CORTEZA

Un espacio con historia, producto, innovación y técnica

CORTEZA

Un espacio con historia, producto, innovación y técnica

Autores

Ricardo Sandoval Ponce
Sebastián Chávez Cuesta
Keinsky Pacheco Romero
Roberto Salazar Méndez

Escuela de Gastronomía

núcleo

La colección Núcleo reúne obras clave que concentran y sistematizan el conocimiento para el continuo estudio y desarrollo de la humanidad.

Corteza
Un espacio con historia, producto, innovación y técnica

© Ricardo Sandoval Ponce, Giovanni Sebastián Chávez Cuesta, Keinsky Alexandra Pacheco Romero, Jarol Roberto Salazar Méndez.

© Universidad de las Américas
Vía a Nayón s/n
www.udla.edu.ec Facebook: @udlaQuito
Quito, Ecuador

Primera Edición
Febrero, 2023

Editora
Susana Salvador Crespo
Coordinación Editorial UDLA

Cuidado de La Edición
Fabricio Cerón Rivas
Analista Editorial UDLA

Corrección y Estilo
Editorial El Conejo

Diseño de Cubierta
Editorial El Conejo

Fotografías
Alejandra Salcedo
Daniel Rizzo

Diagramación
Editorial El Conejo

Editorial
UDLA Ediciones

Impresión
V&M Gráficas

ISBN: 978-9942-779-62-5

Gracias por respetar las leyes del copyright al no reproducir, escanear ni distribuir ninguna parte de esta obra, sin la debida autorización. Al hacerlo está respetando a los autores y permitiendo que la UDLA continúe con la difusión del conocimiento.

Reservados todos los derechos. El contenido de este libro se encuentra protegido por la ley.

Previa a su publicación, esta obra fue evaluada bajo la modalidad de revisión por pares anónimos.

Impreso en Quito, Ecuador, 2023

Contenido

Introducción 1

CAPÍTULO PRIMERO

Historia de la panadería y pastelería 7

Historia de la panadería en Ecuador 9

Historia de la pastelería en Ecuador 11

Panaderías y pastelerías en Ecuador 12

CAPÍTULO SEGUNDO

Materias primas 15

- Harina 17
- El gluten en la harina 18
- Endulzantes 18
- Sal 21
- Grasas 22
- Huevos 23
- Lácteos 24
- Chocolate 26
- Leudante natural (levadura) 30
- Leudantes químicos 32
- Prefermentos 32
- Masa madre 33
- Elaboración de la masa madre 34
- Porcentaje panadero 36

CAPÍTULO TERCERO

Procesos culinarios básicos 39

- Horneado 42
- Enfriado 44

Técnicas básicas de pastelería 45

Almíbares 45
Merengues. 45
Masa hojaldrada 46
Unidades de medida (tablas de equivalencias) 48
Maquinaria, utensilios y enseres 49

RECETAS
Preparaciones previas 59
Brillo transparente 61
Crema pastelera 63
Bizcochuelo 65
Glaseado de chocolate 67
Glaseado de caramelo 69
Ganache de avellanas 71
Crema de limón 73
Masa quebrada para tartas 75
Almíbar 77
Salsa de frutos rojos 79
Relleno de manzana 81
Relleno de pollo 83
Salsa bechamel 85
Salsa de tomate para pizza 87
Pintura de huevo 89
Panadería 91
Baguette 93
Sourdough baguette 97
Sourdough fuogasse con tomate, ajo y romero 101
Sourdough bread 103
Whole wheat sourdough bread 107
Chocolate sourdough 109
Quinua sourdough 113
Masa para panes hojaldrados 117
Croissant 121
Vol au vent de pollo 123
Vol au vent dulce 125
Pan pizza 127
Pan de manzana 129
Rollos de canela 131

Berlinesas....135
Pan capresse....137
Pastelería....139
Flan de caramelo....141
Galletas de mora....143
Alfajores....145
Masa choux para éclairs y profiteroles....145
Cheesecake....149
Empanadas de queso y choclo....151
Tarta de limón....153
Tiramisú....155
Tartaleta de chocolate....157
Tartaleta de frutilla....159
Brownie....161
Galletas chocochips....163
Galletas de chocolate....165
Galletas red velvet....167
Galletas de avena....169
Red velvet cupcackes....173
Lemon cake....171
Banana cake....173
Trufas de amaretto....177
Trufas de maracuyá....179
Postre de tres leches....181
Torta humeda de chocolate....183
Torta de choco avellana....185
Torta selva negra....187
Torta de almendras con queso....189
Barras de cereales....193
Galletas de canela y canguil....195

GLOSARIO....199

REFERENCIAS....203

Introducción

No hay duda: los ecuatorianos tenemos un gusto particular por el dulce, la pastelería y la panadería. En nuestra tradición popular y en la memoria familiar, el «pancito» caliente acompaña nuestros desayunos y meriendas ya sea con una taza de café o con chocolate caliente. También, a muchos les parecerá conocida la «pasta» dulce que las panaderías ofrecen a los golosos del barrio. En varias ciudades y provincias se hornea un pan que se ha convertido en su símbolo cultural e, incluso, turístico; muchos hemos viajado algunas horas para comprar un pan de Ambato, un bizcocho de Cayambe, una chola de Guano, un roscón lojano o, cómo olvidar mencionarlo, el pan festivo de consumo nacional: nuestra guagua de pan para la temporada de Finados. Estas preparaciones, como parte de nuestra cultura gastronómica, se evidencian también en la literatura y las investigaciones; por ejemplo, en la lista de platos de la cocina interregional de Ecuador, citada por Julio Pazos. Entre caldos y sopas, platos fuertes, bebidas, etc., Pazos (2017, pp. 41-42) menciona a las galletas, dulces y panes como clasificaciones individuales de la lista de platos ecuatorianos. Para Pazos, muchos de estos platos «...se ofrecen libremente, a cualquier hora del día y fuera de casas y restaurantes» (Pazos, 2017, p. 39). Tampoco podemos olvidar los postres y tortas, los pasteles de media tarde o los tan queridos «queiques», que nunca faltan en los cumpleaños o reuniones. Tal es el cariño, que tanto panes como tortas, además de ser parte de nuestra cultura gastronómica, también viven en nuestro léxico ecuatoriano. Es así que la palabra queique consta en el *Diccionario del español ecuatoriano* de Fernando Miño–Garcés. Es parte de nuestro lenguaje cotidiano y realidad lingüística. De acuerdo a Miño–Garcés (2016, p. 529), nuestro queique significa «pastel dulce hecho de harina, huevos y variados ingredientes, que se cuece al horno y se come como postre o con motivo de una celebración». Podemos mencionar otros casos similares de conocimiento popular: el pan francés «croissant», apropiado por las familias ecuatorianas, es llamado como «cachito» o «cacho». Por este motivo, nuestro «cacho» también se encuentra en el *Diccionario del español ecuatoriano* y se lo define como: «Pan hecho de masa de hojaldre enrollada en forma de media luna [E: cruasán, medialuna]. Obs: Es frecuente su uso en diminutivo: cachito» (Miño–Garcés, 2016, p. 127). Así, es entendible que la pastelería y panadería, arraigadas en nuestros gustos cotidianos, tengan una alta demanda, no solo en el ámbito comercial, sino también en el académico.

Por ello, tiene sentido que estos temas formen parte indispensable de la educación básica de nuestros estudiantes de gastronomía, y es necesario impulsar a los docentes y estudiantes a crear material bibliográfico con relevancia local. La necesidad de contar con material local tiene varios motivos. En primer lugar, comprendemos que ambas ramas de la gastronomía tienen una fuerte influencia internacional. Si empezamos por nuestra historia, conocemos que la tradición de la repostería y panadería llegó al país desde el viejo continente a través de la conquista. De acuerdo con Pazos (2015, p.56), a partir del siglo XVI, durante la colonización, los colonos iniciaron las siembras de trigo y cebada y construyeron los molinos y hornos de leña, iniciando así la pastelería, repostería y confitería, con la presencia de las mujeres españolas. Además, debemos mencionar las recetas que llegaron con las monjas enclaustradas españolas, que se instauraron en los monasterios de la Real Audiencia de Quito. Pazos (2015, pp. 59-63) nos menciona los registros de recetas de los monasterios, aquellas que estuvieron en las manos de monjas quienes, originariamente, fueron españolas y, luego, con el pasar de los años, pasaron a ser criollas: helados, alfajores, bizcochos, tamales, dulce de leche, mazapán, tortas, arroz con leche, mistelas, bizcochuelos, empanadas, entre otros. Estas preparaciones que, al inicio, estuvieron enclaustradas como sus autoras, posteriormente llegaron a difundirse en la sociedad civil y en las cocinas familiares por medio de las mujeres no religiosas, que sí tenían contacto con el exterior, o de sirvientas criollas que volvieron a sus hogares (Pazos, 2015, p. 64). Incluso, Pazos (2015, p.64) en sus escritos nos presenta una valiosa síntesis, que grafica claramente cómo las recetas originales españolas de repostería y dulces tomaron una versión particular dentro de los monasterios y, luego, adquirieron su propia versión de difusión actual en el país. Por ejemplo, las frutas de sartén españolas se transformaron en buñuelos y pristiños dentro de los monasterios. Hoy, las conocemos como nuestros tradicionales buñuelos de harina de trigo o maíz, ya sean horneados o fritos (Pazos, 2015, p. 65). De la misma manera, las tortas o pasteles españoles pasaron a ser nuestras tortas o pasteles de naranja, chocolate o vainilla. Entonces adquieren su nombre tan particular y autóctono que, en este caso, Pazos lo escribe como «key» (Pazos, 2015, p. 65); es decir, hoy podemos hablar de nuestros propios «key» o «queiques», tan queridos y conocidos por todos.

Tampoco podemos olvidar que la cocina francesa tiene una importante influencia en nuestra gastronomía, incluyendo la pastelería y panadería. Pazos (2015, p. 66) afirma que el recetario de Sanz muestra la notable influencia de la cocina francesa en los dulces y en la repostería. Estamos hablando del primer recetario publicado en Ecuador, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero, con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesía y la urbanidad que se debe observar en la mesa,* escrito por Juan Pablo Sanz entre 1850 y 1882, el cual contiene las recetas que se servían en Quito en el siglo XIX (Sanz, 2010). Si hacemos un recorrido por sus páginas, encontraremos una larga lista de tortas, bizcochuelos, cremas, merengues, confites, bocadillos, compotas, jarabes, helados, etc. Todos ellos utilizan ingredientes franceses o

europeos, combinados con ingredientes locales, como choclo, guineo, chochos, ocas, chirimoya, entre otros (Sanz, 2010).

Ahora bien, conscientes de la influencia internacional en nuestra tradición panadera y pastelera, sabemos también que la mayoría de la bibliografía base de las clases de pastelería y panadería es internacional. En el ámbito académico, sin importar que el origen e influencia de las preparaciones sea francés o español, los libros más utilizados, que han recogido las técnicas de manera didáctica, son de Estados Unidos. Por ejemplo, libros como *Professional Baking de Wayne Gisslen* (2017), *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft de Culinary Institute of America* (2014) y *How Baking Works: Exploring the fundamentals of baking science,* de Paula Figoni (2010), todos publicados en inglés y en Estados Unidos, son utilizados como un excelente material de consulta. Sin embargo, aunque representan una importante fuente técnica, consideramos que sería importante contar con material elaborado localmente; un material que plasme, en sus páginas didácticas, las fórmulas que funcionan mejor en nuestro ámbito, que utilicen equipos que tenemos a nuestra disposición, que se adapten a los gustos locales y que faciliten el aprendizaje de estudiantes ecuatorianos, quienes buscan comprender tanto las técnicas internacionales como las necesidades locales.

Es por esto por lo que el presente libro busca recoger las recetas que, de acuerdo con la experiencia de nuestros docentes y estudiantes, han tenido éxito en nuestras aulas y en nuestro punto de venta, Corteza. En las siguientes páginas mostraremos el origen de nuestra panadería, pastelería y chocolatería. Describimos nuestro punto de venta, que inició como un lugar para que los estudiantes practiquen los conocimientos adquiridos en clase, pero que después se convirtió en un lugar querido por toda la comunidad UDLA. Allí, estudiantes, docentes y administrativos encontraron un rincón para deleitar sus paladares, satisfacer sus antojos y llevar momentos dulces a sus hogares. La gran acogida que tuvo nos permitió identificar las recetas más demandadas por nuestra comunidad, aquellas que, como mencionamos antes, combinan técnicas internacionales con gustos locales. Además, nuestros docentes pudieron tomar estas recetas más demandadas para identificar aquellas que también tienen un potencial académico. Así, los estudiantes podían poner en práctica la mayoría de las técnicas aprendidas en clases. De esta manera, este libro se convierte en una fuente técnica, adaptada al paladar local y a las necesidades académicas ecuatorianas. Los estudiantes tendrán una base académica nacional para comprender las recetas que toman en cuenta técnicas básicas internacionales, además de usar productos locales y demostrar el gusto local. Después de todo, esta es la base de la pastelería y panadería del país: una combinación de lo extranjero y lo local, adaptado a un paladar particular ecuatoriano.

Cada una de las recetas de este libro fue probada por docentes y estudiantes. Encontramos las fórmulas precisas, el equipo adecuado y la combinación ideal con las bases académicas indispensables y los gustos de los clientes que tienen

a su alrededor. Por lo tanto, este es un aporte para los estudiantes de gastronomía, quienes deben encontrar una guía para la elaboración de recetas y poner en práctica las técnicas básicas de pastelería y panadería, que, a su vez, han sido aprobadas por su comunidad universitaria y sus familias; es decir, una muestra importante del mercado local. Este es un primer acercamiento al mercado real, a través de recetas replicables académicamente.

Por otro lado, estamos seguros de que contamos con una base útil para la malla académica y, además, con un punto de partida para otras publicaciones especializadas, por ejemplo, de pastelería y panadería ecuatoriana, interregional, provincial, etc.

Finalmente, este libro no solo será de utilidad académica para los estudiantes de pastelería y panadería; también llena de orgullo a los docentes y autoridades de la Escuela de Gastronomía de la UDLA, pues han logrado crear un punto de venta que demuestra las habilidades y conocimientos técnicos de nuestros estudiantes. Además, nos despierta la memoria y nos aguará la boca a todos quienes nos hemos acercado a Corteza, atraídos por el olor a «pancito» caliente, café recién hecho, chocolate y toda clase de aromas dulces. Por ello, sin duda, más que un recurso académico de calidad para estudiantes; es un símbolo de identidad para la comunidad de la UDLA, para todos los que hemos recibido en nuestro escritorio una cajita de galletas que nos hizo sonreír, o que hemos iniciado o terminado nuestra jornada laboral en nuestro propio punto de encuentro, con una conversa amigable, en un ambiente reconfortante, degustando los sabores más cálidos, y contagiándonos de la pasión que nuestros estudiantes demuestran cuando trabajan en Corteza.

Contenidos y estructura del libro

El mundo de la panadería y la pastelería se caracteriza por su exactitud, su paciencia y por el control de tiempo, elementos necesarios en cada preparación para obtener buenos resultados. Estas disciplinas son una suerte de búsqueda de la perfección, pues usan la ciencia y la técnica para llegar a ese cometido.

En primer lugar, encontraremos la historia de la panadería y pastelería en Ecuador. Esta información es muy importante para proceder a una innovación y práctica con bases sólidas, que no pierdan las enseñanzas tradicionales. Es fundamental conocer los procesos históricos de las materias en cuestión, ya que solo con eso se puede entender hacia qué destino se encamina un centro de profesionalización y su oferta. La trazabilidad teórica de la producción compromete a quien la elabora y así se demuestra a los clientes la importancia de lo que consumen.

Posteriormente, el contenido de este libro busca el entendimiento y aprendizaje de la materia prima que se emplea a la hora de trabajar. El conocimiento de los productos, sus características, sus variaciones y todas sus aristas proveen

una perspectiva más amplia para su empleo. Los panaderos y pasteleros tienen una serie de trucos y costumbres que solo la experiencia se los ha regalado. Por ejemplo, saber el punto de elasticidad de una masa perfecta; el tiempo idóneo de fermentación para el desarrollo de aromas y sabores; o el empleo de la pizca de sal en los pasteles para potencializar su sabor, entre otros.

Asimismo, el conocimiento de los procesos culinarios básicos permite captar y discernir los fenómenos que ocurren mientras se realizan las producciones panaderas y pasteleras. Existen diversos procesos que, por su naturaleza, se han convertido en unas constantes. La explicación de estos procesos, desde un inicio, permite aprender a detalle cada uno de los cambios que se generan mientras estos suceden, para así distinguir y valorar el uso de un producto sobre otro.

Por último, el compendio de recetas básicas y profesionales permite vislumbrar lo explicado en capítulos posteriores, como la aplicación de los ingredientes y qué proceso es el idóneo para cada uno. En dichas recetas se pueden encontrar los ingredientes, su formulación con base en porcentajes (cuando aplica), el proceso al que se someten y su resultado final. Cada producto trae consigo un sentido histórico, técnico y organoléptico, que se ha desarrollado para exponer sus propiedades cuando ellas están en su auge de percepción.

Corteza

Inauguramos Corteza el 5 de octubre de 2016 en el campus Granados. Fue un centro de profesionalización especializado en panadería, pastelería y chocolatería, y su determinación es entregar a la comunidad UDLA productos de alta calidad y excelente sabor. Bajo la tutela de docentes especializados, los estudiantes de la Escuela de Gastronomía preparan estos productos como parte de sus prácticas preprofesionales.

Más adelante, gracias a la gestión propia de nuestro equipo y al apoyo institucional, inauguramos un segundo punto de venta en el campus UDLA en marzo de 2019, lo cual nos permitió compartir con más personas y expandir nuestras operaciones. Al mismo tiempo, la experiencia de enseñanza para nuestros alumnos se volvió más integral, como, por ejemplo: logística de transporte, manejo de tres puntos de venta, inventario y horario diferenciado.

Corteza, como punto de prácticas preprofesionales, está basada en modelos europeos y estadounidenses de educación conocidos como *Learning by Doing*. En ellos, el estudiante cumple con sus prácticas en establecimientos reales, con atención al público día tras día; es decir, cada alumno cumple con horarios y turnos que se asemejan a los del mercado laboral, y atiende las necesidades de la comunidad universitaria.

Corteza fue diseñada para cumplir con la promesa de una economía circular, manejada por estudiantes y docentes. Se caracteriza por ser financieramente sostenible, por ende, nuestros alumnos aprenden, no solo de las últimas téc-

nicas de cocina, sino también sobre costos, ventas, manejo de ingredientes, mermas, inventarios, entre otros aspectos inherentes. De la misma forma, buscamos que la tecnología tenga un papel importante en los talleres de Corteza, para ofrecer productos de calidad, innovadores, clásicos e inocuos, y además para pensar en una experiencia de aprendizaje adecuada y real para nuestros estudiantes. Uno de los objetivos finales es que los alumnos que hayan pasado por nuestros talleres sean excelentes candidatos para la contratación nacional y extranjera.

Desde 2017, Corteza asumió valores de una gastronomía sostenible y saludable; y hoy ya es una realidad la alianza con pequeños proveedores que comparten la misma visión del uso de productos ecuatorianos de calidad.

Entre 2020 y 2021, Corteza toma el desafío de inaugurar un nuevo local en UDLA Park 2, modificando su nombre a Corteza Deli. Ahora tiene servicios de cafetería y productos de *delicatessen*. Dimos un giro de negocio importante y cambiamos su imagen, la rejuvenecimos e implementamos nuevos productos de vanguardia, mientras manteníamos los clásicos que tanto han gustado a todos. Creamos nuevos canales de distribución al implementar el servicio a domicilio y una página web donde digitalizamos nuestra oferta y procesos.

Hoy, Corteza Deli no solo está presente en todos los campus de la universidad (Granados, Colón y Udlapark), también está comprometida con un futuro sostenible, innovador y técnico para sus alumnos, la comunidad UDLA y el medio ambiente.

Carolina Pérez, Ricardo Sandoval, Sebastián Chávez.

CAPÍTULO PRIMERO

Historia de la panadería y pastelería

Este primer capítulo comprende la historia de estas disciplinas en Ecuador, así como las panaderías y pastelerías que han operado aquí por muchos años y se han convertido en un referente. Si bien se ha realizado esta recolección de datos con fuentes fidedignas, hemos notado un acceso limitado a las mismas, pues parte de ella se ha perdido.

Se presume que cuando los seres humanos mantenían granos y cereales en su dieta, las exigencias del clima, el movimiento de la población y los descubrimientos de utensilios de cocina generaron la molienda, que facilitó su acceso, digestión y almacenamiento. De todas formas, los errores caracterizan a los descubrimientos culinarios: estas papillas o purés fueron olvidados sobre fuego y a la intemperie, con lo que se crearon las primeras galletas o crocantes que tenían la peculiaridad de durar más. A ellas se las puede catalogar como los primeros panes realizados (Fierro y Herrera, 2018, pp.3-4).

Por otro lado, se cuenta la historia de un artesano egipcio que, después de haber olvidado unas masas pedidas por su amo, y para evitar que este lo castigara, decidió mezclar la masa olvidada, que ya se había fermentado, con una nueva, generando así el primer pan fermentado o «pan de la modernidad» –como se lo conoce actualmente–, el cual mostraba todas las características y propiedades con las que este cuenta. A partir de este fenómeno, dicha técnica se repartió por otros territorios, donde los panes se fueron sofisticando y dieron cabida a otras variedades y, en consecuencia, a las primeras panaderías (Fierro y Herrera, 2018, p. 4).

Historia de la panadería en Ecuador

Fray Jodoco Rique llegó a nuestro territorio cuando la ciudad de San Francisco de Quito ya estaba instaurada. Fue él quien trajo las espigas de trigo, así como sus semillas, para innovar y cambiar para siempre las costumbres alimenticias de los ecuatorianos. Viendo que en este territorio las semillas de trigo germinaban de una manera excelente, empezó con las gestiones dentro del cabildo para que, uno, se otorgaran tierras a los agricultores, específicamente para sembrar trigo, y, dos, para expandir la noticia de tan noble producto. La producción de trigo, a nivel nacional, empezó a crecer de tal manera, que el cabildo colocó un arancel a los molinos: se debía cobrar dos tomines de oro y no más por cada fanega de trigo molida (Vázquez, 1985, pp. 7-8).

A principios del 70, en los planos para la construcción de una casa en Cuenca, cerca del puente de Todos los Santos, se encontró, con toda evidencia y seguri-

dad, los vestigios del primer molino de trigo que se instaló en la época colonial. Pedro Márquez, acólito y mayordomo de Rodrigo Núñez de Bonilla, buscaba la prosperidad de los pueblos y una constante alimentación de los ciudadanos. Es por esto por lo que mandó a construir este molino hidráulico con estilo español, aprovechando el canal de agua, alrededor de 15 años después de la fundación de Cuenca (Morales, 2011, p. 15).

Es en esta ciudad donde se conoce la leyenda de la primera panadería, un lugar en el que nacían fantasmas y duendes de las masas que se elaboraban. Se la conoce como el Barrio de las panaderías y hasta la actualidad se pueden encontrar los menajes completos, así como las evidencias de la existencia de sus hornos de leña con siglos de antigüedad (Vázquez, 1985, p. 11).

Las artesas son una pieza de menaje panadero construidas con base de madera, en forma de pirámide invertida o tina. Allí se colocaban los ingredientes que darían vida a los primeros panes actuales. En estos recipientes se colocaba harina y agua para lograr una fermentación parecida a la chicha, lo que podríamos reconocer como las primeras masas madres existentes en nuestro territorio. A estos fermentos se les añadía los demás ingredientes, oriundos de Ecuador, para la preparación de los panes. Asimismo, las artesas eran un instrumento importante en los carnavales, dado que se las llenaba de agua y se obligaba a la gente a bañarse en las mismas cuando pasaban por las panaderías (Vázquez, 1985, p. 13).

La panadería es reconocida como uno de los oficios más nobles y completos. En el Barrio de las panaderías se refleja el trabajo de las mujeres como panaderas, poniendo en alto su valentía y arduo esfuerzo. Ellas eran las *patronas* (como se conocía a las panaderas de ese entonces), encargadas de realizar los carnavales y las fiestas religiosas. Los panes ofrecidos por las patronas llevaban consigo el sobrenombre que correspondía al apellido de sus familias o las leyendas que envolvían a sus antepasados (Vázquez, 1985, p. 15).

Con esta información, podemos inferir que, por la inevitable expansión del trigo y las costumbres que se desarrollaban a su alrededor, los diferentes cantones de las diversas ciudades del territorio ecuatoriano fueron adaptando los fermentos y las masas con los productos autóctonos que se podían encontrar, sobre todo en la región interandina, como los distintos tipos de maíz, huevos y harinas de los granos. El escenario en nuestro territorio fue el mismo que se pudo encontrar en la historia de la panificación de distintos países; es decir, el uso de harinas integrales o enteras por la falta de maquinaría para su refinado; de miel de abeja para endulzar o de los materiales grasos, como la manteca de cerdo, la cual ya se utilizaba para la cocina tradicional de ese entonces. Además, debemos recalcar que la panificación es muy diversa, ya que cada lugar del país tiene sus panes icónicos como: cholas de Guano, hallullas en Latacunga, pan de Pinllo, bizcochos en Cayambe, etcétera (Vázquez, 1985, p. 9).