



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**TEMA: “HISTORIA, COSTUMBRES, MATERIA PRIMA Y
UTENSILIOS DE COCINA DE LOS PANES TRADICIONALES DEL
ECUADOR EN LA SIERRA NORTE PROVINCIA DEL CARCHI”.**

AUTOR:

HARO PEÑA MILTON SILVIO

DIRECTOR:

MSC. FIERRO MOSQUERA DANIEL GONZALO

QUITO - ECUADOR

FEBRERO 2018

CERTIFICADO DEL TUTOR

Certifico en calidad del tutor que el presente trabajo de investigación “HISTORIA, COSTUMBRES, MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS DE LOS PANES TRADICIONALES DEL ECUADOR EN LA SIERRA NORTE PROVINCIA DEL CARCHI” para aspirar al título de ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO, ha sido elaborado en su totalidad por el estudiante HARO PEÑA MILTON SILVIO, bajo mi dirección y supervisión, en la facultad de HOSPITALIDAD Y SERVICIO, dicho trabajo cumple las condiciones requeridas para ser sometida a la presentación pública y evaluación por parte del jurado que se designe.



MSC. FIERRO MOSQUERA DANIEL GONZALO

DIRECTOR DE TESIS

DECLARACIÓN JURAMENTADA DEL AUTOR

Yo, **HARO PEÑA MILTON SILVIO** portador(a) de cedula de identidad **040154188-3**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, ha sido previamente presentado y calificado, presenta una bibliografía que está documentada en el escrito, sin ningún tipo de material o información plagiada.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según establecido por la ley de propiedad intelectual, por su reglamento y por su normativa institucional vigente.



HARO PEÑA MILTON SILVIO

AUTOR DE TESIS

AGRADECIMIENTO

Agradezco a dios por permitirme llegar a este punto de mi vida, brindarme la salud y mantenerme constante y permitirme cumplir cada objetivo planteado en mi vida universitaria.

Agradezco a mis padres por todo su apoyo, sus consejos y sus motivaciones que me han brindado a lo largo de este tiempo, no abandonarme en momentos difícil y alentarme para seguir y cumplir cada objetivo fijando, agradezco a mis hermanos por ser un ejemplo de que todo se logra con esfuerzo, permito decirles que gracias por su palabras de aliento y confianza puesta.

Agradezco a mis profesores y a la Universidad Tecnológica Equinoccial, ya que ellos fueron portadores de conocimientos en mi vida profesional, siendo proveedores de pautas para cumplir cada objetivo.

Agradezco a Msc. Daniel Fierro, Msc. Gabriel Díaz y Msc. Hugo Herrera por sus motivaciones para la culminación de la presente investigación y brindando su tiempo para realizar de mejor manera la investigación.

Agradezco a mis amigos, fueron y son un gran apoyo en mi vida profesional, donde nos formamos como personas y creamos vínculos más fuertes que de una amistad, me permito decirles gracias por estar siempre en todo momento.

Agradezco a todas esas personas que de una u otra forma me ayudaron y me apoyaron en la realización de esta investigación.

DEDICATORIA

A DIOS

Por permitirme llegar a este punto de mi vida, brindándome la salud y la oportunidad de la vida, cumpliendo así mis objetivos.

A MIS PADRES

Por brindarme su apoyo incondicional, consejos, inculcarme valores y la motivación paulatina en cada momento difícil de mi vida universitaria, agradezco su más que nada su amor condicional y la confianza que han tenido en mi persona. Gracias por permitirme tomar mis propias decisiones junto a mis hermanos.

A MI FAMILIA

Por brindarme el apoyo y confianza que me han brindado a lo largo de este arduo camino, especialmente a mis hermanos: Jesús, Alexandra y Jonathan, los cuales fueron un ejemplo de lucha y constancia. También a Carlitos que fue un apoyo junto a mi sobrino Gioele.

A MIS PROFESORES:

Msc. Daniel Fierro, Msc. Gabriel Díaz y Msc. Hugo Herrera por sus motivaciones para la culminación de la presente investigación.

A MIS AMIGOS

Por formar parte de este camino profesional, ya que cada día nos formamos como profesionales y como personas, agradezco su apoyo y su preocupación constante.

CON MUCHO CARIÑO Y AMOR LES DEDICO ESTE ESFUERZO

MILTON SILVIO HARO PEÑA

**FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO PROYECTO DE
TITULACIÓN**

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040154188-3
APELLIDO Y NOMBRES:	Haro Peña Milton Silvio
DIRECCIÓN:	Chillogallo - Barrio Eugenio Espejo
EMAIL:	Miltonhp0510@gmail.com
TELÉFONO FIJO:	02-296-2977
TELÉFONO MOVIL:	0987247507

DATOS DE LA OBRA	
TITULO:	“HISTORIA, COSTUMBRES, MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS DE COCINA DE LOS PANES TRADICIONALES DEL ECUADOR EN LA SIERRA NORTE PROVINCIA DEL CARCHI”.
AUTOR O AUTORES:	HARO PEÑA MILTON SILVIO
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	Quito, 23 de Marzo del 2018
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	MSC. FIERRO MOSQUERA DANIEL GONZALO
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TITULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

RESUMEN: Mínimo 250 palabras

“El Pupo” símbolo de Valentía y gente Aguerida, distintivo perteneciente a la provincia del Carchi, insignia que da valor a gente humilde y sinónimo de una población llenas de costumbres y tradiciones, signo de una provincia rica en cultura e historia.

La presente investigación se encuentra abogada para conservar y revalorizar una de las costumbres representativas de la provincia del Carchi, siendo esta la panificación, ya que debido a la pérdida de este rito ancestral la población tiene una carencia de conocimientos arraigados a las costumbres carchenses.

La panificación Carchense en el icono más importante que tiene el pueblo norteño, tiene gran valía para la provincia porque la panificación es parte de su tradición.

La panificación es la representación que debe permanecer entre los habitantes, porque de esta manera se puede mantener viva para las futuras generaciones.

El presente escrito se caracteriza por historia de trigo y la evolución e importancia que ha tenido a lo largo de los años, el escrito está representado por la historia del pueblo Carchense,

	<p>también se plasma la tradición que tiene la provincia del Carchi referente a la panificación de la provincia.</p> <p>Carchi es considerada como una zona agrícola por la calidad de sus suelos, por la cordialidad que tiene cada persona Carchense, los lugares turísticos que posee, es por esto que cada año celebramos el aniversario de la provincia con júbilo y coloridas comparsas como símbolo de gratitud a la tradición legada.</p> <p>El presente escrito tiene plasmado historias que las personas cuentan como recuerdo, se encuentra plasmado todas aquellas tradiciones que se encuentran en su memoria y que hoy en día se encuentra olvidada.</p>
<p>PALABRAS CLAVES:</p>	<p>Panificación de la provincia del Carchi.</p> <p>Historia de la panificación.</p> <p>Carchi y su panificación.</p>
<p>ABSTRACT:</p>	<p>"The Pupo" symbol of Valor and people of war, badge belonging to the province of the Carchi, emblem that gives value to humble people and synonymous of a population you fill of customs and traditions, sign of a rich province in culture and history.</p>

The present investigation is pleaded to preserve and to revalue one of the representative customs of the province of the Carchi, being this the panification, since due to the loss of this ancient rite the population has a lack of knowledge established to the customs carchenses.

The panification Carchense in the most important icon that the northern people has, has great value for the province because the panification is a part of his tradition.


The panification is the representation that it must remain between the inhabitants, because hereby it is possible to support live for the future generations.

The written present is characterized by history of wheat and the evolution and importance that has had throughout the years, the writing is represented by the history of the people Carchense, also there takes form the tradition that has the province of the Carchi relating to the panification of the province.

Carchi is considered to be an agricultural zone by the quality of his soils, for the warmth that every person has carchense, the tourist places that it possesses, is for this that every year

	<p>we celebrate the anniversary of the province with joy and colouring extras as symbol of gratitude to the bequeathed tradition.</p> <p>The written present has formed histories that the persons count as recollection, is formed all those traditions that they find in his memory and that nowadays it is forgotten.</p>
KEYWORDS	<p>Panification of the province of the Carchi.</p> <p>History of the panification.</p> <p>Carchi and his panification.</p>

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.



F: _____

HARO PEÑA MILTON SILVIO

0401541883

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **HARO PEÑA MILTON SILVIO**, CI **040154188-3** autor/a del proyecto titulado: **“HISTORIA, COSTUMBRES, MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS DE COCINA DE LOS PANES TRADICIONALES DEL ECUADOR EN LA SIERRA NORTE PROVINCIA DEL CARCHI”**, previo a la obtención del título de **GRADO ACADÉMICO COMO APARECE EN EL CERTIFICADO DE EGRESAMIENTO** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 23 de Marzo del 2018

F: _____



HARO PEÑA MILTON SILVIO

040154188-3

ÍNDICE TEMÁTICO DEL PLAN DE TITULACIÓN

TEMA:	1
1. ANTECEDENTES DEL TÍTULO DE INVESTIGACIÓN.....	1
2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	2
2.1 Planteamiento del Problema	2
2.2 Formulación del Problema.	3
3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	4
3.1 Objetivo General:	4
3.2 Objetivos Específicos:	4
4. JUSTIFICACIÓN	5
5. MARCO REFERENCIAL.....	6
5.1 Marco Teórico Referencia (Bases Teóricas).	6
5.1.1 EL PAN Y SU HISTORIA	6
5.1.2 EDAD MEDIA.....	7
5.1.3 SIGLO XX	7
5.1.4 EL PAN EN AMÉRICA	7
5.1.5 EL PAN EN ECUADOR.....	8
5.1.6 LA PANIFICACIÓN EN LA PROVINCIA DEL CARCHI.....	8
5.2 Marco Legal	9
5.2.1 CODEX ALIMENTARIO:	9
5.2.2 NORMAS INEC	9
5.2.3 UNESCO.....	9
5.2.4 Constitución de la República del Ecuador.....	9
5.2.5 Plan Nacional del Buen Vivir 2013 -2017	10
5.2.6 Ley Orgánica de Educación Superior.....	10
5.3 Marco Conceptual	10

6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	14
6.1 Entrevista.	14
6.2 Encuesta.	14
6.3 Focus group	14
6.4 Métodos para recolección de datos.	15
Capítulo 1	18
1.1 HISTORIA DE LA PRIMERA ETAPA DE LA PANIFICACIÓN	18
1.2 HISTORIA DEL PAN EN LA EDAD MEDIA.	21
1.3 HISTORIA DE LA PANADERIA EN EL SIGLO XX.	23
1.4 HISTORIA DEL PAN EN AMÉRICA.....	24
1.5 HISTORIA DEL PAN EN ECUADOR.	25
1.6 HISTORIA DE LA PANIFICACIÓN EN LA PROVINCIA DEL CARCHI.	26
1.7 INGREDIENTES DE LA PANIFICACIÓN.....	29
1.7.1 CEREALES.....	30
1.7.2 TRIGO.	31
1.7.2.1 ESTRUCTURA DEL GRANO DE TRIGO.	33
1.7.3 HARINA.	34
1.7.3.1 Contenido de Proteína	35
1.7.3.2 Coloración que presenta el núcleo.	36
1.7.3.3 Temporada de cosecha.....	36
1.7.4 LEVADURA.	38
1.7.4.1 Tipos de Levadura.....	39
1.7.5 AGUA.	40
1.7.6 GRASA Y ACEITES.	41
1.7.6.1 Clasificación de Grasas y Aceites	42
1.7.7 AZÚCAR.....	43

1.7.7.1	Clasificación de edulcorantes y azúcares	44
1.7.7.2	Edulcorantes Naturales	45
1.7.8	LECHE.....	46
1.7.8.1	Principales variedades.	47
1.7.8.2	Leches especiales.....	47
1.7.9	HUEVOS.	49
1.7.9.1	Beneficio de la Yema:	49
1.7.9.2	Beneficio de la Clara:	49
1.7.9.3	Beneficios del huevo entero:	49
1.7.10	SAL.	50
1.8	PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN.	51
1.8.1	Amasado.....	51
1.8.2	Pesado o División.....	51
1.8.3	Heñido o Boleado.....	51
1.8.4	Reposo.....	52
1.8.5	Formado.....	52
1.8.6	Fermentación	52
1.8.7	Cocción	52
1.9	VELOCIDAD DE LA FERMENTACIÓN Y LAS ENZIMAS.....	53
1.10	FERMENTACIONES PRESENTES EN EL PAN:	53
1.11	UTENSILIOS DE LA PANIFICACIÓN.....	55
1.11.1	PRIMERA AMASADORA.....	56
1.11.2	PRIMER HORNO.....	57
1.11.3	PRIMERA CÁMARA DE LEUDO.	58
1.11.4	LAS PRIMERAS MÁQUINAS Y UTENSILIOS EN EL ECUADOR. ...	59
1.12	INSTRUMENTOS DE LA PANADERÍA ANTIGUA	61

1.12.1 Horno de leña.....	61
1.12.2 Artesa.....	62
1.12.3 Mesa de amasijo	62
1.12.4 Pala	63
1.12.5 Pinza o Gancho.....	63
1.12.6 Escoba	64
Capítulo 2.....	65
2.1 Diagnóstico Inicial.	65
2.2 Importancia de la investigación.	65
2.3 Diseño para el levantamiento de información.	66
2.4 Encuesta	66
2.4.1 TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	68
2.5 Focus Group.	72
2.5.1 PAN DE MAÍZ	73
2.5.2 PAN DE MOTE	74
2.5.3 PAN DE CUAJADA.....	75
2.6 INVESTIGACIÓN DE CAMPO	76
2.6.1 Familia Narváez.	76
2.6.2 Familia Abril.	78
2.6.3 Familia Terán.	80
2.6.4 Familia Pantoja.....	82
2.7 Tabulación de la encuesta:	84
Capítulo 3.....	95
3.1 Propuesta.....	95
3.1.1 Receta 1: Pan de Cuajada (Propuesta).....	97
3.1.2 Receta 2: Pan de Maíz (Propuesta)	104

3.1.3 Receta 3: Pambazo Dulce (Propuesta)	111
3.1.4 Receta 4: Pan De Mote (Propuesta)	115
3.2 Resultados	120
3.2.1 PAN DE MAÍZ	121
3.2.2 PAN DE MOTE.....	122
3.2.3 PAN DE CUAJADA	123
3.2.4 PAN DE PAMBAZO	124
4. Conclusiones y Recomendaciones.	125
5. ANEXOS	127
5.1 ANEXO 1: PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN.....	127
5.2 ANEXO 2: PROCESO DE ENCUESTAS EN LA PROVINCIA DEL CARCHI	131
5.3 ANEXO 3: ENCUESTAS.....	133
6. CONTENIDO DE LA CAPITULACIÓN.....	143

TEMA:

HISTORIA, COSTUMBRES, MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS DE COCINA DE LOS PANES TRADICIONALES DEL ECUADOR EN LA SIERRA NORTE PROVINCIA DEL CARCHI.

1. ANTECEDENTES DEL TÍTULO DE INVESTIGACIÓN

Algunos años atrás la provincia del Carchi constaba por una gran cantidad de costumbres, tradiciones gastronomía y artesanías representativas. La tradición panificadora ha sido una de las grandes insignias de esta provincia gracias a la elaboración a mano, con una variada elaboración, tradicional y de sabores muy característicos; donde esta práctica se ha ido perdiendo en la zona norteña.

Los cantones pertenecientes a la provincia del Carchi constan de una tradición típica en la panificación, pero con el paso de los años; ha hecho que esta provincia vaya perdido gran parte de su producción emblemática. Por otra parte, autoridades al respaldo de esta actividad no han tomado cartas en el asunto, y esto ha llevado que esta tradición siga cada vez en lo anónimo.

No existe estudios previos ni material de investigación donde se pueda tener una base de información sobre las panificaciones tradicionales de la zona, por ello esto ha hecho que el hábito de la panificación tenga un gran declive por varios años.

El único conocimiento se encuentra en las plazas, en los mercados y en las memorias de algunos carchenses. La tradición perdida se basada en los comentarios que las personas pueden obsequiar como relatos o el que se puede obtener a simple vista por las calles, no existen documentos evidenciados de estudios previos por lo que la base principal para la siguiente investigación es un levantamiento de información.

2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

2.1 Planteamiento del Problema

Alrededor de los síntomas que presenta dicho problema es la pérdida de algunas costumbres y tradiciones ancestrales pertenecientes a la provincia del Carchi. Esto ha inducido una falta de identidad en los ecuatorianos, especialmente una de las artes más antiguas del país como ha sido la panificación. A lo largo de los años, poco a poco se ha ido quedando en lo anónimo ciertos ritos pertenecientes y particulares de cada región, por ello; ha provocado que cada generación nueva vaya perdiendo el valor y la importancia de la identidad característica del Ecuador. Esta costumbre se encuentra algo perdida hoy en día, especialmente en la provincia del Carchi; donde ha desaparecido muchas de las panificaciones representativas que ha caracterizado a la zona Norteña.

Con ello, está provocando una pérdida esencial que afectará a la provincia Carchense, será de gran importancia recuperar cada una de las emblemáticas usanzas características. Es de importancia que cada una de las autoridades pertinentes de cada una de zonas de la provincia trabaje para lograr revalorizar y recuperar con mayor fuerza este rito panificador, es de gran valía que la panificación vuelva a ser parte del conocimiento de los pobladores y así no dejarlo en lo anónimo.

Lo más acertado ante dicha problemática es intervenir todas estas dificultades, ya que, si no se toma en cuenta la importancia de la tradición en la zona norteña, esto quedará en el olvido y se perderá uno de los legados de valor. Hay que tomar en cuenta que, este rito ancestral es característico de la región y es un deber que dicha costumbre sea devuelta a los pobladores, ya que si no se trabaja ante este conflicto provocaría la erradicación y la pérdida total de costumbres, hábitos y más que nada la panificación.

De esta manera, la principal solución para la recuperación de la tradición panificadora en la provincia del Carchi se encuentra en la población, en otras palabras, se diría que es devolverles dicha arte, la historia de la panificación

deber renacer actualmente, las recetas tradicionales y cada actividad ancestral de la zona debe ser recuperada.

Es importante recalcar que para lograr dicho objetivo será con la ayuda de encuestas a los pobladores, especialmente a las personas de edad avanzada, ya que ellos llevan en su memoria sobre la antiguan panificaciones e incluso sobre la forma de realizar, de esta manera tendremos información más acertada sobre los panes representativos.

Por otro lado, trabajar con las instituciones públicas y Privadas de cada zona y realizar actividades comunitarias que puedan dar a conocer el valor de la panificación y con información acertada, lograr que la población conozca acerca de las panificaciones emblemáticas y ancestrales de la zona norteña

2.2 Formulación del Problema.

- **Pregunta General:**

¿Es necesario un levantamiento de información basada en la teoría de la panificación, con relación a la historia, materia prima, utensilio y la elaboración de panes en la provincia del Carchi?

- **Preguntas Específicas:**

¿Cómo fundamentar desde la teoría todo lo referente a la panificación que define a un país o a una zona?

¿Para qué será necesario diagnosticar información acerca de la panificación en la provincia del Carchi?

¿De qué forma ayudara fichaje en la provincia del Carchi con relaciona la historia, los utensilios, la elaboración y la existencia de panes de la zona?

3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Objetivo General:

Estructurar información técnica desde la teoría de la panificación, teniendo como finalidad la revalorización de la historia de la provincia del Carchi con relacionando a la materia prima, los utensilios y la elaboración de panes.

3.2 Objetivos Específicos:

Estipular desde la teoría todo lo referente a la panificación que define a un país o a una zona.

Recolectar información sobre la importancia de la panificación en la provincia del Carchi, con la finalidad de obtener una información técnica sobre el valor panes en la provincia.

Estructurar un fichaje técnico en la provincia del Carchi con relación a la historia, los utensilios, la elaboración y la existencia de panes pertenecientes a la zona.

4. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se encuentra abogada para conservar y revalorizar una de las costumbres representativas de la provincia del Carchi, siendo esta la panificación, ya que debido a la pérdida de este rito ancestral la población tiene una carencia de conocimientos arraigados a las costumbres carchenses.

El comportamiento poblacional ha provocado la pérdida de las prácticas en la panadería, por ello es importante el siguiente proyecto ya que será pertinente aplicarlo con la finalidad de atesorar e impedir el quebranto de la panificación en la provincia. Por dichas razones, la población Carchense será los principales beneficiarios, ante este nuevo conocimiento; con ellos se dará mayor valor a la provincia con sus costumbres.

De esta manera, la investigación será de carácter novedoso para la población y con abundante información de carácter actual; será de gran importancia para todos los cantones de la provincia Carchi.

5. MARCO REFERENCIAL

5.1 Marco Teórico Referencia

5.1.1 EL PAN Y SU HISTORIA

La panificación siendo una técnica muy antigua, es de poco acierto el nacimiento de dicha técnica, a lo largo de los años existieron estudios sobre dónde y cómo apareció, hoy en día existen escritos donde cuentan la historia del pan y la aparición de la panificación en la humanidad.

Sin embargo, alguna investigación nos lleva a las investigaciones del Josep Antoni Ribas Cervera, cocinero de nacionalidad española donde dicho autor nos da a conocer de manera general del uso de la espiga del trigo como cereal y en nacimiento del pan, de igual manera sobre la aparición de la panadería en la sociedad. (Ribas, 2014).

El Institución Educacional de Nivel superior Chilena (DUOC-UC, s.f.), entre sus investigaciones demuestra que los escritos de Josep Ribas tienen una gran semejanza sobre la historia del pan. Teniendo en cuenta las dos fuentes, tratan de dar a conocer que el inicio del pan fue en la Prehistoria, nos describe algo primitivos con referencia al trigo, más tarde formar parte de la historia de Egipto donde toma empuje para su desarrollo. Ribas nos comenta sobre la historia de la panificación y sus avances entre los pueblos Griegos y aquí nos relata sobre el pan y el nuevo descubrimiento para panificarlo de mejor manera y de intensificar sus sabores. Luego finaliza haciendo un relato breve con la llegada del pan al imperio Romano, época donde perfeccionan cada instrumento de panificación y donde las personas lo vuelven un arte. Llegamos a entender que esta es la primera etapa que vivió el pan en su historia. (Ribas, 2014)

5.1.2 EDAD MEDIA

En las investigaciones del Ribas nos comenta sobre la caída del imperio Romano, el pan empieza a vivir una segunda etapa, con la caída del imperio romano, todas las dificultades que vivió el imperio romano en dicha época hizo que el pan tome una gran importancia para la sociedad, a partir de ese momento las personas consideraron al pan un alimento importante de la sociedad. (Ribas, 2014)

5.1.3 SIGLO XX

(Rule, 1990) Nos comenta sobre el nacimiento de la famosa Revolución Industrial, la época donde nacen las máquinas, alrededor de los años de 1750-1850 con la aparición de algunos artefactos industriales e industrias la panificación tiene gran importancia entre los pobladores y volviéndose de ayuda en la producción de masa con una mayor producción de la masa. En este momento, la evolución del pan tiene un giro impresionante, esto se debe a que las aparición de las industrias y las nuevas máquinas en la sociedad. (Ribas, 2014).

5.1.4 EL PAN EN AMÉRICA

Entre las investigaciones de (Verlinden & Pérez-Embid , 2006) habla sobre “Cristóbal Colon y el descubrimiento de América”, hace semejanza con la llega de los españoles al continente Americano, pero Varela y Gil comenta sobre los viajes que realizo Cristóbal Colon y hace relato sobre la entrada de alimentos que fueron transportados desde Europa, deduciendo el contacto con el pan por primer vez al nuevo continente. (Varela & Gil, 1992).

Por otra parte, en las investigaciones de *Martha Delfín Guillaumin* sobre la Historia del Maíz en México dice: *El pan como alimento mexicano asocia algunas técnicas indígenas traídas por los españoles*. También nos habla sobre los instrumentos utilizados, siendo estas máquinas todavía primitivas y con cultivo de trigo, también nos hace referencia sobre la proliferación del trigo en los pueblos gracias a religiosos llegados de Europa. (Guillaumin, 2010).

5.1.5 EL PAN EN ECUADOR

Ecuador tiene escritos limitados y escasos que remiten la historia del pan y aun así escrito de Vázquez hace referencia que el primer contacto con la espiga de trigo es con la llegada de los españoles y fue ahí donde comenzó de la historia del pan. Vázquez hace relato a la llegada del Fray Jodoko Ricke, dicho personaje trajo la primera espiga de trigo y él fue el que inicio con la proliferación del trigo y la creación de los utensilios de la panificación, poco primitivos pero de gran importancia para su desarrollo. (Vazquez, 1985)

Pasos entre su escrito hace referencia sobre los utensilios que usaban los antiguos habitantes ecuatorianos y recalca que los instrumentos son originarios del Ecuador, gracias al libro del ecuatoriano Julio Pazos Barrera nos brinda una idea breve sobre los instrumentos de la cocina y de panificación, también sobre las formas de cocción. (Pazos, 2008).

5.1.6 LA PANIFICACIÓN EN LA PROVINCIA DEL CARCHI.

Ecuador un país de numerosas historias rescatadas y vividas por los ecuatorianos, podremos recalcar que en cada rincón del país se encuentra envuelta de tradición y cultura y la provincia del Carchi no es la excepción ya que a lo largo de los años ha ido recopilado mucha información sobre la historia y tradición pasto, el municipio de la provincia del Carchi han ido publicando en los últimos años y ahí nos relatan su trascendente histórica Carchense. (GMT, Gaceta Municipal, 2016)

A pesar de estar perdiendo costumbres, entre ellas la panificación, la provincia del Carchi tiene muchas representaciones de la panadería, donde es esta una de las afectadas, pero se intenta recuperarlas. Los utensilios que usaban en la antigüedad son un gran legado y pocos vistos en nuestros días, la gran importancia de la panadería en la cultura pasto nos ayudan a mantener nuestra legada identidad. (GMT, Ficha de Documentacion: Atlas., 2012)

5.2 Marco Legal

5.2.1 CODEX ALIMENTARIO:

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación *en conjunto con la Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas* en el año de 1963 realizaron el “Codex Alimentario”, es la recopilación de todas las normas y código alimentario que garantiza a los pobladores el sano consumo de alimentos. (Codex Alimentarius, 2016)

5.2.2 NORMAS INEC

El instituto de estadísticas y censo, determino normas sobre la alimentación de la población ecuatoriana, y determinar una alimentación adecuada en cada edad y dictamina que toda la población tiene derecho a una alimentación sana y balanceada, protegiendo especialmente con la alimentación de infantes. (INEN, 2013)

5.2.3 UNESCO

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en el año de 1982 se establece en Quito y tiene como objetivo es ayudar a la economía, erradicar la mala alimentación y así evitar la desnutrición en la población, especialmente en los niños. Ayudar la población a tener hábitos de alimentación y de higiene ayudando a los pueblos andinos (UNESCO, 2002)

5.2.4 Constitución de la República del Ecuador

La constitución de la república del Ecuador estableció nuevas leyes en el 2013, con la finalidad de garantizar a la población una permanencia digna en el país, las leyes se establecieron en lo que se conoce: “Plan Nacional del Buen Vivir”

También habla de la soberanía alimentaria donde nos menciona que: “El estado garantiza una alimentación sano, suficiente y nutritivo; *preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales*”. Por otro lado dictamina “*La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el*

trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.” (Constitucion de la Republica, 2008, págs. 12, 17)

5.2.5 Plan Nacional del Buen Vivir 2013 -2017

Ecuador estableció un programa para mejorar la existencia de cada persona y los derechos que por obligación tienen, entre los cuales dice que la salud es un derecho que garantiza el Estado, por ello el estado establece el Plan de desarrollo del buen Vivir en el 2013 con normas de obligaciones y derechos para desarrollo de los ecuatorianos con igualdad, equidad, solidaridad entre diversas culturas. (Plan de Desarrollo del Buen Vivir, 2013)

5.2.6 Ley Orgánica de Educación Superior

Ley orgánica de educación superior está constituida con los derechos y obligaciones de las personas con relación a la educación superior. Describe con claridad las sanciones establecidas al no ser cumplida la ley, nos da a conocer que el Ecuador es un país pluricultural y multiétnico, por ello es deber de cada persona cuidar de las tradiciones y costumbre y dar un valor cultural ante el resto de habitantes. (LOES, 2010)

5.3 Marco Conceptual

ANTIGUA MESOPOTAMIA:

“Mesopotamia” en griego significa *“Entre Ríos”* lo que quiere decir: “Imperios entre ríos”, en dicho escrito habla de los Ríos Tigris y Éufrates”. Haciendo mención que la antiguan Mesopotamia estaba conformado por lo que hoy se conoce Irak, Líbano, Siria y Jordania. (Klíma, 2007).

CULTURA ALIMENTARIA:

Universidad de Zaragoza define lo siguiente: “El concepto de cultura alimentaria hacer referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre que, cuando, como, con quien y porque se come lo que se come en una determinada sociedad.” (Espeitx, 2014)

MAÍZ:

Se define como un alimento amarillo que ha sido característico de toda la América, Zea Mays siendo su nombre científico se le considera un alimento llegado desde Europa en el siglo XV. (DefinicionABC, 2007).

MATERIA PRIMA:

Se puede definir que: *“Se denominan materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se transformarán en bienes de consumo”*, teniendo en cuenta este concepto puedo añadir que: *“Materia prima son todas aquellas sustancias, ya sean líquidas o sólidas; que sufrirá transformaciones con la finalidad de procesar un bien de consumo”*. (ABC de la Economía, s.f.).

MIES:

Teniendo referencia a los escritores de poetas griegos y romanos, y tomando en cuenta los escritos de la Biblias donde dichos escritos se refiere al *MIES* como al cultivo de cereales, entre ellos el de mayor importancia el trigo. Podemos definir que: Cereal maduro listo para ser cosechado. (Collins, 2005)

MOLTURACIÓN:

El término molturación tiene su origen etimológico en el proceso de trituración del trigo, devastando su estructura, y alcanzando harina en polvo en el interior de los molinos tradicionales. (Tecnología de Alimentos, 2009)

PAN:

Textualmente se define como: *“Masa horneada, hecha de harina y agua que se fermenta por la levadura, y se cocina y es considerado un alimento primordial para el hombre, proviene del latina “Panis”*. (DeConceptos, 2017).

PATRIMONIO ALIMENTARIO:

“El patrimonio alimentario es un bien de consumo como cualquier otro, pero también se consume en el sentido más estricto, es decir, se ingiere.” Analizando desde lo más profundo que es, las costumbres de alimentación de los pueblos.” (Espeitx, 2014).

REACCIÓN DE MAILLARD:

Ruiz Roca en su tesis doctoral sobre *“Propiedades antioxidantes de los productos de la reacción de Maillard y su influencia en la absorción de hierro y Cobre”* nos da a entender que, la reacción de Maillard, también conocida como de Pardeamiento no enzimático y también dice: “Es una de las reacciones que se dan con más frecuencia durante el procesamiento de alimentos, principalmente en el calentamiento pero también durante el almacenamiento a temperatura ambiente o incluso, aunque de forma mucho más moderada, a bajas temperaturas”. (Ruiz B. , 2009)

REACCIÓN ENZIMÁTICA:

Según la teoría que nos brindan los autores en el libro *“Bioquímica”* del Centro de investigación en Fisiología Celular podemos definir a esta reacción como: “Las enzimas son moléculas de forma natural y que contienen proteínas y catalizan reacciones químicas, siempre que sean termodinámicamente permisibles.” (LAB-FERRER).

REACCIÓN NO ENZIMÁTICA

En los estudios que nos brindan los autores en el libro *“Bioquímica”* del Centro de investigación en Fisiología Celular se define a esta reacción como: “La reacción no enzimática toma como resultado la condensación de compuestos carbónicos y aminados o también por degradación de compuestos con dobles enlaces conjugados a grupos carbonilo”. (LAB-FERRER)

Beatriz Ruiz Roca en su tesis Doctoral sobre "*Propiedades antioxidantes de los productos de la reacción de Maillard y su influencia en la absorción de hierro y Cobre*" nos da a conocer que: "La reacción de Maillard, también es conocida como de Pardeamiento no enzimático." (Ruiz B. , 2009)

TRITICUM DURUM:

La Universidad Técnica de Ambato la define como: "Trigo de tipo extranjero utilizado para la elaboración de alimentos". (Ruiz & Elena , 2013). Por otro lado el Chef Josep Ribas menciona al Triticum Durum como: "Tipo de trigo, originario en el antiguo Egipto y extendido por todo el mediterráneo." (Ribas, 2014).

UTENSILIOS DE PANADERÍA:

Pedro López Elum en las investigaciones sobre los *Utensilios de cocina y mesas en la baja edad media, hacen referencia*, y da a entender que: "Son todos los materiales físicos que facilitan la realización de alimentos preparados y que permite sencillamente el consumo de los mismos" (López, 2002).

6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

6.1 Entrevista.

Concepto: La entrevista, es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto. (Galan, 2009)

Aporte personal: teniendo presente el concepto mencionado, la investigación se valdrá obteniendo información de la población en Carchense, especialmente de los panaderos de la zona, afirmar la historia de los panes y su origen en la provincia del Carchi.

6.2 Encuesta.

Concepto: La encuesta sería el “método de investigación capaz de dar respuestas a problemas tanto en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida de información sistemática, según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida” (Rodriguez, 2011)

Aporte personal: Teniendo presente el concepto mencionado, la investigación se valdrá obteniendo información de la población en Carchense, su finalidad es establecer el conocimiento de los panes tradicionales de la zona y su aceptación de una propuesta de mejora.

6.3 Focus group

Concepto: Es una técnica de estudio de opiniones o actitudes que se realiza con pequeños grupos de personas. Esta técnica se utiliza fundamentalmente en estudios comerciales o de marketing para conocer aspectos muy específicos de productos, marcas, etc. (Gonzales, 2013)

Aporte personal. Teniendo presente el concepto mencionado, la investigación se valdrá obteniendo información expertos en la culinaria, específicamente en panadería con docentes de la Universidad Tecnológica Equinoccial. Su finalidad es establecer técnicamente el conocimiento sobre los panes de la zona Carchense y aporte para la propuesta de mejora.

6.4 Métodos para recolección de datos.

Analítico: El método analítico es aquel método de investigación que consiste en el desmembramiento de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar la causa, la naturaleza y los efectos. (Limon, 2007)

En el presente estudio, se utilizara dicho método Analítico con la finalidad de analizar las causas de la perdida de las costumbres y tradiciones panificadoras de la provincia del Carchi.

Deductivo: se refiere a aquel método donde se va de lo general a lo específico. Este comienza dando paso a los datos en cierta forma válidos, para llegar a una deducción a partir de un razonamiento de forma lógica o suposiciones. (Galan, 2009)

En el presente estudio, se utilizara dicho método Deductivo con la finalidad de analizar técnicamente sobre las panificaciones existentes, como recuperarlas y realizar un llamado de atención a las personas para evitar dicho tradición.

Analítico Sintético: Estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para analizar de forma individual. (Falcon, 2013)

En el presente Estudio, se utilizara en el método Analítico Sintético con la finalidad de estudia cada factor de la problemática que presenta esta zona, con la finalidad de recopilar información y formas de combatir y solucionar cada problemática.

La importancia de la metodología de la investigación es el medio de canalización de la indagación de información con la ayuda de herramientas practico-teórica con la finalidad de dar solución a una problemática establecida en un determinado espacio.

La metodología de la investigación en la propuesta establecida nos facilitara la aplicación y la ejecución en el lugar establecido, y nos brindara una nueva información valida acertada y actual.

ETAPAS DE LA INVESTIGACIÓN	MÉTODOS			TÉCNICAS	RESULTADO
	EMPÍRICOS	TEÓRICOS	MATEMÁTICOS		
FUNDAMENTO TEÓRICO		Analítico-sintético. Inductivo-deductivo Analítico Sintético		Libros Artículos Documentos de la web Publicaciones	Brindan bases teóricas sobre la historia técnica.
DIAGNOSTICO	Histórico-Comparativo Recolección de información Estudio de la problemática		Recolección de la información con: Tablas graficas Gráficos estadísticos	Encuestas Criterios de personas históricas. Entrevistas Focus group	Recopilación de información actual y situación real del problema.
PROPUESTA	Métodos empíricos	Analítico-sintético. Inductivo-deductivo Analítico			La aplicación de la propuesta, generaría nuevos conocimientos y rescate de patrimonio alimentario.

VALIDACIÓN	Experimental Métodos empírico Opinión de población			Análisis culinario aplicación de la propuesta Encuestas Entrevistas Focus group	Brinda información sobre la aceptación de la propuesta. Corroborar validez en la propuesta.
-------------------	--	--	--	---	--

Capítulo 1

1.1 HISTORIA DE LA PRIMERA ETAPA DE LA PANIFICACIÓN

La historia del pan y las técnicas de panificación son demasiado inciertas, ya que a ciencia cierta se desconoce con exactitud cuál fue el momento en que surgieron estas técnicas y mucho más incierto en donde nacieron. A pesar de la poca información existente, nacen un sin número de ideas acerca de la panificación donde el Chef Panadero Josep Antoni Ribas Cervera de origen español en su manuscrito sobre la “Historia del Pan” brinda una idea general del uso de cereales y en nacimiento del pan. (Ribas, 2014)

Según Ribas, alrededor de 10 000 a.c. el pan tiene su inicio en la prehistoria y desde aquí se da una idea general que el pan se encuentra ligado con la alimentación de los humanos. Es de poco conocimiento y certeza poder decir que desde ese momento fue uno de los motivos principales para que surja el cultivo de cereales y sea una razón importante para el asentamiento de las tribus y comunidades, pero es de mucha incertidumbre la manera de consumir dichos cereales. Es un tanto desconocido el consumo, pero se conceptúa que en un principio lo comía de forma natural es decir solo masticándolo, para que más tarde exista la teoría de que lo cocinaban para hacerlo mucho más digestivo, luego ya lo tostaron en piedras calientes a fuego vivo para después como finalidad triturarlos en piedras y convertirlo en harina y terminarlo en masa compacta. (Ribas, 2014)

Según la Institución Educacional de Nivel superior Chilena siendo un Instituto creado por parte de la Pontificia Universidad Católica de Chile, en su libro “Manual de Panadería” nos brinda un conocimiento diferente donde dicho escrito hace referencia al Pan y su relacionado con el cultivo de Trigo, para ello menciona su nacimiento es en la antigua Mesopotamia, aquí el cultivo de este cereal en sus inicio fue en países como Jordania, Turquía, Irak y Siria. Toma gran importancia este tipo de actividad ya que cuentan con la ayuda de los ríos Tigris y Éufrates. (Cuoc-UC)

Más tarde teniendo en cuenta las investigaciones del *Rivas* y la Institución Educacional de Nivel superior Chilena, tienen una gran semejanza sobre la historia del pan a nivel general. Nos menciona acerca de la estabilidad del trigo como un alimento principal para la humanidad, dicho cereal se extiende por todo el mediterráneo siendo Egipto la cuna de su nacimiento y contando con el Rio Nilo como ayuda para el riego de los campos, a parte el clima era favorable para el cultivo del cereal. En Egipto se detectan una variedad de trigo llamada "Triticum Durum" y tuvo gran importancia entre las producción ya que eran muy abundante en esta zona, después de este fenómeno estos cultivo fueron dando origen a nuevas variedades de trigo. (Cuoc-UC)

En este momento sus técnicas son más desarrolladas y las elaboraciones de masa empezaron a realizarse con fermentos, es de gran importancia tener en cuenta que los egipcios ya tenían la técnica de fermentación y lo usaban al realizar la cerveza y el vino. por otra parte según teoría diferentes hacen mención sobre el descubrimiento de una nueva forma y con mejores resultados en la realización del pan, según los descubrimientos habla sobre el acontecimiento de un esclavo egipcio, cuando realizaba el pan olvido la cocción de un pequeña parte de pan, sin tener el conocimiento que la humedad era un factor de fermentación dicho esclavo asustado cogió el trozo de masa leudada y mezclo con la masa del día, lo hizo para evitar el castigo agresivo por parte de los egipcios. Más tarde cuando realizo dicha masa se dio cuenta que el pan realizado era de mayor sabor y mucho más ligero, de esta manera se había descubierto una nueva forma para elaborar pan y desde este momento el pan se convirtió en un signo de pago a los esclavos y de salario. (CEOPAN, 2017)

Es importante recalcar, en esta época ya marca trascendencia la panificación, el trigo era mejor trabajado y ya se dan a conocer las harinas refinadas que eran escasa por su difícil molturación, por ello nace también los primeros utensilios y máquinas para la trituration del trigo y la elaboración del pan a pesar de que aún era manuales. (Ribas, 2014)

Con el intercambio comercial el pan llega a lo que hoy es Grecia, el pan llega al punto más alto con los griegos, el pan es convertido en alimento representativo para los rituales y como sustento de la alimentación griega. Los

pobladores cuando adoptan dicho alimento a la civilización, lo perfeccionan y fueron ellos los que a la panificación la convierten en arte. En este momento es donde el pan tiene varias presentaciones, ya que los griegos crean alrededor de setenta tipos de panes, entre ellos añaden frutos secos, aceites y miel como mezcla de las variedades de masa, no por dicha característica e ingenio son los más grades panificadores, al contrario; ellos adoptan una gran cantidad de masas diferentes por que incluyen una variedad de cereales como: Cebada, Avena, Salvado, Centeno, el Trigo e incluso las masas de Arroz. Cuando se convierten en creadores de las masas, estos dan diferentes formas al pan que son usados en los rituales religiosos y banquetes. (Ribas, 2014)

En el momento que se volvió emblema el pan para los egipcios y un alimento necesario para las fiestas y banquetes, las maquinarias y las formas de cocción del pan se desarrollaron de mejor manera con la finalidad de abastecer todos los pedidos por parte del gobernante de la época. Llego a ser de tanta importancia el pan en esta época que escritores y poetas griegos llegaron a venerar al pan en sus escritos, entre ellos esta Homero, Platón, Aristóteles, Herodoto. Por esta razón, para muchos historiadores es solo mito las aventuras en las búsqueda del vellocino de oro por Jasón, para estas personas es una metáfora en la búsqueda de trigo por los caminos y rutas de Grecia. (Ribas, 2014)

Los escrito de Carolina Zúñiga la “Historia del Pan” hace referencia sobre las palabras de Herodoto y textualmente dice: “En la tierra de los asirios llueve poco, y ese poco es lo que desarrolla la raíz del trigo; sin embargo, gracias a las aguas de los ríos que lo riegan las mies crece y entra en razón el grano, si bien el propio rio no llega a las tierras de labor como en Egipto, sino que el riego se hace a fuerzas de brazos y con cigoñales. Pues tanto el país babilónico, como el egipcio, están surcados por canales....” (Herodoto). (Zuñiga, 2011, pág. 1)

Cuando dicha arte panificadora llega a Roma, lo más probable es que sus técnicas fueron adquiridas por los griegos y desde el memento que llega el pan a Roma se encuentra muy atrasado en la manipulación y trituración de cereales, también con el avance de maquinaria y utensilios de panificación. Por ello es importante recalcar que para los griegos la panificación es de importancia en las urbes Romanas ya que ellos son los que dan a conocer las escuelas de

enseñanza panadera con colegios profesionales. En el momento en que Roma tiene un aumento progresivo de población y tomando en cuenta su alimentación (Vino y Pan con frutos secos y aceitunas) es cuando proliferan los panaderos; es ese momento dicha situación se realiza para poder cubrir la demanda de alimento y es cuando perfeccionan los hornos y los molinos de trituración. Se conoce que para algunos habitantes como Alemania y Suecia que no formaban parte del imperio Romano pero que combatieron en guerras; adaptación el consumo de pan y se extendió a varios sectores. (Ribas, 2014)

Se dice que para Hispania, ya conocía el pan mucho antes de la colonización romana. Por dicho conocimiento el gran consumo de pan en los pueblos romanos hace que el trigo, tanto en el comercio como en cultivo tenga una gran importancia para el inicio de la panificación en la edad media. (CEOPAN, 2017)

1.2 HISTORIA DEL PAN EN LA EDAD MEDIA.

Con la caída del imperio romano, Carlomagno dictamina algunas leyes por ejemplo el trabajo nocturno, con dicho acontecimiento a nivel europeo hubo un desabastecimiento de trigo, sin embargo Carlomagno llevo el control del número de panaderías en la población con la finalidad de evitar la falta del pan en la comunidad. Al no contar con el trigo suficiente, incluyeron la variedad de cereales para la panificación y entre ellos estaba el centeno; cuando se agotaba este cereal lo reemplazaban con cebada, evitando de este modo la carestía. De esta manera se diagnosticó a la panadería como profesión y que los panaderos trabajaran por la noche, acciones que en la época era prohibidas las actividades nocturnas. (Ribas, 2014)

Fue un momento de gran presión para los panaderos por varias razones, una de ellas era porque los hornos estaban alejados de las panaderías, se encontraban cerca de los ríos y era porque evitaban que los hornos provoquen incendios en las poblaciones. Otra razones fue la entre de 5 libras de harina a cada panadero para que ellos al final de la labor diaria tengan como obligación la entrega de 7 libras de harina ya procesada y horneada, si en algún caso no entregaba dicha cantidad de pan horneado se consideraba que para cada panificador era una deuda y por esta razón se los cobraban en las cosechas

siguientes esta deuda. La edad media fue muy importante para la panificación a pesar de las distintas leyes y dificultades presentadas porque con la carestía de trigo surgió una variedad de panes y con ello una gran variedad de masa de diferentes cereales. (Ribas, 2014)

Teniendo en cuenta el escrito de Carolina Zúñiga donde nos transcribe en su documento “Historia del Pan” la importancia del pan en la población, siendo un texto clásico de Dinias, un pasaje contemporáneo con Aristófanes y textualmente dice: “El pan que hoy se trae a la mesa y el que se compra en el mercado, es de una blancura deslumbrante y de un gusto sorprendente. El arte de fabricarlo, perfeccionado, que nació en el siglo pasado en Sicilia, se revela en nuestra patria en todo su esplendor y hemos de decir que se ha mejorado extraordinariamente la fabricación de los amasados.” (Zuñiga, 2011, pág. 2)

En ese momento nace el pan blanco, en la época este tipo de pan destinado a gente rica y clase alta, por otra parte también existe la variación de pan y es conocido como pan negro que eran realizados de cebada, centeno y avena, donde este tipo de pan es destinado al resto de población o gente de menos recurso. Por estas razones en esta época no existen grandes progresos en la panificación, pero también es conocido como la época de más hambre porque escasa el trigo y esta desventaja fue significativa. Las personas de esta época consideraron al pan como un alimento importante y de gran referencia y lo realizaban en casa de cada familia y los preparaban en hornos públicos, pero es importante recalcar que los conventos a nivel de Europa fueron los principales productores de pan considerando que ellos empezaron con el cultivo de cereales en los conventos. (Ribas, 2014)

En el siglo XII aparecen los primeros gremios de profesiones, por ello siendo el pan un alimento principal en la alimentación de las comunidades y se añade a los artesanos del pan a dicho gremio como profesionales. Sin embargo, el pan es primordial para todos los pobladores y se continuaba consumiendo con gran importancia solo en la mesa de gente adinerada como acompañante, cuando ya no los consumían los restos de pan y de alimento eran destinados para la gente pobres. (CEOPAN, 2017)

1.3 HISTORIA DE LA PANADERIA EN EL SIGLO XX.

Alrededor de los años 1760-1840 nace la famosa Revolución industrial, es la época donde nacen las máquinas siendo de gran ayuda para el área Agrícola y Económica (Rule, 1990). Con la aparición de algunos artefactos industriales como: Hornos, cortadoras, Amasadoras, Enfriadoras, Leudadoras y hasta Empacadoras. La panificación tiene gran importancia entre los pobladores ya que son de gran ayuda en la producción de masa, ayudan con una mayor producción en comparación con la producción manual e inclusive en este período las trituradoras de trigo evolucionan y aparecen harinas de mayor calidad conocidas como harinas finas. (Ribas, 2014)

En conclusión se podría mencionar que el siglo XX es un periodo donde se dan los grandes progresos en la panificación. Según Ribas, lo clasifican según la reacción química que provoca en las masas, lo especifican como reacción enzimática y no enzimática. (Ribas, 2014)

En la época, descubren la reacción de Maillard y el efecto en la panificación combinando de manera adecuada con los ingredientes y saborizantes. Clasifican de mejor manera teniendo en cuenta la relación de la materia prima, por lo que concluyen que el harina y sus otros ingredientes tiene mejor calidad siempre que se trabaje con mayor cuidado y se verifica todo esto en la producción de masa. Por otro lado, aparece la teoría que las bacterias como los enzimas de la harina trabajan como agentes químicos que ayudara a la elaboración del pan (simulando la levadura), asimilaban que dichos elementos eran los causantes del aroma característico del pan. (Ribas, 2014)

Se puede concluir que desde este momento, la evolución del pan tiene un giro impresionando, se diría que esto se debe a que las aparición de las industrias y las nuevas máquinas y hace que las características del pan sean diferentes, también se mencionaría que empiezan a trabajar con la mayor demanda y con los pedidos diferentes que tiene la población con referente al pan. Se empieza a producir en cantidades mayores y abarcan los gustos de todas las zonas tanto en variedad como en calidad requerida por los mismos.

1.4 HISTORIA DEL PAN EN AMÉRICA.

Cuando en Europa se encarna el pan en la población y se vuelve alimento primordial del diario vivir, la llegada del pan en América se asemeja con la llegada de los españoles, específicamente se cree que la llegada de Cristóbal Colon (1492-1502) es el inicio del nacimiento del pan y por ende la llegada del Trigo en América.

Entre los escritos de Charles Verlinden y Florentino Pérez-Embid sobre “Cristóbal Colon y el descubrimiento de América” habla de los cuatro viajes de Cristóbal Colon a América y calza muchos puntos sobre las travesías que ocurrieron, entre dichas travesías la más importante y que marco mayor trascendencia para muchos países de América fue en 1502 cuando realizo su último viaje con la finalidad de explorar la zona. Cuando Cristóbal Colon llega a América empieza el asentamiento y por dicha razón llega a transportar desde Europa algunos alimentos, se asemeja que entre todo lo transportado estuvo el pan y en ese momento fue el primer contacto de América con el Pan. (Verlinden & Pérez-Embid , 2006)

Según investigaciones de Martha Delfín Guillaumin sobre la “Historia del Maíz en México” no dice: “El pan como alimento Mexicano asocia algunas técnicas indígenas traídas por los españoles”. En México se conoce al pan como tortilla de maíz, exactamente en Puebla en 1530 los españoles fundaron las primeras panaderías, realizando todos las reparaciones necesarias para la realización del pan en lo que ellos conocían, entre dichos reparaciones están los campos de trigo, los construcción de riegos en los campos, la creación de molinos para la molienda del trigo, incluso organizaron personas con la finalidad de intercambio comercial. (Guillaumin, 2010)

Con este avance en México, exactamente en Puebla se la reconoce por la variedad de panes; aparte Puebla se caracteriza también por sus cerámicas. Mar tarde, elabora el bizcocho siendo destinado este pan para las personas de las embarcaciones. Otro de los pueblos que se volvió importante en la realización del pan fue Michoacán, pobladores indígenas de Pichátaro que fueron excelentes proveedores de pan. Entre los instrumentos de trabajo de estas

épocas constituían con los tiestos de barro, los molinos para triturar las espigas y los alzaban junto a los ríos con la finalidad de ayudarse con energía hidráulica, teniendo una gran influencia francesa con referencia a la instalación de instrumentos de panadería en México. Es conclusión se puede decir que las máquinas que usaban todavía eran un poco primitivas y en el cultivo de trigo de igual forma. (Guillaumin, 2010)

1.5 HISTORIA DEL PAN EN ECUADOR.

Ecuador tiene escritos limitados y escasos que remiten la historia del pan y como nace la panificación de una forma científica pero se conoce por historia y la llegada de los españoles que ahí comenzó el contacto con la primera espiga de trigo.

Según (Guillaumin, 2010) nos relata que religiosos europeos ayudaron a que los indígenas de México aprendan este arte de la panificación, del cultivo y otras actividades, por ellos podemos decir que la influencia europea ayudo a ser descubierta la espiga de trigo y por eso también en cultivo del mismo. Con esta referencia se encuentran documentos que hacen mención que en el Ecuador surgió de la misma forma el contacto con el trigo, en el año de 1535 surge el primer contacto con el trigo gracias a la llegada del Fray Jodoko Ricke, en las investigaciones de Nydia Vázquez de Fernández de Córdoba y su libro "Panes Tradicionales" nos relata la llegada con el trigo con dicho personaje, siendo el inicio para que el trigo prolifere y con el tiempo se extienda en por toda la América. (Vazquez, 1985)

Fray Jodoko Ricke llega en aquella época ya fundada con San Francisco de Quito con el tiempo su cariño por los indígenas fue cálido, ahí fue donde ayudo intelectualmente enseñándoles a leer y escribir, sin embargo; también apporto con el cuidado y siempre del trigo, como surcar los campos por los bueyes y como tener un excelente proceso en el manejo de las espigas. Más tarde les enseña la elaboración del pan y con el tiempo convirtiéndose en el trigo como un alimento importante en todas las zonas. (Pachajoa, 2007)

Entre los utensilios que ellos usaban y que son originarios del Ecuador, podemos mencionar y hacernos con la idea del escrito del ecuatoriano Julio

Pazos Barrera en el libro “Sabores de la Memoria” nos redacta sobre la cocina y sobre las formas de cocción de los primeros pobladores del Ecuador. El libro indica claramente que el uso de tiestos era uno de las principales formas de cocción, otras son las vasijas de barro, otros son ollas esféricas de barro, también nos da a conocer los cuencos o compoteras, usaban las piedras de moler y hornos a leña eran instrumentos originarios de nuestros antecesores. Todos estos utensilios son de gran valor para los ecuatorianos porque fueron parte del ciclo de la historia y de las raíces que nacieron gracias a todos los hechos contados. (Pazos, 2008)

1.6 HISTORIA DE LA PANIFICACIÓN EN LA PROVINCIA DEL CARCHI.

Con tanto valor cultural en el Ecuador y de numerosas historias rescatadas en cada etapa ecuatoriana, podremos hacer mención que en cada rincón del país encontraremos envuelto tradición y cultura. Especialmente la provincia del Carchi a lo largo de los años ha ido recopilado mucha información historia sobre cada una de las regiones y con ayuda del municipio han ido publicando tanta historia entre ellas las siguientes:

“El Pupo” símbolo de Valentía y gente Aguerida, distintivo perteneciente a la provincia del Carchi, insignia que da valor a gente humilde y sinónimo de una población llenas de costumbres y tradiciones, signo de una provincia rica en cultura e historia. (Prefectura del Carchi, 2016)

La Provincia del Carchi, una de las provincias más importantes del Ecuador, donde se encuentra un gran valor cultural; es importante recalcar que la información escrito esta englobado a la historia del Ecuador, todas las costumbres y más que nada a todo lo que tiene valor para la provincia del Carchi, entre lo primordial se encuentra la Panificación una de las costumbres ancestrales de la provincia, teniendo en cuenta que hoy en día es esta tradición la que se encuentra extinguiéndose, y el principal estudio realizado es con la finalidad de recuperar esta hábito perteneciente a la provincia y sus pobladores.

La provincia del Carchi es una de las zonas con un legado amplio de Historia, Cultura, Tradiciones, Costumbres y Fiestas gracias a la llegada de los españoles y al contacto con varias culturas. Este pueblo, es un emblema para el Ecuador,

porque dentro de sus celebraciones el Pueblo carchense elogia la cantonización de su provincia, por ello este se convierte en el único pueblo que no se ha doblegado en ser conquistado. Es de gran importancia conocer parte de las tradiciones y costumbres que la envuelven la provincia. (EcuareRed, 2009)

Conocer que la provincia del Carchi proviene de cuatro culturas entre ellas son: Cayapas, que son provenientes de la región Esmeraldeña; también Pastos y Quillasingas, provenientes del sur de Colombia, y Caribes provenientes de la región amazónica, culturas de gran valor e historia. Su historia está llena de una gran cantidad de hechos fidedignos, entre ellos es la lucha por la libertad y la intermediación de la población del puntal, (hecho que ocurrió en lo que hoy se conoce como el cantón Bolívar, pueblo perteneciente a la provincia del Carchi). El pueblo Carchense, ubicado en la zona norte del país, siendo la provincia más alta del Ecuador. Una zona donde se encuentra personas luchadoras y de gran valor cuando se refiere a las costumbres y tradiciones. Carchi es considerado un pueblo agrícola, este pueblo tiene una de las mejores calidades de suelo para la agricultura. (Aviles)

La zona Norteña, a lo largo de los años se ha convertido en un pueblo patrimonial ya que entre sus pobladores las tradiciones, costumbres y ritos, se podría decir que hasta hoy en día lo siguen practican, a pesar de que no de forma continua pero lo practican como uno de los hábitos ancestral.

Una de las festividades más representativas con la provincia del Carchi es los carnavales, festejada entre los últimos días de enero hasta los primeros días del mes de Marzo. Esta festividad celebrada para marcar el inicio de la festividad de la Cuaresma Católica, la celebración reúne personas de varias partes de la provincia e incluso pobladores pertenecientes del sur de Colombia (Ipiates). Dicha ceremonia se caracteriza por los pregones, la variedad de disfraces y colores que se pueden observar en la fiesta carnavalera de todas las provincias con los desfiles. (Gobierno Provincial del Carchi, 2017)

No obstante es importante recalcar que Zona norteña cuenta con una gran cantidad de lugares Turísticos, a pesar de no ser una ciudad con abundante población; los cantones pertenecientes a la provincias cuenta con una variedad

de lugares característicos a la zona turística, entre ellos el más representativo de esta zona es “El Cementerio de Tulcán” o “La gruta de la Paz” y referente a la Flora Carchense está “El bosque de los Arrayanes” o “La reserva Ecológica del Ángel”. (Ministerio de Turismo del Carchi, 2010)

No siendo la excepción con la otras provincias, la zona Norte tiene una enriquecedora gastronomía, contando con una gran variedad de platillos emblemáticos, entre ellos esta: El delicioso “Hornado pastuso”, el representativo “Cuy Asado”, los “llapingachos” y la inigualable e incomparable Papa Asada dicho plato es conocido como “Tripa Miski” nombre dado por los carchenses. También cuenta con una representativas bebida llamado “Tardón” originario cantón Mira (pueblo ubicado en la zona sur-oeste de la provincia, fronterizo a la provincia de Imbabura), también cuenta como bebidas el delicioso “Morocho”, y el fabuloso “Champús”. Por otro lado, también se puede encontrar el delicioso “Quesillo con Miel” originario de la parroquia de Tufiño. (Ministerio de Turismo del Carchi, 2010)

Es de gran importancia dar a conocer que existen algunas variedades de gastronomía, diferentes a las ya mencionadas; como por ejemplo el “Queso Amasado” ya que la provincia del Carchi también es una zona caracterizada por la ganadería; gracias ello sus derivados lácteos son de gran calidad y aquí su característico queso.

Entre los utensilios que usaban en la antigüedad está el horno a leña, siendo este el más representado por su distinguida forma y realizada con adobe; era una preparación de lodo podrido con lana de borrego según Nydia Vázquez de Fernández de Córdoba y nos relata que aparte del horno de leña en esta época era un verdadero rito porque en este tiempo no existían muchas personas que puedan construirlos. Encontramos la conocida batea y Artesa, instrumento donde se realizaba la masa. Este era construido por personas especialistas en realizarla, era una especie de bañera hecho de madera. (Vazquez, 1985)

También es importante dar a conocer sobre La Pala, es un instrumento que en un extremo era plano y de madera, conectada con un palo de dos metros que facilitaba sacar el pan de los hornos. Otro de los instrumentos emblemas de

aquella época era El Gancho que era una especie de garfio de metal conectado a un palo de madera, este ayudaba a sacar el pan cuando se encontraba acomodado en masificaciones grandes. Tenemos la Mesa de Armijo, que se utilizaba para reposar la masa cuando se encontraba ya preparada, ahí los panaderos daban forma al pan y lo preparaban para llevarlo a hornear. Encontramos la escoba, muchas veces siendo un amarrado de hojas a un extremo de un palo de madera con la finalidad de limpiar los hornos. (Vazquez, 1985)

En conclusión podría mencionar que la provincia del Carchi es un lugar muy atractivo turísticamente y de grandes amplias costumbres y con una gastronomía muy representativa. Existen en la provincia una gran variedad de representativos platos, a pesar de no existir escritos fidedignos para poder presentarlos y darlos a conocer a los pobladores, se concluye que los ciudadanos de avanzada edad reconocen varios platos típicos y entre la gastronomía tienen el pleno conocimiento sobre productos que hoy en día tienen un declive en la provincia, estos productos son en el área panificadora y por esa razón es la siguiente investigación, recuperar el patrimonio perdido de un producto emblemático que ha tenido vida varios siglos de valor entre las poblaciones del mundo entero.

1.7 INGREDIENTES DE LA PANIFICACIÓN.

Siendo la harina y el agua los ingredientes importantes para la realización del pan jamás comido, hoy en día los panaderos no se limitan por dichos ingredientes ya que actualmente los ingredientes son una gran variedad de sabor. Teniendo presente las diversas etapas para el nacimiento del pan en la civilización, es de gran importancia hacer referencia los ingredientes principales que se utiliza en la panificación, es de gran valía entender que cada uno de estos ingredientes tiene una labor importante dentro de la masa procesada y no solo es una simple decisión de mezclar con los ingredientes más agradables. Por eso a continuación vamos a en listar cada uno de los ingredientes y especificar su importancia. (DiMuzio, 2010)

Ingredientes de la panificación.

Entre los ingredientes básicos podemos encontrar:

- Harina
- Levadura
- Agua

Entre los ingredientes complementarios tenemos:

- Grasa
- Azúcar
- Lácteos
- Huevos
- Sal
- Frutos secos

Existen algunos ingredientes que no son básicos ni complementarios pero que ayudan a mejorar el sabor de la masa y son opcionales para la panificación.

Estos ingredientes son saborizantes para la masa y tenemos:

- Esencias
- Colorantes
- Mejoradores

1.7.1 CEREALES.

Son consideradas como un pilar importante en el eje de la agricultura porque los cereales son alimentos de producción mundial, productos de gran cuidado en su almacenado, requiere de un gran cuidado para evitar el ataque de plagas, su provisión no tiene gran dificultad ya que se puede consumir gradualmente ya sea como alimento procesado o como semilla. Cuando los cereales son guardados, su mayor peligro es la contaminación con hongos, ya que no solo afectaría al ser humanos y animales sino también en la calidad de las harinas. (Juárez , Barcenás-Pozo, & Hernández, 2014, pág. 80)

Considerado a los cereales como la fuente energética principal del ser humano ya que contiene gran cantidad de carbohidratos, es de gran importancia dar a conocer que los cereales tienen un contenido nutricional muy variado tanto en macronutrientes como en micronutrientes, la siembra de cereales no son costosos por ello es que su producción es abundante. Por otro lado, es importante y depende mucho del clima, el lugar, el tipo de tierra y otros factores para su cultivo, siendo un producto milenario hoy en día con gran facilidad podemos encontrar en la mesa de los hogares el trigo, arroz, maíz, cebada, avena, centeno y en algunas culturas encontramos el mijo. (CANIMOLT)

1.7.2 TRIGO.

El trigo es el más importante de los ingredientes, es uno de los más significativos cereales y es el único en el mundo capaz de dar harinas panificables. El trigo es un cereal que ha permanecido como alimento fundamental para el hombre y por ello lo siembran en lugares donde el clima cálido, este cereal se lo extrae en mayores cantidades el endospermo y haciendo pasar el grano por trituration y obteniendo harinas. (Castro, 2016)

El trigo es uno de los alimentos que ha estado presente alrededor del 2000 años, pero no siempre fue de preferencia para algunas culturas este tipo de harina porque en continentes como Asia y parte del mediterráneo la harina de garbanzo era también una buena opción para algunas preparaciones. (DiMuzio, 2010, pág. 16)

El trigo es uno de los cereales que más presente ha estado en la vida de la humanidad, incluso aparece en escritos como la Biblia haciendo referencia a parábolas del buen labrador. Este alimento proviene de la palabra latina *Triticum* que traducido significa quedado o triturado, por lo que hace referencia al proceso de molienda donde al trigo se le separa de la cascarilla. (Juárez, Barcenás-Pozo, & Hernández, 2014, pág. 80)

Es de gran importancia tener en cuenta que el cultivo de trigo es muy delicado ya que de acuerdo a sus condiciones climáticas y condiciones ambientales de las regiones se puede clasificar el rendimiento y el porcentaje que la harina contiene. Entre los factores que altera estos rendimientos son las heladas y la falta de humedad en un terreno, ya que esto provoca que el grano de trigo sea más grisáceo pero también hace que el contenido proteínico aumente. Por otra parte otro de los factores que afecta son los fertilizantes que se utilizan, hace que el contenido proteico del grano no sea mayor ya que los fertilizantes limitan en crecimiento del grano. (Juárez , Barcenás-Pozo, & Hernández, 2014, pág. 81)

Siendo el trigo uno de los cereales más delicados en su cultivo y de mucha abundancia en el mundo, se podría clasificar de alguna forma por los factores externos que se presenta. Teniendo en cuenta que el trigo se clasifica acorde a las estaciones que se cultiva, a su color, a su dureza, al contenido proteico que la harina contenga y a la textura que obtenga el endospermo, tenemos como resultado:

- **Trigo de Ciclo largo**

Este tipo de trigo se va a obtener cuando su cultivo sea realizado en la estación de otoño, por lo tanto su cosecha se va a realizad a inicios de la estación de verano. Estos se los conoce como trigo de ciclo largo.

- **Trigo de ciclo corto**

Este tipo de trigo se va a obtener cuando su cultivo sea realizado en la estación de primavera, por lo tanto su cosecha se va a realizad a finales de la estación de invierno. Estos se los conoce como trigo de ciclo cortó.

Existe una cosecha q se realiza en invierno, pero estos ya mencionados son de menos rendimiento, pero presenta la ventaja de tener mayor contenido de gluten y de fuerza proteínica, lo que confiere a q tiene mayor beneficio en la panificación. (Juárez , Barcenás-Pozo, & Hernández, 2014, pág. 81)

1.7.2.1 ESTRUCTURA DEL GRANO DE TRIGO.

Botánicamente al fruto de los cereales se lo conoce como Cariópside, el grano del trigo contiene una forma ovalada con extremos algo redondeados y en uno de los extremos tiene filamentos, pelos o mechones pero por el otro sobresale el germen. Se puede observar que el trigo se encuentra constituido por tres partes: endospermo, Salvado y Germen. El pericarpio contiene la mayor parte del salvado en el grano de trigo, este se encuentra formado por la epidermis, epicarpio y endospermo. La aleurona se encuentra entre el salvado y el endospermo y hace que se desarrolle el embrión en el periodo de germinación. Finalmente tenemos el endospermo que es el 82% del peso del trigo y constituye completamente el alimento con todo su componente rico en macronutrientes y micronutrientes. (Juárez , Barcenás-Pozo, & Hernández, 2014, pág. 81)

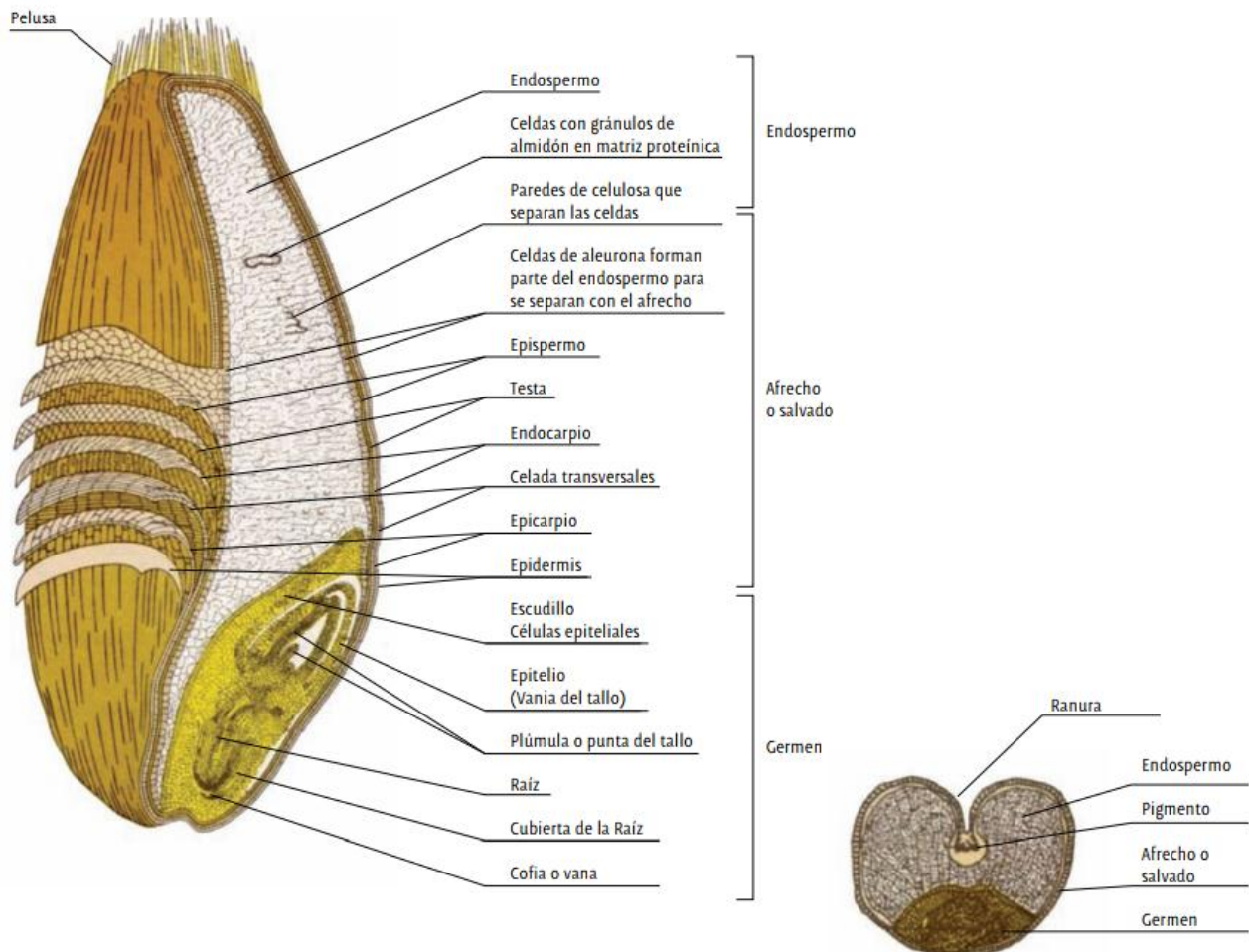


Gráfico 1. Estructura del grano de trigo

- **Salvado y cascara:** El salvado está constituido entre el 13% o el 18% en relación con el grano de trigo.
- **Endospermo:** El endospermo es la parte interna del grano, se encuentra constituida por 77% al 80% del grano, es la parte más importante del grano ya que de esta parte se obtienen las harinas.
- **Germen:** Es la parte genética del grano, esta parte está destinada a alimentos especiales y constituye el 2% a 3% del grano en total.

Esta descripción se encuentra delimitada las partes importantes de la espiga de trigo, de esta manera describe la parte importante para la obtención de harinas panificables. (Juan Manuel Martinez, 2012). También es de gran importancia saber que la composición del trigo depende de la región que se cultive, la calidad de los nutrientes depende de la especie del trigo y de las estaciones donde esta sea cosechada. (Juárez , Barcenas-Pozo, & Hernandez, 2014, pág. 81)

1.7.3 HARINA.

Se podría entender que la harina es un polvo fino obtenido del cereal molido y alimentos ricos en almidón, puede definirse como el polvo o las partículas que resultan de la trituración de semillas, granos, tubérculos o verduras amiláceas. (DiMuzio, 2010, pág. 14)

La harina es un producto que por medio de la molienda de semillas gramíneas se obtiene harinas como:

- Maíz
- Trigo
- Arroz

Tabla 1. Composición de la harina de trigo

Agua	12% al 15%
Proteína (gluten)	09% al 13%
Almidón	70% al 72%
Grasa	1.5%
Azúcar	01% al 02%
Ceniza	0.5%

Es importante recalcar que el gluten no debe ser menos que el 5.5%, ya que son esencias importantes para que el pan sea panificable. (Bilheux, y otros, 1989)

- **Glutenina:** Son polímeros de la proteína del trigo que aporta elasticidad a la masa, gracias a este polímero hace que la masa recupera la forma original cuando se le estira. (Vega, 2009)
- **Gliadina:** Este polímero proporciona la pegajosidad y al mismo tiempo produce extensibilidad a la masa, gracias a este polímero la masa hace que se extienda sin fragmentarse. (Vega, 2009)

Los molineros y los agricultores de trigo han ideado un sistema de clasificación en ayudarles a predecir las características de rendimiento probable del trigo enviado al mercado. (DiMuzio, 2010, pág. 16) El sistema comprende tres factores que están correlacionados con un cultivo y transformación del trigo a la harina:

1.7.3.1 Contenido de Proteína

Esta clasificación está considerada a la cantidad de proteína que tiene el grano del trigo, por lo que con el 80 % de proteína el trigo puede producir gluten. Por esta categorización, el trigo se clasifica en dos tipos de gran importancia:

Duro, este tipo de trigo contiene del 10% al 18 % de proteína pura, denominada de esta manera porque en el proceso de amasado sus paredes son muy difíciles de romper.

Blando, este tipo de trigo contiene entre el 8% al 11% de proteína, con relación a la anterior clasificación es una harina baja en proteína. Pero en muchas localidades es considerado como un trigo de alta proteína y considerada para la panificación.

Existen proteínas de menor contenido proteico, se encuentran entre 8% o menos, pero al ser procesadas las harinas son más recomendables para la pastelería y otros tipos de variedades como galletería. (DiMuzio, 2010, pág. 16)

1.7.3.2 Coloración que presenta el núcleo.

La segunda clasificación tiene que ver con el color real del grano. Existen términos como trigo rojo y trigo blanco, se utilizan para describir la apariencia del color de la harina que contiene todo el grano. El trigo rojo es el tipo más común, pero en las últimas décadas el número de agricultores que cultivan trigo blanco ha crecido. Los consumidores que prefieren comer pan hecho de trigo integral encuentran que el salvado más blanco es menos amargo que el rojo, en algunos casos, la falta comparativa de color hace que el trigo sea más comercializable para los consumidores. (DiMuzio, 2010, pág. 17)

1.7.3.3 Temporada de cosecha.

El trigo de primavera, trigo que se la cultiva en la estación de primavera y se cosechara en la estación de otoño, este tipo de trigo es generalmente duro pero es muy rico en su contenido proteína. (DiMuzio, 2010, pág. 17)

El trigo de invierno, se lo cultiva en otoño pero lo raro de este tipo de trigos es que todo el invierno pasa inactivo para que en la estación de invierno y vuelva a retomar su crecimiento para la primavera. Se lo cosecha a principios de verano o en algunos casos a finales de primavera. (DiMuzio, 2010, pág. 17)

Se podría decir que una de las clasificaciones del trigo lleva características de las anteriores. Esta clasificación de trigo duro y blando puede tener como origen

en la estación de invierno, por lo que existen clasificaciones se las etiqueta antes pasar a su comercialización. (DiMuzio, 2010, pág. 17)

En el siguiente cuadro podemos observar una clasificación explícita de los tipos de trigo, claramente sus temporadas de cultivo, cosecha y beneficios:

Tabla 2. Cuadro comparativo sobre el tipo de trigo y temporada de cosecha.

VARIEDAD	CONTENIDO PROTEICO	COLOR NÚCLEO	SIEMBRA	COSECHA	TIPO DE USO
Invierno rojo suave	8% al 11%	Rojo	Otoño	Inicios de Verano	Pastelería
Invierno blanco suave	8% al 11%	Blanco	Otoño	Inicios de Verano	Pastelería
Invierno rojo duro	10% al 15%	Rojo	Otoño	Inicios de Verano	Panadería
Invierno blanco duro	10% al 15%	Blanco	Otoño	Inicios de Verano	Panadería
Primavera rojo duro	12% al 18%	Rojo	Primavera	Otoño	Harina para pan
Durum	14% al 16%		primavera	Otoño	Harina dura

Es de gran importancia, tener en cuenta la clasificación de harinas según la nomenclatura Argentina las harinas se clasifican por ceros (0), de esta manera tenemos las siguientes

- $\frac{1}{2}$ O, O, OO: Se conoce como harina medio cero, harina cero, harina doble cero. Son obtenidas de la capa cercana al endospermo, siendo el salvado. Son más utilizadas para la galletería y como balanceado.
- OOO: Harina triple cero, esta harina se obtiene de la trituration del endospermo, una harina que no contiene germen ni salvado y esta razón es buena para la panadería, tiene un gran contenido de proteína.
- OOOO: Harina cuatro ceros, este tipo de harina se obtiene del centro del endospermo, es una harina blanca y es de mejor calidad, harina extremadamente blanca que es de mejor calidad para la pastelería ya que este tipo de harina es extra refinada. (Blog Carlos, 2007)

1.7.4 LEVADURA.

La levadura es uno de los microorganismos que formó parte de los inicios de la vida en la tierra, es un hongo que en su estructura presenta varias agrupaciones unicelulares por dicha estructura es un ser que forma parte de la vida animal y reino vegetal. La más conocida por los artesanos es la *Saccharomyces cerevisiae*, tipo de hongo que se alimenta de azúcares como fructuosa, sacarosa y glucosa, pero tiende a desarrollar sus alimentos de fuentes ricas en azúcares. Levaduras silvestres eran las fuentes de fermento en la antigüedad por los panaderos, estas levaduras al encontrarse en todos lados como aire o suelo también en el agua ayudaron a la fermentación en bases regulares. (DiMuzio, 2010, pág. 21)

La levadura es un componente que es añadido a la masa con la finalidad de producir gas carbónico (CO₂), es un producto microbiano vivo que produce la fermentación alcohólica y para su funcionamiento necesita humedad, azúcar y materia hidrogenada. La levadura es un hongo que a la masa le hace estirar, esto sirve para que el gluten de la masa tenga elasticidad, con ello hace que el pan tome una estructura porosa y esponjosa, también hace que el pan sea ligero. Por otra parte, la levadura aparte de ayudar con el color de la corteza también ayuda a mejorar el aroma de la masa. (Mesas & Alegre, 2009)

Las principales ventajas que tienen se encuentran en la forma de diluir y de usar, es importante decir que no es difícil almacenarlos. La levadura es uno de

los agentes donde puede permanecer por años si no tiene un ambiente adecuado y con el alimento necesario, los artesanos en inicios solo fermentaban en la corteza, sin tener uso de razón este ingrediente fue desapercibido por varios años. Fue alrededor de 1950 donde científicos estudia este producto y logran cultivar cepas de *saccharomyces cerevisiae*, desde entonces el uso de la levadura como agente empezó a usarse con la finalidad de dar firmeza y retenedor de gas. (DiMuzio, 2010, pág. 21)

1.7.4.1 Tipos de Levadura

Levadura natural o levadura de masa: Este tipo de levadura es poco utilizada en la actualidad, salvo sea para elaboraciones artesanales concretas. Se la usa de manera normal en el amasado y trabaja con las propiedades macrobióticas de la harina.



Gráfico 2. Gráfica de levadura Fresca.

Levadura comercial o levadura de panadería: es una de las levaduras más usadas, tiene varias presentaciones entre ellas está la prensada, líquida, deshidratada activa o instantánea y en escamas. Tipo de levadura que se prepara industrialmente de cultivos puros.



Gráfico 3. Gráfica de Levadura comercial.

Levadura química o Impulsor de masa: es importante saber que no es un ingrediente puro, es un aditivo gasificante que contiene un ácido con un compuesto alcohólico que con el amasado actúa como una levadura normal. (Mesas & Alegre, 2009, pág. 309)



Gráfico 4. Gráfica de impulsores químicos.

1.7.5 AGUA.

Es uno de los componentes más importantes de la masa, su importancia consta con la hidratación y facilidad del amasado, la formación del gluten es otro de los trabajos del agua, de esta manera también ayuda a diluir los excedentes de levadura y con facilitar la fermentación. Es de gran importancia, que el agua

sea de bajo contenido microbiano, incoloro, inodoro, y sabor agradable. (Mesas & Alegre, 2009, pág. 309)

Se conoce que la forma que contiene el pan es manipulable de acuerdo a la cantidad de agua que exista, el agua es un agente donde caracteriza a la masa, es decir que un exceso de agua crea una masa muy pegajosa pero no ayuda con la creación del gluten, gracias a esto es necesario agua suficiente. Acorde a la cantidad de agua tendremos una masa fuerte y cerrada o una masa extensible y agujereada. Panaderos o artesanos usan agua mineral porque tienen la idea de que el cloro puede afectar a la masa, es cierto que usar agua mineral no es beneficioso para muchos por su costo pero existen vestigios que no es de mucha importancia el tipo de agua se vaya a usar al crear la masa, ya que no existen pruebas de que se dañe la masa sino al contrario los minerales que contiene el agua son beneficiosos para la fermentación, en casos exagerados una masa puede echarse a perder por no por el tipo de agua que se vaya a utilizar. (DiMuzio, 2010, pág. 19)

Se puede concluir que en nuestros días, el agua es uno de los factores que se toma en cuenta, la finalidad es mejorar su producto y por ello panaderos o profesionales artesanos incluyen en sus locales sistemas de filtración y purificación de agua, esto se lo hace cuando se tiene el presentimiento que el agua de grifos tiene saborizantes o excesos de cloro, su finalidad es cuidar su producción y cuidar los clientes que cuestionan los aditivos para con el agua.

1.7.6 GRASA Y ACEITES.

Las grasas han sido productos que en los últimos años han sido adoptados en la panificación, por lo que diremos que han sido más frecuentes en la masa con la finalidad de mejorar la calidad del pan. La grasa tiene beneficios como aumentar la extensibilidad de la masa y aumenta el volumen del pan, ayuda con mayor brillo y con durabilidad en la conservación, brinda una corteza más fina en el pan. (DiMuzio, 2010, pág. 23)

A pesar de existir varios tipos de grasa, estos aportan un mayor sabor a la masa de pan, lo más importante de este ingrediente es que es un ablandador donde permite que la hebras q contiene el gluten se acorten. Aunque la mantequilla, la margarina y el aceite permitan un sabor diferente, este debilita la estructura de la masa. La grasa y aceites son ingredientes fáciles de usar, no necesitan mayor esfuerzo y una técnica específica. (DiMuzio, 2010, pág. 23)

1.7.6.1 Clasificación de Grasas y Aceites

Existen varios tipos de grasa y con características diferentes, entre ellos tenemos los siguientes:

- Mantequilla
- Margarina o mantequilla vegetal
- Manteca de cerdo
- Otros grasas

Mantequilla: Se le elabora a partir de la leche o nata de leche, agitando rompen los glóbulos de grasa y se aglomeran y formar la mantequilla. Al tener una extensa producción, es importante tener en cuenta que esta opción de mantequilla es muy cara para la panificación. (Rosada, El club del pan, 2012)

Margarina o mantequilla vegetal: Es un sustituto de la mantequilla, normalmente lo hacen de grasa vegetal o animal, en ocasiones son mezcladas pero son las que más lo utilizan en la panadería. El sabor de la margarina es diferente a la mantequilla pero tiene su beneficio en el mantenimiento sin necesidad de refrigeración (Rosada, El club del pan, 2012).

Manteca: Es una de los productos menos recomendables para la panificación, su contenido de colesterol es demasiado alto. Estudios mencionan que este tipo de grasa tiene beneficios de durabilidad pero existirían problemas cardiacos con el uso de este tipo de grasa. (Rosada, El club del pan, 2012)

Otras grasas: Se los encuentra de manera líquida y son conocidos como aceites, en su resultado se obtiene masas firmes al hornearse y con fibras cortas de gluten, este tipo de grasa se usan en ciertas panificaciones como en muffins y

ponqués. Tenemos aceites como: Aceite de Oliva, Aceite de Girasol, Aceite de soja. (Rosada, El club del pan, 2012)

Además de estas características las mantequillas y las margarinas son ingredientes que se derriten con facilidad, por lo que establece un trabajo rápido, podemos mencionar que su sabor es agradable con los otros ingredientes, sin embargo entre estos dos ingredientes el costo de ellos es diferente y es un limitante, generalmente la mantequilla es el más usado por los artesanos. Los aceites no son usados en la panadería, si el costo lo permite son recomendables por el olor y sabor que brinda, especialmente si son aceites con olores como canola, oliva entre otros. (DiMuzio, 2010, págs. 22, 23)

1.7.7 AZÚCAR.

Este producto es de gran importancia en la masificación, sirve como principal alimento para la levadura aparte de darle color a la masa, es de gran importancia este ingrediente en el aroma y es de gran valía que la cantidad de azúcar tenga relación con el calor del horno, ya que brinda calor interno a la masa mientras se encuentre horneando, también es de gran conocimiento que este ingrediente ayuda a la durabilidad del pan. (Rosada, El club del pan, 2012)

Los edulcorantes son la mejor fuente de azúcar para que la fermentación se realice sin tomar en cuenta que ayuda a brindar sabor y dulzor a la masa, entre ellos está el azúcar, la miel, melaza entre otros. Teniendo en cuenta que el más usado por su bajo costo es la azúcar, también atrae mucha humedad para la masa. El uso del Azúcar esta entre el 12% del peso total de la masa, este porcentaje es adecuado para la acción de fermentación y el sabor de la masa, con el mismo porcentaje podemos tener una masa más floja pero si aumenta la cantidad de edulcorante pierde fuerza gradualmente el producto. (DiMuzio, 2010, pág. 23)

En conclusión podemos decir que depende la cantidad de azúcar para poder tener una masa fuerte o una textura débil, depende de este edulcorante para poder ayudar en muchas reacciones con los ingredientes, también es de gran

importancia saber controlar para poder mantener un adecuado volumen y no un producto desestabilizado.

Es importante saber que el refinado de la caña de azúcar es una tarea muy complicada y tiene varias etapas para poder tener este producto, entre ellos tenemos el lavado, la trituración, la cocción, filtración, evaporación y centrifugación; estas etapas hacen que la azúcar sea más refinada, pero hay que tomar en cuenta que si es más refinada los minerales y beneficios de este producto se pierde y también sea menos beneficioso para la salud. Es importante saber que el proceso de refinamiento no disminuye su grado calórico y que cualquiera que sea la presentación es igual en su contenido en calorías. (Laboratorio Enfemenino, 2016)

1.7.7.1 Clasificación de edulcorantes y azúcares

De acuerdo al refinamiento que se haya realizado tenemos los tipos de azúcar y se clasifica de esta manera:

Azúcar integral: Este tipo de azúcar no ha sufrido los refinamientos necesarios, es de color oscuro y contiene todas sus vitaminas y minerales, tiene un aspecto mojado y de olor dulce e intenso, su poder de endulzamiento es muy fuerte y se encuentra disponible en todo lugar.

Azúcar Morena: La azúcar morena es uno de los productos que tuvo un pequeño refinado, tiene un 5% entre vitaminas y minerales en su contenido y a pesar de ser refinado todavía tiene un color oscuro con olor fuerte y un aspecto mojado, es poco usable en panadería pero tiene su uso en lo que es repostería.

Azúcar Blanca: Este producto puede provenir de dos partes, entre ellas está la caña azucarera y la remolacha de azúcar, este tipo de azúcar es refinado en un 100% y no contiene ni vitaminas ni minerales en su contenido. Contiene un sabor neutral en comparación con los anteriores.

Azúcar Glas: Es un tipo de azúcar sumamente pulverizada. Puede ser de origen integral.

Azúcar Mascabado: Este proviene del sirope de remolacha, se usa en algunas preparaciones para endulzar levemente, tiene una particularidad sobre su color ya que puede ser rubio o moreno y depende de su grado de cocción.

Azúcar Rubio: siendo un tipo de azúcar morena con la diferencia de que este producto ha sufrido refinamiento, entre sus componentes esta la melaza y esa es la razón de su perfumado y de su color.

Azúcar Rapada o panela: Es un tipo de azúcar integral pero con aspecto granulado, es de gran poder endulzante y es el resultado del jugo de caña llevado a secado.

Melaza: es un sirope viscoso y líquido parecido a la miel de abeja pero de color oscuro, es el resultado de los residuos del refinamiento, de poder endulzante muy alto pero bajo en calorías. (Laboratorio Enfemenino, 2016)

1.7.7.2 Edulcorantes Naturales

Miel: este tipo de azúcar natural proviene de las abejas y es indispensable que no se caliente para evitar diluir las enzimas, desde tiempos remotos se cree que tiene poderes medicinales pero lo que es seguro que su sabor es variado ya que depende de las flores.

Sirope de Arce: Se obtiene por la concentración del agua de arce, es importante saber diferenciar este tipo de edulcorante porque en muchas ocasiones solo es edulcorantes dados color, es de importancia escoger un sirope de alta calidad para tener los nutrientes.

Sirope de agave: Es un producto extraído del agave, planta mexicana que da como resultado este edulcorante con mayor dulzor que el azúcar pero menos calorías

Sirope de Savia: Es un edulcorante natural que no es muy recomendado al uso diario, proviene de una planta del sur de américa con gran poder de dulzor y bajo en calorías.

Sirope de Cereales: Este tipo de azúcar natural proviene de cereales como arroz, cebada y trigo pero al ser de poco dulzor estos difieren con el resultado de su color, son bajos en calorías pero ricos en minerales.

Alternativas de azúcar: Son los endulzantes naturales, con poder de endulzamiento normal pero son parecidos a la azúcar glas. Se los agrupa en un grupo general como edulcorantes. (Laboratorio Enfemenino, 2016)

En conclusión podemos decir que este tipo de azúcar es más natural que la azúcar blanca, son más sanos para el consumo y contienen todas sus vitaminas y sus minerales intactos. Los edulcorantes que se usa en la panificación son ingredientes que permiten crear un ambiente adecuado para la creación de la masa, con un terreno favorable para todos los ingredientes.

1.7.8 LECHE.

Este producto es utilizado para brindar humedad al pan, facilita la integración de todos los ingredientes, aparte de ser un alimento enriquecido y más completo ayuda a tener mayores beneficios nutricionales al pan mejorando el sabor del mismo. (Araneda, 2015)

Estudios de la leche nos proporciona información que menciona el contenido de la leche, la leche está compuesta de Glutación siendo esta una proteína que puede ayudar con la degradación de la masa y tener efectos nulos en la formación del gluten. Por esta razón no es recomendable el exceso de leche a pasar de que tiene el alimento adecuado para la levadura, sin tener en cuenta que el 88% de la leche contiene agua no es una gran idea sustituir por el líquido vital, obviamente su costo sería demasiado elevado si se le reemplaza. (DiMuzio, 2010, pág. 24)

Hoy en día disponemos de una gran variedad de tipos diferentes de leche en el mercado, y podemos consumirla de muy distintas maneras.

1.7.8.1 Principales variedades.

Genéricamente de leche nos referimos a la leche de vaca, también podemos encontrar leche de diferentes animales, como la de oveja o de cabra. Pero sin duda es la leche de vaca la más popular y por obvias razones la de mayor consumo, y podemos distinguir varios tipos que contienen diferentes características.

Leche entera: Se denomina ya que conserva todo su contenido nutricional, especialmente minerales y proteínas de alto valor biológico. Su contenido en grasa esta entre 3,5 y 5%, dependiendo de la raza de la vaca. (Chamizo, 2014)

Leche semidesnatada: Este tipo de leche es de aquellas que ha eliminado gran parte de grasa por medio de procesos tecnológicos, presentando un contenido total entre 1,5 y 1,8% en su contenido. Para compensar la pérdida de nutrientes se los suelen añadir posteriormente. (Chamizo, 2014)

Leche desnatada: Este tipo de leche es el que contiene los niveles de grasa más bajos, se encuentran entre el 0,5% o menos. Al igual que ocurre con la semidesnatada, se enriquece con vitaminas y minerales para compensar la pérdida de nutrientes durante el proceso de desnatado. (Chamizo, 2014)

1.7.8.2 Leches especiales

Además de la leche tradicional, encontramos otras variedades lácteas que apuestan por ofrecer algunos beneficios nutricionales diferentes, tenemos las siguientes presentaciones:

Leche enriquecida en calcio: Es aquella que posee un contenido de calcio y vitamina D superior al de la leche tradicional. Es especialmente recomendable para niños, embarazadas y personas mayores, que más necesitan fortalecer sus huesos. (Chamizo, 2014)

Leche especial para el colesterol: Son lácteos enriquecidos con sustancias para ayudar a reducir y controlar el nivel de colesterol, es recomendable para ser consumida por toda la familia. (Chamizo, 2014)

Leche con fibra: Este tipo de leches presentan un aporte extra de fibras. Ayudan a mantener la regularidad intestinal puede ser estupenda para tomar en el desayuno si no tenemos tiempo para acompañarlo de una pieza de fruta o de zumo. (Chamizo, 2014)

Leche sin lactosa: A esta tipo de leche se le ha eliminado la lactosa para que sea mucho más digestiva. Posee todas las propiedades de la leche tradicional, por lo que es ideal para personas con síntomas de intolerancia a la lactosa, o para cualquier familia con digestiones más pesadas. (Chamizo, 2014)

Leche de soja: La bebida de soja es una leche vegetal elaborada a partir de las habas de soja, es baja en grasas y rica en proteínas vegetales. Resulta perfecta para vegetarianos, alérgicos o intolerantes a la leche tradicional o celíaca. Es ideal para toda la familia gracias a su suave sabor y fácil digestión. (Chamizo, 2014)

Otras leches vegetales. Además de la leche de soja, podemos encontrar otras bebidas elaboradas con productos vegetales, como la almendra o la avena. Presentan los mismos beneficios que la leche de soja, pero con sabores diferentes. (Chamizo, 2014)

Cuadro comparativo de la composición nutricional de las diferentes leches

Tabla 3. Cuadro de composición nutricional en por cada 100g/ml de leche.

Especie	Proteína	Grasa	Lactosa (Azúcar)	Sales Minerales
Materna	1.0%	3.8%	7.0%	0.2%
Vaca	3.4%	3.7%	4.8%	0.7%
Cabra	2.9%	4.5%	4.1%	0.8%
Oveja	5.3%	7.4%	4.8%	1.0%

1.7.9 HUEVOS.

Los huevos son uno de los ingredientes más importantes de la panadería, es de gran importancia dar a conocer el valor que tienen los huevos en las recetas de bollería. Siendo un ingrediente que ayuda a estabilizar y estructurar la masa, pero también brinda humedad. Se puede decir que los huevos en el producto brinda fuerza, a pesar de que tiene algunas funciones se los puede usar de forma separada. (DiMuzio, 2010, pág. 24)

Los huevos al tener el 75% de agua en su contenido, casi igual que la leche es importante tener en cuenta que no es una buena idea sustituir los ingredientes, especialmente con el huevo porque ya que por naturaleza es un endurecedor, su composición alta en proteína y su cantidad de agua en la clara compensa cualquier efecto endurecedor. (DiMuzio, 2010, pág. 24)

1.7.9.1 Beneficio de la Yema:

Por la cantidad de grasa que tiene la yema, permite en ciertas preparaciones la emulsión de las mismas, por dicha razón también permite que el producto tenga una textura suave. La parte de este producto nos permite unir líquidos con grasa y obtener una masa homogénea y así no permitir la separación de ingredientes. (Soco, 2009)

1.7.9.2 Beneficio de la Clara:

Las funciones de las claras son totalmente diferentes por lo que proporciona este elemento a la masa es humedad, también es de gran importancia cuando las preparaciones necesitan aireación y aquí las claras permiten esta necesidad al ser batidas. También ayuda como fermentador natural para ciertas preparaciones. (Soco, 2009)

1.7.9.3 Beneficios del huevo entero:

Las funciones de los huevos son de mayor calidad, ya nos permite tener las funciones de la clara y la yema en un mismo proceso, permite la obtención de mayor firmeza y aireación, también estructura y suavidad en la masa. Es de valía

tener en cuenta que el huevo entero o separado permite un realce en el sabor. (Soco, 2009)

En conclusión al existir una gran variedad de huevos en los mercados, actualmente los huevos que tienen mayor acogida son de gallina, en realidad artesanos actualmente tiene la idea de que su fácil uso es favorable para la fabricación del pan por su costo.

1.7.10 SAL.

La personas saben que la sal aumenta el sabor de los alimentos durante y esto ha sido durante miles de años, extrañamente la sal no llegó a muchas recetas de pan hasta finales del siglo XVII. Es incierto saber exactamente por qué porque se usó este ingrediente, pero los historiadores de alimentos especulan que, debido a que la sal era una exigua mercancía normal y asignada a lo largo de la historia, pero era demasiado caro para panaderos. En cualquier caso, todavía encontrará panes rústicos que tienen poca o ninguna sal. A pesar de que no es un ingrediente muy mencionado entre la materia prima de la panificación, sin embargo este ingrediente es de gran importancia y a continuación mencionaremos ciertos beneficios. (DiMuzio, 2010, pág. 21)

La sal es un ingrediente que ha sido añadido a la masa en los últimos siglos, es importante tener en cuenta que la sal forma parte de la materia prima con la finalidad de dar sabor a la masa, a pesar de que en la antigüedad se tenía la idea que no era importante y con el tiempo se tornó diferente porque descubrieron que la sal tiene algunos beneficios. (Alonso, 2008)

1. En el amasado ayuda a aumentar la producción de gluten, ayudando a hacerle a la masa más elástica.
2. En la fermentación ayuda a regular la acción de la levadura en la masa.
3. En la cocción ayuda al brillo del pan, también favorece con la retención de líquidos evitando que la masa tenga un exceso de migas.

4. En la conservación tiene como beneficio mayor durabilidad porque retiene líquidos. (Rosada, El club del pan, 2011)

La sal es uno de los ingredientes que tiene varias funciones en el proceso de pan, sin tener en cuenta q la sal es un fortifica de sabor para los demás ingredientes también cuenta con una principal función:

Fortalece en gluten: la estructura que presenta el gluten se fortifica con la presencia de la sal, permite que el dióxido de carbono sea mejor capturado, haciendo de esta manera que el pan tenga buen volumen con la fermentación. (DiMuzio, 2010)

1.8 PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN.

Sin tener presente las particularidades del pan y las diferentes elaboraciones existentes, podemos decir que sigue un proceso estándar:

1.8.1 Amasado

Este primer paso de la elaboración de la masa donde permite preparar la mezcla de todos los ingredientes de manera homogénea y con el trabajo ya sea mecánico (maquina) o físico (mano) permitirá una masa elástica y oxigenada.

1.8.2 Pesado o División

Después de amasado, es idóneo entender que la masa final deba ser separada o dividida de manera estandarizada, los pedazos de masa deben tener un peso óptimo para el siguiente paso. Existen maquinas donde ayudan a la división de la masa cuando son trozos pequeños, pero si son algo grandes puede ser hecho con la mano.

1.8.3 Heñido o Boleado

En este proceso se tiene como finalidad dar forma al fragmento de masa y tiene como objetivo reconstruir la forma de bola del pan fragmentado.

1.8.4 Reposo

Este proceso es importante porque permite que la masa descanse después de la fricción y del pesado, de esta manera recupera la desgasificación que sufrió la masa. El reposo de la masa se puede realizar al ambiente o en cámaras de bolsa controlando la temperatura.

1.8.5 Formado

En este punto el pan ya cobra su forma, es de gran importancia porque el pan recupera su elasticidad y se define su forma característica que tiene cada pan.

1.8.6 Fermentación

La fermentación que se produce cuando reposa el pan es básicamente alcohólica, produce CO₂ y otros gases que se dan por la utilización de la levadura y la transformación de la harina.

1.8.7 Cocción

El paso final consiste en la evaporación de los gases que se forma por la fermentación de la masa, aquí la masa fragmentada se convierte en pan. Se lo realiza en hornos, ya sea de leña, solera, de piso o de gas pero con una temperatura que puede llegar a los 220°C a 260°C, pero es de gran valía dar a conocer que con esas temperaturas tan altas en el interior del pan nunca llega a rebasar los 110°C. (Mesas & Alegre, 2009, págs. 310-312)

Artesanos piensan que la mejor forma de trabajar con la sal, es añadiendo al final del proceso para de esta manera tener mayor volumen, por otra parte los artesanos profesionales no están conformes que este tipo de utilización, explican que los ingredientes al ser mezclados a altas velocidades la oxidación de la masa aumente de forma agresiva gracias a la sal que es un oxidante natural, por ello los pigmentos que contienen los carotenos se rompan antes de ser usada en la masa. (DiMuzio, 2010, pág. 20)

1.9 VELOCIDAD DE LA FERMENTACIÓN Y LAS ENZIMAS.

La sal es uno de los agentes que permite la extensibilidad de la actividad de agua, gracias a este agente la mínima cantidad de sal en la masa permite que la velocidad de fermentación de la masa disminuya. Al ser mezclado con agua, ayuda a que la vida de la levadura se empequeñece retardadamente. (DiMuzio, 2010, pág. 19)

La utilización en la panadería moderna está limitada hasta un 2% de la masa total, esto ayuda evitando una fermentación excesiva y si en algún caso no se llega a utilizar el resultado será una masa suave. El gran beneficio de la sal es que mantiene la humedad en el pan, por ello evita el endurecimiento de la masa, pero si está en un lugar húmedo tiende a absorber la humedad del ambiente. (DiMuzio, 2010, pág. 19)

En conclusión se podría decir que la mejor sale es la de cristales más pequeños, son beneficiosos con la disolución en la masa, por otra parte al existir varios tipos de sal hay que tener en cuenta que los cristales de sal no queden en la masa terminada. Por otra parte la sal también es un agente que aumenta en el costo del pan por ellos es elegir la de mayor preferencia, al existir varios tipos de sal es mejor elegir la que más beneficiosa sea para el amasado.

1.10 FERMENTACIONES PRESENTES EN EL PAN:

La fermentación en el pan se presenta desde el inicio del pan hasta que están en el horno, cuando llega al horno y en este punto el pan puede llegar hasta una temperatura interna de 50°C, pero se habla que entre todo el proceso se presenta varias etapas de fermentación:

- **Fermentación:** Esta correspondiente al proceso de la realización de la masa madre y el esponjado de los métodos indirectos.
- **Fermentación:** Este tipo de fermentación se da cuando termina el mezclado de la masa y se deja en reposo de la misma, pero se deja en reposo con la mezcla división en piezas.

- **Fermentación intermedia:** La masa permite una fermentación cuando se encuentra en reposo, después de que se da el boleado de la mezcla y antes del formado de masa.
- **Fermentación final:** También se la conoce como fermentación en pieza, se realiza después del boleado en piezas hasta que se vaya a hornear, en este punto la masa debe estar reposando alrededor de 30°C pero también tomar un 75% de humedad. Ya sea en la cámara de fermentación que se encuentra controlado estas situaciones necesarias para la masa o un reposo que se puede permitir en el ambiente. (Mesas & Alegre, 2009, págs. 310,311)

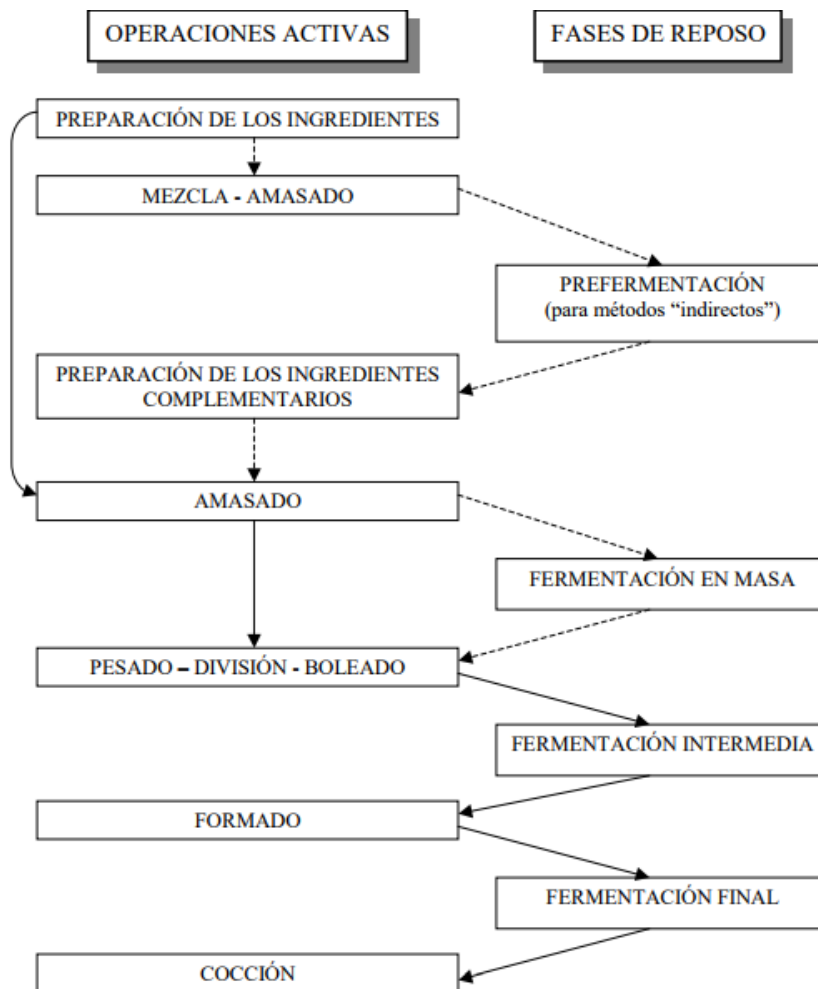


Gráfico 5. Flujo grama de operación del proceso de elaboración de pan.

1.11 UTENSILIOS DE LA PANIFICACIÓN.

Actualmente los utensilios de la panificación han tenido una gran evolución hasta nuestros días, Visualmente los utensilios antiguamente eran muy rusticas y manuales, con el tiempo estos instrumentos ayudaron a que el trabajo manual pase a un segundo plano y por dicha razón ha hecho que las maquinas vaya siendo mejoradas, a continuación se presenta un recuento de cómo se desarrolló las maquinarias para desarrollar el pan.

Teniendo en cuenta que el pan es el producto de la molturación de la harina, en tiempos antiguos el primer instrumento para la molienda del trigo y cereales estaba hecho por ruedas de piedra y atadas a madera, su tracción era gracias a la fuerza de animales en su mayor parte y en ocasiones la mano del hombre. Con los años, la fuerza manual se ha ido reemplazando por la fuerza motriz, con ayuda de la fuerza hidráulica se implementaron molinos cerca de los ríos, por otra parte en lugares que no existían los ríos cercanos, se presenta la ayuda de la fuerza eólica y se desarrolla molinos de viento, de esta manera se desplegó un avance más sobre el avance tecnología de los utensilios de la panadería. (Verdegay, 2000, pág. 3)

Antes de hablar con el avance tecnológico de panadería, es importante recalcar la aparición de los molinos de cilindro, es de gran importancia esta etapa ya que su aparición a principios del siglo XIX hizo que las harinas tengan mayor refinación, también es importante dar a conocer que estos cilindros son adaptados con plansichter (cernidores planos de diferentes niveles), siendo un ingenio de origen Austro-Húngaro y de esta manera fue el inicio para la aplicación de las nuevas tecnologías y la aparición de máquinas de vapor. Parcialmente, estos dos desarrollos tecnológicos fueron beneficiosos para realizar harinas de mayor calidad, más blancas y más digestibles. (Verdegay, 2000, pág. 3)

En conclusión se puede definir que gracias a estos avances la panadería tuvo mejores productos, su materia prima fue de mejor calidad y su producto terminado mucha mejor elaborado, pero por otra parte también se ha de ver afectado los precios por efecto de estos nuevos proceso y maquinaria.

1.11.1 PRIMERA AMASADORA.

La amasadora es el inicio a una nueva etapa, un cambio y el inicio de la panificación. La primera amasadora mecánica aparece a finales del siglo XIX, gracias a los obreros del siglo y la aparición de la máquina, existió un rechazo con los trabajadores de la panadería ya que dicho utensilio ayuda al desarrollo de la etapa más complicada de la panificación, por ello hubo un rechazo de personal panificador. La innovación de maquinaria en panificación fue el inicio para el cambio en toda la materia prima de la panificación, en algunos países europeos utilizaban la levadura de cerveza como ingrediente principal para la panificación, dando un pan de mayor ligereza y con una miga más fina al realizar. Más tarde extenderse por Europa, donde con el tiempo este ingrediente busco ser modernizado y llego a descubrirse la levadura en polo o prensada, esto sucedió has fines del siglo XIX y con ello ayudo a la realización de la panificación con mayor productividad. (Verdegay, 2000, págs. 3, 4)



Gráfico 6. Amasadora del siglo XXI

Recuperado de <http://www.maquinasdepanaderia.com.ar/amasadoratresbrazossigloxxi-maquinasdepanaderia.htm>

1.11.2 PRIMER HORNO.

Con el paso de los años ha surgido a lo largo de los diferentes experimentos para mejorar la maquinas, sali3 el ingenio para desarrollar la electricidad, alrededor de 1900 a 1920 surgi3 las primeras ideas de manifestar la electricidad para las máquina. Es de gran valía poder dar a conocer que con la aparición de la energía eléctrica evoluciono la amasadora, aparte de ser eléctrica también constaba con brazos y remolinos ayudando con mayor beneficio. También es importante recalcar que en esta época aparecieron los hornos, maquinas que tendrán gran aporte para la panadería y para la elaboración panificadora, los hornos ayudaran a tener un calor constante para la cocci3n del pan, además que desde aquí se va perdiendo los hornos a leña para extenderse los nuevos instrumentos por carios continente, especialmente en América. (Verdegay, 2000, págs. 4, 5, 6, 7)



Gráfico 7. Primer Horno.

Recuperado de <http://www.maquinasdepanaderia.com.ar/hornoestaticoautomaticopandemiga-maquinasdepanaderia.htm>

1.11.3 PRIMERA CÁMARA DE LEUDO.

Alrededor de 1950 después de la segunda guerra mundial, siguió desarrollándose las nuevas formas de elaborar el pan, su finalidad era de abastecer a todos los lugares de Europa con este alimento. Por eso aquí en estos años surgieron varios avances, y encontraron la forma de acelerar el leudo de la masa, con el descubrimiento de la cámara de leudar se apresuró el trabajo, también se dio la evolución de los hornos y se dio el brillante ingenio de los hornos rotativos que nos solo eran a electricidad y por el contrario también existió la idea de realizarlos para el uso a gas. El horno rotativo con la cámara de leudo, son las más modernas maquinas que existían en dichos años, especialmente el horno porque contaba con vapor para poder tener un mayor desarrollo en la cocción y de esta manera los puntos de venta y distribución se multiplicaron. (Verdegay, 2000, pág. 8)



Gráfico 8. Primera Cámara de Leudo

Recuperado de <http://www.maquinasdepanaderia.com.ar/hornoestaticoautomaticopandemiga-maquinasdepanaderia.htm>

1.11.4 LAS PRIMERAS MÁQUINAS Y UTENSILIOS EN EL ECUADOR.

Con los estudios realizados podemos decir que el Ecuador es un país lleno de cultura, folclórico y total valor gastronómico. Se puede decir que alrededor de Ecuador existen varios símbolos representantes de la panificación y entre ellos sus orígenes están en Cuenca. Se tiene vestigios sobre la historia de uno del primer molino realizado, alrededor de 1972 se encontró dicha construcción y se tiene la idea que su construido a inicio en la colonia, esto fue encontrado al realizarse construcciones en los que hoy en día es el puente de los Santos. (Vazquez, 1985, pág. 9)

Se tiene como vestigio acerca de esta hacienda que gracias al señor Pedro Márquez fue el que impulso esta construcción, estudios muestran que los años pasados era una hacienda, propiedad del señor Rodrigo Núñez. Ayudado del señor Rodrigo fue quien estuvo a cargo de todas las riquezas y de los cultivos en las tierras, se dice que dicho personaje fue quien dio la orden de crear un molino para el trigo. Aprovecho el rio para hacer dicho artefacto con un estilo español. (Vazquez, 1985, pág. 10)

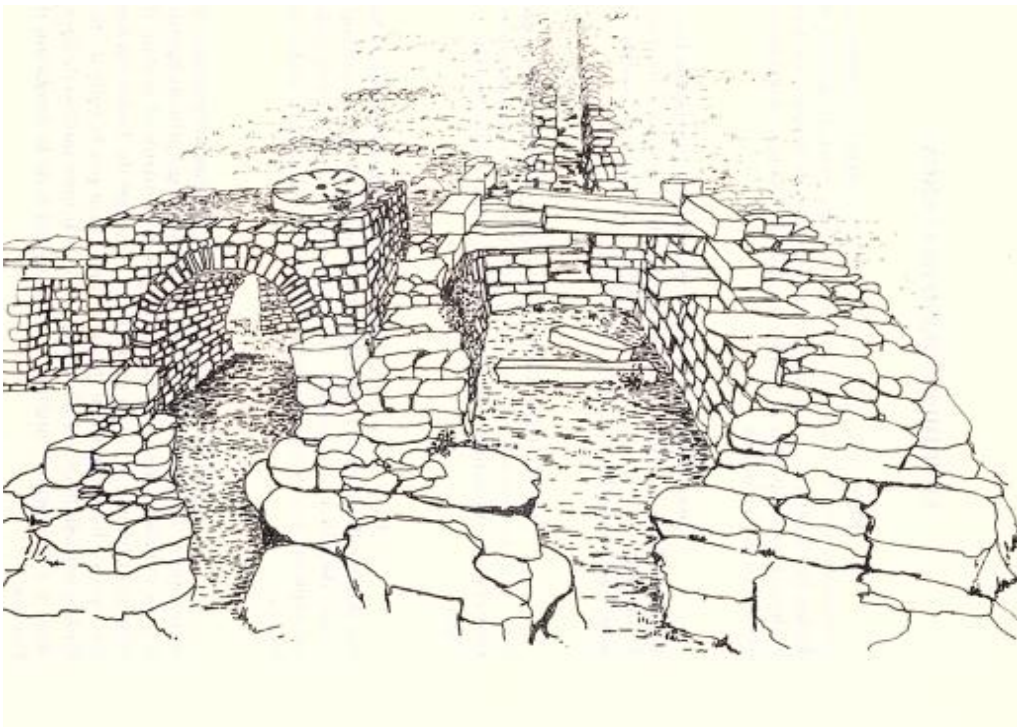


Gráfico 9. Grafico del primer horno a leña en el Ecuador.

En función de este hecho, podemos decir que aparecieron las primeras panaderías, con esta razón aparece las primeras panaderías en Ecuador. Es de gran valía dar un breve análisis sobre los primeros orígenes, por ello hoy en día existen escasos sitios donde conservan la maravillosa tradición de un pan a leña, se siente el fresco de leña que se mezcla con la cocción de la masa. Es un lugar lleno de fantasías, donde en la imaginación nos brinda un cúmulo de recuerdos pasado. Simplemente es encontrar sitios que por medio de los hornos de leña, mesas de Amasijo, artesas, palas y ganchos son los principales enganches para que la mente regrese a las antiguas panaderías de barrio. (Vazquez, 1985, pág. 11)

La panadería carchense encierra varios símbolos similares, a pesar de haber perdido mucha tradición, es de gran valía rescatar todo estos emblemas derrochados, gente de pueblo donde en su sangre lleva la cultura carchense, son escasos sus lugares donde se pueda encontrar un panificación digna del Carchi, lugares donde los místico, la cultura pasto y el distintivo ancestral se unan la mente de un pueblo. Podemos concluir que sin importar el tiempo que recorra por las calles de este pueblo, sin tener en cuenta la modernización que envuelve a la gente, Carchi es un lugar donde la tradición panificadora sigue viva donde sigue transmitiendo valor cultural y valor humano a todo un pueblo.



Gráfico 10. Grafica Carchenses en el Cementerio de Tulcán

Recuperado de <http://www.maquinasdepanaderia.com.ar/hornoestaticoautomaticopandemiga-maquinasdepanaderia.htm>

1.12 INSTRUMENTOS DE LA PANADERÍA ANTIGUA

1.12.1 Horno de leña

Siendo un verdadero rito para la población antigua, crear un horno era realmente un arte. Entre las investigaciones que existen, se tiene como idea que los albañiles con este don eran escasos, lo más importante es realizar los adobes y lo realizaban con lodo podrido y lana de borrego, esta mezcla extremadamente batida, de dejaba reposar hasta que se encuentre totalmente seca. Se tiene la idea que para la construcción de este artefacto, lo más importante era realizar un cajón de base, con tierra amarilla, arena, huesos de res, algunas cascacas de huevo y sal en grano, todo esto era en grandes cantidades, lo más importante era rodeada de ladrillo pero sin soportes técnicos, la razón era formar el suelo del horno. (Vazquez, 1985, pág. 11)

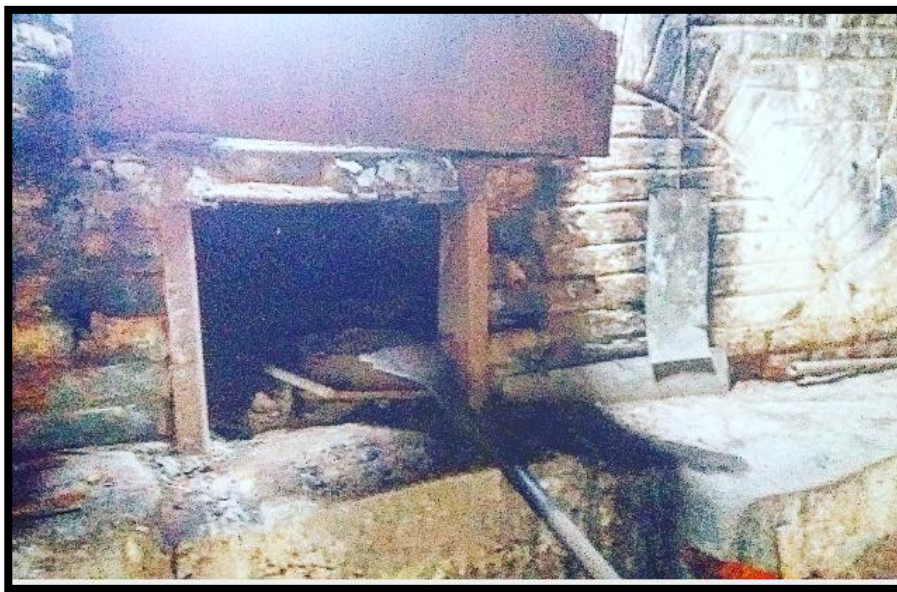


Gráfico 11. Horno de leña.

Para trabajar la parte superior, un estado abombado era necesario una armazón donde a esto se le llamaba “Cercha”, para realizar esta armazón necesitan carrizos y trazaban la circunferencia, encima de esta armazón montaban los adobes pero dejando una puerta o boca del horno, en la puerta se colocaba un armazón de hierro bien encajado. También de importante saber que enlucía el artefacto con estiércol de caballo y lo pintan con arena blanca. (Vazquez, 1985, pág. 12)

Con el tiempo esto cambio con la finalidad de esparcir el calor uniformemente por todo el horno, por eso después de algunos años se añadía pedazos de hierro y latas en vez de cascaras de huevo, usaban vidrios como reemplazo de la sal en grano (Vazquez, 1985, pág. 12).

1.12.2 Artesa.

Este artefacto es uno antiguos utensilios que en ciertas panaderías aun las conservan como reliquia, este instrumento perdido era creado por artesanos de la profesión siendo recipientes grandes que ayudaban a la mezcla de los ingredientes, a pesar de que en sus orígenes realizan la mezcla de agua y harina de trigo para la fermentación, la finalidad de realizar esto es de fermentar una especie de chicha que lo llamaban “Conzho”. Se realizaba posteriormente, lo ingredientes restantes se los mezclaba con un tiempo prudencial, así mezclar uniformemente. Lo curioso de este instrumento era que las panaderías de barrio, las usan para llenar de agua, especialmente en carnavales servía como instrumento de juego. Esto era muy típico en los barrios. (Vazquez, 1985, pág. 13)

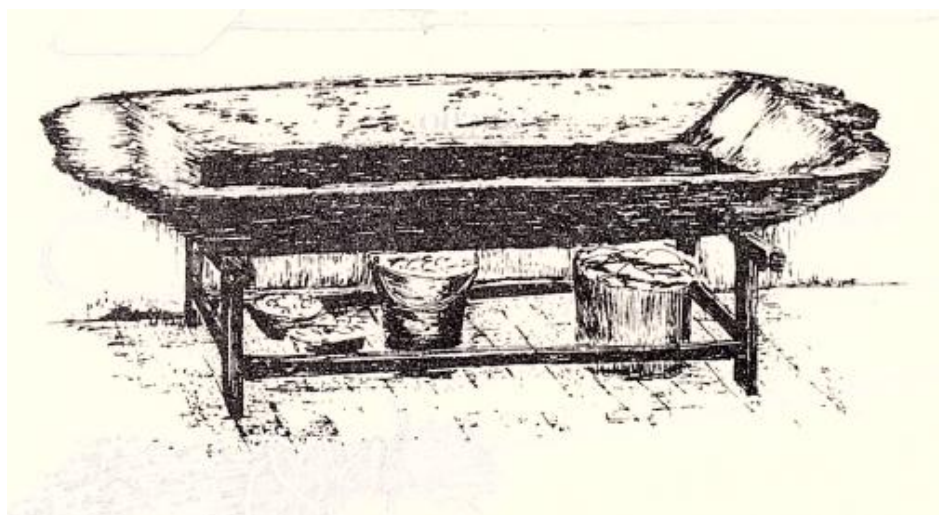


Gráfico 12. Artesa.

1.12.3 Mesa de amasijo

Este artefacto presenciaba vivencias de quienes separaban las masas en cantidades iguales, era el lugar donde armonizaban esta parte del trabajo con

chistes, historia, anécdotas, conversaciones inagotables y todo entorno a la mesa de amasijo. (Vazquez, 1985, pág. 14)



Gráfico 13. Mesa de amasijo

1.12.4 Pala

Este instrumento era hecho de madera, por uno de los extremos se formaba de una plancha algo plana, conformada por un palo al extremo contrario donde tenía un largo de dos metros con la finalidad de mover las latas de pan dentro del horno (Vazquez, 1985, pág. 14).

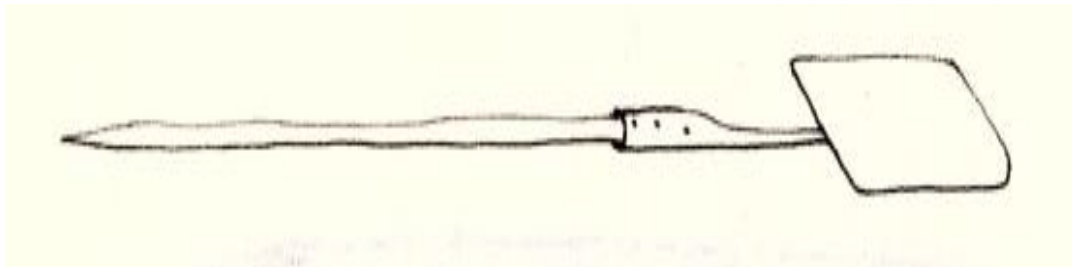


Gráfico 14. Pala.

1.12.5 Pinza o Gancho

Este instrumento ayudaba con el movimiento de los panes y de las latas dentro del horno, era una especie de medio arco de hierro que se unía a un palo de madera. (Vazquez, 1985, pág. 14)



Gráfico 15.Pinza.

1.12.6 Escoba

Instrumento que permitía la limpieza de interior de horno a leña, generalmente eran ramas amarradas a un pedazo de palo. (Vazquez, 1985, pág. 14)

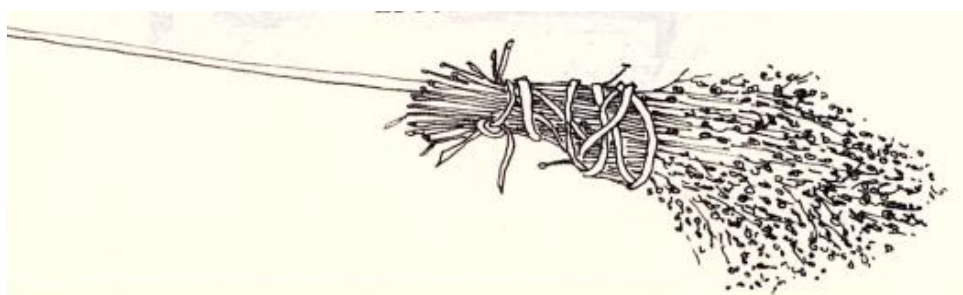


Gráfico 16. Escoba de ramas de marco

Las investigaciones de Julio Pasos, nos relata que los utensilios que usaban en el periodo Inca han tenido un legado por muchos años, a pesar de que en aquellos días los encargados de la cocina eran mujeres los instrumentos no han perdido validez como facilitadores de la cocina, en la investigación mención que existían las bateas de madera y las piedras de moler, instrumentos donde ayudaban a la trituration del trigo y conseguir las harinas. Las mantas y algodón eran las herramientas que permitían separar el salvado del trigo. (Pazos, 2008, págs. 108, 109)

Los instrumentos han tenido un gran legado, a través de la historia se han podido recuperar algunos de estos instrumentos a lo largo del Ecuador, por ello se encuentran en museo donde permiten la conservación dicho legado.

Capítulo 2

2.1 Diagnóstico Inicial.

La representación panificadora del Carchi se encuentra traspasando un declive entre los pobladores, especialmente con las juventud al no saber que cuales son los panes originarios de la provincia, la importancia del estudio sobre dicho tema es con la finalidad de lograr una reapariciones de las representaciones ya mencionadas con la finalidad de tener un propuesta de mejora con un estudio técnico eficiente. Otro de los objetivos de los productos incógnitos es brindar a la población carchense un reencuentro con lo ancestral y con lo autóctono del pueblo carchense.

Para la realización de este pequeño fragmento de la investigación se tendrá en cuenta tres pilares fundamentales: En primer lugar se valdrá de investigaciones y evaluaciones con expertos y profesionales realizando focus group, tiene como finalidad tener una amplia explicación de los productos investigados y cuáles son las mejoras importantes a realizarse. El segundo pilar es la recolección de información, está en la entrevistas con personajes ricos en conocimiento ancestral del pan, teniendo en cuenta que en la provincia del Carchi existen panaderías antiguas que hoy en día todavía están funcionando. El tercer y último pilar para esta investigación se encuentra fomentado en encuestas con la finalidad de tener un índice específico sobre el conocimiento del pan ancestral y si es aceptable una propuesta de mejora por parte de la población.

2.2 Importancia de la investigación.

La importancia para este estudio ha tenido varios objetivos, la final es de reincorporar este producto perdido a nuestros días, pero es de gran importancia dicha investigación es conocer si la población aceptara una mejor de los panes o si la tradicional receta es la mejor opción, para esta finalidad han surgido algunos objetivos:

1. Analizar qué importancia tiene la panificación carchense entre los pobladores.
2. Aceptación del pan tradicional en días actuales por parte de la población carchense.
3. Aprobación por parte de la población un pan tradicional modificado su método de realización.
4. Recuperación de la historia, panificación y tradición del pan ancestral en la Provincia del Carchi

Dichos objetivos que se presentan para el presente capítulo de la investigación no ayudara a tener una idea de la importancia gastronómica en la provincia, sabremos con mayor certeza si es de gran valía la perdida de la tradición panificadora para la población.

2.3 Diseño para el levantamiento de información.

Para la primera fase de la investigación en el segundo capítulo esta presentado la recolección de información con un focus group con docentes profesionales de la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE).

En la segunda fase de la investigación del mismo capítulo esta fomentado por entrevistas con personas del medio panificador y que tienen amplio conocimiento con los panes tradicionales.

La finalización con la recolección de información del presente capitulo esta fomentada con encuestas a los pobladores, obteniendo un aporte del conocimiento de cada uno de las personas.

2.4 Encuesta

La realización de la encuesta está respaldada con datos del censo poblacional realizado en 28 de Noviembre del 2010, se afirmar que la población era de 164.524 habitantes en toda la provincia del Carchi. (INEC, 2011)

CANTONES	Hombres	%	Mujeres	%	TOTAL
<i>Tulcán</i>	42.584	52.5%	43.914	52.7%	86.498
<i>Huaca</i>	3.847	4.7%	3.777	4.5%	7.624
<i>Montufar</i>	14.910	18.4%	15.601	18.7%	30.511
<i>Mira</i>	6.121	7.5%	6.059	7.3%	12.180
<i>Espejo</i>	6.527	8.0%	6.837	8.2%	13.364
<i>Bolívar</i>	7.166	8.8%	7.181	8.6%	14.347
TOTAL	81.155	100%	83.369	100%	164.524

Tabla 4.- grafica del censo poblacional 2010

Estos resultados fueron aprobados y validados el 1 de Septiembre del 2011, en la ciudad de Quito por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (El telegrafo, 2011, pág. 1)

Tabla 5. Estadísticas de la población con referencia al rango de edad

<i>RANGO DE EDADES</i>	<i>AÑO 2001</i>	<i>AÑO 2010</i>
De 95 a más edad	416	98
De 90 a 94 años	496	310
De 85 a 89 años	910	866
De 80 a 84 años	1.390	1.741
De 75 a 79 años	2.254	2.788
De 70 a 74 años	3.113	3.723
De 65 a 69 años	3.951	4.556
De 60 a 64 años	4.549	5.129
De 55 a 59 años	4.899	5.827
De 50 a 54 años	5.814	6.696

De 45 a 49 años	6.371	8.555
De 40 a 44 años	8.038	9.884
De 35 a 39 años	9.641	11.043
De 30 a 34 años	10.929	11.457
De 25 a 29 años	11.386	12.471
De 20 a 24 años	12.620	13.416
De 15 a 19 años	15.158	16.130
De 10 a 14 años	17.764	17.584
De 5 a 9 años	17.195	16.888
De 0 a 4 años	16.045	15.362
TOTAL	152.939	164.524

Con la información de las tablas presentadas posteriormente, el INEC nos brinda el número exacto de pobladores para poder obtener la muestra para la realización de las encuestas en la provincia. También de valía reafirmar que los datos presentes nos ayudan a delimitar a la población encuestada.

2.4.1 TAMAÑO DE LA MUESTRA

Teniendo en cuenta que la muestra es el subgrupo tomado al azar y que representa a la población encuestada o al universo que se va a encuestar (Bernal, 2010). Para la muestra hay que tomar en cuenta tres factores importantes:

- Error permitido
- Nivel de confianza para permitir el error
- La población representada sea finita o infinita

Para la siguiente investigación de gran importancia vamos a ser uno del muestreo de una población finita, ya que este tipo de población consiste en un número menos a los 100.000 habitantes. (Alejandra Rosero, 2015, pág. 28)

Formula:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

Leyenda:

- n = número de elementos de la muestra.
- N = número de elementos del universo.
- P = probabilidad de éxito 50%
- Z = Valor critico correspondiente al nivel de confianza elegido.
- e = margen de error permitido (determinar por el director de tesis).
- Q = probabilidad de fracaso 50% donde (Q= 1 – P)

TAMAÑO DE LA MUESTRA EN LA PROVINCIA DEL CARCHI

- n = ?
- N = 98.560 habitantes
- P = 50% (0.50)
- Z = 95% (1,96)
- e = 05% (0.05)
- Q = 50% (0.50)

VALOR DEL UNIVERSO

Tabla 6. Tamaño de la muestra Provincia de Carchi con relación a la muestra.

<i>RANGO DE EDADES</i>	<i>AÑO 2010</i>
De 95 a más edad	98
De 90 a 94 años	310
De 85 a 89 años	866
De 80 a 84 años	1.741

De 75 a 79 años	2.788
De 70 a 74 años	3.723
De 65 a 69 años	4.556
De 60 a 64 años	5.129
De 55 a 59 años	5.827
De 50 a 54 años	6.696
De 45 a 49 años	8.555
De 40 a 44 años	9.884
De 35 a 39 años	11.043
De 30 a 34 años	11.457
De 25 a 29 años	12.471
De 20 a 24 años	13.416
TOTAL	98.560

Formulación:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.50 * (1 - 0.50) * 98,560}{(0.05^2 * (98,560 - 1) + (1.96)^2 * 0.50 * 0.50)}$$

$$n = \frac{3.8416 * (0.50 * (1 - 0.50) * 98,560)}{(0.05^2 * 98,559) + (3.8416 * 0.25)}$$

$$n = \frac{3.8416 * (0.25) * 98,560}{(0.05^2 * 98,559) + (3.8416 * 0.25)}$$

$$n = \frac{0.9624 * 98,560}{(246.3975) + (0.9604)}$$

$$n = \frac{94,657.024}{247.36}$$

$$n = 382.67 = \mathbf{383 \text{ Encuestas}}$$

Conclusión:

El tamaño significativa de la muestra a encuestarse es de 383 personas pertenecientes a la provincia del Carchi, entre los encuestados están personas superiores a los 20 años de edad.

Para la encuesta vamos a usar un formato de preguntas simples, rápidas y específicas con la finalidad de poder tener información precisa.

Los resultados de la encuesta a la muestra serán representados con gráficos, diagramas con porcentajes y se determinara las conclusiones respectivas para cada pregunta establecida.

2.5 Focus Group.

Se utiliza el focus group para el levantamiento de información con expertos de tema, con la ayuda de docentes de la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) en la ciudad de Quito, nos hablaron sobre el pan tradicional de la provincia del Carchi y aportaron grandes sugerencias acerca de dicha arte carchense.



El levantamiento de información se realizó el día 3 de mes de Julio del 2017, se realizó el primero focus group con docentes de la universidad tecnológica equinoccial, se presentaron tres grandes representaciones de la panificación Carchense, de esta manera se llegó a una gran cantidad de conclusiones.

2.5.1 PAN DE MAÍZ



	Docente Marcos Valdez					Docente Gabriel Díaz					Docente Hugo Herrera					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color		x					x							x					x	
Olor			x						x					x					x	
Sabor				x					x					x					x	
Textura		x					x							x					x	

Tabla 6.- Cuadro comparativo de la degustación del pan de maíz.

Observaciones Generales: Se ha determinado que el pan de maíz es una representación no solo Carchense sino al contrario ha sido un icono en muchas de las provincias, a pesar de esa característica el Pan Carchense tiene un color muy peculiar expresando que su apariencia es poco agradable a simple vista pero su sabor encantador pero con un olor muy intenso, hablando sobre la textura se llega a la conclusión que el pan de maíz contiene una miga muy pequeña y compacta por ello hace que el pan se sienta de sabor seco.

Sugerencia: Dando a denotar que este tipo de pan es una gran representación se ha sugerido que sería una importante opción el modificar su receta principal y dar una propuesta de mejora para este pan.

2.5.2 PAN DE MOTE



	Docente Marcos Valdez					Docente Gabriel Díaz					Docente Hugo Herrera					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color		x					x							x					x	
Olor				x					x					x					x	
Sabor			x					x						x				x		
Textura			x				x							x					x	

Tabla 7.- Cuadro comparativo de la degustación del pan de mote.

Observaciones Generales: Se ha determinado que el pan de mote es una representación únicamente Carchense siendo un icono para el Ecuador, con esa característica el Pan Carchense tiene un color no muy agradable, enunciando que su apariencia es poco atractivo a simple vista, su sabor no es muy delicioso como las otras representaciones pero con un olor muy intenso, parlamentando sobre la textura se llega a la conclusión que el pan de mote contiene una miga muy pequeña y compacta por ello hace que el pan se sienta de sabor seco y de puro sabor a mote.

Sugerencia: Dando a denotar que este tipo de pan es una gran representación se ha sugerido que sería una importante opción el modificar su receta principal y dar una propuesta de mejora para este pan.

2.5.3 PAN DE CUAJADA



	Docente Marcos Valdez					Docente Gabriel Díaz					Docente Hugo Herrera					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color			x					x						x						x
Olor					x				x						x					x
Sabor				x					x						x					x
Textura				x					x						x					x

Tabla 8.- Cuadro comparativo de la degustación del pan de mote.

Observaciones Generales: Se ha determinado que el pan de maíz es una representación Carchense siendo un icono en la provincias, con dicha característica el Pan Carchense tiene un color muy propio expresando que es más agradable a simple vista, su sabor es delicioso y con un olor muy intenso, hablando sobre la textura se llega a la conclusión que el pan de cuajada contiene una miga poco compacta por ello y a pesar de ese problema no están seco y es aceptable en el paladar.

Sugerencia: Dando a denotar que este tipo de pan es una gran representación se ha sugerido que sería una importante opción el modificar su receta principal y dar una propuesta de mejora para este pan.

2.6 INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Siendo de gran importancia tener información de la zona, por esta razón en la provincia del Carchi nos dirigimos a muchas de las panaderías que han tenido un legado entre dicho pueblo.

2.6.1 Familia Narváez.

La Tradición del Sabor y hoy en día es un restaurante donde ofrecen hornado típico, fue el primer lugar que se asistió con la finalidad de recopilar información ya que sus dueños era uno de las primeras personas que realizaba el pan tradicional de Maíz, la actual dueña es la señora Cecilia Malquin nos supo manifestar que en la actualidad su labor en la panadería es muy escasa, a pesar de eso la siguen realizando en pequeñas cantidades pero ya no de forma comercial, por otro lado nos habló de varias personas que nos podían ayudar sobre la historia del pan desde su inicios en el Carchi.

La primera persona que se pudo visitar fue a la señora Polita Narváez Guerrero donde su negocio ha pasado por varias generaciones y hoy en día tiene alrededor de 100 años dando servicio. Doña Etelvina con su sabor tradicional es un local pequeño que su característica es vender pan de finados en cualquier época del año, un negocio que viene desde la tática abuela de la Señora Polita y hoy en día dicho personaje ya mencionado lo administra con la combinación de café y hornado, y gracias a esta visita nos supo manifestar lo siguiente:



Antiguamente el pan se lo hacía con harina de trigo negro, por obvias razones no existía las harinas refinadas, también nos comenta que la manteca de cerdo, la panela, huevos y harina con salvado eran ingredientes importantes para la realización de todos los tipo de pan. Antiguamente para realizar el pan según historias de sus antecesores lo realizaban con miel ya que no existía lo que hoy conocemos como azúcar, por otra parte la harina era fermentada con anticipación para que puede tener un leudo natural.

El pan que realiza la familia Narvárez ha mantenido su legado con la misma forma de realizarlo y la misma receta, su único cambio que ha sufrido es en su forma de cocción ya que hoy en día los hornos tradicionales de leña ya han dejado de funcionar, con palabras textuales carchense supo mencionar que este trabajo de hornero es un trabajo para machos, pero hoy en día ya no lo conserva a dicho horno de leña ya que es mucho espacio desperdiciado. Antiguamente la leña era la principal fuente de calor y se necesitaba muchísima para mantener caliente el horno, su trabajo de hornero era complicado porque manejaba un par de docenas de latas con pan, y por eso el pan antiguo era un arte que hoy en día ha sufrido cambios.



Siendo la señora Polita la quinta generación en administrar la panadería o este restaurante con la venta de pan y nos menciona que la tradición en su familia sigue viva porque cuando existe la oportunidad de reunirse todos sus seres queridos y refuerza la tradición panificadora entre ellos.

La señora Polita habla que la actualización de la cosas, la globalización hace que los jóvenes carchenses toman menos importancia en lo propio del Carchi y nos llevamos a la cabeza lo ajeno a lo nuestro. Según en la entrevista con dicho personaje nos lanza un consejo a todos los carchenses, y nos recalca que no nos avergoncemos de nuestras raíces, que mantengamos nuestros inicios y nuestros legados y más que nada nuestros dialectos carchenses. Por otra parte nos menciona que nosotros debemos ser los que engrandezcamos la provincia no esperemos de los políticos y autoridades porque no solo ellos son Carchi sino todos.

2.6.2 Familia Abril.

El segundo lugar donde nos dirigimos para la recopilación de información es a la Panadería Abril del Lic. Gonzalo Abril, la panadería tradicional está ubicado junto al antiguo mercado de carbón de la ciudad de Tulcán, donde sus puertas al público fueron abiertas al público alrededor de 60 años atrás donde su padre estuvo a cargo de la panadería por 40 años. Gracias a la ayuda del Lic. Abril y a toda su información que abre muchas preguntas con sus relatos.



Entre lo más importante que se puede recuperar y recalcar que el pan más antiguo y tradicional de la provincia del Carchi es la panificación del pambazo, siendo esta de origen colombo ecuatoriano, antiguamente se lo tomaba con café colombiano y que sus primeros artesanos de este pan son de origen colombiano, con exactitud nos menciona que son pobladores del campo de

tierras colombinas. El Lic. Abril afirma que el Pambazo es una panificación que envuelve mucha historia para los carchenses a pesar de que existen panes como el de cuajada o el pan de maíz y hasta el pan de mote, pero son panificaciones que hoy en día poco consumible por su costo y por su tamaño, hace referencia que esos dos factores toman en cuenta los pobladores para el consumo y no son favorables. Manifiesta que es importante y prioritario que es mantener la tradición del pambazo como tradición tulcanena y así llenaría de orgullo con esta panificación para evitar la pérdida de este tipo.

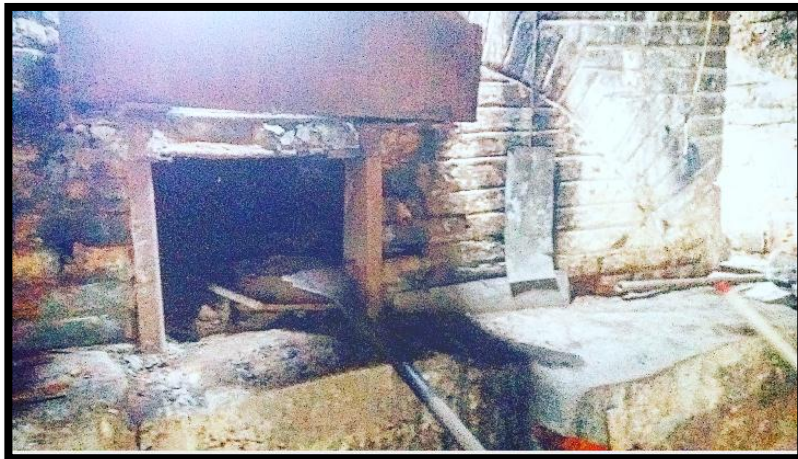
Nos relata que en la antigüedad el Carchi era una provincia rica en trigo pero con la desventaja de que en el Carchi no existían muchas molineras, por eso el Lic. Abril nos menciona dos importantes de la provincia la molinera de los tres chorros donde se la conoce como el molino del pijuaro que era de trabajo hidráulico y la molinera que pertenecía a la familia que vivía atrás del cementerio. Para realizar la harina de panificación usaban las mulas para llevar el trigo y pasar a moler. De aquí menciona que se sacaba la harina de afrecho para la realización del pambazo que más luego se lo llamado harina de pambazo.



En la entrevista el Lic. Abril que en sus inicios solo existían 5 panaderías, entre ellas la característica era su horno de leña, entre las que podemos mencionar esta la panadería de la familia Obando, la panadería del Sr. Murillo, la panadería de Sr. Guerron, la panadería de la Sra. Marina ramos y por obvias razones del Sr Gustavo Abril. Para la realización del pan antiguamente compraban la leña por el barrio las juntas pero quemar el horno y calentar el horno antiguamente era un arte porque las personas ya sabía solo con el calor

que podía percibir el brazo metido, para su limpieza utilizaban las ramas de marco haciéndole una especie de escoba, esto era de todos los días para la realización del pan e incluso la fe que el pan antiguo era mucho más delicioso.

Todo esto ha cambiado con la finalidad de cuidar la salud. En la realización del horno es un arte que ya pocas personas saben hacerlo, en su antigüedad se tenía la idea de que el horno para su base es necesario chatarra o despojos de aluminios con la finalidad de mantener calor, todo esto se mezclaba con cal, arena, Ladrillo, lodo y cemento. Como anécdota del Sr. Abril nos menciona que en la creación del horno era necesario colocar una botella de licor en este caso como carchenses una botella de Norteño, y tenía la idea que esta botella ahuyentaba a los malos espíritus e incluso las malas energías.



El señor Abril menciona que el arte de la panadería es una forma en la cual es un arte que se debe mantener sin perder la tradición, siendo un orgullo para el cuándo el pan realizado permite felicidad al comensal.

2.6.3 Familia Terán.

Siguiendo con la investigación nos lleva a una de la panadería que con el tiempo se ha convertido en cafetería, una tradición para muchos por la calidad panificadora que se realiza en dicho lugar, siendo una de las panaderías con una historia en su entorno por su legado generacional en la familia, ellos nos supieron mencionar lo siguiente para la investigación.



La señora María Terán es una de las más antiguas panificadoras de la provincia del Carchi, tiene sus panadería unos 25 años pero en realidad su pan ya está desde hace unos 20 años más atrás con su familia entre los personajes están sus tías y sus abuelos, ellas nos relata sus vivencias y todo su aporte histórico de la panificación de la provincia. Entre todo su aporte podemos decir muchas cosas importantes:

Menciona que es de gran importancia un panadero sepa cómo se hace un horno antiguo, con la finalidad de poder reparar cuando este empieza a hacerse daño el piso, también entre sus experiencias menciona que la forma de hacer un horno es necesario hacer una olla gigante de miel para el piso del horno, y esto se colocaba en el piso del horno con botella y láminas de aluminio y así mezclarlo bien y cubrirlo con hojas de marco y ramas de eucalipto picadas. La señora María como le dicen con cariño, menciona la misma historia sobre los fantasmas y las malas energías por ser hornos q mantenían mucho calor, entonces dice que curaban el horno soplando puntas. La importante información de la Sra. María nos lleva a tener grandes coincidencias con los demás relatos, el pan que ella lo realiza simplemente lo prepara con las recetas de sus antepasados y por dichas razón su sabor siempre ha permanecido.

Al tener una cafetería podemos decir que los panes de dicho personaje se lo conocen como el *Pan de las Terán* ha forjado para la población un nido de tradición, calidad y más que nada de cultura gastronómica.



En conclusión con el personaje mencionado se podría decir que en su familia también permanece la tradición, a pesar de tener un cambio en los productos que ella lo realiza, se podría mencionar que esta modificación con la misma técnica ha sido su forma de identificación y un legado para la familia Terán.

El último personaje de investigación y no menos importante se podría decir que su legado permanece sin cambios, no existe modificación y lo más importante que su pan tradicional es el mismo que el de sus inicios.

2.6.4 Familia Pantoja.

La familia Pantoja es una de las familia que todavía tiene el legado de los panes tradicionales su icono es el pan de cuajada pero por obvias razones también hace todos los tipos de pan. El Sr. Luis Pantoja y la señora Miriam Pantoja son personajes ligado a la tradición panificadora.

El horno de leña es el principal instrumento para la realización del pan tradicional porque entre sus instrumentos también se encuentra la famosa batea para la realización del pan. Gracias a dicha familia la población carchense todavía tiene el pan para seguirle consumiendo en nuestros días.



Lo más increíble de la familia Pantoja es que su técnica es como si no hubiesen recorrido el tiempo, en este caso siguen utilizando el horno de leña sigue en funcionamiento para la realización del pan, los sesenta años de producción no ha cambiado en la realización del pan, ellos todavía lo realizan de forma antigua.

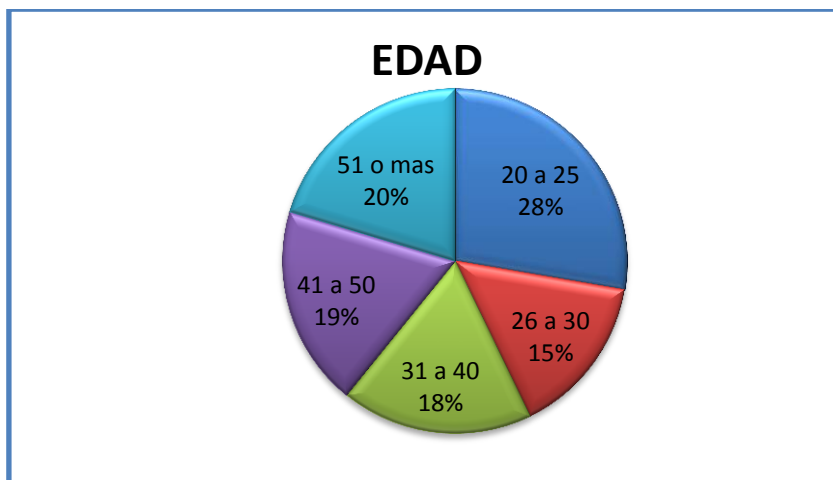
Las anécdotas coinciden con las versiones de los demás entrevistados, la historia de fantasmas y espíritus todavía sigue viva, y entre sus tradiciones familiares que hoy en día sigue transmitiendo estas historia con las nuevas generaciones, legado que seguirá vivo de seguro porque han transcurrido 60 años de su servicio que hoy en día sigue vivo para las generaciones actuales. Entre ellas sobre el horno mencionado que en todo el tiempo han cambiado de piso varias veces y por eso es la apariencia de vejez, hay que tener en cuenta que es destruir el horno y construir de la misma forma.

En conclusión la familia pantoja mantendrá esta tradición hasta que su última generación forje distintos destinos, en este mundo muy cambiante el miedo es que no quede un legado entre ellos y se pierda esta linda cultura panificadora.

2.7 Tabulación de la encuesta:

EDAD:

EDAD	PORCENTAJE
20 a 25	106
26 a 30	58
31 a 40	69
41 a 50	72
51 o mas	78
TOTAL	383

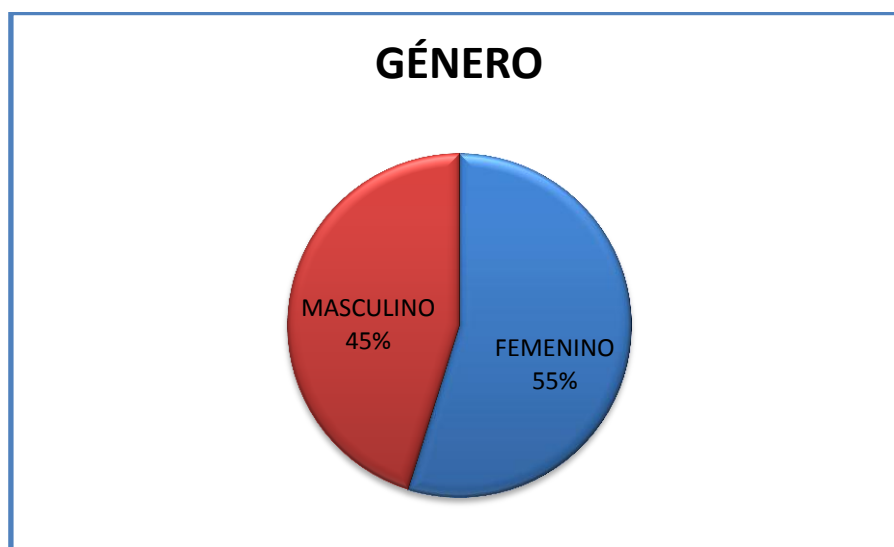


Conclusión:

Teniendo en cuenta la gráfica, se puede concluir que la gran mayoría de encuestas realizadas a la población Carchense, se halla señalada de manera equitativa, se puede observar que los porcentajes entre los rango de edades no tiene una separado manifestada. Es importante recalcar que se realizó encuestas con mayor énfasis a la juventud Carchense con la finalidad de descartar si grupo de pobladores conocen o desconocen de la panificación emblemática de la provincia del Carchi, por ello su mayor porcentaje se encuentra reflejado en la gráfica.

GÉNERO:

	FEMENINO	MASCULINO	TOTAL
20 a 25	58	48	106
26 a 30	30	28	58
31 a 40	41	28	69
41 a 50	38	32	70
51 o mas	43	37	80
TOTAL	210	173	383



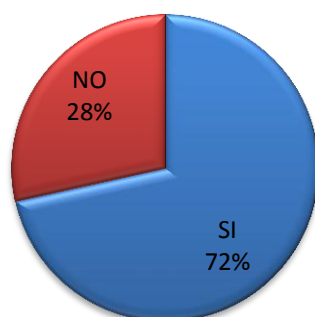
Conclusión:

Teniendo en cuenta la gráfica, se puede concluir que la gran mayoría de encuestas realizadas a la población Carchense, se halla señalada de la forma más equitativa, se observar que los porcentajes entre los dos opciones no tiene una separado pronunciada. Es importante recalcar que se realizó encuestas con énfasis a la equidad de género con la finalidad de poder tener una participación igual en cada individuo, por ello su mayor porcentaje se encuentra reflejado en la gráfica, pero sin una diferencia abismal.

1. Conoce sobre las panificaciones antigua de la provincia del Carchi?

SI	218
NO	165
TOTAL	383

1.- Conoce cual es las panificacion antigua de la provincia del Carchi?



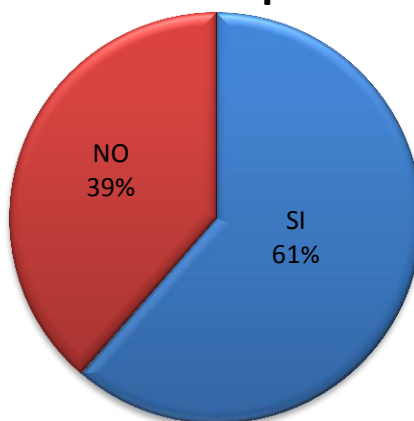
Conclusión:

Teniendo en cuenta la gráfica, podemos deducir que el 72% de la población Carchense tiene una noción sobre la cual es panificación autóctona, es de gran importancia rescatar el valor de la arte panificador y decir que sigue vivo en la provincia del Carchi. La principal importancia es evitar la pérdida de esta actividad y pesar del 28% con respuesta negativa, podemos confirmar que la provincia aún no ha sido afectada con la desaparición de las costumbres y tradiciones que envuelve a dicho pueblo.

2. Ha comido algún tipo de panificación que hoy en día no se encuentran con facilidad en la provincia?

SI	235
NO	148
TOTAL	383

2- Ha comido algún tipo de panificación que hoy en día no se encuentran con facilidad en la provincia?



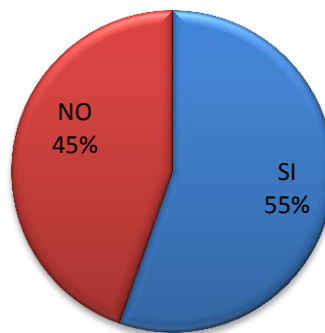
Conclusión:

Teniendo en cuenta la gráfica, podemos deducir que el 61% de la población Carchense aun consumen la panificación propia de la zona, es decir que la población tiene como alimento principal la panificación Carchense ya sea por las mañanas o por las tarde. Con relación al 39% que no consume la gran mayoría de población está acostumbrada a las nuevas tendencias panificadoras.

**3. Conoce algún lugar en donde se realice pan típico de la provincia?
Mencione su dirección?**

SI	212
NO	171
TOTAL	383

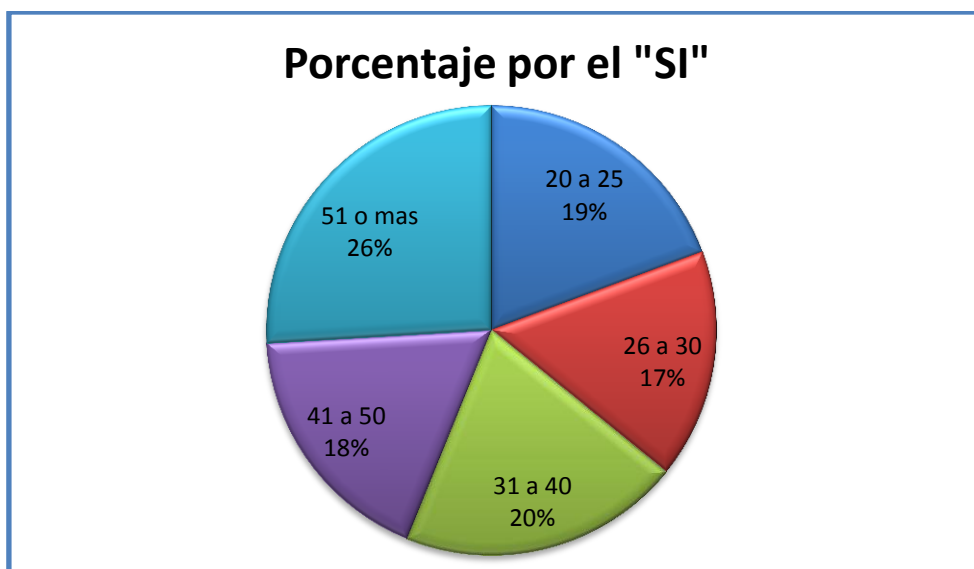
3.- Conoce algún lugar en donde se realice pan típico de la provincia?



Conclusiones:

Teniendo en cuenta la gráfica, podemos deducir que el 55% de la población Carchense aun consumen y conoce donde se realiza la panificación propia de la zona, es de importancia entender que a pesar de su mayoría sepa donde lo realizan los panes tradicionales, el 45% es un índice preocupante ya que quiere decir que existen factores donde la población dejó el interés por dicho producto, por ello es importante inculcar el conocimiento sobre dicho tema y evitar que esto sea una pérdida en declive para el pueblo y en largo tiempo una extinción de conocimiento.

EDAD	PERSONAS
20 a 25	41
26 a 30	35
31 a 40	43
41 a 50	38
51 o mas	55
TOTAL	212



Conclusión:

Teniendo en cuenta la gráfica, podemos deducir que el 26% de la población Carchense es de edades entre los 51 o más años, esto quiere decir que este porcentaje de las personas son las que más conocen sobre la panificación carchense, por otra parte la población joven son los que no poseen el conocimiento en grandes proporciones, el 17% no es un porcentaje para alarmarse ya que con relación a las otras son muy similares y no tienen valores repetitivos. Es importante que estos valores aumenten en las personas más jóvenes con la finalidad de evitar la pérdida del conocimiento panificador en dicho pueblo.

4. Ha consumido algún tipo de panificación diferentes a las enlistadas? Seleccione cuales y menciones algún tipo que no se encuentre señalado.

PRODUCTO	Total	Universo
Pan de mote	177	46,21%
Pan de Cuajada	175	45,69%
Pan de Maíz	195	50,91%
Pambazo	152	39,69%
Paspas	22	5,74%
Otros	42	10,97%



Conclusión:

Teniendo en cuenta la tabla dinámica, hacemos relación al universo total para tener información precisa sobre cuáles eran las panificaciones más conocidas, cuáles son las que se encuentran en la pérdida completa en la provincia, por lo que se llega a deducir varios hipótesis y son las siguiente:

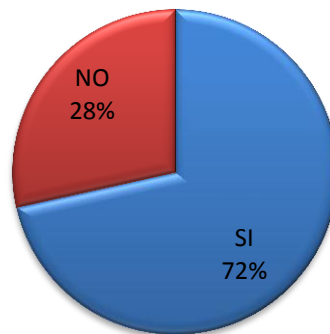
- 1.- 195 personas de 383 conocen el pan de Maíz, esto representa un 50% de la muestra poblacional.
- 2.- Existen 22 personas de la población de muestra conocen el pan de paspas, es decir que es el 5% de la población que lo conoce, haciendo de esto un producto perdido y muy difícil de encontrar para las personas y difícil de encontrar artesanos que puedan realizar este tipo de panificación.
- 3.- El pan de mote, Maíz, Cuajada, Pambazo son las representaciones más conocidas en la provincia por parte de la población.
- 4.- Existen 42 personas que hacen referencia a panificaciones como panuchas, delicados, bizcocho de dulce, pan de quinua, quiere decir que el 10 % de la población dan dichos panes como otras representaciones de la panadería en la provincia del Carchi.

Es de gran importancia mantener estas representaciones en la provincia, que esta tradición panificadora no se pierda y que sea parte de la población completa.

5. Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?

SI	280
NO	103
TOTAL	383

5.- Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?



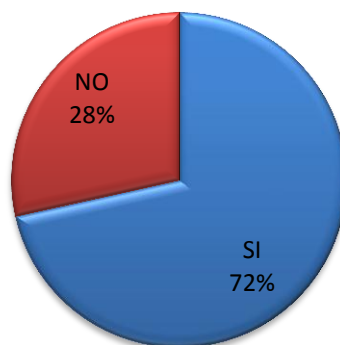
Conclusión:

Teniendo en cuenta la gráfica, con relación a las anteriores tablas podemos concluir que el 73% de la muestra poblacional desea que los panes sean nuevamente incluidos en las panaderías de la provincia, en gran parte la población le gustaría que la panificación Carchense desea volver a encontrar los panes tradicionales. Por otro lado, el 27% restante prefiere mantenerlos como están, ya que dan su opinión sobre la panificación actual no es tan agradable como la de antes, por lo que no existen artesanos que lo realicen de mejor manera.

6. Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la Provincia del Carchi? En caso de que la respuesta sea NO se le agradece su ayuda con la información preliminar.

SI	274
NO	109
TOTAL	383

6.- Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la Provincia del Carchi?



Conclusión:

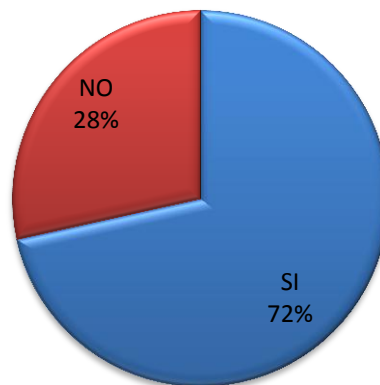
Teniendo en cuenta la gráfica, podemos deducir que el 72% de la población prefiere que este producto se encuentre en toda la provincia, la finalidad es poder encontrar las mismas representaciones en cualquier pueblo de la provincia del Carchi. Por otra parte, el 28% de la población está en contra sobre la reaparición de la representación, tal vez entre los factores de esta se representa con la poca existencia de buenos artesanos como en el pasado.

7. La provincia del Carchi ha sido afectada con la perdida de costumbre, tradiciones e incluso iconos gastronómicos.

En varias investigaciones se menciona que el pan típico del Carchi es de un sabor peculiar pero con una presentación poco favorable. Estaría de acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?

SI	274
NO	109
TOTAL	383

Estaría de acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?



Conclusión:

Teniendo en cuenta la tabla sobre las personas que prefieren una reaparición de dichos productos ha sido un 72%, esta reaparición no tiene finalidad un cambio total a las recetas tradicionales, al contrario es sobre su apariencia física y por ello su alto índice en la gráfica. Por otra parte el 28% está representado con la población en la cual no está de acuerdo sobre la aparición del producto a nivel provincial.

Capítulo 3

3.1 Propuesta

Para la realización de la propuesta y sobre la reparación de las recetas antiguas de cada uno de estas representaciones en la panificación carchense, la investigación se valdrá con ayuda del Dr. Carlos Humberto Vázquez, principal aportador de la técnica ancestral, personaje procedente de la cantón Montufar donde San Gabriel es la cabecera Cantonal de esta zona, gracias a mencionado personaje se obtuvo información relevante sobre como aparecieron los panes en la provincia del Carchi. La única condición con la cual el Señor Carlos Vázquez nos ayudó con sus recetas y sobre relatos familiares fue plasmar la versión de su historia y sobre su origen en la provincia sobre la panificación carchense.

Recetas emblemática en la familia Vázquez, fue rescatada el día domingo 14 de Enero del 2018, en la actualidad dicho personaje a sus 65 años de edad y proveniente del cantón Montufar un 8 de julio de 1952. Entre sus relatos, nos menciona que dichas recetas ya contienen alrededor de 200 años, su recuerdo llega hasta sus abuelos, recetas salvadas por la madre la señora Zoila Guerrero con la sabiduría de su Abuela la Señora Manuela Beltrán.

Las historias contadas por dichos personajes remontan a la época de la Gran Colombia, para ser específico el 13 de mayo de 1830 el departamento del Sur o lo que hoy es Quito se separa de la gran Colombia. Y en ese momento el pueblo ecuatoriano tenía sus límites con todo el Valle de Cauca en el norte del país, El pueblo ecuatoriano y lo que hoy es la república de Colombia eran un solo puño, por lo que las costumbres y tradiciones eran compartidas. (Aviles)

Siendo ese el inicio de las representaciones panificadoras, el Dr. Carlos Vázquez en sus narraciones también menciones el terremoto de Túquerres, alrededor de 1935 y 1936, Nariño ha sufrido uno de los desastres más representativos, un terremoto dispersa a las personas que habitaban en dicho lugar. (Diario del Sur, 3013)


Con esta referencia más las historia contada por sus padres, el Dr. Carlos Vázquez nos comenta que gracias este hecho los colombianos se dispersan y

muchos de ellos llegan a lo que hoy es la Provincia del Carchi, el conocimiento y las costumbres colombianas llegan a fortalecer a la tradición Carchense, desde ese momento las representaciones panificadoras son un gran motivo para decir que son las más memorables de la provincia hoy en día, a pesar de que en nuestros días han sido sinónimo de pérdida para muchos pueblos.

Las recetas siguientes tienen relación familiar, más no comerciales, en su niñez del Dr. Vázquez cuenta que su abuela realizaba masas de pan y solía repartir pedazos a cada uno de sus primos o miembros reunidos en la familia, para realizar cualquier tipo de figura y pasar a hornear. Nos cuenta que estas recetas no son comerciales porque su forma de hacer es algo simple y muy rápida pero manteniendo el sabor original. También nos comenta que todos los panes tenían la misma base, su masa base era la misma es decir a base de quesos o cuajadas y la única diferencia para reconocerlos de los otros tipos era el tipo de harina que solían usar, en este caso dependiendo del pan que se quiera realizar.

Es de gran importancia recalcar que las recetas siguientes tienen finalidad informática, es decir que todas las recetas fueron rescatadas gracias a la importancia teórica de dicho estudio, con la siguiente tesis se está evitando la extinción y la pérdida completa del siguiente conocimiento. Gracias a la ayuda del mencionado personaje se estableció un pequeño recetario sobre la panificación carchense y que es vetusto al conocimiento poblacional de hoy en día.

3.1.1 Receta 1: Pan de Cuajada (Propuesta)

		UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL				
		FACULTAD HOSPITALIDAD Y SERVICIOS				
RECETA ESTANDAR UTE						
NOMBRE:		<i>Pan de Cuajada</i>				
CATEGORIA:		<i>Panaderia</i>				
# PAX:		<i>30 a 20 Uni.</i>				
FECHA:		<i>16 de Enero del 2018</i>				
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):		<i>80PPM</i>				
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):		<i>20PPM</i>				
INGREDIENTE		UND	CANT RECETA	% PANADERO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL.
BASE						
azucar	g	15	2%	0,5	0,02	
Agua	g	100	-	-	-	
Levadura	g	20	2%	1,7	0,07	
AMASA						
Harina	g	650	65%	0,45	0,59	
Harina de Maiz	g	350	35%	0,6	0,42	
Cuajada	g	350	35%	2,5	1,75	
Azucar	g	100	10%	0,5	0,10	
Leche	g	100	10%	0,85	0,09	
Polvo de hornear	g	30	3%	2,9	0,17	
Mantequilla	g	120	12%	0,67	0,16	
Huevos	g	150	15%	0,15	0,45	
Sal	g	10	1%	0,85	0,01	
SUBTOTAL					3,82	
5% VARIOS					0,19	
TOTAL					4,01	
COSTO X PAX					0,13	
P. V . SUG					0,17	
30% COSTO					0,04	



Procedimiento:

1. Pesar de manera correcta todos los ingredientes



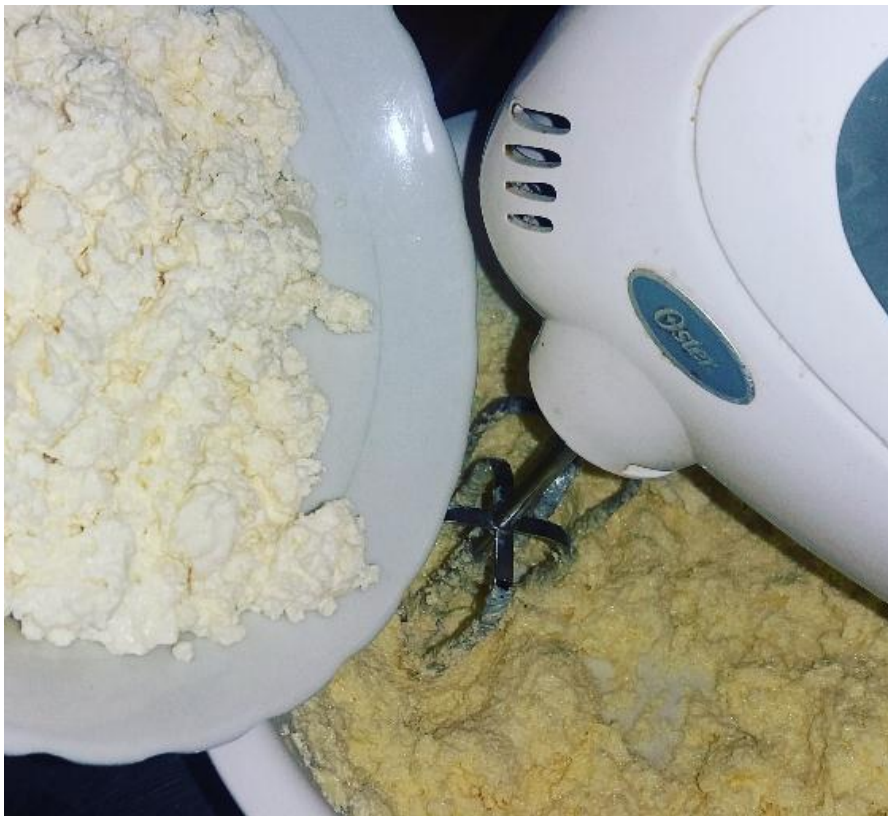
2. Cremar la mantequilla con el azúcar correctamente



3. Calentar agua no más de 40° y mezclar la levadura, azúcar, disolver todo correctamente.



4. Rayar la cuajada, luego batir y mezclar con la mantequilla cremada hasta tener una especie de masa homogénea.



5. Añadir huevos a la mezcla.



6. Incorporar a la mezcla la sal y revolver energéticamente.



7. Añadir la primera mezcla con levadura y volvemos a batir.



8. Añadir poca cantidad de leche tibia para humedecer un poco la mezcla y seguir batiendo.



9. Colocar los dos tipos de harina de pocas cantidades con el polvo de hornear y mezclar paulatinamente, Amasar hasta tener una mezcla uniforme, si es necesario colocamos más leche de lo contrario no es necesario.



10. Dejar que la mezcla repose por unos 20 minutos para que haga efecto el fermento en la masa completa. De preferencia en un lugar cálido.




11. Precalentamos el horno a 180° o 200°.

12. Se realiza porciones de la masa entre 40g o 50g cada uno y pintar con huevo la mezcla, llevar al horno entre 25 a 30 minutos.



3.1.2 Receta 2: Pan de Maíz (Propuesta)

		UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL			
		FACULTAD HOSPITALIDAD Y SERVICIOS			
		RECETA ESTANDAR UTE			
NOMBRE:	<i>Pan de Maiz</i>				
CATEGORIA:	<i>Panaderia</i>				
# PAX:	<i>20 a 30 Uni.</i>				
FECHA:	<i>16 de Enero del 2018</i>				
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM					
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM					
INGREDIENTE	UND	CANT RECETA	% PANADERO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL.
BASE					
azucar	g	15	2%	0,5	0,02
Agua	g	100	-	-	-
Levadura	g	20	2%	1,7	0,07
AMASA					
Harina	g	650	65%	0,45	0,59
Harina de Maiz	g	350	35%	0,6	0,42
Mantequilla	g	160	16%	0,67	0,21
Azucar	g	135	14%	0,5	0,14
Huevo	g	150	15%	0,15	0,45
Polvo de Hornear	g	30	3%	2,9	0,17
Cuajada	g	170	17%	2,5	0,85
Leche	g	150	15%	0,85	0,13
Sal	g	15	2%	0,85	0,01
				SUBTOTAL	3,05
				5% VARIOS	0,15
				TOTAL	3,20
				COSTO X PAX	0,11
				P. V . SUG	0,14
				30% COSTO	0,03



Procedimiento:

1. Pesar de manera correcta todos los ingredientes



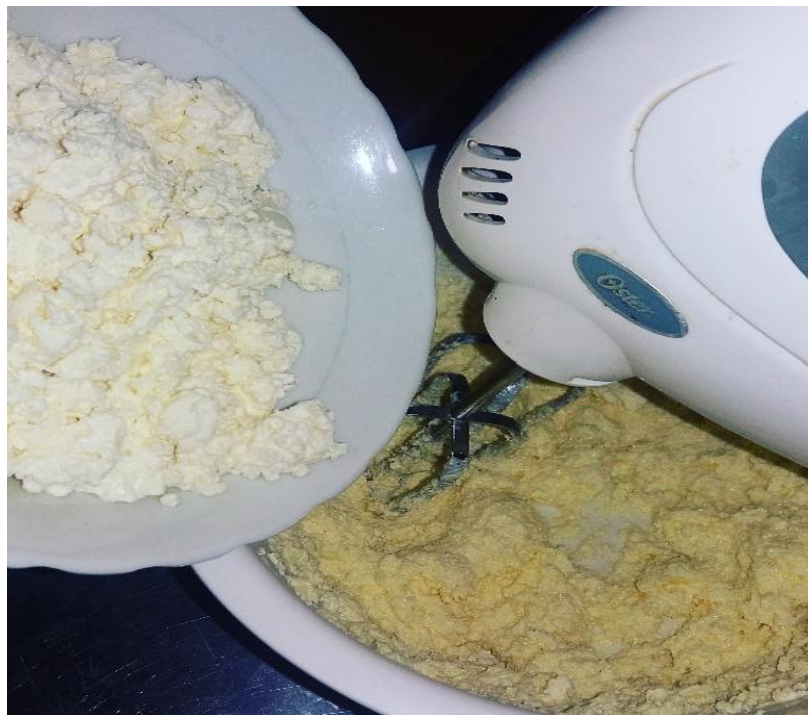
2. Cremar la mantequilla con el azúcar correctamente



3. Calentar agua no más de 40° y mezclar la levadura, azúcar, disolver todo correctamente.



4. Rayar la cuajada, luego batir y mezclar con la mantequilla cremada hasta tener una especie de masa homogénea.



5. Añadir huevos a la mezcla.



6. Incorporar a la mezcla la sal y revolver energéticamente.



7. Añadir la primera mezcla con levadura y volvemos a batir.



8. Añadir poca cantidad de leche tibia para humedecer un poco la mezcla y seguir batiendo.



9. Colocar los dos tipos de harina de pocas cantidades con el polvo de hornear y mezclar paulatinamente, Amasar hasta tener una mezcla uniforme, si es necesario colocamos más leche de lo contrario no es necesario.



10. Dejar que la mezcla repose por unos 20 minutos para que haga efecto el fermento en la masa completa. De preferencia en un lugar cálido.





11. Precalentamos el horno a 180° o 200°.

12. Se realiza porciones de la masa entre 40g o 50g cada uno y pintar con huevo la mezcla, llevar al horno entre 25 a 30 minutos.



3.1.3 Receta 3: Pambazo Dulce (Propuesta)

		UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL			
		FACULTAD HOSPITALIDAD Y SERVICIOS			
RECETA ESTANDAR UTE					
NOMBRE: <i>Pambazo</i>					
CATEGORIA: <i>Panaderia</i>					
# PAX: <i>70 a 80 Uni.</i>					
FECHA: <i>16 de Enero del 2018</i>					
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM					
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM					
INGREDIENTE	UND	CANT RECETA	% PANADERO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL.
Harina integral	g	450	15%	0,3	0,27
Harina	g	2550	85%	0,45	2,30
azucar	g	600	20%	0,5	0,60
Agua	g	500	-	-	-
Sal	g	15	1%	1,7	0,03
Mantequilla	g	850	28%	1,25	2,13
Anis	g	30	1%	0,25	0,30
Panela	g	150	5%	1,45	0,44
Levadura	g	170	6%	1,7	0,58
Esencia de Vainilla	g	20	1%	0,8	0,13
Huevos	g	450	15%	0,15	1,35
				SUBTOTAL	8,11
				5% VARIOS	0,41
				TOTAL	8,52
				COSTO X PAX	0,12
				P. V . SUG	0,16
				30% COSTO	0,04

Procedimiento:

Es importante dar a conocer que la receta siguiente es de un pambazo de dulce, también se lo puede realizar de sal bajando la cantidad de azúcar a la mitad y subir un poco la cantidad de sal.

1. Pesar de manera correcta todos los ingredientes.



2. En un recipiente mezclar todos los ingredientes: los dos tipos de harina, agua tibia, sal, vainilla, mantequilla, azúcar y huevos.



3. Amasar todos los ingredientes de manera enérgica. Esperar que la mezcla este incorporada completamente y logre tener elasticidad.





4. Dejar que la mezcla repose por unos 20 minutos para que haga efecto el fermento en la masa. De preferencia en un lugar cálido.



5. Precalentamos el horno a 180° o 200°.
6. Dividir las porciones de masa en una lata engrasada y dejar fermentar por segunda vez. Porcionar la masa entre 70g o 80g cada uno y se lo lleva al horno entre 25 a 20 minutos.



3.1.4 Receta 4: Pan De Mote (Propuesta)

		UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL			
		FACULTAD HOSPITALIDAD Y SERVICIOS			
		RECETA ESTANDAR UTE			
NOMBRE:		<i>Pan de Mote</i>			
CATEGORIA:		<i>Panaderia</i>			
# PAX:		<i>25 a 30 Uni.</i>			
FECHA:		<i>16 de Enero del 2018</i>			
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):		80PPM			
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):		20PPM			
INGREDIENTE	UND	CANT RECETA	% PANADERO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL.
BASE					
azucar	g	15	15%	0,5	0,02
Agua	g	100	-	-	-
Levadura	g	20	2%	1,7	0,07
AMASA					
Harina de Mote	g	350	35%	1	0,70
Harina	g	650	65%	0,45	0,59
azucar	g	125	13%	0,5	0,13
Sal	g	15	2%	0,85	0,01
Mantequilla	g	150	15%	0,67	0,20
Leche	g	130	13%	0,85	0,11
Polvo de hornear	g	30	3%	2,9	0,17
Cuajada	g	150	15%	2,5	0,75
Huevos	g	150	15%	0,15	0,45
				SUBTOTAL	3,19
				5% VARIOS	0,16
				TOTAL	3,35
				COSTO X PAX	0,11
				P. V .SUG	0,15
				30% COSTO	0,03

Procedimiento:

1. Pesar de manera correcta todos los ingredientes



2. Crear la mantequilla con el azúcar correctamente.



3. Calentar agua no más de 40° y mezclar la levadura, azúcar, disolver todo correctamente.



4. Rayar la cuajada, luego batir y mezclar con la mantequilla cremada hasta tener una especie de masa homogénea.



5. Añadir huevos a la mezcla.



6. Incorporar a la mezcla la sal y revolver energéticamente.



7. Añadir la primera mezcla con levadura y volvemos a batir.



8. Añadir poca cantidad de leche tibia para humedecer un poco la mezcla y seguir batiendo.



9. Añadir esencia de vainilla a la mezcla.

10. Colocar los dos tipos de harina de pocas cantidades con el polvo de hornear y mezclar paulatinamente, Amasar hasta tener una mezcla uniforme, si es necesario colocamos más leche de lo contrario no es necesario.



11. Dejar que la mezcla repose por unos 20 minutos para que haga efecto el fermento en la masa completa. De preferencia en un lugar cálido.



12. Precalentamos el horno a 180° o 200°.

13. Se realiza porciones de la masa entre 40g o 50g cada uno y pintar con huevo la mezcla, llevar al horno entre 25 a 30 minutos.



3.2 Resultados

Focus Group.

Se utiliza el focus group para el levantamiento de información con expertos de tema, con la ayuda de docentes de la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) en la ciudad de Quito, nos hablaron sobre el pan tradicional de la provincia del Carchi y aportaron grandes sugerencias acerca de dicha arte carchense.



El levantamiento de información se realizó el día 3 de mes de Julio del 2017, se realizó el primero focus group con docentes de la universidad tecnológica equinoccial, se presentaron tres grandes representaciones de la panificación Carchense, de esta manera se llegó a una gran cantidad de conclusiones.

3.2.1 PAN DE MAÍZ



Tabla 7 . Cuadro comparativo de la degustación de la propuesta del pan de Maíz.

	Docente Diana Espinoza					Docente Gabriel Díaz					Docente Verónica Erazo					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color				x					x					x						x
Olor				x					x					x					x	
Sabor					x				x					x						x
Textura				x					x					x						x

Observaciones Generales: Se ha determinado que el pan de maíz es una representación no solo Carchense sino al contrario ha sido un icono en muchas de las provincias, a pesar de esa característica el Pan Carchense tiene un color muy peculiar expresando que su apariencia mucho más agradable a simple vista pero su sabor encantador pero con un olor muy intenso, hablando sobre la textura se llega a la conclusión que el pan de maíz contiene una miga compacta y aireada por ello hace que el pan se sienta de sabor aceptable.

Sugerencia: Dando a de notar que este tipo de pan es una gran representación se ha aceptado la modificación. Cuidando siempre la tradición y sus principales costumbres.

3.2.2 PAN DE MOTE



Tabla 8. Cuadro comparativo de la degustación de la propuesta del pan de mote.

	Docente Daniela Espinoza					Docente Gabriel Díaz					Docente Verónica Erazo					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color				x					x					x					x	
Olor				x					x					x					x	
Sabor				x					x					x					x	
Textura					x				x					x					x	

Observaciones Generales: Se ha determinado que el pan de mote es una representación únicamente Carchense siendo un icono para el Ecuador, con esa característica el Pan Carchense tiene un color no muy agradable, enunciando que su apariencia más atractivo a simple vista, su sabor no es muy delicioso como las otras representaciones pero con un olor muy intenso, la textura se llega a la conclusión que el pan de mote contiene una miga más aireada y compacta por ello hace que el pan se sienta de sabor aceptable y con puro sabor a mote.

Sugerencia: Dando a de notar que este tipo de pan es una gran representación se ha aceptado la modificación. Cuidando siempre la tradición y sus principales costumbres.

3.2.3 PAN DE CUAJADA



Tabla 9. Cuadro comparativo de la degustación de la propuesta del pan de cuajada.

	Docente Daniela Espinoza					Docente Gabriel Díaz					Docente Verónica Erazo					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color				x					x					x						x
Olor				x					x				x						x	
Sabor				x					x					x						x
Textura				x					x					x						x

Observaciones Generales: Se ha determinado que el pan cuajada es una representación Carchense siendo un icono en la provincias, con dicha característica el Pan Carchense tiene un color muy propio y similar al pan original, siendo más agradable a simple vista, su sabor es delicioso y con un olor muy intenso, la textura se llega a la conclusión que el pan de cuajada contiene una miga más aireada por ello y a pesar de todo es aceptable en el paladar.

Sugerencia: Dando a de notar que este tipo de pan es una gran representación se ha aceptado la modificación. Cuidando siempre la tradición y sus principales costumbres.

3.2.4 PAN DE PAMBAZO



Tabla 10. Cuadro comparativo de la degustación de la propuesta del pambazo.

	Docente Daniela Espinoza					Docente Gabriel Díaz					Docente Verónica Erazo					Docente Daniel Fierro				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Color				x					x					x					x	
Olor				x					x					x					x	
Sabor				x					x					x					x	
Textura				x					x					x					x	

Observaciones Generales: Se ha determinado que el Pambazo es una representación Carchense siendo un icono en la provincias, con dicha característica el Pan Carchense tiene un color muy propio expresando que es más agradable a simple vista, su sabor es delicioso y con un olor muy intenso, hablando sobre la textura se llega a la conclusión que el Pambazo contiene una miga más aireada por ello, a pesar de todo es aceptable en el paladar.

Sugerencia: Dando a de notar que este tipo de pan es una gran representación se ha aceptado la modificación. Cuidando siempre la tradición y sus principales costumbres.

4. Conclusiones y Recomendaciones.

Conclusiones:

La provincia del Carchi es un lugar lleno de costumbres, historia, cultura y tradiciones, especialmente en el área panificadora como representación carchense, es de gran valía tener en cuenta que este icono que tiene un gran valor en dicha provincia y obvias razones la población mantiene con esperanza, todo esto por su importante e íntimo valor con el pueblo carchense.

La influencia externa que envuelve a la provincia del Carchi es un índice negativo para todo el pueblo, ya que por dicha influencia la población carchense se encuentra afectada con la extinción de las costumbres y tradiciones panificadora, por lo que esto hace que cada representación importante con el tiempo se vaya perdiendo.

La planificación de esta investigación fue realizada con motivo de despertar el interés de la panificación carchense en los pobladores de la provincia, esto representaría que las personas mantengan la tradición de cada icono en la panificación perteneciente a la provincia del Carchi.

La provincia del Carchi, es un icono en todo el Ecuador, no solamente por la tradición panificadora, sino también por su interés en el ámbito tradicional, es importante recalcar que este pueblo es un cumulo de tradiciones que cada persona arraiga a su vida cotidiana, es importante recalcar que en su gran mayoría la población va a tener preferencia con las actividades y todo el ámbito tradicional, como sinónimo de cultura.

Recomendaciones:

Es de gran importancia tener en cuenta que para erradicar una costumbre es necesario no practicarla, por ello la recomendación más válida para dicha investigación es evitar que las generaciones presentes y futuras sean envueltas por las negligencias externas, sino al contrario deberían adaptarse a las costumbres y tradiciones propias de la provincia, también es importante que en el diario vivir puedan palpar de mejor manera lo propio y autóctono que tiene la provincia ya que dicha vivencia en toda la población presente permitirá acoplar la vida autóctona en la actualidad.

Mediante dicha investigación se busca prolongar la cultura gastronómica de la provincia del Carchi, especialmente en el are panificadora que fue dejada como herencia de los antepasados a generaciones presentes y futuras, es recomendable mantener viva dicha costumbre y es de gran importancia que cada panadero perteneciente al pueblo carchense de valor y reviva la importancia de estos iconos.

Teniendo en cuenta que la siguiente investigación cuenta con un recetario anexo, es permitido y válido que por medio de dicho recetario la costumbre de la panificación pertenecientes a la provincia del Carchi no se desvanezca, por ello es recomendable que las personas investiguen y aprendan la realización de cada pan autóctono de la zona y es importante que las personas revivieran dicha tradición.

5. ANEXOS

5.1 ANEXO 1: PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN

Los siguientes gráficos son de autoría, y representan la elaboración del pan en cada uno de sus procesos.

Pesado de los ingredientes del pan



Fuente: Autoria propia

Pesado de los ingredientes del pan



Fuente: Autoria propia

Rallado de cuajada



Fuente: Autoria propia

Fermentacion de la levadura



Fuente: Autoria propia

Mezcla de ingredientes



Fuente: Autoria propia

Mezcla de ingredientes



Fuente: Autoria propia

Realizacion de masa



Fuente: Autoria propia

Proceso de boleado de masa



Fuente: Autoria propia

Mezcla de ingredientes



Fuente: Autoria Propia.

Incorporacion del fermento



Fuente: Autoria Propia.

Mezcla de ingredientes



Fuente: Autoria Propia.

Proceso de horneado



Fuente: Autoria Propia.

Proceso de boleado



Fuente: Autoria Propia.

Incorporacion de masa



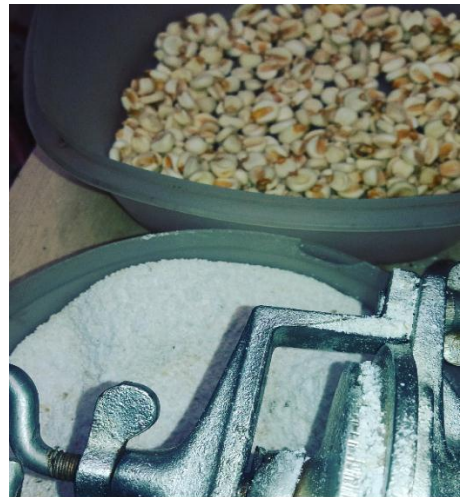
Fuente: Autoria Propia.

Proceso de pesado



Fuente: Autoria Propia.

Molienda del mote



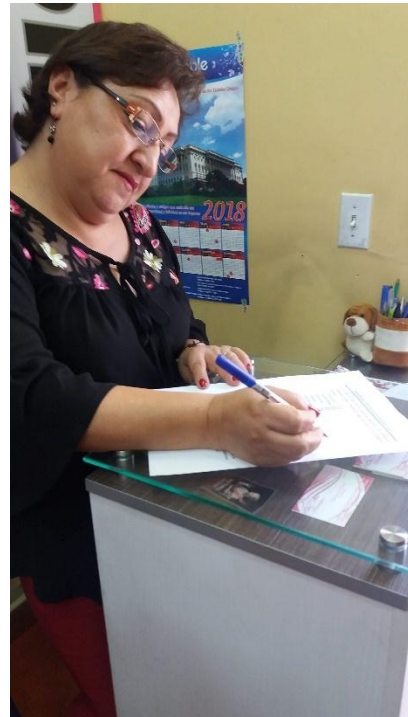
Fuente: Autoria Propia.

5.2 ANEXO 2: PROCESO DE ENCUESTAS EN LA PROVINCIA DEL CARCHI

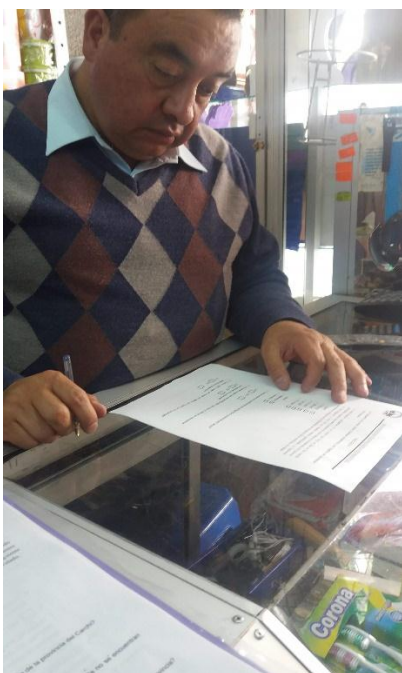
Los siguientes gráficos son de autoría, y representan proceso de elaboración de encuestas en la provincia del Carchi.



Fuente: Autoria Propia.



Fuente: Autoria Propia.

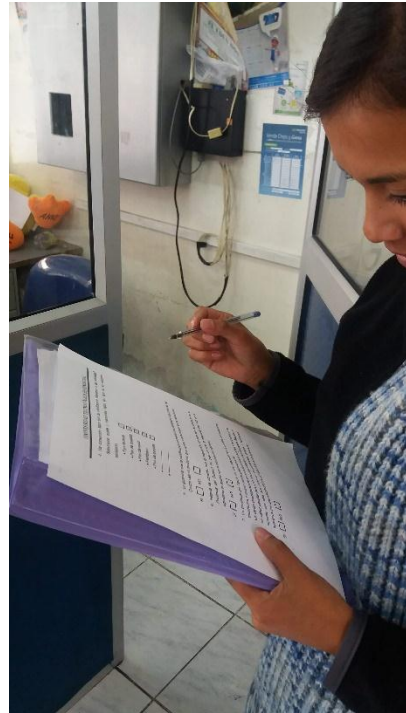


Fuente: Autoria Propia.

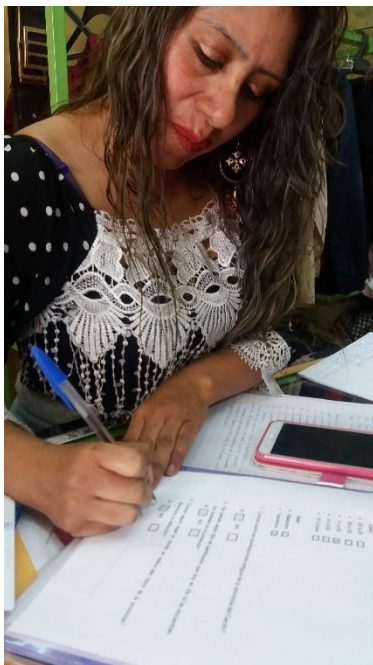


Fuente: Autoria Propia.

Fuente: Autoria Propia.



Fuente: Autoria Propia.



Fuente: Autoria Propia.



Fuente: Autoria Propia.



Fuente: Autoria Propia.

5.3 ANEXO 3: ENCUESTAS

Los siguientes anexos pertenecen a las encuestas que se realizaron en la provincia del Carchi, evidencia de la realización del proyecto presente.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ENCUESTA

La siguiente encuesta tiene finalidad académica, con objetivo de recolectar información.

La panificación carchense en un icono que hoy en día se ha venido perdiendo, muchos de estos productos solo están en la memoria de quienes un día llegaron a vivir en un mundo menos globalizado, la siguiente encuesta se realiza con la finalidad de recuperar dicho emblema olvidado.

Edad:

- 20 a 25
- 26 a 30
- 31 a 40
- 41 a 50
- 51 o mas

Sexo:

- Masculino
- Femenino

1. Conoce sobre las panificaciones antigua de la provincia del Carchi?

SI NO

2. Ha comido algún tipo de panificación que hoy en día no se encuentran con facilidad en la provincia?

SI NO

3. Conoce algún lugar en donde se realice pan típico de la provincia?
Mencione su dirección?

SI NO

Avenida Cond.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

4. Ha consumido algún tipo de panificación diferentes a las enlistadas? Seleccione cuales y menciones algún tipo que no se encuentre señalado.

- Pan de mote
- Pan de cuajada
- Pan de maíz
- Pambazo
- Pan de paspas
- -----
- -----

5. Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?

SI NO

6. Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la Provincia del Carchi? En caso de que la respuesta sea NO se le agradece su ayuda con la información preliminar.

SI NO

7. La provincia del Carchi ha sido afectada con la perdida de costumbre, tradiciones e incluso iconos gastronómicos.

En varias investigaciones se menciona que el pan típico del Carchi es de un sabor peculiar pero con una presentación poco favorable. Estaría de acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?

SI NO



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ENCUESTA

La siguiente encuesta tiene finalidad académica, con objetivo de recolectar información.

La panificación carchense en un icono que hoy en día se ha venido perdiendo, muchos de estos productos solo están en la memoria de quienes un día llegaron a vivir en un mundo menos globalizado, la siguiente encuesta se realiza con la finalidad de recuperar dicho emblema olvidado.

Edad:

- 20 a 25
- 26 a 30
- 31 a 40
- 41 a 50
- 51 o mas

Sexo:

- Masculino
- Femenino

1. Conoce sobre las panificaciones antigua de la provincia del Carchi?

SI NO

2. Ha comido algún tipo de panificación que hoy en día no se encuentra con facilidad en la provincia?

SI NO

3. Conoce algún lugar en donde se realice pan típico de la provincia Mencione su dirección?

SI NO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

4. Ha consumido algún tipo de panificación diferentes a las enlistadas?
Seleccione cuales y menciones algún tipo que no se encuentre señalado.

- Pan de mote
- Pan de cuajada
- Pan de maíz
- Pambazo
- Pan de paspas
- -----
- -----

5. Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?

SI NO

6. Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la Provincia del Carchi? En caso de que la respuesta sea NO se le agradece su ayuda con la información preliminar.

SI NO

7. La provincia del Carchi ha sido afectada con la perdida de costumbre, tradiciones e incluso iconos gastronómicos.

En varias investigaciones se menciona que el pan típico del Carchi es de un sabor peculiar pero con una presentación poco favorable. Estaría de acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?

SI NO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

4. Ha consumido algún tipo de panificación diferentes a las enlistadas?
Seleccione cuales y menciones algún tipo que no se encuentre señalado.

- Pan de mote
- Pan de cuajada
- Pan de maíz
- Pambazo
- Pan de paspas
- -----
- -----

5. Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?

SI NO

6. Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la Provincia del Carchi? En caso de que la respuesta sea NO se le agradece su ayuda con la información preliminar.

SI NO

7. La provincia del Carchi ha sido afectada con la perdida de costumbre, tradiciones e incluso iconos gastronómicos.

En varias investigaciones se menciona que el pan típico del Carchi es de un sabor peculiar pero con una presentación poco favorable. Estaría de acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?

SI NO



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ENCUESTA

La siguiente encuesta tiene finalidad académica, con objetivo de recolectar información.

La panificación carchense en un icono que hoy en día se ha venido perdiendo, muchos de estos productos solo están en la memoria de quienes un día llegaron a vivir en un mundo menos globalizado, la siguiente encuesta se realiza con la finalidad de recuperar dicho emblema olvidado.

Edad:

- 20 a 25
- 26 a 30
- 31 a 40
- 41 a 50
- 51 o mas

Sexo:

- Masculino
- Femenino

1. Conoce sobre las panificaciones antigua de la provincia del Carchi?

SI NO

2. Ha comido algún tipo de panificación que hoy en día no se encuentran con facilidad en la provincia?

SI NO

3. Conoce algún lugar en donde se realice pan típico de la provincia?
Mencione su dirección?

SI NO

Belmon y Zorqui

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

4. Ha consumido algún tipo de panificación diferentes a las enlistadas?
Seleccione cuales y menciones algún tipo que no se encuentre señalado.

- Pan de mote
- Pan de cuajada
- Pan de maíz
- Pambazo
- Pan de paspas
- -----
- -----

5. Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?

SI NO

6. Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la Provincia del Carchi? En caso de que la respuesta sea NO se le agradece su ayuda con la información preliminar.

SI NO

7. La provincia del Carchi ha sido afectada con la perdida de costumbre, tradiciones e incluso iconos gastronómicos.

En varias investigaciones se menciona que el pan típico del Carchi es de un sabor peculiar pero con una presentación poco favorable. Estaría de acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?

SI NO



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ENCUESTA

La siguiente encuesta tiene finalidad académica, con objetivo de recolectar información.

La panificación carchense es un icono que hoy en día se ha venido perdiendo, muchos de estos productos solo están en la memoria de quienes un día llegaron a vivir en un mundo menos globalizado, la siguiente encuesta se realiza con la finalidad de recuperar dicho emblema olvidado.

Edad:

- 20 a 25
- 26 a 30
- 31 a 40
- 41 a 50
- 51 o mas

Sexo:

- Masculino
- Femenino

1. Conoce sobre las panificaciones antiguas de la provincia del Carchi?

SI NO

2. Ha comido algún tipo de panificación que hoy en día no se encuentra con facilidad en la provincia?

SI NO

3. Conoce algún lugar en donde se realice pan típico de la provincia? Mencione su dirección?

SI NO

Bolívar y Torguá

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

4. Ha consumido algún tipo de panificación diferentes a las enlistadas?
Seleccione cuales y mencione algún tipo que no se encuentre
señalado.

- Pan de mote
- Pan de cuajada
- Pan de maíz
- Pambazo
- Pan de paspas
- -----
- -----

5. Le gustaría que la panificación ancestral que pertenece a la provincia del
Carchi sea un producto que vuelva a encontrarse en las panaderías?

SI NO

6. Estaría de acuerdo con la reaparición de este tipo de producto en la
Provincia del Carchi? En caso de que la respuesta sea NO se le
agradece su ayuda con la información preliminar.

SI NO

7. La provincia del Carchi ha sido afectada con la pérdida de costumbre,
tradiciones e incluso iconos gastronómicos.

En varias investigaciones se menciona que el pan típico del Carchi es de
un sabor peculiar pero con una presentación poco favorable. Estaría de
acuerdo que este arte como es la panificación antigua o tradicional
aparezca con una PROPUESTA DE MEJORA en la apariencia?

SI NO

6. CONTENIDO DE LA CAPITULACIÓN

BIBLIOGRAFIA

- Alejandra Rosero. (2015). *Estudio investigativo del mote, analisis de sus propiedades y elaboracion de alternativas para la cocina ecuatoriana*. Quito.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación (administración, economía, humanidades y ciencias sociales)*. Bogotá: Pearson.
- Bilheux, R., Pouradier, J.-M., Escoffier, A., Herve, D., Chazalon, J., & Michalet, P. (1989). *El libro del Pan*.
- Capel, J. C. (1991). *El pan*. Madrid: Montserrat Matéu.
- Constitucion de la Republica. (2008). Elementos Constitutivos de la Republica. In R. d. Ecuador, *Constitucion de la Republica* (pp. 13, 17). Quito.
- Cuoc-UC. (n.d.). Manual de Panaderia. In Cuoc-UC, *Manual de Panificacion* (p. 4). Santiago de Chile.
- De la Torre, O. (1980). *Turismo, fenómeno social*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- DeConceptos. (2017). *DeConceptos.com*. Retrieved Julio 11, 2017
- DefinicionABC. (2007). *Diccionario Hecho Facil*. Retrieved Julio 03, 2017, from <https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/maiz.php>
- Diario del Sur. (3013, Julio 23). *Terremoto de Tuquerres*. Retrieved Enero 12, 2018, from <http://diariodelsur.com.co/noticias/entretenimiento/lanzan-libro-historia-de-los-terremotos-en-tuquerres-50357>
- DiMuzio, D. (2010). Bread Baking. In D. T. DiMuzio, *Bread Baking* (p. 14). Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- El telegrafo. (2011, Septiembre 1). El telegrafo. *El telegrafo*, p. 1.
- Escudero, F. R. (2011). *Compra, Recepción y Almacenamiento de Alimentos en Hoteles y Restaurantes*. México, D. F., México: Trillas S.A.
- Espeitx, E. (2014). Patrimonio Alimentario y Turistico. *PASOS*, ISSN. 1695-7121.
- Estrella, E. (1998). *El Pan de América: Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador*. Quito: FUNDACYT.
- GMT. (2012). *Ficha de Documentacion: Atlas*. Quito: Grafitext.
- GMT. (2016). *Gaceta Municipal*. Quito: Grafitext.
- Isique, J. (2014). *Manual de Panificacion*. Lima: Macros.
- Klíma, J. (2007). *Sociedad y Cultura en la Antigua Mesopotamia*. Madrid: Akal, S.A.

- López, P. (2002). *Utensilio de cocina y mesa en la baja edad media*. Saitabi.
- Martínez, H. (2008). *Diccionario de Hospitalidad*. Quito: Gráficas Cobo.
- Méndez, C. (2001). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación*. Colombia: McGraw Hill.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.
- Posso Yépez, M. (2011). *Marco Lógico, Tesis y Proyectos - Planes e Informes de Investigación*. Quito: Noción.
- Ruiz, B. (2009). "Propiedades antioxidantes de los productos de la reacción de Maillard y su influencia en la absorción de hierro y Cobre ". Granada: Universidad De Granada.
- Rule, J. (1990). *Clase obrera e industrialización : historia social de la revolución industrial británica, 1750-1850*. Barcelona.
- Tejera, I. (1993). *El libro del pan*. Madrid: Alinza.
- Varela, C., & Gil, J. (1992). *Cristobal Colon: Textos y documentos completos*. Madrid: Alianza Editorial.
- Vazquez, N. (1985). *Panes Tradicionales*. Cuenca.
- Verlinden, C., & Pérez-Embid , F. (2006). *Cristobal Colon y el descubrimiento de America*. Madrid: RIALP, S.A.

WEB-GRAFÍA

- ABC de la Economía. (n.d.). *Economía y Negocios*. Retrieved Julio 05, 2017, from <http://www.elmundo.com.ve/diccionario/materia-prima.aspx>
- Alonso, D. (2008). *Panatec*. Retrieved Agosto 22, 2017, from La sal en el pan: <http://panartec.blogspot.com/2009/01/la-sal-en-el-pan.html>
- Araneda, M. (2015, Agosto 1). *Educacion en Alimentacion y Nutricion*. Retrieved Agosto 23, 2017, from <http://www.edualimentaria.com/leche-y-derivados-composicion-y-propiedades>
- Aviles, E. (n.d.). *Enciclopedia del Ecuador*. Retrieved Agosto 21, 2017, from <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/gran-colombia/>
- Blog Carlos. (2007, Julio 30). *Laboratorio de Cocina*. Retrieved Septiembre 19, 2017, from <http://laboratoriodecocina.blogspot.com/2007/07/harinas-clasificacin-segn-cantidad-de-0.html>

- CANIMOLT. (n.d.). *Camara Nacional de la Industria Molinera de Trigo*. Retrieved Septiembre 18, 2017, from <http://www.canimolt.org/cereales/que-son-los-cereales>
- Castro, L. (2016, Diciembre 1). *Flores*. Retrieved Agosto 22, 2017, from El trigo: <https://www.flores.ninja/trigo/>
- CEOPAN. (2017, Abril). *Historia del Pan*. Retrieved Julio 03, 2017, from <http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID=295&codeID=295>
- Chamizo, F. (2014, Abril 15). *UNICEF*. Retrieved Septiembre 19, 2017, from Leche y sus diferentes tipos: https://as.com/ocio/2014/04/15/salud/1397565350_247412.html
- Codex Alimentarius. (2016). *Normativa internacional de Alimento*. Retrieved Julio 11, 2017, from <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>
- Collins, W. (2005). *The free dictionary*. Retrieved Julio 11, 2017, from <http://es.thefreedictionary.com/mies>
- DefinicionABC. (2007). *Diccionario Hecho Facil*. Retrieved Julio 03, 2017, from <https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/maiz.php>
- Diario del Sur. (3013, Julio 23). *Terremoto de Tuquerres*. Retrieved Enero 12, 2018, from <http://diariodelsur.com.co/noticias/entretenimiento/lanzan-libro-historia-de-los-terremotos-en-tuquerres-50357>
- DUOC-UC. (n.d.). *Area Gastronomica: Manual de panificacion*. Retrieved Julio 11, 2017, from http://biblioteca.duoc.cl/bdigital/Documentos_Digitales/600/640/38435.pdf
- Ecuared. (2009). *Provincia del Carchi*. Retrieved Agosto 23, 2017, from https://www.ecured.cu/Provincia_de_Carchi
- Falcon, J. (2013, Octubre 25). *Medoto Analitico Sintetico*. Retrieved from <https://prezi.com/aj7ol61na2bb/metodo-analitico-sintetico/>
- Galan, M. (2009, Mayo 29). *Metodologia de la Investigacion*. Retrieved from <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- Gobierno Provincial del Carchi. (2017). *Carchi te enamora*. Retrieved Agosto 22, 2017, from <http://www.carchi.gob.ec/turistico/index.php/festividades>
- Gonzales, L. (2013, Abril 5). *Bibliopos*. Retrieved from <https://www.bibliopos.es/focus-group-metodo-de-investigacion-cualitativa/>
- Guillaumin, M. D. (2010, Noviembre). *Historia del pan en Mexico*. Retrieved Julio 11, 2017, from <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/panmexico.htm>
- Herrera, M. (2011, Enero). *Calculo Para muestra de la poblablacion finita*. Retrieved Octubre 25, 2017, from

- <https://investigacionpediahr.files.wordpress.com/2011/01/formula-para-cc3a1lculo-de-la-muestra-poblaciones-finitas-var-categorica.pdf>
- INEC. (2011, Septiembre 1). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Retrieved Octubre 25, 2017, from Poblacion Demografica: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manual-lateral/Resultados-provinciales/carchi.pdf>
- INEN. (2013, Enero). *Estructura, Redaccion y Presentacion de Documentos Normativos*. Retrieved Julio 11, 2017, from http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/ACTUALIZACION/04112014/nte_inen_0-1.pdf
- Juan Manuel Martinez. (2012, Enero 27). *El club del pan*. Retrieved Agosto 22, 2017, from Descripcion del Trigo: http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/descripci%C3%B3n-del-grano-del-trigo
- Juan, S., & Roussos, A. (2010, Julio). *El focus group como técnica de investigación cualitativa. Documentos de Trabajo No. 256*. Retrieved Octubre 14, 2013, from www.ub.edu.ar (Universidad de Belgrano): http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt_nuevos/254_Roussos.pdf
- Juárez , Z., Barcenás-Pozo, M., & Hernández, L. (2014, Enero 08). Retrieved Septiembre 18, 2017, from El grano del trigo: <http://web.udlap.mx/tsia/files/2015/05/TSIA-81-Juarez-et-al-2014.pdf>
- Klíma, J. (2007). *Sociedad y Cultura en la Antigua Mesopotamia*. Madrid: Akal, S.A.
- LAB-FERRER. (n.d.). *Bioquímica*. Retrieved Julio 03, 2017, from http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/9Awypardnoenz_14225.pdf
- Laboratorio Enfemenino. (2016, Agosto 24). *Guía para conocer los tipos de azúcar*. Retrieved Septiembre 19, 2017, from <http://www.enfemenino.com/cocina-internacional/todo-sobre-los-diferentes-tipos-de-azucar-s484442.html>
- Liliana, L. (2009, Mayo). *Blog: La importancia, Cultura y el origen del pan*. Retrieved Julio 03, 2017, from <http://elpansuorigeneimportanciacultural.blogspot.com/>
- Limon, R. (2007). *Eumend*. Retrieved from Enciclopedia Virtual: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm>
- LOES. (2010, Octubre 12). *Ley Organica de Educacion Superior*. Retrieved Julio 03, 2017, from http://www.yachay.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/12/LEY-ORGANICA-DE-EDUCACION-SUPERIOR-ANEXO-a_1_2.pdf
- Mesas, J., & Alegre, M. (2009, Octubre 14). *Ciencia y Tecnologia Alimentaria*. Retrieved Agosto 23, 2017, from <http://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/11358120209487744?needAccess=true>

- Ministerio de Turismo del Carchi. (2010). *Carchi Bello*. Retrieved Julio 03, 2017, from <http://carchibello.webnode.es/%20de%20http://carchibello.webnode.es/tradicion%20es/>
- Pachajoa, M. (2007, Julio 26). *Fray Jodoko Ricke*. Retrieved Agosto 22, 2017, from <http://mariopbe.com/a7jo.htm>
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSAL.
- Plan de Desarrollo del Buen Vivir. (2013, febrero 17). *Constitucion de la Republica*. Retrieved Julio 11, 2017, from http://www.hsfq.gob.ec/transparencia/PLAN_NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-2009_2013.pdf
- Prefectura del Carchi. (2016). *Prefectura del Carchi*. Retrieved Agosto 22, 2017, from <http://www.carchi.gob.ec/2016f/index.php/historia-del-pupo.html>
- Ribas, J. (2014, Julio 19). *El pan en la Historia*. Retrieved Julio 11, 2017, from <http://www.cruixentbcn.cat/articulos/EL%20PAN%20EN%20LA%20HISTORIA.pdf>
- Rodriguez, M. (2011, Abril 21). *Metodologia de la Investigacion*. Retrieved from <https://metodologiasdelainvestigacion.wordpress.com/2010/11/19/la-tecnica-de-la-encuesta/>
- Rosada, D. (2011, Febrero 8). *El club del pan*. Retrieved Agosto 22, 2017, from La sal: http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/la-sal
- Rosada, D. (2012, Marzo 30). *El club del pan*. Retrieved Agosto 23, 2017, from Funciones de la grasa en la panificacion: http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/funci%C3%B3n-de-la-grasa-en-panificaci%C3%B3n
- Rosada, D. (2012, Marzo 12). *El club del pan*. Retrieved Agosto 23, 2017, from El azucar en la panificacion: http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/funci%C3%B3n-del-az%C3%BAcar-en-panificaci%C3%B3n
- Ruiz, A., & Elena, L. (2013). *Universidad Tecnica de Ambato*. Retrieved Julio 03, 2017, from <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/6496>
- Soco, M. (2009, Noviembre 29). *Directo al paladar*. Retrieved Agosto 25, 2017, from <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/lo-que-necesitas-saber-sobre-los-huevos-al-hornear>
- Tecnologia de Alimentos. (2009, Mayo 16). Retrieved Julio 11, 2017, from <http://alimentosdemetal.blogspot.com/2009/05/ojetivos-de-la-molturacion-de-cereales.html>
- UNESCO. (2002). *UNESCO*. Retrieved Julio 03, 2017, from http://www.un.org.ec/?page_id=882

- Vega, G. d. (2009, Mayo). *Tema de Ciencia y Tecnología*. Retrieved Agosto 22, 2017, from http://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf
- Verdegay, A. (2000, Agosto 1). *Scripta Nova*. Retrieved from http://www.gremipabcn.com/docs/innovacion_tecnologica_panaderia.pdf
- Zavala, S. (2012, Marzo). *Guía a la redacción en el estilo APA, 6ta edición*. Retrieved Julio 23, 2013, from www.ute.edu.ec: http://uio.ute.edu.ec/itt/INVESTIGACION/Guia_Redaccion_APA_6taEd.pdf
- Zuñiga, C. (2011, Octubre 20). *SCRIBD*. Retrieved Agosto 19, 2017, from Historia del pan: <https://es.scribd.com/document/69566357/Historia-Del-Pan>