



Gastronomy

Nuns' monasteries, highlighted by colonial authors like Velasco and Cicala, played a vital role in conserving and distributing food products. The Monastery of the Conceptas of Cuenca continues these traditions by offering ancient recipes like "pitimas" and sweets. Additionally, they provided refuge for women, some of whom learned production techniques and contributed to Cuenca's gastronomy.

Nursing

The hierarchical organization of the monastery was structured as follows: following manner and in order of importance: abbess, vicar of choir, mistresses of novices, definers, secretary, depositary, sacristan, doorkeepers, turners, listeners, runners, barns, refitoleras, providers, bakers, nurses and caretakers.



THE GASTRONOMY





Gastronomía

Los monasterios de monjas, destacados por autores coloniales como Velasco y Cicala, jugaron un papel vital en la conservación y distribución de productos alimenticios. El Monasterio de las Conceptas de Cuenca continúa estas tradiciones ofreciendo recetas ancestrales como pitimas y dulces. Además, brindaron refugio a mujeres, algunas de las cuales aprendieron técnicas de producción y contribuyeron a la gastronomía cuencana.

Enfermería

La organización jerárquica del monasterio se estructuró de la siguiente manera:
siguiente manera y en orden de importancia: abadesa, vicario del coro, maestras de novicias, definidoras, secretaria, depositaria, sacristán, porteros, torneros, oyentes, corredores, graneros, refitoleras, proveedores, panaderos, enfermeras y cuidadores.



LA GASTRONOMIA

