



ARTÍCULO CIENTÍFICO  
CIENCIAS SOCIALES

## Los bizcochos de Conocoto: patrimonio cultural intangible de la provincia de Pichincha

### *The biscuits of Conocoto: intangible cultural heritage of the province of Pichincha*

Fierro Mosquera, Daniel Gonzalo <sup>I</sup>; Díaz Muñoz, Gabriel Alejandro <sup>II</sup>; Guambi Espinoza, David Rodolfo <sup>III</sup>; Herrera Jiménez, Hugo Jonathan <sup>IV</sup>

<sup>I</sup> [daniel.fierro@ute.edu.ec](mailto:daniel.fierro@ute.edu.ec), Escuela de Gastronomía, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.

<sup>II</sup> [gabriel.diaz@ute.edu.ec](mailto:gabriel.diaz@ute.edu.ec), Escuela de Gastronomía, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.

<sup>III</sup> [david.guambi@ute.edu.ec](mailto:david.guambi@ute.edu.ec), Escuela de Gastronomía, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.

<sup>IV</sup> [hugo.herrera@ute.edu.ec](mailto:hugo.herrera@ute.edu.ec), Escuela de Gastronomía, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.

Recibido: 27/11/2018

Aprobado: 11/02/2019

Como citar en normas APA el artículo:

Fierro Mosquera, D. G., Díaz Muñoz, G. A., Guambi Espinoza, D. R., y Herrera Jiménez, H. J. (2019). Los bizcochos de Conocoto: patrimonio cultural intangible de la provincia de Pichincha. *Uniandes Episteme*, 6(2), 276-290.

## RESUMEN

El bizcocho es un alimento que se constituye, en esencia, en un pan deshidratado a baja temperatura hasta lograr una textura crocante tanto en miga como en corteza. Los bizcochos, con base en su proceso, corresponden a la panificación tradicional del Ecuador, en especial de Cayambe y Conocoto. Se encuentran estrechamente ligadas con el patrimonio alimentario y forman parte de la cultura gastronómica del Ecuador. El objetivo que procura esta investigación es establecer las cualidades culturales de los bizcochos de Conocoto ante la sociedad mediante un estudio histórico y revelar sus técnicas, historicidad y transcendencia que aportan a través de la valoración de los productos tradicionales del patrimonio alimentario

del Ecuador. La metodología aplicada en la investigación será cualitativa y cuantitativa a través de la recolección de datos para profundizar el estudio; además de la aplicación de encuestas que demuestren la problemática presente en el tema, direccionadas a la búsqueda de valor en el patrimonio alimentario y generación de identidad cultural gastronómica. Como consecuencia de la investigación, se busca la revalorización de la panificación de Conocoto, debido a la importancia de la generación de la identidad y patrimonio alimentario, a través de la edificación de un documento que se estructure en narraciones, lazos culturales, reseñas y problemáticas con el consumo de los bizcochos frente a la panificación industrial.

**PALABRAS CLAVE:** Bizcochos; identidad alimentaria; patrimonio alimentario; cultura gastronómica.

### **ABSTRACT**

The biscuit is a food that is constituted, in essence, in a dehydrated bread at low temperature until a crispy texture is obtained in both crumb and bark. The biscuits, based on their process, correspond to the traditional baking of Ecuador, especially Cayambe and Conocoto. They are closely linked to the food heritage and are part of the culinary culture of Ecuador. The objective of this research is to establish the cultural qualities of Conocoto biscuits before society through a historical study and reveal their techniques, historicity and transcendence that contribute through the valuation of traditional products of Ecuador's food heritage. The methodology applied in the research will be qualitative and quantitative through the collection of legitimate data to deepen the study; besides the application of surveys that demonstrate the present problematic in the subject, directed to the search of value in the alimentary patrimony and generation of gastronomic cultural identity. As a result of the research, the revaluation of the Conocoto bakery is sought, due to the importance of the generation of identity and food heritage, through the construction of a document that is structured in narrations, cultural ties, reviews and problems with the consumption of biscuits compared to industrial baking.

**KEYWORDS:** Biscuits; food identity; food heritage; culture gastronomy.

### **INTRODUCCIÓN**

La panificación del Ecuador tiene como particular características que las poblaciones acogen los recursos alimenticios que les aporta el entorno, aplican el conocimiento base de la panificación, aplican las técnicas y procesos de panificación para así adoptar lo que la madre naturaleza les aporta y crear productos panificables para la comunidad. Con el transcurso del tiempo, dependiendo de la oferta y la demanda, dichos productos terminados en el tiempo son adoptados como tradicionales o ancestrales. Los productos tradicionales son aquellos que se encuentran solo en cierta parte de una zona determinada, mientras tanto que los productos

ancestrales se entienden como aquellos que se hacen en un lugar desde hace mucho tiempo de manera rústica, rupestre y manteniendo procesos tradicionales.

Los bizcochos forman parte de la identidad culinaria, sobre todo de la sierra norte del Ecuador, aunque con más relevancia e identidad existe en Cayambe, la investigación se centrará en Conocoto, específicamente con la Familia Sosa y Cruz. Debido a la popularidad del producto, se los puede encontrar en Sangolquí, pero, con base en el estudio para rescatar la identidad alimentaria, por ende, salvar el producto gastronómico a través del patrimonio alimentario del Ecuador.

El patrimonio alimentario tiene por objetivo mantener en el tiempo aspectos de la gastronomía como recetas, técnicas de elaboración, mecanismos de trabajo para la consecución del producto, transmisión del conocimiento y producir valor cultural hacia la comunidad para el mantenimiento de las tradiciones y, de esta manera, generar un valor agregado al producto para que su aceptabilidad y consumo sea sostenible.

Existen trabajos anterior elaborados con el objetivo de aplicar materia prima autóctona de las zonas y desarrollarlos a través de la aplicación de técnicas de cocción gastronómicas por lo tanto se pretende con la investigación determinar las razones por las que los bizcochos de Conocoto elaborados por la familia Sosa Paredes, pierden espacio en el consumo, orientado hacia la problemática de patrimonio alimentario, revalorización de recetas, procesos ancestrales de la panificación ecuatoriana y pérdida de identidad alimentaria.

## **MÉTODOS**

En el desarrollo de la investigación, se tomará un enfoque que haga referencia a la investigación cuantitativa y cualitativa, para lo cual se aplicará una recopilación de orden histórico con el uso de técnicas como la observación, la entrevista y aplicación de encuestas. Tanto la investigación cuantitativa como la cualitativa se desarrollan de forma paralela y se complementan. Mientras que la investigación cuantitativa aporta el cálculo para medir las variables consideradas, la cualitativa se enfoca en la recolección y análisis de la información (Rojas, 2011).

Por lo tanto a través de las aplicación de los métodos mencionados determinará los factores que justifiquen el artículo, poniendo énfasis en el patrimonio alimentario, soberanía alimentaria e inclusión de productos gastronómicos en decadencia por factores externos e internos, los cuales serán analizados en el artículo, en búsqueda del rescate de la gastronomía y la panificación ecuatoriana, dando a conocer las problemáticas a través de un análisis de campo mediante una evaluación de los datos obtenidos, basados en productos locales, productos sustitutos y tendencias de la sociedad de la parroquia Conocoto.

Se determinó realizar un estudio a través de una encuesta a la población de Conocoto como objeto de estudio, debido a la historicidad de este producto en la zona y diversificación de productos panificables, en especial de los bizcochos de un lugar tradicional de la Familia Sosa Cruz, ubicado en Conocoto. En el artículo se aplicará de manera in situ, un muestreo a 155 personas para la investigación de datos particulares sobre la panificación de Conocoto. Se dará a conocer aspectos como: consumo, demanda del producto, trascendencia y problemática actual para la venta, el estudio permitirá un análisis comparativo con los bizcochos tradicionales en Cayambe, en cuanto a la importancia del producto, asociación de familias representativas, técnica de elaboración de los productos, revalorización del patrimonio alimentario de la panificación en el Ecuador.

La investigación se realizó a través de la aplicación métodos estadísticos utilizados para el manejo de datos cuantitativos y cualitativos de la investigación a través de la recolección, recuento, presentación, síntesis y análisis de datos obtenidos de la investigación.

## **RESULTADOS**

En el Ecuador, la llegada del Franciscano Fray Jodoko Ricke fue fundamental para la producción de pan, puesto que sembró en cántaros de barro semillas de trigo que germinaron y crecieron obteniéndose semillas, posteriormente se repartieron alrededor del país. El trigo significó un cambio para los pueblos debido a que suponía ser la economía de cada uno de los habitantes; tal es así que Fray Jodoko solicitó al Cabildo de Quito se den tierras a los indígenas para la siembra de trigo. Con el tiempo, la producción de trigo creció y, para no echarla a perder, se vio la necesidad de transformarla en harina; por este motivo, se construyó molinos para obtener la materia prima principal del pan.

El trigo tuvo un gran desarrollo en el país. Debido a esto, el cabildo de Quito, en octubre de 1511, redactó un acta con el objetivo de protegerlo:

Mandaron que se pregone públicamente en esta ciudad que ninguna persona compre trigo a otra, para tornar a revenderlo, si no fuere que haya de amasar, hasta que se coja la cementera primera, que si se cogerá en esta ciudad, pena de perdimiento de todo trigo que así se compre (Alexandra, 2015, p. 8).

Debido al incremento en la producción del trigo, el cabildo estableció un arancel a los molinos, en el que se dispuso que “por cada fanega de trigo que se muele se debiera cobrar dos tomines de oro” (Alexandra, 2015, p. 8); además se determinó un precio de un peso de oro por 35 libras de pan.

A partir de entonces, al pan se lo realiza en todas las regiones independientemente si en estas se produce maíz o trigo, ya que se ha convertido en un alimento de consumo diario de los ecuatorianos, ya sea de dulce, de sal o en las diferentes formas según sus costumbres.

Posteriormente, en Cuenca se descubrió el primer molino de esta ciudad tras una excavación para la construcción de una cerca del puente de Todos los Santos; se trataba del molino que Pedro Márquez había mandado a construir para la producción de harina de trigo, a raíz de que se incrementó la agricultura, en especial del sembrío de trigo.

En el Ecuador, no se encuentra un dato real del consumo de pan antes de la conquista española. De lo que se conocía en la cultura Inca, esta consumía las hojuelas de maíz en tiesto, por esta razón se conserva las tortillas de tiesto, consideradas como el primer pan, además de producir las tortillas de maíz y de yuca. Según Arriola (2008), sobre la llegada de los españoles a América a una isla, a la que se bautizó como La Española (hoy Haití y República Dominicana), se encontraban dos culturas: siboneyes y taínos (también llamados araucanos), quienes convidaron al explorador uno de sus alimentos favoritos: se trataba de unas galletas de mandioca, elaboradas con una nutritiva harina. Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes como el trigo o el salvado.

El diario El Universo (2007), en su artículo “Nuestro pan” menciona: En Ecuador se considera que los primeros panificadores desarrollaron esta actividad en la Sierra. Así lo cuenta el historiador Rodolfo Pérez Pimentel, quien agrega que la migración desde las provincias andinas trajo a los primeros artesanos del pan a Guayaquil hace más de cien años con un arte que comenzó a desarrollarse con harina de trigo importada de California (Estados Unidos).

La elaboración del pan, como actividad doméstica, no tenía un fin económico; mezclaba dos ámbitos, el hogar y el comercial, ya que en sus inicios se lo producía para la alimentación propia y, a su vez, para la comercialización, con lo que se obtenían ganancias.

Luego de fortalecer la sociedad recolectora de frutas y granos, el siguiente paso en la historia que ayudó a la realización del pan fue la inclusión del ser humano en procesos a base de técnicas manuales de procesamiento de los granos que recolectaban.

Rodríguez Cújar & Vásquez (2017) señalan que “la materia prima básica de la panadería, la harina, se obtenía a partir de la molienda de los cereales (principalmente trigo) a través de ruedas de piedra o de madera, los molinos trabajaban tradicionalmente gracias a la tracción humana o animal”. Los utensilios antiguamente utilizados para hacer el pan son la piedra de moler, tiesto, hornos de leña, cernideros, palas ganchos, entre otros, estos eran instrumentos originarios de los antecesores. Todos estos utensilios son de gran valor cultural para todos y parte fundamental para marcar una transcendencia en la preparación del pan a nivel nacional e internacional.

Los bizcochos, si se habla a nivel gastronómico clásico europeo, se menciona que es una masa esponjosa de harina con claras de huevo, azúcar, en ciertas ocasiones con leche; se hornea en diferentes formatos y se denomina de distintas maneras según las zonas y las localidades en la que se fabrica; resulta un elemento básico y esencial para la repostería

clásica y moderna (Salinas Valdés, 2013). Existen variantes conocidas como es el caso de genovesa, saboyano, manqué y el cuatro cuartos, las que a menudo se enriquecen con licor, vaina de vainilla, ralladura de cítricos y se pueden rellenar con confitura o crema de mantequilla. Su origen proviene de la palabra francesa *biscuit*, bizcocho en español, que significa que debe cocerse dos veces, aunque en la práctica no se efectúa. El origen de los bizcochos no se conoce a ciencia cierta, pero se cree que aparecieron en Roma, Venecia o Turquía. Fue un alimento básico para embarcarse tanto para soldados como para marinos. Sin embargo, no llegó a Francia hasta el reinado de Luis XIV (1643 - 1715) (Freixas, 2015). Los bizcochos en Ecuador tienen presencia desde que se introdujo el trigo, en diciembre de 1534. El Estado resolvió que se pagaría dos tomines de oro por moler una fanega de trigo y se fijó el precio del pan: 35 libras costarían 1 peso de oro. Cabe recalcar que en este periodo era trabajo de mujeres, no se sabe si por parte de mestizas o españolas. En el año 1550, el cabildo prohíbe la venta de bizcochos fuera de la ciudad (Salazar Duque & Osorio Espín, 2016).

En fechas esenciales, como el Día de Reyes y Navidad, era el momento en que consumían los bizcochos, formaban parte del acompañamiento de sopas, tales como la de harina de cebada o de masca, su mecanismo de servicio se establecía en el cual se vaciaba sobre los pedazos de bizcochos. Se menciona ciertos bizcochos que en aquella época tuvieron auge, como es el caso del Ante que es un bizcocho o torta con relleno de dulce de leche o de frutas; bizcocho llamado de Costra que es una rebanada o pedazo de bizcocho de sal o de dulce, y el mojiçón que es un bizcocho bañado con raspadura.

### **Bizcochos de Cayambe**

A nivel local de la sierra, los bizcochos más conocidos y comercializados son los de Cayambe, cantón de la provincia de Pichincha, localizado a una hora de la ciudad de Quito. Los bizcochos, en esta zona, se componen de una masa enriquecida debido al porcentaje de grasa que contiene, se cree que su origen es español y data del año 1500. Se popularizó como un bocadillo debido al tren que partía desde Quito a Cayambe o a San Lorenzo, porque se lo consumía en el viaje. La materia prima necesaria para la elaboración de bizcochos es harina de trigo, levadura, azúcar, materia grasa y sal. Según el lugar donde se los elabore, la materia grasa puede variar entre margarina o mantequilla. El proceso para la fabricación consta de amasado, reposo, moldeado de pan, el moldeado o formado se asimila a un dedo, para después terminar con el proceso de horneado. Es tradicional acompañar los bizcochos con queso de hojas, producto lácteo propio de la zona.

Existen como 90 locales de expendio de bizcochos en Cayambe. Entre los que sobresalen están el local de Padre Rafael, cuyo preparado es especial, lo que los hace más apetecibles. El escritor Gustavo Vaca afirma que Virginia Dolores y Enma Jarrín fueron las primeras mujeres que moldearon y asaron bizcochos en Cayambe. (Pineda, 2017)

A pesar de que es un producto tan vendido en la actualidad, cuenta con muy pocos datos en su historia. Se cree que inició con la cafetería que actualmente se llama “Café Cayambe”, con la familia Jarrín, quien, hace más de 100 años, inicia la elaboración de manera muy similar al pan utilizando productos locales de las haciendas que existían en esos años. A través del tiempo, llegan a ser muy conocido los bizcochos. En ese momento, la señora Dolores Jarrín, casada con Sergio Ramírez, vendía sus bizcochos en su local en la calle Rocafuerte y Libertad. Al fallecer la señora Dolores, continúa la tradición su hija Elvira Ramírez, en conjunto con Isolina Ramírez (nieta de Dolores Jarrín). A partir de este punto, llega un cambio para los bizcochos como se los conoce en la actualidad, porque luego de realizar un viaje a Europa y conocer la receta de baguette se plantean cambiar un poco la receta; de esta manera, se modifica la fórmula para tener un producto no muy duro y más crujiente.

Con el aumento de las ventas, en parte por la demanda a las bizcocheras que vendían en buses, carros y en el tren, se procede a contratar mayor personal para su elaboración; en este momento llegan a conocer varias personas la receta y, de esta manera, proceden a tener sus propios locales. Algunos duran hasta la actualidad con varias generaciones presentes; un ejemplo de esto es “Los bizcochos del cura” o también llamados “Bizcochos San Pedro”, que están ubicados junto al cementerio.

La señora María Isolina Méndez, aprendiz de bizcochera, llegó con su hijo Rafael Méndez a ayudar en la elaboración (Solórzano, 2013), sacerdote que utiliza todavía el tradicional horno de ladrillo o de panadería lo que sin duda le da un sabor y una fragancia peculiares. Para su elaboración, utiliza manteca vegetal y levadura, además de azúcar, sal, huevos, margarina y un colorante natural a base de la misma yema de huevo (Pineda, 2017).

Según Cobo y Erazo (2009), la panadería San Pedro es mundialmente conocida por sus deliciosos bizcochos; el horno de leña con capacidad para veinte latas medianas funciona desde hace 30 años y producen 5000 bizcochos diarios. Hoy, la panadería mantiene la abundante clientela que conoce su tradición.

Primero, se extiende la masa sobre una mesa, se amasa, se estira y se sala. Luego con un cuchillo, se mide el tamaño de cada bizcocho, se trocean, se les da forma y se les coloca en el horno a la temperatura adecuada. Juan Soria, jefe de horno, menciona que con solo verlos ya saben cuándo están en su punto y son crujientes (Cobo & Erazo, 2009)

### **Familias representativas en la elaboración de bizcochos de Cayambe**

Existen varias familias que formaron parte de la historia de los bizcochos, desde la venta en el tren que pasaba por Cayambe (año 1957) hasta el momento de la construcción de la Panamericana con asfalto (año 1975), que se produjo debido al paro organizado por las “Bizcocheras de Cayambe” que solicitaban la pavimentación de la vía.

- Familia Ramírez: Inician con la elaboración de los bizcochos.

## **Fierro Mosquera; Díaz Muñoz; Guambi Espinoza; Herrera Jiménez**

- Familia Albornoz: Crean la primera cafetería que vende bizcochos como parte de su menú en Cayambe, llamada Copacabana.
- Familia Jarrín: Inician a vender bizcochos en el parque central.
- Familia Farinango: Primeros vendedores de bizcochos y otros alimentos en el tren, carros que pasaban por Cayambe.
- Familia Echeverría: Aprenden la receta de los bizcochos y comienzan su producción (Carmen Echeverría, Clara Meza). Organizan la primera huelga en Cayambe en demanda de calles asfaltadas.
- Familia Salgado Gómez: Especialista en la construcción de hornos.

Las familias mencionadas en esta lista intervinieron en la venta y producción de bizcochos (GADIP Cayambe, 2015).

En la década de los 70 la familia María Clara Inlago y Guillermo Reinoso, en la comunidad de “San Francisco de Cajas”, buscaba solventar los gastos básicos, y esto les llevo a la venta de productos variados como la venta de almuerzos para transportistas, oficiales de policía, fletes en camión, y toda oportunidad que surgía, para de esta manera proveer de alimento, vivienda y estudio a sus cuatro hijos.

El negocio perdería clientes, se establecería como tienda de abastos y venta de licores, varios años después su hija mayor Silvia Sánchez con Miguel Ordóñez, procederían a la apertura de un nuevo restaurante, complementando con la elaboración de productos de panadería para así conformar el primer grupo de mujeres en la zona.

Se inicia la elaboración de bizcochos por la señora Silvia Sánchez, complementado el negocio con la venta de comidas, los continuos paros generados por grupos de indígenas y controles policiales ayudaban al desarrollo del local. La contratación de bizcocheros ayudo a la producción, sin embargo la falta de una buena gerencia de alimentos y bebidas, repercutió en la estandarización de recetas estándar, a través de la experiencia y profesionalización de su hijo Eduardo Ordoñez se inicia la elaboración de varios productos que complementan al paradero, además se establece las bases para una sucursal en la ciudad de Quito y orientar el establecimiento hacia el turismo, brindando una experiencia al momento de visitar sus instalaciones (Ordoñez, 2019).

Aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural monumental de un país en la misma forma que un templo o una escultura, sí es claro que ella, no obstante, tiene un fundamento material al mismo nivel que la música, por lo tanto, forma parte del patrimonio cultural llamado intangible (Solarte, 2010).

La cocina, en efecto, como todas las artes, tiene una base física o material que es la que impresiona a los sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce emoción de la belleza y del placer a ella asociado; belleza que es, según la definición de los antiguos, “la contemplabilidad y gozabilidad de la forma”, la cual ha de referirse obviamente, en este

contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones, desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, solo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible.

### **Biscochos de Conocoto.**

Conocoto es una de las 33 parroquias pertenecientes a la provincia de Pichincha; corresponde a la zona centro de la provincia de Pichincha y compete a la zona del Valle de los Chillos, su cabecera cantonal es Sangolquí. Conocoto conmemora las fiestas del maíz y del turismo, las que son celebraciones tradicionales del cantón Rumiñahui desde 1960. Asisten reinas, virreinas, cada una con sus carros alegóricos, carrozas y autos clásicos; complementan su actividad festiva con bandas de pueblo y grupos de danza, los cuales aportan con bailes y ritmos tradicionales.

La actividad económica de Conocoto está conformada por el comercio, la enseñanza, la atención en la salud y los servicios de alimentos y bebidas. De la población económicamente activa, el 7% está inmersa en el campo de alimentos y bebidas (GAD Parroquial Conocoto, 2015).

La gastronomía de Conocoto, referente a platos fuertes, señala como comida típica: chancho hornado con tortillas, fanesca elaborada con granos e ingredientes cosechados en la parroquia, fritada con mote y tostado, tortillas con caucara, caldo de gallina criolla, tripa mishqui con mote en zarza de maní, papas con librilla. En cuanto a entradas, se pueden mencionar: empanadas de carne, comida típica en Corpus Christi, choclo asado con mapahuirra, choclo mote con queso, morocho con empanadas. En cuanto a sopas: caldo de huagrasinga, caldo de pata, caldo de 31 con mote, chuchuca y ají de cuy en zarza de maní. En cuanto a bebidas: el champú, típica Corpus Christi, y chicha de jora (Sigcha, 2013).

La familia Sosa Paredes comenzó con este arte hace unos 60 años en Conocoto, elabora los más conocidos biscochos y conserva el tradicional horno de leña. El señor Alejandro Sosa empezó la panificación en Quevedo, luego empezó a elaborar el pan en Quito y es aquí en donde nació su hijo, Cornelio Sosa.

El Señor Cornelio Sosa comenzó a realizar el pan ya que le llamo la atención y le gustaba; además, tenía desde sus raíces, debido a que su padre era panadero, aunque nunca lo conoció porque falleció poco después de que él naciera. Su trayectoria inició con la señora Rosita, una vecina del sector, ella le enseñó la elaboración el pan. Con el tiempo, el señor Cornelio Sosa construyó su propio horno; la capacidad era para dos latas de pan y realizaba la masa con la señora Rosita, pero iba a hornear en su propio horno, además adquirió conocimiento como ayudante en las panaderías de sector de Conocoto; de esta manera,

aprendió este oficio porque era un medio para traer ingresos a su familia y con el tiempo fue perfeccionando su conocimiento.

Después, le enseñó a su esposa Marianita Paredes y siguieron con la costumbre y la tradición, debido que fue la única familia que se dedicó a la elaboración de los bizcochos y de pan en todo Conocoto. Con el tiempo, dejaron de fabricar el pan, porque cada vez subía el costo de la materia prima, por ende, no se podía vender al mismo precio y los clientes no querían pagar más, no les convenía porque no les dejaba ganancias. Debido a esto, empezaron a elaborar solo los bizcochos. A través de los años, fabricaron tres hornos de leñas, con capacidad de doce latas medianas, dos se encuentran dentro de la casa y una fuera; además cuenta con utensilios, equipos tradicionales como artesas de madera para el amasado manual del amasijo, estanterías que cumplen una doble función: leudado y ubicación de bandejas, mesas de trabajo de madera, uso de utensilios antiguos como la pala, escobilla, etc.

Mariana Paredes, esposa de Cornelio Sosa, menciona que el sabor que hace único al bizcocho es la preparación en el horno de leña. Los ingredientes: harina de flor, sal, mantequilla, levadura, huevos y agua; señala que antes se utilizaba la manteca de cerdo, pero por la salud y costo de los consumidores ya no se utiliza en la porción, por lo que se cambió la receta; se usa grasa vegetal para mantener el gusto del consumidor, se utiliza, pero en poca cantidad la manteca de cerdo. De esta manera, la familia Sosa Paredes comenzó con este arte para vender a sus vecinos; esto pasa de generación de generación, quiere darle un emprendimiento para destacar la parte artesanal y tradicional, ahora ya elabora seis variedades de bizcochos que son el tradicional, ají, ajonjolí, chocolate, orégano y ajo.

Mariana Paredes hace un análisis sobre la problemática de su producto y comenta que va desapareciendo debido a que sus hijos se dedican a otras actividades, son profesionales y tiene otras fuentes de ingresos; el único que conoce el proceso es su segundo hijo, Cornelio Cruz. Además, pone énfasis en el análisis de la competencia de los panificadores de Conocoto, ellos manejan equipos y maquinaria que los hace más competitivos en cuanto a producción, optimización de recursos, disminución de nómina de empleados y conciliación de ventas en volumen (GoRaymi, 2018).

Analizando el tema desde el punto de vista del patrimonio cultural intangible, la elaboración de los bizcochos cumple con los temas referentes a las prácticas, conocimiento, habilidades, artefactos y espacios culturales, además se trasmite a través de las generaciones, cabe recalcar que el traspaso de información es constante y recreado por familias, allegados, amigos o empleados, por lo que se transforma en parte del patrimonio cultural. El patrimonio cultural intangible como se analizó es transferido a través de las generaciones e inclusive por las comunidades en búsqueda de respuestas del entorno externo, interacción con la naturaleza y contemplando la historia que se maneja y permanece en el tiempo, todos estos

factores analizados dan como resultado un sentido de identidad para así fomentar el respeto por la diversidad cultural y creatividad humana.

En el transcurso del presente artículo se han destacado varios aspectos acerca de la historia de la panificación en Ecuador en la cual se manifiesta que la elaboración del pan a principio de los tiempos, no tenía un fin económico, ya que en sus inicios se lo producía para la alimentación propia en cada hogar. A través del paso de los años, esta actividad ha ido cambiando ya que muchos panificadores tomaron esta opción de elaboración de pan para tener un ingreso económico para sus familias. Actualmente, la mayoría de panificadores tiene un enfoque diferente, el cual es producir industrialmente el pan para generar más ingresos y han dejado de lado el método tradicional para su elaboración: nueva maquinaria, utensilios y materia prima hacen que se vaya perdiendo las costumbres de nuestros antecesores. En la tabla 1 se muestra un resumen de los principales aspectos estudiados en cuanto los biscochos de Conocoto y los de Cayambe.

**Tabla 1. Principales aspectos de los biscochos en estudio.**

Nombre	Biscochos de Conocoto Familia Sosa Paredes	Biscochos de Cayambe Tío Cajas Silvia Sánchez.
Dirección.	Rosario de Alcázar s/n y González Suárez.	Vía Tabacundo Cajas, Redondel Cajas.
Descripción organoléptica.	Color pálido, aspecto seco, crocante, porciones de 80g	Color brillante, grasoso, crocante, migajoso, porciones de 20 gr.
Fiestas importantes.	Fiestas del Maíz y Fiestas del Turismo.	Fiestas de San Pedro y San Pablo.
Historia.	Emprendido por los esposos Cornelio Sosa y Mariana Paredes con más 60 años en el mercado, elaborando sus productos de forma tradicional en horno de leña, la venta se realiza en tiendas de Conocoto y vecinos de la zona, sin embargo sus hijos tienen una profesión descuidaron su negocio familiar y actualmente lo intentan retomar.	La familia Sánchez Ordoñez hereda el negocio de los padres y emprende su negocio con la venta de productos de gastronomía variada, a través de la experiencia y profesionalización de su hijo Gabriel Ordoñez diversifica su producto y crean una sucursal en Quito, zona de la Mariscal
Evolución del producto	Los mecanismos de fabricación no han evolucionado mantienen la esencia de fabricación sin embargo el producto se adaptó a la exigencia del consumidor y se trata de ver otro enfoque del producto variando sus sabores. Actualmente Existe asociaciones que colaboran con la difusión de producto y apoyo de las autoridades pertinentes. Por último, la longevidad de los dueños y la falta de predisposición de los hijos y demanda de este no se pueden mantener el negocio de forma permanente.	El producto mantiene su tradición en elaboración, su proceso todavía es artesanal sobre todo la cocción en horno de leña, si bien su receta se diversificado y ha variado de acuerdo a las necesidades del cliente por la demanda, precio y gustos de consumidor. Actualmente no existe una organización que tenga como objetivo la difusión del producto, no solo como alimento sino como un sello gastronómico de la parroquia. Mantiene la tradición generacional hacia sus hijos, los cuales heredan técnicas, métodos de cocción y manejo del negocio.

**Fuente:** Daniel Gonzalo Fierro Mosquera, 2019.

Por otro lado, los panificadores artesanales han desarrollado nuevas técnicas en las preparaciones artesanales; un ejemplo claro de esto es la elaboración de bizcochos de sabores en la zona de Conocoto. El campo de discusión se enfocó principalmente en los bizcochos artesanales de Conocoto, puesto que se realizó una visita de campo al lugar donde se producen de una manera tradicional, pero con una propuesta innovadora. Se procedió a hacer una investigación mediante una encuesta que nos permita determinar si los moradores del sector conocen dicha producción de bizcochos artesanales en la zona de Conocoto y si estarían dispuestos a conocer nuevos sabores artesanales de bizcochos y si desearían consumirlos.

### Resultados de la encuesta planteada

En la tabla 2 se muestra un análisis realizado en la parroquia Conocoto y sus productos.

**Tabla 2:** Panificación en la parroquia Conocoto y sus productos tradicionales.

Parroquia Conocoto	Datos	Porcentaje (%)
Universo	53 137 de persona	
Muestra	155 personas	
Conocen la panadería artesanal	98 personas	57%
No conocen la panadería artesanal	57 personas	43%
Consumo de los productos tradicionales	Bizcocho	47%
	Espumilla	13%
	Empanadas de viento	27%
	Tortillas de maíz	13%
Los ingredientes de panadería sí han sido sustituidos con el paso de los años.	101 personas.	65%
Los ingredientes de panadería no han sido sustituidos con el paso de los años.	54 personas.	65%
Los productos que han sido sustituidos en panadería.	Harina	21%
	Grasas	54%
	Levadura	8%
	Endulzantes	17%
Conocen que la familia Sosa Paredes incursionó en la panificación de bizcochos artesanales.	29 personas.	19%
No conocen que la familia Sosa Paredes incursionó en la panificación de bizcochos artesanales.	126 personas.	81%
Introducción de variedad de bizcochos artesanales	Tradicional	82%
	Chocolate	12%
	Orégano	0%
	Ají	3%
	Ajonjolí	3%
La familia Sosa Paredes debería retomar dicha tradición para dar un valor al patrimonio alimentario en Conocoto.	152 personas.	98%
La familia Sosa Paredes no debería retomar dicha tradición para dar un valor al patrimonio alimentario en Conocoto.	3 personas.	2%

Fuente: Fierro Mosquera, 2019.

Los bizcochos de Conocoto, en su composición de la materia prima se fue adaptando a las necesidades de los consumidores, por lo que la materia prima tanto en grasa 54 % y harina 21 %, notan el cambio a través de los años, además consideran que los bizcochos 47 %, empanadas de viento 27 % y espumillas 13 % como productos gastronómicos tradicionales de Conocoto. Además, se considera el bizcocho tradicional 82 %, el más apetecible por los consumidores, respecto a los saborizados.

## DISCUSIÓN

La panificación en el Ecuador tiene muchas trascendencias debido a sus orígenes desde que se aprendió a sembrar, cosechar, moler el trigo, elaborar y dominar los procesos de panificación en el Ecuador, se extendió por todas las ciudades en especial de la Sierra y Costa, cabe recalcar que cada provincia tiene su peculiaridad al momento de elaborar e innovar en cuanto a la utilización de la materia prima de la zona, así en algunos casos ciertos producto de panificación utilizan harina propia del sitio como: harina de maíz tostada, de centeno, mestiza, mantecas especiales como: la mapahuirá, de chancho, y azúcares particulares como la raspadura.

La panificación artesanal mantiene técnicas, métodos de cocción, manejo de utensilios propios de la panificación, sin embargo por generar un medio económico de sustento familiar, la tecnificación industrial de producción en masa, ha cambiado el mecanismo de transformación de la materia prima, por lo que ciertos productos han perdido valor social, en cuando a temas de revalorización de la gastronomía y patrimonio alimentario, ya que tienen por objetivo mantener y valorar los mecanismo de elaboración, recetas, costumbres y utensilios ancestrales utilizados. Los bizcochos en Conocoto se encuentra productos parecidos más baratos y la demanda tiende a este grupo de productos que no valoran el patrimonio gastronómico y que desconoce todo su proceso ancestral comparado con los de la familia Sosa Cruz, a pesar de que su venta en ciertos puntos de la zona de Conocoto, se trata de innovar en producto con nuevos sabores expuestos en la encuesta.

Los bizcochos de Cayambe al mantener sus procesos y métodos de cocción ancestrales, poseer una organización adecuada entre las familias que se dedican a esta actividad, están dentro del esquema de patrimonio alimentario, además al ser una ciudad situada de forma que el turismo es un medio de sustento económico, apoyo de autoridades pertinente y valorar el patrimonio alimentario de su zona, entre las que destacan sus bizcochos y demás gastronomía propia de la zona.

## CONCLUSIONES

La tendencia que ciertos productos dejen de ser tradicionales y que entren en declive por la falta de valoración de su proceso ancestral, respeto de técnicas de cocción, utilización de utensilios rústicos y elaboración artesanal.

El consumo de panes de forma industrial afecta a los negocios que tienen una línea de fabricación artesanal, perdiendo el valor social generado por parte de la soberanía y patrimonio alimentario.

La población de Conocoto percibe como familiar la oferta de bizcochos, lo toma como gastronomía natal de la población. El patrimonio alimentario pone énfasis en el rescate de la elaboración artesanal del producto, la familia Sosa Paredes mantiene los objetivos de mantener recetas, utensilios, técnicas y métodos de cocción y transcendencia en el producto. La producción de bizcochos elaborados de forma artesanal no es rentable por factores ya analizados en el documento por lo que se busca innovar en el mercado dándole un giro al negocio en cuanto a su producto terminado agregándole sabores y manteniendo el tradicional. Manteniendo la elaboración del uso de equipos y utensilios tradicionales, por lo que le da el valor agregado al producto final.

Los bizcochos de Conocoto revela que existe una aceptación de este producto de panificación, por lo que se recomienda la creación de rutas turísticas que pongan énfasis en el recorrido en la técnica, proceso, uso de utensilios y degustación de los bizcochos de Conocoto.

## REFERENCIAS

- Alexandra, P. V. (2015). *El horno tradicional del pan en la memoria de la sociedad cuencana: desde sus orígenes hasta la actualidad*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Arriola, C. (2008). *El miedo a gobernar : la verdadera historia del Pan*. México D. F., México: Tiempos de México.
- Cobo, I. M., & Erazo, G. (2009). *Panes del Ecuador*. Quito, Ecuador: La Fabril S.A.
- El Universo (11 Noviembre 2007). Nuestro Pan . *El Universo*, 7-8.
- Freixas, A. C. (2015). *Larousse Gastronomique en Español*. Barcelona, España: Larousse.
- GADIP Cayambe. (2015). *Cayambe Cultural*. Cayambe, Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado Inter Parroquial de Cayambe. Recuperado de: <http://cayambeturismo.gob.ec/indexes.html>.
- GAD Parroquial Conocoto. (2015). *Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Quito, Ecuador: GAD Parroquial de Conocoto - D.M.Q. Recuperado de: <http://conocoto.gob.ec/pichincha/wp-content/uploads/2017/04/PDOT-GAD-CONOCOTO.docx>

- GoRaymi (2018). *Familia Sosa - Bizcochos hechos en hornos de leña*. Quito, Ecuador: GoRaymi. Recuperado de: <https://www.goraymi.com/es-ec/conocoto/familia-sosa-bizcochos-hechos-en-hornos-de-lena-a2dcxcf1c>.
- Kingman, E., & Cuvi, N. (2009). *El molino y los panaderos*. Quito, Ecuador: Fonsal Ediciones.
- Ordoñez, E. G. (2019). *Historia del Tío Cajas*. Cayambe, Ecuador.
- Pineda, C. T. (2017). *Interculturalidad: Tradicionales bizcochos de Cayambe*. Cayambe: El Heraldito.
- Rodríguez Cújar, N., & Vásquez, L. F. (2017). *Diseño del sistema de gestión de calidad orientado al mejoramiento del proceso productivo zona franca PIR S.A.S.* (Tesis de posgrado). Escuela de Postgrados, Universidad Sergio Arboleda, Bogotá D.C., Colombia.
- Rojas, V. M. (2011). *Metodología de la Investigación*. Colombia: Ediciones de la U.
- Salazar Duque, D. A., & Osorio Espín, M. A. (2016). La gestión del conocimiento organizacional y el capital intelectual en el sector de alimentos y bebidas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25(3), 339-59.
- Salinas Valdés, V. V. (2013). *Estudio de mercado del chorizo rojo y verde en el valle de Toluca*. (Tesis de posgrado). ICAR, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Sigcha, M. R. (2013). *Gastronomía*. Quito: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquia Rural de Conocoto.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito, Pichincha: Cartografía de la memoria.
- Solórzano, J. (2013). *Nuestra gente relatos del Cayambe Antiguo*. (2da ed.) Cayambe, Ecuador: Gráficas Novoa.