



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**

**Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – PUCE TEC**

**Curado: Ahumado y Basturma de Gallina Criolla en la ciudad de Quito y su  
aplicación en la cocina tradicional.**

**Proyecto de titulación previo a la obtención del título de: Tecnología Superior en  
Gestión Culinaria**

**Autor: Diana Valentina Figueroa Solórzano**

**Tutor: María Victoria Gortaire Echeverría**

**Quito, Ecuador**

**2025**

## **Dedicatoria**

Primero me dirijo a Dios, le agradezco profundamente, por darme fuerza y ser mi guía en momentos de dificultad y por permitirme alcanzar esta nueva meta, por hacerme vivir otro capítulo por finalizar. Sin su bendición, nada de esto habría sido posible.

A mis padres, les expreso mi eterno agradecimiento por su amor incondicional, por los sacrificios que han hecho para que yo llegara hasta este punto de mi vida, gracias por ser mi soporte en cada etapa que he vivido y que voy a seguir viviendo, este logro también es de ustedes.

A mi tutora de tesis, Victoria Gortaire, por su paciencia, dedicación y valiosa enseñanza. Su orientación académica y profesional fue fundamental para la culminación de este proyecto.

A mis profesores de carrera los cuales estuvieron implicados en este trabajo, Gabriel Tempio y Rodrigo Samaniego, quienes que con su conocimiento y enseñanzas inspiraron mi crecimiento intelectual y personal. Cada clase, cada reunión, cada consejo y retroalimentación contribuyo a mi formación.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (Quito), por brindarme una educación de excelencia y valores que trasciende lo académico. Esta casa de estudios ha sido fundamental en mi desarrollo integral.

Finalmente, a mi novio, por su apoyo constante, por estar a mi lado en los momentos de estrés y por celebrar conmigo cada pequeño avance. Tu compañía hizo este proceso más llevadero y significativo.

A todos, mil gracias.

## Tabla de contenidos

Dedicatoria.....	2
Lista de tablas .....	4
Lista de figuras .....	5
Agradecimientos.....	7
Introducción.....	8
OBJETIVOS:.....	10
Capítulo I.....	11
Marco teórico:.....	11
1.1 Gallina Criolla en Ecuador .....	11
1.2 Diferencias entre la Gallina Criolla y la Gallina Comercial en Ecuador.....	14
1.3 Consideraciones de la gallina curada.....	17
1.4 Cocina Tradicional en Ecuador .....	18
Capítulo II.....	20
Experimentación con las gallinas.....	20
2.1 Proceso de la Basturma de Gallina y Curado Ahumado.....	20
2.2 Ventajas de la conservación del curado de gallina .....	24
Capítulo III .....	25
Experimentación con los curados de las gallinas aplicado en la cocina tradicional. .....	25
3.1 Recetas estándar de la basturma y curado ahumado de las gallinas.....	25
3.2 Corviche de basturma de Gallina Criolla y Gallina Comercial.....	26
3.3 Tonga manaba de curado ahumado de Gallina Criolla y Gallina Comercial. 28	
3.4 Hayaca de curado ahumado de Gallina Criolla y Gallina Comercial. ....	30
3.5 Caldo de basturma de Gallina Criolla y Gallina Comercial.....	32
Conclusiones.....	35
Referencias .....	37
Anexos.....	38

## **Lista de tablas**

1. Tabla 1: Características principales de la gallina criolla..... 11
2. Tabla 2: Tabla comparativa entre las dos gallinas ..... 14
3. Tabla 3: Ventajas y desventajas de los curados ..... 17
4. Tabla 4: Alimentos y preparaciones emblemáticas de las regiones del Ecuador.... 18
5. Tabla 5: Proceso Basturma y Curado ahumado ..... 20

## **Lista de figuras**

1. Figura 1: Variedad de gallinas criollas en el Ecuador.....	13
2. Figura 2: Costeo de basturma de gallina criolla.....	25
3. Figura 3: Costeo de curado ahumado de gallina comercial .....	25
4. Figura 4: Receta estándar del corviche con basturma de gallina .....	26
5. Figura 5: Receta estándar de la tonga con curado ahumado de gallina.....	28
6. Figura 6: Receta estándar de la Hayaca con curado ahumado de gallina .....	30
7. Figura 7: Receta estándar del caldo con basturma de gallina .....	32
8. Figura 8: Receta estándar del seco con basturma de gallina .....	33

## DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, Diana Valentina Figueroa Solórzano con C.I. 1726048661 autor(a) del trabajo de Titulación intitulado: “Curado: Ahumado y Basturma de gallina criolla y comercial en la ciudad de Quito y su aplicación en la cocina.” previa a la obtención del título de Tecnología Superior en Gestión\_Culinaria\_en la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica PUCE TEC:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 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 Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, martes, 05 de agosto del 2025



Figueroa Solórzano Diana Valentina

C.I. 1726048661

Haga clic aquí para escribir texto.

## **Agradecimientos**

Al llegar al final de este camino, quiero detenerme para reconocer a quienes hicieron posible que hoy sostenga entre mis manos esta tesis, fruto no solo de esfuerzo académico, sino de acompañamiento humano y espiritual.

A mí misma, por no rendirme cuando los obstáculos parecían insuperables, por las noches de estudio y los días de incertidumbre transformados en aprendizaje. Este logro es también un recordatorio de mi capacidad para perseverar.

A Dios por ser mi ancla en los momentos de duda. Por esas señales silenciosas que me recordaban que cada paso, por pequeño que fuera, tenía un propósito mayor.

A mi familia, especialmente a mis padres, por ser mi red de seguridad emocional y económica. Por sus palabras de aliento cuando creía que no podría terminarlo, y por celebrar cada avance como si fuera suyo.

A mi tutora, cuyo rigor académico y empatía convirtieron este proceso en una verdadera mentoría. Gracias por corregir mis errores con paciencia y por enseñarme que la excelencia se construye con detalles.

A los profesores de la carrera, por sembrar en mí no solo conocimientos técnicos, sino una mirada crítica y ética de la profesión.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador por ofrecerme un espacio donde crecer intelectualmente sin descuidar la formación humana. Cada aula, biblioteca y conversación en sus pasillos contribuyó a quien soy hoy.

A mis amigos, esos pilares fuera de la universidad, por escuchar mis preocupaciones, celebrar mis pequeños avances y recordarme que la vida no solo es estudiar. Gracias por los cafés, las risas y los abrazos en los días difíciles.

A mi novio, por ser mi compañero de batallas. Por leer borradores sin entenderlos del todo, y por recordarme que hay vida más allá de la tesis.

## **Introducción**

En Ecuador, la Gallina Criolla ha sido fundamental en la cocina tradicional, especialmente en preparaciones como el seco de gallina, el caldo de gallina, etc. Sin embargo, su uso suele limitarse a estos tipos de platos convencionales, dejando poco espacio para la innovación gastronómica. Por otro lado, la gallina comercial, de crecimiento rápido y mayor disponibilidad en el mercado, esta gallina carece del sabor y textura característicos de la gallina criolla, lo que se plantea un desafío y una oportunidad para explorar nuevas técnicas de procesamiento que potencien sus cualidades.

En este contexto, la charcutería es el arte de conservar y transformar carnes mediante técnicas como el curado, el ahumado y la salazón, esto surge como una alternativa para diversificar el uso de la gallina, tanto la gallina criolla como la gallina comercial, en la cocina ecuatoriana.

### Palabras clave

Gallina Criolla – Gallina Comercial – Cocina Tradicional Ecuatoriana – Charcutería – Conservación de Carnes – Innovación Gastronómica.

## **Abstract and keywords**

In Ecuador, the Creole hen has been fundamental to traditional cuisine, especially in preparations such as seco de gallina (steak chicken), caldo de gallina (chicken broth), and so on. However, its use is often limited to conventional dishes, leaving little room for culinary innovation. On the other hand, commercial hens, which grow quickly and are more widely available in the market, lack the characteristic flavor and texture of Creole hens, posing both a challenge and an opportunity to explore new processing techniques that enhance their qualities.

In this context, charcuterie is the art of preserving and transforming meats through techniques such as curing, smoking, and salting. This emerges as an alternative to diversify the use of chickens, both Creole and commercial hens, in Ecuadorian cuisine.

Creole hen - Commercial hen - Traditional Ecuadorian cuisine – Charcuterie - Meat preservation - Gastronomic innovation.

## **OBJETIVOS:**

### **OBJETIVO GENERAL:**

1. Investigar los usos de la gallina criolla en la cocina tradicional y nuevas técnicas de uso dentro de la charcutería.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Establecer las diferencias entre la gallina criolla y la comercial en términos de texturas, sabor, olor y color.
2. Definir procesos óptimos para la obtención de productos curados, como la basturma y curado ahumado, adaptados a las condiciones de la ciudad de Quito.
3. Aplicar estos productos en platos de la cocina tradicional – moderna, fusionando técnicas ancestrales con propuestas innovadoras.

## Capítulo I

### Marco teórico:

#### 1.1 Gallina Criolla en Ecuador

La gallina criolla en Ecuador es una raza de ave doméstica muy valorada por su adaptación al entorno y su importancia en la cultura y economía local. Se caracteriza por ser resistente y criar en sistemas de traspatio, ofreciendo carne y huevos para el consumo familiar y venta. Ave comestible. En general la carne de la gallina criolla tiende a ser más dura y oscura que la gallina de corral, debido a la mayor diversidad de su dieta y al constante ejercicio físico que realizan. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2016.)

1. Tabla 1: Características principales de la gallina criolla

Dimensión Cultural	Todo el Ecuador.
Uso Culinario	En el campo el animal se faena y prepara en casa. Los platos principales son el caldo de gallina, estofado de gallina, el seco de gallina, y el aguado de gallina. Requiere tiempos de cocción más largos, a fuego lento, que los pollos de galpón.  Los huevos se consumen en varias modalidades: duros, tibios, fritos con la yema al centro, revueltos o en tortilla. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2016.)
Propiedades	La gallina criolla tiene altos contenidos de proteína de fácil digestión, así como vitaminas y minerales. Es de opinión popular su superior calidad frente al pollo de galpón; tiene en especial fama de ser comida reconstituyente y preventiva, que fortalece al organismo, por lo que es la primera elección en casos de enfermedad, recuperación de operaciones y puerperio. Esta opinión común está respaldada por estudios realizados en otros países sobre la diferencia nutricional entre razas tradicionales de crianza a cielo abierto y

	<p>las modernas de galpón. (Vera &amp; Quishpe, 2022, pág. 25, párr. 1)</p> <p>La gallina de galpón, al igual que en otros lugares del mundo, tiene cantidades menores de nutrientes, y suele estar contaminada con agro toxinas, antibióticos, hormonas y genes modificados. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2016.)</p>
Técnicas de cocción	La gallina criolla requiere cocciones largas y prolongadas (4-6 horas) para ablandar su carne fibrosa, lo que potencia su sabor. Tradicionalmente, se cocina en ollas de barro o sobre fogones de leña
Producción avícola	La avicultura de escala comercial constituye un pilar fundamental para el abastecimiento de proteína animal en Ecuador. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2023), este sector contribuye aproximadamente con el 23% de la producción pecuaria nacional, destacándose como uno de los más dinámicos en la economía agroalimentaria del país.
Preparaciones emblemáticas con la Gallina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seco de Gallina</li> <li>• Tonga de Gallina</li> <li>• Caldo de Gallina</li> <li>• Hallaca de Gallina</li> <li>• Aguado de Gallina</li> <li>• Corviche de Gallina</li> <li>• Cazuela de Gallina</li> <li>• Greñoso de Gallina</li> </ul>

Nota: Elaboración Propia

1. *Figura 1: Variedad de gallinas criollas en el Ecuador.*

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Gallina criolla de la sierra	Se caracteriza por tener cuartos traseros anchos, cola que puede ser corta, porte grueso y abundante plumaje. Los colores van del café al gris, con tonalidades amarillentas y rojizas. Su mansedumbre y buen talante evidencian su larga domesticación. Se adapta perfectamente en los valles templados y las laderas frías de la provincia.	Común
Gallina criolla de la costa	En los valles cálidos la gallina criolla pertenece a otra raza, mucho más cercana a la gallina silvestre asiática y a los gallos de pelea: porte delgado, tamaño pequeño, plumaje que tiende a negro, y cola muy larga a manera de bandera, que sirve para confundir a los predadores. Son más rápidas y agresivas.	Común
Gallina patucha	Criolla de cuerpo alargado, que recuerda al pato	Escasa
Gallina carioca	Criolla de cuello pelado, adaptada al calor	Común
Gallina china, polaca o pelona	Generalmente negra, con un amplio copete que llega a cubrir sus ojos	Escasa
Gallina Bantam o enana	Animales muy pequeños, con potencial para huertos urbanos	Escasa
Gallina de Guinea	No es una gallina. Se trata de otra especie, proveniente de África. Cuerpo muy redondo y moteado. Tienden a escaparse. Dan buena carne.	Escasa

Nota: (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2016.)

## 1.2 Diferencias entre la Gallina Criolla y la Gallina Comercial en Ecuador

1. Tabla 2: Tabla comparativa entre las dos gallinas

	<b>Gallina Criolla</b>	<b>Gallina Comercial</b>
<b>Origen y crianza</b>	Las gallinas criollas llegaron a América con los conquistadores en sus primeros viajes, y por más de 500 años han demostrado su adaptabilidad productiva para las condiciones de la región Juárez et al (2010).	
	el sistema productivo avícola comercial presenta gran demanda de productos (carne y huevo) de las gallinas criollas a nivel de la ciudad como en el campo, mejorando la alimentación e ingresos económicos para las familias. (Vera & Quishpe, 2022, pág. 25, párr. 1)	La crianza de gallinas comerciales en Ecuador se enfoca en la producción de huevos y carne, y se realiza bajo diferentes sistemas de manejo, como el sistema de la gallina de corral (Certified Humane Latino, s.f.)
<b>Análisis Organoléptica (Color y Apariencia)</b>	Carne más oscura (tono rojizo o amarillento por mayor actividad física). Grasa menos abundante y distribuida irregularmente.	Carne más clara (tono rosado pálido). Grasa más uniforme y visible (debido a la alimentación balanceada). Piel más lisa y delgada.

	Piel más gruesa y con tonalidad amarillenta (por la alimentación natural).	
<b>Análisis Organoléptica (Textura)</b>	Carne más firme y fibrosa (por el mayor ejercicio). Requiere mayor tiempo de cocción para ablandarse.	Carne más tierna y jugosa (menor desarrollo muscular). Fibra muscular menos marcada
<b>Análisis Organoléptica (Sabor)</b>	Sabor más intenso y característico (por la dieta variada: granos, hierbas, insectos). Aromas más complejos y terrosos.	Sabor más suave y neutro (depende del pienso utilizado). Menor intensidad aromática.
<b>Análisis Organoléptica (Olor)</b>	Olor más fuerte en crudo (debido a la alimentación natural). Al cocinarse, desarrolla aromas más profundos y ricos.	Olor menos pronunciado en crudo. Al cocinarse, libera aromas más simples.
<b>Análisis Organoléptica (Jugosidad y Grasa)</b>	Menor jugosidad en cocción rápida (pierde humedad si se cocina en exceso). Grasa con sabor más marcado.	Mayor retención de jugos por menor fibrosidad. Grasa más distribuida, lo que aporta suavidad.

<p><b>Características Físicas</b></p>	<p>Existen genes de apariencia fenotípica, asociada a la adaptabilidad de las aves, como el de plumaje rizado, el de plumaje sedoso el scalers cuyos portadores muestran en los folículos escamas en lugar de plumas (Riofrio Carrillo, 2022)</p>	<p>La mayor parte de las especies de aves de corral del mundo revelan gran variedad genética como consecuencia de las constantes selección como son: las pequeñas parvadas que son alimentadas con restos de vegetales de la cocina y la producción de nuevas líneas de aves con un alto rendimiento de carne y huevos (FAO, 2010).</p>
<p><b>Sostenibilidad ambiental</b></p>	<p>Bajo impacto ambiental: sistema agroecológico integrado (Tapia, 2019).</p>	<p>Genera desafíos: contaminación por purines y alto consumo hídrico (FAO, 2020).</p>
<p><b>Precio</b></p>	<p>\$20</p> <p>Valor Unitario</p> <p>Según el precio que el autor compro. (Mercado de San Roque)</p>	<p>\$12</p> <p>Valor Unitario</p> <p>Según el precio que el autor compro. (Mercado Central)</p>

<b>Disponibilidad</b>	Depende de ciclos de crianza más largos (4-6 meses vs. 6-8 semanas del pollo industrial.  Esto quiere decir que no siempre se encuentra en el mercado.	La producción industrial satisface la demanda masiva.
-----------------------	--	---

Nota: Elaboración Propia

### 1.3 Consideraciones de la gallina curada

#### 3. *Tabla 3: Ventajas y desventajas de los curados*

<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
Alarga la vida útil de alimentos ricos en proteínas.	Alto contenido en sodio (peligroso para hipertensos).
Concentra nutrientes como hierro y zinc en carnes curadas.	Nitritos/nitratos pueden formar nitrosaminas (compuestos carcinogénicos) en altas temperaturas. (Esto pasa si son mal utilizadas)
La sal y otros ingredientes (especias en polvo) del curado pueden modificar la estructura de las proteínas, resultando en una textura más firme y agradable.	Consumo excesivo del curado de gallina es vinculado a enfermedades cardiovasculares.

Nota: Elaboración Propia

## 1.4 Cocina Tradicional en Ecuador

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. (Mintur Ecuador, 2021, párr.1).

La gastronomía típica de Ecuador muestra la riqueza geográfica y cultural de sus cuatro regiones: la Costa, la Sierra (Andes), la Amazonía y las Islas Galápagos. Cada área posee ingredientes y preparaciones únicas, marcadas por las herencias indígena, española y, en ciertas zonas, africana. Hay platos tradicionales que se utilizan hasta ahora y lo aplican en grandes restaurantes como Ikaro, Nuema, Chulpi, Aura, etc.

4. Tabla 4: Alimentos y preparaciones emblemáticas de las regiones del Ecuador.

Región	Costa	Sierra	Amazonia
<u>Ingredientes destacados:</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado</li><li>• Mariscos</li><li>• Plátano verde/maduro</li><li>• yuca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Papas</li><li>• Maíz</li><li>• Cerdo</li><li>• Res</li><li>• Quinua</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yuca</li><li>• Pescado de río (como la tilapia)</li><li>• Chontacuro (larva de palma)</li><li>• Frutas tropicales.</li></ul>
<u>Plato emblemático 1:</u>	<b>Encebollado:</b> Sopa de pescado (albacora) con yuca, cebolla encurtida y especias.	<b>Fritada u hornado:</b> Cerdo frito (fritada) o asado (hornado), servido con mote (maíz cocido), tortillas de papa (llapingachos) y ensalada.	<b>Maito:</b> Pescado o carne envuelto en hojas de bijao y asado al carbón.

<p style="text-align: center;"><u>Plato emblemático</u> <u>2:</u></p>	<p><b>Ceviche:</b> De camarón, pescado o concha (molusco), marinado en jugo de limón y tomate.</p>	<p><b>Locro de papa:</b> Sopa cremosa de papas con queso, aguacate y ají.</p>	<p><b>Chicha de yuca:</b> Bebida fermentada tradicional, hecha de yuca masticada (o procesada).</p>
<p style="text-align: center;"><u>Plato emblemático</u> <u>3:</u></p>	<p><b>Bolón de verde:</b> Bola frita de plátano verde mezclado con queso o chicharrón.</p>	<p><b>Cuy asado:</b> Conejillo de Indias (cuy) horneado o a la parrilla, típico en festividades.</p>	<p><b>Uchumanga:</b> Sopa picante con carnes de monte (como guanta o capibara).</p>

Nota: Elaboración propia (Esta tabla tiene información de estudios dados en segundo semestre de la carrera Gestión Culinaria en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador)

## Capítulo II

### Experimentación con las gallinas

#### Basturma de Gallina

##### 2.1 Proceso de la Basturma de Gallina y Curado Ahumado

5. *Tabla 5: Proceso Basturma y Curado ahumado*

	<b>Proceso de Basturma de Gallina Criolla</b>	<b>Proceso de Curado Ahumado de Gallina Comercial</b>
<b>Ingredientes:</b>	2 unidades de pechuga de gallina criolla. 500 gramos de sal 10 gramos de pimentón 6 gramos de pimentón dulce 20 gramos de ajo en polvo 20 gramos de cebolla en polvo C/N de gasa C/N de hilo de bridar C/N plástico film	2 unidades de pechuga de gallina comercial. 500 gramos de sal 10 gramos de pimentón 6 gramos de pimentón dulce 20 gramos de ajo en polvo 20 gramos de cebolla en polvo C/N de gasa C/N de hilo de bridar C/N plástico film C/N papel aluminio Parrilla Carbón Madera Roble
<b>Fecha de inicio:</b>	Martes 10 de junio del 2025	Martes 10 de junio del 2025

<b>Fecha de producto terminado:</b>	Sábado 26 de julio del 2025	Sábado 26 de julio del 2025
<b>Peso inicial:</b>	0,744 kg	0,894 kg
<b>Peso sin merma</b>	0,634 kg	0,769 kg
<b>Peso intermedio:</b>	0,410 kg	0,506
<b>Peso final:</b>	0,308	0,405
<b>Paso 1:</b>	<p>Ir al supermercado más cercano y comprar la materia prima correspondiente para poder hacer el basturma de pechuga de gallina comercial.</p> <p>1. Pechuga de gallina (\$5,81)</p> <p>2. Gasas (\$0,35)</p> <p>3. Hilo de bridar (\$1,00)</p> <p>4. Kg de sal (\$0,60)</p>	<p>Ir al supermercado más cercano y comprar la materia prima correspondiente para poder hacer el basturma de pechuga de gallina comercial.</p> <p>1. Pechuga de gallina (\$4,10)</p> <p>2. Gasas (\$0,35)</p> <p>3. Hilo de bridar (\$1,00)</p> <p>4. Kg de sal (\$0,60)</p> <p>5. Carbón (\$1)</p> <p>6. Madera roble (\$5)</p>
<b>Paso 2:</b>	<p>Si se compran las gallinas enteras se procede abrir las gallinas del paquete y se empieza a despresar. Luego se toma importancia a la pechuga donde se le quita la piel y los huesos (merma).</p>	

<b>Paso 3:</b>	Pesar las pechugas de las gallinas y anotar en un cuaderno aparte su peso inicial, su peso sin merma y al finalizar comprobar su peso final.
<b>Paso 4:</b>	En un bowl de vidrio hondo hacer una cama de sal y encima agregar las pechugas de las gallinas, cubrir toda la pechuga con sal para que esta se deshidrate y quitar todos sus microorganismos. Este proceso durara 24 horas.
<b>Paso 5:</b>	Luego pasada las 24 horas se saca la pechuga de gallina comercial que estaba en el refrigerador.
<b>Paso 6:</b>	Lavar bien las pechugas de gallina con agua fría, dejarlas reposar en agua fría por tres horas y hay que lavar tres veces seguidas.
<b>Paso 7:</b>	Ya que hayan pasado todos los procesos de lavado y desalinización de las pechugas de pollo, se procede a secar con toallas de algodón para que absorban todo el exceso de agua.
<b>Paso 8:</b>	Luego darle sabor con cebolla en polvo, ajo en polvo, paprika, pimentón, curry, comino, etc. (condimentos)
<b>Paso 9:</b>	Luego tapar con gasas y bridar las pechugas de pollo, luego se procede a colgar las pechugas en el refrigerador. (tratar de no estar abriendo a cada rato el refrigerador). Este proceso durara cuatro semanas.
<b>Paso 10:</b>	Pasada las tres semanas se saca del refrigerador, se ve el color, textura, olor de las pechugas de las gallinas.

<b>Paso 11:</b>		<p>En la parrilla poner el carbón y prenderlo hasta que salga la brasa del carbón, después agregar la madera roble y prender el carbón donde está la madera roble, al otro extremo de la parrilla agregar las pechugas de gallina comercial curadas.</p> <p>(Repetir este paso por 5 días).</p>
<b>Paso 12:</b>	<p>Al momento de degustar se debe laminar para tener una linda experiencia de probar nuevos sabores, texturas y técnicas en la cocina tradicional.</p>	

Nota: Elaboración propia

Posibles consecuencias para que el curado de gallina comercial no haya salido.

- Infección bacteriana.
- Insuficiente sal.
- Condiciones de almacenamiento.
- Tiempo del curado inadecuado.
- Calidad del pollo.
- Falta de especias o ingredientes.
- No se secó bien al momento de secarlo. (no absorbió toda el agua).

Haga clic aquí para escribir texto.

- No se cambió el agua en las tres fases.
- La temperatura del refrigerador no es adecuada

## 2.2 Ventajas de la conservación del curado de gallina

- ❖ Ácidos grasos beneficiosos: Contiene ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, que pueden ayudar a reducir el colesterol LDL (malo) y aumentar el colesterol HDL (bueno), lo que beneficia la salud cardiovascular.
- ❖ Fuente de energía: Proporciona energía concentrada, útil para personas con altos requerimientos calóricos.
- ❖ Vitaminas liposolubles: Es rica en vitaminas A, D, E y K, esenciales para el sistema inmune, la salud ósea y la protección celular.
- ❖ Beneficios digestivos: Los ácidos grasos saturados pueden facilitar la digestión y mejorar la absorción de nutrientes.
- ❖ Propiedades antiinflamatorias: Puede contener más omega-3 y antioxidantes, que ayudan a reducir la inflamación en el cuerpo.
- ❖ Fortalece el sistema inmunológico: Contiene ácido linoleico conjugado (CLA), asociado con la mejora del sistema inmunológico.
- ❖ Aporta colágeno: Beneficioso para la piel, las articulaciones y los tejidos conectivos.

### Capítulo III

Experimentación con los curados de las gallinas aplicado en la cocina tradicional.

#### 3.1 Recetas estándar de la basturma y curado ahumado de las gallinas.

2. *Figura 2: Costeo de basturma de gallina criolla*

			Foto	
Nombre de la receta:	Basturma de Gallina Criolla			
Porciones/peso:	4			
Fecha de producción:	26/8/2025			
Elaborado por:	Diana Figueroa S.			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
Pechuga de Gallina	gr	744	\$ 5,81	\$ 4,32
Sal	gr	1000	\$ 0,60	\$ 0,60
Gasas	gr	0,25	\$ 0,35	\$ 0,00
Hilo de bridar	gr	0,25	\$ 1,00	\$ 0,00
Pimienta	gr	0,15	\$ 1,00	\$ 0,00
Comino	gr	0,15	\$ 1,00	\$ 0,00
Paprica	gr	0,15	\$ 1,00	\$ 0,00
			COSTO SUBTOTAL	\$ 4,92
			VIARIOS 5%	\$ 0,25
			COSTO TOTAL	\$ 5,17
			COSTO POR PAX	\$ 1,29
			% COSTO VTA	\$ 0,35
			PVP	\$ 3,69

Nota: Elaboración propia

3. *Figura 3: Costeo de curado ahumado de gallina comercial*

Nombre de la receta:	Curado Ahumado de Gallina Comercial			
Porciones/peso:	4			
Fecha de producción:	26/8/2025			
Elaborado por:	Diana Figueroa S.			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
Pechuga de Gallina	gr	744	\$ 4,10	\$ 3,05
Sal	gr	1000	\$ 0,60	\$ 0,60
Gasas	gr	0,25	\$ 0,35	\$ 0,00
Hilo de bridar	gr	0,25	\$ 1,00	\$ 0,00
Pimienta	gr	0,15	\$ 1,00	\$ 0,00
Comino	gr	0,15	\$ 1,00	\$ 0,00
Madera de roble	gr	750	\$ 5,00	\$ 3,75
Carbón	gr	800	\$ 1,00	\$ 0,80
Paprica	gr	0,15	\$ 1,00	\$ 0,00
			COSTO SUBTOTAL	\$ 8,20
			VIARIOS 5%	\$ 0,41
			COSTO TOTAL	\$ 8,61
			COSTO POR PAX	\$ 2,15
			% COSTO VTA	\$ 0,35
			PVP	\$ 6,15

Nota: Elaboración propia

Haga clic aquí para escribir texto.

### 3.2 Corviche de basturma de Gallina Criolla y Gallina Comercial.

4. *Figura 4: Receta estándar del corviche con basturma de gallina*

<b>Nombre de la receta:</b>	Corviche			
<b>Porciones/peso:</b>	4			
<b>Fecha de producción:</b>	26/8/2025			
<b>Elaborado por:</b>	Diana Figueroa S.			
<b>Observaciones:</b>				
			%Cost/Vta	
			<b>COSTOS</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>Costo kg/lt</b>	<b>Costo cant. Requerida</b>
Basturma de Gallina	gr	500	\$ 4,92	\$ 2,46
Verde dominico	gr	450	\$ 1,00	\$ 0,45
Maní molido	gr	325	\$ 1,50	\$ 0,49
Cebolla paitaña	gr	60	\$ 0,25	\$ 0,02
Pimiento verde	gr	75	\$ 0,30	\$ 0,02
Comino	gr	5	\$ 0,10	\$ 0,00
Orégano	gr	5	\$ 0,15	\$ 0,00
Cilantro	gr	30	\$ 0,15	\$ 0,00
Achiote	ml	15	\$ 0,50	\$ 0,01
Aceite industrial	ml	800	\$ 1,50	\$ 1,20
Ajo	gr	15	\$ 0,15	\$ 0,00
Fondo de gallina	ml	500	\$ 1,00	\$ 0,50
			<b>COSTO SUBTOTAL</b>	\$ 5,15
			<b>VIARIOS 5%</b>	\$ 0,26
			<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 5,41
			<b>COSTO POR PAX</b>	\$ 1,35
			<b>% COSTO VTA</b>	\$ 0,35
			<b>PVP</b>	<b>\$ 3,86</b>

Nota: Elaboración propia

#### **Preparación del corviche de basturma de gallina:**

- ❖ Paso 1: Rallar el plátano verde (De preferencia utilizar verde dominico), ya con el verde rallado hay que agregar un chorro de achiote y amasar estos dos ingredientes.
- ❖ Paso 2: Cortar el pimiento, cebolla en fino brunoise, repicar el ajo. En una olla de barro hacer un refrito con la cebolla, pimiento, ajo y achiote. Cinco minutos antes de retirar del fuego agregar una pizca de sal y comino. (separar un poco de refrito para el relleno).
- ❖ Paso 3: Agregar el refrito, junto con el maní molido al plátano verde rallado y amasar muy bien.

Haga clic aquí para escribir texto.

- ❖ Paso 4: Cortar en tiras finas la basturma de gallina, luego sofreír junto con el refrito que se apartó, agregar maní molido diluido en fondo de gallina.
- ❖ Paso 5: Cuando esté listo el relleno (se puede ver que el maní este espeso para confirmar que se cocinó) proceder a rellenar los corviches.
- ❖ Paso 6: Porcionar la masa en partes iguales y colocar en la palma de la mano masa y proceder a extender en la misma, luego rellenar con la basturma de gallina.
- ❖ Paso 7: Empezar a dar la forma de un ovalo.
- ❖ Paso 8: En un sartén, con abundante aceite previamente calentado a llama alta, colocar y nivelar temperatura para que se frían parejos por diez minutos. (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del corviche).

#### **Comentarios de comensales:**

- ❖ Como el relleno y la masa no tenían mucha sal, combinaban bien con la basturma de gallina.
- ❖ La textura de la basturma no se siente estando como un relleno, es una armonía de sabores.
- ❖ No afecta el sabor tradicional del corviche.

#### **Conclusión de autor:**

- ❖ Es un plato elegido para la presentación final de la tesis, porque no hubo comentarios negativos hacia la basturma como relleno de corviche.

### 3.3 Tonga manaba de curado ahumado de Gallina Criolla y Gallina Comercial.

5. *Figura 5: Receta estándar de la tonga con curado ahumado de gallina*

<b>Nombre de la receta:</b>	Tonga de curado ahumado			
<b>Porciones/peso:</b>	4			
<b>Fecha de producción:</b>	26/8/2025			
<b>Elaborado por:</b>	Diana Figueroa S.			
<b>Observaciones:</b>				
			%Cost/Vta	
			<b>COSTOS</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>Costo kg/lit</b>	<b>Costo cant. Requerida</b>
Curado ahumado de gallina	gr	500	\$ 6,15	\$ 3,08
Cebolla paitaña	gr	60	\$ 0,25	\$ 0,02
Pimiento verde	gr	75	\$ 0,30	\$ 0,02
Orégano	gr	5	\$ 0,15	\$ 0,00
Cilantro	gr	30	\$ 0,15	\$ 0,00
Achiote	ml	15	\$ 0,50	\$ 0,01
Vinagre de guineo	ml	60	\$ 0,35	\$ 0,02
Yuca	gr	100	\$ 0,50	\$ 0,05
Fondo de Gallina	gr	500	\$ 1,00	\$ 0,50
Aceite industrial	ml	800	\$ 1,50	\$ 1,20
Arroz	gr	200	\$ 2,00	\$ 0,40
Ajo	gr	15	\$ 0,15	\$ 0,00
Maní molido	gr	325	\$ 1,50	\$ 0,49
Leche	ml	50	\$ 1,00	\$ 0,05
Comino	gr	5	\$ 0,10	\$ 0,00
			<b>COSTO SUBTOTAL</b>	<b>\$ 5,84</b>
			<b>VIARIOS 5%</b>	<b>\$ 0,29</b>
			<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 6,13</b>
			<b>COSTO POR PAX</b>	<b>\$ 1,53</b>
			<b>% COSTO VTA</b>	<b>\$ 0,35</b>
			<b>PVP</b>	<b>\$ 4,38</b>

Nota: Elaboración propia

#### **Preparación de la tonga manaba de curado ahumado de gallina:**

- ❖ Paso 1: (Salsa) Cortar el pimiento, cebolla en fino brunoise, repicar el ajo. En una olla de barro hacer un refrito con la cebolla, pimiento, ajo y achiote, (Separar un poco de refrito para el gordito de maní), después de unos 5 minutos agregar una pizca de sal, comino, tallos de cilantro, orégano y fondo de gallina.
- ❖ Paso 2: (Arroz) En una olla aparte agregar arroz, fondo de gallina, aceite y sal.
- ❖ Paso 3: (Gordito de maní) En un sartén poner refrito, leche, y maní diluido en fondo de gallina.
- ❖ Paso 4: En un sartén con aceite previamente caliente agregar los maduros en rodajas, retirarlos del sartén cuando ya este listo.

Haga clic aquí para escribir texto.

- ❖ Paso 5: En la hoja de plátano, de manera horizontal, colocar una porción de arroz y en el centro gordito de maní. Agregar laminas de curado ahumado, encima de las laminas bañarlas de salsa de fondo de gallina, a un lado poner maduro frito.
- ❖ Paso 6: Cerrar la tonga y amarrar. Luego en una evaporera pasar los envueltos y dejar cocer 20 minutos. Luego servir.

#### **Comentarios de los comensales:**

- ❖ No me gusto la textura que da el curado ahumado en la tonga, la presentación como se lo ve no es igual y no me llama la atención comer una tonga de curado ahumado. El curado ahumado en la tonga lo hace muy salado y no se aprecia los sabores de la tonga.
- ❖ Me gusta que al momento de degustar con tenedor no tiene huesos, no es incomodo para comer, me pareció que la tonga estaba salada.

#### **Conclusión de autor:**

- ❖ Después de haber obtenido más comentarios negativos que positivos, este plato no es seleccionado para presentarse en la defensa de la tesis, porque el curado ahumado en la tonga hace que sea muy salado y no se puede diferenciar sabores.

### 3.4 Hayaca de curado ahumado de Gallina Criolla y Gallina Comercial.

6. *Figura 6: Receta estándar de la Hayaca con curado ahumado de gallina*

<b>Nombre de la receta:</b>	Hayaca de curado ahumado			
<b>Porciones/peso:</b>	4			
<b>Fecha de producción:</b>	26/8/2025			
<b>Elaborado por:</b>	Diana Figueroa S.			
<b>Observaciones:</b>				
			% Cost/Vta	
			<b>COSTOS</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>Costo kg/lt</b>	<b>Costo cant. Requerida</b>
Harina de maíz	gr	60	\$ 1,00	\$ 0,06
Laminas de curado de pechuga de gallina	gr	200	\$ 6,15	\$ 1,23
Fondo de gallina	ml	500	\$ 1,00	\$ 0,50
Vinagre de guineo	ml	60	\$ 0,35	\$ 0,02
Maní	gr	75	\$ 1,00	\$ 0,08
Leche	ml	50	\$ 1,00	\$ 0,05
Cebolla paitaña	gr	60	\$ 0,25	\$ 0,02
Pimiento	gr	70	\$ 0,30	\$ 0,02
Comino	gr	15	\$ 0,10	\$ 0,00
Cilantro	gr	30	\$ 0,15	\$ 0,00
Huevos	U	4	\$ 0,68	\$ 0,00
Hojas de plátano soasadas	U	10	\$ 1,60	\$ 0,02
Pasas	gr	50	\$ 1,00	\$ 0,05
Aceitunas	gr	50	\$ 1,00	\$ 0,05
			<b>COSTO SUBTOTAL</b>	\$ 2,10
			<b>VIARIOS 5%</b>	\$ 0,10
			<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 2,20
			<b>COSTO POR PAX</b>	\$ 0,55
			<b>% COSTO VTA</b>	\$ 0,35
			<b>PVP</b>	\$ 1,57

Nota: Elaboración propia

#### **Preparación de la hayaca de curado ahumado de gallina:**

- ❖ Paso 1: Cortar el pimiento, cebolla en fino brunoise, repicar el ajo. En una olla de barro hacer un refrito con la cebolla, pimiento, ajo y achiote. (Dejar reposar)
- ❖ Paso 2: En la misma olla que se hizo el refrito agregar fondo de gallina, harina de maíz y un poco de panela. Mezclar los ingredientes y con el globo de mano ir revolviendo para que no se pegue en la olla. (La textura debe ser lisa pero muy espesa).
- ❖ Paso 3: (Gordito de maní) En un sartén poner refrito, leche, y maní diluido en fondo de gallina.
- ❖ Paso 4: Para armar, agregar la mezcla de harina de maíz sobre la hoja de plátano,

Haga clic aquí para escribir texto.

agregar en el centro gordito de maní; encima poner laminas de curado ahumado de gallina, sobre el curado agregar aceitunas, rodajas de huevo duro, pasas, zanahoria y arveja. Cerrar y dejar reposar hasta que la masa se duerma.

#### **Comentarios de los comensales:**

- ❖ Me gusto mucho el sabor que le da el curado de gallina en la hayaca.
- ❖ Parece tamal, la mejor experiencia de haber comido curado ahumado de gallina.  
Lo recomiendo mucho comer en un desayuno.
- ❖ La textura del curado ahumado no se sentía mucho en la hayaca, pero le daba muy buen sabor.

#### **Conclusión de autor:**

- ❖ Al tener muy buenos comentarios este plato se presenta en la defensa de la tesis, porque no afecta los sabores, texturas y presentación.

### 3.5 Caldo de basturma de Gallina Criolla y Gallina Comercial.

#### 7. Figura 7: Receta estándar del caldo con basturma de gallina

Nombre de la receta:	Caldo de gallina criolla			
Porciones/peso:	4			
Fecha de producción:	26/8/2025			
Elaborado por:	Diana Figueroa S.			
Observaciones:				
			% Cost/Vta	
			COSTOS	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
Basturma de gallina	gr	500	\$ 3,69	\$ 1,85
Cebolla paiteña	gr	60	\$ 0,25	\$ 0,02
Pimiento verde	gr	75	\$ 0,30	\$ 0,02
Orégano	gr	5	\$ 0,15	\$ 0,00
Cilantro	gr	30	\$ 0,15	\$ 0,00
Cebolla blanca	gr	25	\$ 0,10	\$ 0,00
Cebollín	gr	50	\$ 0,50	\$ 0,03
Yuca	gr	100	\$ 0,50	\$ 0,05
Fondo de Gallina	gr	500	\$ 1,00	\$ 0,50
Aceite industrial	ml	40	\$ 1,50	\$ 0,06
Arroz	gr	200	\$ 2,00	\$ 0,40
Ajo	gr	15	\$ 0,15	\$ 0,00
			<b>COSTO SUBTOTAL</b>	<b>\$ 2,93</b>
			<b>VARIOS 5%</b>	<b>\$ 0,15</b>
			<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 3,07</b>
			<b>COSTO POR PAX</b>	<b>\$ 0,77</b>
			<b>% COSTO VIA</b>	<b>\$ 0,35</b>
			<b>PVP</b>	<b>\$ 2,20</b>

Nota: Elaboración propia

#### Preparación del caldo de basturma de gallina:

- ❖ Paso 1: En una olla de presión agregar la yuca, dejarla hasta ablandar.
- ❖ Paso 2: En otra olla agregar fondo de gallina, tallos de cilantro, orégano, ajo repicado.
- ❖ Paso 3: Tamizar el caldo de gallina.
- ❖ Paso 4: Emplatar la yuca, caldo de gallina, laminas de basturma de gallina, terminar con cilantro o cebollín.

#### Comentarios de los comensales:

- ❖ No me gusta el sabor que le da la basturma el caldo de gallina.
- ❖ La textura no es agradable en el caldo de gallina.
- ❖ A mi gusto estaba salado y no podía refrescar el paladar.

Haga clic aquí para escribir texto.

## Conclusión de autor:

- ❖ Teniendo en cuenta que los comensales tuvieron una mala experiencia y comentarios con este plato, se toma la decisión de que este plato no se presenta en la defensa de la tesis.

### 3.6 Seco de gallina con basturma de Gallina Criolla y Gallina Comercial.

#### 8. Figura 8: Receta estándar del seco con basturma de gallina

Nombre de la receta:	Seco de gallina con basturma			
Porciones/peso:	4			
Fecha de producción:	26/8/2025			
Elaborado por:	Diana Figueroa S.			
Observaciones:				
			% Cost/Vta	
			COSTOS	
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>		
Basturma de gallina	gr	500	\$ 3,69	\$ 1,85
Cebolla paitaña	gr	60	\$ 0,25	\$ 0,02
Pimiento verde	gr	75	\$ 0,30	\$ 0,02
Orégano	gr	5	\$ 0,15	\$ 0,00
Cilantro	gr	30	\$ 0,15	\$ 0,00
Achiote	ml	15	\$ 0,50	\$ 0,01
Vinagre de guineo	ml	60	\$ 0,35	\$ 0,02
Yuca	gr	100	\$ 0,50	\$ 0,05
Fondo de Gallina	gr	500	\$ 1,00	\$ 0,50
Aceite industrial	ml	800	\$ 1,50	\$ 1,20
Arroz	gr	200	\$ 2,00	\$ 0,40
Ajo	gr	15	\$ 0,15	\$ 0,00
Comino	gr	5	\$ 0,10	\$ 0,00
			<b>COSTO SUBTOTAL</b>	<b>\$ 4,07</b>
			<b>VARIOS 5%</b>	<b>\$ 0,20</b>
			<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 4,27</b>
			<b>COSTO POR PAX</b>	<b>\$ 1,07</b>
			<b>% COSTO VTA</b>	<b>\$ 0,35</b>
			<b>PVP</b>	<b>\$ 3,05</b>

Nota: Elaboración propia

### Preparación del seco de gallina con basturma de gallina:

- ❖ Paso 1: Cortar el pimiento, cebolla en fino brunoise, repicar el ajo. En una olla de barro hacer un refrito con la cebolla, pimiento, ajo y achiote. Luego se agrega fondo de gallina y dejar que espese.
- ❖ Paso 2: En una olla de presión poner a cocinar las yucas.
- ❖ Paso 3: Cocer el arroz con agua, sal y aceite.
- ❖ Paso 4: Ya que el arroz este cocido, hacer unas bolitas de arroz, pasar por huevo,

Haga clic aquí para escribir texto.

luego por apanadura y pasan a fritura profunda.

- ❖ Paso 5: Para emplatar se coloca las bolitas de arroz, encima el curado con cilantro repicado, por sus lados se pone la yuca y en una salsa se agrega la salsa, para que al momento de degustar siga manteniendo el crocante del arroz y no se moje con la salsa.

#### **Comentarios de los comensales:**

- ❖ Me gusto la presentación que se le dio al seco de gallina con basturma.
- ❖ La textura de la basturma se refrescaba con la salsa.
- ❖ Me gusto la reinterpretación del plato, no se presentó tradicional.

#### **Conclusión de autor:**

- ❖ Al ver que a los comensales les gusto la presentación y sabor del plato, se toma la decisión de que este plato se presenta para la defensa de la tesis.

## Conclusiones

La gallina criolla de campo tiene un sabor más intenso y textura firme, preferida en guisos, sancochos y cocción lenta.

La gallina criolla comercial es más uniforme, tierna y de sabor suave, ideal para preparaciones rápidas.

El estudio del curado mediante técnicas de ahumado y basturma en gallina criolla y comercial demostró ser una alternativa viable para innovar esta proteína en la gastronomía tradicional y contemporánea. Los resultados revelaron que existen diferencias sustanciales entre gallinas:

Diferencias sustanciales entre gallinas:

- ❖ La gallina criolla presentó mayor firmeza y concentración de sabores tras el curado, ideal para procesos largos como el basturma.
- ❖ La gallina comercial, por su textura más blanda y menor contenido graso, mostró mejor rendimiento en ahumado rápido, con mayor absorción de aromas.

Los productos curados se integraron eficientemente en platos tradicionales modernizados, como:

- ❖ Seco de gallina con basturma de gallina
- ❖ Corviche con relleno de basturma de gallina
- ❖ Hayaca con relleno de curado ahumado de gallina

La técnica de la basturma (salazón-especiado-secado) permitió desarrollar un producto innovador con potencial comercial.

Puedo decir que las contribuciones que se dio es el rescate de técnicas ancestrales adaptadas a proteína avícola local, hay diferenciación de sabores y texturas entre gallina

criolla/comercial y su propuesta de valor agregado para pequeños productores de gallina criolla

Este trabajo abre líneas de investigación en:

- ❖ Optimización de tiempos de curado según tipo de gallina
- ❖ Estudios de vida útil y seguridad alimentaria
- ❖ Desarrollo de productos de charcutería avícola ecuatoriana

En conclusión, el curado de gallina especialmente la criolla, representa una oportunidad para innovar en la cocina tradicional, fusionando técnicas de conservación históricas con aplicaciones modernas, mientras se potencia el patrimonio alimentario ecuatoriano.

## Referencias

- Certified Humane Latino. (s.f.). Gallinas ponedoras.  
<https://certifiedhumanelatino.org/category/por-especie/gallinas-ponedoras/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador. (s.f.). Calendario festivo. Patrimonio Cultural del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/9700-2/>
- Manabí 200 Recetas. (s. f.). [200 Recetas sus relatos y secretos]. <https://manabi200recetas.com/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (s.f.). Gallina criolla. Patrimonio Alimentario del Ecuador.  
[https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Gallina\\_criolla](https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Gallina_criolla)
- Mintur Ecuador. (2021). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. Ministerio de Turismo del Ecuador. (<https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>)
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). Colada morada: Sabor ancestral ecuatoriano.  
<https://www.turismo.gob.ec/colada-morada-sabor-ancestral-ecuatoriano/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). Fanesca: el exquisito sabor de la tradición.  
Turismo.gob.ec. <https://www.turismo.gob.ec/fanesca-el-exquisito-sabor-de-la-tradicion/>
- Riofrio Carrillo, M. (2022). [Título de la tesis: “caracterización morfométrica y morfológica de la gallina criolla (gallus domesticus) de traspatios del cantón carlos julio arosemena tola provincia de napo ] (Tesis de grado). Universidad Estatal Amazónica.  
<https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/333/1/T.AGROP.B.UEA.1070>
- Universidad Estatal Amazónica. (2022). [Título de tesis: “Caracterización morfométrica y faneróptica de la gallina criolla (gallus domesticus), en traspatios familiares, “cantón santa clara, pastaza] (Tesis de grado). Repositorio Institucional UEA.  
<https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/333/1/T.AGROP.B.UEA.1070>
- Vera, E. & Quishpe, M. (2022). [Título de la tesis: Gallina criolla en la alimentación tradicional] (Tesis de grado). Universidad Estatal Amazónica.  
<https://repositorio.uea.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/340/T.AGROP.B.UEA.1078.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

## **Anexos**

*Evidencia 1: Evidencias sobre los procesos de curados y aplicados en la cocina tradicional.*

<https://acortar.link/bsYPVs>