchara, forma filamentos finos que se rompen con facilidad. Se usa en este punto para frutas confitadas o pasta de almendras.

1.5.2.2.3 Almíbar a punto de hebra gruesa

A 110° alcanza un punto de hebra más gruesa y resistente, de unos 5 mm de largo. Usado para glaseados y para la mayoría de recetas donde no se precisa el punto, se puede decir que es un almíbar estándar.

1.5.2.2.4 Almíbar a punto de bola blanda

Cuando al ponerlo entre los dedos el almíbar forma una perlita plana, o si dejamos caer un poco de almíbar en agua fría forma una bola blanda. Corresponde a unos 120° del pasa jarabes, y se usa en cremas de mantequilla, caramelos blandos, confituras, jaleas, merengue italiano y nougats.

1.5.2.2.5 Almíbar a punto de bola dura

Corresponde a 130-135°, parecido al anterior, pero formando una bola más dura y compacta, que no se aplasta con los dedos. Se usa en caramelos, confituras, decoraciones de azúcar y merengue italiano.

1.5.2.2.6 Almíbar a punto quebrado pequeño

Equivale a 140°, la masa se endurece al caer en agua fría, y se pega a los dientes en caso de morderla. Al curvarlo con los dedos se mantiene como una masa flexible, sin romperse. No se usa en este punto para ninguna elaboración, debe dejarse cocer hasta el punto siguiente.

1.5.2.2.7 Almíbar a punto de quebrado grande

Cercano a 150°, antes de hacerse caramelo, el almíbar empieza a tomar color amarillo claro en las paredes de la cacerola. La gota que cae en el agua fría se vuelve dura y quebradiza. Al estirla entre los dedos se rompe fácilmente. Se usa para caramelos de azúcar cocido, decoraciones y para hacer el algodón de azúcar.

1.5.2.2.8 Caramelo claro

Pasado este punto, alcanzando los 160°, el almíbar empieza a convertirse en caramelo, ya que ha evaporado casi por completo el agua. Primero se convierte en caramelo amarillo, luego se empieza a poner de color castaño y dorado. Se usa para bombones, caramelizarse moldes para flanes y pudines, cabello de ángel y glaseados.

1.5.2.2.9 Caramelo oscuro

Si se sigue cociendo llegamos a punto de caramelo oscuro, a 170-175°. En este punto el azúcar pierde su capacidad de endulzar, y es una fase previa a la carbonización. Se usa sobre todo para colorear fondos, salsas y caldos.

1.6 Operaciones de procedimientos para la obtención de pulpas de frutas

Según (Alba, 2008) explica que: “El éxito en la obtención de pulpas de alta calidad comienza en la disponibilidad de frutas de excelentes características gustativas y al cuidado que se tena para mantener alta calidad a lo pasos previos a la llegada a la fábrica de procesamiento.

Entre estos pasos se hallan las condiciones que se escojan para realizar la cosecha: el grado de madurez que la fruta debe poseer en el momento de ser retirada de la planta; la delicadeza con la cual se realiza la cosecha; la ora que se decida para cosechar, las condiciones en la que permanezca antes de salir del sitio del cultivo; las condiciones del transporte y su duración, etc.

Hay la posibilidad de retirar la fruta pintona de la planta para que madure en la fábrica. La fruta pintona ofrece mayor resistencia a las heridas y aguanta más un transporte brusco. Y tal es el caso de la guanábana el lulo o el mango. El inconveniente es que no todas las frutas una vez retirados de la planta loran madurar, como sucede con la mora

El cuidado en el desprendimiento de la rama es fundamental. En algunas es importantes cortarlas dejando un pequeño pedúnculo de nuevo a la fruta para evitar pudriciones por el sitio de unión”.

1.7 Tipos de procedimientos para la obtención de pulpas artesanales para la elaboración de dulces tradicionales

Según Nidia Alba Cuéllar y Carlos Augusto Alba nos explican acerca de los procedimientos para el logro de pulpas de frutas para proceder a utilizar en la fabricación de dulces artesanales, las cuales hay que tomar en cuenta los siguientes procesos como:

1.7.1 Recepción y pesado:

Permite conocer con exactitud la cantidad de materia prima que entre el proveedor y a partir de esta cantidad se podrán conocer los porcentajes de la calidad de la fruta que este suministra. Se espera que el mínimo sea fruta deteriorada o verde que no madure. También con este dato se podrá determinar el rendimiento en pulpa que esa variedad de fruta posee. Se efectúa con cualquier tipo de balanza de capacidad apropiada y la precisión a las centenas o decenas de ramo.

1.7.2 Selección:

Se hacen para separar las frutas sanas de las ya descompuestas. Se puede efectuar sobre mesas o bandas transportadoras y disponiendo de recipientes dónde los operarios puedan colocar la fruta que se haya descartado.

1.7.3 Clasificación:

Permite separar entre las frutas que pasaron la selección, aquellas que están listas para proceso, en razón de su grado de madurez y las verdes o aun pintonas que deben ser almacenadas.

1.7.4 Almacenamiento:

Puede aplicarse para acelerar o retardar la maduración de la fruta en la fábrica. Se puede someter a la primera, frutas sanas que han llegado a la fábrica, pintonas para que maduren. Otras veces es conveniente retardar la maduración un determinado tiempo a fin de procesar paulatinamente la fruta que por razones de cosecha, se adquirió en grandes cantidades.

1.7.5 Desinfección:

Una vez la fruta a alcanzado la madurez adecuada, se inicia un proceso de limpieza a medida que se acerca el momento de extraerle la pulpa. El propósito es disminuir al máximo la contaminación de microorganismos que naturalmente traen en su cascara la fruta, para evitar altos recuentos en la pulpa final, con demérito de su calidad y peligro de fermentación en la cadena de distribución o en manos del consumidor final.

1.7.6 Enjuague:

A la fruta desinfectada se deben retirar los residuos de desinfectante y microorganismos mediante lavado con agua potable. Si es posible por aspersion por agua que corra y se remueve. No es conveniente enjuagarla sumergiéndola en tanques de agua que a cada vez estará más contaminada.

1.8 Operaciones de transformación de las pulpas

Involucran todas aquellas operaciones que contribuyen a extraer la mayor cantidad de pulpa con el mínimo cambio que deteriore sus características deseables. Estas operaciones son:

1.8.1 Escaldado

Consiste en someter la fruta a un calentamiento corto y posterior enfriamiento. Se realiza para ablandar un poco la fruta y con esto aumentar el rendimiento de pulpa; reducir la carga microbiana que aún permanece sobre ella e inactivar enzimas que producen cambios indeseables de apariencia, color, aroma, y sabor en la pulpa, aunque puede estar conservada bajo congelación.

En la fábrica el escaldado se puede efectuar por inmersión de las frutas en una marmita de agua caliente, o por calentamiento con vapor vivo generado también en marmita.

Esta operación se puede realizar por presión atmosférica o a sobre presión en autoclave. Con el escaldado en agua caliente se pueden perder jugos y componentes nutricionales. Bajo vapor puede ser más costoso y demorado, pero hay menos pérdidas. En la autoclave es más rápido pero costoso.

En todos los casos se producen algunos cambios. Baja significativamente la carga microbiana; el color se hace más vivo, el aroma y el sabor pueden variar a un ligero cocido y la viscosidad de la pulpa puede aumentar. Un escaldado frecuente se hace en marmita agregando mínima cantidad de agua, como para generar vapor y luego si se coloca la fruta. Se agita con vigor, tratando de

desintegrar las frutas y volver el producto una especie de “sopa”. Cuando la mezcla alcanza cerca de 70°C a 75°C se suspende el calentamiento.

1.8.2 Molido

Permite la desintegración de las estructuras de las frutas que facilitan operaciones como el escaldado y despulpado. Se puede efectuar en molinos como el de martillos, con el cual se logra un efecto similar al de la licuadora casera o industrial. Este molido no es recomendado para frutas que poseen semillas grandes, oscuras, amargas y frágiles como el maracuyá, el mango o aun la guanábana. Las frutas de semillas pequeñas como la guayaba, mora, lulo y tomate se desintegran muy bien sin romper las semillas.

El molido tiene como desventaja de incorporar aire a la masa obtenida, por lo que se puede acelerar procesos de oxidación en lo que se hallan el cambio de color y formación de espuma, ambos causan inconvenientes en la calidad final de la pulpa

1.8.3 Corte

Algunas frutas como el maracuyá deben ser cortadas para extraer su masa interior antes de separar la pulpa. Aunque hay maquinas que lo hacen por lo general en pequeñas industrias se realiza en forma manual, con la ayuda de cuchillos.

1.8.4 Pelado

A otras frutas hay necesidad de retirar la cascara como la guanábana y a la papaya, por su incompatibilidad de color, textura o sabor al mezclarla con la pulpa. Esta operación puede efectuarse de manera manual o por métodos físicos, mecánicos o químicos.

El pelado manual se puede realizar con cuchillos comunes de cocina o con otros que presenten ciertas características, que se ajustan al tipo de piel de algunas frutas. Estos son similares a los que hoy se emplean para pelar papas. Permiten cortar películas de cierto grosor, evita que el operario por descuido se corte, tiene formas especiales para acceder a superficies curvas y poseen empuñaduras ergonómicas, es decir, que se ajustan muy bien a la mano del operario.

Los métodos físicos emplean calor y frío por ejemplo el tomate de mesa. Los mecánicos usan máquinas especialmente diseñadas para determinar geometrías y texturas. Los métodos químicos emplean sustancias como la soda a diferentes temperaturas y concentraciones. Cada lote de fruta es específico y necesario de varios ensayos para determinar las condiciones adecuadas.

1.8.5 Separación

Esta operación permite retirar la masa pulpa-semilla de frutas como el maracuyá, la curuba o el lulo. Por lo general, se efectúa de forma manual con la ayuda de cucaras de tamaños adecuados. El rendimiento aumenta si se hace dentro de recipientes plásticos para evitar pérdidas de jugos.

Por eficiencia los operarios se colocan en grupos que se encargan unos de cortar la fruta y otros de separar la pulpa-semilla. Esta masa obtenidas se deben cubrir con tapas o materiales plásticos para prevenir contaminaciones u oxidaciones del medio ambiente.

1.8.6 Maceración

Con esta operación se busca aumentar los rendimientos en pulpa. Se logra por la acción de encimas naturales de la fruta o mediante adición de enzimas comerciales. También se emplea para disminuir la viscosidad de algunos jugos o pulpas y lograr su concentración a niveles superiores a 6° brix, como el caso de la mora, mango y maracuyá.

En frutas como la guanábana que poseen además de la pulpa y la semilla, los sacos donde se encuentran las semillas, que son de una textura no fluida llamada “mota”, también se usa la maceración. Esta fracción está compuesta de fibras de celulosa, la cual se va disolviendo a medida que la fruta madura, con lo que se aumenta la proporción de la pulpa fruida. El macerado se logra con mezclas de enzimas llamadas pectinolasas, amilasas y celulasas. Las condiciones de concentración de enzima, textura, pH y el tiempo de acción óptimos varían de una fruta u otra.

Los rendimientos aumentan en valores cercanos del 5 al 7% o más, dependiendo de las características de cada fruta.

1.8.7 Despulpado

Es la operación en la que se logra la separación de la pulpa de los demás residuos como las semillas, cascaras y otros. El principio en lo que se basa es el de hacer pasar la pulpa-semilla a través de una malla. Esto, se logra por el impulso que comunica a la masa pulpa-semilla, un conjunto de paletas lleva a la masa contra la malla y allí es arrastrada logrando que el fluido pase a través de los orificios la malla. Es el mismo efecto que se logra cuando se pasa por un colador una mezcla de pulpa-semilla que antes ha sido licuada. Aquí las mallas

son el colador y las paletas reemplazan la cucara que repasa pulpa-semilla contra la malla del colador.

Se emplean diferentes tipos de despulpadoras; las hay verticales y horizontales; con cortadoras y refinadoras incorporadas; de diferentes potencias y rendimientos. Es importante que todas las piezas de la máquina que entran en contacto con la fruta sean de acero inoxidable. Las paletas son metálicas, de fibra o caucho. También se emplean cepillos de nylon. Durante el despulpado en este tipo de máquinas se causa demasiada aireación de la pulpa, con los efectos negativos de oxidaciones, formación de espuma y favorecimiento del cambio de color y sabor en ciertas pulpas.

El proceso de despulpado se inicia introduciendo la fruta entera en la despulpadora perfectamente higienizada. Solo algunas frutas, como la mora, guayaba o fresa, permiten esta adición directa. Las demás exigen una adecuación como pelado (guanábana), corte y separación de la pulpa-semilla de la cascara (maracuyá). Ablandamiento por escaldado (tomate de árbol). La máquina arroja por un orificio los residuos como semillas, cascaras y otros materiales duros que no pudieron pasar por entre los orificios de la semilla y el final de la calidad de la malla, finura que se desee tenga la pulpa.

Los residuos pueden salir impregnados aun de pulpa, por lo que se acostumbra a repasarlo. Estos se pueden mezclar con un poco de agua o de la misma pulpa que ya ha salido, para así incrementar su rendimiento, lo cual se comprueba cuando el nuevo residuo sale más seco y se aumenta la cantidad de pulpa. Se recomienda exponer lo menos posible al medio ambiente, para

lograrlo inmediatamente se obtiene la pulpa, se cubre, o se envía por tubería desde la salida de la despulpadora hasta un tanque de almacenamiento.

1.8.8 Refinado

Consiste en reducir el tamaño de las partículas de la pulpa, cuando está a sido obtenida antes por el uso de una malla de mayor diámetro de sus orificios.

Reducir el tamaño de las partículas de una mejor apariencia a la pulpa, evita una más rápida separación de los sólidos insolubles en suspensión, comunica una textura más fina a los productos como mermeladas o bocadillos preparados a partir de esta pulpa. De otra parte refinar baja los rendimientos en pulpa por la separación de material grueso y duro que esta naturalmente presente en la pulpa inicial.

El refinado se puede hacer en la misma despulpadora solo se cambia la malla por otra de diámetro de orificio más fino. Por lo general la primera pasada para el despulpado se realiza con mal 0,060” y el refinado con 0,045 o menos. La malla inicial depende del diámetro.

1.8.9 Homogenizado

Es otra forma de lograr el refinado de un fluido como la pulpa. En esta operación se emplean equipos que permitan igualar el tamaño de las partículas como el molino coloidal. Esta máquina permite “moler” el fluido al pasarlo por entre dos conos metálicos uno de los cuales jira a un elevado número de revoluciones. La distancia entre los molinos es variable, y se ajusta el tamaño de partícula que se necesite. La fricción entre el molino y el fluido es tan alta que la cámara de molino, necesita ser refrigerada mediante un baño interno con un fluido refrigerado como el agua. Aquí también la pulpa sometida a

homogenización sufre una alta aireación como el caso del molido, el despulpado y refinado.

1.8.10 Desairado

Permite parte del aire involucrado en las operaciones anteriores. Hay diferentes técnicas que varían en su eficiencia y costo. La más sencilla y obvia es evitar operaciones que favorezcan el aireado. Si ya se ha aireado la pulpa, mediante un calentamiento suave se puede disminuir la solubilidad de los jases y extraerlos. Otra forma es aplicar vacío a una cortina de pulpa. La cortina se logra cuando se deja caer poca pulpa en las paredes de una marmita o se hace una lluvia de pulpa dentro de un recipiente que se halla vacío.

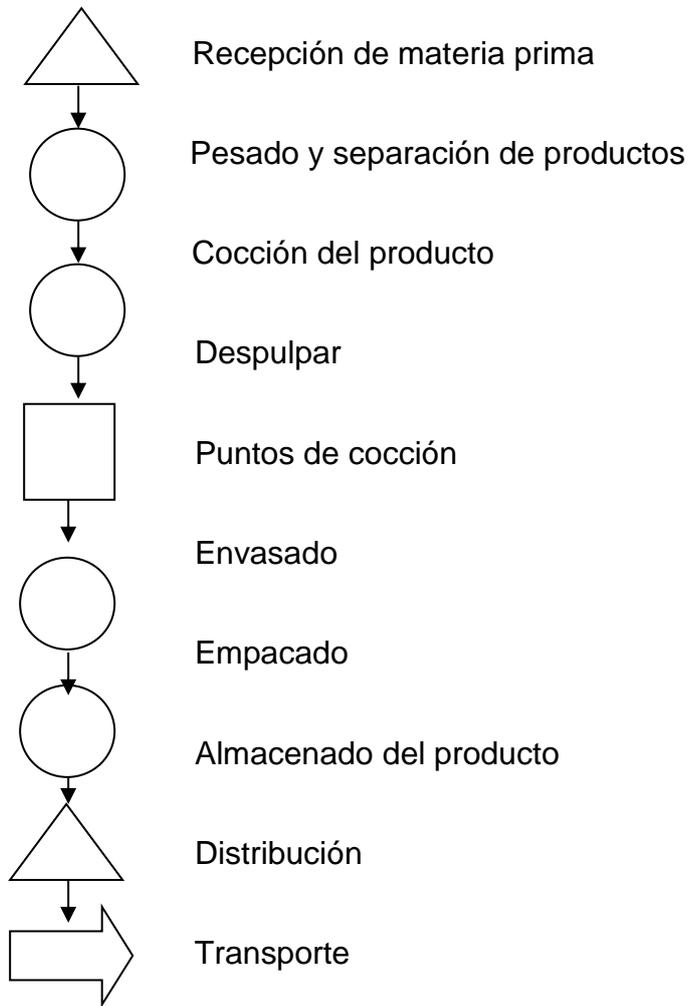
Entre más pronto se efectuó el desairado, menores serán los efectos negativos del oxígeno involucrado en la pulpa.

Como se mencionó antes estos efectos son la oxidación de compuestos como las vitaminas, formación de pigmentos que pardean algunas pulpas; la formación de espumas que crea inconvenientes durante las operaciones de llenado y empaçado.

1.8.11 Empacado

Las pulpas ya obtenidas deben ser aisladas del medio ambiente a fin de mantener sus características hasta el momento de su empleo. Esto se logra mediante el empaçado con el mínimo de aire, en recipientes adecuados y compatibles con las pulpas. Las fábricas de pulpas han empleado diferentes tipos de plásticos en forma de vasos, bolsas, botellas y canecas.

Tabla N°5: Flujo grama de procesos de elaboración de dulces artesanales



Fuente: Instituto Nacional del Emprendedor
Elaborado por: Paredes, A. 2015

2 Dulces tradicionales del Ecuador

El globo inmenso que encierra a todas las tradiciones en cuanto a dulces, a nivel nacional ecuatoriano es muy extenso que dividiendo por regiones se podría resumir que en la costa existen dulces tradicionales como: las famosos cocadas negras y blancas, el dulce de piña, maito dulce de plátano ceda, de igual forma en la sierra existe una gran variedad de dulces como: las quesadillas y las colaciones de la cruz verde en la capital, el arrope de mora en la ciudad de Ibarra; que por la falta de documentación, el patrimonio de este dulce se quiere lograr en el cantón Baños de Agua Santa al igual que los dulces de guayaba muy conocido también por las personas costeñas como el famoso “membrillo”, y la melcocha elaborada a base de panela; mientras tanto que en el oriente el dulce que predomina es la caña de azúcar por su sobre producción del mismo, aunque los mismos dulces antes mencionados son extendidos por las cuatro regiones. En parte de la región insular Galápagos los dulces que pueden ser tradicionales son pocos como: dulce de mangos, y la gelatina dulce de coco.

Tabla Nº 6: Lista de posibles dulces tradicionales existentes en el Ecuador clasificado por regiones

Dulces tradicionales del Ecuador por regiones	
Regiones	Dulces tradicionales
Costa	Cocadas negras y blancas, dulce de piña, maito dulce de plátano.
Sierra	Quesadillas, pequeñas colaciones de la cruz verde, arrope de moras, dulce de guayaba (membrillo), melcochas, pinol, helados de salcedo.
Oriente	La caña de azúcar
Galápagos	Dulce de mango, gelatina dulces de coco, raspado de coco.

Fuente: Tabla elaborada el 17/06/2015. Dulces tradicionales del Ecuador por regiones.
Elaborado por: Paredes, A.2015

2.1 Tungurahua y su cantón Baños de Agua Santa emblemático por sus dulces tradicionales.

Tungurahua, oficialmente provincia de Tungurahua, es una de las veinte y cuatro provincias que conforman la república del Ecuador. Se encuentra al centro del país. En la región geográfica conocida como sierra. La ciudad de Ambato es su capital administrativa; se divide en nueve cantones la provincia adquiere su nombre del estrato volcán activo homónimo.

Con una población de 542.583 habitantes en el 2013, es la séptima provincia más poblada del Ecuador. Tiene una extensión de 3.335 kilómetros cuadrados y se encuentra a 2.620 metros sobre el nivel del mar.

Mientras tanto en el cantón Baños de Agua santa se dice que existe un promedio de 35.000 mil personas que forman parte del pedacito de cielo, analizando el tema gastronómico del cantón de los dulces típicos de la provincia de Tungurahua y sobre todo del cantón Baños inconfundiblemente son los dulces de guayaba presentados en varias formas y tamaños y en diversos recipientes y envolturas, las melcochas a base de panela de miel de caña que en sus principios lo perfumaban e intensificaban su sabor con la piel de mandarina pero hoy en la actualidad los aromatizan con esencias artificiales y lo acompañan con semillas de maní tostado en tiesto y el exquisito arrope de mora que por la forma tradicional que lo suelen elaborar es bastante llamativa tomando en cuenta que tiene como más de treinta años de producción y se sigue manteniendo estas técnicas y métodos de elaboración artesanal, se pueden conocer y concretar a simple vista algunas de ellas muy usuales en sus procesos productivos.

2.2 “Un pedacito de cielo y es Baños”

Historia: los primeros habitantes que pueblan baños casi con seguridad pertenecen al tipo de hombres del Lagoa Santa (Brasil), quienes aventurándose se filtraron por la cuenta del río Pastaza hasta llegar al límite con los andes; restos encontrados en las cuevas de san pedro en 1919.44 cráneos artefactos de piedra y barro que hoy se encuentra en el museo Jacinto Jijón y Caamaño de la universidad católica de Quito; además de restos arqueológicos en Runtún, Machay, etc. Baños según datos históricos fidedignos, no tuvo fundador ni fecha alguna fundación. Simplemente se fue con la llegada de pequeños grupos dispersos de indios (antes de la conquista) y de

españoles y mestizos que en especial comercializaban productos desde el oriente hacia la serranía y viceversa.

Baños al igual que su reconocido slogan es un milagro de la naturaleza y una bendición dada por Dios, cantón de pequeña dimensión con un inmenso manto para acoger a sus visitantes tanto nacionales como extranjeros de todo el mundo

Baños con más de 20.000 mil personas que habitan en el cantón y alrededor de 45 kilómetros de la ciudad de Ambato se encuentran lo que se conoce como el Cantón Baños de Agua Santa.

2.2.1 Dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños

Son preparaciones antañanas que gracias al tiempo, trascendencias familiares, honestidad, humildad de los productores se ha ido manteniendo esta tradición que son productos elaborados a base de frutas frescas como: guayaba, mora y la caña de azúcar.

Estos manjares son expandidos dentro y fuera del cantón por su reconocimiento ancestral y por mantener la tradición de elaborar artesanalmente.

2.2.2 Tipos y formas de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa

2.2.2.1 Dulce de guayaba

(Gomez M. A., 2014) “Los dulces de guayaba son elaborados a base del néctar de guayaba y su presentación es diversificada y vistosa en varias formas como: contenedores circulares, corazones, bocaditos, entre otras”.

Este dulce es un producto con alto contenido de azúcar y elaborado a base de pulpa de guayaba; su proceso de elaboración es en pailas de bronce que antiguamente se lo removía con remos grandes ecos en madera en la actualidad existen pailas de bronce adaptados ejes de acero con astas de madera giratorias de forma eléctrica con el fin de evitar el cansancio humano y aprovechar el tiempo de mecida manual en realizar otras funciones de elaboración artesanal como puede ser la envoltura o el envasado del dulce de guayaba. El método de cocción varia, dependiendo el tipo o forma de dulce de guayaba que se quiere elaborar, es decir, si se quiere hacer los reconocidos cortados de guayaba el punto de cocción es diferente como para elaborar el dulce de guayaba que lo envasan en cajas de madera de diferentes dimensiones.

2.2.2.1.1 La guayaba

(*Psidium guajaba*). Myrtaceae. Oriunda de américa tropical, se encuentra desde México hasta Brasil.

Esta fruta es muy conocida con el nombre de guayaba o guaba. Es una fruta dulce, una baya lisa, con gran cantidad de semillas pequeñas y duras. Pueden

ser blanca, blanco amarillento, rosada; tiene olor penetrante y el olor varía según su especie.

Su consumo es de tal manera que se cultivó o a su vez en batidos, helados, postres, compotas, mermeladas y bocadillos.

Contiene: agua 78%, proteínas, calorías (50%), calcio, fosforo, hierro, rasa, sustancias albuminoides, azúcares, hidratos de carbono, fibra bruta, ácido tánico, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina.

Aunque existen varios tipos de guayabas unas ácidas como la guayaba coronilla y la cimarrona. La guayaba es la única fruta que, hasta hoy se ha descubierto que tiene 16 vitaminas, faltando así estudiar un 60% de su contenido vitamínico. Es denominada también como la fruta reina por contener nutrientes como vitaminas, proteínas, sales minerales y oligoelementos

Mucha gente cree que la naranja es la fruta que más vitamina C contiene pero es la guayaba, es por ello que se recomienda consumirla en forma cruda por cuanto en la cocción pierde hasta un 50% de su valor vitamínico.

2.2.2.2 Melcochas de panela

(Gomez I. A., 2014) “Las melcochas son dulces elaboradas en base a la panela, la misma que nace del jugo de la caña de azúcar. Este producto artesanal se viene fabricando desde varias décadas atrás; esta típica golosina es el referente gastronómico de Baños de Agua Santa”.

Melcocha: también denominada alfandoque, es un dulce popular de elaboración artesanal tipo confitura, existente en varios países de Latinoamérica constituido básicamente por melado o miel espesa,

generalmente de panela. Así mismo puede hacerse de miel de azúcar, a la cual se bate hasta que la incorporación de aire resulta en una pasta porosa y maleable, de consistencia correosa o gomosa, con la cual se elaboran caramelos o bombones de formas diversas, aunque la tradicional es de barritas retorcidas, también conocidas como charamuscas. Se le achaca origen en Ecuador.

2.2.2.2.1 La panela

En cuanto a su sabor, es acaramelado y tiene un poder endulzante mucho mayor que el azúcar refinado, teniendo los mismos usos que este. Es altamente beneficioso ya que lleva a cabo un proceso de producción único de tal manera, que a diferencia de los azúcares refinados normales, la panela conserva su sabor natural y todos sus nutrientes, entre los cuales encontramos muchas vitaminas y minerales esenciales.

La panela es un endulzante muy potente que se obtiene al evaporar los jugos de la caña de azúcar. Es un tipo de azúcar muy utilizado en los países de Latinoamérica, y cada vez se está extendiendo su uso más geográficamente hablando, ya que contiene infinidad de propiedades. El secreto de este azúcar está en que es totalmente natural y no ha sufrido ningún proceso en su elaboración.

El azúcar de panela no solo endulza sin más como sucede con otras variedades, sino que además nos aportará una serie de nutrientes que nos ayudarán a la hora de mantener una salud en perfectas condiciones. Antes de nada debemos tener presente que al no estar refinado simplemente sirve con una pequeña cantidad para endulzar nuestros platos. Al igual que la miel tiene

un efecto balsámico y expectorante cuando tenemos resfriados o infecciones respiratorias.

El azúcar es lo que encontramos principalmente en su composición, aunque también presenta cantidades de fructosa y sacarosa, por lo que el aporte de hidratos de carbono es elevado. Esta es una de las cualidades de la panela, ya que como buen azúcar tiene un alto contenido en hidratos de carbono que nos darán una energía rápida, sobre todo si vamos a realizar actividad física o ejercicio después de consumirlo.

Pero la cosa no solo se queda ahí, sino que hay que destacar su alto contenido en vitaminas, ya que nos aporta cantidades nada desdeñables de vitamina A, B, C, D y E. Todas ellas necesarias para el correcto funcionamiento de los distintos órganos del organismo y de los tejidos que los componen.

El aporte mineral es algo que también debemos destacar de esta variedad de azúcar, y es que nos aporta muy buenas cantidades. Simplemente bastará con que tengamos presente que es el endulzante que más cantidades minerales contiene, concretamente cinco veces más que el azúcar moreno, y cincuenta veces más el azúcar blanco normal y corriente. Entre las variedades minerales que nos aporta destacaremos el calcio, el potasio, el fósforo, el hierro, el magnesio, el zinc y el cobre.

2.2.2.3 Arrope de mora

En la tradición gastronómica una de las primeras golosinas que se elaboraron fue el arrope como sustituto de la miel o la caña de azúcar, el mosto de mora, habitual en la mayoría de las culturas, permitía elaborar esta preparación como

postre, golosina en general o para endulzar platos. La palabra arrope tiene su origen en la voz árabe “arrùbb”, que significa “cocido, espeso”.

El arrope tiene una consistencia similar al jarabe, el producto se obtiene mediante la cocción prolongada del mosto a fuego directo, mientras se remueve con un cucharón hasta llegar a la caramelización de los azúcares y alcanzar una consistencia de jarabe.

El envase apropiado para este producto es de vidrio para mantener su contextura y sabor por tiempo largo. El envase tiene su etiqueta, su tapa y su empaque, que dan el complemento para la presentación del producto terminado y listo para la comercialización.

Tabla Nº 7: Tipos y formas de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa

Tipos y formas de dulces tradicionales		
Dulces	Tipos	Formas
Dulces de guayaba	<ul style="list-style-type: none"> • Cajas medianas, chicas, cuartas y minis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cajas redondas • Cajas en forma de corazón • Bandejas rectangulares • Cortados rectangulares y cuadrados
Melcochas de panela	<ul style="list-style-type: none"> • Medianas • Tablillas • Tucos • Palillos 	<ul style="list-style-type: none"> • Con tiras y planas • Planas • Torneadas
Arrope de mora	<ul style="list-style-type: none"> • Botella 	<ul style="list-style-type: none"> • Cilíndricas de 375 ml. • Cilíndricas de 750 ml.

Fuente: Tabla elaborada el 17/06/2015. Tipos y formas de dulces tradicionales del cantón Baños.

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

3 Patrimonio

Es el conjunto de bienes y derechos pertenecientes a una persona, física, o jurídica.

3.1 Cultura

(Real Académia Española, 2012) “cultura es el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimiento y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etcétera”, esto significa que todas las creaciones del ser humano tienen la connotación de cultura, ejemplo de ello son los distintos tipos de vivienda que se han diseñado a lo largo del tiempo, la cosmovisión que se tiene del mundo que rodea al hombre en determinadas épocas de la historia, y por supuesto, las formas de obtener, procesar y consumir los alimentos, forman parte de la cultura. Todo este proceso en su conjunto se desarrolla por los grupos humanos, tomando como punto de partida, el contexto geográfico en el que se desarrollan, pero también, en función de los conocimientos que generacionalmente se han adquirido, y las normas sociales que el grupo al que se pertenece, impone para mantener el equilibrio, entre el hombre con su ambiente, y con el propio hombre.

(Maslow, 1998) “De la misma manera, con el pasar de los años, todas las acciones que el hombre desarrolló, como la cacería, la pesca, la recolección de vegetales, el curtido de pieles para el vestido, la construcción de viviendas, etcétera, se fueron convirtiendo en conocimientos que heredó a las generaciones posteriores para la solución a sus propias necesidades. Siendo estas generaciones subsecuentes, las que, basados en los conocimientos

adquiridos de sus ancestros, adecuan los conocimientos base, a su realidad y en dicho proceso; sus conocimientos se van impregnando de valores, tanto sociales, como emocionales, que poco a poco se van consolidando en algo que se ha denominado cultura”.

(Barfield, 2000) De acuerdo con Barfield, el primero en darle el uso antropológico al concepto de cultura fue Taylor quien la definía como un “todo complejo que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad”.

Según (Osornio, 2013) “Esta conceptualización de finales del siglo XIX pone de manifiesto varios elementos que se pueden traer al plano de lo culinario, ya que la preparación de los alimentos, desde las formas de obtenerlos, como los medios para distribuirlos, prepararlos y consumirlos, obedecen a los conocimientos que de ellos se tienen y que derivan en el engranaje de tradiciones que alrededor de ellos se construyen”.

3.2 Patrimonio cultural inmaterial

Según la Unesco define que, “el patrimonio oral e inmaterial como el conjunto de creaciones basadas en la tradición de una comunidad cultural expresada por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de una comunidad en la medida en las que reflejan su identidad cultural y social: lengua, literatura, música y danza, juegos y deportes, tradiciones culinarias, los rituales y metodologías, conocimientos y usos relacionados con el universos, los conocimientos técnicos relaciones con la artesanía y los espacios culturales se encuentran entre las muchas formas de

patrimonio inmaterial. El patrimonio inmaterial es visto como un depósito de la diversidad cultural, y la expresión creativa así como una fuerza motriz para las culturas vivas. Como se puede ser vulnerable a las fuerzas de la globalización, la transformación social y la intolerancia, la Unesco aliente a las comunidades para identificar, documentar, proteger, promover y revitalizar ese patrimonio.

Según la convención del 2003 para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial también llamado patrimonio viviente, es la raíz de nuestra diversidad cultural y su mantenimiento es una garantía para la continuación de la creatividad. Se define de esta manera: patrimonio inmaterial significa las practicas representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, así como los instrumentos, los objetos y artefactos, los espacios culturales asociados con los mismos que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte de su legado cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación a generación es constantemente creado por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y comunidad, promoviendo de este modo el respeto por la diversidad cultural y de la creatividad humana. Para los fines de esta convención, la consideración se considera únicamente al patrimonio cultural inmaterial en tanto sea compatible con los vigentes instrumentos humanos de derecho, así como los requerimientos de mutuo respeto entre comunidades, grupos e individuos y a un desarrollo sostenible“.

3.2.1 Fichas del INPC

Las fichas del instituto nacional del patrimonio cultural se aplica con el fin de que sirva de apoyo a las acciones que busquen o integren dentro de sus fines

al revelamiento de información proveniente de recursos patrimoniales intangibles (inmateriales) existen a nivel local o regional.

4 Marco legal

El conocer las técnicas, métodos y procedimientos artesanales utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa nos permitirá suscribir y formar parte del patrimonio inmaterial; que el gobierno actual tiene como afán rescatar las huecas alimenticias que se encuentran escondidas en diferentes cantones de nuestras provincias, según el código de práctica para la manipulación de alimentos (Cpeinen 01:1987), abarca el higiene interna de producción tanto del alimento como del empleado o colaborador de la empresa, es decir, parte desde la recepción de materia prima hasta la conservación y transporte del producto terminado, para lo cual el presente código cubre con todas las necesidades que requiere este tipo de elaboración alimenticia para servir y expender un producto inocuo al consumidor.

El registro único artesanal (RUA) es una nueva alternativa para los pequeños y medianos empresarios productores creados por el ministerio de industrias y productividad, que debe reflejar como base la realización del producto de forma manual o artesanal.

(Expreso, 2015) “El RUA lo pueden obtener las personas naturales que en forma individual o comunitaria elaboren uno o varios productos, con procesos productivos donde la actividad manual predomine sobre la industrial.

Uno de los requisitos indispensables para obtener el RUM y el RUA es el Registro Único del Contribuyente (RUC) o el Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE)".

5 Marco conceptual

1. **Método:** es un modo, manera o forma de realizar algo de forma sistemática, organizada y/o estructurada. Hace referencia a una técnica o conjunto de desarrollar una tarea.
2. **Técnica:** (Real Academia Española, 2015) "Perteneiente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes".
3. **Cocción:** es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica (calor), éstos experimentan cambios físicos, químicos y/o biológicos, que involucran alteraciones en su aspecto, textura, composición química, sabor y valor nutritivo, todo con la función de convertirlos en algo más digerible, apetecible, nutritivo y saludable debido a la destrucción de agentes patógenos y microorganismos.
4. **Mermelada:** La mermelada es una conserva de fruta cocida en azúcar
5. **Almíbar:** El almíbar (del árabe al maiba, un jarabe a base de membrillo) es una disolución sobresaturada de agua y azúcar, cocida que empieza a espesar debido a las elevadas temperaturas que suele alcanzar.
6. **Dulce:** Preparación que no es salada, combinación de azúcares que agrada al paladar.
7. **Guayaba:** (Morales, 2008) La guayaba es una fruta exótica, con forma de pera redondeada, de color verde claro, amarillo o marrón cuya pulpa

es roja, dulce y está llena de semillas. Si bien es una fruta netamente americana, tiene una gran reputación y consumo en los países asiáticos.

8. **Melcochas:** (La Hora , 2015) “Son dulces fabricados con panela, este producto se ha venido elaborando hace periodos atrás; es un producto que representa a Baños y se los puede disfrutar en diferentes partes”.
9. **La panela:** (Albert, 2013) “es un tipo de azúcar considerado como el más puro, natural y artesano, sin blanquear y sin refinar, elaborada directamente a partir del jugo extraído de la caña de azúcar”.
10. **Arrope:** Mosto cocido, con consistencia de jarabe o almíbar, al que suele añadirse alguna fruta cocida. El mismo que es hervido lentamente hasta que adquiera la consistencia de Jalea.
11. **Mora:** de acuerdo con Sarmiento Gómez, “Es un fruto compuesto formado por la agregación de carpelos como pequeñas drupas insertadas sobre su corazón blanco, blando, de forma cónica: al madurar adquiere un color rojo oscuro que se torna morado
12. **Preparar:** (Real Academia Española, 2006) “hacer las operaciones necesarias para obtener un producto”.
13. **Artesanal:** (Real Academia Española, 2006) “perteneciente o relativo a la artesanía”.
14. **Típico:** Palabra muy usada para denominar a cosas o productos creados y que desde ese entonces son elaborados y servidos con frecuencia en un mismo sitio.
15. **Tradicional:** (Real Academia Española, 2014) “Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado”.

- 16. Empírico:** (Asociación de academias de la lengua española, 2007) “de la experiencia o fundado en ella o a su vez que actúa de manera empírica.”
- 17. Ancestral:** (Real Academia Española, 2006) “tradicional y de origen remoto. Costumbre ancestral”.
- 18. Patrimonio cultural inmaterial (PCI):** (Instituto Andaluz del Patrimonio histórico, 2010) “infunde un sentimiento de identidad, se transmite de generación en generación y es recreado constantemente por las comunidades”.
- 19. Cultura:** (Rodríguez, 1991) afirma que es “una práctica social simbólica y significativa, que crea y recrea la realidad y cobra vida en las propias relaciones sociales”.
- 20. Elaboración:** (Asociación de academias de la lengua española, 2007) “transformar una cosa para obtener un producto mediante distintas acciones o procesos”.
- 21. Cantón:** (Asociación de academias de la lengua española, 2007) “división administrativa del territorio en algunos estados”.
- 22. Memoria:** (Real Academia Española, 2006) “exposición de hechos, datos o motivos referentes a determinado asunto”.

IV. PREGUNTAS CIENTIFICAS

- ¿Cuáles son los procesos adecuados para investigar las técnicas, métodos y procedimientos de la elaboración de los dulces artesanales?
- ¿Qué técnicas, métodos y procedimientos son aptos en la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa?
- ¿Cuál es el método adecuado para establecer el nivel de consumo de los diferentes dulces artesanales que se expenden en el Cantón Baños de Agua Santa?
- ¿Cuáles son los parámetros fundamentales para documentar las técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa, como parte de su patrimonio a través de una memoria técnica?

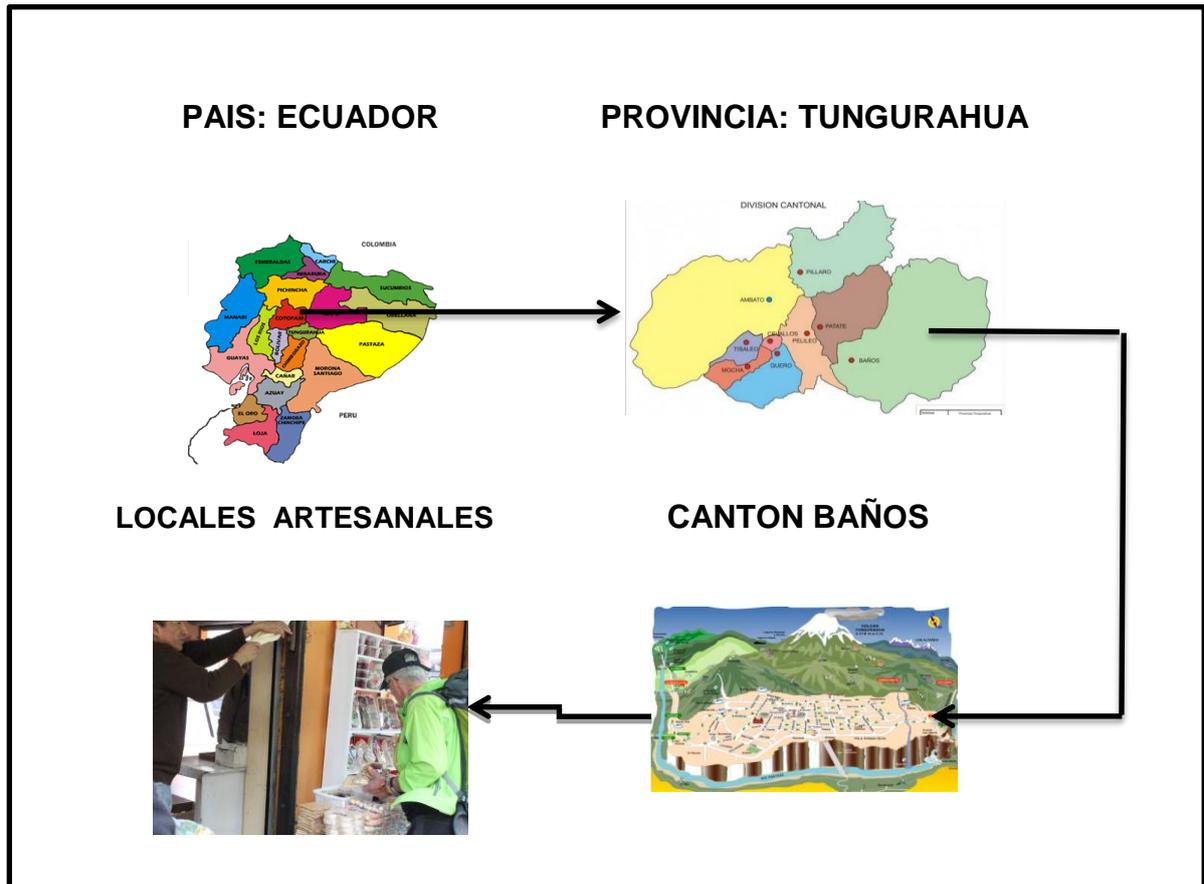
V. METODOLOGIA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

La difusión del patrimonio cultural inmaterial de los dulces tradicionales fue desarrollado en el cantón Baños de Agua Santa, provincia de Tungurahua, específicamente en el kilómetro 1 vía al puyo a 3 cuadras del terminal terrestre, diagonal al estadio José Silva Romo; sitio descrito donde se encuentran los diferentes establecimientos artesanales que se dedican a la elaboración y venta de los dulces tradicionales del mismo cantón.

Tuvo una duración de seis meses a partir de Abril del 2015 hasta el mes de septiembre del 2015, para lo cual se pudo ingresar a las fuentes productoras de dulces artesanales para poder levantar la investigación, donde se verificó técnicas, métodos y procedimientos artesanales que aún lo suelen utilizar; que las mismas son tomadas en cuenta para que de la misma forma tecnificar la información de manera profesional y fomentar su patrimonio para proponer como fuente informativa intangible del cantón Baños de Agua Santa.

Mapa N° 1: Ubicación geográfica del objeto de estudio



Fuente: Mapa Turístico del Ecuador, Tungurahua, Mapa División Política (www.mapasecuador.net)

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable independiente:

Técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración de dulces tradicionales.

2. Definición

Técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración de dulces tradicionales

Es un conjunto de recursos o acciones artesanales que se usan en un arte o habilidad para la elaboración de dulces tradicionales, que por medio de técnicas, métodos y procedimientos aplicados a los productos con altos niveles de azúcar o con la utilización de frutas se consigue productos terminados, manteniendo así las costumbres de elaboración artesanal que el resultado es una tradición que se diferencia de las demás formas de preparación.

3. Operacionalización

Tabla Nº 8: Operacionalización

VARIABLE	ESCALA	INDICADOR
<ul style="list-style-type: none"> Técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración de dulces tradicionales. 	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturas de cocción Cortes de las frutas Métodos de cocción Procedimientos 	<p>°C / °F</p> <p>Brunoise Cuartos o gajos Macedonia Corte en forma de abanico Supremas Acanalado</p> <p>Medio seco Medio líquido o húmedo Cocción mixta o combinada (agua y grasa)</p> <p>Recepción y pesado Selección Clasificación Almacenamiento Desinfección Enjuague</p>

C. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION

Tipo de investigación

Según el problema:

- Exploratoria:** (Narváez, 2009, pág. 180) “Los estudios exploratorios se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o un

problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes”.

- (Namakforoosh, 2005, págs. 89-90) “El objetivo de la investigación exploratoria es captar una perspectiva general del problema”.

De acuerdo con los conceptos presentados el siguiente trabajo de investigación es de carácter exploratorio por la razón que se recorrió por las cuatro microempresas de dulces artesanales existentes en el cantón Baños de Agua Santa, que se destacó técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración artesanal.

- **De campo:**

La presente investigación es de campo ya que se recopiló información en el lugar de los hechos.

Tiempo:

- **Prospectiva:** (Roldàn, 2013) ”se inician con la observación de ciertas causas presumibles y avanzan longitudinalmente en el tiempo con el fin de observar sus consecuencias. La investigación prospectiva se inicia, por lo común, después de que la investigación retrospectiva ha producido evidencia importante respecto a determinadas relaciones causales”.

Con el presente trabajo investigativo se trató de analizar área por área de producción para identificar técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración de dulces artesanales tradicionales, seguidamente se realizó

las entrevistas a los gerentes propietarios de las fabricas productoras del Cantón Baños de Agua Santa.

Según la secuencia:

- **De corte transversal:** (Roldàn, 2013) "implican la recolección de datos en un solo corte de tiempo".

La investigación es de corte transversal, ya que fue desarrollada en un solo periodo de estudio determinado.

Diseño de la investigación

- **No experimental:** (Toro Jaramillo & Parra Ramirez, 2006, pág. 158) "Lo que se hace en una investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos".

El presente trabajo investigativo es no experimental porque se evaluó las tradiciones del Cantón Baños de Agua Santa en cuanto a los dulces artesanales para plasmar en una memoria técnica y fomentar como parte de su patrimonio inmaterial.

Métodos y técnicas de investigación:

- **Teórico:** lógico – abstracto, histórico – lógico inductivo – deductivo, análisis y síntesis.

Se levantó información necesaria para respaldar el marco teórico de la presente investigación.

- **Empírico:** Los métodos empíricos son el hecho, la observación, la medición y el experimento.

Se utilizó el método empírico para la aplicación de los instrumentos requeridos, como la revisión documental; entrevistas y fichas de observación realizadas a las personas que fabrican y a las áreas de producción de dulces artesanales, encuestas ejecutadas a personas que se dedican a la comercialización de dulces artesanales tradicionales.

- **Estadísticos:** Como proceso de obtención, representación, simplificación, análisis e interpretación para una mejor comprensión de la realidad y una optimización en la toma de decisiones.

Se empleó el cálculo porcentual para el procesamiento de la información relacionada con la aplicación de los instrumentos antes mencionados.

D. POBLACIÓN Y MUESTRA DE ESTUDIO

Población:

Mediante las patentes de personas registradas en la Ilustre municipalidad del Cantón Baños de Agua Santa, las mismas que se dedican a expender y producir dulces artesanales tradicionales en el mismo cantón, que entre ellos constan de 200 personas legalmente registradas, que se encuentran distribuidas en diferentes asociaciones; para lo cual se ha elegido como población de estudio para cumplir con la investigación perseguida.

El presente trabajo de investigación constó de dos tipos de población, las cuales se manejó con población a y b, las mismas que son claramente explicadas a continuación:

a).- Conjunto de 4 personas propietarias de talleres artesanales que se dedican a la producción de dulces tradicionales en el Cantón Baños.

b).- 26 Personas asociadas que pertenecen a instituciones comerciantes que expenden dulces tradicionales.

Se optó por este método de investigación con el fin de recaudar historias, técnicas, métodos y procedimientos de elaboración artesanal con la ayuda de los gerentes propietarios de las cuatro micro empresas, las cuales son: dulcería “La Colmena”, dulcería “El guayabal”, la dulcería “La Baneñita”, y la dulcería “La Selecta”, por otro lado analizó un inventario mediante una encuesta sobre los dulces tradicionales con la ayuda de personas comerciantes colaboradoras para contemplar como parte de su patrimonio inmaterial del Cantón Baños de Agua Santa.

Muestra:

(Mora, 2008) “se define como un determinado número de unidades extraídas de una población por medio de un proceso llamado muestreo, con el fin de examinar esas unidades con detenimiento; la información resultante se explicara a todo el universo”.

Según (Sampier, 1991) “las muestras no probabilísticas, las cuales son llamadas también muestras dirigidas, suponen un procedimiento de selección informal y un poco arbitrario. Aun si estas se utilizan en muchas

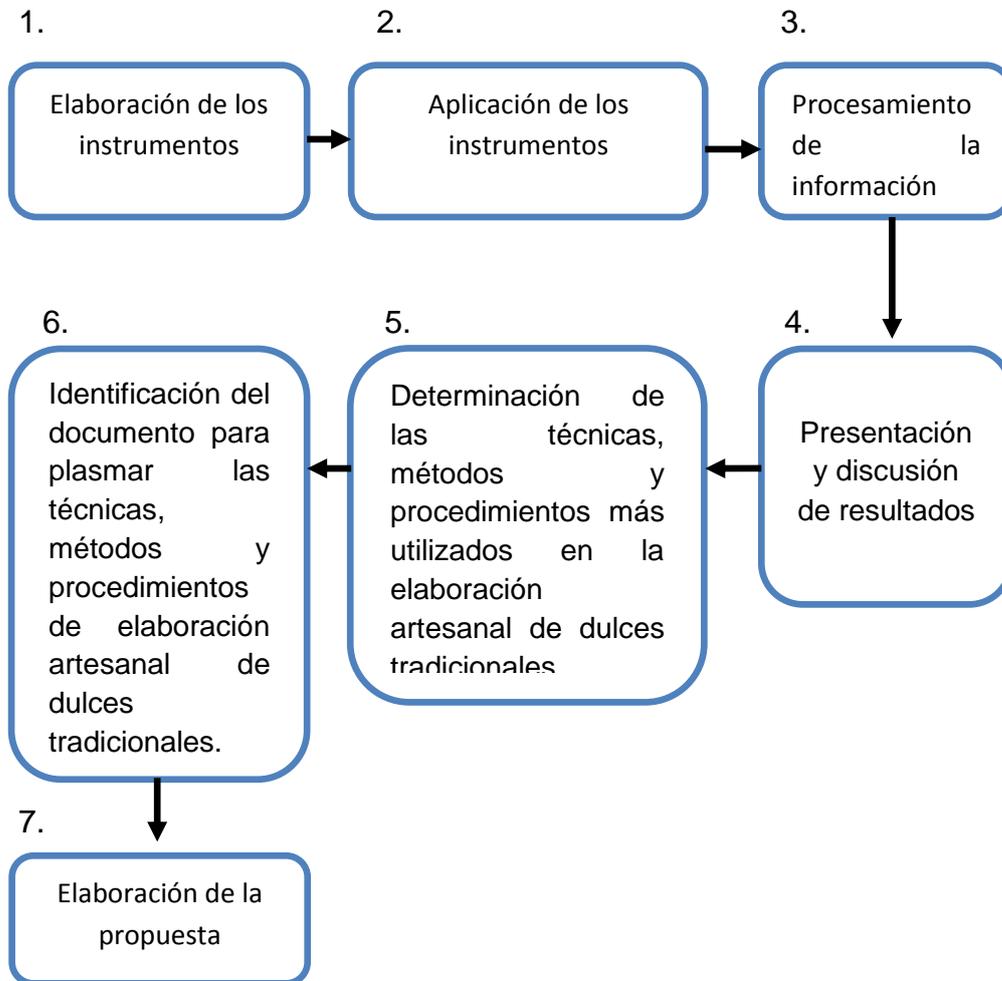
investigaciones y a partir de ello se hacen inferencias sobre la población. Recordemos que, en las muestras de este tipo la elección de los sujetos no depende de que no todos tienen la misma probabilidad de ser elegidos, sino la decisión de un investigador o grupo de encuestadores”.

Haciendo referencia a las concepciones antes mencionadas se determinó que la muestra no probabilística de la presente investigación fue dos tipos de asociaciones que por medio un respaldo de un listado de personas pertenecientes a las diferentes asociaciones que laboran expidiendo dulces artesanales en el Cantón Baños, se obtuvo gracias al del departamento de planificación en el área de proyectos del gobierno autónomo descentralizado Baños de Agua Santa (GADBAS), del mismo registro se absorbió dos instituciones que se dedican a la comercialización de dulces artesanales las cuales toman el nombre de asociación “1 de mayo” y la asociación “15 de noviembre”, las cuales poseen alrededor de 15 personas afiliadas a cada asociación que el total de la muestra es de 30 personas que deberían ser encuestadas, se les eligió por la razón que son las dos asociaciones que más años de experiencia tienen en el mercado comercial de dulces artesanales y por la mayor afluencia de turistas que reciben ya sea del oriente como de la parte de la costa o las mismas personas locales que su primer punto de llegada, partida o retorno hacia sus hogares o sitios natales es el terminal terrestre del Cantón Baños, por lo tanto es el sector donde existe mayor demanda de dulces tradicionales.

Mientras tanto que para la identificación de técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración artesanal de dulces tradicionales del Cantón Baños, se aplicó instrumentos como entrevistas a

las personas propietarias de las fábricas productoras de dulces artesanales y fichas de observación a cada una de las áreas procesadoras.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



1) Elaboración de los instrumentos

Para el levantamiento de los instrumentos de estudio se realizó entrevistas, fichas de observación y encuestas.

2) Aplicación de los instrumentos

Se realizó entrevistas a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces tradicionales, como también fichas de observación aplicadas en el lugar de producción y encuestas a los comerciantes de dulces tradicionales del Cantón Baños.

3) Procesamiento de la información

Se acudió a las diferentes microempresas del cantón Baños de Agua Santa a realizar la recopilación de información de métodos, técnicas y procedimientos ancestrales de los dulces tradicionales.

4) Presentación y discusión de resultados

Se analiza los resultados de los instrumentos aplicados a las diferentes áreas y personas gerentes propietarios de las fábricas.

5) Determinación de las técnicas, métodos y procedimientos más utilizados en la elaboración artesanal de dulces tradicionales

Mediante la indagación unánime en las fábricas, se determinó técnicas, métodos y procedimientos culinarios profesionales que intervienen en la producción de dulces tradicionales del cantón Baños.

6) Identificación del documento para plasmar las técnicas, métodos y procedimientos de elaboración artesanal de dulces tradicionales.

Se identificó el documento más apropiado para la documentación de técnicas, métodos y procedimientos detectados en la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del cantón Baños.

7) Elaboración de la propuesta

La presente propuesta que se basa en la elaboración artesanal, historia, antropología culinaria de dulces tradicionales, recetas estándar e información del cantón Baños de Agua Santa plasmada en una memoria técnica.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla N° 9: Técnicas, métodos y procedimientos para la elaboración de dulces artesanales

Elaboración de dulces artesanales									
Contenido		Dulcerías							
		El Guayabal		La Baneñita		La Colmena		La selecta	
Técnicas culinarias	Descripción	SI	NO	SI	No	SI	NO	SI	NO
Despulpado	Es la operación en la que se logra la separación de la pulpa de los demás residuos como las semillas, cáscaras y otros. El principio en que se basa es el de hacer pasar la pulpa-semilla a través de una malla. Esto se logra por el impulso que comunica a la masa pulpa-semilla, un conjunto de paletas (2 o 4) unidas a un eje que gira a velocidad fija o variable. La fuerza centrífuga de giro de las paletas lleva a la masa contra la malla y allí es arrastrada logrando que el fluido pase a través de los orificios de la malla.	✓		✓			✓	✓	
Escalfar frutas	Acción de pre cocer un género	✓		✓			✓	✓	

	a una temperatura de 80°C por corto tiempo (30 segundos con la finalidad de ablandar la fruta).								
Satinar	Acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente que posee una temperatura de 85°C para que quede blanquecino y mediante el estirado se torne más crujiente por la inyección de aire y formación de capas de caramelo.	✓		✓		✓		✓	
Puntos de cocción	Se denomina así al producto que alcanza su temperatura interna adecuada que va a partir de los 80°C en adelante para su correcta cocción dependiendo del género empleado.	102º		103º		105º		103º	
Almíbar	Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición de 100°C para la solución de los azúcares mediante el calor. Los tipos de almíbares dependen de la viscosidad requerida para que variara los puntos de cocción de los mismos.	118º		118º		117º		115º	
Culís	Puré denso y tamizado,	✓		✓			✓	✓	

	normalmente de frutas. Utilizado para pintar, decorar y acompañar postres dándole así una nueva presentación.								
Por medio líquido	Adición de algún líquido y los elementos solubles como vitaminas y minerales se disuelven en éste durante la cocción.	✓		✓		✓		✓	
Por medio seco indirecto	Parten del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran.	✓		✓		✓		✓	
Por medio mixto o combinado	Acción de realizar dos etapas. En primer lugar el alimento se cuece por calor seco en una grasa y se finaliza con calor húmedo.		✓		✓		✓		✓
Recepción de la materia prima	Permite conocer con exactitud la cantidad de materia prima.	✓		✓		✓		✓	
Selección de la materia prima	Se hacen para separar las frutas sanas de las ya descompuestas.	✓		✓			✓	✓	
Clasificación de la materia prima	Permite separar entre las frutas que pasaron la selección, aquellas que están listas para proceso.	✓		✓		✓		✓	
Almacenamiento de la materia prima	Puede aplicarse para acelerar o retardar la maduración de la fruta en la fábrica.	✓		✓		✓		✓	

Fuente: Tabla de técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración de dulces artesanales realizada el 11/08/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Todo alimento que sus características organolépticas son transformadas es a base de la aplicación de técnicas, métodos y procedimientos que conjuga un proceso de elaboración artesanal.

Las técnicas, métodos y procedimientos abarca todo movimiento o proceso que se lo realiza en la elaboración de dulces, las mismas deben contemplar técnicas como caramelizar, puntos de almibares, terminología culinaria de pastelería y confitería que son parte de las técnicas de elaboración; métodos de cocción como por ejemplo los más comunes son: por medio seco indirecto tales como. Mermeladas, jaleas, salsas, al igual que el método de cocción por medio líquido como son: caramelos, almibares de frutas, frutas escalfadas, etc.

No hay que dejar de lado el método de cocción combinado o mixto en la elaboración de dulces artesanales, se los puede aplicar en sus diferentes procesos de producción de dulces artesanales, existen varios como: frutas asadas, dulces cremosos tales como: helados, cremas etc. Los mismos llevan un agente líquido y una materia grasa que en su interior posea una técnica de cocción mixta.

Los procedimientos de elaboración artesanal no es otra cosa que una serie de actividades como. Recepción, selección, lavado, procesamiento de la materia prima, empaçado, distribución y transporte; que los mismos conlleva a la obtención de un producto final.

B. Técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa.

Tabla Nº 10: Presentación de los resultados de las entrevistas

FICHA DE ENTREVISTA		
Nombre del propietario: Pedro Espadas y Teresa Freire		Edad: 48 67
Nombre de la fábrica: Dulcería "El guayabal"		Cód.: A.P.001
Edad de fundación: 25 años	# trabajadores: 12	
Objetivo: Recaudar información sobre la antropología culinaria de los dulces tradicionales del Cantón Baños.		
Técnicas	Métodos	Procedimientos
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hervido ✓ Cocción a la inglesa ✓ Despulpas ✓ Puntos de cocción ✓ Porcionar ✓ Empacar ✓ Unificar ✓ Jarabe ✓ Caramelizar ✓ Satinar ✓ Prensar ✓ Almíbar ✓ Despumar ✓ Embotellar ✓ Etiquetar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Por medio liquido</u> (cocina la guayaba hace almíbar para la melcocha y para el arrope de mora) ✓ <u>Por medio seco indirecto</u> (cocina la pulpa de guayaba) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recepción M.P ✓ Lavado y clasificación de M.P ✓ Procesamiento de M.P ✓ Despulpas M.P ✓ Elaboración de los Dulces ✓ Verificación de puntos de cocción ✓ Envasado del producto ✓ Empacado ✓ Comercialización ✓ Transporte
<p>El Sr. Pedro cuenta que trabajó en la ciudad de Ambato, fue donde obtuvo conocimientos cortos, luego se trasladó a vivir en Baños y visualizó la sobre producción de guayaba se ingenió y empezó a la elaboración artesanal de dulces en el Cantón Baños sin poseer ninguna noción de astronomía ni confitería. El proceso de preparación consiste en realizar todo artesanal ya que todos los movimientos se acoplan a técnicas, métodos y procedimientos de elaboración profesional.</p>		
<p>Con la ayuda de maquinaria para cada dulce logran elaborar como: el dulce de guayaba: usa batidora, despulpadora y cocina industrial. Para la melcocha: cocina industrial piedra plana de cemento. Para el arrope de mora: cocina industrial, olla industrial.</p>	<p>Desde hace muchos años han cambiado los procesos de elaboración, antes cernían en harneros hoy poseen de una despulpadora y una maquina giratoria batidora.</p>	

Fuente: entrevista realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

FICHA DE ENTREVISTA		
Nombre del propietario: Carlos Sánchez	Edad: 52	FOTO:
Nombre de la fábrica: Dulcería "La Colmena"	Cód.: A.P.002	
Edad de fundación: 6 años	# trabajadores: 3	
Objetivo: Recaudar información sobre la antropología culinaria de los dulces tradicionales del Cantón Baños.		
Técnicas	Métodos	Procedimientos
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Macerar ✓ Despulpar ✓ Punto de cocción ✓ Envolver ✓ Parchar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Por medio líquido</u> (cocina la guayaba) ✓ <u>Por medio seco indirecto</u> (cocina la pulpa) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Receta M.P ✓ Lavado de M.P. ✓ Procesamiento M.P ✓ Despulpar M.P. ✓ Elaboración del dulce ✓ Verificación del punto de cocción ✓ Cortado o envasado ✓ Empacado ✓ Distribución del producto
<p>El Sr. Carlos narra que empezó hace 6 años, tenía un local de dulces, le quedaron mal en un feriado y de capricho empezó hacer dulce de guayaba sin tener ninguna noción, adquirió una paila de bronce, se diseñó la cocina, pero como no sabía elaborar todas sus experimentaciones llevaba a la basura, con el paso de los años aprendió orgullosamente solo. El propietario posee nociones gastronómicas como de comida italiana y alemana pero de confitería ninguna. Todos sus movimientos de elaboración artesanal cotidiana se asemejan a técnicas, métodos y procedimientos profesionales en cuanto a la elaboración tradicional.</p>		
<p>La maquinaria usada para la elaboración del dulce de guayaba: la despulpadora, cocina industrial, paila de bronce, motor giratorio y en cuanto a cortadores. Moldes, cuchillos, espátulas, bandejas hecho de forma artesanal.</p>	<p>Hubo un gran cambio, en su aprendizaje voto mucho dinero, después con las maquinas apropiadas obtuvo un producto de calidad.</p>	

Fuente: entrevista realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Ficha Nº 1: Ficha de entrevista

FICHA DE ENTREVISTA			
Nombre del propietario: Nibaldo Salazar		Edad: 38	FOTO:
Nombre de la fábrica: Dulcería "La Selecta"		Cód.: A.P.003	
Edad de fundación: 15 años	# trabajadores: 5		
Objetivo: Recaudar información sobre la antropología culinaria de los dulces tradicionales del Cantón Baños.			
Técnicas	Métodos	Procedimientos	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocción a la inglesa ✓ Hervir ✓ Despulpas ✓ Punto de cocción ✓ Envolver ✓ Envasar ✓ Empacar ✓ Etiquetar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Por medio liquido</u> (cocina la guayaba) ✓ <u>Por medio seco indirecto</u> (cocina la pulpa) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Receta M.P) ✓ Lavado de M.P. ✓ Procesamiento M.P ✓ Despulpas M.P. ✓ Elaboración del dulce ✓ Verificación del punto de cocción ✓ Cortado o envasado ✓ Etiquetado ✓ Comercialización 	
<p>El Sr. Nibaldo afirma que el trabajo que desempeña es herencia del padre, el mismo empezó hace 25 años atrás, y como medio de trabajo de subsistir aparte también de dar empleo a muchas personas, el sr. Nibaldo decidió tomar la rienda de elaboración de dulces. Ha recibido cursos en la junta nacional de defensa del artesano como de buenas prácticas de manufactura y de buenas prácticas de manufactura. Sus procedimientos de elaboración son artesanales que en la investigación son temas profesionales que intervienen en los mismos pasos de elaboración.</p>			
<p>En esta fábrica elaboran solo dulce de guayaba para la cual usa maquinaria como: mecedoras automáticas, despulpadora, maquina pequeña para cernir, cortadores eléctricos, lo que antes elaboraban todo manual o artesanal.</p>		<p>Hay un cambio de 360° ya es modernizado, más práctico, más rápido inclusive con más higiene, lo que es un gran cambio en cuanto a la elaboración artesanal de dulces tradicionales.</p>	

Fuente: entrevista realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Ficha Nº 2: Ficha de entrevista

FICHA DE ENTREVISTA		
Nombre del propietario: Aníbal flores		Edad: 42
Nombre de la fábrica: Dulcería "La Baneñita"		Cód.: A.P.004
Edad de fundación: 8 años	# trabajadores: 6	
Objetivo: Recaudar información sobre la antropología culinaria de los dulces tradicionales del Cantón Baños.		
Técnicas	Métodos	Procedimientos
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocción a la inglesa ✓ Despulpas ✓ Punto de cocción ✓ Decorar ✓ Cortar ✓ Envolver ✓ Parchar ✓ Almíbar ✓ Caramelizar ✓ Repartir ✓ Prensar ✓ Enfundar ✓ Satinar 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Por medio liquido</u> (cocina la guayaba) ✓ <u>Por medio seco indirecto</u> (cocina la pulpa) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Receta M.P ✓ Lavado y clasificado de M.P. ✓ Procesamiento M.P ✓ Despulpas M.P. ✓ Elaboración del dulce ✓ Verificación del punto de cocción ✓ Cortado o envasado ✓ Empacado ✓ Distribución del producto
<p>El Sr. Aníbal cuenta que trabajaba con la mujer haciendo melcochas, empezaron ahorrar y comenzaron a comprar de cosa en cosa lo necesario que se utiliza para elaborar dulce, distribuía muy poco, logró hacer su casa y en la misma creo la fábrica; trabaja con la familia y la materia prima receta de sectores aledaños hoy en día elabora dulces artesanales sin haber poseído de nociones de confitería pero si de pastelería y panadería ya que sus procesos son artesanales y manuales que están correlacionados con las técnicas, métodos y procedimientos de elaboración de un profesional.</p>		
<p>La maquinaria utilizada en esta fábrica que elabora dulce de guayaba y melcochas a base de panela es: Obtiene batidora industrial para hacer el glas real para decorar los corazones de dulce de guayaba, mecedoras de 3 hélices, despulpadora, cocinas industriales gas y el resto del proceso es manual.</p>	<p>Existen cambios en la elaboración de dulces porque antes lo realizaban todo a mano en cedazos para obtener la pulpa y para que no se quemase solían mecer con grandes paletas de madera, hoy en la actualidad hay máquinas de mucha ayuda.</p>	

Fuente: entrevista realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Tabla Nº 11: Análisis e interpretación de las entrevistas

Análisis			
<p>Es un empleo muy complicado según las opiniones recogidos, existen personas que conllevan alrededor de 25 años elaborando este producto y otras alrededor de 10 años que sus inicios han sido muy sacrificados en cuanto al peligro que brinda la elaboración artesanal de los dulces tradicionales, ya que hace muchos años lo elaboraban todo en forma manual hoy con el transcurso del día a día se han ido actualizando cosa que diseñan una extensa variedad de formas de dulces usando ingredientes bases como la guayaba y panela, a las mismas lo han tecnificado y han logrado mejorar sus productos con mejor calidad gracias a la tecnología y al ingenio propio de los mismos productores.</p>			
Interpretación			
<p>La dulcería el guayabal de Don Pedro Espadas es una fábrica con mucha historia en su interior y se caracteriza por mantener la tradición de la forma en la que lo elaboran sus dulces artesanales y por hacer de su empleo una fuente de trabajo para los miembros de la familia.</p>	<p>La dimensión de la dulcería la colmena del Sr. Carlos Sánchez podrá ser muy reducida pero muy amplia en conocimientos. Sus aptitudes son perseverantes y muy luchadoras a pesar de todas las adversidades que les costó perfeccionar los productos que en la actualidad su producción es a granel.</p>	<p>La tradición que perdura en la dulcería la selecta es por el esfuerzo expuesto por los fundadores que fueron los padres del Sr. Nibaldo Salazar, ya que el Sr. Antes mencionado lo ha puesto su firma personal para producir de mejor calidad los dulces artesanales y así ayudar a incrementar el nivel de consumo por parte del turismo en el Cantón Baños.</p>	<p>El seguir produciendo dulces artesanales en la dulcería la Baneñita es un acto de fuerza a pesar que la ubicación de dicha fábrica se encuentra alejada del Cantón Baños y por se especializa en elaborar dulce de guayaba y melcochas de panela.</p>

B. Técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa.

2. Presentación de los resultados de las fichas de observación

La ficha de observación es un instrumento de la investigación de campo. Se usa cuando el investigador debe registrar datos que aportan otras fuentes como son normas, reglas, personas o lugares donde se presenta la problemática cuyo objetivo es determinar cuáles son las técnicas, métodos y procedimientos que se están aplicando en el área de producción para la elaboración de dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa.

Ficha Nº 3: Dulce de guayaba

Área observada: área de producción de la dulcería “El Guayabal”						
Tipos de dulces tradicionales	Materia prima	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos para la elaboración	Menaje	Equipos
Dulce de guayaba	Guayaba Azúcar Ácido cítrico Rojo vegetal #40 Dióxido usp Pectina	Hervido Cocción a la inglesa Despulpar Cocinar Puntos de cocción 103,7°C para cortar 102,1°C para envasar 80,8°C para trabajar Batir Porcionar Empacar Envasar Parchar Envolver	Por medio líquido (cocina la guayaba) Por medio seco (cocina la pulpa)	Recepción M.P (guayaba) Lavado y clasificación de M.P (guayaba) Procesamiento de M.P. (cocina la guayaba) Despulpar M.P. Elaboración del dulce. Verificación del punto Envasado o porcionado del producto Empacado Comercialización Transporte	Espátulas Plato o vajilla de acero Tinas Bandejas de aluminio Espátula de madera Reglas de madera Tableros metálicos (113cm x 51cm) Cucharetas Corta pastas en forma corazón Dispensador de cinta adhesiva	Pailas de bronce Maquina con astas giratorias Despulpadora Cocina industrial Licuadora

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015
Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

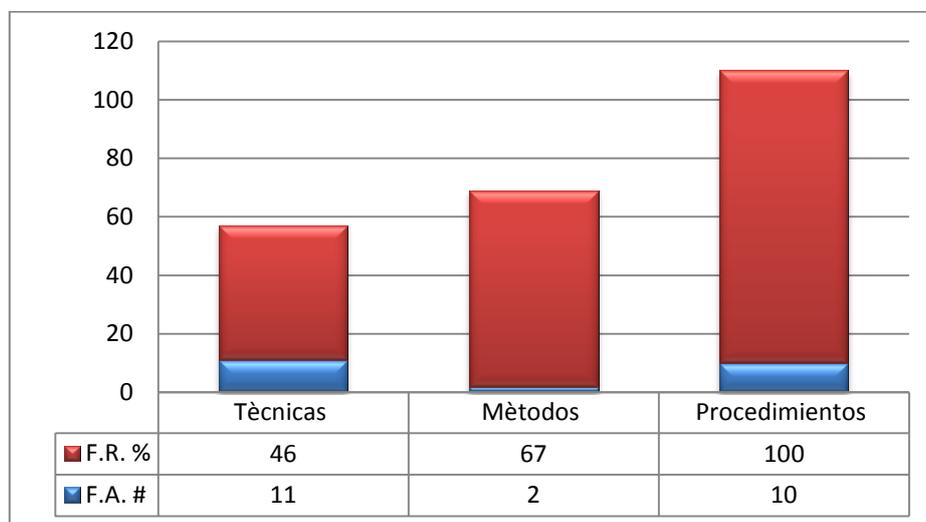
Tabla N° 12: Dulce de guayaba

#	indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	11	46
3	Métodos	2	67
10	Procedimientos	10	100

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 1: Dulce de guayaba



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

En la dulcería el guayabal, el dulce de guayaba es procesado con un tiempo de 25 años atrás, producto base para que los propietarios unifiquen sus sentimientos mutuos por la razón que el Sr. Pedro solo era un trabajador más de la Sra. Teresa que al proceder a elaborar compartieron conocimientos y formas de trabajo propias de cada uno.

Los resultados arrojan que el dulce de guayaba abarca un 100% de procedimientos estudiados que hay que seguir correctamente, así también como otras normas tales como:

- Materia prima que trabaja con una base de: guayaba, azúcar, colorante vegetal #40, pectina, que unificando todos los ingredientes da como resultado un dulce de guayaba de calidad.
- Técnicas de elaboración artesanal que contemplan el 46%, que quiere decir, que según la teoría culinaria entra en la clasificación de las mermeladas por su punto de cocción.
- Métodos de cocción utilizados a la hora de elaborar el dulce de guayaba como por medio líquido que ahí es cuando cocinan la guayaba en abundante agua y por medio seco que proceden en este punto a elaborar el dulce o cocinar la pulpa de guayaba.
- Procedimientos de elaboración se guían por el trabajo diario como: la recepción, lavado y clasificación, procesamiento, despulpado, cocción de la pulpa, verificación de puntos de cocción, envasado, comercializado y el transporte o entrega a las diversas expendedoras de dulces tradicionales.
- Menaje para cubrir los procedimientos usan como: espátulas metálicas, tableros metálicos, corta pastas, reglas, bandejas, etc.
- Equipos que son muy útiles en la elaboración de dulce de guayaba es: pailas de bronce, despulpadora, cocina industrial, maquinas con astas giratorias para evitar que el dulce se quemé.

Ficha N° 4: Melcochas de panela

Área observada: Área de producción de la dulce “el guayabal”						
Tipo de dulce	Materia prima	Técnicas	Métodos	Procedimientos	Menaje	Equipos
Melcochas de panela	Panela Agua Ácido cítrico Colorantes alimenticios	Unificar Mezclar Hervir Jarabe Almíbar Caramelizar Punto de cocción (143,6°C) Repartir Prensar Envolver Parchar Enfundar Satinar	Por medio líquido (hacer almíbar a 143,6°C)	Recepción M.P. (panela) Pesado de M.P. Procedimientos M.P. Elaboración de la miel de panela Verificación del punto Envoltura del producto Empacado del producto final Comercialización Transporte Distribución	Espátula de madera Bowls pequeños Piedra plana de cemento Ollas industriales Ganchos de madera Moldes de madera	Cocina industrial Gas GLP Soplete o quemador

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

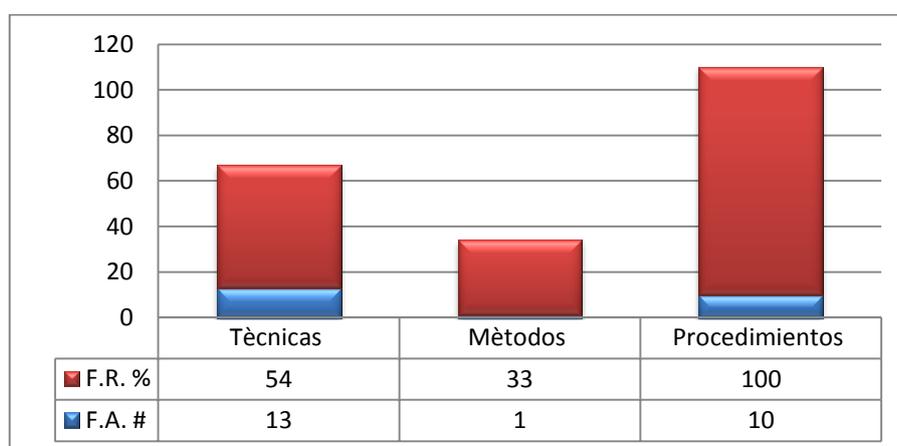
Tabla N° 13: Melcochas de panela

#	indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	13	54
3	Métodos	1	33
10	Procedimientos	10	100

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 2: Melcochas de panela



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

Las melcochas son caramelos duros obtenidos por la cocción de la caña de azúcar, presentadas en forma de planchas rectangulares, torneadas en espiral y en tipo de ayoras; las mismas que son aromatizadas con esencias naturales de pieles de frutas como mandarina, lima, limón, etc. o extractos vegetales como esencias líquidas artificiales de todos los sabores.

Este tipo de dulce según la teoría estudiada da como resultado que es parte de los caramelos duros por su alta temperatura de cocción que alcanza los 143,6°C que indica que está listo para ser trabajado.

Para la elaboración de este producto hay que cumplir con una serie de técnicas como el 54% y un 100% de procedimientos antes mencionados, también puede conllevar normas como:

- Materia prima base como: panela, agua, ácido cítrico que esto ayuda a dar durabilidad al producto y colorantes alimenticios.
- Menaje que ayuda en la elaboración de melcochas de panela son: espátulas de madera para verificar el punto del producto, piedra plana de cemento, ganchos de madera de árbol guayaba y moldes de madera que ayudan a dar forma a la melcocha.
- Equipos que suelen utilizar para la elaboración artesanal de melcochas a base de panela son reducidos como: cocina industrial de un quemador y un gas industrial.

Ficha N° 5: Arrope de mora

Área observada: Área de producción de la dulce “el guayabal”						
Tipo de dulce	Materia prima	Técnicas	Métodos	Procedimientos	Menaje	Equipos
Arrope de moras	Mora Azúcar Agua Ácido cítrico	Licuar Procesar Cernir Cocinar Almíbar ligero (118,1°C) T° cocción 102,8°C Despumar embotellar Etiquetar	Por medio líquido (empieza por un almíbar ligero)	Recepción M.P (mora) Pesado M.P. Procesamiento M.P Elaboración del producto Verificación del producto T° cocción Enfriamiento del producto a 96,7°C Embotellado a 96,3°C Etiquetado Comercialización Transporte	Remo de madera Olla industrial Contenedor plástico Botellas de vidrio	Cocina industrial Gas GLP

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015
Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

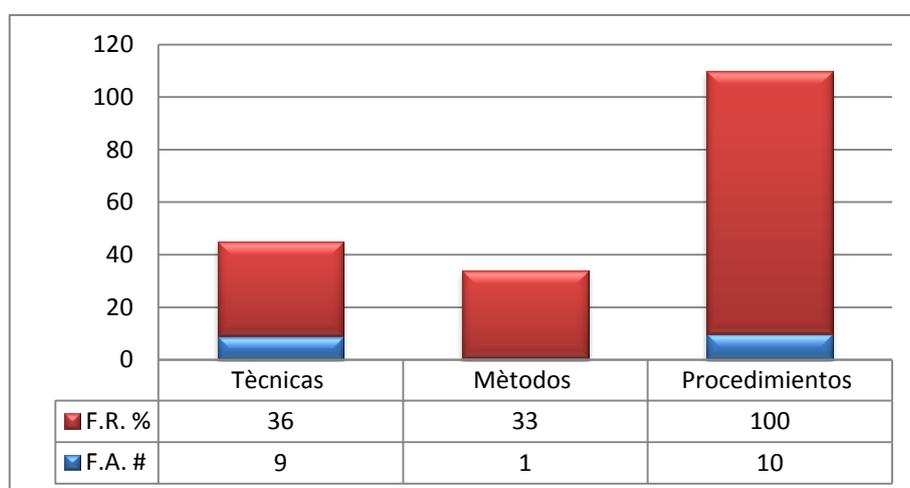
Tabla N° 14: Arrope de mora

#	indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	9	36
3	Métodos	1	33
10	Procedimientos	10	100

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 3: Arrope de mora



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

El arrope de mora conlleva una rica tradición que se radica en la ciudad de Ibarra y se produce en gran parte de la sierra norte del Ecuador, en el Cantón Baños la dulcería “el guayabal”, es la única fábrica que lo saca a flote la producción del arrope de mora que como historia de elaboración de este producto tiene alrededor de unos 15 años que permanece elaborando hasta la época actual de hoy.

El arropo de mora está formando parte de la categoría de los jarabes por su consistencia, densidad del producto y por la temperatura de cocción de 102,8°C, que engloba otra técnica de almíbar ligero que alcanza los 118,1°C previamente saborizada con mosto de mora.

Los resultados obtenidos mediante el gráfico redacta que para la elaboración artesanal del arropo de mora se requiere seguir el 100% de procedimientos y el 36% de técnicas importantes como la de empezar por procesar, cernir y coccionar el mosto de la fruta, ya que es usado un solo método de cocción por medio líquido por la razón que para elaborar este producto hay que empezar realizando un almíbar ligero a 118,1°C.

- La materia prima que se utiliza para elaborar este producto es: mosto de mora, azúcar, agua, y ácido cítrico para prolongar la durabilidad de vida útil del arropo de mora.
- En cuanto al menaje es básico ya que se necesita de botellas de vidrio para su presentación, ollas de presión o industrial, remo de madera y un contenedor plástico para distribuir el producto terminado en las botellas previamente esterilizadas.
- El equipamiento que se requiere para la elaboración del arropo de mora es casero, ya que se necesita de una cocina industrial con un cilindro de gas.

Ficha Nº 6: Dulce de guayaba

Área observada: Área de producción de la dulcería “la colmena”						
Tipo de dulce	Materia prima	Técnicas	Métodos	Procedimientos	Menaje	Equipos
Dulce de guayaba	Guayaba Azúcar Ácido cítrico Rojo vegetal #40	Macerar Despulsar Punto de cocción 106°C para cortar 104,2°C para envasar 75°C para trabajar Envolver Parchar	Por medio líquido (cocina la guayaba) Por medio seco (cocina la pulpa)	Recepta M.P (guayaba) Lavado de M.P. (guayaba) Procesamiento M.P (cocina la guayaba) Despulsar M.P. Elaboración del dulce Verificación del punto de cocción Cortado o envasado Empacado Distribución del producto	Tableros metálicos (100cm x 50cm) Corta pastas en forma redonda y corazones Reglas metálicas Bandejas plásticas	Paila de bronce Cocina industrial Despulsadora Estanterías Mesas de trabajo

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

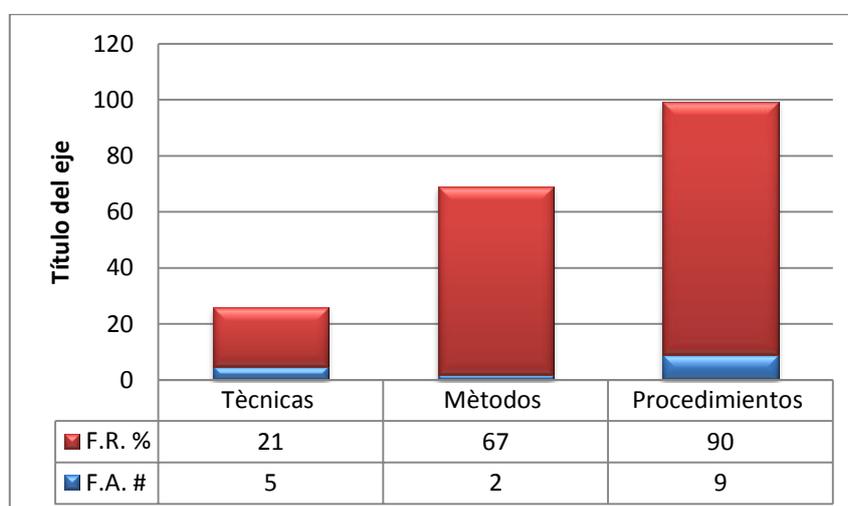
Tabla N° 15: Dulce de guayaba

#	Indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	5	21
3	Métodos	2	67
10	Procedimientos	9	90

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 4: Dulce de guayaba



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

En la dulcería “la colmena”, el dulce que predomina y el que más se lo produce es el dulce de guayaba, dicho producto que para el Sr. Carlos Sánchez ha sido muy complicado en cuanto a la parte económica y en la parte persistente de sí mismo, persona luchadora sin darse por vencido a sus decisiones, la maquinaria necesaria para la elaboración artesanal del dulces de guayaba fueron inventos diseñados propios del propietario.

Los resultados de la elaboración artesanal del dulce de guayaba en la fábrica la “colmena”, usa un 21% de técnicas y un 90% de procedimientos que cumple en la elaboración, mientras tanto que el 67% cubre el método de cocción usado, que es por medio seco y por medio líquido que aquí interviene la cocción a la inglesa de la fruta y la cocción de la pulpa de guayaba; obtiene un producto de calidad siguiendo las mismas normas.

- La materia prima es la guayaba la misma que es provista de sectores aledaños del Cantón Baños.
- El menaje utilizado es creado por los mismos propietarios ya que la necesidad de innovar han surgido ideas básicas y posibles.
- El equipo utilizado en la fábrica es diseñado por el señor Carlos Sánchez, ya que el mismo posee nociones de mecánica y por ende ha construido su propia maquinaria.

Ficha N° 7: Dulce de guayaba

Área observada: Área de producción de la dulcería "la selecta"						
Tipo de dulce	Materia prima	Técnicas	Métodos	Procedimientos	Menaje	Equipos
Dulce de guayaba	Guayaba Azúcar Rojo vegetal #40 Agua	Cocción a la inglesa Hervir Despulsar Punto de cocción 104,8°C para cortar 102°C para envasar 80°C para trabajar Envolver Envasar Empacar Etiquetar	Por medio líquido (cocina la guayaba) Por medio seco (cocina la pulpa)	Recepta M.P (guayaba) Lavado de M.P. Procesamiento M.P (cocina la guayaba) Despulsar M.P. Elaboración del dulce Verificación del punto de cocción Cortado o envasado Etiquetado Comercialización	Tableros metálicos (102cm x 54cm) Corta pastas en forma de corazón Bandejas plásticas Cuchillos Cucharetas	Paila de bronce Maquinas mecedoras eléctricas Mesas de trabajo Cocina industrial Despulsadora

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

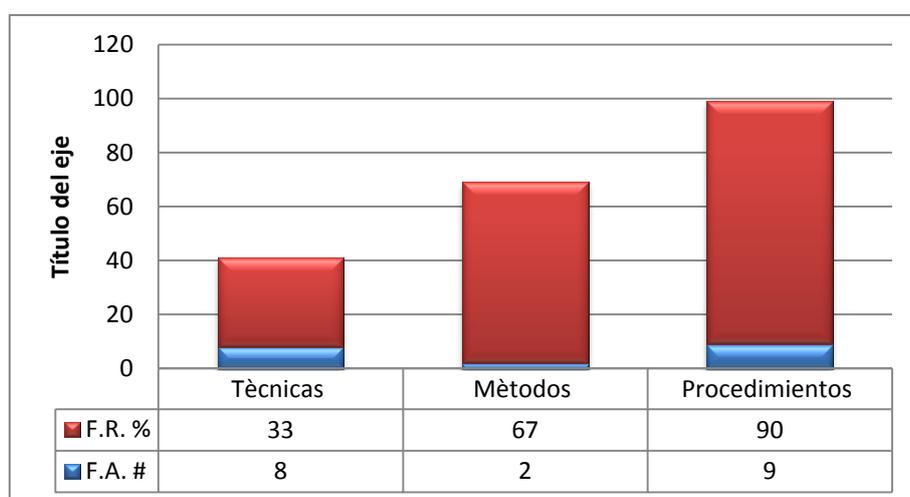
Tabla N° 16: Dulce de guayaba

#	indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	8	33
3	Métodos	2	67
10	Procedimientos	9	90

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 5: Dulce de guayaba



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

La dulcería “la selecta”, contiene un espacio con muchas tradiciones e historias que delatar por su trascendencia laboral, esta fábrica fue fundada por los padres del Sr. Nibaldo Salazar cosa que después decidió coger la posta de producción del dulce de guayaba el señor antes menciona, para utilizarle como medio de sostenibilidad de empleo para su familia. En la fábrica elaboran alrededor de 60 diseños sin cambiar la materia prima que es la guayaba, producto obtenido con la mezcla de ingredientes naturales.

Se pudo evidenciar que métodos de cocción en la elaboración de dulces artesanales son utilizados métodos por medio líquido y por medio seco que cocinan primero la guayaba para proceder a despulpar y al mismo lo elaboran el dulce con la adición de edulcorantes naturales.

En cuanto a procedimientos engloba el 90% que en su proceso de elaboración es más rápido y eficaz.

- La materia prima es receptada de lugares alejados del Cantón Baños que moradores de los mismos lugares hacen llegar la guayaba en cajones al punto de producción.
- El menaje en esta fábrica es un poco más tecnificado ya que usan cortadores electricos para tener precisión en cortes del dulce de guayaba.
- El equipamiento de la fábrica es más avanzado por sus máquinas de hélices giratorias y su amplio espacio en el área de producción.

Ficha Nº 8: Dulce de guayaba

Área observada: Área de producción de la dulcería “La Baneñita”						
Tipo de dulce	Materia prima	Técnicas	Métodos	Procedimientos	Menaje	Equipos
Dulce de guayaba	Guayaba Azúcar Agua Rojo vegetal #40 Ácido cítrico	Cocción a la inglesa Despulsar Punto de cocción 105,8°C para cortar 103,7°C para envasar Decorar Cortar Envolver Parchar	Por medio líquido (cocina la guayaba) Por medio seco (cocina la pulpa)	Recepta M.P Lavado y clasificado de M.P. Procesamiento M.P (cocinar la guayaba) Despulsar M.P. Elaboración del dulce Verificación del punto de cocción del dulce Cortado o envasado Empacado Distribución del dulce	Tableros metálicos (100cm x 50cm) Corta pastas en forma de letras corazones Bandejas plásticas Cuchillos Reglas metálicas	Paila de bronce Maquinas con 3 astas giratorias Cocina industrial Carro trasportador de bandejas o tableros metálicos Despulsadora Batidora industrial Estanterías Mesas de trabajo

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015
Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

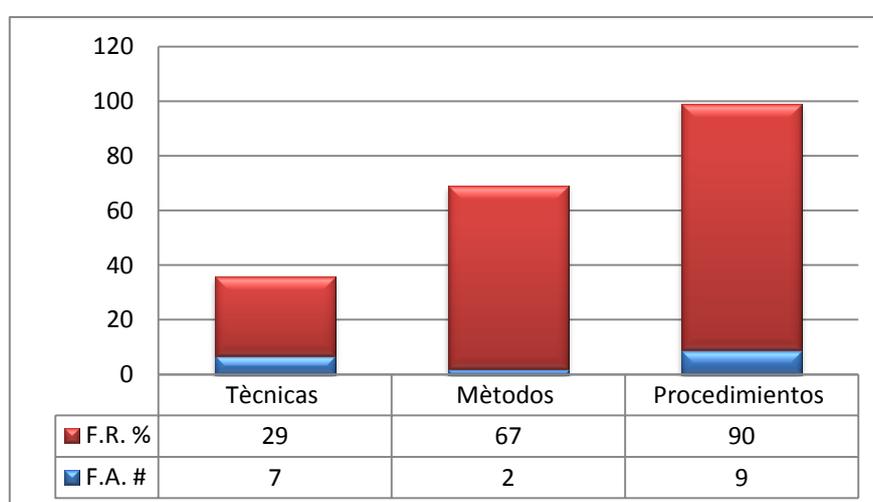
Tabla N° 17: Dulce de guayaba

#	Indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	7	29
3	Métodos	2	67
10	Procedimientos	9	90

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 6: Dulce de guayaba



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

La forma de llegar a producir el dulce de guayaba en la dulcería “La Baneñita” fue con la finalidad de explotar conocimientos obtenido en la elaboración artesanal de dulces tradicionales, que por medio de su esfuerzo y dedicación fue complementando su fábrica de cosa por cosa o de máquina en máquina que es de uso indispensable para proceder a realizar este tipo de producto como es el dulce de guayaba.

Para la elaboración de este dulce existe un 29% de técnicas las cuales las personas que trabajan en la dulcería “La Baneñita” lo desconoce así como el 90% de procedimientos que los mismos solo siguen actividades que han aprendido con el trabajo diario, el método es por medio líquido y por medio seco, los más utilizados en la elaboración del dulce de guayaba.

- La materia prima lo facilitan de partes del mismo Cantón o también en pocas de las veces lo proveen del Tena.
- El menaje para elaborar el dulce de guayaba son piezas metálicas diseñadas por el propietario, ya que no es de gran tecnología
- El equipamiento de la fábrica de dulces artesanales la Baneñita toma un tema rústico por sus pailas y el entorno del sitio que contempla antigüedad.

Ficha N° 9: Melcochas de panela

Área observada: Área de producción de la dulce “La Baneñita”						
Tipo de dulce	Materia prima	Técnicas	Métodos	Procedimientos	Menaje	Equipos
Melcochas de panela	Panela Agua Ácido cítrico Limón Colorantes comestibles	Almíbar Caramelizar Punto de cocción (145°C) Repartir Prensar Enfundar Parchar Satinar	Por medio líquido (hacer almíbar a 145°C)	Recepta M.P. (panela) Pesado de M.P. Procedimientos M.P. (cocina la panela) Elaboración de la miel de panela Verificación del punto Envoltura del producto Empacado del producto Comercialización	Espátula de madera Piedra plana de cemento Ollas industriales Ganchos de madera Moldes de madera	Cocina industrial Gas GLP Soplete o quemador industrial

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

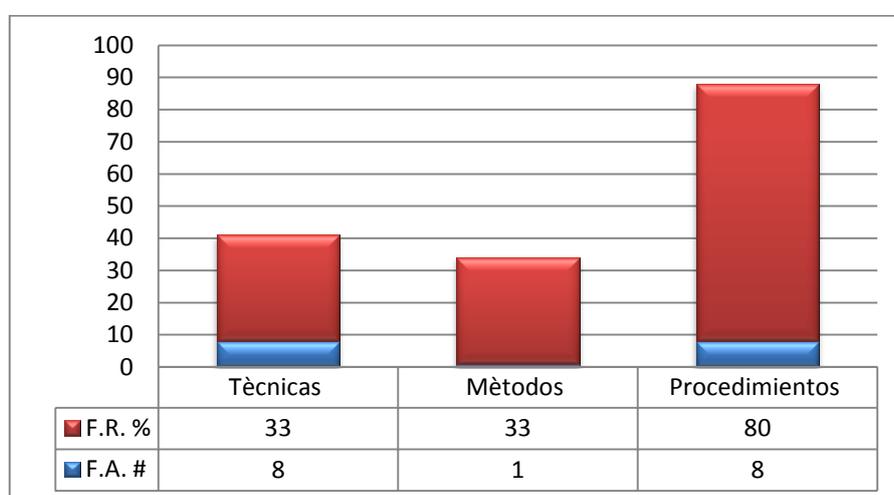
Tabla N° 18: Melcochas de panela

#	Indicador	F.A. #	F.R. %
24	Técnicas	8	33
3	Métodos	1	33
10	Procedimientos	8	80

Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 7: Melcochas de panela



Fuente: ficha de observación realizada a los gerentes propietarios de las fábricas de dulces artesanales del cantón Baños del 24 al 28/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

En el Cantón Baños se dice que la producción o elaboración de este producto que es la melcocha lleva una historia antropológica ordinaria por su valle interandino que en sus inicios de descubrimiento del Cantón antes mencionado fue rodeado de cañaverales, expectativa que causó a los habitantes de Baños a que procedan a experimentar formas de cómo elaborar este caramelo que hoy en la actualidad Baños es muy conocido por este dulce elaborado de forma artesanal y el mismo es una atracción para

los turistas visitantes específicamente para los extranjeros por su forma de satinar (batir) la melcocha de panela en ganchos de madera extraídos de los árboles de guayaba previamente tallados por los expertos en este ámbito.

Las técnicas, métodos y procedimientos de elaboración artesanal de las melcochas a base de panela intervienen en un 100% juntando los tres porcentajes, cosa que desconocen técnicas importantes como: el satinado es la cual mediante el batido parcial cambia de tono de color e inyecta aire a la melcocha, la misma q sirve para la formación de capas o laminas que al secarse dan la textura crocante al producto.

- La materia prima lo provee del sector del puyo, ya que en la misma ciudad procesan la caña de azúcar para obtener panela, pero en el Cantón Baños se lo transforma en un caramelo artesanal denominada melcocha.
- El menaje utilizado para la elaboración de melcocha son ideas arrastradas desde hace muchos años ya que utilizaban ganchos de madera del árbol de guayaba, así también crearon un diseño de piedra a base de cemento para el respectivo enfriamiento del mismo caramelo.
- El quipo o maquinaria que suelen utilizar en la dulcería “La Baneñita” no es muy tecnificado ya que es un caramelo simple que no requiere de maquinaria de punta.

C. Establecer el nivel de consumo de los diferentes dulces artesanales que se expenden en el Cantón Baños de Agua Santa.

3. Presentación de resultados de las encuestas

Tipos de asociaciones a las cuales pertenecen

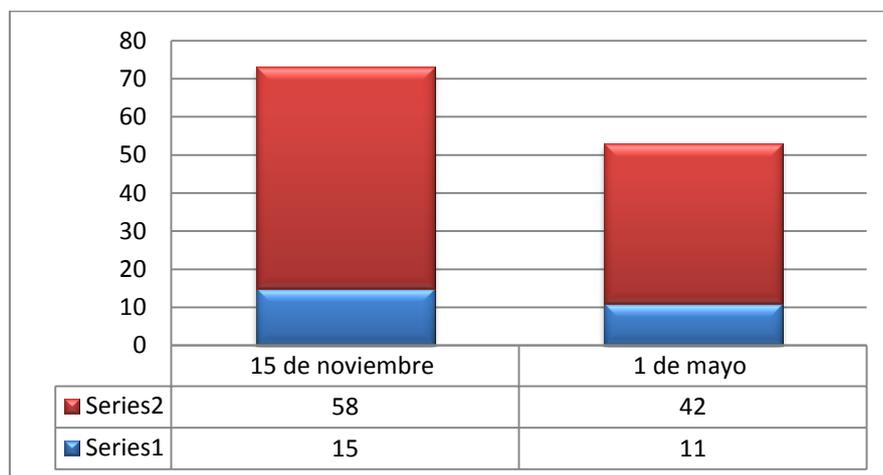
Tabla N° 19: Asociaciones encuestadas

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Asociación 15 de noviembre	15	58
Asociación 1 de mayo	11	42
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 8: Asociaciones encuestadas



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

En Baños, desde hace mucho tiempo existían una mínima cantidad de vendedoras independientes, con el paso de los años la competencia comercial de dulces artesanales ha incrementado y las autoridades del Cantón han notado la necesidad de agruparles o asociarles en diversas instituciones legales.

Basándose en el registro de personas que pertenecen a cada una de las asociaciones que del mismo documento se escogió a las dos instituciones las mismas constan de 15 socias por cada asociación que en un total nos dan 30 encuestas que se debería obtener, da resultado que se ha logrado como el 86% de encuestas un numero de 26 personas estudiadas, ya que, las 4 restantes son personas que arriendas este tipo de negocio y no se procedió a realizarle ni aplicarle el instrumento propuesto por la razón de que no contemplan todos los conocimientos necesarios para cubrir dicha encuesta establecida.

La asociación 15 de noviembre obtuvo mayor porcentaje en cuanto al número de socias, la mismas quiere decir que, aún siguen empleando y siendo parte de la institución a la cual pertenecen, da a conocer que no ha surgido la necesidad de arrendar ni alquilar sus negocios a terceras personas, ya que del mismo han hecho fuente de suma importancia en el turismo sostenible para el abastecimiento de dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños.

Pregunta 1

¿Qué tiempo lleva realizando el ejercicio de comerciante de dulces artesanales?

Tabla N° 20: Tiempo dedicado a la comercialización de dulces artesanales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
3 años	3	12
6 años	2	8
10 años	3	11
mas años	18	69
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 9: Tiempo dedicado a la comercialización de dulces artesanales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

El tiempo de comercialización de dulces tradicionales del Cantón Baños es muy extenso por el mismo modo es un legado que conlleva más de 20 años de venta de dulces al público o turistas visitantes y esto ha dado paso a que personas habitantes del mismo Cantón encuentren un empleo fijo y aumenten la competencia laboral o en varios de los casos los locales comerciales o puntos de venta son localizados en lugares estratégicos que da resultado por la afluencia de turistas y personas visitantes que transitan por los mismos lugares.

Los resultados recogidos sobre el tiempo que llevan comercializando dulces artesanales dan un porcentaje elevado del 69% que son personas mayores de edad, específicamente mujeres trabajadoras que llevan ejerciendo este tipo de negocio desde hace más de diez años y la misma quiere decir que, de este tipo de trabajo han hecho una fuente de subsidio para sobrevivir de la compra y venta de dulces artesanales y que la misma se mantiene con la tradición de productos producidos en el Cantón Baños de Agua Santa

Pregunta 2

¿Su negocio conlleva de generación en generación?

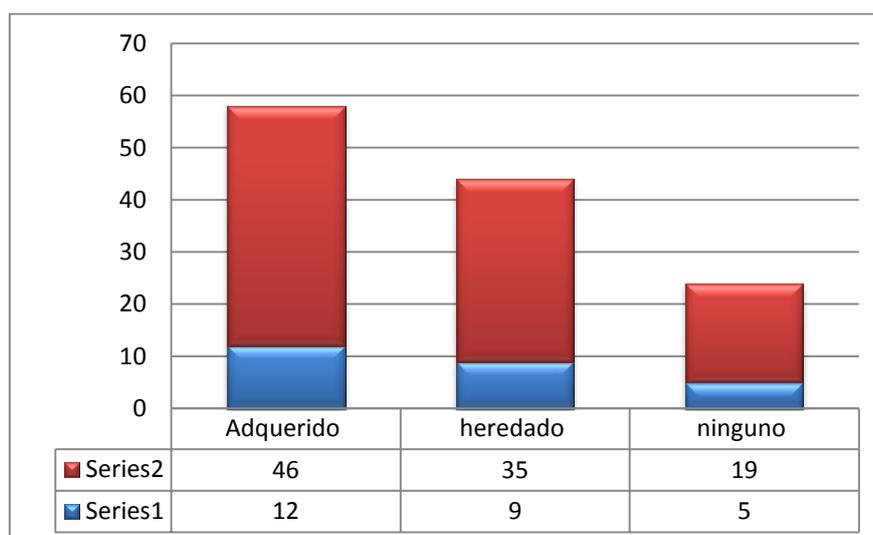
Tabla N° 21: Generación del negocio

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Adquirido	12	46
Heredado	9	35
Ninguno	5	19
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 10: Generación del negocio



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

La tradición de venta de dulces artesanales empezó desde que los productores se idearon estos procesos de elaboración artesanal y el mismo

sacaron a flote productos terminados, desde aquel entonces existen personas que han adquirido locales comerciales que las mismas se han alargado en el mercado y por su mayor edad han tenido que heredar y el punto de venta tiene como transcendencia familiar una tradición muy favorable.

Desde el punto de vista con respecto al gráfico, se obtiene resultados tales como: un mayor índice de personas dueñas o propietarias de locales comerciales que llevan trabajando de este mismo modo con una transcendencia de más de diez años, ya que las mismas conocían netamente sobre los dulces artesanales que se elaboran en el Cantón Baños y se pudo cubrir con toda la información planteada en el instrumento de estudio, un 35% del estudio resultó que fue heredado con bajo porcentaje pero con mayor conocimiento en cuanto a la elaboración de dulces artesanales tradicionales, ya que, poseían de vivencias antiguas, trayectorias y experiencias pasadas de generación en generación de los mismos miembros de las familias que sus negocios se han ido traspasando y compartiendo historias laborales del mismo tema.

Pregunta 3

¿Qué tipos de dulces expende?

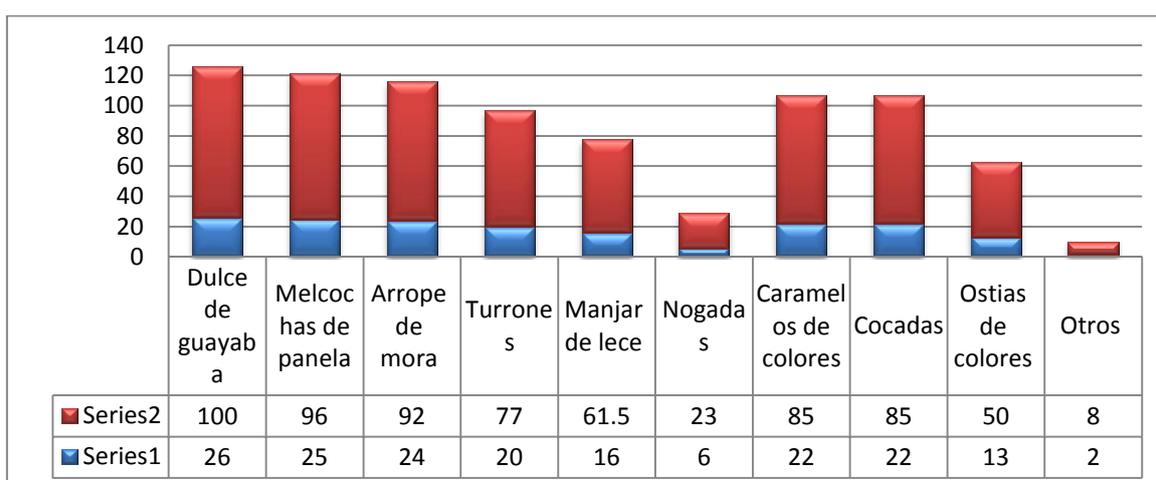
Tabla N° 22: Dulces que expenden en los locales comerciales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Dulce de guayaba	26	100
Melcochas de panela	25	96
Arrope de mora	24	92
Turrone	20	77
Manjar de leche	16	61,5
Nogadas	6	23
Caramelos de colores	22	85
Cocadas	22	85
Ostias de colores	13	50
Otros	2	8

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 11: Dulces que expenden en los locales comerciales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

Personas oriundas del Cantón Baños vivían y viven de la comercialización de dulces artesanales, los mismos constituyen una variedad de formas y diseños que en mayor cantidad de venta en sus inicios fueron los dulces de guayaba, las melcochas de panela y antes no elaboraban el arropo de mora, dulce que no era conocido por los mismos expendedores, luego el Sr. Pedro Espadas productor más antiguo obtuvo la fórmula de elaboración del arropo de mora y empezó a producir y a distribuir los tres productos antes mencionados a nivel nacional.

Basándonos en el gráfico los entes de mayor porcentaje son el dulce de guayaba con un 100% como eje y encabezando los dulces tradicionales, muy seguido por las melcochas de panela que engloba un 96% que indica que los dulces elaborados en el Cantón Baños da más relevancia a su elaboración artesanal constante y perseverante de los moradores del Cantón, que por mantener métodos y procesos de elaboración la tradición del producir estos tipos de dulces no han perdido su identidad.

En la actualidad existe la competencia laboral de dulces artesanales que llegan a distribuir de otras provincias como: turrone, caramelos, ostias, cocadas, etc. Pero son dulces muy diferentes a los que se lo elabora en el Cantón Baños, los mismos que son presentados en los locales de venta como diversidad y nueva alternativa de sabores de dulces artesanales disposición de los turistas.

Pregunta 4

¿Cree que ha cambiado los procesos de elaboración artesanal de los dulces tradicionales?

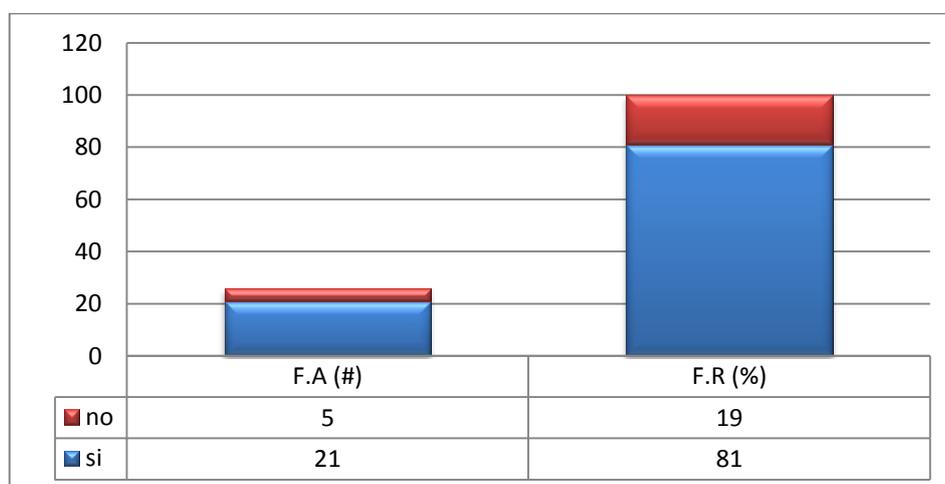
Tabla N° 23: Cambios en la elaboración de dulces artesanales tradicionales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Si	21	81
No	5	19
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 12: Cambios en la elaboración de dulces artesanales tradicionales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

Los procesos de elaboración artesanal se realizaban ancestralmente todo manual era muy difícil para obtener el néctar de la guayaba que dentro de sus procesos constaban de un harnero que con la ayuda de las manos prensaban la guayaba cocinada y obtenían su pulpa, de la misma forma la obtención del punto de la melcocha lo median mediante el tacto de sus manos procedimientos que han cambiado gracias a la tecnología existente y a las nuevas aperturas de adquisición de utensilios e insumos para la elaboración de confitería.

La mayoría de personas estudiadas están de acuerdo del cambio que ha existido en cuanto a los procesos de elaboración de dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños, recogiendo opiniones del porqué de las personas, se generaliza que los cambios palpados en los procesos productivos de dulces artesanales que hoy en la actualidad la tecnología cada vez va innovando y han producido maquinaria más apropiada para cubrir con todos los procesos en la elaboración de dulces artesanales tradicionales, es por lo mismo que ayuda a varían diseños y formas de dulces manteniendo una sola materia prima como base.

El 81% ha notado cambios en los procesos de elaboración de dulces artesanales por la razón que hoy existe más diseños, formas y variedad de tamaños relacionados a los dulces, cosa que ha sido el esfuerzo del ingenio de las personas que se dedican a producir diariamente el producto.

Pregunta 5

¿El consumo de dulces artesanales ha incrementado o ha reducido?

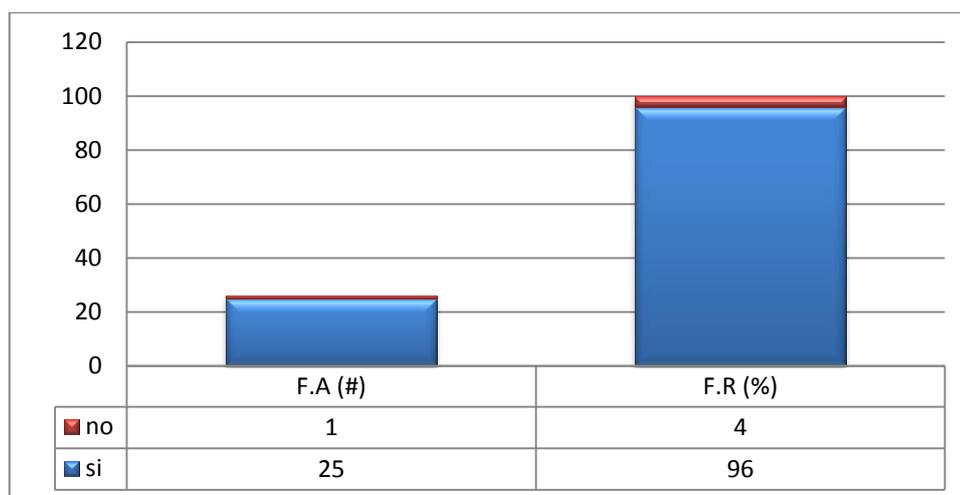
Tabla N° 24: Índice de consumo de dulces artesanales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Si	25	96
No	1	4
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 13: Índice de consumo de dulces artesanales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

Turismo quiere decir, al conjunto de acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo; por la misma razón, la afluencia de turismo en el Cantón Baños ha disminuido por la falta de marketing y publicidad del Cantón, por ende disminuye la compra y el consumo de dulces artesanales por parte de los visitantes.

El resultado obtenido del siguiente gráfico se puede interpretar que el 96% de la gente aprueba la opción de que si ha reducido el consumo de dulces artesanales tradicionales por la excesiva competencia laboral y la escases de turismo por muy poca publicidad que lo realizan a estos dulces del Cantón y por lo mismo reduce el consumo y la poca acogida por los visitantes.

Pregunta 6

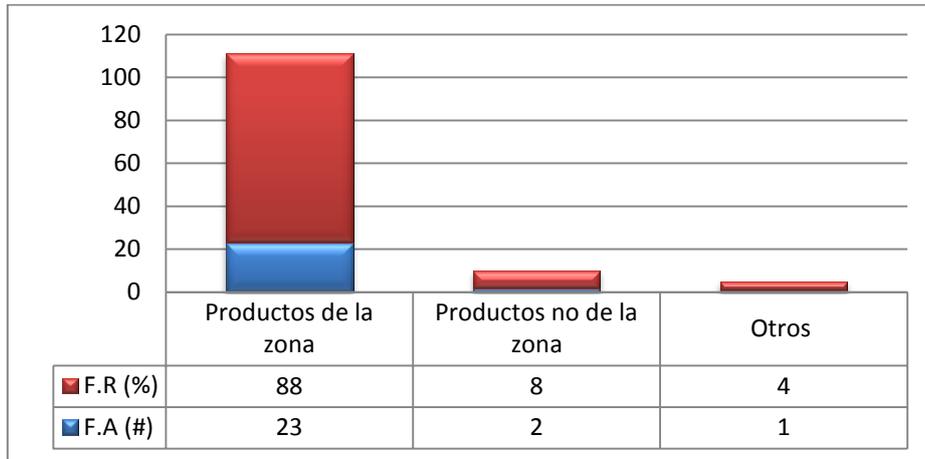
¿Con qué tipos de productos elaboran los dulces artesanales?

Tabla Nº 25: Productos con los que elaboran dulces artesanales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Productos de la zona	23	88
Productos no de la zona	2	8
Otros	1	4
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015
Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 14: Productos con los que elaboran dulces tradicionales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015
Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

La sobre producción existente de guayaba en los alrededores y sectores aledaños del cantón Baños hace que los moradores empiecen a producir este manjar como es el dulce de guayaba, así como también Baños era inundado y rodeado de cañaverales que esto dio paso a crear molinos de extracción del sumo de la caña de azúcar y por ende producían la miel de caña en ese entonces la melcocha se elaboraba a base de miel de caña pura, lamentablemente con el pasar de los años los cañaverales se han ido perdiendo, hoy en la actualidad a la miel de caña se lo sustituye por la panela ingrediente base con la que se produce las melcochas.

El 88% de las personas dicen que los dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños son elaborados netamente de productos que se dan en la zona de sectores aledaños y de montañas que rodean el pedacito de cielo, ya que son frutas silvestres que aportan muchos nutrientes esenciales para

la salud y de mejor manera si se lo elabora en un tipo de dulce que es autóctono del Cantón Baños de Agua Santa.

Pregunta 7

¿Los fabricantes de dulces son?

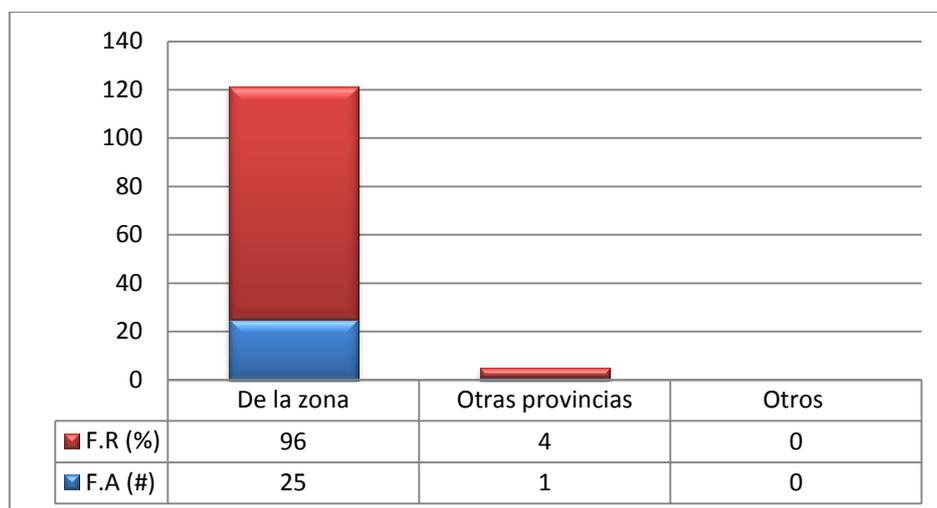
Tabla N° 26: Origen de los proveedores de dulces artesanales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
De la zona	25	96
Otras provincias	1	4
Otros	0	0
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 15: Origen de los proveedores de dulces artesanales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

Baños, atractivo Cantón que se encuentra en el centro de la región interandina, se halla a 1800 m, sobre el nivel del mar a la entrada de la amazonia por la misma razón le conocen como la Puerta del Dorado por su valle acogedor y su extensa vegetación.

Gente humilde y trabajadora, capaz de crear una extensa variedad de productos tales como: dulces artesanales en diferentes formas y tamaños manteniendo el sabor tradicional, elaborado por manos que orgullosamente representan al Cantón Baños de Agua Santa.

Da la casualidad que en el anterior gráfico se obtuvo un gran porcentaje del 88% que anteriormente manifestaron, los fabricantes artesanales elaboran dulces tradicionales con productos que se dan en la zona del Cantón ya que esto engloba el 96%, por ende los proveedores y fabricantes son personas oriundas del Cantón Baños de Agua Santa, hoy en día existe un mínimo porcentaje de competencia laboral de alrededor de un 4% de personas que se dedican a la elaboración de dulces artesanales fuera del Cantón.

Pregunta 8

¿Con cuál de estos dulces cree que se identifica Baños?

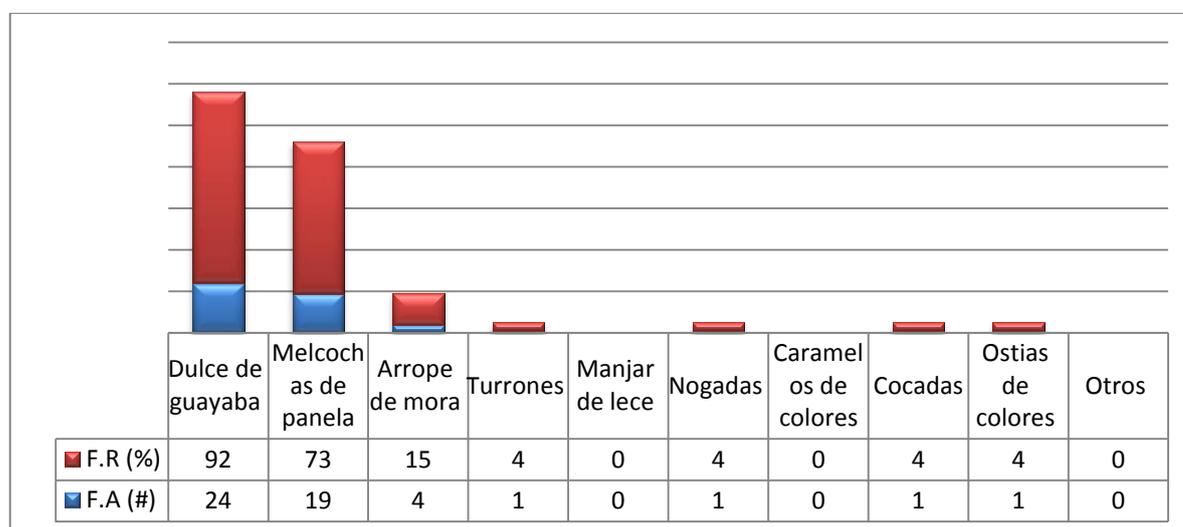
Tabla N° 27: Dulce tradicional que identifica a Baños

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Dulce de guayaba	24	92
Melcochas de panela	19	73
Arrope de mora	4	15
Turrone	1	4
Manjar de leche	0	0
Nogadas	1	4
Caramelos de colores	0	0
Cocadas	1	4
Ostias de colores	1	4
Otros	0	0

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 16: Dulce tradicional que identifica a Baños



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

La tradición de producir dulces artesanales va desde los años 80, cuando elaboraban dulce de guayaba y la melcocha de caña de azúcar (panela) que en vitrina no tenía mucha durabilidad pero aun así los comerciantes de dulces tradicionales se han mantenido con este medio de trabajo, antes la forma de venta que solían realizar era en forma unitaria mas no como hoy en día lo expenden en paquetes de fundas plásticas o de papel celofán.

Los resultados arrojan que el 92% considera que la identidad culinaria de Baños es el dulce de guayaba por su sobre producción de la misma fruta que se da en los alrededores de nuestro Cantón y por mantener por muchos años los mismos procesos de elaboración artesanal del producto antes mencionado que ha trascendido como tradición culinaria, aparte que se conoce que la guayaba posee minerales, vitaminas y fibra comestible que ayuda en la nutrición corporal de los seres humanos, aportando un 78% de agua y pequeñas cantidades de proteínas, para lo cual la conocen como la fruta reina por su alto contenido de vitaminas en su interior.

En cuanto a las melcochas de panela que es otro dulce tradicional del Cantón Baños que en buena parte se expende y es conocida en el Cantón por su atractiva forma de elaborar, al estar satinando la melcocha a la vista del público, ya que la panela es un azúcar simple que tienen un poder endulzante mucho mayor a la del azúcar refinada.

Pregunta 9

¿Qué tipos de clientes son los que más consumen dulces?

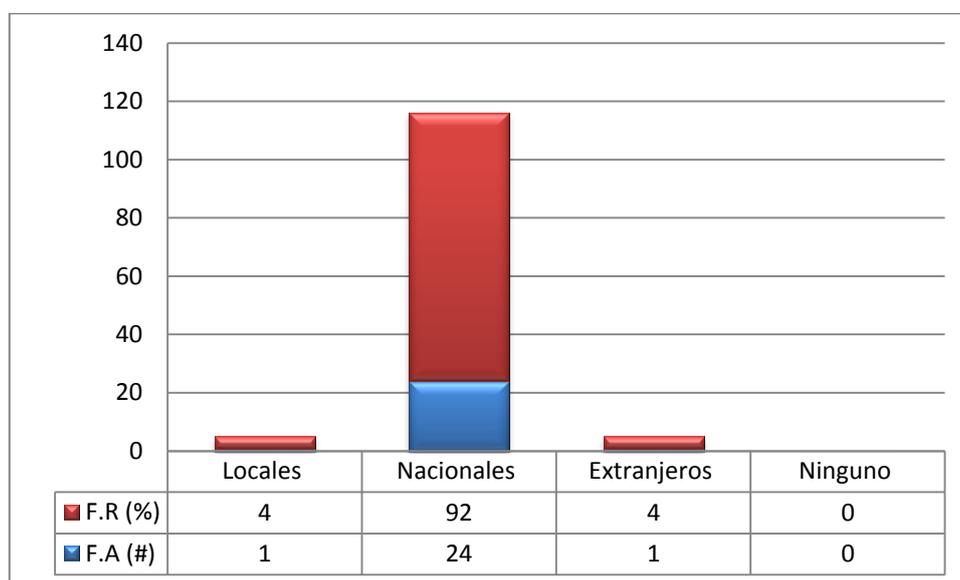
Tabla N° 28: Tipos de turistas que consumen dulces tradicionales del Cantón Baños

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Locales	1	4
Nacionales	24	92
Extranjeros	1	4
Ninguno	0	0
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 17: Tipos de turistas que consumen dulces tradicionales del Cantón Baños



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

El Cantón Baños de Agua Santa se ha transformado en un lugar turístico muy indispensable para el visitante, que debe ser visitado antes de morir por que abarca una gran cantidad de lugares turísticos, por ende a Baños llegan turistas de todos los continentes y en abundancia también son nacionales que pertenecen al Ecuador y los mismos son personas que más consumen y adquieren dulces artesanales que elaboran en el pedacito de cielo.

Los resultados cubren un 92% que identifica que son personas nacionales provenientes de la región costa, sierra y oriente pero las respuestas y opiniones de las personas dicen que; nacionales se refieren a gente de razas indígenas que en fechas específicas visitan al Cantón por motivos religiosos y por la misma razón Baños los recibe con dulces artesanales como medio de seña de haber estado en el pedacito de cielo, por lo tanto que los extranjeros consumen lo mínimo, por la falta de conocimiento del manjar antes mencionado.

Pregunta 10

¿Existen temporadas de escases de dulces artesanales tradicionales?

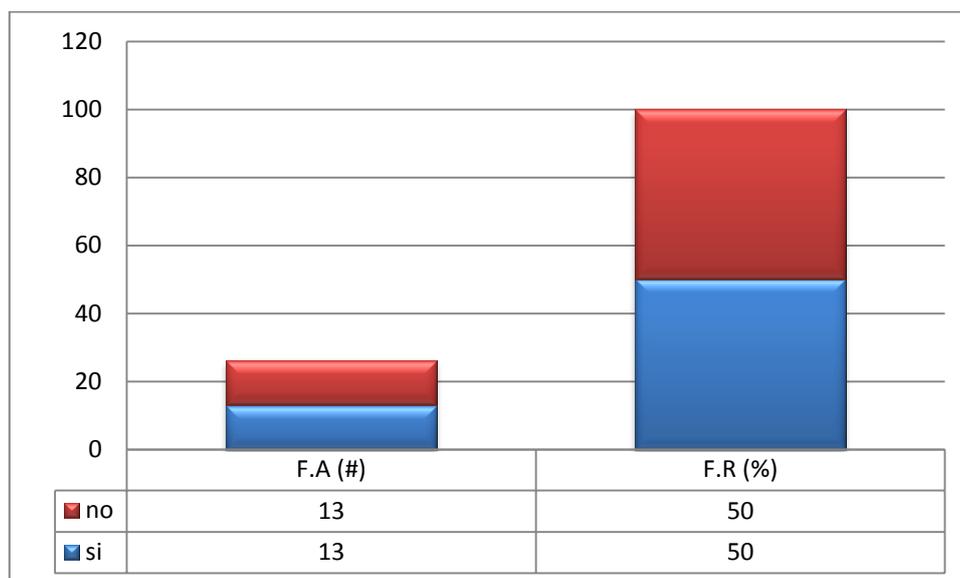
Tabla N° 29: Escases de dulces tradicionales

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
si	13	50
no	13	50
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 18: Escases de dulces tradicionales



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

Como en todas las temporadas de frutas, hay fechas que se escasea los productos que se cultivan en el Cantón Baños y los productores de dulces dan paso a proveedores de otras ciudades pero en muy pocas ocasiones, esto es con la finalidad de evitar la falta de dulces, aunque no pierden cuidado porque las frutas del Cantón se da todo el año así como en el caso de la guayaba, y en cuanto a la elaboración de dulces artesanales no se detiene en ningún mes del año

El resultado es parejo con un 50% de respuestas igualitarias por las dos asociaciones, pero un 50% nos supieron manifestar que fechas importantes de venta como en feriados es donde más existe escases de dulces porque hay mucha competencia laboral que también necesitan adquirir dulces como

por ejemplo en el feriado de semana santa los fabricantes no se abastecen a distribuir a un grupo de alrededor de 200 comerciantes que existen en todo el Cantón Baños de Agua Santa, sin duda por otra parte se sienten conformes con la distribución de dulces artesanales tradicionales con las personas que de la elaboración de dulces hacen un trabajo estable con la finalidad de abrir puestos de empleo para la demás sociedad.

Pregunta 11

¿Qué dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños, son los que mayor demanda poseen?

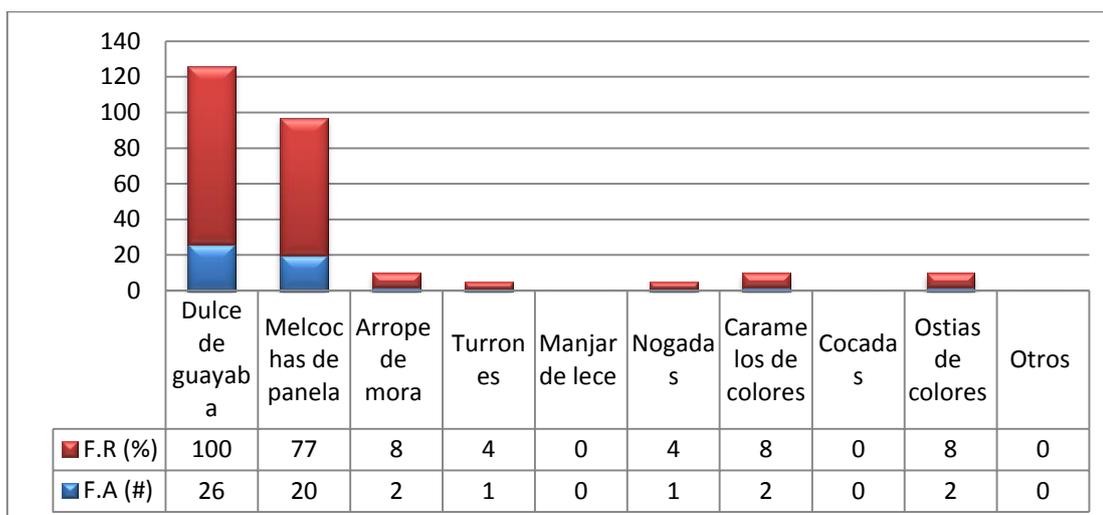
Tabla N° 30: Dulces tradicionales con mayor demanda

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Dulce de guayaba	26	100
Melcochas de panela	20	77
Arrope de mora	2	8
Turrone	1	4
Manjar de leche	0	0
Nogadas	1	4
Caramelos de colores	2	8
Cocadas	0	0
Ostias de colores	2	8
Otros	0	0

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 19: Dulces tradicionales con mayor demanda



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

El dulce de guayaba es un producto fabricado en el Cantón Baños de Agua Santa que tiene como historia de su proceso de elaboración con una trascendencia de 25 años de producción, es un trabajo que va de generación en generación y rota por los miembros de la familia de los fabricantes, la melcocha lo elaboran más en los sitios de venta y usan como medio de atracción para los turistas visitantes

Sumando los dos porcentajes más altos que el gráfico indica, sobrepasan el porcentaje máximo establecido, es decir, el 100% es el dulce de guayaba que todas los comerciantes expenden en sus puntos de venta y por ende es el que mayor demanda posee en el mercado comercial de dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa, por su fácil adquisición y su agradable presentación y sabor del mismo.

Las melcochas de panela representan el 77% que alcanza un buen nivel de venta en el cantón por el lugar de venta que a los turistas se les hace mucho más fácil adquirir en este sector del terminal terrestre del Cantón Baños para evitar mantenerse con la carga durante todo su destino de caminata, es por ello que los comerciantes optan por vender este caramelo, más aun si lo procesan a la vista del consumidor.

Pregunta 12

¿Usted cree que es conveniente decretar estos dulces tradicionales del Cantón Baños como parte de su patrimonio inmaterial?

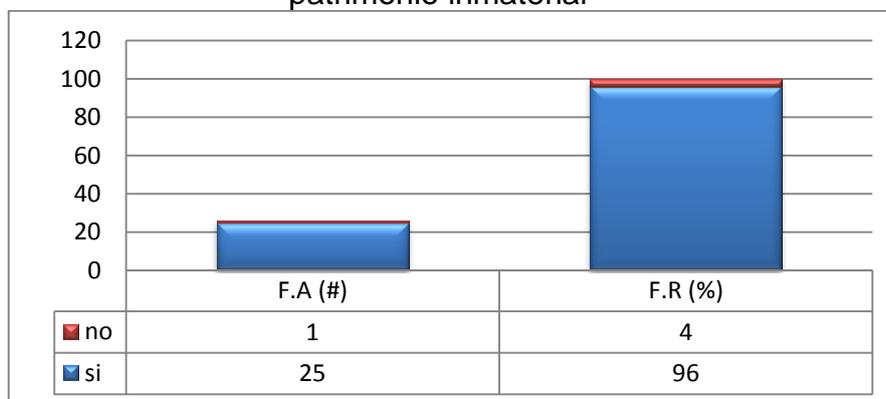
Tabla N° 31: Los dulces tradicionales del Cantón Baños como parte del patrimonio inmaterial

Indicador	F.A (#)	F.R (%)
Si	25	96
No	1	4
TOTAL	26	100

Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Gráfico N° 20: Los dulces tradicionales del Cantón Baños como parte del patrimonio inmaterial



Fuente: encuesta aplicada a la asociación 1º de mayo y 15 de noviembre del 19 al 22/06/2015

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Análisis e interpretación

(UNESCO, 2003) "El patrimonio cultural inmaterial lo constituyen los "usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana"

Los dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños son creaciones con técnicas, métodos y procedimientos artesanales intangibles que mediante su antigüedad de elaboración se la reconoce como tradición y sería muy indispensable decretar estas experiencias laborales como parte de su patrimonio inmaterial, obteniendo resultados del 96% de las personas encuestadas que apoyan a este gesto como medio de difusión legal para las autoridades del Cantón Baños, que la gente oriunda del Cantón Baños con esfuerzo y dedicación a sembrando la antropología e identidad culinaria de los dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa.

VII. CONCLUSIONES

- Se concluye que en todos los locales de acopio producción de dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa lo hacen en forma empírica sin estandarización de recetas de forma profesional.
- Se determinó que para la elaboración artesanal de dulces tradicionales que en el Cantón Baños de Agua Santa utilizan técnicas profesionales como: temperaturas de los puntos de cocción, cocción a la inglesa en frutas, puntos de almibares y satinado en la melcocha, cernido de la pulpa, despulpados de la guayaba y los métodos de cocción más utilizados por los fabricantes de dulces tradicionales son: por medio seco indirecto el dulce de guayaba, por medio líquido la melcocha y el arropo de mora por la razón que parten de un almíbar para sus diversas preparaciones. Los procedimientos de elaboración artesanal se mantienen con: recepción de materia prima, lavado, pesado de la materia prima, procesamiento de materia prima, pre mezclas de ingredientes, verificación de los puntos de cocción, enfriado, porcionado y distribución del producto final a los diversos comerciantes.
- Se estableció que el nivel de consumo de los dulces tradicionales en el Cantón Baños de Agua Santa en mayor aceptación fueron la melcocha de panela y el dulce de guayaba.
- Se concluye que no existe un documento y/o memoria técnica donde determine que las recetas utilizadas en forma empírica y transformada en forma profesional tienen un resultado muy similar a las de recetas artesanales pero con un mejor manejo de buenas prácticas de manufactura (BPM).

VIII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda realizar una indagación parcial acerca de las técnicas, métodos y procedimientos de la elaboración general de dulces artesanales, para tener más conocimiento de las actividades profesionales a seguir para poder obtener un producto eficiente y de buena calidad.
- Se recomienda que para elaborar dulces tradicionales del Cantón Baños, hay que llevar a cabo todas las técnicas, métodos y procedimientos dispuestos y observados en las diversas fábricas con la finalidad de obtener resultados favorables y productos de primera.
- Realizar más publicidad sobre los dulces tradicionales fuera y dentro del Cantón Baños e incluir una degustación de dulces artesanales en paquetes turísticos, así se creará una ventana promotora dando a conocer a los visitantes acerca de la identidad culinaria de los dulces tradicionales con la finalidad de incrementar el potencial turístico y la economía local para mejorar el bienestar del Cantón Baños de Agua Santa.
- Se recomienda desarrollar la memoria técnica exponiéndoles e impartiendo campañas, charlas, seminarios, foros, conversatorios tratando de promover el turismo y por ende los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa dándoles a conocer las técnicas, métodos y procedimientos utilizados en elaboración de los mismos, a personas que se dedican a esta fuente de empleo con el fin de que apliquen en sus fábricas o negocios y de este modo tecnificar sus preparaciones.

PROPUESTA

1. Tema:

“MEMORIA TÉCNICA DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTON BAÑOS, COMO PARTE DE SU PATRIMONIO INMATERIAL”

2. ANTECEDENTES

Las expresiones artísticas que se observa en el Cantón Baños de Agua Santa representan una muestra del Patrimonio Inmaterial que tiene la provincia de Tungurahua pero que no se conocen ampliamente debido a que el Cantón ha ido creciendo aceleradamente por la extensa afluencia de turistas visitantes tanto nacionales como extranjeros y la atracción por las tradiciones culinarias entre ellas los inconfundibles dulces artesanales tradicionales autóctonos del Cantón Baños de Agua Santa como son los dulces de guayaba, melcochas de panela y el exquisito arropo de mora.

El alto nivel de consumo de dulces tradicionales por los turistas visitantes hace que el Cantón Baños de Agua Santa se torne como atractivo turístico no solo por sus deportes y lugares extremos que posee el mismo Cantón, sino también por su gastronomía en el ámbito dulce con sus golosinas tradicionales presentadas en diversas formas y tamaños las cuales son muy coloridas y creativas que sorprende a la vista de los visitantes que las mismas son elaboradas artesanalmente por gente Baneña y con productos que pertenecen a la zona.

3. DATOS INFORMATIVOS

Baños paraíso turístico del Ecuador denominado como el “Pedacito de Cielo”, por su extensa diversidad de lugares impresionantes por visitar y actividades novedosas por realizar como turista, la gastronomía general del Cantón Baños es inmensa pero no muy conocida como los dulces tradicionales que lo elaboran en forma artesanal con productos que se dan en el Cantón, así como la guayaba que se recolecta de terrenos del sector de San Vicente del Cantón Baños, la mora que se encuentra en los altares del caserío Vizcaya, la panela hoy en día lo proveen gente de la ciudad del Puyo, los mismos son expendidos en la mayoría de las calles que pertenecen al Cantón Baños de Agua Santa.

El fomentar el patrimonio cultural inmaterial de la elaboración artesanal de los dulces tradicionales hace que al Cantón Baños de Agua Santa tome fuerza e identifique la tradición ganada con los dulces artesanales. Se partió de una información recogida por dos instituciones que se denominan asociación 1º de mayo y la asociación 15 de noviembre, las mismas son expendedoras de dulces artesanales que se encuentran situadas en la entrada del terminal terrestre del Cantón Baños, seguidamente visitando a las fábricas o a las fuentes productoras tales como. Dulcería El Guayabal, La Colmena, La Selecta y La Baneñita donde producen dulces artesanales como es: el dulce de guayaba en todas las fábricas, excepto la Dulcería “EL guayabal” que elabora los tres tipos de dulces antes mencionados, los mismos están dispersos por los alrededores de todo el Cantón Baños de Agua Santa.

4. JUSTIFICACION

Por estas razones la propuesta de este trabajo de investigación es promover el turismo gastronómico de Baños mediante la inclusión de los dulces artesanales tradicionales antes mencionados del Cantón Baños como parte de su patrimonio inmaterial del Ecuador, con la finalidad que se difunda la información encontrada a la ciudadanía del Cantón Baños de Agua Santa, para que de la misma forma concientizar y respetar las creaciones humanísticas de personas originarias de dicho cantón, creando así una ventana promotora de servicios artesanales para ofertar esta tradición de los dulces artesanales producidos en el Cantón Baños que es la fuente de exportación.

5. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Proporcionar información detallada mediante una herramienta esencial para identificar la antropología culinaria de la elaboración de dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa y fomentar su consumo como parte del patrimonio inmaterial.

B. ESPECIFICOS

- Conocer las historias y tradiciones del Cantón Baños de Agua Santa haciendo referencia con la elaboración de dulces artesanales.
- Difundir las técnicas, métodos y procedimientos de la elaboración de los dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños como un potencial turístico.

6. ALCANCE

Tradición arrastrada desde hace muchos años, permiten dan a conocer que los dulces artesanales tradicionales identifican al cantón Baños y los mismos sean parte del patrimonio cultural inmaterial, ya que de este modo se respetaría la identidad culinaria de creación, documentando las técnicas, métodos y procedimientos de elaboración artesanal de los dulces tradicionales del Cantón Baños a través de una memoria técnica profesional.

7. PARTICIPANTES

- Propietarios de las fabricas
- Personal de producción de dulces artesanales
- Personas profesionales
- Personas no profesionales

GLOSARIO

- **Memoria.-** imágenes o conjunto de imágenes de hechos o situaciones pasados que quedan en la mente.
- **Elaboración.-** preparación de un producto a partir de la combinación de sus componentes.
- **Producción.-** fabricación o elaboración de un producto mediante el trabajo.
- **Historia.-** conjunto de estos acontecimientos y hechos, especialmente los vividos por una persona, por un grupo o por los miembros de una comunidad social.
- **Tradición.-** es el conjunto de bienes culturales que se trasmite de generación en generación dentro de una comunidad.
- **Artesanal.-** que está hecho a mano y siguiendo las técnicas tradicionales.
- **Técnicas.-** es un conjunto de procedimientos reglamentados y pautas que se utiliza como medio para llegar a un cierto fin.
- **Métodos.-** es un modo, manera o forma de realizar algo de forma sistemática organizada y/o estructurada. Hace referencia a una técnica o conjunto de tareas para desarrollar una tarea.
- **Procedimientos.-** serie de actividades que se deben cumplir para llegar alguna cosa con cierta perfección.
- **Patrimonio.-** conjunto de bienes que una persona adquiere por herencia familiar.

- **Cultura.-** conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.
- **Inmaterial.-** pertenece al espíritu o que no se puede percibir por los sentidos.
- **Antropología.-** conjunto de rasgos que caracterizan a una comunidad humana, desde el punto de vista de esta ciencia.
- **Culinaria.-** técnica especial de cocinar de una persona o un país.
- **Autóctono.-** que ha nacido en un propio lugar y que reside en él.
- **Arrope.-** mosto cocido hasta que toma una consistencia de jarabe, y hasta que, a veces se le añade trozos de frutas cocidas.
- **Melcocha.-** dulce de panela fundida que se soba y da forma mientras está aún caliente.
- **Dulce.-** de sabor agradable, suave para el paladar, como la miel o el azúcar.
- **Caña de azúcar.-** caña de tallo leñoso que está lleno de un tejido esponjoso y dulce del que se extrae el azúcar.
- **Satinar.-** acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente para que quede blanquecino.
- **Envolver.-** cubrir en su totalidad dependiendo el producto final con algún tipo de papel, ya sea dulce de guayaba, melcocha o arrope de mora.
- **Parchar.-** disponer de cinta adhesiva para sujetar y sellar las fundas que contienen dulces artesanales.
- **Enfundar.-** introducir productos como dulces tradiciones en una funda plástica o de papel celofán para mejorar su presentación.

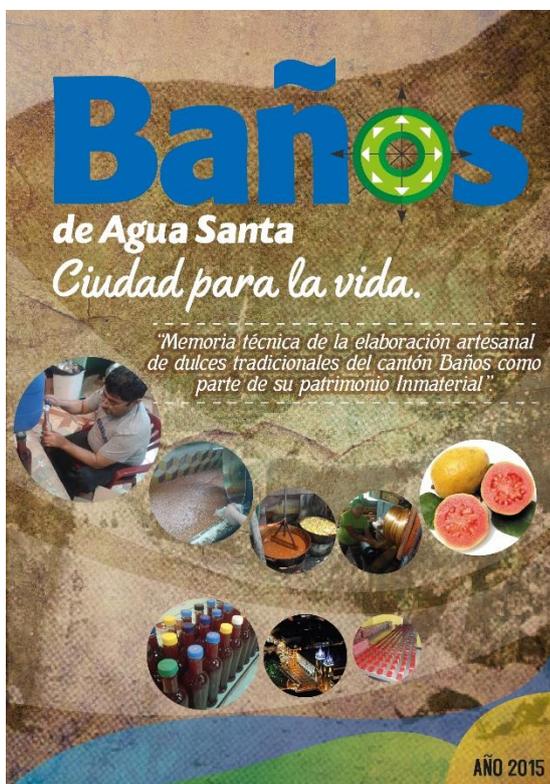
8. Descripción de la portada

La siguiente portada contiene el título del documento, también contempla de una imagen antigua del Cantón Baños a blanco y negro con pequeñas fotografías de personas que están elaborando cada uno de los tipos de dulces artesanales en forma diagonal, en la parte baja de la esquina del lado derecho contiene el año cursante, el logotipo del Cantón Baños, un churo hecho espiral de los productos más utilizados para elaborar dulces artesanales y en el pie de la portada tiene la bandera con los colores representativos de Baños

A) Localización

La memoria técnica fue producida al municipio de Cantón Baños y a las fábricas colaboradoras del Cantón baños de Agua Santa.

B) Foto de la portada



8.1. Agradecimiento

La memoria técnica acerca de la elaboración de dulces artesanales fabricados en el Cantón Baños es parte del gobierno autónomo descentralizado del mismo Cantón, por su infinita colaboración solicitada, con la finalidad de tomar en cuenta los esfuerzos de Bañeños emprendedores y más aún se les agradece a las dulcerías o fábricas productoras de dulces tradicionales por abrirnos las puertas de sus establecimientos y permitir que se proceda a realizar el estudio propuesto con la obtención de técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración profesional de dulces artesanales tradicionales como parte de su patrimonio inmaterial del pedacito de cielo que lo es Baños de Agua Santa.

Índice

Justificación.....	138
Objetivos	139
General	139
Específicos	139
Alcance	140
Glosario.....	141
Agradecimiento	144
Utensilios y equipos utilizados en la elaboración de dulces tradicionales	146
Breve historia del Cantón Baños y sus productos	147
Historia de la elaboración artesanal de dulces tradicionales	148
Recetas artesanales.....	152
Dulce de guayaba	153
Melcochas de panela.....	154
Arrope de mora.....	155
Recetas estándar	156
Dulce de guayaba	156
Melcochas de panela.....	157
Arrope de mora.....	158

**Utensilios y equipos utilizados en la elaboración de dulces tradicionales
del Cantón Baños de Agua Santa**



Despulpadora



Piedra de cemento



Estanterías



Pailas de bronce mecedoras



Quemador a gas



Cortadores de varias formas

8.2. Breve historia del Cantón Baños y sus productos



El cantón Baños de Agua Santa es una ciudad turística que se encuentra en un valle con cascadas y aguas termales vertientes del volcán Tungurahua, tiene una rica y antigua historia relacionada con la religión, la colonización y los sucesos acontecidos por las erupciones del volcán Tungurahua, desde el 4 de febrero de 1773 hasta nuestros días.

Durante la colonización, Baños se encontraba rodeado de cañaverales y los mismos se cultivaban y se extraían la miel pura de caña de azúcar, lo que originó la creación de grandes trapiches manuales. Desde ese entonces empezaron a la creación de la melcocha con la miel de caña hoy en día la fábrica pero lo han sustituido por la panela que en la actualidad la caña de azúcar ya no es cultivada en el sector, pero es traída de la cercana ciudad del Puyo de la amazonia ecuatoriana.

Productos autóctonos del cantón Baños, tales como: babaco, camote, papa, frejol, maíz, ají y en mayor cantidad la guayaba y la mora; frutas que dieron paso a los moradores de dicho cantón para que abran sus mentes y aunque por necesidad, consigan la fórmula para elaborar de forma artesanal los dulces tradicionales, resultados que se obtiene en el actual día a día son las melcochas de panela, el dulce de guayaba y el más exquisito arrope de mora.

8.3. Historia de la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del Cantón Baños recordando desde los años 80's



Se dice que para elaborar dulces tradicionales en el Cantón Baños era un tema muy extenso por la poca obtención de maquinaria y utensilios apropiados para realizar los correctos procedimientos de elaboración artesanal.

Hace 30 años para elaborar el dulce de guayaba se procedía a recolectar la guayaba de sectores aledaños del mismo Cantón, luego colocaban en ollas a cocinar la guayaba en suficiente agua para que después con la ayuda de un harnero de malla plástica y las manos del dulcero, prensaban la fruta cocinada para cernir y separar la pulpa de las semillas, esta acción la realizaban cuando la guayaba salía recién de la previa cocción es decir, se trabaja en lo caliente. Lo cocinaban la pulpa con cierta cantidad de azúcar, en esos años no utilizaban ningún agente químico comestible para dar color, ni durabilidad al producto cosa que el producto final debía ser consumido inmediatamente, el producto poseía un color característico de la pulpa de guayaba así como un tono café amarillento y su forma de presentación era en pequeñas cajas redondas hechas a base de balsa, recipiente que se ha venido manteniendo hasta nuestros días de hoy.

La melcocha en ese entonces se recolectaba la miel de caña que los grandes molinos manuales lo elaboraban específicamente el sr. Gustavo Pérez o muy conocido como el "Ayora", personaje Baneño que fue el único en haber

trabajado con la miel pura de caña para producir melcochas con sabor a mandarina. Los procedimientos para la elaboración de la melcocha eran muy rápidos, lo cocinaban la miel de caña con agua, la piel de la mandarina lo picaban muy fino y lo introducían en la olla de la melcocha, el punto lo median introduciendo la mano en una mínima cantidad de miel cocida y brevemente sumergida en un balde de agua fría, el proceso del batido en el gancho de madera como lo denominan los fabricantes era para que cambie su coloración de negro a blanco. Su apodo denominado ayora fue por su único diseño de elaborar bocaditos redondos de melcocha en forma de ayoras.

El arrope de mora no se conocía mucho por los fabricantes de dulces artesanales. El Sr. Pedro Espadas empezó a experimentar la fórmula del producto antes mencionado, estos hechos se producían por los años 2005. Su constancia dio paso para lograr obtener una receta artesanal manejable teniendo como resultado un producto casi de calidad, ya que cuando distribuía no tenía una durabilidad prolongada, cosa que el producto era devuelto por los expendedores de dulces tradicionales.

En las alturas de los años 2010 se fueron mejorando sus preparaciones y formas de presentación que ya reflejaba el sacrificio pasado por los productores.

Hoy en la actualidad del 2015 se ha notado el avance de la elaboración artesanal por contrarrestar la competencia laboral de los productores de otras provincias es por



aquello que se han ideado nuevos diseños y envases que han dado un resultado favorable en el mercado comercial del Cantón Baños de Agua Santa, personajes importantes que han sostenido esta valiosa tradición son Baneños como los señores: Pedro Espadas, Carlos Sánchez, Nibaldo Salazar y el Sr. Aníbal Flores, cada quien con su fábrica lleno de historias y tradiciones a la hora de dialogar sobre dulces artesanales tradicionales.



Mapa Gastronómico de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa



Dulce de guayaba



Melcochas de panela



Arrope de moras

 Donde expenden dulces tradicionales

 Donde elaboran dulces tradicionales



9. Recetas artesanales

Baños, la ciudad de la eterna primavera caracterizada por su tradicional forma artesanal de elaborar todos sus productos; extraída y arrastrada durante años por moradores del pedacito de cielo que se acentuaron en dicho Cantón, como por ejemplo frailes, monjas personas devotas de la Virgen de Agua Santa que fueron muy observadoras con sus productos, ellos fueron los mentores y precursores de la elaboración de dulces tradicionales cuando obtenían sus grandes cosechas en especial de la guayaba, la mora silvestre y la miel de caña que rodeaba al Cantón Baños en forma de una corona reluciendo el lugar, creando así sabores y experiencias únicas que solo lo viven en el Cantón Baños de Agua Santa.

Preparaciones como las melcochas, el arropo de mora y una gran variedad de dulces a base de guayaba se han convertido en productos con gran demanda comercial para los turistas en el Cantón, siendo una importante fuente de ingresos para la localidad y una insignia gastronómica a nivel nacional.

Las siguientes recetas son emblemas brindados por la dulcería “El guayabal”, documentos importantes y confidenciales con las que trabajan día a día y han trabajado durante muchos años atrás en la fábrica.

Dulce de guayaba

Para una paila de bronce de 50cm radio.

Ingredientes:

- 4 cajones (25 lb c/c) de Guayaba
- 2 baldes (34 lb c/b) de Azúcar
- 1 1/3 cdas de Rojo #40
- 1cda dióxido usp
- 2 cdas Ácido cítrico
- 1 jarra de Agua



Como elaborar:

- Compran la guayaba por cajones.
- Colocan en la paila con agua para cocinar.
- Luego en la despulpadora extraen la pulpa.
- En otra paila empiezan a cocinar la pulpa con el azúcar.
- Mediante el tacto miden el punto de cocción del dulce.
- Colocan el rojo vegetal, dióxido usp y el ácido cítrico.
- Enfrían el dulce y colocan en tableros metálicos.

Donde se puede encontrar

Este dulce propio del cantón Baños de Agua Santa se lo puede encontrar: en el recorrido de la calle Ambato, en la calle Pastaza, en el terminal terrestre, y en la salida hacia la ciudad de Ambato.

La fábrica donde producen este dulce está ubicada en la Av. Amazonas Km1 diagonal al estadio José Silva Romo.

Reseña histórica

Los dulces de guayaba es un producto que se lo elaboraba únicamente en los hogares de la localidad que contemplaba de una durabilidad muy corta, es decir, su consumo era inmediato. Años después se vio en la necesidad de expender sus productos en forma de bocadillos que conllevo a distribuir a diferentes lugares del Ecuador.

Melcocha de panela

Para una parada 8 pedazos de 3 kg

Ingredientes:

- 25 ladrillos de panela (1kg c/u)
- 7 litros de agua
- 2 cdas ácido cítrico
- Colorantes vegetales a su gusto
- Piel de mandarina a su gusto



Como elaborar:

- Comprar la panela en quintales de 50 ladrillos cada uno.
- Colocar en la olla la panela, el agua y el ácido cítrico y poner a cocinar.
- A media preparación agregar la piel de mandarina.
- Con la ayuda de una paleta de madera se mide el punto, cogiendo una porción de melcocha e introduciendo en el agua fría y con el sonido de los cristales obtienen el punto de cocción.
- Pasar a una piedra plana de cemento la melcocha para proceder al enfriamiento.
- Batir en ganchos de madera de guayaba pedazos de melcochas de alrededor de 3 kg.
- Repartir y moldear en forma rectangular prensando el dulce relleno con maní.
- Colocar las melcochas en fundas plásticas y parchar o quemar.

Lugares donde se puede encontrar

Este producto se puede degustar principalmente en la calle oriente en el local del “Don Ayora”, las auténticas melcochas de mandarina.

Se encuentra también las melcochas en todo el alrededor del terminal terrestre y en las afueras de los balnearios turísticos del Cantón Baños de Agua Santa.

Producto de gran atractivo turístico por la forma tan ágil en que lo elaboran a la vista de los turistas.

Reseña histórica

Baños, provincia de Tungurahua, es el epicentro de este manjar. Expertos que han recibido la receta de sus madres o abuelas, conocen el punto exacto de la elaboración de la melcocha. Algunos suelen aromatizar sus melcochas con piel de mandarina, naranja o limón.

Arrope de mora

Para una parada de 50 litros para 90 botellas pequeñas (375 ml c/u):

Ingredientes:

- 4 cajas (5lb c/u) de Mora
- 80 lb de Azúcar
- 6 lt de Agua
- 2 cdas de Ácido cítrico



Como elaborar:

- Adquirir la mora por cajas pequeñas.
- Licuar la mora sin agua, solo fruta.
- Cernir la pulpa de mora en un harnero.
- Cocinar el azúcar con el agua hasta que se disuelva y burbujee.
- Seguidamente colocar la pulpa de mora y cocinar hasta que espese.
- Dejar enfriar sin dejar de remover.
- Colocar en botellas de vidrio previamente lavadas.
- Tapar, colocar la etiqueta y sellar la tapa con papel aluminio.

Lugares donde se puede encontrar

El exquisito arrope de mora se puede degustar principalmente en el terminal terrestre en la Asociación 13 de abril frente al puente San Francisco.

Este producto lo elaboran principalmente en la Dulcería "el guayabal" que está ubicada a pocos pasos del terminal terrestre vía al Puyo en la calle Amazonas Km1 diagonal al estadio José Silva Romo.

Reseña histórica

La fabricación de este producto remota desde hace más de un siglo cuando en Ibarra ocurrió el terremoto de 1868, he ahí el Sr. Pedro Espadas conoció sobre su elaboración y empezó a fomentar la producción en el Cantón Baños de Agua Santa.

10. Recetas estándar de dulces tradicionales del Cantón Baños

En este punto se detallara todas las actividades que se deben realizar de forma profesional para obtener un dulce de calidad como producto final.

Receta Estándar				
Nombre de la receta: Dulce de guayaba				
Tº de cocción:	103,7°C			
Tiempo de cocción:	2:30 Horas			
Porciones: en bandejas	50 u 280 gr c/u			
Tiempo de duración:	3 meses en un lugar seco.			
Ingredientes	Cantidad/ Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Guayaba	22700 gr	Cocción a la inglesa	Por medio liquido	Recepción Materia Prima
Azúcar(marca tababuela)	7718 gr	Cernir	liquido	Lavado y
Agua	500 ml	Ecurrirido	(cocción de la guayaba)	desinfección
Ácido cítrico	15 gr	Despulsar	de la guayaba)	Procesamiento de
Rojo vegetal #40	11,5 gr	Puntos de cocción	Por medio seco	Materia prima (cocción de la guayaba)
		Hervido	indirecto	Ecurrirido de líquidos
		Cortar	(cocción de la pulpa)	Despulsar la materia prima
		Porcionar		Unificación de últimos ingredientes
		Parchar		Adición del conservante a los 80°C
		Envasar		Verificación del punto de cocción para cortar (103,7°C)
				Envasado a los (102,1°C)
				Adición del rojo #40 a los (98°C)
				Enfriar hasta los (75,0°C) para manipular
				Comercialización

Receta Estándar				
Nombre de la receta: Melcocha de panela				
Tº de cocción:	143,6°C			
Tiempo de cocción:	45 minutos			
Porciones: fundas medianas	30 u 257 gr c/u			
Tiempo de duración:		6 meses en un lugar seco.		
Ingredientes	Cantidad/ Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Panela	11350 gr	Unificar Hervir Almíbar (punto de bola dura) Caramelizar Punto de cocción Porcionar Prensar Moldear Enfundar Parchar	Por medio liquido (hacer el almíbar)	Recepción de materia prima
Ácido cítrico (conservante)	15 gr			Pesado de materia prima
Agua	3500 ml			Adición directa del conservante
Colorantes vegetales	15 gr			Procesamiento de materia prima (cocinar)
Aromatizantes naturales	30 gr			Verificación del punto de cocción
				Enfriar a (85,0°C)
				Satinar sobre gancho de madera de guayaba por 8 minutos.
				Satinar porciones de 100 gramos aromatizando y pintando de diversos colores.
				Repartir trozos de 42,8 gramos dando forma en moldes de madera.
				Envoltura del producto en papel celofán
				Hacer paquetes de 6 unidades
				Comercialización

Receta Estándar				
Nombre de la receta: Arrope de mora				
Tº de cocción:	102,8°C			
Tiempo de cocción:	20 minutos			
Porciones: botellas pequeñas	45 u 375 ml c/u			
Tiempo de duración:		4 meses a temperatura ambiente.		
Ingredientes	Cantidad/ Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Mora de castilla	9080 gr	Licuar Procesar Tamizar Cocinar	Por medio líquido (hacer el almíbar)	Recepción de materia prima Pesado de materia prima
Azúcar	18160 gr	Punto de cocción		Procesamiento M.P (despulpas)
Agua	3000 ml	Técnica del almíbar		Primer tamizado de la pulpa
Ácido cítrico (conservante)	15 gr	Despumar Embotellar Etiquetar		Elaboración del almíbar ligero a 118°C Unificar el mosto de mora con el almíbar Adición del conservante a los 80°C Verificación del punto de cocción a 102,8°C Retirar el arrope del fuego tamizando o despumando Enfriamiento del producto a 96,7°C Embotellar a 96,3°C Comercialización

IX. ANEXOS

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



LISTADO DE PERSONAS QUE PERTENECEN A LA ASOCIACION “15 DE NOVIEMBRE”

UBICACION: Av. Amazonas/ terminal terrestre.

FECA: 19/06/2015

ASOCIACIÓN DE EXPENDEDORES DE CAÑA 15 DE NOVIEMBRE			
Av. Amazonas / Balcón del Pastaza			Revisado
1	FLORES IRENE		
2	CHICAIZA CELIO GERMÁN		
3	FREIRE DANIEL		
4	PÉREZ HARO MARIANA		
5	OJEDA PIEDAD		
6	ORTEGA TEODORO		
7	HERNÁNDEZ DIANA		
8	ORTEGA ARCOS MIGUEL		
9	VARGAS PIEDAD		
10	SORIA UBILLUZ RAMÓN		
11	SÁNCHEZ FIALLOS OLMEDO		
12	FREIRE HUGO		
13	HERNÁNDEZ LUNA VÍCTOR		
14	SALAZAR BRITO ANGEL		
15	MORALES BINILLA LUIS		

Fuente: Tablas obtenidas del gobierno autónomo descentralizado del cantón Baños de Agua Santa.

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

**LISTADO DE PERSONAS QUE PERTENECEN A LA ASOCIACIÓN “1 DE
MAYO”**

UBICACIÓN: Av. Amazonas/ terminal terrestre.

FECA: 19/06/2015

ASOCIACIÓN DE VENDERORAS DE CAÑA DE AZUCAR Y AFINES 1 DE MAYO			Revisado
1	FREIRE CAICEDO LILIA REBECA	170464108-1	
2	RODRÍGUEZ BONILLA JUANA BEATRIZ	180243802-6	
3	CARRASCO FREIRE CLARA GENOVEVA	180122558-0	
4	VILLARROEL MENEDCES MARÍA BETARIZ	180127620-3	
5	PILAMUNGA ASQUI ROSA ELENA	180213470-8	
6	ASQUI MARÍA GONZALINA	180034080-2	
7	IZURIETA MOYA FANNY EUDOXIA	180204063-2	
8	RAZO MARÍA MAGDALENA	180174641-1	
9	VILLAMARÍN QUISPE JACQUELINE	180297568-8	
10	PONLUISA GAVILANES ROSA MARLENE	180236589-8	
11	BARROSO CHIFLA MARÍA GRISELDA	180141993-6	
12	CARRASCO FREIRE MARÍA NATIVIDAD	160004589-3	
13	BONILLA SILVA ROSA ELINA	180031220-8	
14	VALDEZ BALSECA MARÍA LAURA	160032298-4	
15	DÍAZ PÉREZ CARMEN	180207620-6	

Fuente: Tablas obtenidas del gobierno autónomo descentralizado del cantón Baños de Agua Santa.

Elaborado por: (Paredes, A. 2015)

Anexo # 1

Modelo de ficha de entrevista para la recopilación de información intangible de personas, familias o productores que se dediquen a la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ENTREVISTA DE TESIS



Objetivo: recaudar información sobre la antropología culinaria de los dulces tradicionales del cantón Baños.

Instructivo: desarrolle el siguiente documento con seriedad y de manera legible según este a su alcance las preguntas que reflejan la siguiente ficha de entrevista:

Ficha de entrevista para proyecto de tesis titulado:

“Técnicas y métodos artesanales utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa como parte de su patrimonio inmaterial”. 2015

FICHA DE ENTREVISTA		
Nombre del propietario:	Edad:	FOTO:
Nombre de la fábrica:	Cód.:	
Edad de fundación:	# trabajadores:	
Objetivo: Recaudar información sobre la antropología culinaria de los dulces tradicionales del Cantón Baños.		
Técnicas	Métodos	Procedimientos
Historia con o sin nociones gastronómicas		
Tipo de maquinaria para cada tipo de dulce	Cambios en la elaboración	

Gracias por su valiosa colaboración

Anexo # 2

Modelo de ficha de observación para captar técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

FICHA DE OBSERVACIÓN DE TESIS



Objetivo: Identificar las técnicas, métodos y procedimientos utilizados en la elaboración de dulces artesanales tradicionales en las fábricas del cantón Baños.

Instructivo: Señale claramente según se desarrolle el instrumento.

Ficha de observación para proyecto de tesis titulado:

“Técnicas y métodos artesanales utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa como parte de su patrimonio inmaterial”. 2015

FICHA DE OBSERVACION						
Nombre del propietario:			Edad:			
Nombre de la fábrica:						
Edad de fundación de la fábrica:						
Area observada:						
Tipos de dulces tradicionales	Materia prima	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos para la elaboración	Menaje	Equipos

Gracias por su valiosa colaboración

Anexo # 3

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ENCUESTA DE TESIS



Objetivo: Determinar el nivel de consumo de los dulces tradicionales del cantón Baños.

Instructivo: Señale con una X según crea usted conveniente.

Encuesta para proyecto de tesis titulado:

“Técnicas y métodos artesanales utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del cantón Baños de Agua Santa como parte de su patrimonio inmaterial”. 2015

Datos informativos:

• **Sexo:**

Masculino

Femenino

• **Edad:** _____

• **Fecha:** _____

• **Asociación:** _____

Información complementaria

1. ¿Qué tiempo lleva realizando el ejercicio de comerciante de dulces artesanales?

• 3 años ()

• 10 años ()

• 6 años ()

• Mas años ()

2. ¿Su negocio conlleva de generación en generación?

- Adquirido ()
- Ninguno ()
- Heredado ()

3. ¿Qué tipos de dulces expende?

- Dulce de guayaba ()
- Melcochas de panela ()
- Arrope de mora ()
- Turrone ()
- Manjar de leche ()
- Nogadas ()
- Caramelos de colores ()
- Cocadas ()
- Ostias de colores ()
- Otros ()

4. ¿Cree que ha cambiado los procesos de elaboración artesanal de los dulces tradicionales?

- Si ()
- No ()

Por qué _____

5. ¿El consumo de dulces artesanales ha incrementado o ha reducido?

- Si ()
- No ()

Por qué _____

6. ¿Con qué tipos de productos elaboran los dulces artesanales?

- Productos de la zona ()
- Otros ()
- Productos no de la zona ()

7. ¿Los fabricantes de dulces son?

- De la zona ()
- Otros ()
- Otras provincias ()

8. ¿Con cuál de estos dulces cree que se identifica Baños?

- Dulce de guayaba ()
- Melcochas de panela ()
- Arrope de mora ()
- Turrone ()
- Manjar de leche ()
- Nogadas ()
- Caramelos de colores ()
- Cocadas ()
- Ostias de colores ()
- Otros ()

Por qué _____

9. ¿Qué tipos de clientes son los que más consumen dulces?

- Locales ()
- Extranjeros ()
- Nacionales ()
- Ninguno ()

10. ¿Existen temporadas de escases de dulces artesanales tradicionales?

- Si ()
- No ()

Por qué _____

11. ¿Qué dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños, son los que mayor demanda poseen?

- Dulce de guayaba ()
- Melcochas de panela ()
- Arrope de mora ()
- Turrone ()
- Manjar de leche ()
- Nogadas ()
- Caramelos de colores ()
- Cocadas ()

- Ostias de colores ()
- Otros ()

12. ¿Usted cree que es conveniente decretar estos dulces tradicionales del Cantón Baños como parte de su patrimonio inmaterial?

- Si ()
- No ()

Por qué: _____

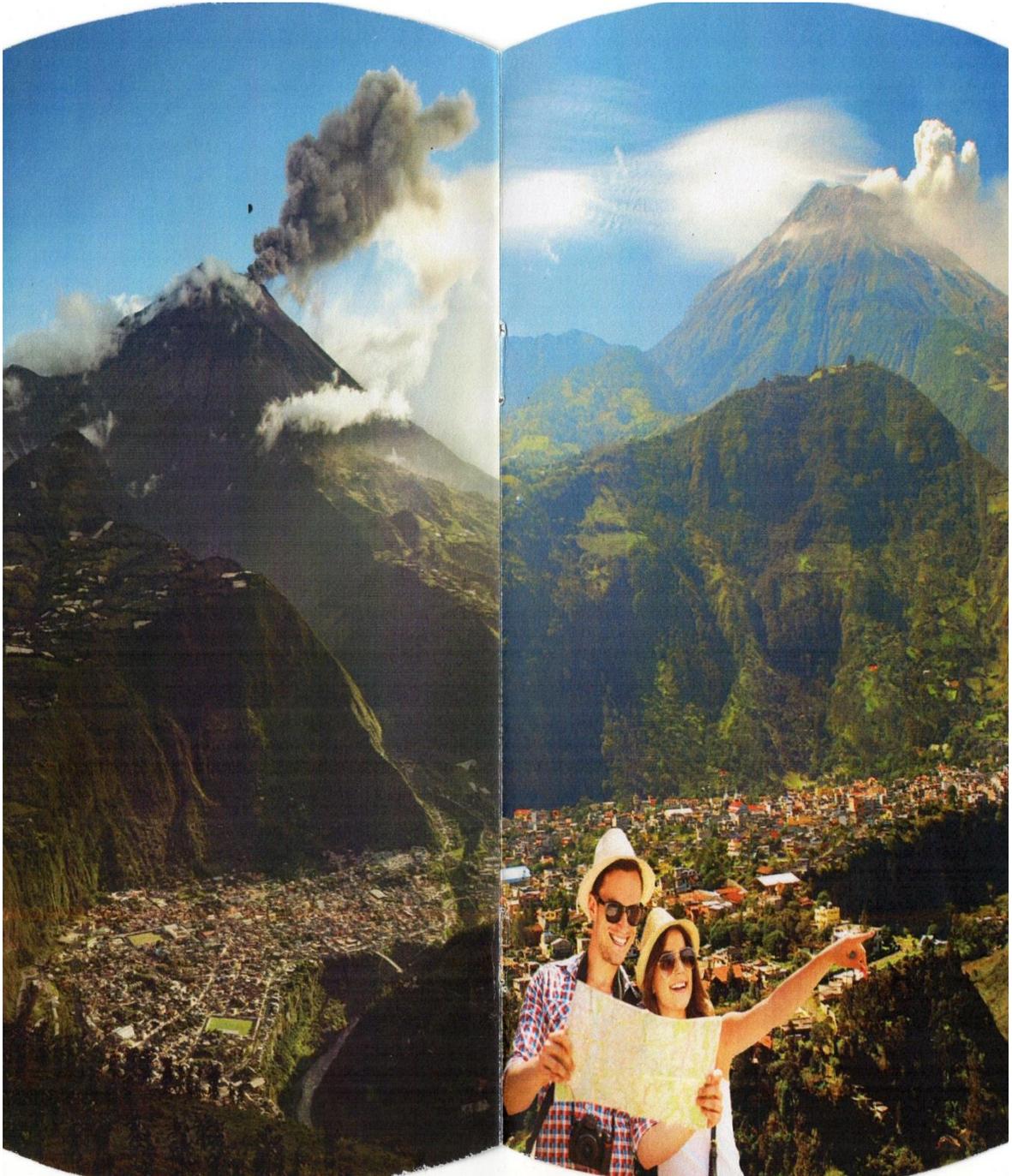
Firma _____

Gracias por su valiosa colaboración.

Anexo # 4

Modelo de propuesta para dar a conocer las técnicas, métodos y procedimientos de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa como parte de su patrimonio inmaterial.







**“MEMORIA TÉCNICA DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE
LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN BAÑOS, COMO
PARTE DE SU PATRIMONIO INMATERIAL”.**

INTRODUCCIÓN

El objetivo primordial de la siguiente propuesta es proporcionar información detallada mediante una herramienta esencial para identificar la antropología culinaria de la elaboración de dulces artesanales tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa y fomentar su consumo como parte del patrimonio inmaterial. Así también dar a conocer las historias y tradiciones de dicho Cantón haciendo referencia con los dulces artesanales tales como: el dulce de guayaba, las melcocha de panela y el arrope de mora, que de los mismos se obtuvieron técnicas, métodos y procedimientos acoplados en teoría profesional, lo mismo que ayudará a elevar su potencial turístico.

Por estas razones el objetivo de este trabajo es promover el turismo gastronómico de Baños mediante la inclusión de los dulces artesanales tradicionales antes mencionados del Cantón Baños como parte de su patrimonio inmaterial del Ecuador, con la finalidad que se difunda la información encontrada a la ciudadanía del Cantón Baños de Agua Santa, para que de la misma forma concientizar y respetar las creaciones humanísticas de personas originarias de dicho cantón, creando así una ventana promotora de servicios artesanales para ofertar esta tradición de los dulces artesanales producidos en el Cantón Baños que es la fuente de exportación.

- **Cultura.-** conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.
- **Inmaterial.-** pertenece al espíritu o que no se puede percibir por los sentidos.
- **Antropología.-** conjunto de rasgos que caracterizan a una comunidad humana, desde el punto de vista de esta ciencia.
- **Culinaria.-** técnica especial de cocinar de una persona o un país.
- **Autóctono.-** que ha nacido en un propio lugar y que reside en él.
- **Arrope.-** mosto cocido hasta que toma una consistencia de jarabe, y hasta que, a veces se le añade trozos de frutas cocidas.
- **Melcocha.-** dulce de panela fundida que se soba y da forma mientras está aún caliente.
- **Dulce.-** de sabor agradable, suave para el paladar, como la miel o el azúcar.
- **Caña de azúcar.-** caña de tallo leñoso que está lleno de un tejido esponjoso y dulce del que se extrae el azúcar.
- **Satinar.-** acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente para que quede blanquecino.
- **Envolver.-** cubrir en su totalidad dependiendo el producto final con algún tipo de papel, ya sea dulce de guayaba, melcocha o arrope de mora.





BIBLIOGRAFÍA

- Alba, C. A. (2008). Tecnología de las frutas. En C. A. Alba, Ciencia, tecnología e industria de los alimentos (pág. 1054). Bogota: grupo latino editores.
- Albert, S. (miercoles de enero de 2013). que es la panela. España.
- Asociación de academias de la lengua española. (2007). Cantón. En R. A. Española, Diccionario práctico del estudiante (pág. 110). Madrid: Santillana ediciones generales, S.L.
- Asociación de academias de la lengua española. (2007). Elaborar. En R. A. Española, Diccionario práctico del estudiante (pág. 249). Madrid: Santillana Ediciones generales, S.L.
- Asociación de academias de la lengua española. (2007). Empirico, ca. En R. A. Española, Diccionario práctico del estudiante (pág. 255). Madrid: Santillana Ediciones generales, S.L.
- Barfield, T. (2000). Diccionario de Antropología. España: Editores.
- Cuéllar, N. A. (2008). Tecnología de dulces y chocolates. En N. A. Cuéllar, Ciencia, tecnología e industria de alimentos (págs. 706-707). Bogota: Grupo latino editores.
- Expreso. (2015). Expreso. guayaquil: Expreso.
- Gomez, I. A. (2014). plan de manejo de la marca colectiva para los productores y comercializadores de melcochas y afines. Baños.
- Gomez, M. A. (2014). plan de manejo de la marca colectiva para productores y comercializadores de melcochas y afines. Baños.
- hernandez, S. (miercoles de octubre de 2008). Despulpadora de frutas y verduras. Barcelona .

Índice

Introducción.....	4
Agradecimiento.....	5
Breve historia del Cantón Baños y sus productos.....	6
Historia de la elaboración artesanal de dulces tradicionales.....	7
Recetas artesanales.....	11
Dulce de guayaba.....	12
Melcochas de panela.....	13
Arrope de mora.....	14
Recetas estándar.....	15
Dulce de guayaba.....	15
Melcochas de panela.....	16
Arrope de mora.....	17
Cuadro de temperaturas.....	18
Utensilios y equipos artesanales.....	19
Glosario.....	20
Bibliografía.....	22



Breve historia del Cantón Baños y sus productos



El cantón Baños de Agua Santa es una ciudad turística que se encuentra en un valle con cascadas y aguas termales vertientes del volcán Tungurahua, tiene una rica y antigua historia relacionada con la religión, la colonización y los sucesos acontecidos por las erupciones del volcán Tungurahua, desde el 4 de febrero de 1773 hasta nuestros días.

Durante la colonización, Baños se encontraba rodeado de cañaverales y los mismos se cultivaban y se extraían la miel pura de caña de azúcar, lo que originó la creación de grandes trapiches manuales. Desde ese entonces empezaron a la creación de la melcocha con la miel de caña hoy en día la fábrica pero lo han sustituido por la panela que en la actualidad la caña de azúcar ya no es cultivada en el sector, pero es traída de la cercana ciudad del Puyo de la amazonia ecuatoriana.

Productos autóctonos del cantón Baños, tales como: babaco, camote, papa, frejol, maíz, ají y en mayor cantidad la guayaba y la mora; frutas que dieron paso a los moradores de dicho cantón para que abran sus mentes y aunque por necesidad, consigan la fórmula para elaborar de forma artesanal los dulces tradicionales, resultados que se obtiene en el actual día a día son las melcochas de panela, el dulce de guayaba y el más exquisito arrope de mora.

Utensilios y equipos utilizados en la elaboración de dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa



Despulpadora



Piedra de cemento



Estanterías



Pailas de bronce mecedoras



Quemador a gas



Cortadores de varias formas

GLOSARIO

- **Memoria.**- imágenes o conjunto de imágenes de hechos o situaciones pasados que quedan en la mente.
- **Elaboración.**- preparación de un producto a partir de la combinación de sus componentes.
- **Producción.**- fabricación o elaboración de un producto mediante el trabajo.
- **Historia.**- conjunto de estos acontecimientos y hechos, especialmente los vividos por una persona, por un grupo o por los miembros de una comunidad social.
- **Tradición.**- es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad.
- **Artesanal.**- que está hecho a mano y siguiendo las técnicas tradicionales.
- **Técnicas.**- es un conjunto de procedimientos reglamentados y pautas que se utiliza como medio para llegar a un cierto fin.
- **Métodos.**- es un modo, manera o forma de realizar algo de forma sistemática organizada y/o estructurada. Hace referencia a una técnica o conjunto de tareas para desarrollar una tarea.
- **Procedimientos.**- serie de actividades que se deben cumplir para llegar alguna cosa con cierta perfección.
- **Patrimonio.**- conjunto de bienes que una persona adquiere por herencia familiar.

Agradecimiento

La memoria técnica acerca de la elaboración de dulces artesanales fabricados en el Cantón Baños es parte de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, especialmente de la escuela de gastronomía como también del gobierno autónomo descentralizado de dicho Cantón, por la infinita colaboración solicitada, con la finalidad de tomar en cuenta los esfuerzos de Bañeros emprendedores y más aún se les agradece a las dulcerías o fabricas productoras de dulces tradicionales por abrirnos las puertas de sus establecimientos y permitir que se proceda a realizar el estudio propuesto con la obtención de técnicas, métodos y procedimientos en la elaboración profesional de dulces artesanales tradicionales como parte de su patrimonio inmaterial del pedacito de cielo que lo es Baños de Agua Santa.



trabajado con la miel pura de caña para producir melcochas con sabor a mandarina. Los procedimientos para la elaboración de la melcocha eran muy rápidos, lo cocinaban la miel de caña con agua, la piel de la mandarina lo picaban muy fino y lo introducían en la olla de la melcocha, el punto lo medían introduciendo la mano en una mínima cantidad de miel cocida y brevemente sumergida en un balde de agua fría, el proceso del batido en el gancho de madera como lo denominan los fabricantes era para que cambie su coloración de negro a blanco. Su apodo denominado ahora fue por su único diseño de elaborar bocaditos redondos de melcocha en forma de ayoras.

El arrope de mora no se conocía mucho por los fabricantes de dulces artesanales. El Sr. Pedro Espadas empezó a experimentar la fórmula del producto antes mencionado, estos hechos se producían por los años 2005. Su constancia dio paso para lograr obtener una receta artesanal manejable teniendo como resultado un producto casi de calidad, ya que cuando distribuía no tenía una durabilidad prolongada, cosa que el producto era devuelto por los expendedores de dulces tradicionales.

En las alturas de los años 2010 se fueron mejorando sus preparaciones y formas de presentación que ya reflejaba el sacrificio pasado por los productores.

Hoy en la actualidad del 2015 se ha notado el avance de la elaboración artesanal por contrarrestar la competencia laboral de los productores de otras provincias es por



Receta Estándar

Nombre de la receta: Arrope de mora				
T° de cocción:	102,8°C			
Tiempo de cocción:	20 minutos			
Porciones: botellas pequeñas	45 u 375 ml c/u			
Tiempo de duración:		4 meses a una temperatura ambiente.		
Ingredientes	Cantidad/Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Mora de castilla	9080 gr	Licuar Procesar Tamizar	Por medio líquido (hacer el almibar)	Recepción de materia prima Pesado de materia prima
Azúcar	18160 gr	Cocinar Punto de cocción		Procesamiento M.P (despumar)
Agua	3000 ml	Técnica del almibar		Primer tamizado de la pulpa
Acido cítrico (conservante)	15 gr	Despumar Embotellar Etiquetar		Elaboración del almibar ligero a 118°C Unificar el mosto de mora con el almibar Adición del conservante a los 80°C Verificación del punto de cocción a 102,8°C Retirar el arrope del fuego tamizando o despumando Enfriamiento del producto a 96,7°C Embotellar a 96,3°C Comercialización



Historia de la elaboración artesanal de los dulces tradicionales del Cantón

Cuadro de temperaturas

En el siguiente cuadro, encontraran temperaturas exactas de cocción de cada uno de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa, que con la ayuda de un termómetro digital lograrán alcanzar los puntos de cocción expuestos a continuación.

TEMPERATURAS DE LOS PUNTOS DE COCCIÓN		
Producto	°C	°F
✦ Dulce de guayaba	103,7 °C	
✦ Melcocha de panela	143,6 °C	
✦ Arrope de mora	102,8 °C	

TIEMPO DE DURACIÓN Y CONSERVA

Producto	# Meses	Temperatura
✦ Dulce de guayaba	3	Seco
✦ Melcocha de panela	6	Seco
✦ Arrope de mora	4	Ambiente

Baños recordando desde los años 80's



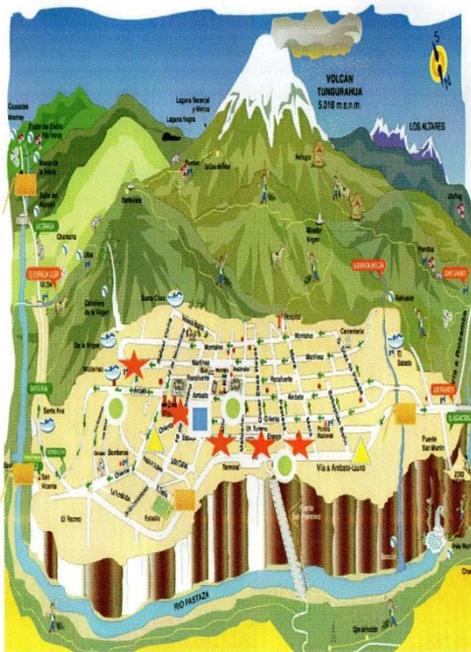
Se dice que para elaborar dulces tradicionales en el Cantón Baños era un tema muy extenso por la poca obtención de maquinaria y utensilios apropiados para realizar los correctos procedimientos de elaboración artesanal.

Hace 30 años para elaborar el dulce de guayaba se procedía a recolectar la guayaba de sectores aledaños del mismo Cantón, luego colocaban en ollas a cocinar la guayaba en suficiente agua para que después con la ayuda de un harnero de malla plástica y las manos del dulcero, prensaban la fruta cocinada para cernir y separar la pulpa de las semillas, esta acción la realizaban cuando la guayaba salía recién de la previa cocción es decir, se trabaja en lo caliente. Lo cocinaban la pulpa con cierta cantidad de azúcar, en esos años no utilizaban ningún agente químico comestible para dar color, ni durabilidad al producto cosa que el producto final debía ser consumido inmediatamente, el producto poseía un color característico de la pulpa de guayaba así como un tono café amarillento y su forma de presentación era en pequeñas cajas redondas hechas a base de balsa, recipiente que se ha venido manteniendo hasta nuestros días de hoy.

La melcocha en ese entonces se recolectaba la miel de caña que los grandes molinos manuales lo elaboraban específicamente el sr. Gustavo Pérez o muy conocido como el "Ayora", personaje Baneño que fue el único en haber



Mapa Gastronómico de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua



Recetas estándar de dulces tradicionales del Cantón Baños

En este punto se detallara todas las actividades que se deben realizar de forma profesional para obtener un dulce de calidad como producto final.

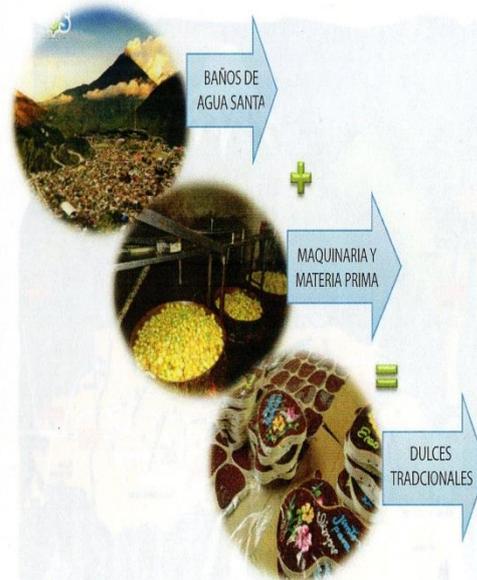
Receta Estándar				
Nombre de la receta: Dulce de guayaba				
T° de cocción:	103,7°C			
Tiempo de cocción:	2:30 Horas			
Porciones: en bandejas	50 u 280 gr c/u			
Tiempo de duración:	3 meses en un lugar seco			
Ingredientes	Cantidad/Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Guayaba	22700 gr	Cocción a la inglesa	Por medio liquido (cocción de la guayaba)	Recepción Materia Prima y Lavado y desinfección de la Materia prima (cocción de la guayaba)
Azúcar(marca tababuela)	7718 gr	Cernir	Por medio seco indirecto (cocción de la pulpa)	Escurredo de líquidos Despulsar la materia prima
Agua	500 ml	Despulsar Puntos de cocción Hervido		Unificación de últimos ingredientes Adición del conservante a los 80°C
Ácido cítrico	15 gr			Verificación del punto de cocción para cortar (103,7°C)
Rojo vegetal #40	11,5 gr	Cortar Porcionar Parchar Envasar		Envasado a los (102,1°C) Adición del rojo #40 a los (98°C) Enfríar hasta los (75,0°C) para manipular Comercialización



Receta Estándar				
Nombre de la receta: Melcocha de panela				
Tº de cocción:	143,6°C			
Tiempo de cocción:	45 minutos			
Porciones: fundas medianas	30 u 257 gr c/u			
Tiempo de duración :	6 meses en un lugar seco.			
Ingredientes	Cantidad/ Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Panela	11350 gr	Unificar Hervir	Por medio liquido (hacer el almibar)	Recepción de materia prima
Ácido cítrico (conservante)	15 gr	Almibar (punto de bola dura)		Pesado de materia prima
Agua	3500 ml	Caramelizar		Adición directa del conservante
Colorantes vegetales	15 gr	Punto de cocción		Procesamiento de materia prima (cocinar)
Aromatizantes naturales	30 gr	Porcionar Prensar Moldear Enfundar Parchar		Verificación del punto de cocción Enfriar a (85,0°C) Satinar sobre gancho de madera de guayaba por 8 minutos. Satinar porciones de 100 gramos aromatizando y pintando de diversos colores. Repartir trozos de 42,8 gramos dando forma en moldes de madera. Envoltura del producto en papel celofán Hacer paquetes de 6 unidades Comercialización



aquello que se han ideado nuevos diseños y envases que han dado un resultado favorable en el mercado comercial del Cantón Baños de Agua Santa, personajes importantes que han sostenido esta valiosa tradición son Baños como los señores: Pedro Espadas, Carlos Sánchez, Nivaldo Salazar y el Sr. Anibal Flores, cada quien con su fábrica lleno de historias y tradiciones a la hora de dialogar sobre dulces artesanales tradicionales.

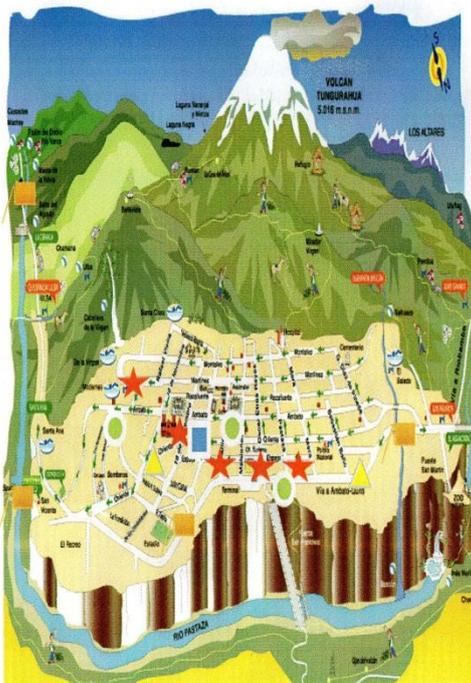


Mapa Gastronómico de los dulces tradicionales del Cantón Baños de Agua



★ Donde expenden dulces tradicionales

★ Donde elaboran dulces tradicionales



Recetas estándar de dulces tradicionales del Cantón Baños

En este punto se detallara todas las actividades que se deben realizar de forma profesional para obtener un dulce de calidad como producto final.

Receta Estándar				
Nombre de la receta: Dulce de guayaba				
T° de cocción:	103,7°C			
Tiempo de cocción:	2:30 Horas			
Porciones: en bandejas	50 u 280 gr c/u			
Tiempo de duración:	3 meses en un lugar seco			
Ingredientes	Cantidad/Unidad	Técnicas	Métodos de cocción	Procedimientos de elaboración
Guayaba	22700 gr	Cocción a la inglesa	Por medio liquido (cocción de la guayaba) Por medio seco indirecto (cocción de la pulpa)	Recepción Materia Prima y Lavado y desinfección de la Materia prima (cocción de la guayaba) Escurredo de líquidos Despulsar la materia prima Unificación de últimos ingredientes Adición del conservante a los 80°C Verificación del punto de cocción para cortar (103,7°C) Envasado a los (102,1°C) Adición del rojo #40 a los (98°C) Enfriar hasta los (75,0°C) para manipular Comercialización
Azúcar(marca tababuela)	7718 gr	Cernir		
Agua	500 ml	Escurredo de Puntos de cocción		
Ácido cítrico	15 gr	Hervido		
Rojo vegetal #40	11,5 gr	Cortar Porcionar Envasar		

DULCE DE GUAYABA

Para una paila de bronce de 50cm radio.

Ingredientes:

- 4 cajones (25 lb c/c) de Guayaba
- 2 baldes (34 lb c/b) de Azúcar
- 1 1/3 cdas de Rojo #40
- 1cda dióxido usp
- 2 cdas Ácido cítrico
- 1 jarra de Agua



Cómo elaborar:

- Compran la guayaba por cajones.
- Colocan en la paila con agua para cocinar.
- Luego en la despulpadora extraen la pulpa.
- En otra paila empiezan a cocinar la pulpa con el azúcar.
- Mediante el tacto miden el punto de cocción del dulce.
- Colocan el rojo vegetal, dióxido usp y el ácido cítrico.
- Enfrían el dulce y colocan en tableros metálicos.

Donde se puede encontrar

Este dulce propio del cantón Baños de Agua Santa se lo puede encontrar: en el recorrido de la calle Ambato, en la calle Pastaza, en el terminal terrestre, y en la salida hacia la ciudad de Ambato.

La fábrica donde producen este dulce está ubicada en la Av. Amazonas Km1 diagonal al estadio José Silva Romo.

Reseña histórica

Los dulces de guayaba es un producto que se lo elaboraba únicamente en los hogares de la localidad que contemplaba de una durabilidad muy corta, es decir, su consumo era inmediato. Años después se vio en la necesidad de expender sus productos en forma de bocadillos que conlleva a distribuir a diferentes lugares del Ecuador.

MELCOCHA DE PANELA

Para una parada 8 pedazos de 3 kg

Ingredientes:

- 25 ladrillos de panela (1kg c/u)
- 7 litros de agua
- 2 cdas ácido cítrico
- Colorantes vegetales a su gusto
- Piel de mandarina a su gusto



Cómo elaborar:

- Comprar la panela en quintales de 50 ladrillos cada uno.
- Colocar en la olla la panela, el agua y el ácido cítrico y poner a cocinar.
- A media preparación agregar la piel de mandarina.
- Con la ayuda de una paleta de madera se mide el punto, cogiendo una porción de melcocha e introduciendo en el agua fría y con el sonido de los cristales obtienen el punto de cocción.
- Pasar a una piedra plana de cemento la melcocha para proceder al enfriamiento.
- Batir en ganchos de madera de guayaba pedazos de melcochas de alrededor de 3 kg.
- Repartir y moldear en forma rectangular prensando el dulce relleno con maní.
- Colocar las melcochas en fundas plásticas y parchar o quemar.

Lugares donde se puede encontrar

Este producto se puede degustar principalmente en la calle oriente en el local del "Don Ayora", las auténticas melcochas de mandarina.

Se encuentra también las melcochas en todo el alrededor del terminal terrestre y en las afueras de los balnearios turísticos del Cantón Baños de Agua Santa.

Producto de gran atractivo turístico por la forma tan ágil en que lo elaboran a la vista de los turistas.

Reseña histórica

Baños, provincia de Tungurahua, es el epicentro de este manjar. Expertos que han recibido la receta de sus madres o abuelas, conocen el punto exacto de la elaboración de la melcocha. Algunos suelen aromatizar sus melcochas con piel de mandarina, naranja o limón.

ARROPE DE MORA

Para una parada de 50 litros para 90 botellas pequeñas (375 ml c/u):

Ingredientes:

- 4 cajas (5lb c/u) de Mora
- 80 lb de Azúcar
- 6 lt de Agua
- 2 ctdas de Ácido cítrico



Cómo elaborar:

- Adquirir la mora por cajas pequeñas.
- Licuar la mora sin agua, solo fruta.
- Cernir la pulpa de mora en un hamero.
- Cocinar el azúcar con el agua hasta que se disuelva y burbujee.
- Seguidamente colocar la pulpa de mora y cocinar hasta que espese.
- Dejar enfriar sin dejar de remover.
- Colocar en botellas de vidrio previamente lavadas.
- Tapar, colocar la etiqueta y sellar la tapa con papel aluminio.

Lugares donde se puede encontrar

El exquisito arrope de mora se puede degustar principalmente en el terminal terrestre en la Asociación 13 de abril frente al puente San Francisco.

Este producto lo elaboran principalmente en la Dulcería "el guayabal" que está ubicada a pocos pasos del terminal terrestre vía al Puyo en la calle Amazonas Km1 diagonal al estadio José Silva Romo.

Reseña histórica

La fabricación de este producto remota desde hace más de un siglo cuando en Ibarra ocurrió el terremoto de 1868, he ahí el Sr. Pedro Espadas conoció sobre su elaboración y empezó a fomentar la producción en el Cantón Baños de Agua Santa.

Recetas artesanales

Baños, la ciudad de la eterna primavera caracterizada por su tradicional forma artesanal de elaborar todos sus productos; extraída y arrastrada durante años por moradores del pedacito de cielo que se acentuaron en dicho Cantón, como por ejemplo frailes, monjas personas devotas de la Virgen de Agua Santa que fueron muy observadoras con sus productos, ellos fueron los mentores y precursores de la elaboración de dulces tradicionales cuando obtenían sus grandes cosechas en especial de la guayaba, la mora silvestre y la miel de caña que rodeaba al Cantón Baños en forma de una corona reluciendo el lugar, creando así sabores y experiencias únicas que solo lo viven en el Cantón Baños de Agua Santa.

Preparaciones como las melcochas de panela, el exquisito arrope de mora y una gran variedad de formas de dulces a base de guayaba se han convertido en productos con gran oferta comercial para los turistas en el Cantón, siendo una importante fuente de ingresos para la localidad y una insignia gastronómica a nivel nacional.

Las siguientes recetas son emblemas brindados por la dulcería "El guayabal", documentos importantes y confidenciales con las que trabajan día a día durante muchos años atrás en la fábrica.

X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Alba, C. A. (2008). Tecnología de las frutas. En C. A. Alba, *Ciencia, tecnología e industria de los alimentos*. Bogota: Grupo Latino. p. 1054.
- Albert, S. (2013). *que es la panela*. España: Primera Edición.
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2007). Cantón. En R. A. Española, *Diccionario práctico del estudiante*. Madrid: Santillana. p. 110.
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2007). Elaborar. En R. A. Española, *Diccionario práctico del estudiante*. Madrid: Santillana. p. 249.
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2007). Empírico, ca. En R. A. Española, *Diccionario práctico del estudiante*. Madrid: Santillana. p. 255.
- Barfield, T. (2000). *Qué es cultura*. *Diccionario de Antropología*. España: Siglo XXI Editores.
- Cuéllar, N. A. (2008). Tecnología de dulces y chocolates. En N. A. Cuéllar, *Ciencia, tecnología e industria de alimentos*. Bogota: Grupo latino. pp. 706-707
- Diario Expreso. (Sabado 28 de febrero del 2015). Registro unico del artesano. *Diario Expreso*. Guayaquil: p. 18.
- Gómez, I. A. (2014). *Plan de manejo de la marca colectiva para los productores y comercializadores de melcochas y afines*. Baños.
- Gómez, M. A. (2014). *Plan de manejo de la marca colectiva para productores y comercializadores de melcochas y afines* . Baños.
- Hernández, S. (2008). *Despulpadora de frutas y verduras*. Barcelona.
- Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. (2010). *Qué es patrimonio cultural inmaterial*. Caracas.
- Calderero, J. & Bernardo, J. (2000). *Definición de instrumento investigativo*. Rialp. Madrid – España.
- Diario La Hora. (Sábado 25 de mayo de 2015). Carnaval en Baños de Agua Santa se disfruta al maximo. *La Hora* .
- Maslow, A. (1998). *El hombre autorrealizado: hacia una psicología del ser*. Kairos: Barcelona.

- Mora, M. E. (2008). planeacion de la muestra y muestreo. En M. E. Mora, *Metodologia de la investigacion*. Quinta Edicion. Mexico. p. 204.
- Morales, A. R. (2008). *La guayaba*. Chile.
- Murdoch, B. (2003). *Toda la gastronomia de la A a la Z*. España: Evergraficas.
- Namakforoosh, M. N. (2005). Investigacion exploratoria. En M. N. Naghi, *Metodología de la Investigación México*: Limusa. pp. 89-90.
- Narváez, V. P. (2009). Definición de tipos de investigaciones. *Metodología de la investigacion científica y bioestadística* (pág. 180). Santiago de Chile: Ril.
- Osornio, A. M. (2013). *El abasto alimentario: una preservación biocultural y turística del patrimonio gastronómico, caso San Gregorio Macapexco, Estado de México*. Toluca - Mexico.
- Real Academia Española. (2006). Ancestral. En R. A. Española, *Diccionario esencial de la lengua española* (pág. 91). Madrid: Espasa Calpe.
- Real Academia Española. (2006). Artesanal. En R. A. Española, *Diccionario esencial de la lengua española* (pág. 138). Madrid: Espasa Calpe.
- Real Academia Española. (2006). Memoria . En R. A. Española, *Diccionario esencial de la lengua española* (pág. 962). Madrid : Espasa Calpe.
- Real Academia Española. (2006). Preparar. En R. A. Española, *Diccionario esencial de la lengua española* (pág. 1194). Madrid: Espasa Calpe.
- Real Academia Española. (2006). Produccion. En R. A. Española, *Diccionario esencial de la lengua española* (pág. 1204). Madrid: Espasa Calpe.
- Real Academia Española. (octubre de 2014). Tradicional. *Diccionario de la lengua española*, España.
- Real Academia Española. (2015). Qué es técnica. Barcelona - España.
- Rodríguez, M. (1991). Cultura popular-cultura de masas. En M. Rodríguez, *Estudios sobre las Culturas Contemporaneas*. México. pp. 151-163.
- Roldán. (2013). *Como hacer un proyecto de investigacion*. Alicante.
- Sampier. (1991). Definicion de muestra no probabilistica. En Sampier, *metodologia de la investigacion*. Barcelona – España. p. 231.
- Toro Jaramillo, I. D., & Parra Ramirez, R. D. (2006). Diseños no experimentales de investigación. En I. D. Toro Jaramillo, & R. D. Parra Ramirez, *Metodo*

y Conocimiento Metodología de la Investigación. Medellín-Colombia: fondo editorial universidad eart. p. 158.

Torres, C. A. (2010). Proceso de la investigación científica . En C. A. Torres, *metodología de la investigación*. Tercera Edición. Colombia. p. 160,161.

UNESCO. (2003). *Convencion para la salvauardia del patrimonio inmaterial*. Paris.

VelSid. (2008). *metodos de coccion* . España.