



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

“ANÁLISIS DE LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS EMBLEMÁTICOS EN EL CANTÓN MEJÍA, PARA GENERAR UN ATLAS QUE CONTRIBUYA A LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO”

Autora:

Maribel Tigasi

Director:

Ismael Guanoluisa



Antecedentes

(OMT- Salvaguardia

Min. Coordinador de Patrimonio- Salvaguardia del
Patrimonio Inmaterial Culinario del Ecuador
Pichincha- Cantón Mejía)

Identificación del problema

(Gastronomía papel trascendental conservación y
difusión; INPC- revistas; platos introducidos,
internacional y fast food; poca información de las
preparaciones locales)

Justificación importancia

(Cultura a través de manifestaciones son
retransmitidas, beneficiaria; novedosa)

Generalidades

Objetivo general

- Analizar los procesos y procedimientos en la elaboración de platos emblemáticos en el cantón Mejía, para generar un atlas que contribuya a la salvaguardia del patrimonio alimentario.

Objetivos específicos

Desarrollar la fundamentación teórica que sustente el tema de investigación.

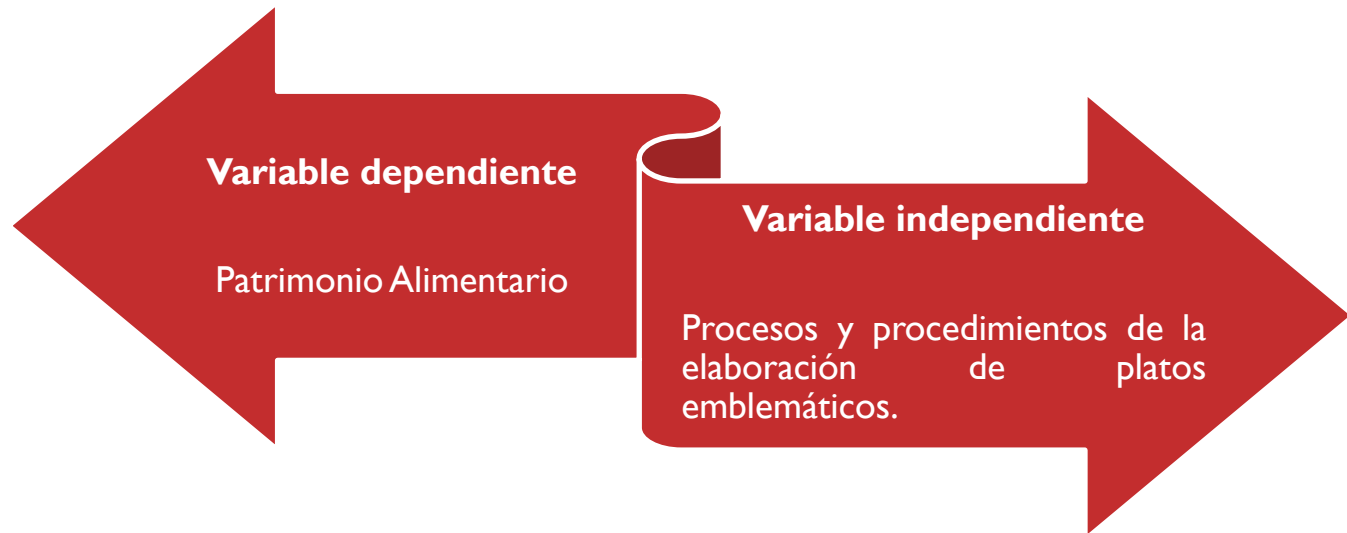
Realizar el diagnóstico de la situación actual del patrimonio cultural alimentario del cantón Mejía en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

Sistematizar los procesos y procedimientos utilizados en la elaboración de los platos emblemáticos del cantón Mejía.

Diseñar un atlas gastronómico del patrimonio alimentario del cantón Mejía.

Objetivos

Variables



• FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

El objetivo del primer capítulo es desarrollar la fundamentación teórica que sustente el tema de investigación partiendo de conceptos como, patrimonio, patrimonio cultural, patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario natural y cultural haciendo un hincapié en este último ya que la investigación se basa principalmente en su estudio. Posteriormente se analiza temas relacionados a la salvaguardia del patrimonio cultural. En seguida se menciona conceptos relacionados a la gestión de procesos, ya que el primer capítulo se trata de desarrollar la fundamentación teórica que sustente el tema de investigación.

CAPÍTULO I

Ámbitos

Patrimonio

De la Rosa (2003). Elementos materiales e inmateriales, que son una herencia. Rescate pasado desde el presente.

Patrimonio cultural

Llul (2005). Nacidos de la producción humana. Referente para la sociedad.

Patrimonio Cultural Inmaterial

UNESCO (2003). Usos, conocimientos, técnicas se transmite de generación en generación.

Salvaguardia

Identificación de acciones a tomar para que la transmisión de conocimientos perdure y lo practiquen las generaciones.

Patrimonio Alimentario

Ministerio de Cultura y Patrimonio. Cultura. Alimento preparado contiene un valor simbólico, cultural e identitario Patrimonio natural y cultural alimentario.

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

INPC. Practicas, saberes recreadas dentro de una comunidad. **G. cotidiana y festiva**

Atlas de Patrimonio Alimentario

Ministerio de Cultura y Patrimonio. Documento que procesa la información.

Procesos

López (2007). Entrada – transformación – salidas

Procedimientos

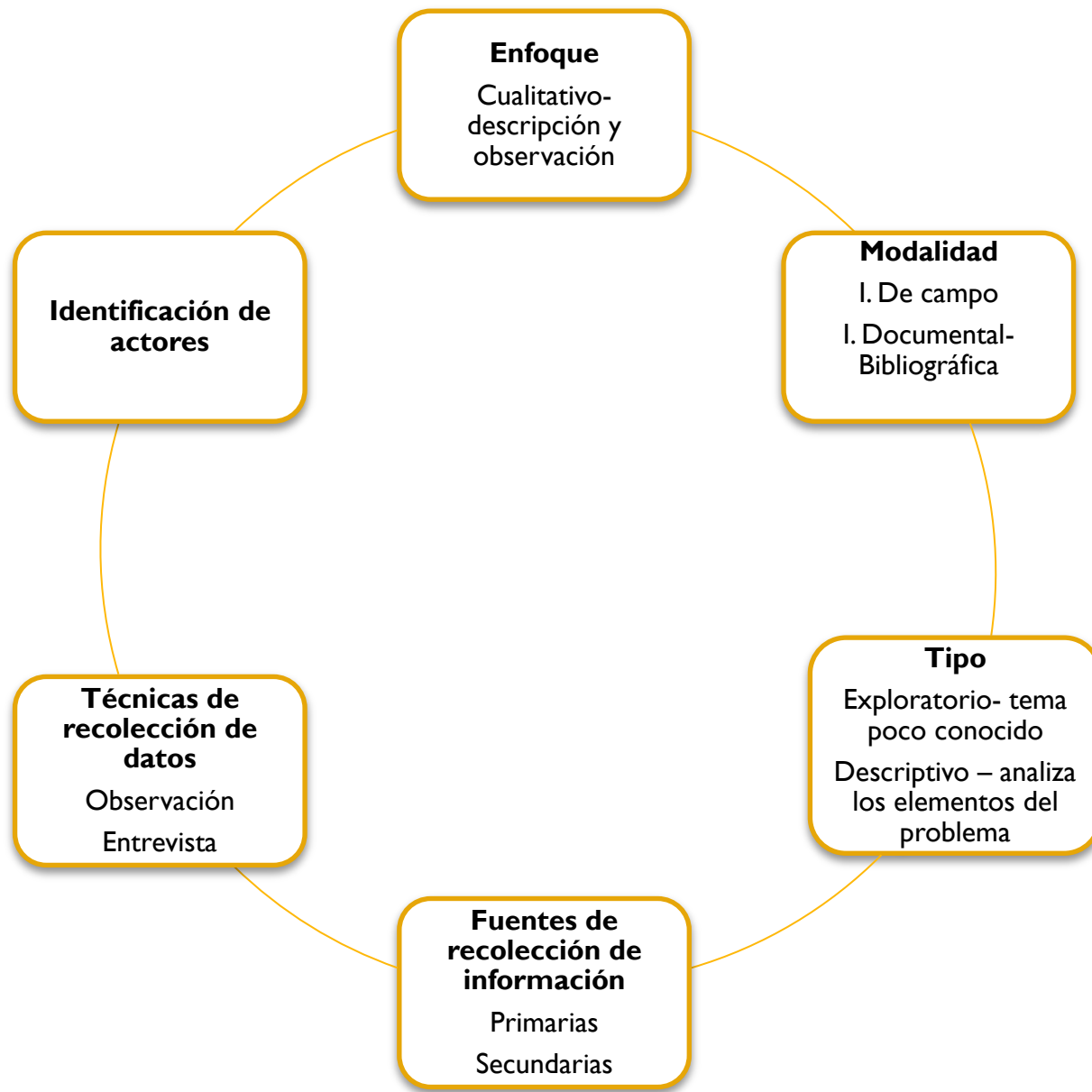
Guía detallada y secuencial.

Procesos de cocina

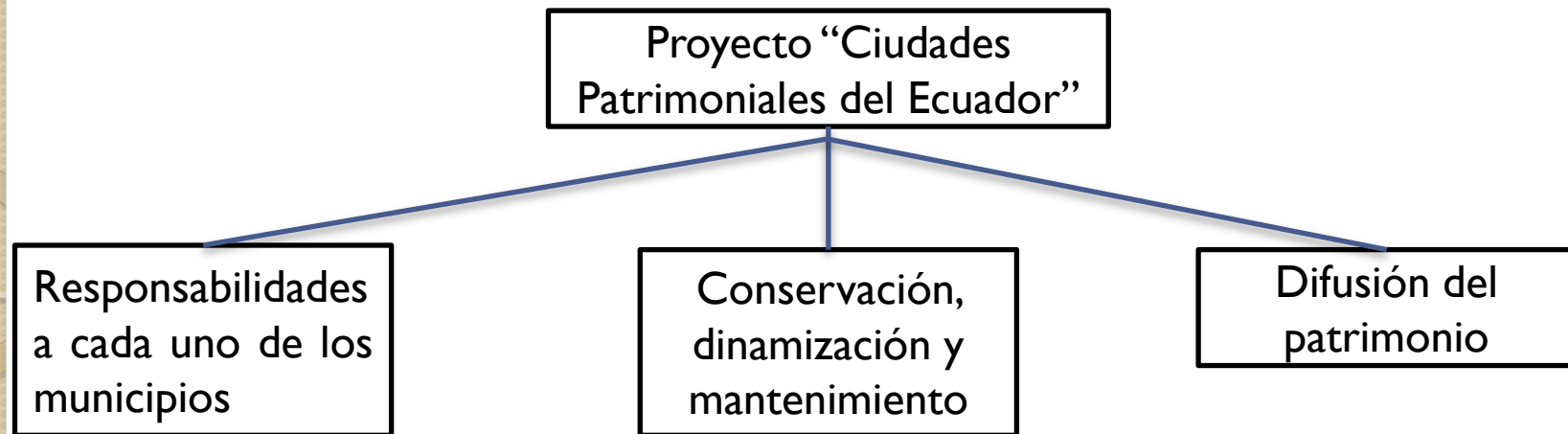
• METODOLOGÍA

El objetivo del segundo capítulo es realizar el diagnóstico de la situación actual del patrimonio cultural alimentario del cantón Mejía en base a la metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador; sin embargo, se debe considerar también la importancia de las etapas de la metodología de la investigación científica que lineara el adecuado proceso en el desarrollo del trabajo, además se tratara de la sistematización de los procesos y procedimientos utilizados en la elaboración de los platos emblemáticos del cantón Mejía.

CAPÍTULO II



Metodología de la investigación científica



Criterios para la identificación del alimento patrimonial

Ingredientes
Formas de preparación
Presentación
Variedades tradicionales

Entrevista

**Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas
"Patrimonio Alimentario"**



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR
ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE
FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS

CODIGO

PRODUCTO	
Nombre del producto:	
Ancestralidad:	
Época de consumo	Mapa – Zona(s) de producción
Lugares de consumo	
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón: Parroquia:	
Descripción	
ELABORACIÓN	
Ingredientes:	
Utensilios y/o herramientas:	
Forma de Preparación:	
Propiedades	
Nutritivas:	
Medicinales:	
Estados de conservación	

Fichas del Atlas de productos elaborados

Cuadro comparativo “Habas Tasno”

HABAS TASNO				
Detentor	Ingredientes	Preparación	Observaciones	Usos medicinales/ Nutrientes
Sra. María Petrona Chugchilan	Habas secas Agua	Primero se escogen las habas secas, luego se coloca el tiesto para que se caliente, una vez que esté listo se colocan las habas y se empiezan a tostar, se debe mecer constantemente para que se tuesten de manera uniforme, cuando estén listas se las saca del tiesto, aparte se coloca una olla con agua para que empiece a hervir cuando esté lista se colocan las habas tostadas y se dejan cocinar alrededor de una a dos horas verificando que el agua no se esté evaporando y de ser el caso se va añadiendo agua caliente. Es por ello que es necesario que en otra olla se siga hirviendo agua.	Es preferible que las habas se cocinen en leña para que el tiempo de su cocción sea menor. El agua puede ser utilizada para usos medicinales.	El agua que sale de la cocción de las habas tasno se considera una bebida ideal para el desarrollo intelectual. Habas secas.- Son un alimento rico en fosforo y vitaminas, uno de los alimentos bajos en colesterol.
Sra. Miryam Herediia	Habas secas Agua	Se coloca el tiesto al fuego para que se caliente, mientras se escoge las habas que se va a tostar una vez que se tenga se las hecha al tiesto para que se tuesten, se debe mecer constantemente para que las habas se vayan tostado, se coloca una olla con agua para que siga hirviendo, cuando las habas estén tostadas se las bota en el agua hirviendo para que se cocinen, se debe tener cuidado de que el agua se evapore para	Se coloca un litro de agua por cada liba de haba. El agua del cocinado de habas tasno se la puede licuar con huevo de pato y panela para usos medicinal.	

Diagnóstico del Patrimonio Cultural Alimentario del Cantón Mejía

Cuadro comparativo “Polla Ronca”

POLLA RONCA				
Detentor	Ingredientes	Preparación	Observaciones	Usos medicinales / Nutrientes
Sra. Mariana de la Cueva	Carne de pecho de res Col Papas Machica Achiote Cebolla blanca Ajo macho Sal Agua Cilantro y perejil	En un olla se pone a cocinar el pecho de res entero alrededor de una hora para que se suavice la carne, condimentando con sal, cebolla blanca repicada, y ajo macho repicado una vez que este suave se la corta en trozos; a parte se lava y pica la col y se añade a la cocción de la carne, se deja cocinar por unos minutos y a continuación se agrega las papas y se deja cocinar hasta que estas se suavicen. En un recipiente a parte se mezcla la machica con agua hasta que este disuelta en su totalidad y se añade a la preparación finamente se coloca achiote, cilantro y perejil repicado.	El pecho de res no debe ser cocinado en olla de presión debido a que el sabor resulta diferente.	Es un alimento ideal para aquellas personas que padecen de insomnio. Carne de res.- Tiene un alto contenido de potasio, proteínas y grasa, contiene vitaminas del grupo B fundamentales para el sistema nervioso, protege los músculos del corazón, mantiene saludable la piel, ojos, boca, hígado y proporciona energía. Gallina de campo.- Tiene una importante cantidad de proteínas y vitaminas del grupo B que protegen al sistema nervioso e intervienen en el metabolismo del cuerpo. Además, posee hierro, fósforo y potasio.
Sra. Inés Altamirano	Gallina criolla Cebolla blanca Ajo Sal en grano Papas Col Machica Agua Cilantro y perejil	Cocinar la gallina por al menos tres horas junto a la sal, cebolla picada y el ajo machacado para que se suavice la carne. Cuando casi esté lista la carne se añade las papas para que se sigan cocinando se deja hervir por un momento más y se coloca la col la cual debe estar lavada y picada con anterioridad. En un recipiente se tamiza la machica y se la coloca en un recipiente con agua tibia para mezclarla, se agrega a la preparación anterior mezclando observando que no quede muy	La gallina debe ser colorada para que le otorgue más sabor a la preparación. Es un plato que únicamente se lo prepara por fechas especiales como carnaval, día de los difuntos y fiestas del cantón Mejía.	Machica.- Es un alimento rico en vitaminas, proteínas y minerales que contribuyen con la prevención del envejecimiento celular además de que protege al



Habas Tasno

Ancestralidad

Época de consumo

Lugares de consumo

Descripción

Ingredientes

Forma de preparación

Propiedades

Estado de conservación



Polla Ronca

Ancestralidad

Época de consumo

Lugares de consumo

Descripción

Ingredientes

Forma de preparación

Propiedades

Estado de conservación



Ancestralidad

Época de consumo

Lugares de consumo

Descripción

Ingredientes

Forma de
preparación

Propiedades

Estado de
conservación

Timbuscha

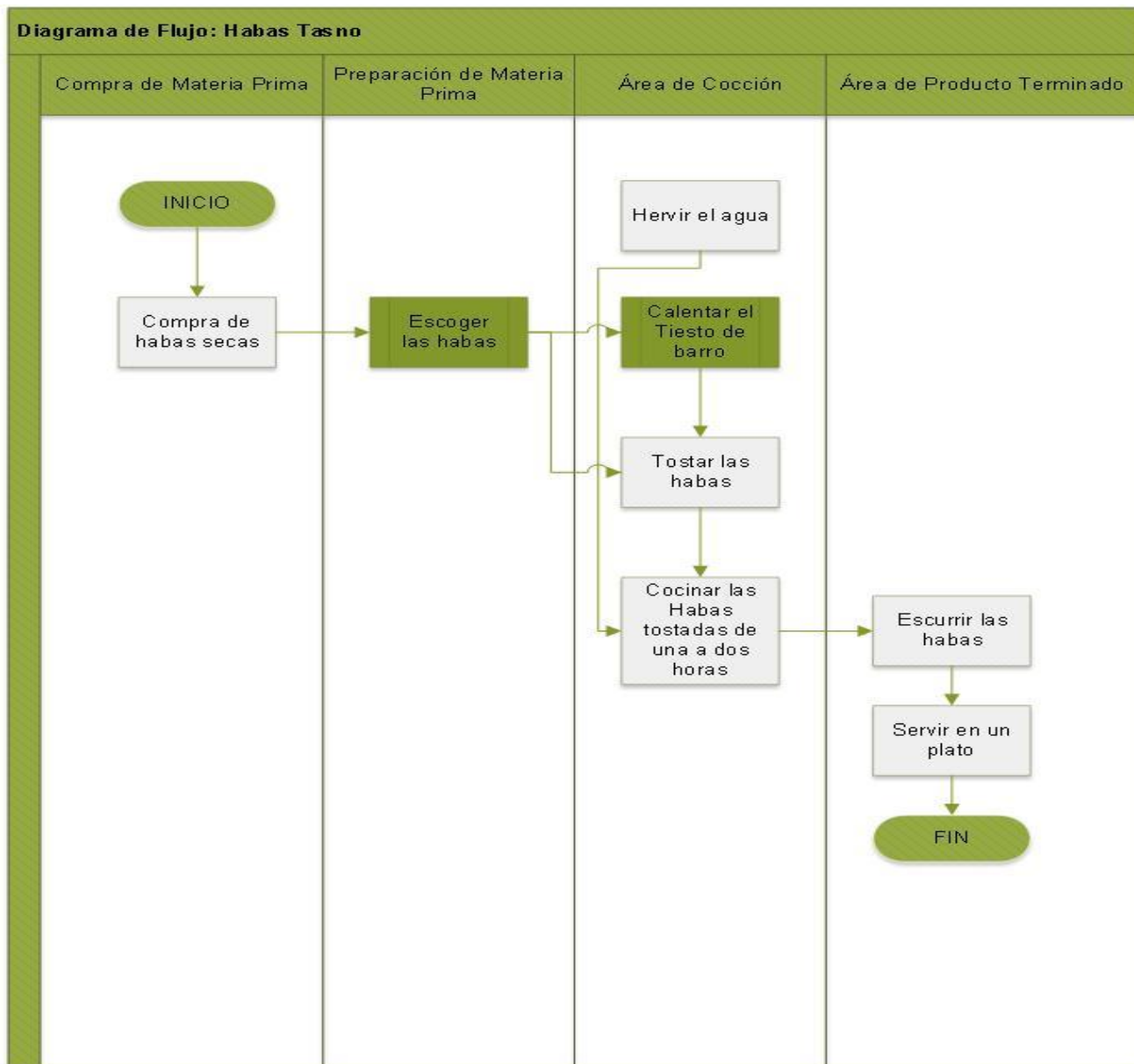


Diagrama de flujo: Habas Tasno

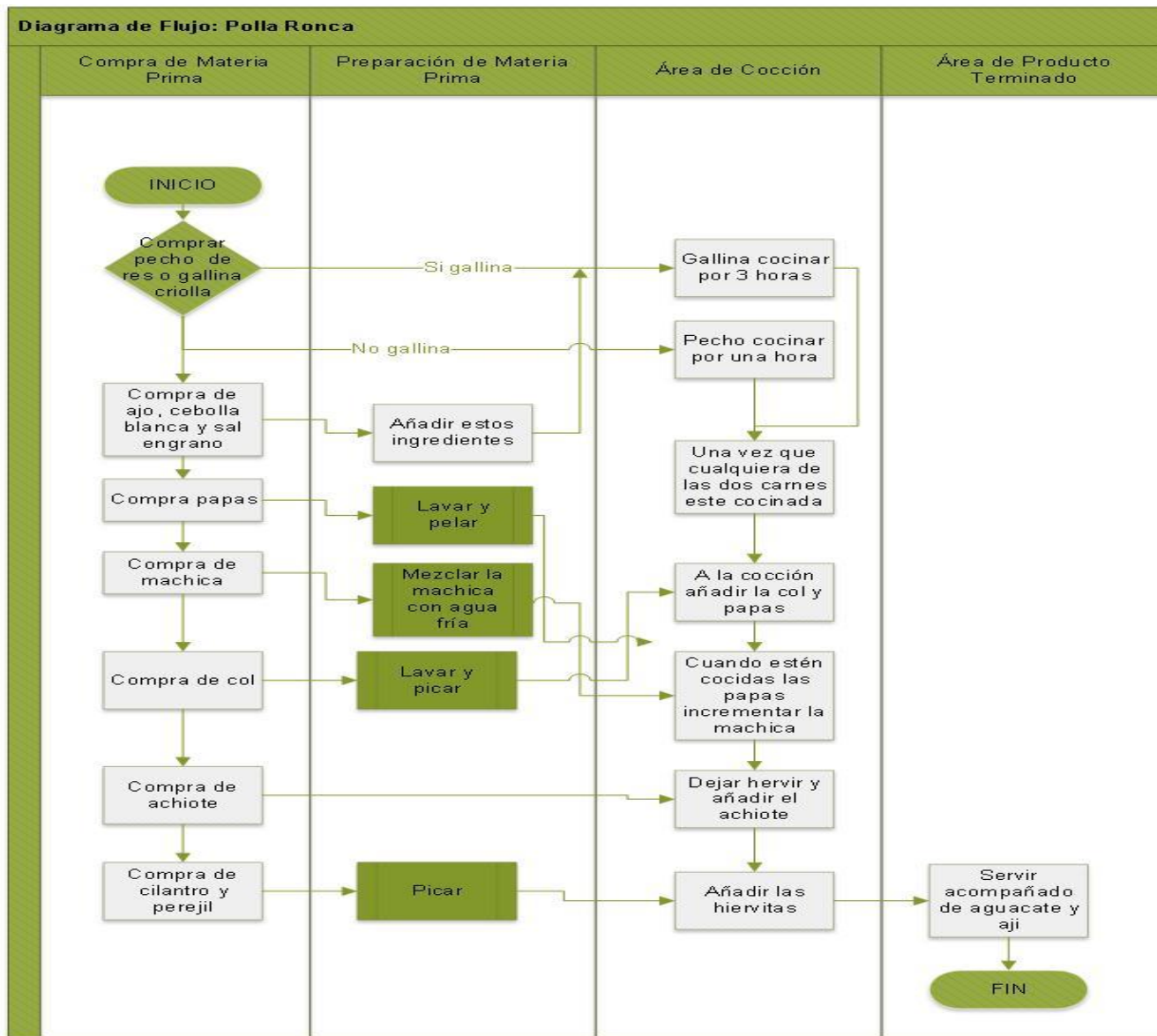


Diagrama de flujo: Polla Ronca

Diagrama de Flujo: Timbushca

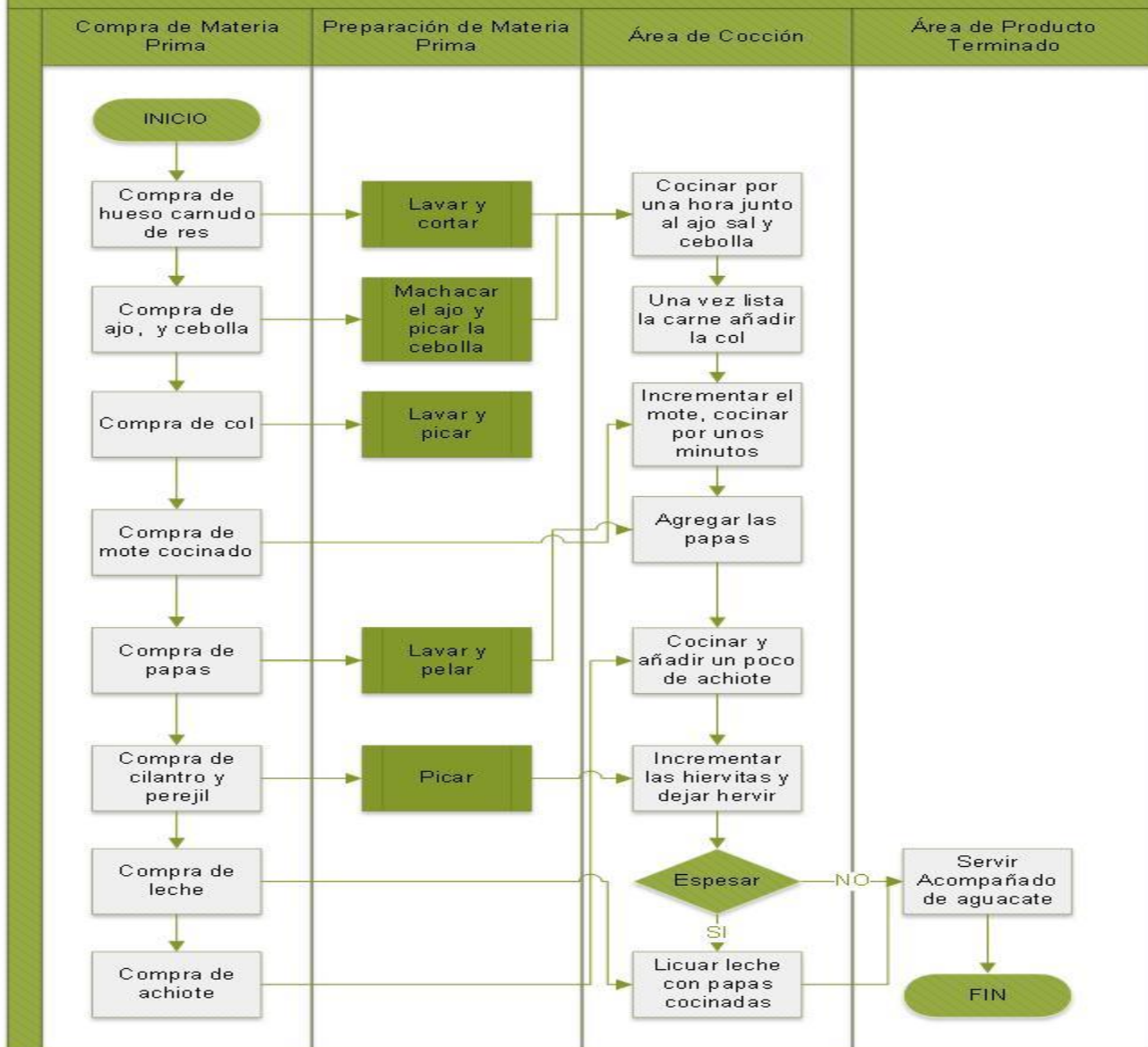


Diagrama de flujo: Timbushca

» ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO

En el presente capítulo se muestra los parámetros y estructura de la elaboración del Atlas del Patrimonio Alimentario del cantón Mejía, además se presenta la recapitulación de la información obtenida durante toda la investigación, presentada de tal forma que sea de fácil comprensión al lector; el cual puede o no poseer conocimientos del tema pero a pesar de ello sea atraído por esta obra ya que el cuarto objetivo es el diseño de un atlas gastronómico del patrimonio alimentario del cantón Mejía.

CAPÍTULO III

Índice general de la obra

Presentación

Introducción

Índice

Mapa del cantón Mejía

Platos emblemáticos

- Tortillas de Tiesto
- Habas Tasno
- Arepas
- Polla Ronca
- Ubre
- Timbushca
- Delicados
- Cerveza Artesanal
- Cocinado Chacarero
- Pitimuchas
- Fritada de Cordero

Informantes y detentores

Bibliografía

Glosario

- La fundamentación teórica está basada principalmente en las concepciones básicas que se presentaran a lo largo del estudio.
- La sistematización de los procesos y procedimientos de elaboración de los platos emblemáticos permiten detallar de mejor manera el correcto desarrollo de los mismos
- La publicación del atlas es una de las principales herramientas de comunicación, debido a que es una forma sintetizada de presentación de toda la investigación.
- El patrimonio cultural alimentario de un pueblo es un estudio que conlleva tiempo, constancia y dedicación ya que es un tema fascinante debido a que se ingresa dentro de la cultura de un pueblo .

Conclusiones

- Este tipo de investigaciones requieren de una aplicación correcta de la investigación exploratoria por lo que conlleva de la inversión de tiempo .
- Es necesario realizar tablas comparativas las cuales permitan analizar de mejor manera las recetas que se plasman dentro de la investigación ya que estas pueden llegar a tener ciertas variaciones .
- Es necesario que se lleven a cabo investigaciones de esta índole puesto que su aporte hacia la cultura.

Recomendaciones





**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**



Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial

Tradiciones y expresiones orales

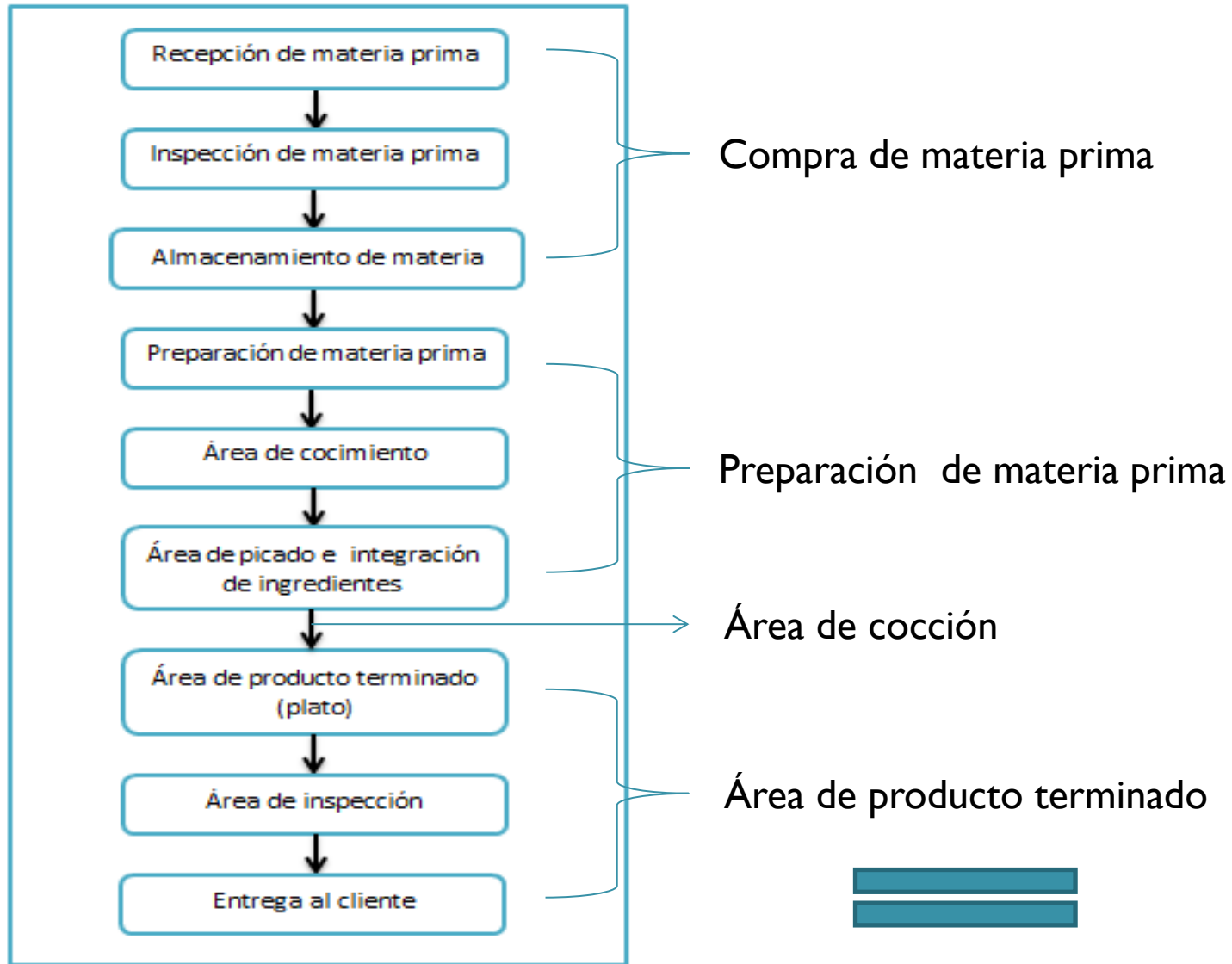
Artes del espectáculo

Usos sociales, rituales y actos festivos

Técnicas artesanales tradicionales

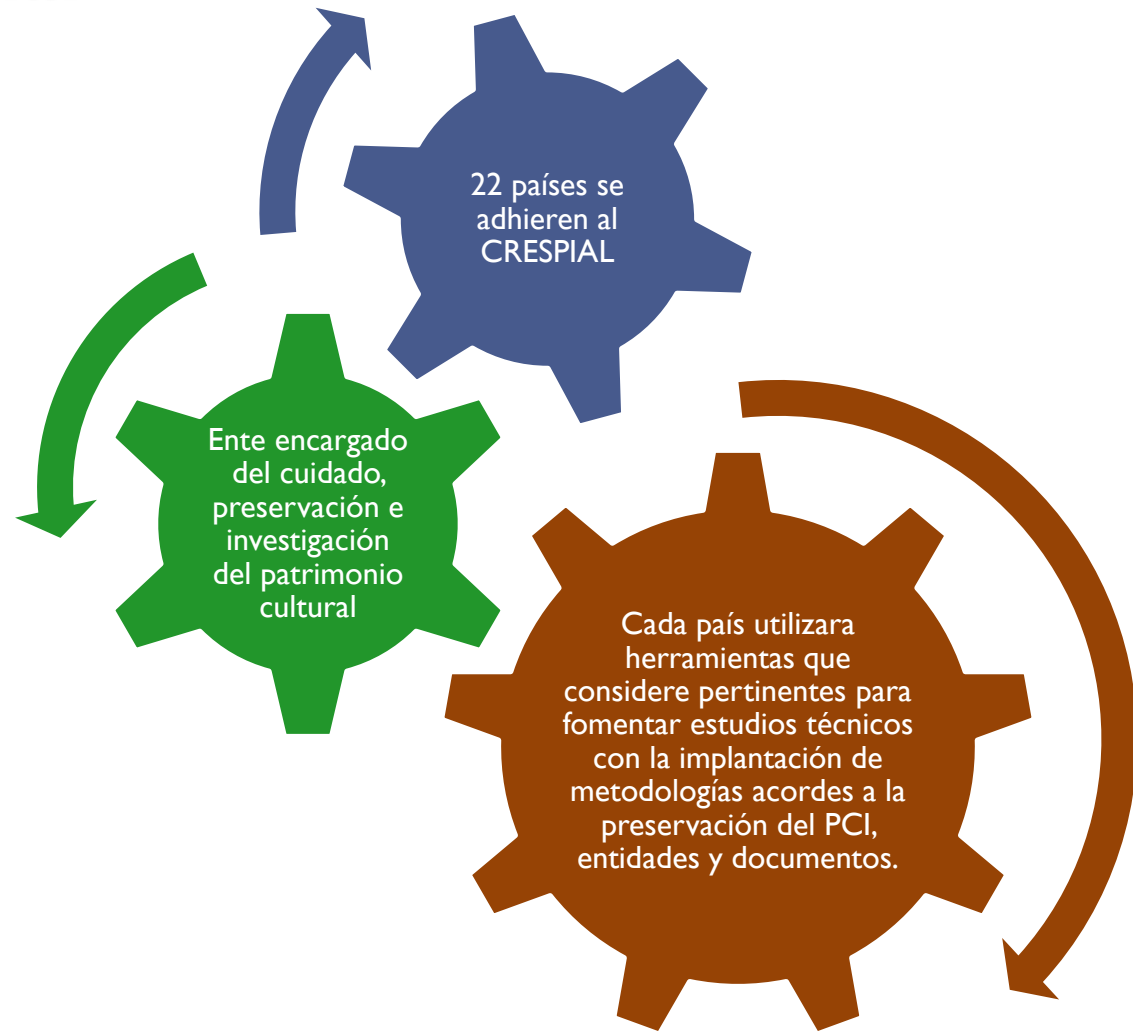
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Atrás



Matriz para la identificación y documentación de procesos.

Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial



[Atrás](#)

Entrevista

¿Cuál es su nombre?

¿A qué se dedica? (ocupación/oficio)

¿Qué edad tiene? _____

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

¿Cómo era antes? ¿Cuáles son las diferencias entre cómo se preparaba antes y como se prepara ahora?

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro) Si no se prepara con frecuencia: ¿Por qué?

¿Qué ingredientes y utensilios se necesitan para elaborar este plato? ¿Cuáles son indispensables?

¿Cómo se prepara?

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

¿Siempre se ha realizado así? Existen cambios en su preparación? ¿Cuáles?

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición? ¿En qué casos se utiliza? ¿Para qué sirve?

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta? ¿En cuál?

¿El producto tiene alguna variación en su elaboración para la fiesta o se prepara de la misma manera?

¿Este producto de prepara para el autoconsumo o también para la venta?

¿Hay alguna huera o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Actores y detentores

Tabla de actores y detentores

ACTORES	
Ing. Karina Fonseca	Antropóloga; Dirección de inventario/ Patrimonio Inmaterial (Centro de investigación de la Memoria y el Patrimonio Cultural)
Ing. Antonio Morales	Antropólogo. Historiador; Gerente General de Hostería Restaurante Chiguag
Ing. Esteban Tapia	Técnico Gastrónomo; Subsecretaria del Ministerio de Cultura y Patrimonio
DETENTORES	
Tortillas de tiesto	Sra. Rosa Edelina Topanta Sra. Mariana Cisneros
Habas Tasno	Sra María Petrona Chugchilan Sra. Myriam Heredia, Sra. Estela Jacome.
Arepas	Sra. Zoila Aguirre de Santos Sra. Elva Ayala Barreno

[Atrás](#)