



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERAS EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES APLICADAS EN
LA COMUNIDAD TIGUA, CANTÓN PUJILÍ COMO APORTE AL
DESARROLLO TURÍSTICO.**

**AUTORAS: CASA CHIPUGSI, GRACE YESSENIA
RAMOS MALDONADO, TANIA ELIZABETH**

DIRECTOR: MSC. JÁCOME SIMBAÑA, MARCO FERNANDO

SANGOLQUÍ

2018

CERTIFICACIÓN



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, "*TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES APLICADAS EN LA COMUNIDAD TIGUA, CANTÓN PUJILÍ COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO*" fue realizado por las señoritas *Casa Chipugsi, Grace Yessenia y Ramos Maldonado, Tania Elizabeth*; el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 06 de agosto de 2018

Firma:

Msc. Fernando Jácome

C.I 1716239890

AUTORIA DE RESPONSABILIDAD



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, *Casa Chipugsi, Grace Yessenia y Ramos Maldonado, Tania Elizabeth*, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: *“Técnicas gastronómicas ancestrales aplicadas en la comunidad Tigua, cantón Pujilí como aporte al desarrollo turístico”* es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Sangolquí, 06 de agosto de 2018

Firmas:

Grace Casa

1725427742

Tania Ramos

1718113895

AUTORIZACIÓN



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN

Nosotras, *Casa Chipugsi, Grace Yessenia y Ramos Maldonado, Tania Elizabeth*, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: "*Técnicas gastronómicas ancestrales aplicadas en la comunidad Tigua, cantón Pujilí como aporte al desarrollo turístico*" en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Sangolquí, 06 de agosto de 2018

Firmas:

Grace Casa

1725427742

Tania Ramos

1718113895

DEDICATORIA

Durante este tiempo me he podido dar cuenta que la vida está llena de retos uno tras otro, pero son estos retos los que nos permiten definirnos como personas y como profesionales; aunque muchas veces siempre contamos con el apoyo y el consejo de alguien y ese alguien es quien no permite desfallecer y te ayuda a superar cada obstáculo. Es por eso que este proyecto está dedicado a mis padres pero mayormente a mi madre Mercedes por mostrarme el camino correcto hacia la superación; a mis hermanos Elizabeth, Mary, Hernán y Geovanny pero también a mis cuñados Mariana y Efraín por todo su tiempo y en quienes me he apoyado para poder culminar con mi carrera.

GRACE CASA

DEDICATORIA

En primer lugar este trabajo quiero dedicarlo a la persona que siempre ha estado presente en todo momento de mi vida, a mi madre que ha sido mucho más que eso, mi apoyo incondicional, mi fuerza, lucha y el mejor ejemplo de madre y de persona.

También a mi padre que ha sido un pilar importante para culminar con mi meta estudiantil, ya que ha sido junto con mi madre el complemento y soporte que me han motivado y levantado en cada caída que he tenido, especialmente en los momentos más difíciles.

Y por último quiero dedicársela a mi hijo “Cristian Andrés”, a pesar de los esfuerzos que ha implicado cumplir con el rol de madre y a la vez no descuidar los estudios; todo este esfuerzo lo hago por ti, espero ser un buen ejemplo de madre y persona para que llegues a cumplir con tus metas y poder contribuir en esa formación. “Te amo mucho gordito”.

TANIA RAMOS

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradezco a Dios ya que gracias a su bendición me permitió culminar una de las etapas más importantes de mi vida; a mi padre por enseñarme que con trabajo, esfuerzo y constancia todo se puede conseguir; a mi madre por confiar y ser una guía en mis decisiones; a mi familia quienes me han brindado su apoyo incondicional.

A mis amigos con quienes compartimos vivencias durante el tiempo de aprendizaje y sobre todo por permitirme conocer y aprender más de la vida a su lado; Nataly y Kathy por ser personas incondicionales en mi vida y con quienes puedo contar siempre; pero sobretodo un especial agradecimiento a mi compañera de tesis Tania, quien me permitió compartir no solo este logro si no también varios momentos de inmensa alegría; y las demás personas que en su momento hicieron de vida divertida y que aún continúan brindándome algo de sí mismos.

GRACE CASA

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por bendecirme día a día, por brindarme salud y sabiduría para cada una de las decisiones que he tomado, porque todo ha sido encomendado a él.

Además agradecerle a mi madre Rosa Maldonado por su apoyo diario, incondicional, cada noche de desvelo a mi lado, por los valores que me ha inculcado, por siempre motivarme a seguir, a superarme y siempre estar dispuesta a ayudarme, especialmente en los momentos más difíciles de mi vida, mamita gracias por tanto, no me va a alcanzar la vida para agradecerte todo lo que has hecho por mí, principalmente por tenerme confianza y creer que podía cumplir con esta meta.

A mi padre Luis Ramos por todas sus enseñanzas, su apoyo, su ayuda, cada palabra de motivación y porque a pesar de las diferencias siempre ha sido una persona con quien puedo contar siempre.

A mis amigas quienes fueron mi ayuda en los momentos más difíciles, por cada una de las aventuras vividas, por su apoyo, su confianza, por sus palabras de aliento, por cada risa y llanto compartido, simplemente gracias por su amistad en todo este tiempo que tomó llegar a culminar nuestros estudios y cumplir con esta meta trazada; pero además quiero darle las gracias a Grace por haberme elegido para ser su compañera en el trabajo final, también por todas las aventuras y experiencias compartidas en todo este tiempo.

TANIA RAMOS

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN	i
AUTORIA DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN	iii
DEDICATORIA	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE	viii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
RESUMEN	xiii
ABSTRACT	xiv
CAPÍTULO I	1
MARCO TEÓRICO	1
1. Objeto de estudio Enfoque sistémico	1
2. Objetivo General	1
3. Objetivos Específicos	1
4. Justificación	2
5. Teorías de Soporte	3
MARCO REFERENCIAL	10
2.1 Técnicas gastronómicas ancestrales	10
MARCO CONCEPTUAL	14
MARCO LEGAL	17
4.1 Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria	17
CAPÍTULO II	19
METODOLOGÍA	19
1.1 Enfoque de la investigación	19

1.2	Tipos de investigación	19
1.3	Población y muestra.....	20
1.4	Formatos de entrevistas	22
1.5	Formato de encuesta	25
	ESTUDIO MACRO	27
2.1	Evolución de la gastronomía ecuatoriana	27
2.2	Gastronomía Ancestral	30
2.3	Gastronomía en Ecuador.....	31
2.4	Gastronomía Ancestral en Ecuador	31
2.5	Agricultura ancestral.....	32
2.6	Ganadería ancestral.....	37
2.7	Técnicas de cocción ancestral.....	38
2.8	Métodos ancestrales de conservación de alimentos.....	47
2.9	Utensilios	51
	ESTUDIO MICRO.....	55
3.1	Provincia de Cotopaxi	55
2.10	Cantón Pujilí	60
2.11	La Comunidad Tigua	66
	CAPÍTULO III	85
1	RESULTADOS.....	85
1.1	Análisis de entrevistas	85
1.2	Análisis de las encuestas.....	94
2.	PROPUESTA.....	108
2.1	Puesta en valor	108
	BIBLIOGRAFÍA.....	134

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Valores para cálculo de la muestra.....	21
Tabla 2	Formas de alimentación de la cultura afroamericana.....	30
Tabla 3	Técnicas de cultivos ancestrales.....	34
Tabla 4	Función de los animales domesticados	37
Tabla 5	Métodos ancestrales de conservación de alimentos	48
Tabla 6	Utensilios ancestrales	52
Tabla 7	Datos generales de la provincia.....	55
Tabla 8	Población distribuida por cantón.....	57
Tabla 9	Turismo	57
Tabla 10	Servicios turísticos	58
Tabla 11	Datos generales del cantón.....	61
Tabla 12	Población distribuida por parroquia	62
Tabla 13	Turismo	63
Tabla 14	Servicios Turísticos	63
Tabla 15	Calendario festivo	64
Tabla 16	Datos generales de Tigua	67
Tabla 17	Vestimenta de Tigua.....	69
Tabla 18	Componentes turísticos de tigua	70
Tabla 19	Servicios Turísticos	83
Tabla 20	Itinerario.....	130

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cuy Asado	40
Figura 2. Pachamanka	42
Figura 3. Horno de tierra	45
Figura 4. Fermentación de la chica en pondo de barro	46
Figura 5. División Política de Cotopaxi	56
Figura 6. Festividad de la Mama Negra	59
Figura 7. Chugchucaras	59
Figura 8. Laguna del Quilotoa	60
Figura 9. Parroquias del Cantón Pujilí	62
Figura 10. Fiestas del Danzante	65
Figura 11. Santuario del Niño de Isinche	66
Figura 12. Mishque	66
Figura 13. Personajes de la comunidad	69
Figura 14. Pachamanka	73
Figura 15. Dulce de zambo y tortillas de maíz hechas en tiesto	75
Figura 16. Elaboración del charqui	77
Figura 17. Elaboración del chuño	79
Figura 18. Tostado y molido del maíz	80
Figura 19. Pintura en cuero de borrego	84
Figura 20. Realización de la Pachamanka	84
Figura 21. Edad	94
Figura 22. Género	95
Figura 23. Tipo de turista	96
Figura 24. ¿Sabe usted qué es el turismo gastronómico?	97
Figura 25. ¿Considera usted que la gastronomía es importante para visitar un lugar?	98
Figura 26. ¿Cómo considera usted la preparación de alimentos que se realizan?	99
Figura 27. ¿Conoce usted sobre las técnicas ancestrales de cocción?	100
Figura 28. ¿Cuáles son las técnicas ancestrales de cocción que conoce?	101
Figura 29. ¿Cuáles son los métodos ancestrales de conservación que usted conoce?	102
Figura 30. Otro	102
Figura 31. ¿Ha escuchado que es la pachamanka y qué significa para usted?	103
Figura 32. ¿Le gustaría aprender sobre los métodos ancestrales?	104
Figura 33. ¿Considera usted importante que se deguste la gastronomía?	105
Figura 34. ¿Cree usted que debe existir un documento de la gastronomía?	106
Figura 35. ¿Le gustaría contar con un mapa gastronómico?	107
Figura 36. Elementos de la puesta de valor	109

Figura 37. Revalorización	110
Figura 38. Señalización	125
Figura 39. Señalética	126
Figura 40. Mapa gastronómico de Tigua (anverso)	128
Figura 41. Mapa gastronómico de Tigua (reverso)	129

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo por objeto el estudio de las técnicas gastronómicas ancestrales aplicadas en la comunidad Tigua, cantón Pujilí para el desarrollo turístico; para lo cual se realizó la fundamentación teórica sustentada en la teoría del Desarrollo local con enfoque en la cultura y el patrimonio, investigación en fuentes secundarias, fuentes bibliográficas y publicaciones relacionadas; permitiendo la recopilación de información acerca de las técnicas de cocción ancestrales, métodos de conservación, utensilios y modo de vida de los pueblos aborígenes. Además se generó un diagnóstico actual sobre la gastronomía de la comunidad, mediante información de fuentes primarias directas, para el registro de fichas de las técnicas ancestrales de cocción y métodos ancestrales de conservación de alimentos, con un diseño propio que se elaboró, lo cual permitió conocer las técnicas y métodos aún existentes y los sitios en los que aún se los conservan; a más de ello se realizó entrevistas a los yachay, representantes de la comunidad y autoridades inmiscuidas en el ámbito turístico; con el fin de saber el nivel de interés y conocimiento que tienen sobre estas técnicas gastronómicas; conjuntamente se realizaron encuestas dirigidas a los visitantes con el fin de llegar a saber su nivel de conocimiento sobre la gastronomía de la comunidad y el perfil de turista que llega al lugar. Para lo cual se propuso la puesta en valor, misma que contiene la revalorización, interpretación y difusión, donde se diseñó un mapa gastronómico y la realización de señalización y señalética para la comunidad.

PALABRAS CLAVE:

- **TÉCNICAS GASTRONÓMICAS**
- **ANCESTRAL**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**

ABSTRACT

The objective of this thesis was to study the ancestral gastronomic techniques applied in the Tigua community, Pujilí canton for tourism development; for which the theoretical foundation was based on the theory of local development with a focus on culture and heritage, research in secondary sources, bibliographic sources and related publications; allowing the collection of information about the ancestral cooking techniques, conservation methods, utensils and way of life of the aboriginal peoples. In addition, a current diagnosis was generated on the community's gastronomy, through information from direct primary sources, for the record of the ancestral cooking techniques and ancestral methods of food preservation, with an own design that was elaborated, which allowed know the techniques and methods still existing and the places where they are still preserved; In addition, interviews were conducted with the Yachay, representatives of the community and authorities involved in tourism; in order to know the level of interest and knowledge they have about these gastronomic techniques; At the same time, surveys were carried out aimed at visitors in order to get to know their level of knowledge about the gastronomy of the community and the profile of the tourist that arrives at the place. To this end, the value proposition was proposed, which contains the revaluation, interpretation and dissemination, in which a gastronomic map was designed and the signage and signaling for the community was made.

KEYWORDS:

- **GASTRONOMIC TECHNIQUES**
- **ANCESTRAL**
- **TURISTIC DEVELOPMENT**
- **GASTRONOMIC TOURISM**

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1. Objeto de estudio Enfoque sistémico

El objeto de estudio son las técnicas gastronómicas ancestrales, para lo cual se ha considerado el enfoque sistémico que permitirá evaluar la realidad cultural de la Comunidad Tigua, en la que se desarrollará la investigación; identificando las diferentes características que ayuden a poner en valor la identidad cultural y potencializar el turismo gastronómico de la misma. Este enfoque se apoya sobre cuatro conceptos fundamentales, los cuales son: la interacción, la totalidad, la organización y la complejidad. Permitiendo determinar los límites del estudio, e identificar los elementos importantes y las interacciones.

2. Objetivo General

Analizar las técnicas gastronómicas mediante la revalorización, interpretación y difusión para incentivar la actividad ancestral de la comunidad Tigua, cantón Pujilí y aportar al desarrollo turístico.

3. Objetivos Específicos

- Investigar las técnicas gastronómicas para destacar su relevancia histórica de la comunidad.
- Diagnosticar la situación actual de las técnicas gastronómicas en la comunidad Tigua, para promover el turismo.
- Proponer la puesta en valor de las técnicas gastronómicas, como recurso potencial del desarrollo turístico para la comunidad Tigua

4. Justificación

En la actualidad la gente se ve inmersa en un mundo globalizado, en donde muchas de las costumbres y tradiciones propias de las comunidades ancestrales del Ecuador se van olvidando de generación en generación. Para ello se ha considerado la investigación de las “técnicas gastronómicas ancestrales”, debido a que es un recurso que no ha sido totalmente aprovechado y potencializado por los pobladores de la comunidad.

Es así como una de las prácticas más antiguas de cocción de alimentos sigue vigente en la actualidad por su gran importancia histórica, cultural y gastronómica. Cabe destacar que algunas de ellas se las realiza en otros poblados del Ecuador y que han sido potencializada correctamente, siendo un aporte al desarrollo turístico, puesto que recibe a personas que se interesan por los saberes ancestrales, específicamente los que se encuentran direccionados a la gastronomía.

Por otro lado la comunidad Tigua es conocida en el medio turístico como un punto de visita de artesanías (pinturas); y un sitio que se encuentra en el camino de paso a la conocida laguna de Quilotoa; debido a esto, se ha dejado de lado otra parte importante de la cultura de esta comunidad, como es la gastronomía. Teniendo en cuenta que en este lugar aún se realiza la práctica de la “pachamanka” cada año, pero esta práctica abarca un conjunto de rituales místicos previos a la realización de la misma.

Por esta razón se realizará la investigación con el fin de proponer la puesta en valor de las “técnicas gastronómicas ancestrales” como recurso del turismo, que será de beneficio para los pobladores de la comunidad Tigua; además de revalorizar las prácticas gastronómicas y realizarlas en diferentes épocas del año, no solamente una vez, como se lo está haciendo actualmente; a su vez interpretar y difundir estos saberes ancestrales, aportando en la actividad turística que será un

soporte importante para el desarrollo local y mejora de la calidad de vida de la comunidad, que posteriormente ayudará a elevar el nivel turístico gastronómico del cantón Pujilí.

5. Teorías de Soporte

Teoría del desarrollo local:

Para realizar la investigación se buscara sustentarse en una teoría que permita apoyarse en el ámbito del desarrollo de la comunidad Tigua, pero este desarrollo no debe solamente basarse en la parte económica ya que se planea dar a conocer, aprovechar y utilizar los recursos locales culturales como es la gastronomía, complementando así su actividad turística de una forma diferente para evolucionar hacia la globalización. Es por eso que, se ha tomado en cuenta la teoría del desarrollo local con un enfoque cultural del señor Arizaldo Carvajal Burbano, que permite que el caso de estudio pueda cumplir con los requerimientos planteados.

Es por eso que para lograr una mayor comprensión sobre la teoría, primero se expondrá en lo que consiste la teoría básica y como ha ido evolucionando, para luego centrarse en como el desarrollo y la cultura de los pueblos y comunidades aborígenes van de la mano y que si, la falta de uno no podría existir el otro.

Desde épocas remotas se ido dando un desarrollo tanto en la parte económica como en la parte social, es por eso que surge la teoría del desarrollo humano, la cual busca el desarrollo de las capacidades de las personas y del territorio en el que habita; logrando alcanzar metas de superación . Luego de unos años surgió la teoría del desarrollo de las capacidades, que se la considera muy próxima al concepto de desarrollo, debido a que esta teoría determina los medios en donde los individuos sean capaces de tomar decisiones y planear su futuro. (Girardo & Mochi, 2010)

Para los años 70, se empieza a relacionar al ambiente y las estrategias de desarrollo sustentable. Actualmente al desarrollo ya no se lo liga con el crecimiento económico, más bien

busca incluir dimensiones sociales políticas, ecológicas y culturales (Girardo & Mochi, 2010), centrándose en el uso de las potencialidades que aún no han sido explotadas en las comunidades y que constituyan una reserva para enfrentar la globalización. (Tejera Escull, 2010).

El término desarrollo local es manejado a menudo de forma ambigua, por lo que, desarrollo local se entiende como el desarrollo de un territorio inferior, que no necesariamente sigue una secuencia única de transición hacia la industrialización y es por eso que se busca un modelo de desarrollo que no se origine en las formas tradicionales de industrialización. (Alburquerque Llorens, 2003)

El desarrollo local es un proceso de concentración entre todos los entes públicos y privados, que participan con el mismo fin de mejorar la calidad de vida de la población, a través de la creación y mejoramiento de empleos para los miembros de la comunidad en la que se vaya a trabajar.

Albuquerque señala que el desarrollo económico local involucra a la mayor parte de las actividades productivas ya existentes en todos los países, siendo un factor fundamental en términos de empleo e ingreso y para la difusión territorial del progreso técnico y crecimiento económico. (Alburquerque Llorens, 2003)

Muchas veces al desarrollo local también se lo ha considerado como desarrollo endógeno, el cual busca las estrategias económicas para la acción estructural, enfatizando en el uso de los potenciales existentes dentro de un territorio; en otros casos, se reafirma la articulación de finalidades de las dimensiones social y económica y, por último, destacándose la | de los actores públicos y privados junto con su capacidad de liderazgo. Para otras personas el desarrollo endógeno se basa en el origen del potencial territorial ya existente, mientras que, el desarrollo local, expresa el sistema de economía local. (Tejera Escull, 2010)

De tal forma que el desarrollo local se ha convertido en una nueva forma de mirar y de actuar frente a la globalización, donde las sociedades locales están insertándose de forma competitiva en lo global, capitalizando al máximo sus capacidades locales y regionales, dejando de lado su identidad cultural. (Carvajal A. , 2011) Sin embargo, el desarrollo también se encuentra ligado con la innovación porque permite mostrar las experiencias propias y lo tradicional de una manera poco común.

En la actualidad existen una gran variedad de conceptualizaciones y diferentes perspectivas sobre la teoría del Desarrollo Local, cada uno de estos se basa en las características que posee el lugar y la gente que habita en donde los autores pretenden realizar un desarrollo. Es por eso que no todos los casos se deben o puede aplicar la misma conceptualización de la teoría para poder ejecutar un modelo de desarrollo.

Después de una revisión de varios puntos de vista sobre el desarrollo local, la investigación se basara en la definición del Desarrollo Local del señor Erizaldo Carvajal. El desarrollo local no solo supone el desarrollo de una parte territorial minúscula, más bien hace énfasis a la situación habitual de una población que comparte una historia de asentamiento, que en varias ocasiones es poco conocida y sus problemáticas están en un territorio de radio variable y es aquí donde se relaciona a otras localidades. Además, el desarrollo local pretende que la concepción y materialización sea realizada por los actores sociales locales propios de la zona. (Carvajal A. , 2011)

El desarrollo local muestra una dimensión relevante como es la identitaria, esto es viable ya que no sería posible la existencia de procesos exitosos de desarrollo local sin tener en cuenta un factor identitario de mayor peso que estimule el potencial de iniciativas de un grupo social. (Carvajal A. , 2011). Mantener la esencia de un grupo étnico se ha convertido en prioridad para

este tipo de desarrollo, porque de cierta manera ayuda a entender la cultura y el conocimiento que se va construyendo con la vida cotidiana de la población, es más este se queda marcada aun en el lugar en el que habitan.

Como segunda parte de la teoría a emplearse, se definirá en que beneficia el enfoque cultural al desarrollo local; definiendo lo que es la cultura e identidad y su aplicación en el estudio.

Durante varios años a la cultura se la ha venido estudiando desde muchos puntos de vista, y es donde los autores de los conceptos del término han discrepado y han tenido varias concordancias. La cultura evoluciono desde la antigüedad dejando de ser una palabra que solo incluía a las personas cultas hasta llegar a una definición más amplia y que abarca un mayor número de características que comparten los grupos.

El término cultura indica:

La suma viviente de significados, normas, hábitos y objetos que dan identidad a alguien como miembro de una comunidad visible que tiene su propio modo de relacionarse con el medio ambiente, de identificar a los miembros y a los extraños y de decidir qué valores son importantes para ella. (Carvajal A. , 2011)

La cultura permite describir el proceso y el producto de la actividad humana, es decir, es el conjunto de maneras de pensar y de vivir. Dentro de la misma definición se añade el lenguaje, el arte, la ciencia, la moral, la religión, y de igual forma los materiales y/o artefactos en los que se plasman las elaboraciones culturales, que a través de los cuales facilitan el resultado práctico los factores intelectuales de la cultura como pueden ser: edificaciones, instrumentos, maquinarias, artesanías, entre otros. (Altieri, 2001)

Para la investigación se estudiara a la cultura en un sentido antropológico, el cual comprende todas las dimensiones económicas, sociales, políticas, culturales y ecológicas (Carvajal

A. , 2011), permitiendo observar de forma directa en el comportamiento social. Pero también se empleará el uso de del concepto de la cultura popular, que es la que permite expresar las manifestaciones culturales producidas por los pueblos, quienes a su vez se convierten en sujeto y objeto productor de su propia cultura. (Ron, 2010)

Las localidades se establecen en el presente, pero se originan en la historia que se encuentra acumulada en sus territorios en donde se asientan; convirtiéndose en herencias espaciales que no se borran sencillamente. Toda localidad es el fruto de la herencia espacial que ha sido transmitida por el pasar de los años, las presiones de la economía y la sociedad del presente. (Valencia Villamar, Torres, Guamán, & Arguello, 2004, págs. 12-13)

Cabe destacar que actualmente se han adoptado nuevas tendencias y un grupo minoritario de las comunidades han dejado de lado sus raíces, forma de vida, gastronomía y su manera de preparar sus alimentos; pero se debe hacer incapie en que una historia no se borra hasta que se de por extinta al grupo; y la riqueza que un pueblo posee indudablemente es su cultura y su identidad, que es lo que aviva a esa población y lo que la diferencia del resto.

Por otra parte, el señor Arizaldo Carvajal Burbano en su Manual Básico hace mención en la estrecha relación que existe entre el desarrollo y la cultura, ya que se entiende a la cultura como una dimensión que en cierta medida ubica el tipo de desarrollo y lo potencializa. En la reducción de la pobreza, la cultura emerge como un elemento primordial, que permite preservar los valores culturales que tienen mayor importancia para el desarrollo. (Carvajal A. , 2011)

Se debe tener presente, que el desarrollo es importante en la medida que se crean posibilidades que ayuden al desarrollo humano y cultural. En el Manual Básico de Desarrollo Local, se describe a varios niveles de cultura que se encuentran latentes en el desarrollo, como son:

- Primer nivel: Nivel local

- Segundo nivel: Cultura nacional como tradiciones, políticas, objetivos, recursos característicos de cada nación
- Tercer nivel: Cultura de los planificadores es quien da paso a una subcultura que elimina las discrepancias nacionales, étnicas o individuales. (Carvajal A. , 2011)

Para la UNESCO la cultura es el conjunto de características distintivas, espirituales y materiales, que diferencian a una sociedad. En otras palabras, la cultura es la manera de vivir, pensar, actuar y muchos otros factores que definen la identidad de las personas y de las naciones.

De igual forma, si hablamos de cultura también se debe hablar de identidad ya que la identidad se funda a partir de la apropiación de rasgos culturales que muchas veces se los considera como rasgos diferenciadores, por parte de los actores sociales, de otro modo, la identidad es la cultura interiorizada por los miembros de un grupo, que les permite diferenciarse de otros grupos. (Giménez, 2012)

Esto es lo que se puede evidenciar al hablar de una comunidad, ya que al ser personas ligadas a sus ancestros se ven obligados a transmitir sus costumbres y tradiciones a las próximas generaciones; conservando los valores culturales, expresiones y sobre todo la identidad, la cual no permite compararlos al 100% con otros, sino que hay algo que los distingue del resto de comunidades.

El mismo autor en su Manual Básico para Agentes de Desarrollo Local y otros actores menciona lo siguiente:

En los procesos de desarrollo local continuamente se hace referencia a la identidad, a un desarrollo con identidad cultural, muchas veces sin detenerse a explicar o explicitar el sentido que se le da al término, que, como veremos, destaca por su complejidad; la identidad

es fuente de sentido y experiencia para la gente; identidades construidas por los propios actores. (Carvajal A. , 2011, págs. 27-30)

En un pueblo, comunidad, etnia o grupo aborigen es primordial su identidad, ya que es la esencia y particularidad única que estos poseen; además de ser su primer recurso al momento de explotarlo y darlo a conocer; a personas ajenas a su cultura, lo que hace que su riqueza cultural crezca y le da un valor intangible a la misma, es por eso que el estudio propuesto desea, crear un desarrollo con identidad cultural, en donde los actores principales sean los miembros de la comunidad Tigua y sean quienes puedan transmitir de forma directa su conocimiento y el valor intangible e incalculable de su cultura gastronómica a quienes deseen ser parte de ella.

De acuerdo con Carvajal (2011) las relaciones de poder marcan un ítem crucial en la construcción social de la identidad, las cuales son:

- Identidad legitimadora: interpuesta por los organismos dominantes de la sociedad para extender y racionalizar a los actores sociales.
- Identidad de resistencia: formada por aquellas personas que ponen resistencia basándose en sus propios principios.
- Identidad proyecto: los actores sociales construyen una nueva identidad que rediseña su situación en la sociedad buscando la transformación social. (pág. 26)

Desde el punto de vista del desarrollo, se puede decir que existiría una relación entre estos 3 tipos de identidades; pues se debería tener la iniciativa de las instituciones frente a los actores sociales, además la resistencia por parte de los miembros de la comunidad y el proyecto con el fin de permanecer con su cultura, aprovechando todos los recursos que poseen buscando siempre la transformación de toda la sociedad para su propio beneficio.

Se puede decir que esto es lo que se desea lograr en la Comunidad Tigua, orientar a los miembros a que mantengan su cultura y su identidad, que no dejen de lado sus raíces y conserven su forma de vida para posteriormente llegar a tener un desarrollo y réditos económicos para beneficio de toda la comunidad y posteriormente de la ciudad y el cantón en general.

La cultura y la identidad se conciben de manera continua, transformándose y creando componentes populares y diversos que aporten a la mejora continua del grupo social, pero estos componentes, con el pasar del tiempo se pueden replantear e incluso pueden servir de referencia para construir nuevas identidades cuando se plantee la relación que existe entre identidad y desarrollo. (Carvajal A. , 2011)

Carvajal (2011) en su manual básico realiza una lista condiciones en donde la dimensión cultural mantiene relación con los recursos y beneficios que obtiene la comunidad al momento de plantearse un proyecto y ejecutarlo. Este proyecto debe mantener beneficios económicos y sociales mediante el aprovechamiento de los recursos existentes y tradicionales conjuntamente con la participación de expertos y la comunidad misma. (págs. 29-30)

MARCO REFERENCIAL

2.1 Técnicas gastronómicas ancestrales

La gastronomía es parte de un sistema que conforma varios temas que van de la mano con otros como son: la religión, manifestaciones culturales, festividades y tradiciones de pueblos; ya que al existir estos eventos siempre las personas involucradas van a tener una manera única de representar sus alimentos para este tipo de situaciones; cabe destacar que esta es una actividad que marca la identidad de un lugar, por ende ha sido considerado como patrimonio y a su vez la actividad de dar a conocer al turista nacional y extranjero para convertirlo en actividades turística

e involucrar al visitante con las personas que residen en el lugar y sus prácticas culturales. (Valenzuela Alvarez, 2016)

Un estudio sobre la actividad turística en los pueblos rurales de Argentina, muestra que, a la gastronomía se la puede entender como un elemento complementario de atracción o desarrollo de los productos turísticos que se realizan en un lugar determinado, siempre y cuando se respete el factor de la sustentabilidad.

En Argentina el turismo rural alcanzó popularidad hace décadas y se lo asociaba con los establecimientos más importantes de campo de la provincia de Buenos Aires donde, se podía únicamente observar las danzas y los espectáculos folclóricos, teniendo como figura central “El gaucho”, quien, se ha convertido en protagonista en museos, fiestas patrias, humor gráfico y en el turismo. (Navarro & Schlüter, 2010) Pese a la gran acogida que se mantenía en estas festividades, el turista no contaba con todos los servicios necesarios como para ampliar su estadía en los pueblos rurales, es por eso que se buscó alternativas que ayudaran a ampliar su oferta turística y recibir a más visitantes.

Para Navarro y Schlüter (2010), los rasgos inconfundibles de los pueblos rurales se encuentran: la identidad cultural, la calidad y el entorno. Es así, como algunas localidades mantiene como recurso diferenciador, a la gastronomía o al silencio existente en el entorno. Es por eso que, al turismo gastronómico se lo considera como una actividad de alto grado de importancia y sobretodo como una alternativa de desarrollo para muchos pueblos rurales que se ubican a una distancia considerable de la Ciudad de Buenos Aires. (Navarro & Schlüter, 2010, pág. 19)

Otro caso de estudio llamado Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico, realizado en Brasil dice que, la gastronomía es un componente que influye y actúa en la producción y transformación del espacio regional; donde la diversidad gastronómica

en la región puede ser utilizada por la actividad turística como factor diferenciador y a su vez como un atractivo importante, manteniendo los aspectos históricos y culturales propios de la región. (Tramontin, Gisele, Gonçalves, & Manoel, 2010)

De tal forma, para que un territorio sea valorado y visitado debe trabajarse conjuntamente con la cultura y la gastronomía existente en el mismo territorio de una manera global, teniendo como resultado la identidad regional. (Tramontin, Gisele, Gonçalves, & Manoel, 2010)

Los autores del estudio, mantienen que la conformación de la gastronomía se debe a la diversidad gastronómica existente en la región, permitiéndole convertirse en un atractivo turístico. La gastronomía se asocia en la dependencia entre el hombre y el ambiente, iniciando con la siembra de los alimentos hasta la transformación de los productos en platos tradicionales y típicos de cada región.

Por lo tanto, el turismo gastronómico, puede ser entendido como una modalidad de turismo cultural que permite mostrar al público los hábitos y formas de vivir de la gente de la comunidad, mediante la degustación de productos y platos típicos (Tramontin, Gisele, Gonçalves, & Manoel, 2010), ofreciendo así al turista la posibilidad de vivir una experiencia inigualable, superando las expectativas con la que arriban los visitantes.

Después del análisis y los resultados de dichos estudios anteriormente mencionados, se puede evidenciar claramente que la gastronomía juega un papel importante en el desarrollo de un determinado lugar y que puede ser explotado por la actividad turística, dando así un servicio diferenciador a los visitantes de dicha localidad.

Por otro lado, varios estudios sobre la gastronomía ancestral se han realizado en Ecuador, como es la del señor David Lagos (2011) que, en su Estudio Investigativo de los Métodos de cocción ancestral de Otavalo, menciona que la cocina ancestral está ligada con las tradiciones, ya

que es un proceso evolutivo de las poblaciones y la civilización y adaptación a nuevas costumbres y tradiciones que muchas veces han sido impuestas; el Ecuador por ejemplo al ser conquistado por los españoles tuvo que acoger nuevas costumbres y manera de vida en varios aspectos y uno de ellos fue la cocina, ya que se introdujeron nuevos alimentos y artefactos traídos desde España. (Lagos , 2011, pág. 30)

Gonzales (2016) en su proyecto de titulación “Estudio Gastronómico del Chivo al Hueco en el cantón Zapotillo De la Provincia de Loja”, cuestiona que varias de las técnicas gastronómicas actuales en la provincia de Loja se debe a la adaptación de muchas técnicas peruanas; lo que pudo haber sido gracias a la presencia y asentamientos temporales de grupos aborígenes que se asentaron en tierras ecuatorianas hace mucho años, que a lo mejor migraron por escases de agua o por otras necesidades. (pág. 34)

Se puede decir que la definición que Gonzales da a conocer se contrapone con la de otros autores, ya que el menciona que en Perú se conoce como pachamanca y en el Ecuador se realiza el chivo al hueco, además menciona que en diferentes países desde México hasta la Patagonia existe en cada uno de los países diferentes lugares en los que se conoce a esta técnica identificada por varios nombres.

La técnica del “chivo al hueco” se diferencia, ya que el chivo es metido en una olla, la que se coloca dentro del hueco con la leña encendida y se tapa por 3 horas o en algunos casos se deja toda la noche para destaparlo al día siguiente y poner acompañar con otros alimentos para consumirlo.

Algunos de los platos aún se consumen hasta la actualidad y esta técnica se puede evidenciar en todo tipo de cocina desde comida de casa hasta restaurantes de comida gourmet, uno de estos es la

humita; esta era uno de los envueltos más populares en la época Inca, hecha a base de choclo molido.

MARCO CONCEPTUAL

ABORIGEN: se llama de esta manera a la primera persona que a habitado un determinado territorio y que preserva la cultura de su etnia, distinguiéndose así de otras personas que consiguieron llegar después al sitio para su asentamiento. (Comité Español ACNUR, 2017)

Varios estudios realizados sobre el origen de este término afirman que se originó entre los viajeros de África, quienes denominaron así, a las poblaciones oriundas y/o nativas con identidad africana. (Fernández Chiti, 2010)

ACTOR SOCIAL: es el hombre o mujer que pertenece a organizaciones, instituciones o grupos que interactúan en la sociedad, interviniendo en los procesos decisorios y en el uso de los recursos de modo igualitario, consolidando su identidad y sus intereses como parte de una comunidad. Los actores sociales pueden ser identificados como gubernamentales y no gubernamentales. (Equipo Flacso, 2012)

AMBIGUO: se entiende como algo que se puede interpretar en varios sentidos, dando origen a la incertidumbre y la duda en la interpretación de cualquier lenguaje artístico. (Pera, 2007)

Al referirse a algo o alguien ambiguo, se está alegando que la persona o las circunstancias no están totalmente claras o simplemente no está mostrando sus verdaderas características, dejando paso a la especulación.

ANCESTRAL: tiene una estrecha relación con lo antiguo, ancestro antepasado, algo de origen remoto y tradicional que ha sido transmitido a con el pasar de los años. Al ser proveniente el ser humano de los primeros precursores que han dejado su legado y por ende la transición de las

costumbres, tradiciones y creencias que permiten entender a un grupo social y saber cuál es su procedencia. (Lainez, 2015)

ANTROPOLOGÍA: Fernando Peligero (2006), en su artículo mantiene dos conceptos para describir de mejor manera la antropología. El primer significado, en calidad científica, propone el logos humano en su acepción objetiva, de la misma forma la cosmología cuenta con la existencia del logos en la naturaleza. (pág. 109)

ANTROPOLOGÍA CULTURAL: se originó por la necesidad de estudiar las culturas humanas de una manera más directa, con una metodología cualitativa. (Universidad de Cantabria, 2017)

Para otro autor, la antropología cultural se encarga de la descripción y análisis de las diferentes culturas y las tradiciones que socialmente fueron aprendidas del pasado y que ahora en el presente las seguimos viendo. (Harris, 2011)

ASENTAMIENTO: es toda manifestación o presencia de un grupo de personas con morada fija en un sitio determinado, en el cual se desarrollan sus actividades cotidianas. Se tiene en cuenta que existen dos tipos de asentamiento los cuales son: concentrado y disperso. (Oficina Nacional de Estadísticas, 2006)

CHAKANA: es un símbolo de cruz cuadrada y constituye un sistema de leyes de la cosmovisión andina. La cruz significa puente, transparencia y paso; está conformada por dos líneas, las cuales son: la línea central representa a todo lo masculino (hombre), pero también significa creación, espiritualidad, herencia y sucesión; mientras que la línea horizontal simboliza a lo creado, la materia, la permanencia y la Pacha mama. (Zamudio, 2016)

COMUNIDAD: la comunidad es un conjunto humano con un sentido de pertenencia; teniendo en cuenta que en este sentido se incluye historia, realidad espiritual, costumbres,

tradiciones, hábitos, normas o símbolos, que habitan en una zona determinada. (Causse Cathcart, 2009)

CULTURA: es el conjunto de conocimientos, modelos de comportamiento, capacidades y hábitos obtenidos por el ser humano como miembro de la sociedad y que son transmitidas por los miembros de una sociedad particular. (Ron, 2010)

DESARROLLO: se lo considera como un término histórico y por lo cual, mantiene un sin fin de definiciones; en este caso se puede definir como desarrollo al proceso que lleva a un grupo de personas a progresar y crecer de forma económica explotando sus recursos materiales y culturales. (Pérez J. , 2015)

ENDÓGENO: el señor Julián Pérez (2017) emplea este término para denominar a aquello que se surge en el interior de algo o como consecuencia de motivos internos.

GASTRONOMÍA: para Mariana Lainez (2015) en su trabajo dice que, la gastronomía es considerado como arte y parte de las ciencias naturales y sociales debido a que envuelve estudios y prácticas que se van perfeccionando con los años mediante métodos, técnicas, temperaturas, manipulación de alimentos, entre otros aspectos. (pág. 16) Por otra parte, a la gastronomía se la utiliza como medio, por el cual se puede mostrar las diferentes y diversas tradiciones y manifestaciones de un país o pueblo.

GASTRONOMÍA ANCESTRAL: se trata de una práctica culinaria antigua, que mezcla en su proceso ingredientes y sabores que se fueron transmitiendo de generación en generación dentro de las familias, y que en la actualidad ha sido mostrado como atractivo turístico cultural a los visitantes. (Lainez, 2015)

IDENTIDAD: supone los modos de vida, valores, costumbres e ideas que definen a una persona o a un grupo y lo diferencia de otros; estas características permiten afrontar diferentes situaciones de la vida diaria. (Larrain, 2003)

NALCA: es una planta ornamental y comestible originaria de las zonas templadas de Chile con propiedades medicinales; su hoja es utilizada en la preparación del curanto (Alimento y Buenvivir, 2012)

TRADICIÓN: es el resultado de un proceso evolutivo vinculado con la continuidad recreada y el cambio, es decir, la tradición es la permanencia del pasado en el presente, siendo transmitido socialmente y expuesto a una actualización continua. Los diferentes grupos humanos construyen y recrean su tradición en función de experiencias de la vida cotidiana. (Arévalo, 2013)

TRANSICIÓN: es la fase particular de una sociedad que encuentra más y más dificultades a reproducir el sistema económico y social sobre el cual ella se funda y empieza a reorganizarse sobre la base de otro sistema que se transforma en la forma general de las nuevas condiciones de existencia. (Houtart, 2016)

MARCO LEGAL

4.1 Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria

La investigación se encontrará regida bajo esta ley porque dentro de sus artículos e incisos ampara los saberes ancestrales gastronómicos propios de las comunidades, a más de garantizar la producción agrícola de las comunidades rurales, mediante la facilidad de crédito para la producción, comercialización y transformación de productos nutritivos y de gran valor cultural.

Esta ley establece los mecanismos por los cuales el Estado cumpla con su obligación y garantice a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

El aporte de la Soberanía Alimentaria y el Buen Vivir, de la cosmovisión de los pueblos y nacionalidades indígenas, al centro de la cuestión del desarrollo rural, con lo cual el sentido del desarrollo puede adquirir un sentido nuevo, el de la equidad y sustentabilidad. (Carvajal J. , 2009)

En el capítulo II de Investigación, asistencia técnica y diálogo de saberes, dentro del artículo 9.- se menciona “el respeto al derecho de las comunidades, pueblos y nacionalidades de conservar y promover sus prácticas de manejo de biodiversidad y su entorno natural, garantizando las condiciones necesarias para que puedan mantener, proteger y desarrollar sus conocimientos colectivos, ciencias, tecnologías y saberes ancestrales”. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008)

Por otra parte, en el capítulo IV de Sanidad e Inocuidad alimentaria hace mención a “la sanidad alimentaria, promoviendo una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas por el consumo de alimentos contaminados” (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008). A más de regular el uso y comercialización de los productos garantizando los derechos de la naturaleza y la producción de alimentos inocuos, estableciendo un tratamiento diferenciado a favor de las comunidades.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

1.1 Enfoque de la investigación

Cualitativo

Este método permite estudiar la realidad tal y como sucede, mediante la interpretación de las cualidades de actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales que demuestren la importancia del rescate de la identidad cultural gastronómica ancestral de la comunidad Tigua y como esto puede ayudar a potencializar el turismo en la zona. (Vera Vélez, 2008)

Cuantitativo

Este enfoque tiene como fin dar una explicación de la realidad desde el punto de vista externo y objetivo; también es una forma de recopilar y analizar los datos obtenidos de varias fuentes distintas; por tal razón es un enfoque concluyente porque trata de cuantificar el problema. (SIS, 2015)

1.2 Tipos de investigación

Investigación Descriptiva

Este tipo de investigación describe la realidad de situaciones, eventos y personas que intervienen en el tema a analizar. Es por eso que, se ha recopilado información de los servidores gastronómicos, población y autoridades determinando las carencias existentes en la comunidad en cuanto a la gastronomía, para buscar alternativas que ayuden a la revalorización y posteriormente a la puesta en valor de la gastronomía ancestral de la comunidad Tigua para su desarrollo turístico. (Borbor Bacilio, 2017)

Investigación Exploratoria

En la investigación de las técnicas gastronómicas ancestrales se utilizó el tipo de investigación exploratoria, la cual permitió el entendimiento del tema y el apego a la comunidad y sus costumbres; además de convertirse en el primer paso inevitable para la realización de la investigación porque nos ofrece un acercamiento directo con el problema. (Universia, 2017)

Investigación de Campo

Esta investigación permite alcanzar nuevos conocimientos en el campo de la realidad social, como es en la comunidad Tigua, que después de realizar las respectivas visitas y aplicar los instrumentos de recolección de datos se pudo diagnosticar las diversas necesidades y problemas que afectan a la comunidad. (Cajal, 2017)

1.3 Población y muestra

- **Muestra**

Para la aplicación de las encuestas se tomó en cuenta el número de visitantes que recibe la Laguna del Quilotoa, ya que Tigua es un sitio de paso obligatorio hacia dicha laguna y varios de estos visitantes suelen realizar una parada en la comunidad de Tigua para compra de souvenirs, artesanías y degustar de la gastronomía en los negocios que se encuentran cercanos a la carretera.

El tipo de muestra a utilizar es una muestra no probabilística, debido a que la selección de los componentes no depende de la probabilidad, más bien se toma en cuenta las características de la investigación a realizar.

El muestreo es aleatorio simple ya que todos los visitantes que acuden a la laguna del Quilotoa tienen las mismas probabilidades de participar en la muestra.

- **Calculo de la muestra**

Como población se ha tomado como referencia al número de visitantes anuales de la Laguna del Quilotoa, según datos tomados del Ministerio del Ambiente y el registro que realizan al ingreso

de la Laguna se tiene como número de visitantes 986.521 en el año 2017, debido a que anteriormente no se realizaba este control es por esa razón que no se tienen datos históricos; pero se conoce que en el Ecuador se ha incrementado el número de turistas que visitan las áreas protegidas en un 58% en el periodo 2015-2016. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

Para determinar la muestra se toman en cuenta los siguientes datos:

N = Tamaño de la población

n = tamaño de la muestra.

z = Nivel de confianza – 95%.

p = Probabilidad a favor-50%.

q = Probabilidad en contra -50%.

e = Margen de error – 5%

Tabla 1

Valores para cálculo de la muestra

PARÁMETRO	VALOR
N	986521
Z	1,96
P	0,5
Q	0,5
E	0,05

Fórmula:

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{e^2 (N - 1) + z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 986.521}{0.05^2 (986.521 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 384,010852$$

1.4 Formatos de entrevistas



ENTREVISTA DIRIGIDA A REPRESENTANTES DEL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN PUJILÍ

OBJETIVO: la siguiente entrevista tienen como fin obtener información necesaria sobre las técnicas gastronómicas ancestrales de la comunidad Tigua y su aceptación dentro del turismo gastronómico; por tal razón agradezco la información que usted se sirva proporcionar sobre el tema.

Nombre:

Cargo:

A cargo de

1. ¿Cómo se maneja el sector Turístico del Cantón Pujilí?
2. ¿Cuál es el apoyo que recibe del Gobierno Central, hacia el sector turístico?
3. ¿Conoce usted si la entidad pública a la que pertenece ofrece un plan de mejora para la gastronomía local?
4. ¿Existen campañas que fomenten la identidad culinaria propia del cantón Pujilí? Describa cuales son.
5. ¿Cuál es el número de turistas que visitan Pujilí por motivos gastronómicos?
6. ¿De qué manera que se ha potencializado el turismo gastronómico en Pujilí?
7. ¿Qué entiende por gastronomía ancestral?
8. ¿Existe gastronomía ancestral en Pujilí?
9. ¿Cuál es el gasto promedio de los turistas en cocina tradicional de Pujilí?
10. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía de Pujilí?
11. ¿Existen registros o datos estadísticos del consumo de los platos típicos de la zona?
12. ¿Podría ofrecer alguna idea para el rescate de la gastronomía ancestral de Pujilí?
13. ¿Qué factores cree usted que son los más importantes para el mejoramiento del turismo dentro de la comunidad de Tigua?
14. ¿Cree usted que Tigua tiene el potencial y las herramientas necesarias para convertirse en un mercado turístico significativo gracias a su gastronomía? Y por qué.
15. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de la identidad culinaria en el desarrollo del turismo?



ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS DIRIGENTES DE LA COMUNIDAD TIGUA

OBJETIVO: la siguiente entrevista tienen como fin obtener información necesaria sobre las técnicas gastronómicas ancestrales de la comunidad Tigua y su aceptación dentro del turismo gastronómico; por tal razón agradezco la información que usted se sirva proporcionar sobre el tema.

Nombre:

Cargo:

A cargo de

1. ¿Existe apoyo para el desarrollo del turismo por parte del GAD Municipal del Cantón Pujilí?
2. ¿De qué forma apoya el GAD Municipal del Cantón Pujilí al desarrollo turístico de la comunidad?
3. ¿Cree que la gastronomía es un factor fundamental para el desarrollo turístico de la comunidad?
4. ¿Se ha desarrollado el turismo gastronómico dentro de la zona?
5. ¿Existe afluencia de turistas a quienes les interesa la gastronomía de la comunidad?
6. ¿Cree que los comuneros estarían dispuestos en mostrar a los visitantes sus técnicas gastronómicas ancestrales?
7. ¿Conoce o sabe usted que es una técnica gastronómica ancestral?
8. ¿Alguna vez ha utilizado una técnica gastronómica ancestral dentro de la gastronomía de la comunidad? Menciónela
9. ¿Piensa usted que dentro de la comunidad se vende platos pertenecientes a la gastronomía ancestral?
10. ¿De qué manera podría la comunidad dar a conocer su gastronomía ancestral a los visitantes?



ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS YACHAK QUE REALIZAN LA PACHAMANKA EN LA COMUNIDAD TIGUA

OBJETIVO: la siguiente entrevista tienen como fin obtener información necesaria sobre las técnicas gastronómicas ancestrales de la comunidad Tigua y su aceptación dentro del turismo gastronómico; por tal razón agradezco la información que usted se sirva proporcionar sobre el tema.




Nombre:

Cargo:

A cargo de:

1. ¿Conoce usted cuales son las formas de cocina ancestral?
2. ¿Alguna vez ha formado parte de un ritual alimentario y dígame cuál?
3. ¿Le gustaría a usted incluir a los turistas en una práctica ancestral?
4. ¿Cuántas veces en el año, estaría dispuesto a realizarla?
5. ¿Cómo cree que aporta la gastronomía al desarrollo del turismo en la comunidad?
6. ¿Cree usted que la gastronomía propia de la comunidad es comercializada de forma adecuada?
7. ¿Qué es para usted la Pachamanka?
8. ¿Cómo practica usted esta actividad y en que fechas?
9. ¿Cómo daría usted a conocer la Pachamanka y cómo ayudaría a fomentar el turismo en la comunidad?
10. ¿Cómo cree que ayuda la gastronomía al desarrollo del turismo en la comunidad?
11. ¿Ayudaría la gastronomía propia de la comunidad a atraer más turistas?

1.5 Formato de encuesta

			
<p>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA</p>			
<p>Objetivo: La encuesta a realizarse tiene como fin la recopilación de información sobre las técnicas de cocción ancestral de la comunidad Tigua y su aceptación dentro del turismo gastronómico; por tal razón su contestación a la presente es muy importante.</p>			
<p>Marque con una X su respuesta</p>			
Edad:	De 18 a 30 años	<input type="checkbox"/>	
	De 31 a 50 años	<input type="checkbox"/>	
	De 51 años en adelante	<input type="checkbox"/>	
Género:	Masculino <input type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>	
Turista:	Nacional <input type="checkbox"/>	Extranjero <input type="checkbox"/>	
1- ¿Sabe usted que es el turismo gastronómico?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	
2.- ¿Considera usted que la gastronomía es importante para visitar un lugar?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	
3.- ¿Cómo considera usted la preparación de alimentos que se realiza en esta comunidad?		<input type="checkbox"/>	
Ceremonial		<input type="checkbox"/>	
Familiar		<input type="checkbox"/>	
Ancestral		<input type="checkbox"/>	
Medicinal		<input type="checkbox"/>	
Tradicional		<input type="checkbox"/>	
Ninguna de las anteriores		<input type="checkbox"/>	
4.- ¿Conoce usted sobre las técnicas ancestrales de cocción para preparar alimentos?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	
5.- ¿Cuáles son las técnicas ancestrales de cocción que conoce?		<input type="checkbox"/>	
Hornear	<input type="checkbox"/>	Hervir	<input type="checkbox"/>
Asar	<input type="checkbox"/>	Fermentar	<input type="checkbox"/>
Tostar	<input type="checkbox"/>	Hornear	<input type="checkbox"/>
a vapor	<input type="checkbox"/>	Curanto	<input type="checkbox"/>
Saltear	<input type="checkbox"/>	Pachamanca	<input type="checkbox"/>

CONTINÚA 

6.- ¿Cuáles son los métodos ancestrales de conservación de alimentos que conoce?

Charqui

Camcha

Harina

Chuño

Chuchuca

Otros

Especifique cuales son: _____

7.- ¿Ha escuchado que es la pachamanka y que significa para usted?

8.- ¿Le gustaría aprender sobre los métodos ancestrales de conservación y ser partícipe de las técnicas de cocción ancestral?

Si

No

9.- ¿Considera usted importante que se deguste la gastronomía ancestral de una comunidad?

Si

No

10.- ¿Cree usted que debe existir un documento en el que se dé a conocer la gastronomía de una comunidad para que el turista pueda acceder a ella?

Si

No

11.- ¿Le gustaría contar con un mapa en el que se establezcan paradas gastronómicas y los sitios turísticos que se podrían visitar en la comunidad Tigua?

Si

No

¡Gracias por su colaboración!

ESTUDIO MACRO

2.1 Evolución de la gastronomía ecuatoriana

En la cocina ecuatoriana existen productos que aportan un gran valor y sabor natural a las comidas como por ejemplo, la diversidad de papas, las cuales aportan el sabor natural de los locros; la variedad de maíz existente que se utiliza para preparar mote, tostado, chulpi y tortillas y por último los diferentes tipos de verde con los que se elabora sopas, sangos, cazuelas, empanadas, corviches, entre otros platos. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

A través de la historia, la gastronomía ha permitido establecer el sentido de pertenencia social y cultural, mediante la diversificación de ingredientes, formas de cocinar y recetas; que al fusionarse se obtiene como resultado una gastronomía identitaria. En Ecuador, es evidente la influencia de culturas propias y ajenas, que de cierto modo han permitido estructurar nuestra propia identidad culinaria. Estas culturas arribaron al país dejando su huella en distintas épocas, como son:

- Cultura indígena (aborigen), quienes habitaban el territorio originalmente
- Cultura española, quienes llegaron al continente en los viajes del descubrimiento
- Cultura africana, quienes fueron traídos por los iberos, para trabajar en las minas y los cañaverales como esclavos.

Es por eso que, no solo las costumbres alimenticias de los ancestros indígenas se vieron cambiadas, sino también la música, la vestimenta y el idioma. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012)

Cultura Indígena (Aborígen)

Hace 12 000 a.C., los primeros habitantes fueron nómadas y su alimentación se basaba en la caza y recolección, consumían sus alimentos en estado natural, es decir, crudos o podridos. Años posteriores se convirtieron en sedentarios, permitiéndose asentarse en lugares estratégicos cercanos a ríos y manantiales, planicies que eran áreas óptimas para la agricultura y bosques de donde obtenían la leña. Con el paso de los años, los saberes sobre la alimentación aumentan y se hace más compleja (Nacimba & Pabón, 2017)

Para el periodo de Integración en los años 500 d.C y 1533 d.C., surgen importantes Señoríos, Confederaciones, Estados y Ciudades, siendo las áreas más importantes las de la costa y sierra. La población se dedicaba a la agricultura y la caza. Los señoríos étnicos eran grupos de personas que contaban con una gran estructura social, política y cultural; su líder era el cacique o también conocido como Kuraka; estos grupos intercambiaban (trueque) sus productos a través de los mindalaes en el tianguiz donde hoy se ubica la plaza de San Francisco.

Posteriormente, los Incas conquistaron los señoríos de la sierra, siendo Tupac Yupanqui quien inició la conquista en el siglo XV y se consolidó con su hijo Huayna Cápac; esta conquista se la pudo realizar también por medio de alianzas comerciales y matrimoniales. El pueblo Inca implantó un sistema económico y político basado en la producción y la propiedad comunal, también poseían habilidades agrarias y la mayoría de sus cultivos eran de papa y maíz. En 1529, el reino inca entra en disputa por la posesión de poderes entre Huáscar y Atahualpa. (Santos, 2017)

Cultura Española

El Imperio Inca (Tahuantinsuyo) se hallaba en un intenso conflicto interno, de tal manera que, facilitó la conquista a los españoles en 1532; Atahualpa fue prisionero y ejecutado en 1533

y el 6 de Diciembre de 1534 inicia el periodo de colonización española destruyendo toda edificación inca. (Santos, 2017)

La cocina vernácula se transformó y mezcló con la gastronomía española, evolucionando en conventos, monasterios e iglesias dando así, origen a la cocina conventual y por último denominarla cocina criolla. Con la conquista española los cultivos aumentaron mediante la expropiación de territorios indígenas y el trabajo duro en los huasipungos, donde los indígenas trabajan para los terratenientes. La religión fue considerada como un arma que permitía controlar y evangelizar al pueblo conquistado, por medio de la celebración de festividades religiosas, en las cuales se realizaban danzas, músicas y platillos especiales para cada una; donde se une el culto y la comida, la religión y las fiestas indígenas. (Nacimba & Pabón, 2017)

Cultura Africana

La malaria arrasó con un alto porcentaje de la población nativa de América, de tal forma que, los conquistadores europeos se vieron obligados a buscar nueva mano de obra esclava. En el año de 1500, alrededor de 11.7 millones de africanos cruzaron el Atlántico; esta nueva mano de obra era resistente a la enfermedad y contaba con una gran fuerza física. Se especula que la llegada de este pueblo esclavizado a Ecuador fue por medio de un navío negrero que tenía como destino Lima, encalló en las costas del norte de Esmeraldas. Los esclavos lograron escapar hacia las junglas donde sus descendientes aún lo habitan. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

Los nuevos habitantes tuvieron que adaptarse y buscar nuevos productos alimenticios, que de cierto modo compensaran a los alimentos que obtenían de su tierra natal África; entre los alimentos que adoptaron a su nueva forma de alimentación, son:

Tabla 2*Formas de alimentación de la cultura afroamericana*

Producto Original	Producto Sustituto	Producto Terminado
Mijo – Sorgo	Fréjol	Guisados
Mandioca	Yuca – Camote	Acompañamientos
Batatas	Plátano	Maduro asado
		Chucula Patacones
		Chifles Empanadas
		Caldo de bolas de verde

Fuente: (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

Se puede decir que, la gastronomía ecuatoriana especialmente la costeña tiene una gran influencia de la cocina africana y en la actualidad se la considera como culinaria propia.

2.2 Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral es la representación de la manera o práctica de preparación de los alimentos con tradiciones y conocimiento de los antepasados, hayan sido estos los progenitores directos de una persona o sus familiares; donde se relaciona a un grupo social con sus antepasados y todo lo que han heredado para pasarlo de generación en generación. (Hernández Morales, 2012)

Bembibre (2006) Citado por (Coque Arboleda, 2013) insinúa que la gastronomía ancestral es la mezcla de algunos aspectos como son: el lugar en el que habitan, los alimentos que son propios de ese lugar, sus costumbres, tradiciones, cultura; todo esto es una mezcla que un pueblo o comunidad ha adoptado y además ha añadido de sus conocimientos propios para preparar sus alimentos, los cuales reflejan toda su historia y tradición desde hace años atrás como evidencia de su historia.

2.3 Gastronomía en Ecuador

Ecuador al ser un país con suelos ricos en minerales alberga una amplia gama de productos en cada una de sus regiones; en la zona andina posee alimentos que han venido de generación en generación que son: maíz (granos), papas en diversas variedades, oca, mellocos, mashua, zambo; que a su vez forman parte del Patrimonio alimentario del Ecuador. (Fuerez Anrango, 2013, pág. 15).

Los productos que se han mantenido hasta la actualidad desde tiempo muy antiguos son; maíz, ají, papas, tomate, plátano, yuca, entre otros; además de los animales que han sido fuente de alimentación como: tórtolas, cuyes, venados, churos, llamas, llamingos, cerdos; y entre las frutas se encuentran maracuyá, mora, mortiño, piña, entre otros más; con todos estos alimentos se preparan platos representativos que hoy en día han sufrido varios cambios, pero que aún se mantienen dentro de la alimentación como es la frugal, una colada hecha con granos tierno, uchucuta que es muy similar a la fanesca, el lockru, los cuyes asados que hasta ahora se consumen en varias zonas del país y que se ha vuelto uno de los platos representativo de muchos sitios y una de las más importantes también es el charqui (carne seca y ahumada). (Gallardo , Carlos; EL TIEMPO DIARIO DE CUENCA, 2016)

2.4 Gastronomía Ancestral en Ecuador

La gastronomía ancestral en el Ecuador está constituida como parte de una mezcla de varias generaciones representadas en su manera de vida, forma de hablar, música, danza, costumbres y tradiciones propias de un pueblo; ya que es una manifestación propia de un lugar y el modo de vida de sus habitantes, además que el país cuenta con tres identidades que han influenciado en la historia de la gastronomía y estas son: la indígena que representa a la mayor parte de los pobladores aborígenes del país; la afroamericana que fue protagonista de la esclavitud y que ocupa territorios

del país y que además ha introducido costumbres y tradiciones propias de sus raíces, las cuales son acogidas por otros pueblos; y la española que fue aceptada por medio de una imposición en la época de la conquista. (Acosta Sánchez & Toapanta Muela, 2016)

Al hablar de cocina no solo se debe analizar la parte externa, es decir mirar un plato o saborear sus ingredientes, sino además es importante analizar su esencia, ver más allá de lo que se puede palpar, analizar la historia, la manera de cocinar de la persona que prepara los alimentos, de los años que ha pasado esa receta de generación en generación. (Acosta Sánchez & Toapanta Muela, 2016, págs. 46-47)

Se ha tomado como referencia ciertas técnicas ancestrales gastronómicas de la comunidad Tigua para compararlos con otros lugares similares a nivel nacional, que ofrecen varias de estas técnicas gastronómicas reflejadas en diversidad de platos, las mismas que se detallan a continuación:

Claudia Fuevez menciona que la escritora Libertad Regalado, en el año 2008 en su libro señala que “antiguamente los pobladores ya se habían involucrado con sus ancestros, mediante el uso de vasijas, en los rituales que se hacían para los espíritus, lo que para ellos era muy representativo”. La identidad cultural y gastronómica del Ecuador ha pasado por varias etapas; en la época aborígen solían cocinar en cortezas de plantas, luego de paso a utilizar recipientes hechos en barro y otros utensilios que servían para cocinar todo tipo de alimentos. (Fuevez Anrango, 2013)

2.5 Agricultura ancestral

Históricamente la alimentación ha tenido dominio sobre la naturaleza, que con el pasar de los años se pudo domesticar el suelo y los animales, iniciando con los primeros cazadores, pescadores y recolectores hasta llegar al desarrollo de la agricultura, en la cual, se emplean varias técnicas de obtención y transformación de alimentos. Con la aparición de la agricultura, los primeros grupos

humanos, decidieron asentarse en ambientes óptimos que les permitiera producir productos que en parte cubrían sus necesidades. (Unigarro Solarte, 2010)

Varios estudios realizados demuestran que, en el periodo aborigen, el ser humano alcanzó un alto nivel de conocimiento a lo que se refiere con la domesticación de las plantas, dando inicio al sistema de camellones, que era practicado en la región costera y andina, su principal característica de este sistema es que los sembríos se encontraban en las orillas de los ríos y en los alrededores de las lagunas. Otro sistema que apareció fue los bosques comestibles que trata de interactuar la crianza de varias plantas en un mismo sitio. (Nacimba & Pabón, 2017)

Gracias a los incas, se expandieron las prácticas de intercambio entre regiones habilitando el acceso a una amplia gama de productos alimenticios al igual que la existencia de varios pisos térmicos que facilitan la producción de dicha variedad.

Para Catalina Unigarro (2010), el avance de la agricultura ha permitido que las comunidades desarrollen un calendario de cosechas basado netamente en ciclos naturales, dicho calendario incluía los diferentes periodos fructificación o la migración de animales. La dependencia de la naturaleza permitió el uso sagrado y ritual de algunos alimentos característicos de la zona, en forma de ofrendas, actos de iniciación, actos de generosidad de sacerdotes en festividades o como bebida que denoten un lazo social en la comunidad. (Unigarro Solarte, 2010, págs. 85-86)

En la actualidad, con solo recorrer el país se puede observar de cerca el talento y el ingenio que han desarrollado los pueblos originarios, logrando alcanzar una agricultura eficiente e inteligente, que incluye saberes y tecnologías aplicadas a la agrobiodiversidad, que se mantiene vigente y resistiendo, pese al impacto generado por la agricultura industrial y la expansión urbana. (Gortaire, Agricultura ancestral en el Ecuador, 2015) La capacidad del ser humano para afrontar las adversidades que se le presentan, es importante ya que con esto, ha sido posible el origen a

distintas formas de cultivar los productos alimenticios en suelos que a simple vista no serían capaces de producir.

El artículo publicado por el señor Roberto Gortaire “Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros y desafíos” hace mención a los importantes sistemas agrícolas ancestrales y patrimoniales que en su mayoría aún se mantienen vigentes (Gortaire, 2016); a continuación se describe a las técnicas de cultivos ancestrales que fueron y siguen siendo utilizadas por los diferentes pueblos del Ecuador.

Tabla 3

Técnicas de cultivos ancestrales

TÉCNICA	DESCRIPCIÓN
CAMELLONES	<ul style="list-style-type: none"> • Forma de agricultura de los indígenas aborígenes. • Traspaso de tierra para formar camas de cultivo elevadas. • Practicado especialmente en llanuras donde existía un alto nivel de agua
CHAKRA ANDINA	<ul style="list-style-type: none"> • Forma de agricultura propia de la población indígena (quichuas). • Origen prehispánico. • Amplio sistema de semillas y adaptaciones varietales que se germinan en los pisos climáticos que van entre los 2 400 y 3 500 m.s.n.m. • Se orienta a la satisfacción alimentaria familiar y comunitaria. • Para la siembra se tiene en cuenta el ciclo lunar, los solsticios y equinoccios, los mismos que marcan los hitos del calendario agrofestivo andino.
WACHU ROZADO	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología de labranza de origen milenario. • Sistema integra una mezcla de pastizales silvestres y modernos utilizados para la crianza de ganado vacuno en rotación con variedades de papas, y otros tubérculos.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se aplica de forma manual con un apero (utensillo) específico (palón con cute). • Mantiene una relación cercana con el ecosistema frío y húmedo.
SIEMBRA DE AGUA	<ul style="list-style-type: none"> • Origen ancestral propio de los Andes bajos ecuatoriales. • Sistema de siembra de agua o Catacocha. • Humedal artificial que fue ocupado previo la incursión del incario. • Implica la creación de grandes lagunas de infiltración en zonas altas, que captan la aguas lluvias a través de canales. Esta agua infiltrada aparece en vertientes en zonas más bajas y se moviliza por quebradas; allí se instalan los denominados “tajamares”. • Durante el invierno, el sistema se llena y luego es aprovechado en los meses de sequía.
FINCA MONTUBIA	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema agrícola diversificado en las provincias costeras. • Practicado por familias campesinas de tradición montubia. • En la finca suelen coexistir subsistemas como son: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Albarradas: es un humedal artificial, que en el centro capta agua en épocas de invierno, y se utiliza en el riego, la crianza de peces, patos. Es común en zonas secas ▪ Sistema central: se desarrolla cultivos de cacao, café o banano, también integra cultivos frutales, forestales, hortalizas y crianzas animales ▪ Eras o huertas: es la despensa familiar de hortalizas, legumbres, condimento, frutales y otros cultivos propios de la alimentación básica familiar.
CANOEROS	<ul style="list-style-type: none"> • Son pequeños huertos hortícolas y medicinales.



<p>COLINOS</p> <p>CANTEROS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se cultivan en camas elevadas construidas generalmente con madera y caña guadua. • Modelos de agricultura ancestral de roza y tumba (tala y quema) • Se desarrollan en armonía con el bosque húmedo tropical. • Cultivo de caña de azúcar. • Se observa generalmente en parcelas de entre 500 o 1000 metros cuadrados encerradas entre árboles y arbustos.
<p>AJA SHUAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Practicado por la nacionalidad Shuar. • El rol de la mujer shuar es importante y es responsable del manejo del sistema. • Practica de ritos como: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anent: plegarias o cantos de singular belleza y que son una muestra del respeto a la naturaleza. ▪ Nantar o talismanes: son piedras especiales ocultas por la mujer en algún punto dentro del Aja. ▪ Nunkui: es la reina del Aja, quien emite la energía y vitalidad necesaria para el desarrollo de los cultivos.
<p>CHAKRA AMAZÓNICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usan los pueblos ancestrales quichuas del oriente ecuatoriano. • Agricultura realizada en el lecho o vega de río. • Áreas fertilizadas por el río.

Fuente: (Gortaire, Agricultura ancestral en el Ecuador, 2015)

Como método alternativo de la agricultura tradicional aparece la agroecología como un modo de producir sosteniblemente y garantizando la diversidad alimentaria, por la calidad nutricional de los productos manteniendo los sabores tradicionales de los alimentos. También surge como una forma de favorecer a las familias que se dedican a la producción de alimentos y que estos sigan

produciendo productos locales y diversos que contribuyan de manera directamente a la preparación de recetas que conforman la gastronomía ecuatoriana. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

2.6 Ganadería ancestral

Varios estudios arqueológicos realizados en los Andes ecuatorianos revelan que, la alimentación de los primeros pobladores se basaba en el consumo de ciertos animales que, no eran muy salvajes y su caza no requería de mucho esfuerzo, además de que algunos de ellos solían quedar atrapados o moribundos; como son: pudus, aves, conejos, caracoles, venados de cola blanca, guantas, tapires y roedores. Aunque en la actualidad mucho de los animales que formaban parte de la dieta del ser humano, se encuentra ya extinta.

Como se describe en el libro “Origen de las Civilizaciones Andinas” del señor Jorge Silva Sifuentes (2017), que años después, los pueblos empezaron a domesticar a ciertas especies de animales que mostraban no tener un comportamiento salvaje como los camélidos, los cuyes y los perros; por otra parte los venados no pudieron ser domados por el simple hecho de que eran animales veloces cuando se sentían amenazados (Silva Sifuentes, 2017, págs. 57-60). Cada una de estas especies cumplía una función cubriendo una necesidad del ser humano; como se presenta a continuación:

Tabla 4

Función de los animales domesticados

ESPECIE	FUNCIÓN
CAMÉLIDOS:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proporcionan carne para la alimentación y cuero para prendas de vestir
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ALPACAS 	<ul style="list-style-type: none"> • Su guano es utilizado para prender fuego • Sus huesos se convertían en tencillos
<ul style="list-style-type: none"> ▪ LLAMAS 	<ul style="list-style-type: none"> •

CONTINÚA



<ul style="list-style-type: none"> ▪ VICUÑAS 	<ul style="list-style-type: none"> • Por su gran tamaño se lo utiliza como bestia de carga. • Con su lana se elaboran mantas • Animal más pequeño • Posee incisivos en constante desarrollo. • Su lana es más fina y larga
CUYES (Cávidos)	<ul style="list-style-type: none"> • Acompañante de la gastronomía. • Utilizado en actos curativos y adivinación.
PERROS	<ul style="list-style-type: none"> • Fiel acompañante de los cazadores. • Formó parte de la dieta del ser humano arcaico.

Fuente: (Silva Sifuentes, 2017)

Cabe mencionar que los camélidos es una especie introducida por el imperio Inca al Ecuador, pero su uso en la zona en la que habita no varía con la anteriormente descrita.

Por otra parte, el libro “Dioses, Símbolos y Alimentación en los Andes“ muestra que la zona costera aprovechaba la explotación del ambiente marino mediante la pesca y la recolección de moluscos era la principal fuente de proteína, pero no se excluía la caza de ciertos animales que vivían en las zonas medias. Aunque las regiones costera y andina se encuentran distantes, se pudieron hallar restos de conchas que demuestran que entre estas dos regiones se realizaban intercambios, logrando obtener una dieta variada. (Gutiérrez Usillos, 2002)

2.7 Técnicas de cocción ancestral

Los antepasados tuvieron un avance gracias a la recolección de los productos propios de cada una de las zonas, su conocimiento sobre preparación de alimentos se ha ido pasando de generación en generación y por tanto evolucionando de manera significativa con el pasar del tiempo; antiguamente los pobladores tenía ciertas manera de cocinar sus alimentos, una de las más

representativas fue la del fuego directo que se lo haciendo en tullpa y otros utensilios que se elaboraron a base de barro. (Gallardo , Carlos; EL TIEMPO DIARIO DE CUENCA, 2016)

- **Barro**

Se prefería cocinar en barro, ya que era un componente principal en la época de los Incas, debido al material poroso con el que estaban hechos los utensilios, lo que permitía que el vapor que se encerraba dentro pueda salir por los poros de los recipientes y así los alimentos puedan cocerse con poca humedad.

En América Central se prefería utilizar ollas de barro, ya que estos utensilios eran muy útiles para cocinar alimentos que requerían de agua como un estofado, carnes, sopas e incluso arroz; además porque eran alimentos que requerían de un tiempo de cocción establecido entre 2 a 3 horas; pero se debía tener mucho cuidado y precaución con el tiempo, ya que el barro concentra el calor y al no poseer liquido en su interior podría reventarse el recipiente.

- **Asado**

Asar es una de las técnicas de cocción muy utilizada en la parte de América del Sur, consiste en poner los alimentos sobre el fuego emitido por algún material natural como carbón vegetal, madera (roble, quebracho, coronilla) o leña; con una temperatura que permita cocer , dorar o cocinar esos alimentos para que puedan ser consumidos. La madera que se utilice debe ser por su alta durabilidad, además de su aroma, ya que este es transmitido al alimento que se encuentra en cocción y ayuda a que su sabor varíe y conserve sus proteínas y grasas. Luis Valenzuela (2016)

Se han identificado varios tipos de asado, entre los cuales se encuentran:

En brasas

Esta es una técnica ancestral que por su rapidez ha sido muy utilizada desde tiempos remotos como el pre cerámico, además porque con este tipo de cocción no se necesita acompañar el alimento

que se va a cocinar con un género graso, al estar en contacto con el fuego conserva su sabor propio; siempre se debe tener cuidado de que el alimento no se quemé o carbonice al permanecer mucho tiempo expuesto al fuego y por esta razón se ha empleado la utilización de una parrilla o brasas para su fácil cocción. (Chicaiza Basantes & Chunllo Tubón, 2015)

Según Nohajulca (2009) menciona que Gonzales de Holguín afirma que asar en quechua se traduce como “cucani”. (pág. 2)



Figura 1. Cuy Asado
Fuente: (Crónica, 2017)

En cenizas

Esta técnica residía en colocar los alimentos que se deseaban cocinar sobre las cenizas que quedaban o tapaban al material natural que se encendía para provocar el fuego, se lo hacía introduciendo los alimentos en algún material que ayude a que los alimentos no se coloquen directamente sobre la ceniza y así se adhiera al mismo. (Ulloa Espinoza, 2013, pág. 48)

En bejuco

Esta técnica de cocción se considera propio de los pueblos erradicados en la Amazonía, se basa en la cocción especialmente de pescado dentro de una caña, además según se manifiesta Catalina Unigarro (2010) en el documento sobre el Patrimonio Cultural Alimentario existen varias platos que se han realizado con esta técnica como es el sudado de pescado dentro de la caña guadua, el que es representativo de la provincia de Los Ríos en la costa del país, es por ello que se puede evidenciar que esta técnica no solamente fue utilizada en la Amazonía, sino en varias zonas del país; debido a que además se menciona que es una técnica hereditaria de la cultura china, ya que una de sus técnicas de cocción son en bambú. (pág. 123)

Pachamanka

Una técnica ancestral muy conocida y utilizada, ya que también se la conoce con el nombre de “olla de tierra”, consiste en realizar un hueco en la tierra y colocar piedras calientes en su interior, posteriormente colocar los alimentos alternando entre vegetales, frutas, carnes y más, para finalmente cubrir con tierra y hojas evitando que el calor escape. (Unigarro Solarte, 2010)

Rosario Olivas Weston en el libro de Cocinas Regionales Andinas editado por Julio Pazos Barrera (2010) , menciona que “se puede pensar que la pachamanca es igual a la huatia, pero la diferencia sustancial es que los alimentos son protegidos con hierbas que actúan de aislantes de la tierra” (pág. 24)



Figura 2. Pachamanka

Fuente: (Latino Andina distribuidora, 2013)

Huatia

Es la técnica de cocción que se la conoce también como asado con arena caliente o terrones hechos de tierra, además se dice que esta es muy conocida ancestralmente en los Andes como una de las técnicas gastronómicas más populares; misma que se ha confundido con la pachamanca por la similitud en la preparación y cocción de los alimentos. Consiste en alternar tubérculos como: papas, ocas, camotes, yuca con los adobes que se realizó con la tierra, a pesar de que tengan contacto con los alimentos, además que a diferencia de la pachamanca aquí no se colocan más alimentos que no sean tubérculos, ni tampoco se usan hierbas. (Pazos Barrera, 2010, pág. 25)

- **Piedra**

Las piedras han sido consideradas como elementos de la naturaleza muy importantes en la gastronomía ancestral, por su utilización desde que el fuego apareció hasta actualmente en la práctica de técnicas de cocción para calentar y cocinar alimentos. Se las puede colocar sobre los alimentos o muchas veces entre ellos, entre los productos que se solían cocinar en piedra

encontramos papas y otros tubérculos, además de algunos tipos de carne. (Unigarro Solarte, 2010, pág. 124)

Para que las piedras puedan ayudar en la cocción del alimento previamente deben ser calentadas sometiéndolas en fuego, luego de un tiempo de permanecer ahí y haber tomado un color rojo cenizo se deben sacar y colocar dentro del sitio o sobre el lugar en el que se va a realizar la cocción; esto sirve para que el alimento no se adhiera a la piedra, sino que simplemente capte el calor que esta emana.

Las piedras volcánicas por su origen han sido las más utilizadas en la gastronomía, poseen además varios minerales como magnesio. Calcio y hierro; los mismos que al estar en contacto con los alimentos transmiten estos minerales y agregan un sabor especial al género en cocción.

- **A vapor**

Esta técnica consiste en cocinar alimentos dentro de un recipiente, pero de tal manera que no toquen el agua, para ello se ayuda de otros materiales como por ejemplo carrizo, cañas u otro utensilio en el que se puedan apoyar y únicamente recibir el vapor. En la selva se solía colocar unos palos para que los alimentos no toquen el agua, además se tapaba con hojas la olla y encima una tapa. (Pazos Barrera, 2010, pág. 28)

Envueltos

Esta es una técnica gastronómica que ha pasado por varias generaciones desde la época muy antigua hasta la época moderna; Luis Valenzuela (2016) en su proyecto de titulación señala que los envueltos son muy utilizados en la ciudad de Cuenca, los que consiste en envolver en hojas de achira o bijao masas hechas a base de maíz y otros alimentos, se seleccionaba este tipo de hojas, ya que eran las más comunes en estas zonas; una vez envuelto se procedía a cocinar en agua o al vapor e incluso algunas personas cocinaban en brasas. (Valenzuela Alvarez, 2016).

La técnica de cocción utilizada es al vapor o a las brasas, ya que Gil Martínez menciona que esta es una manera en la que se puede aprovechar al máximo los nutrientes que poseen los alimentos, ya que al cocinarse en un lugar cerrado los olores y jugos que emanan los alimentos sirven para la concentración y sabor de los mismos; además a estos alimentos se los puede acompañar con algún género cárnico o también frutas. Las humitas, quimbolitos y otros se acompañan con frutas o pasas; mientras que un tamal se acompaña con carnes. (Gil Martínez, 2010)

- **Hornear**

Esta técnica de cocción posee una acción directa con el calor, ya que se expone el alimento directamente sobre un recipiente; su principal cualidad es que los alimentos no pierden sus jugos, lo que ayuda a que conserven su sabor y además no se pierdan los nutrientes que poseen. (Centeno, 2013).

Horno de tierra

Se debe además hacer referencia a un horno de tierra o pozo de cocción, ya que es el espacio principal en el cual se coserán los alimentos. Es una práctica de cocción muy antigua, pero que a la vez tiene gran valor cultural e histórico (no confundir con el horno de ladrillos).

Un horno de tierra tiene como finalidad atrapar el calor de tal manera que los alimentos que se coloquen dentro puedan ser cocinados o ahumados con el vapor que se encuentra en su interior. En tiempos pasados un horno de tierra era muy utilizado, incluso se ha reconocido como un símbolo de un asentamiento temporal de un pueblo, especialmente en zonas muy frías en las cuales era muy difícil cocinar al aire libre; esto ha sido investigado por varios arqueólogos, debido a que se conserva en ciertos lugares hasta tiempos presentes.



Figura 3. Horno de tierra

Fuente: (The house of Tócame Roque, 2015)

- **Hervir**

Esta fue una técnica que se empleó en el periodo Incaico, los pobladores solían cocinar en agua sus alimentos, especialmente los productos cárnicos y vísceras de los animales que cazaban para su alimentación diaria; pero también se cocinaban otro tipo de alimentos como: papas, ocas, yuca, camote, fréjol, zapallo, entre otros. Esta técnica se utilizó para la cocción de la chicha en la que se incluían varios ingredientes e incluso frutas. Todos los alimentos debían pasar por un proceso de ebullición para su cocción y el tiempo que permanecían en contacto con el calor era de acuerdo al alimento que se estaba cocinando. (Nohajulca, 2009, pág. 3).

Además esta es la técnica que se utiliza hasta la actualidad en todo tipo de cocina y se podría decir que es la más común; el agua es un elemento fundamental para que esta técnica se pueda realizar, ya que con el líquido se puede realizar la cocción adecuada de los alimentos. (Unigarro Solarte, 2010)

- **Fermentar**

Esta técnica al igual que la anterior también fue utilizada en el periodo Inca, y especialmente en un tipo de comida como fue la chica o llamada también “aswa” o “aqha”; esta bebida una vez cocinada se dejaba varios días al ambiente con el fin de que todos los ingredientes se amalgamen y puedan expulsar líquidos de tal manera que la bebida se fermentaba y era adecuada para su consumo, debido a que los pobladores Incas consumían esta bebida con frecuencia, siempre y cuando esté fermentada. (Nohajulca, 2009).



Figura 4. Fermentación de la chica en pando de barro

Fuente: (Chimborazo, 2009)

Chicaiza & Chunllo (2015) mencionan que la técnica de fermentación no solo se usaba en la chicha, sino que además era empleada para fermentar las papas, este alimento se utilizaba para calmar el frío del páramo como una medicina. (pág. 17).

Se señala además que a este método se considera como uno de los que no tienen asepsia, debido a que se considera que en otras comunidades como son las Amazónicas se utiliza hasta la actualidad este método en la preparación de bebidas con ayuda de la saliva humana, la misma que actúa como un componente de fermento a manera de levadura. (Ulloa Espinoza, 2013, pág. 48)

▪ **Tostar**

Catalina Unigarro (2010) manifiesta que esta es la técnica mediante la cual se tuestan o cuecen alimentos de tal manera de obtener una textura crocante; antiguamente se realizaba el “tostado”, era el nombre que se le atribuía al maíz tostado en el Ecuador, el mismo que se acompaña con ciertos alimentos propios de las zonas (coladas) y otros que han sido adoptados por otras culturas (encebollado). Algunos de los alimentos que se tostaban son: maní, frejol, quinua, maíz, y más. (pág. 124)

2.8 Métodos ancestrales de conservación de alimentos

Los antiguos pobladores optaron por adoptar ciertos métodos de conservación para los alimentos, varios de ellos ayudaron no solo a la fácil cocción de los mismos; sino también en la transportación de estos alimentos al igual que en su almacenamiento, ya que como se sabe no contaban con artefactos que ayuden a la conservación de los productos, por lo cual tenían que valerse de fuentes naturales. Cabe destacar que no todos estos métodos ayudaban a los alimentos, algunos de ellos se podría decir que los perjudicaban, debido a que existen ciertos productos que pasado un periodo de tiempo en conservación van perdiendo sus nutrientes y minerales naturales. (Estrella, 1988)

En los pueblos que habitaron la parte central de los Andes, cada uno de los gobernantes que velaba por dicho pueblo tenía la obligación de pedir que mantengan una manera de conservar sus alimentos, debido a la ubicación en la que se encontraban; entre los principales métodos de

conservación que se encontraron están que la carne se secaba al sol y se la salaba, eso se conocía como charqui, generalmente la carne que se utilizaba era de venado y llama, que era la fauna propia de la región; pero también se consumían: palomas, aves y perdices y en ciertas zonas incluso se secaba la carne de las ranas. En la zona costera del Ecuador los habitantes secaban el camarón con la ayuda de arena caliente y piedras, a lo que dieron el nombre de “anuka” para almacenarlo en canastas hasta ir consumiéndolo. (SCOUTS Ecuador, 2015)

Según menciona David Lagos (2011) En su proyecto de titulación los antiguos pobladores indígenas no eran personas que consumían carnes diariamente, debido a que sus preferencias alimentarias eran otros alimentos que obtenían de las cosechas como los granos; es por ello que el método de conservación más utilizado era el charqueado, el mismo que significa seco y flaco en quichua. (págs. 40-42)

En el libro el Pan de América (1988) y en el documento del Patrimonio Cultural Alimentario (2010) se señalan los métodos de conservación ancestrales para la región Andina, algunos de cuales aún se conservan en ciertas comunidades y poblaciones del país, los cuales se pueden visualizar en la siguiente tabla:

Tabla 5
Métodos ancestrales de conservación de alimentos

MÉTODO	EN QUE CONSISTE	TIPO DE ALIMENTOS	FINALIDAD	PRODUCTO FINAL
Asoleado	Exponer los alimentos al sol antes de almacenarlos	ocas, jícama y	incrementar el nivel	
		miso	de azúcar	
		maíz	Reducción y deshidratación	harinas y camcha
		zapallo y zambo	maduración	

CONTINÚA 

		quinua	secado y deshidratación	
Salado-Asoleado	Colocar sal previamente triturada sobre la carne y colocar sobre hilos o cuerdas al sol para secarse por varios días.	carnes de cuy, llama, venado, conejo, etc.	conservación de la carne por tiempo prolongado	Charqui
		pescados y mariscos		pescado seco
Cocción-soleado	Cocinar el alimento en agua y posteriormente exponer al sol.	maíz	Eliminar la cutícula del grano y adquirir dureza.	mote
		maíz cau	reducir el grano	chuchuca
Cocción-remojado- asoleado (desamargado)	Cocinar el grano, dejar al remojo por varios días cambiando de agua y luego exponer al sol para su secado.	chocho	eliminar el contenido tóxico	
Putrefacción-asoleo	Colocar en un hueco en la tierra, con un poco de agua y cubierto con pedras y paja; dejar por varias	papas y maíz	Para uso medicinal como tratamiento de ciertas enfermedades infecciosas internas.	tochosh (perú), fute (Colombia)

	semanas y exponer al sol.			
Salado-ahumado	se coloca abundante sal en las carnes y se colocan en cuerdas para que reciban el humo	carnes de monte pescados y mariscos	conservar la carne por más tiempo	
Congelación-remojo- asoleo	Exponer a la papa en las zonas altas de los Andes, donde se concentra el frío de páramo, posteriormente remojar en agua por algún tiempo, luego sacar y exponer al sol.	papas	deshidratar y preservar	Tunta o chuño (Perú) Chunu (Loja)



Maceración-asoleo	Descascarar y cortar el producto en pedazos, se deja en maceración en un recipiente con agua de dos a tres días, se saca el producto y se coloca en hojas para que destile el agua y se deja al sol en cestos con fibras.	yuca	obtención de subproductos (masa)
Tostado-molido	Tostar el producto y moler posteriormente	granos (maíz, cebada, quinua, fréjol, maní)	conservación harinas

Fuente: (Patrimonio Cultural Alimentario, 2010) (EL PAN DE AMÉRICA- Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador, 1988)

2.9 Utensilios

Los pobladores americanos aborígenes tuvieron una fase Paleolítica, en la que tuvieron varias culturas que son:

- Nódulos y lascas (primera migración):

Instrumentos realizados con lascas que fue lo que caracterizó a esta cultura, los hallazgos se encontraron en Santa Elena.

- Cazadores Especializados (segunda migración)

El elemento principal para la realización de utensilios fue la obsidiana, la misma que era intercambiada con otras culturas.

- Cazadores-Recolectores y Cultivadores (plenamente americana)

Los pobladores para realizar utensilios utilizaban madera y labranza, con lo que realizaban azas de piedra y hachas. (Ulloa Espinoza, 2013)

En la gastronomía ancestral del Ecuador se han utilizados diferentes artefactos que han ayudado a la cocción y preparación de alimentos, los mismos que han sido realizados de diferentes materiales como: barro, madera, metal, piedra y otros más.

La información sobre los utensilios de cocina utilizados por los antiguos pobladores de la región Andina, fueron tomados de dos fuentes importantes que son: el proyecto de titulación de Hernández (2012) “Rescate de Técnicas Culinarias Ancestrales en la Gastronomía Tungurahuense” y del Documento del Patrimonio Cultural Alimentario (Unigarro Solarte, 2010).

Tabla 6
Utensilios ancestrales

UTENSILIO	MATERIAL	CARACTERÍSTICA	UTILIZACIÓN	ALIMENTOS EN LOS QUE SE USABA
Mates	Corteza dura de cierto tipo de calabaza	fue utilizada como recipiente de cocina	almacenar bebidas , como vaso o taza	agua, chicha, etc.
Ollas	cerámica	diferentes tamaños, forma cilíndrica o redonda	hervir, estofar y cocinar al vapor	carnes, mariscos, granos, etc.
		grandes	elaboración de chupe y guisos	carnes, granos

CONTINÚA



		medianas	transporte de las viandas	todo tipo de alimentos
		pequeñas	conservar o calentar la comida	
Cántaros	cerámica	diferentes tamaños		
		humihua	transportar	agua
		puyñu	transportar y	agua y chicha
		Macas	almacenar	
		tteco		
Tinajas		similar a las ollas de diferentes tamaños	guardar	alimentos
			fermentar	chicha
Tostadoras	cerámica	utilizada como instrumento para cocinar	tostar o freír	tortillas y pan de maíz
Sacos	cabuya u otras fibras	Utilizados para cuidar alimentos de la humedad y prolongar su conservación	almacenar	granos y hojas
		se guardaban en soberados o trojes (lugares de almacenamiento)		
Batanes	pedras (una grande de base y una pequeña para mano)	Usados para moler granos, usando la piedra base y la pequeña.	moler	maíz y otros granos

CONTINÚA



Mortero	piedra	similar al batán, pero más pequeño	moler	maíz y otros granos
		varía en tamaño y su forma	obtener harinas	maíz, yuca , quinua
Rallador	piedra pómez, piedra volcánica	Instrumento de cocina	moler o triturar	
Coladeras	diferentes fibras	Utilizado con diferentes productos	colar	variedad de féculas, harinas
Instrumentos de corte	fibras filosas, madera (chonta)	Se moldeaba el material para que quede filoso.	cortar	todo tipo de alimentos
		se elaboraban instrumentos en cobre y bronce como instrumentos de culto		
Cucharones	madera	Algunos por su tamaño servían para pasar alimentos de un recipiente a otro	mover alimentos	sopas, guisos, etc.
Paila	Bronce	tiene una excelente conducción de la temperatura	cocción	envueltos
tiesto	cerámica	se usa sobre un fogón o piedras calientes	tostar para obtener harinas o cocinar alimentos	granos y tortillas de maíz y trigo

Fuente: (Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

ESTUDIO MICRO

3.1 PROVINCIA DE COTOPAXI

▪ Datos generales

Se encuentra localizada en el centro norte de la Cordillera de los Andes, permitiéndole ser un escenario de extraordinarias montañas con cimas nevadas, místicas lagunas, sitios históricos y el majestuoso volcán Cotopaxi lo que la convierte en una provincia con alto potencial turístico. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

En la historia de la provincia se obtiene como dato de fundación el 01 de abril de 1851; conformado por dos cantones: Latacunga como capital de la provincia y Ambato. Seis meses posteriores a su fundación se cambia de nombre por “Provincia León” en homenaje al filántropo Oro Vicente León y Argüelles, permaneció bajo esta denominación hasta 1938. Para este año el General Alberto Enríquez Gallo, devolvió a la provincia su antigua denominación, con la cual se la conoce hasta la actualidad. (Martínez, 2006)

Tabla 7

Datos generales de la provincia

NOMBRE	Cotopaxi (Cuello de Luna)
FECHA DE CREACIÓN	01 de abril de 1851
CAPITAL	Latacunga
EXTENSIÓN	6 109 km ²
LÍMITES	<ul style="list-style-type: none"> • NORTE: Pichincha – Santo Domingo • SUR: Tungurahua - Bolívar • ESTE: Napo • OESTE: Los Ríos
POBLACIÓN	457 404 habitantes

CONTINÚA



CANTONES	<ul style="list-style-type: none"> • La Maná • Latacunga • Pangua • Pujilí • Salcedo • Saquisilí • Sigchos
TEMPERATURA	12° C
CLIMA	<ul style="list-style-type: none"> • Templado • Frío • Cálido Húmedo
ALTITUD	2.785 hasta 5.897 m.s.n.m
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Agricultura y Ganadería

Fuente: (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Cotopaxi 2025, 2016)



Figura 5. División Política de Cotopaxi

Fuente: (Cotopaxi Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial , 2016)

Tabla 8*Población distribuida por cantón*

CANTÓN	POBLACIÓN
Latacunga	170 489
Pujilí	69 055
Salcedo	58 216
La Maná	42 216
Saquisilí	25 320
Pangua	21 965
Sigchos	21 944

Fuente: (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Cotopaxi 2025, 2016)

Tabla 9*Turismo*

PRINCIPALES	<ul style="list-style-type: none"> • La Mama Negra
FESTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Independencia de Latacunga • Fiesta del Corpus Cristi • El Danzante de Pujilí
PRINCIPALES ATRACTIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laguna del Quilotoa ▪ Cascada de Pangua ▪ Parque Nacional Cotopaxi ▪ Cañón del Toachi ▪ Los Ilinizas
GASTRONOMÍA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chugchucaras ▪ Seco de pollo ▪ Caldo de gallina ▪ Caldo de pata ▪ Queso de hoja ▪ Helados Salcedo ▪ Allullas ▪ Pinol

Fuente: (Viaja Primero Ecuador, 2016)

Tabla 10
Servicios turísticos

ALIMENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Cunani • Entre Fuegos Restaurante • Happy Llama Bar-Cafetería • Chugchucaras Rosita • El Alabado Restaurante & Grill • Parrilla Quilotoa • Restaurante La Mama Negra
ALOJAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hostería Rondador Cotopaxi ▪ Hacienda la Ciénaga ▪ Cotopaxipungo ▪ Santa Ana del Pedregal ▪ Hacienda El Porvenir ▪ Hacienda los Mortiños
ARTESANÍAS	<ul style="list-style-type: none"> • Guaytacama: Tazas – esteras de totora • Pujilí: cerámica pintada y vidriada – pinturas en cuero de borrego - máscaras de madera – flautas de hueso
GUÍAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nativos ▪ Naturalistas
COMO LLEGAR	<ul style="list-style-type: none"> • Quito se encuentra a sólo 90km, • Los autobuses desde Quito hacia Latacunga parten cada 10 minutos desde la Terminal Terrestre de Quitumbe

CONTINÚA



- El pasaje tiene un costo es de 2, 50\$
- El viaje dura aproximadamente 1 hora y media.

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2015)



Figura 6. Festividad de la Mama Negra
Fuente: (Universidad Técnica de Cotopaxi, 2015)



Figura 7. Chugchucas
Fuente: (Pronaca, 2017)



Figura 8. Laguna del Quilotoa
Fuente: (Ubica Ecuador, s.f.)

2.10 CANTÓN PUJILÍ

El Cantón Pujilí está ubicado al pie de la colina Sinchaguasín (vocablo quichua, que se identifica como fortaleza o casa fuerte), a 10 km al oeste de la capital de la provincia (Latacunga). Antiguamente el territorio del cantón Pujilí estuvo habitada por los Panzaleos, quienes eran personas dedicadas a: la agricultura, la alfarería y al pastoreo de ganado. Desde el siglo XV Pujilí enfrentó a la conquista de los Incas y años posteriores a la conquista de los españoles, con la influencia de las culturas invasoras, el pueblo pujilense desarrolló la producción de especies vegetales y animales autóctonos. (GAD Municipal de Pujilí, 2015)

- **Datos Generales del Cantón Pujilí**

Tabla 11

Datos generales del cantón

NOMBRE	Pujilí
FECHA DE CANTONIZACIÓN	14 de octubre de 1852
EXTENSIÓN	1 289,0 km²
LÍMITES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Norte: Sigchos, Saquisilí y Latacunga ▪ Sur: Pangua, Bolívar y Tungurahua ▪ Este: Latacunga y Salcedo ▪ Oeste: La Maná y Pangua
PARROQUIAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ URBANA: Pujilí ▪ RURALES: Angamarca, Guangaje, La Victoria, Pilaló, Tingo, Zumbahua.
POBLACIÓN	68 096 habitantes 36.319 mujeres y 32.736 hombres
CLIMA	13°C
ALTURA	2980 m.s.n.m.
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Agricultura y ganadería

Fuente: (Pujilí, 2015)

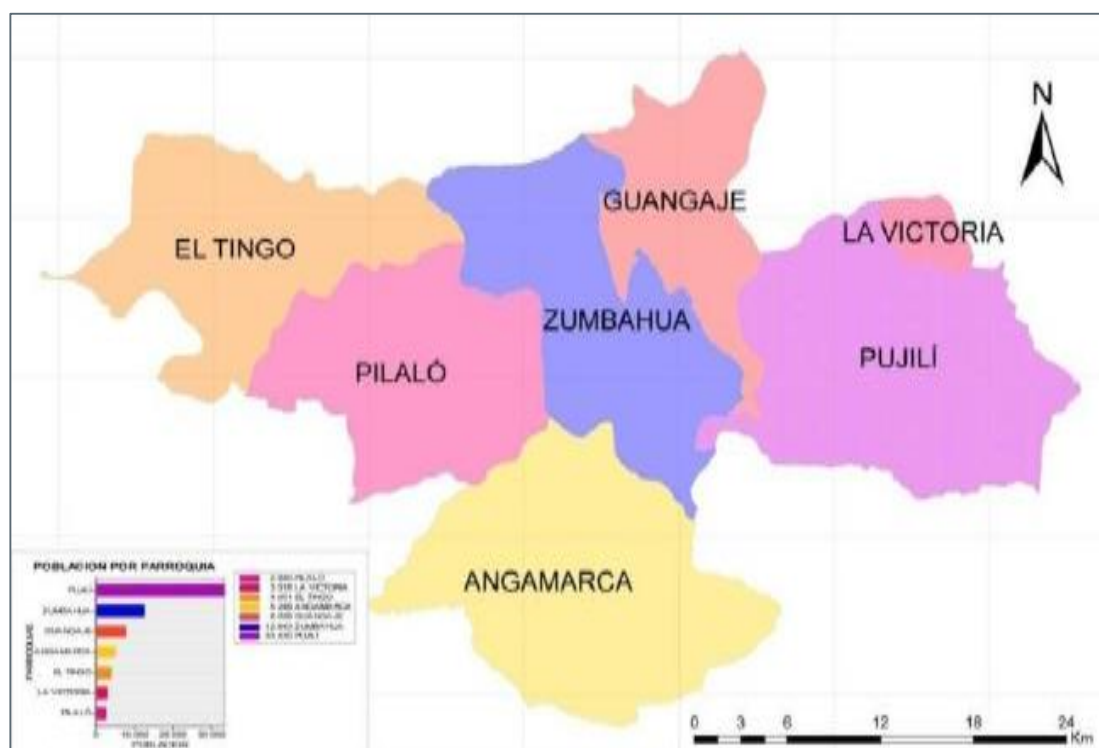


Figura 9. Parroquias del Cantón Pujilí

Fuente: (GAD Municipal de Pujilí, 2015)

Tabla 12

Población distribuida por parroquia

CANTÓN	POBLACIÓN
Pujilí	33 430
Zumbahua	12 643
Guangaje	8 026
Angamarca	5 249
El Tingo	4 051
La Victoria	3 016
Pilaló	2 640

Fuente: (Cantón Pujilí, 2015)

Tabla 13*Turismo*

PRINCIPALES FESTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Las Octavas del Corpus Christi (El Danzante) • Pase del Niño (Niño de Isinche) • Fiesta de cantonización
PRINCIPALES ATRACTIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Iglesia Matriz de Pujilí • Santuario del Niño de Isinche • Cerro Sinchahuasín • Cañón de Toachi
GASTRONOMÍA	<ul style="list-style-type: none"> • Morcillas de sal y dulce • Llapingachos • Uctotortillas • Mishque (Bebida)

Fuente: (Cantón Pujilí, 2013)

Tabla 14*Servicios Turísticos*

ALIMENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Fritadas de Doña Imelda • EL Unaguille Brewpub • Kiruta Mushuk Wast Restaurant • Restaurante Olla de Barro
ALOJAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hacienda Angamarca ▪ Hostería Quinta Sumaló ▪ Hostería Ugsha Wasi ▪ Pensión Tardes de Placer ▪ Hostal el Danzante

CONTINÚA

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hostería Alpaka Quilotoa ▪ Hostería La Posada de Homero ▪ Hostería Cráter Lake
ARTESANÍAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pintura de Tigua: pinturas en cuero de borrego ▪ Alfarería la Victoria: vasijas, macetas, floreros
GUÍAS	<ul style="list-style-type: none"> • Nativos • Naturalistas
COMO LLEGAR	<ul style="list-style-type: none"> • Pujilí se encuentra a 24,7 km de Latacunga • Los autobuses desde Latacunga hacia Pujilí parten cada 10 minutos desde la Terminal Terrestre de Latacunga • El pasaje tiene un costo es de 0,40\$ • El viaje dura aproximadamente 35 minutos

Fuente: (Cantón Pujilí, 2015)

▪ **Festividades**

La cultura de Pujilí tiene rasgos marcados de sus antepasados, donde ya se destacaban los artesanos de la cerámica, los danzantes de la fiesta del Inti-raimi, los músicos; que a través de los años, el ser humano ha convertido el paisaje natural un escenario de pródigas maravillas que cautivan a propios y extraños. Para este efecto, el GAD Municipal de Pujilí ha realizado un calendario de festividades, que se realizan durante el año. (GAD Municipal de Pujilí, 2015)

Tabla 15
Calendario festivo

MES	FECHA	FESTIVIDAD	LUGAR
Enero	06 de enero	Fiesta de Santos Reyes	Isinche
Febrero	Del 09 al 12	Fiesta de la cerámica	La Victoria
Junio	Del 15 al 21	Fiesta del Corpus Cristi	Pujilí
	Del 16 al 20	Fiesta de parroquialización	Zumbahua

CONTINÚA 

Octubre	Del 27 de septiembre al 14 de octubre	Fiestas de cantonización	Pujilí
Noviembre	Del 01 al 03	Fiesta de Finados (Feria Artesanal)	Pujilí – La Victoria
Diciembre	Del 22 al 25	Pase del niño Fiesta del Caporal	Isinche Angamarca

Fuente: (Cantón Pujilí, 2015)



Figura 10. Fiestas del Danzante

Fuente: (El Comercio, 2017)



Figura 11. Santuario del Niño de Isinche
Fuente: (Santuario del Niño de Isinche, 2015)



Figura 12. Mishque
Fuente: (Viajandox, 2010)

2.11 LA COMUNIDAD TIGUA

En la antigüedad la zona rural del cantón Pujilí se encontraba dominada por haciendas y el poder político - económico de las familias hacendadas; más tarde los comuneros se fueron

liberando poco a poco y después de una larga lucha entre los comuneros indígenas y los hacendados lograron liberarse y formar sus propias comunas bajo sus propias leyes. (Ugsha Guanotasig, 2017)

Al igual que las demás comunidades, Tigua también formo sus propias leyes, dando lugar a la asamblea general, en donde todos los pobladores o la mayoría tomaban decisiones para el bien común, teniendo en cuenta las opiniones de todos.

Una de las leyes de la comunidad es la “Justicia Indígena”, la cual se trata del conjunto de normas que se apoyan en los valores y los principios culturales propios del pueblo, que mediante procedimientos y prácticas regulan la vida social en la comunidad y el territorio. El desacato a estas normas conlleva a la recomposición de dichas normas a través de del castigo o la aplicación de leyes de la justicia ordinaria. (Soruco, 2012)

1.3.1 Datos Generales de Tigua

Tabla 16

Datos generales de Tigua

NOMBRE	Tigua
UBICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Occidente de la Provincia Cotopaxi, Cantón Pujilí • 4 km de la población de Zumbahua
FUNDACIÓN	1966
POBLACIÓN	1 000 a 1 500 personas entre hombres y mujeres
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Agricultura – Ganadería
IDIOMA	Español – Kichuwa

CONTINÚA 

COMUNIDADES

- Tigua Guayrapungo
- Casa Quemada
- Huagha Loma Grande
- Sunirrumí
- Niño Loma
- Huagha Loma Chico
- Calera Pamba
- Pactapungo
- Tigua Centro Calicanto
- Tigua Yaguartoa
- Tigua Yatapungo
- Chami Cooperativa
- Tigua Rumichaca
- Tigua Chimbacucho
- Tigua Quiloa

Fuente: (Mi Comunidad, 2008)

1.3.2 Vestimenta

Dentro de la comunidad, la población es indígena totalmente; en cuanto a su vestimenta la lucen en diferentes ocasiones como fiestas y reuniones familiares; la cual está compuesta por:

Tabla 17
Vestimenta de Tigua

HOMBRES	MUJERES
<ul style="list-style-type: none"> • Poncho • Sombrero con pluma de pavo real • Bufanda 	<ul style="list-style-type: none"> • Faldas plisada de terciopelo • Chal triangular • Sombrero • Medias largas de lana • Collares , aretes e imperdibles

Fuente: (Investigación de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje, 2017)



Figura 13. Personajes de la comunidad

Fuente: (Vásquez, 2013)

1.3.3 Medicina

Dentro de la medicina que maneja la comunidad esta practicada por personas que tienen conocimientos sobre las propiedades curativas de plantas, estos personajes son denominados como

“Curanderos Limpiadores” y “Parteras”, quienes utilizan cuyes para hacer el respectivo diagnóstico y poder aplicar la medicina ancestral.

1.3.4 Turismo

Tabla 18

Componentes turísticos de tigua

FIESTAS	<ul style="list-style-type: none"> • La fiesta del Corpus Cristi: aparecen los danzantes con llamativa vestimenta y peculiares máscaras. • La fiesta del Nuevo Año de Verano: también se la conoce como la fiesta de los granos secos.
PRINCIPALES	<ul style="list-style-type: none"> • Cerro Tanta Amina
ATRATIVOS	<div data-bbox="630 949 1263 1360" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Cerro mama Lacima

Fuente: (Investigación de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje, 2017)

1.3.5 Gastronomía Ancestral en Tigua

Se va a proporcionar ha sido recopilada de los pobladores más antiguos de la comunidad, los mismo que manifiestan cada una de las costumbres que han tenido en la preparación de alimentos, las mismas que con el pasar de los años se han ido perdiendo por la inserción de nuevos artefactos

de cocina y acogida de los mismos pobladores en cuanto a tecnología y nuevas costumbres que han adoptado de migraciones hacia grandes ciudades y nuevas culturas.

Según manifestó el Señor Julio Toaquiza uno de los pobladores más antiguos de la comunidad, quien por varias ocasiones ha sido representante de la misma y quien aún permanece en la comunidad donde tiene su trabajo y aún trata de mantener las tradiciones de la misma; la gastronomía ancestral es bastante amplia, las costumbres de alimentación han sido heredadas de los panzaleos quienes se establecieron en el lugar y sus zonas más cercanas; se realizaban varias técnicas de cocción hechas en barro, asados, envueltos, en piedra, en tierra; e incluso muchos métodos de conservación de alimentos para su fácil consumo y durabilidad.

- **Técnicas de cocción**

- a) **Asar**

La técnica de asado es una de las que aún se conservan en la comunidad Tigua, la misma que es utilizada en la mayoría de negocios locales que se encuentran a lo largo de la comunidad, entre los tipos de asado que aún se conservan se encuentran:

En brasas

Esta técnica es utilizada en la cocción de cuyes que se colocan en palos o brasas y se exponen al carbón, teniendo cuidado de que no se queme, ya que no se usan géneros grasos; además con esta técnica se cocina el borrego que algunas veces se suele cocinar entero y amarrado a palos largos, estos dos géneros cárnicos son los que predominan en la alimentación diaria de los pobladores de la comunidad Tigua, más aún en celebraciones importantes para la comunidad sean religiosos o celebraciones familiares.

Pachamanka

En Ecuador, aún se conserva la tradición de cocinar los alimentos bajo la tierra, la misma que fue rescatada por pueblos aborígenes que han mantenido estas costumbres ancestrales que llegaron al país hace muchos años, una de las comunidades que aún mantiene esta técnica de cocción es Tigua en la provincia de Cotopaxi en la zona de los Andes centrales. Veintimilla manifiesta que “La pachamanka se realiza cada año, con el objetivo de perdurar las raíces de los habitantes, a su vez Julio Toaquiza, uno de los pobladores de Tigua Chimbacucho afirmó en la misma nota, que esta técnica de cocción toma bastante tiempo y se requiere de la participación de todos para que haya integración”. (Veintimilla, 2016)

Tigua es un sitio en el que muy privadamente se conserva esta técnica de cocción de alimentos a manera de ritual, lo que beneficiaría grandemente a la comunidad y haría que llegue a ser un atractivo turístico, ya que esta comunidad ya es conocida por turistas nacionales y extranjeros por sus pinturas en piel de borrego. (Expreso, 2015)

Según Enrique Cuyo Toaquiza, yachak de la comunidad Tigua, mismo que es el encargado de realizar esta celebración, manifestó que la pachamanka únicamente se la realiza una vez al año, ya que es el inicio de un nuevo año para los pobladores, es el agradecimiento a la pachamama por los frutos (granos tiernos) que les brinda conjuntamente con el inti, su Dios sol; ya que existe una mezcla entre los dos elementos para que florezcan estos alimentos.

Para iniciar con la realización de la pachamanka lo primero es realizar la chakana, o conocida también como cruz andina, según la cosmovisión andina es el puente de conexión de los yachak con el cosmos. Una vez realizada la chakana se realiza un hueco en el centro de alrededor de un metro y medio de profundidad, posteriormente se prende el carbón que debe ser de una madera dura para que aguante y ayude en la cocción, es por eso que se prefiere el de madera de

arrayán; cuando el carbón está bien encendido se procede a colocar los alimentos propios de la zona como mellocos, papas, habas y demás granos; y como género cárnico principal el borrego que la que se consume en eventos importantes al igual que el cuy; se procede a tapar bien con paja que se consigue en el páramo y luego con tierra y se deja por un lapso entre 45 minutos a una hora.

Mientras se espera por el tiempo indicado se realizan rituales de agradecimiento al sol y a la pachamama, además de purificación y espiritualidad a las personas que están siendo partícipes de esta ceremonia.



Figura 14. Pachamanka
Fuente: (Expreso, 2015)

b) A vapor

Esta técnica de cocción no solamente se mantiene en Tigua, sino también en otras comunidades e incluso en las grandes ciudades, es una de las más comunes para preparar alimentos e incluso

recomendada por médicos para evitar utilizar grasos en la cocción de alimentos, en la comunidad Tigua se utiliza para la preparación de:

Envueltos

Uno de los envueltos más comunes son las “humitas” que se realizan cocinando previamente el maíz para luego proceder a moler, lo que se puede hacer de dos maneras, una con molino que no todas las familias cuentan con uno en sus hogares y la otra manera que es con una piedra de moler y un mortero. Una vez molido se condimenta y se coloca en hojas de choclo y se cocinan al vapor dentro de una olla.

c) Hervir

Esta técnica se ha mantenido desde sus antepasados, consiste en cocinar alimentos acompañados de agua que es tomada de las vertientes más cercanas e incluso que se recogen de la lluvia en recipientes y se almacena para su consumo posterior, se suele cocinar en ollas algunas personas de la comunidad lo hacen aún en recipientes de barro y otras en ollas de aluminio; los alimentos que son más comunes son: habas, papas, mellocos, camote, frejol, zambo, etc.

Además de géneros cárnicos que se hacen hervir para su consumo, lo que se hace hervir son todos los ingredientes utilizados para la elaboración de la chicha que es la bebida tradicional de esta zona, ya que todo debe estar bien cocinado acompañado por plantas o hierbas dulces como las llaman los pobladores que son: hoja de naranja, cedrón, hierba luisa y arrayán; además de los condimentos dulces (ishpingo, clavo de olor, pimienta de dulce y canela) todo acompañado de panela.

d) Tostar

Es la técnica en la que se tuestan alimentos con el fin de quedar crujientes o crocantes, se suele hacer en tiesto o en una paila sea de bronce o aluminio.

En ciertos sitios de la comunidad Tigua se realizan las conocidas tortillas de maíz hechas en tiesto, rellenas de queso tierno y cebolla picada, también se hacen tortillas de maíz de dulce que se toman con coladas de zambo y zapallo. Uno de los productos más conocidos y por el cual esta técnica se conoce con este nombre es el tostado o también llamado por las comunidades indígenas como camcha, ya que primero pasa por un proceso de exposición al sol para posteriormente tostarlo en el tiesto y ser consumido especialmente con coladas o como acompañante en un plato de fritada.



Figura 15. Dulce de zambo y tortillas de maíz hechas en tiesto

Fuente: (La Hora, 2018)

- **Métodos de Conservación**

- a) **Asoleado**

Este método consiste en exponer al sol especialmente ocas y maíz. Las ocas se exponen al sol por varios días según se vaya considerando su secado y se hace con el fin de incrementar el nivel de azúcar; posteriormente se cocina y se consume solas o acompañadas con una zarza de maní.

Camcha

La camcha consiste en exponer el maíz al sol hasta que se reduzca y deshidrate para posteriormente hacer harinas moliendo este grano con la ayuda de morteros o tostado en un tiesto de barro para hacer tostado.

- b) **Salado- Asoleado (Charqui)**

Según se manifiesta en el documento “Métodos indígenas de preparación de alimentos: ¿qué impacto tienen sobre la seguridad alimentaria y la nutrición?” (2013).

Esta fue una técnica ancestral que se basaba en “el secado de la sangre de los animales para su consumo posterior”, cabe destacar que los alimentos hechos a base de sangre han sido consumidos y aceptados dentro de la gastronomía de los pueblos aborígenes. (pág. 7)

Según mencionan los pobladores de la comunidad Tigua el charqui es el secado de la carne, que antiguamente se hacía para la conservación de la misma, dado que no existía otra manera de almacenar el alimento para su posterior consumo; consistía en hacer pedazos la carne del animal podía ser alpaca o llama y posteriormente incluso de las vacas y colocar una capa de sal sobre toda la carne de tal manera que quede salada, luego se procedía a colgar en hilos largos para exponerla al sol y a la helada del páramo durante cinco días y obtenga una textura dura similar a la suela de un zapato.



Figura 16. Elaboración del charqui

Fuente: (de la Cruz, 2017)

Una vez realizado este procedimiento se podía conservar las carnes hasta dentro de cuatro años, se iba consumiendo de acuerdo a la comida que se realizaba a diario, además de su largo almacenamiento este método servía para conservar las proteínas propias de la carne.

c) Cocción-remojado-soleado (desamargado)

Este método es el que se realiza con el chocho, se procede a cocinar una vez recogido de las plantas, posteriormente se deja al remojo por varios días cambiando de agua según sea necesario, por último se pone en el sol para que se seque.

El chocho debe pasar por este proceso para eliminar su contenido tóxico y el margo que contiene; en el último remojo cuando ya se va a consumir se puede colocar sal para que concentre en el chocho.

d) Congelación-almacenado (Chuño)

Conocido por los pueblos indígenas como chuño, que tiene tres tipos que son:

- Chuño blanco o tunta
- Chuño negro
- Khachu chuño

De estos tres métodos mencionados el que se realiza en la comunidad Tigua es el tercero, que consiste en congelar la papa para su consumo posterior, evitando que se dañe y para mejor conservación en un tiempo prolongado.

A diferencia de los otros dos métodos este no requiere de una selección estricta de papas, sino que aquí se incluye papas de todos los tamaños, papas amargas e incluso algunas que están en un proceso de podrirse y tienen gusanos; lo que se hace es llevar todas las papas que se han recolectado a la pampa es decir a un sitio en el páramo en el que se coloca paja y sobre ella se extienden todas las papas, esto se hace cuando el sol está ocultándose para dejar reposar durante toda la noche y recoger a la mañana siguiente antes que el sol salga; dependiendo de cómo ha afectado el sereno de la noche al alimento los pobladores consideran si es necesario repetir el proceso una o dos noches más.

Una vez terminado este proceso recogen todas las papas en costales y se guardan en los sitios más oscuros y fríos dentro de las viviendas.



Figura 17. Elaboración del chuño
Fuente: (Comunicación Social UNSXX , 2011)

e) **Cocción- Asoleo (Chuchuca)**

Para elaborar la chuchuca lo primero que se hace es cocinar el maíz en un recipiente de barro o en una olla, este maíz debe ser previamente desgranado no se puede cocinar en tusas; una vez que esté bien cocido este grano se procede a exponerlo al sol, se puede hacer sobre sacos de yute para que el agua se escurra bien y pueda obtener el calor del sol y quedar bien seco y reducido. El maíz de esta manera se puede conservar por un tiempo prolongado de más de un año. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

Con este maíz reducido se prepara una sopa que tiene el mismo nombre del método de conservación “la chuchuca”, es una sopa hecha a base de este grano y otros ingredientes, para su realización se toma una porción del maíz y se remoja en agua por un tiempo antes de proceder a moler y luego se debe cernir para quitar todas las impurezas que tenga y proceder a cocinar en agua agregando papas, zanahoria, arvejas, se hace con carne de res, borrego o chanco; dejando hervir todo esto hasta que el maíz esté bien cocinado.

f) Tostado- molido

Para realizar este método se utilizan granos como el maíz, maní, quinua y otros más que se vayan a consumir en la zona para la realización especialmente de coladas. Para el caso del maíz se procede a tostar el maíz en un tiesto de barro hasta que tome una textura crujiente y un color dorado para luego moler en un mortero o algunas veces en molino y cernir en un harnero para eliminar impurezas; el harina que se obtiene de este alimento se utiliza en la elaboración de coladas y mazamorras.



Figura 18. Tostado y molido del maíz
Fuente: (Pérez C. , 2016)

- **Utensilios**

Los utensilios de cocina ayudan no solo en el sabor que adoptan los alimentos, sino también en el tiempo de cocción de los mismos, puesto que al ser instrumentos hechos en materiales propios

de la zona y hechos por artesanos, tienen características especiales además de olores que se adhieren en el alimento al ser cocinado.

En la comunidad de Tigua los pobladores cuentan que se usan aún ciertos instrumentos de cocina, sin embargo hay muchos que ya no se utilizan debido a que se han introducido otros más modernos que han sido adquiridos en las ciudades; pero a la vez manifiestan que el sabor de la comida no es el mismo, no es igual uno que se hace en una olla de barro a uno que en hecho en una olla de aluminio, al igual que el tipo de cocción que tenga, si es en leña, en carbón o en una cocina de gas.

Los materiales que se emplean para la realización de los utensilios de cocina son:

Barro:

Se utilizan recipientes para colocar alimentos preparados, entre estos se encuentran: achioteros, ajiceros, ollas, tiesto, pondo.

Las ollas varían en tamaños de acuerdo a la cantidad de comida que se vaya a realizar, actualmente las personas ya no utilizan una olla de barro diariamente como lo hacían hace algunos años atrás, puesto que se han incluido otras ollas a base de aluminio que han sustituido a las de barro.

Los pundos se pueden encontrar en varios tamaños, aún se utiliza el pondo grande que es en el que se fermenta la chicha para que llegue a su madurez y poder consumirla en eventos familiares y sociales, o simplemente en una reunión de la comunidad; existen pundos más grandes que son utilizados para el almacenamiento de agua para el consumo y preparación de alimentos.

El tiesto se utiliza en la preparación de tortillas de sal y dulce; además de ser el instrumento principal para tostar ciertos alimentos como el maíz y hacer el tostado.

Madera:

Se cuenta con algunos utensilios hechos a base de madera, entre los que se encuentran:

La batea que es utilizada para la realización de masas para tortillas y colocación de otros alimentos cocinados como fritada, tortillas, tostado, etc.

Las cucharas de palo que se utilizan en la preparación de alimentos, algunas de ellas con mangos muy largos para introducirlos en los pondos para mover la chicha una vez que se asienta, se utilizaban comúnmente estas cucharas en la realización de coladas, debido a que debían mecer constantemente mientras se cocinaba para evitar que el harina se asiente y se queme.

Metal:

Actualmente se han adoptado varios instrumentos hechos a base de metal para la realización de alimentos entre los cuales se encuentran: cucharones, espumaderas, chocolateras, harneros de lata que han sustituido a los que estaban hechos por fibras, ya que se dañaban más pronto, ralladores, pailas de bronce e incluso altas que han sustituido a los tiestos para la realización de tortillas.

Piedra:

Los instrumentos hechos en piedra se utilizan hasta la actualidad generalmente a diario en la cocina de la comunidad, uno de estos utensilios son los batanes o conocidos comúnmente como piedra de moler, pero esta también varía en tamaño de acuerdo a su utilización, para moler ají, queso, granos e incluso para condimentos.

Otros:

Se utilizan ciertos utensilios que son hechos a base de otros materiales como: harneros que son hechos de madera y fibras, al igual que cedazos hechos de madera y crin de caballo; se utilizan también chuspas hechas de tela para filtrar café o aguas de hierbas medicinales, actualmente en ciertas zonas de han incluido instrumentos de vidrio que han sido introducidos de fuera.

1.3.6 Servicios Turísticos

Tabla 19

Servicios Turísticos

ALIMENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante la Fogata del Cóndor
ALOJAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • La Posada de Tigua
ARTESANÍAS	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en el cuero de las ovejas, material necesario para crear obras de arte con colores de esmalte; • Las pinturas representan la vida cotidiana en los Andes ecuatorianos, el frío páramo, las nubes cargadas de lluvia, sus sueños y leyendas. • Los pinceles utilizados son de plumas de gallina; la anilina se utiliza para tinturar los ponchos de los hombres de la sierra.
COMO LLEGAR	<ul style="list-style-type: none"> • Tigua se encuentra a 24.7 km de Latacunga • Los autobuses desde Latacunga hacia Tigua parten cada 20 minutos desde la Terminal Terrestre de Latacunga • El pasaje tiene un costo es de 1,50\$ • El viaje dura aproximadamente 1 hora y 30 minutos

Fuente: (Toaquiza, 2008)



Figura 19. Pintura en cuero de borrego
Fuente: (Pozuelo, 2016)



Figura 20. Realización de la Pachamanka
Fuente: (Toaquiza, 2008)

CAPÍTULO III

1 RESULTADOS

1.1 Análisis de entrevistas

A. ENTREVISTA DIRIGIDA A REPRESENTANTES DEL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN PUJILÍ

Nombre: Licda. Verónica Herrera

Cargo: Líder de la Unidad de Turismo (delegada del alcalde del GAD de Pujilí)

Fecha: 26/06/2018

1. ¿Cómo se maneja el sector Turístico del Cantón Pujilí?

El sector turístico tiene un Plan de manejo, el mismo que se encuentra estipulado dentro del Plan de Ordenamiento Territorial de Pujilí, que contempla circuitos, rutas y desarrollo de un inventario de atractivos turísticos, cada uno tiene una normativa y legalidad acorde a sus competencias: fortalecer, promover, desarrollar, sustentar y brindar seguridad; pero en la parte de patrimonio contempla la parte de seguridad como prioridad, de mantener y conservar las prácticas ancestrales.

2. ¿Cuál es el apoyo que recibe del Gobierno Central, hacia el sector turístico?

En esta época hubo un decrecimiento ante el apoyo económico del Gobierno Central hacia el sector turístico, año de austeridad, ya que los presupuestos bajaron y únicamente están en promoción, difusión y señalética; a diferencia del año anterior que se realizó asesorías en atractivos turísticos y el desarrollo de inventarios turísticos.

3. ¿Conoce usted si la entidad pública a la que pertenece ofrece un plan de mejora para la gastronomía local?

En el GAD del Cantón Pujilí no existen políticas de afianciamento que sean de cuidado y protección de la gastronomía ancestral, debido a la adopción de nuevas costumbres y tendencias de preparación de alimentos modernas.

4. ¿Existen campañas que fomenten la identidad culinaria propia del cantón Pujilí?

Describe cuales son.

Por el momento no existen campañas que fomenten la identidad culinaria, a pesar de que el cantón posee una extensa gastronomía en cada una de sus parroquias; además que la gastronomía no se toma como una competencia dentro del Área de Desarrollo Turístico del Municipio, sino que eso se encuentra a cargo del Área de Cultura y Patrimonio.

5. ¿Cuál es el número de turistas que visitan Pujilí por motivos gastronómicos?

No existe un registro de turistas que lleguen a Pujilí únicamente para fines gastronómicos, además de que la ciudad no cuenta con una identidad gastronómica que ayude a que el visitante llegue a degustar algo en específico, sino que se ofrece de una gastronomía comercial como es: el hornado, fritada con mote, tortillas, cuy, conejo, chaguarmishque.

6. ¿De qué manera que se ha potencializado el turismo gastronómico en Pujilí?

No se ha potencializado, ya que como se mencionó no se cuenta con una identidad gastronómica propia como para que se difunda o dé a conocer al visitante.

7. ¿Qué entiende por gastronomía ancestral?

Yo pienso que la gastronomía ancestral es una herencia que se obtiene de nuestros ancestros, de los abuelos; y es lo que se toma para poder mantener hasta la actualidad tratando de conservar y crecer en la riqueza culinaria.

8. ¿Existe gastronomía ancestral en Pujilí?

Dentro del cantón se podría decir que si existe una gastronomía ancestral, dividida en cada una de las parroquias que conforman Pujilí, entre los platos que son de mi conocimiento se encuentran: el cariucho cerco, tapado, elaboración de la chicha, dulce de mote, dulce de zapallo, asado de borrego hecho en olla de barro, locro de menudencias de borrego, chaguarmishque y arroz de cebada.

9. ¿Cuál es el gasto promedio de los turistas en cocina tradicional de Pujilí?

Como ya mencioné anteriormente no existe un gasto promedio de gasto, ya que al tener una gastronomía comercial depende de los precios que se manejen en los restaurantes y mercados que expenden los platos, por ejemplo un plato de tortillas con hornado está alrededor de \$3, un vaso de chaguarmishque 0.50 ctvs., las papas con cuy y conejo de \$4 a \$5 el plato con una presa, yaguarlocro \$3 y así sucesivamente de acuerdo a la tabla de valores homogénea para el servicio.

10. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía de Pujilí?

Al no fomentar la identidad culinaria del cantón no se tiene una inversión dirigida a la misma porque no se ha realizado eventos, campañas o publicidad donde se difunda la gastronomía.

11. ¿Existen registros o datos estadísticos del consumo de los platos típicos de la zona?

Al no contar con un registro de visitantes que llegan por motivos gastronómicos, tampoco se cuenta con un documento en el que se estipulen los platos propios del cantón y el consumo de cada uno de ellos.

12. ¿Podría ofrecer alguna idea para el rescate de la gastronomía ancestral de Pujilí?

Recabar información sobre la gastronomía ancestral debido a que no se cuenta con registros o datos en los que se pueda encontrar esto y para obtener esta información se debería acudir a las comunidades y conversar con los miembros más antiguos de estas comunidades.

13. ¿Qué factores cree usted que son los más importantes para el mejoramiento del turismo dentro de la comunidad de Tigua?

Los factores que se considera como más importantes son una buena organización e involucramiento general y total de la comunidad que este predispuesta al trabajo, porque Tigua es conocida por el arte de la pintura en la piel de borrego, pero al ser artesanos cada uno tiene su manera de vida y se ven por el bien de cada uno y de su familia, se ven como una competencia y no hacen nada en unión; al hablar de un proyecto de gastronomía se debe tener una organización y que cada grupo se haga cargo de su competencia para obtener un bien común y ayude a la mejora de servicios para brindar un buen producto turístico al visitante.

14. ¿Cree usted que Tigua tiene el potencial y las herramientas necesarias para convertirse en un mercado turístico significativo gracias a su gastronomía? Y por qué.

Sí, yo pienso que sí porque Tigua ya es reconocido nacional e internacionalmente por sus pinturas y son los únicos en mantenerse hegemónicamente dentro del patrimonio conservando la autenticidad de su producto, con un estilo propio; y al abarcar la gastronomía estarían aumentando un eje más dentro del mercado turístico.

15. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de la identidad culinaria en el desarrollo del turismo?

Yo creo que es muy importante porque las tendencias a nivel internacional dan a conocer la cultura, el arte y la gastronomía. Y la identidad culinaria propia de un lugar es sumamente importante, ya que de esta manera se está transmitiendo al visitante la vida de esa comunidad, sin embargo no se puede dejar de lado las normativas en cuanto a manejo de alimentos, sanitación y servicio.

B. ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS POBLADORES DE LA COMUNIDAD TIGUA

Nombre: Julio Toaquiza

Cargo: Miembro de la comunidad

Fecha: 26/06/2018

1. ¿Existe apoyo para el desarrollo del turismo por parte del GAD Municipal del Cantón Pujilí?

La comunidad no cuenta con el apoyo suficiente para cubrir todas las necesidades que tienen los pobladores y tampoco se puede hacer nuevos servicios para ofrecer a los visitantes.

2. ¿De qué forma apoya el GAD Municipal del Cantón Pujilí al desarrollo turístico de la comunidad?

No apoya de ninguna manera, solo se realizó el monumento del pintor para atraer al turista hacia las tiendas de artesanías y se abrió un nuevo camino para poder ingresar a otras comunidades, pero nada más.

3. ¿Cree que la gastronomía es un factor fundamental para el desarrollo turístico de la comunidad?

Sí, porque existe muchos turistas que preguntan por lugares en donde puedan comer la comida típica de la comunidad.

4. ¿Se ha desarrollado el turismo gastronómico dentro de la zona?

No, porque no se ha hecho mejoras para crear negocios, no se cuenta con presupuesto para construir un lugar en el que los turistas puedan quedarse a comer, los negocios que existen en la comunidad no benefician a todos sino solo a los propietarios.

5. ¿Existe afluencia de turistas a quienes les interesa la gastronomía de la comunidad?

Si, como le dije cuando llegan visitan las tiendas de artesanías y preguntan si pueden comer algo, en el restaurante que se encuentra en Chimbacucho solo hay cuy asado y a no vende más platos, por eso algunas personas no se quedan a comer eso y se van directo al Quilotoa que es el lugar que van a visitar.

6. ¿Cree que los comuneros estarían dispuestos en mostrar a los visitantes sus técnicas gastronómicas ancestrales?

Si se ponen de acuerdo entre todos, en una sesión donde se pueda ver los beneficios que se tienen, si puede haber personas que con ayuda de capacitaciones quieran incluirse en un proyecto y hacer que el turista conozca las costumbres.

7. ¿Conoce o sabe usted que es una técnica gastronómica ancestral?

Yo pienso que es la manera de cocinar, pero con nuestros productos y según como nos enseñaron nuestros antepasados, la manera de cocinar en el campo es diferente a la comida que se hace en la ciudad.

8. ¿Alguna vez ha utilizado una técnica gastronómica ancestral dentro de la gastronomía de la comunidad? Menciónela

Lo que más se hace es el asado, se asa el cuy se pone amarrando en un palo y al carbón que está en el suelo, en la tierra; se asa el borrego haciendo pedazos y también amarrándolo en un palo, en las bodas se hace sopas con las tripas del borrego, se pone cuy y granos, algunas personas ponen también a secar la carne para que aguante más tiempo, también se hace la camcha y se muele los granos secos para poder sacar harinas y hacer las coladas.

9. ¿Piensa usted que dentro de la comunidad se vende platos pertenecientes a la gastronomía ancestral?

Lo único que se vende es el cuy asado como le decía, pero ya no se hace como antes, sino ahora ya compran parrillas y hacen ahí, ya se usan otros condimentos que compran en Pujilí o en Latacunga, entonces ya no tiene el mismo sabor la comida.

10. ¿De qué manera podría la comunidad dar a conocer su gastronomía ancestral a los visitantes?

Se podría hacer con la construcción de un sitio donde se pongan puestos de comida o haciendo un restaurante donde se incluyan a los miembros de la comunidad para que cada uno aporte con los conocimientos que tiene, especialmente a las mujeres antiguas porque la mujer siempre se ha encargado de la cocina.

C. ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS YACHAK QUE REALIZAN LA PACHAMANKA EN LA COMUNIDAD TIGUA

Nombre: Enrique Cuyo Toaquiza

Cargo: Yachak Curandero

Fecha: 26/06/2018

1. ¿Conoce usted cuales son las formas de cocina ancestral?

Yo conozco sobre la gastronomía típica de nuestra comunidad, los pueblos indígenas practicaban muchas costumbres para cocinar como por ejemplo cocinar en ollas de barro, cocinar con carbón, poner a secar la carne, fermentar la chica en mates para después tomarla en rituales y fiestas de la comunidad y existen muchas formas antiguas de preparar ciertos alimentos.

2. ¿Alguna vez ha formado parte de un ritual alimentario y dígame cuál?

He participado en muchos eventos conjuntamente con las mujeres indígenas, he realizado la pachamanka, primero se hace los rituales y la ceremonia con los granos y se hace un ritual al sol, al viento y al agua, los cuatro elementos que intervienen.

3. ¿Le gustaría a usted incluir a los turistas en una práctica ancestral?

Por supuesto que sí, de hecho ese es la meta, seguir educando a las comunidades acerca de las prácticas ancestrales.

4. ¿Cuántas veces en el año, estaría dispuesto a realizarla?

El 21 de junio también se lo realiza en agradecimiento por los granos secos, también viene acompañado de las ceremonias rituales y limpias para equilibrar las energías de las personas.

5. ¿Cómo cree que aporta la gastronomía al desarrollo del turismo en la comunidad?

Seguir practicando esta actividad sería de gran beneficio para la comunidad, y con el conocimiento de este tema.

6. ¿Cree usted que la gastronomía propia de la comunidad es comercializada de forma adecuada?

No es comercializada apropiadamente debido a que no existen lugares adecuados para brindar este servicio.

7. ¿Qué es para usted la Pachamanka?

Es la madre tierra y es por eso que se realiza este tipo de homenajes en agradecimiento a la pachamama.

8. ¿Cómo practica usted esta actividad y en que fechas?

La pachamanka ha sido realizada en varios sitios que conforman Tigua, pero en los dos últimos años se realizó en Tigua Yahuartoa y Tigua Chimbacucho.

Lo primero que se hace la chakana que es el centro energético o centro ceremonial en el cual se coloca todos los granos que existen en la pachamama. Se organizan hombres y mujeres, las mujeres son quienes se encargan de prender el fuego, y en la mitad de la chacana se realiza un hueco hondo en donde se coloca el carbón prendido y cuando éste se encuentra al rojo vivo se colocan las papas, las habas tiernas con cascara, el choclo, el melloco, alverja entre otros alimentos que son producidos en la zona, también se incluyen carnes de animales como: borrego, cuy, res y pollo; una vez puestos todos los alimentos se procede a cubrir con paja tierna que se consigue en el páramo propio de la comunidad. Para su cocción hay que esperar aproximadamente 40 minutos.

Cuando la preparación esta lista se pone todo en una mesa general denominada como “Pamba mesa”, en donde participan todos los miembros de la comunidad y no existen preferencias, más bien todo es comunitario y todos se alimentan por igual y como bebida principal es la chicha.

Este ritual se lo realiza cada 21 de marzo, día en que empieza el nuevo año y en agradecimiento por los granos tiernos, pero también se lo realiza el 21 de junio en agradecimiento por los granos secos.

9. ¿Cómo daría usted a conocer la Pachamanka y cómo ayudaría a fomentar el turismo en la comunidad?

Practicando y educando, dando a conocer a la gente y a los miembros de las comunidades que conforma Tigua

10. ¿Cómo cree que ayuda la gastronomía al desarrollo del turismo en la comunidad?

Ayuda a aportar económicamente con fuentes de empleo para las personas de la comunidad, pero se debería pensar no solo en ofrecer platos típicos de la comunidad, sino también los atractivos turísticos que se encuentran a lo largo de Tigua, las montañas que se consideran fuentes de energía, lagunas y cascadas que se encuentran en lugares más lejanos a los que no se pueden acceder fácilmente, ya que no existe información turística.

11. ¿Ayudaría la gastronomía propia de la comunidad a atraer más turistas?

Sí, porque la comunidad posee varios saberes ancestrales que son elementos principales para atraer al turista, los mismos que se han ido perdiendo poco a poco; sin embargo se cuenta con el interés de la comunidad en recuperar todas estas costumbres para poder ofrecer al visitante e invitarlo a ser partícipe de cada una de ellas.

1.2 Análisis de las encuestas

Pregunta 1

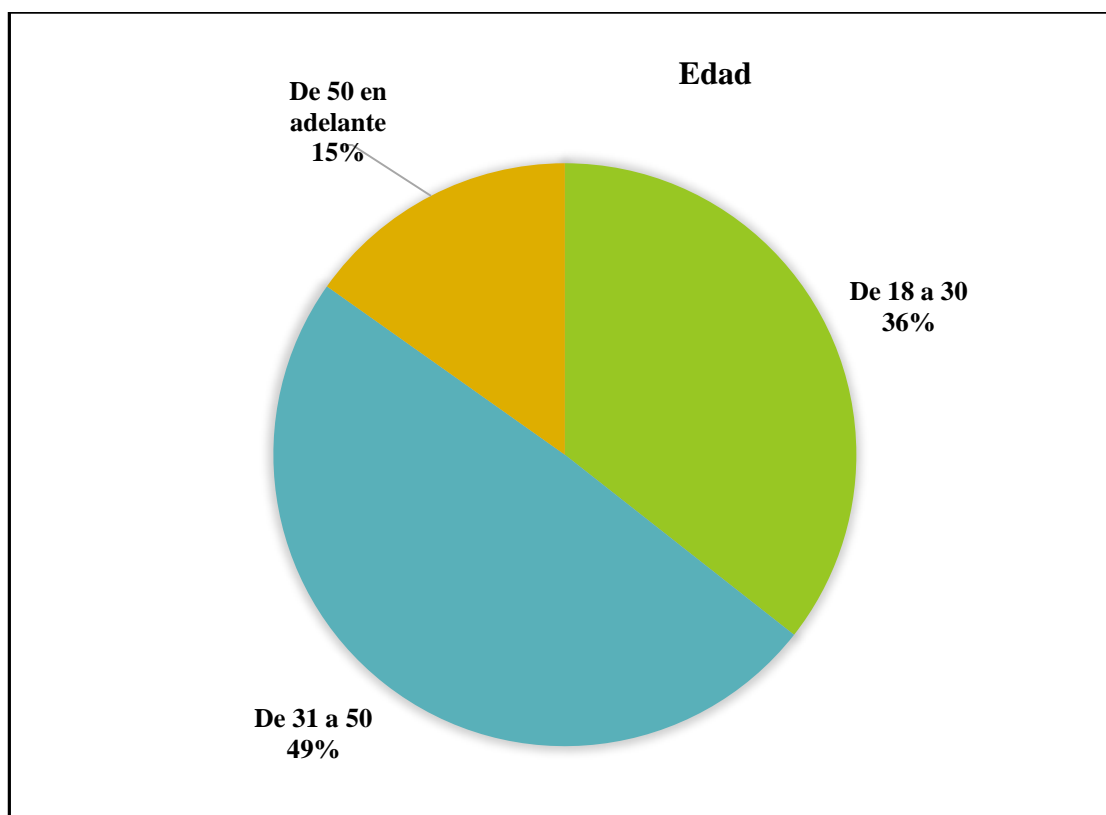


Figura 21. Edad

Interpretación:

Los turistas que visitan las artesanías en la Comunidad Tigua comprenden la edad entre 31 a 50 años, lo que se representa por el 49% de la totalidad de la muestra; este porcentaje mayoritario se debe a que los gustos y preferencias de este rango de personas son la visita a lugares culturales, naturales, sitios tranquilos en los cuales puedan encontrar actividades que se relacionen con la naturaleza y la comunidad; seguido de un 36% que tienen entre 18 a 30 años los cuales prefieren actividades de aventura y diversión y el resto son mayores de 50 años los cuales ya prefieren lugares mucho más tranquilos en sitios que no requieran de esfuerzo físico y se encuentren en las ciudades.

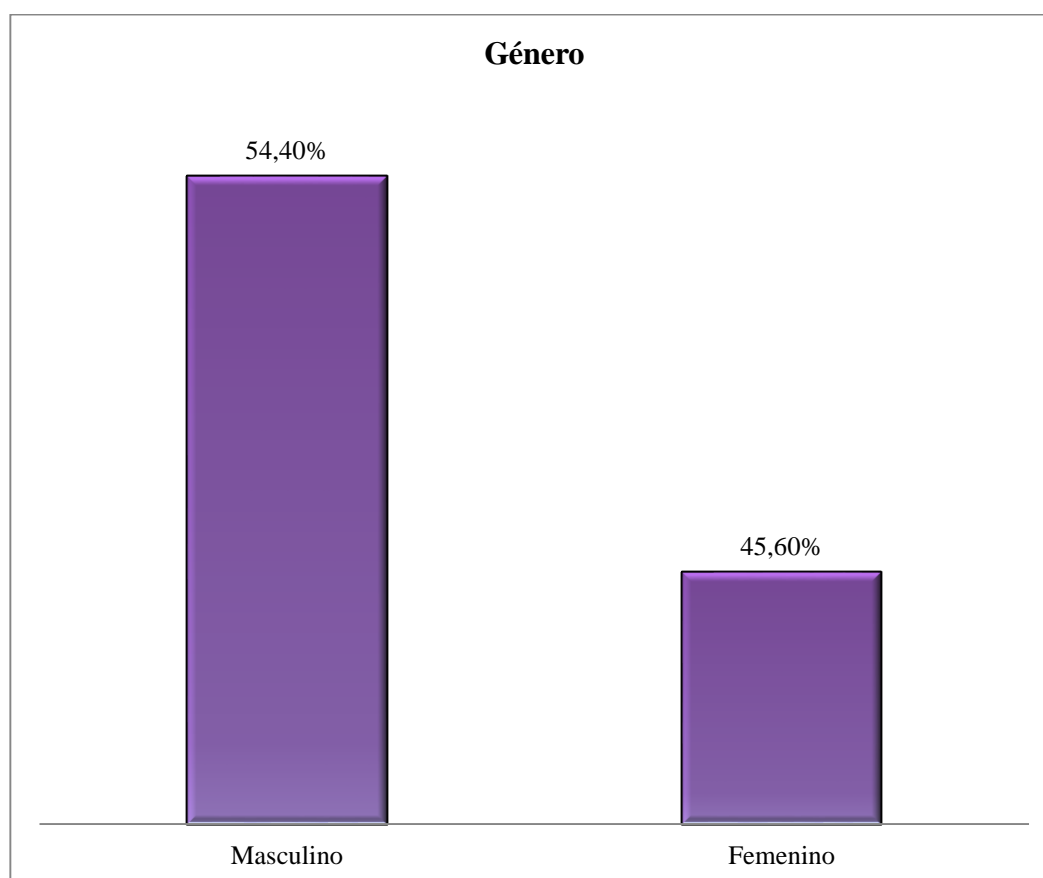
Pregunta 2

Figura 22. Género

Interpretación:

Con respecto al género de los visitantes que recibe la comunidad, se puede evidenciar que en su mayor parte son personas de género masculino con un porcentaje de 54.40%; mientras que el género femenino mantiene un porcentaje de 45,60%; a pesar de que la diferencia no es tan evidente y no siempre este porcentaje varía de esta manera, ya que Tigua es un sitio que se puede visitar en familia, las mismas que posteriormente suelen visitar el Quilotoa, cabe destacar que en el periodo que se realizaron las encuestas los dos sitios antes mencionados recibieron grupos grandes de empresas, en los cuales la mayoría fueron hombres.

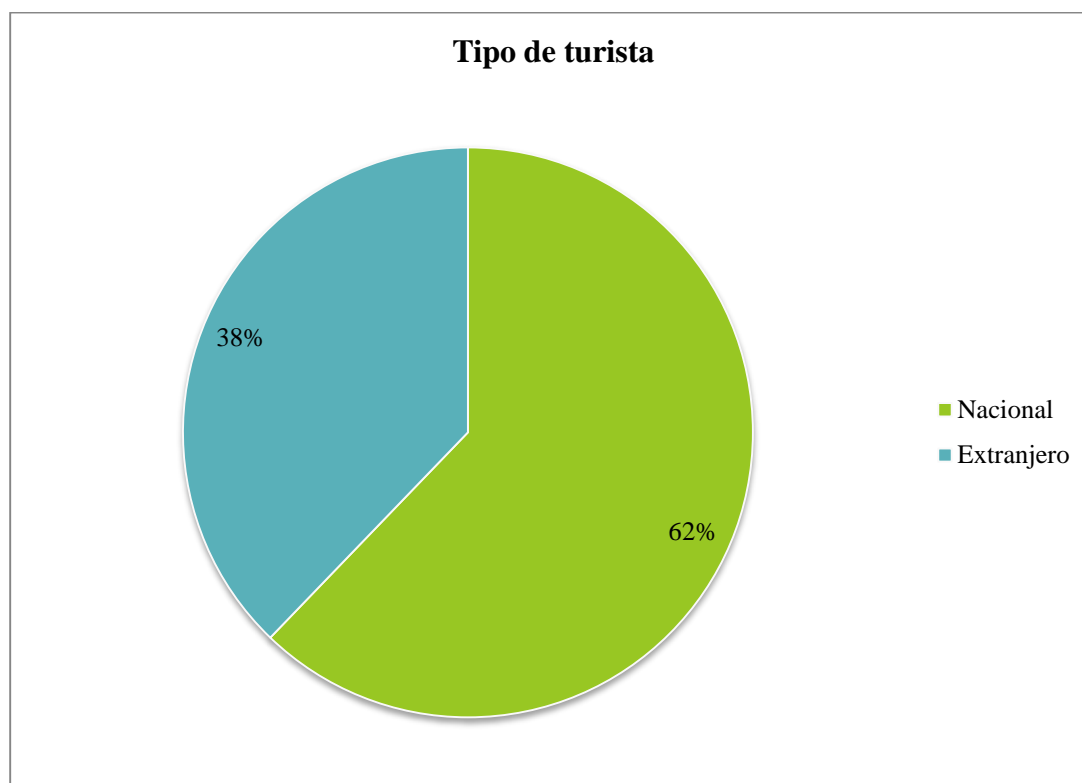
Pregunta 3

Figura 23. Tipo de turista

Interpretación:

En cuanto a la tipología de turistas que recibe Tigua se tiene que el 62% son visitantes nacionales; mientras que el 38% corresponde a visitantes extranjeros; a pesar de que el Quilotoa que es el sitio de visita directo al que acuden miles de turistas extranjeros, lamentablemente no todos estos visitantes deciden hacer una parada en Tigua, es por esta razón que la comunidad recibe más turistas nacionales.

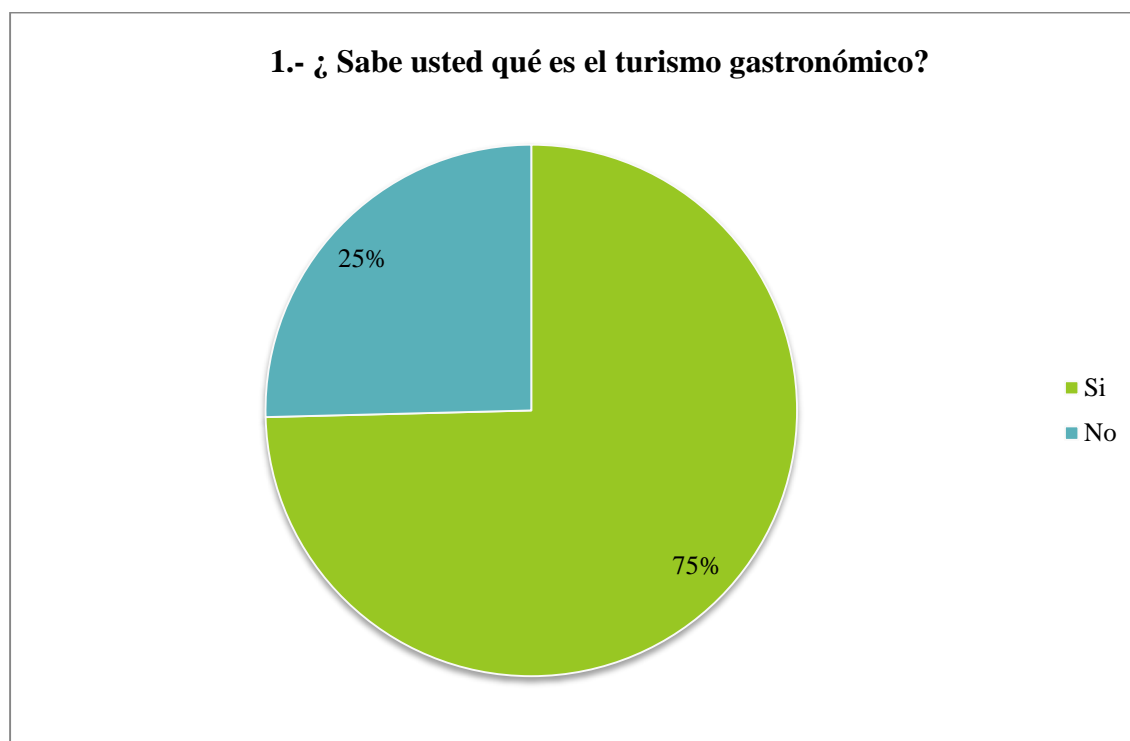
Pregunta 4

Figura 24. ¿Sabe usted qué es el turismo gastronómico?

Interpretación:

El 25% de las personas encuestadas respondió que no sabe en qué consiste el turismo gastronómico, en cambio el 75% afirmó tener conocimiento sobre el mismo; podría decirse que este porcentaje se debe a que no todas las personas se han interesado por este tipo de turismo o dentro de sus preferencias no se encuentra la gastronomía de los lugares que visitan, sin embargo se espera que con la promoción y difusión llegue a todos los visitantes para que todos posean esta información y sepan de que se trata esta modalidad de turismo.

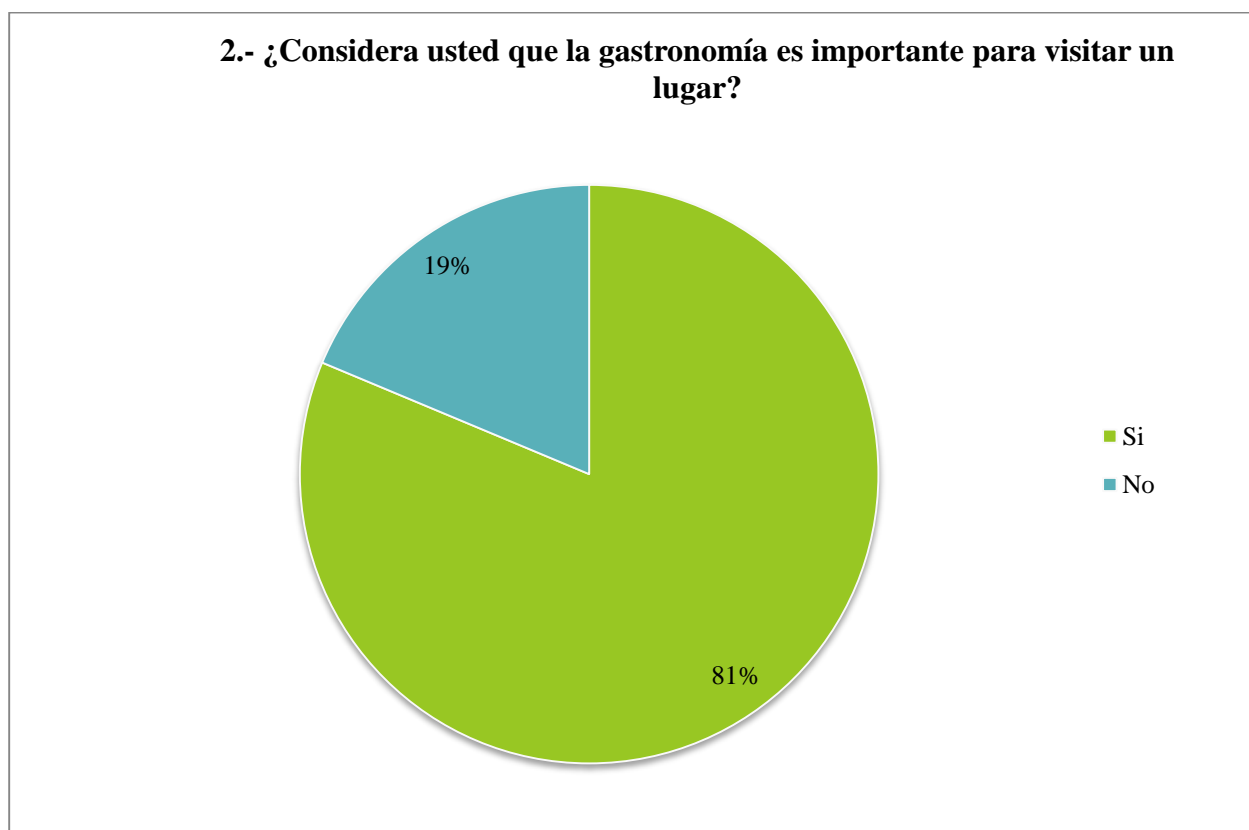
Pregunta 5

Figura 25. ¿Considera usted que la gastronomía es importante para visitar un lugar?

Interpretación:

La mayoría de visitantes consideran importante a la gastronomía para visitar un sitio, ya que es el complemento para que un lugar sea considerado como un atractivo, además que es importante que todo lugar cuente con sitios que brinden el servicio de alimentación a los visitantes, más aún cuando estos son platos propios del lugar, lo que podría ayudar a promocionar el sitio y promover el turismo a través de la gastronomía. Por otro lado el 19% piensa que no es importante.

Pregunta 6

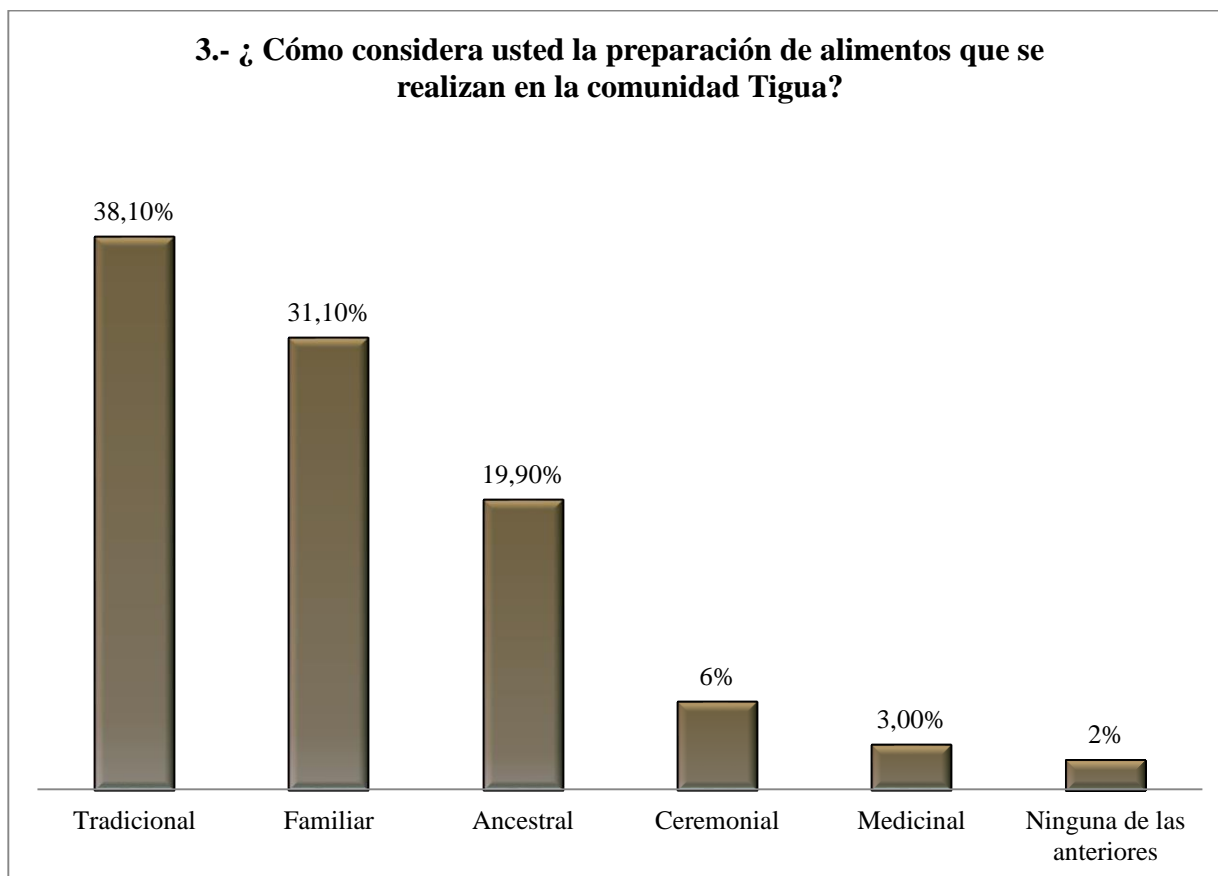


Figura 26. ¿Cómo considera usted la preparación de alimentos que se realizan en la comunidad Tigua?

Interpretación:

En cuanto a la consideración que tienen los turistas respecto al tipo de gastronomía que posee Tigua, predomina la gastronomía tradicional, ya que la mayor parte que representa el 38.10% respondieron de esta manera, seguido del 31.10% que la caracterizan como una gastronomía familiar, y únicamente el 19.90% afirma que es una gastronomía ancestral. Con respecto a este resultado al conversar brevemente con las personas que visitan la comunidad se pudo determinar que no todos conocen exactamente la definición de cada una de estas clasificaciones y existe un inconveniente entre lo tradicional, familiar y ancestral.

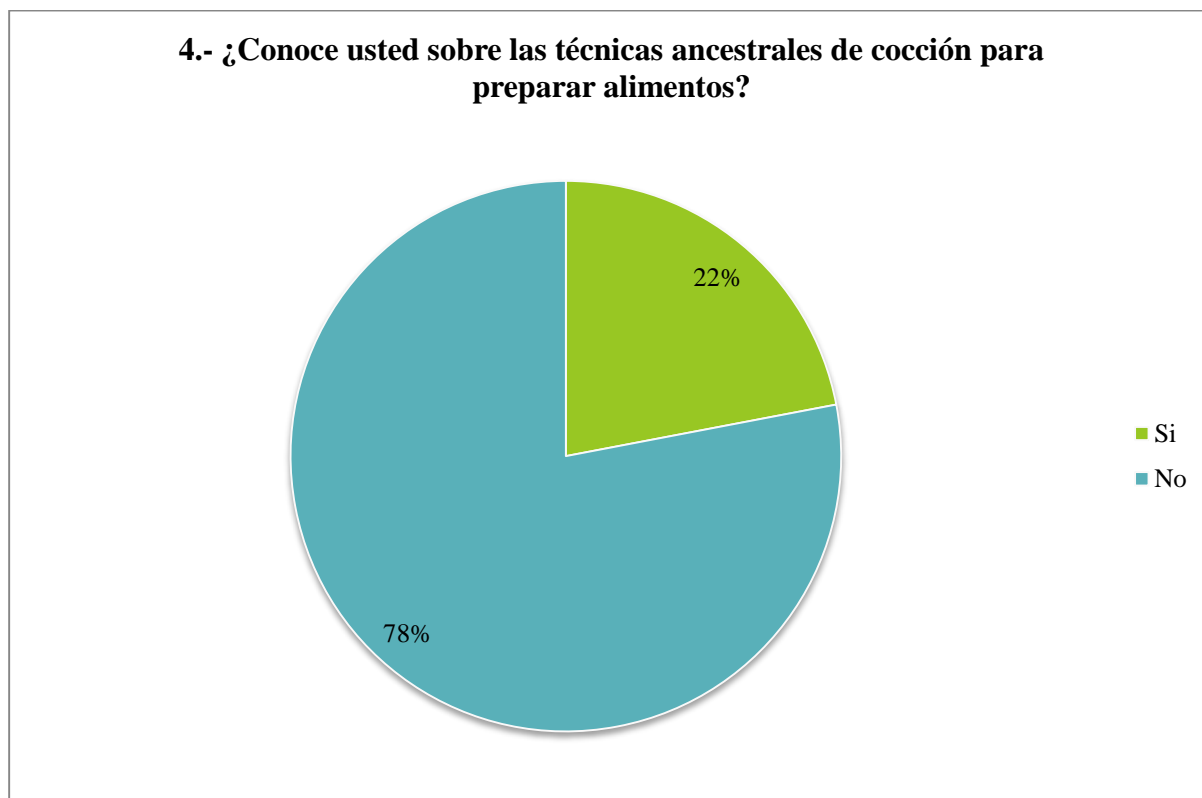
Pregunta 7

Figura 27. ¿Conoce usted sobre las técnicas ancestrales de cocción para preparar alimentos?

Interpretación:

Se puede reflejar que el 78% de los turistas no conoce sobre las técnicas ancestrales de cocción que es la mayoría de las personas encuestadas; solamente un 22% afirmó conocer sobre estas técnicas. Actualmente se ha dejado de lado lo ancestral, a pesar de que gracias a ciertas actividades que se han realizado en el ámbito turístico se ha tratado de promocionar no se ha llegado del todo a la promoción y difusión de una comida ancestral mucho menos a las técnicas gastronómicas de los pueblos aborígenes, es por esta razón que no se conoce y no se ha dado apertura para que el turista pueda acceder a ellas.

Pregunta 8

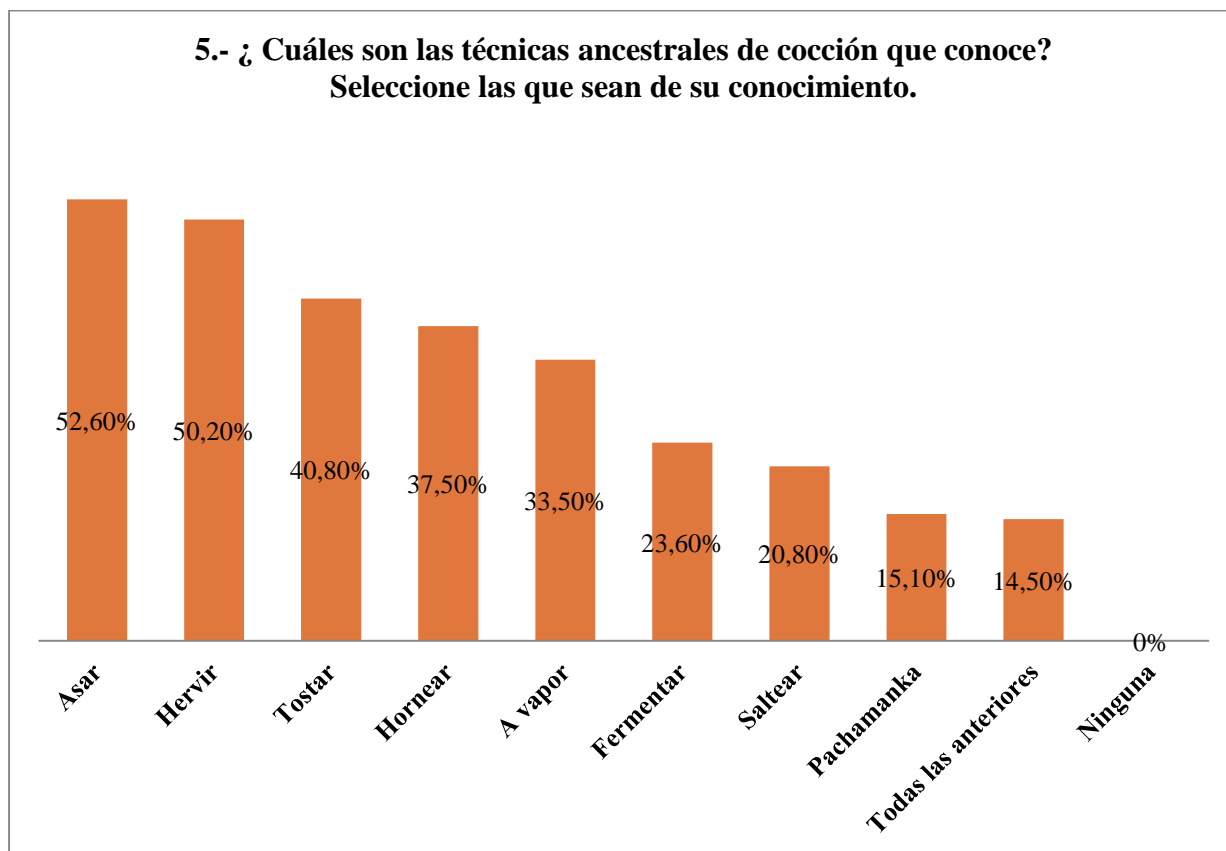


Figura 28. ¿Cuáles son las técnicas ancestrales de cocción que conoce? Seleccione las que sean de su conocimiento.

Interpretación:

Entre las técnicas ancestrales de cocción que conocen las personas encuestadas están: asar y hervir con más del 50%, ya que son las más comunes al momento de realizar una cocción; mientras que tostar, hornear y al vapor están en un rango entre el 30 al 40%, entre las menos conocidas se encuentran fermentar y saltear, la pachamanka únicamente es conocida por el 15.10% del total de personas encuestadas, a pesar de que en el último tiempo se ha estado difundiendo esta técnica y práctica en algunas comunidades indígenas, de otras provincias del país, pero con diferentes características y procedimientos.

Pregunta 9

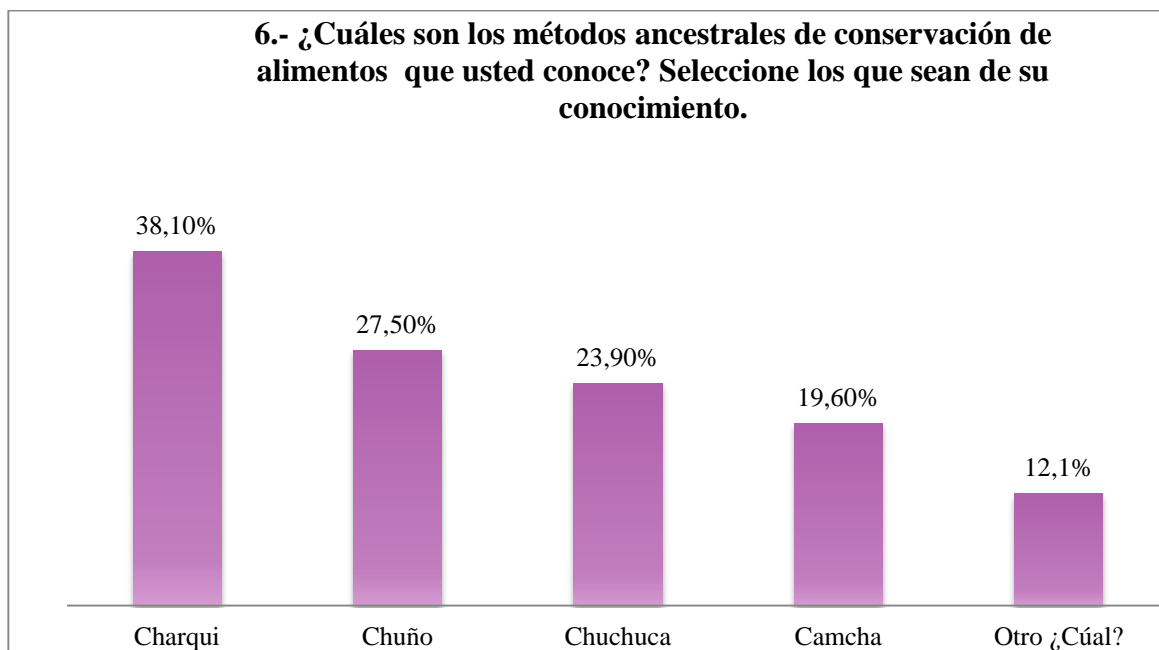


Figura 29. ¿Cuáles son los métodos ancestrales de conservación de alimentos que usted conoce? Seleccione los que sean de su conocimiento.

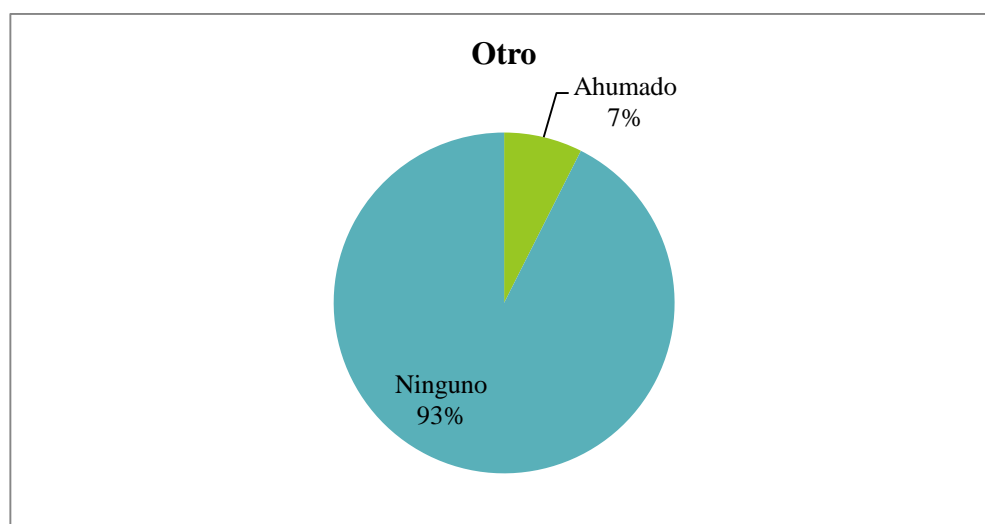


Figura 30. Otro

Ahumado	0,90%
Ninguno	11,20%

Interpretación:

En cuanto a los métodos ancestrales de conservación la mayoría de personas afirmó conocerlos, entre el 20 y 40% se encuentran el charqui, chuño y chuchuca; a diferencia del 19.60% que conoce de que se trata la camcha y el 12.1% que respondió que conoce sobre otros métodos; dentro de los cuales el 0.90% respondieron el ahumado y 11.20% que no conocen sobre ningún de los métodos de conservación.

Pregunta 10

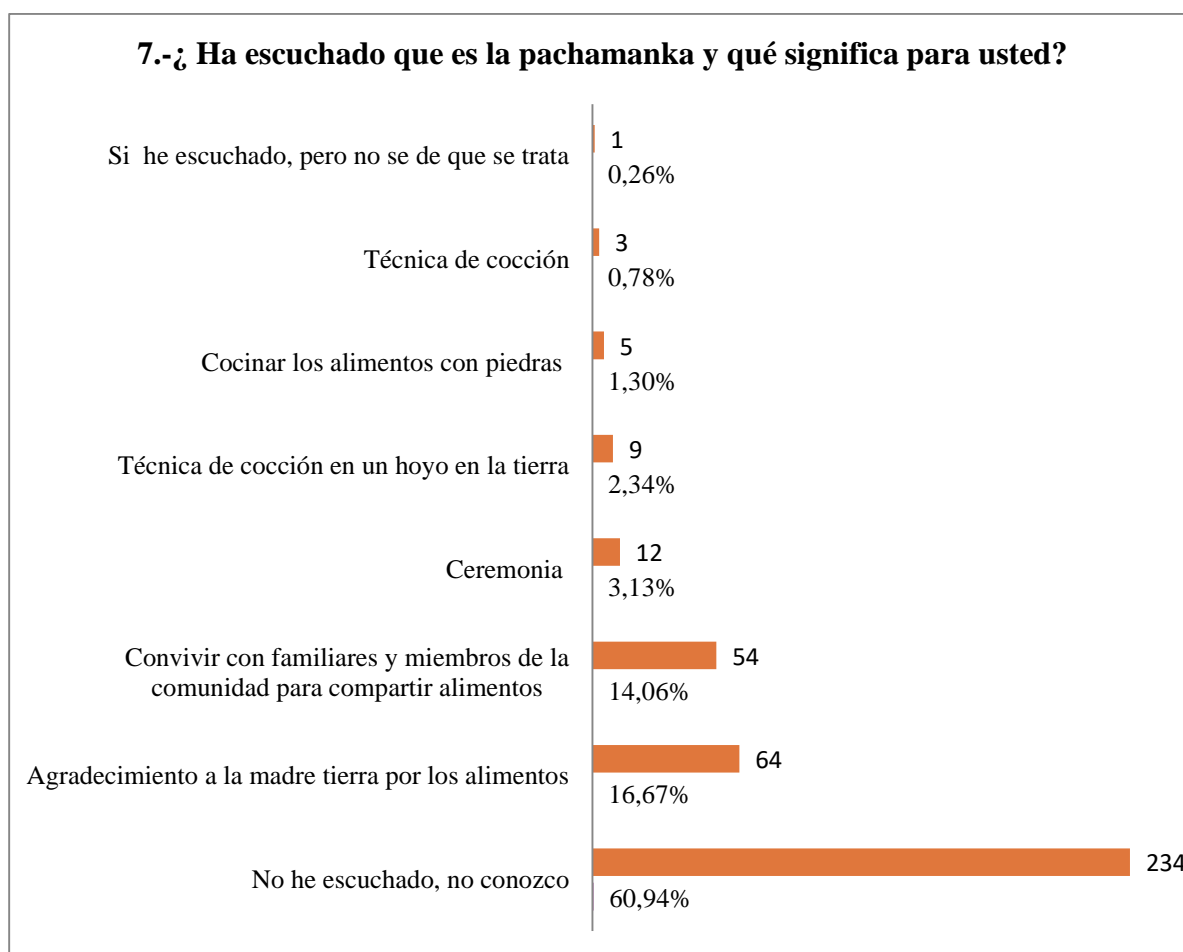


Figura 31. ¿Ha escuchado que es la pachamanka y qué significa para usted?

Interpretación:

La respuesta de 234 personas representadas por el 60.94% fue que no ha escuchado y no conoce sobre la pachamanka, a pesar de que ya existen comunidades en el norte del país que están fomentando esta práctica dentro de sus programas turísticos; en cambio entre el 14 y el 17% manifestaron que la pachamanka es una forma de convivir con familiares y miembros de la comunidad para compartir alimentos y agradecer a la madre tierra por los mismos, lo que es un aspecto positivo que al menos se tenga una idea de las personas y así poder promocionar esta práctica de una manera más fácil; entre el 1 y el 3% de las personas conocen que es una técnica de cocción en un hoyo en tierra y con piedras que es la manera más adecuada de describir a la pachamanka, sin embargo el porcentaje de visitantes que conocen sobre esto es muy bajo.

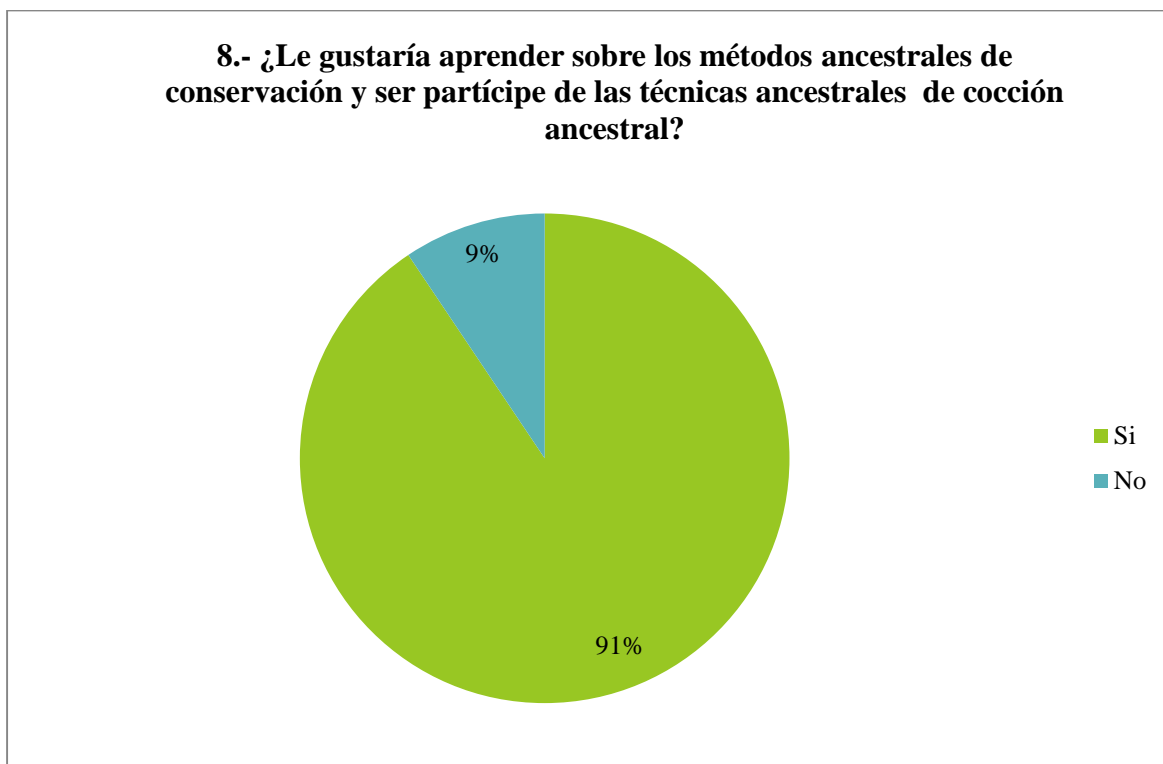
Pregunta 11

Figura 32. ¿Le gustaría aprender sobre los métodos ancestrales de conservación y ser partícipe de las técnicas ancestrales de cocción ancestral?

Interpretación:

El 91% de las persona encuestadas respondieron que si les gustaría aprender y ser partícipes en la realización de los métodos y técnicas ancestrales de conservación y cocción; mientras la minoría dijo lo contrario. Esta pregunta es de grna beneficio para la comunidad de Tigua, ya que con esto los miembros de la misma pueden darse cuenta que los viajeros si se interesan en realizar este tipo de actividades; lo cual, si se realizan programas de turismo comunitario en los cuales se incluyan las actividades gastronómicas si va a tener gran acogida y se puede llegar a considerar a esta comunidad como un punto gastronómico para visitar en el cantón Pujilí.

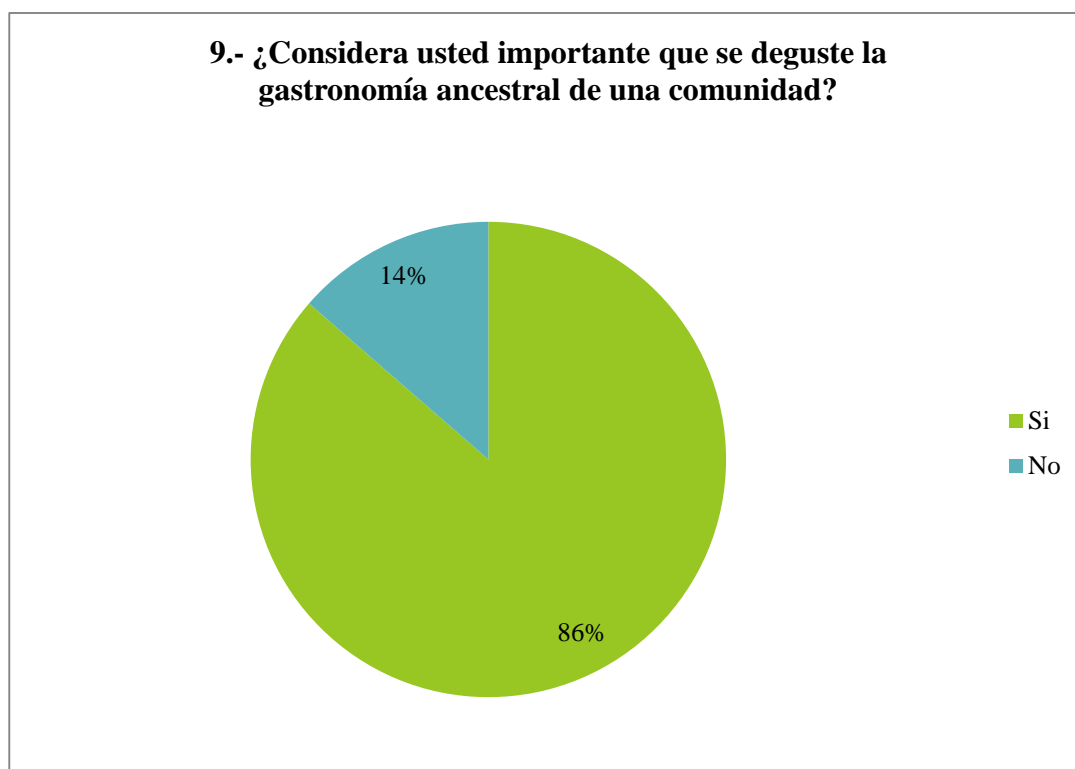
Pregunta 12

Figura 33. ¿Considera usted importante que se deguste la gastronomía ancestral de una comunidad?

Interpretación:

El 86% del total de los encuestados consideran que si es importante la degustación de la gastronomía ancestral de una comunidad; la degustación es sumamente importante para conocer sobre la gastronomía que un lugar ofrece y así conocer el sabor propio y sazón de cada lugar porque a pesar de probar un mismo plato en dos lugares diferentes la manera de cocinar el alimento no va a ser la misma, ni la cosecha, ni los ingredientes y al ser realizado de manera ancestral el sabor es sumamente diferente, ya que incluso el sabor del producto terminado adopta los olores de los utensilios con los que este fue cocido; en cambio el 14% opino lo contrario.

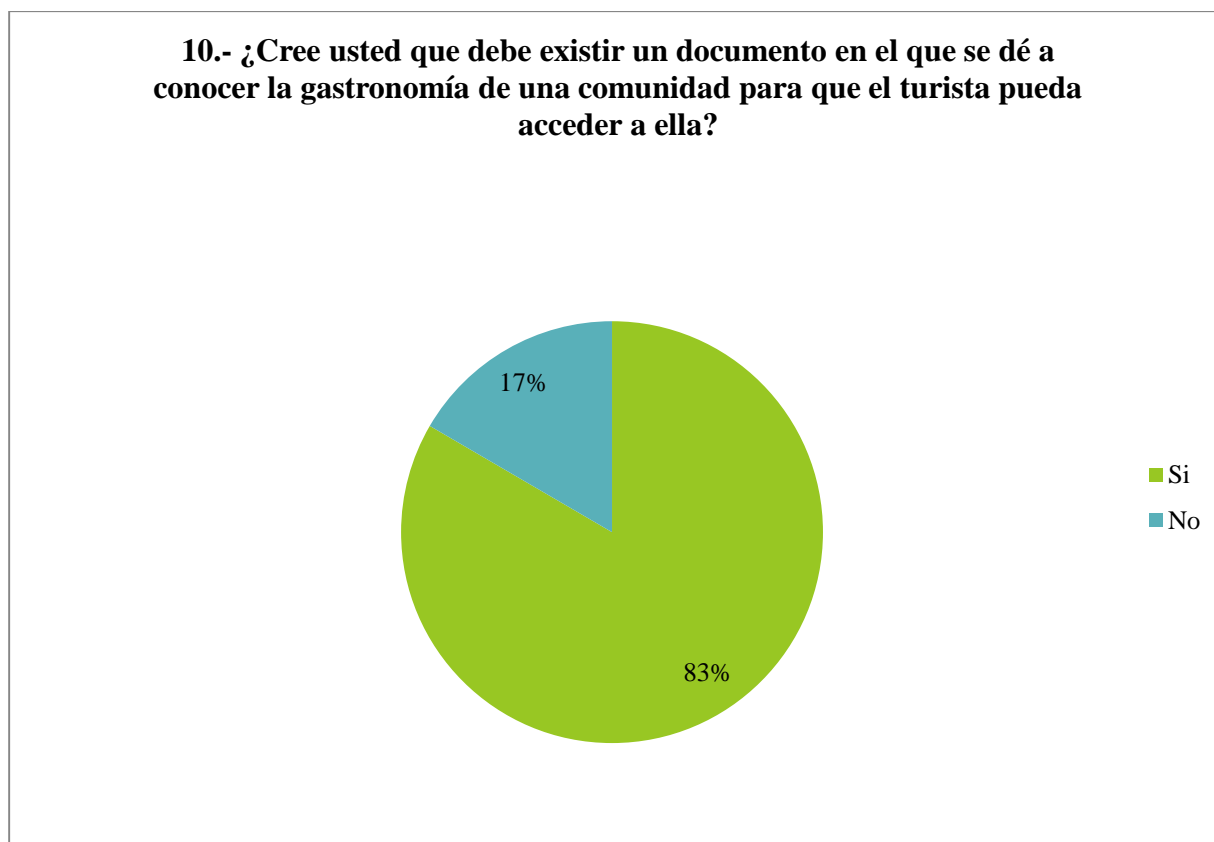
Pregunta 13

Figura 34. ¿Cree usted que debe existir un documento en el que se dé a conocer la gastronomía de una comunidad para que el turista pueda acceder a ella?

Interpretación:

La mayoría de las personas encuestadas consideran que si debería existir un documento en donde se dé a conocer a los turistas sobre la gastronomía de la comunidad con un 83%; por otro lado el 17% restante dijo que no sería de mayor importancia. Debido a que existe información que no se ha plasmado en otros documentos, sino que con la investigación realizada y recopilación de información en miembros de la comunidad se ha llegado a determinar el proceso de cada técnica y método gastronómico ancestral, se cree conveniente la realización de un documento en el que se encuentre toda esta información que será de ayuda no solo para el turista, sino para todo tipo de persona que desee conocer sobre este tema.

Pregunta 14

Figura 35. ¿Le gustaría contar con un mapa en el que se establezcan los sitios turísticos y paradas gastronómicas que se podrían visitar en la comunidad Tigua?

Interpretación:

A la mayoría de los turistas encuestados les gustaría contar con un mapa turístico que incluyan las paradas gastronómicas que se puedan realizar dentro de la comunidad Tigua; lo que es de gran beneficio para la investigación la respuesta positiva frente a esta respuesta, ya que dentro de la propuesta se ha incrementado la realización de esta mapa en el que se den a conocer los sitios más representativos y paradas más accesibles al turista para que pueda realizar la práctica de estas técnicas y degustar de los productos propios de la zona; mientras que únicamente el 4% de los visitantes está en desacuerdo.

2. PROPUESTA**2.1 PUESTA EN VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO RECURSO DEL TURISMO**

La gastronomía ecuatoriana constituye un sistema capaz de integrar diversas alternativas de desarrollo, permitiendo la puesta en valor, protección e investigación sobre las técnicas que se utilizaban antiguamente en el tratamiento de los alimentos, mediante el rescate y la visión más compleja de cómo la sociedad se apropia de su historia. Al considerarse a la gastronomía como patrimonio intangible, se convierte en un constructo social debido a todos los intereses que se producen a su alrededor.

Tigua es una extensa comunidad que maravilla a los visitantes con sus bellos paisajes, también ofrece la calidad y variedad de platos típicos por lo que, la comida autóctona será otra razón más para volver visitarla; teniendo en cuenta que, cada uno de los ingredientes que conforman los platos son endémicos y su proceso de transformación es totalmente ancestral con conocimientos que fueron transmitidos de generación en generación.

La puesta en valor es dar valor a los bienes materiales e inmateriales, otorgando importancia mediante la revalorización para protegerlos y que la sociedad aprecie su valía; de una manera sustentable y armónica con el ambiente, en este contexto, se consideró pertinente promover un modelo de puesta en valor tendiente al rescate y a la protección integral de la gastronomía ancestral que posee la comunidad Tigua.

Para este caso se va a poner en valor los bienes patrimoniales intangibles de la Comunidad Tigua, dentro de los cuales se puede mencionar: las técnicas gastronómicas ancestrales; para poder dar valor a un bien se cuenta con los siguientes elementos:



Figura 36. Elementos de la puesta de valor

2.1.1 Revalorización

La revalorización permite considerar los saberes propios de las personas y únicamente se transmiten de generación en generación desde los antepasados hasta los pobladores actuales de las comunidades y son esos conocimientos los que tienen gran importancia en los pueblos.

Recuperar lo que es nuestro:

Las técnicas gastronómicas al ser consideradas bienes inmateriales engloban una gran tradición de un modo de vida y cultura características de un pueblo en específico; en la comunidad Tigua existen varias de estas técnicas gastronómicas ancestrales que son de conocimiento por la minoría de sus pobladores, dentro de los cuales se encuentran personas de edad avanzada; es por eso que, se ha recabado información sobre las diversas formas de preparar alimentos que posee la comunidad con el fin de que se recuperen estos conocimientos.

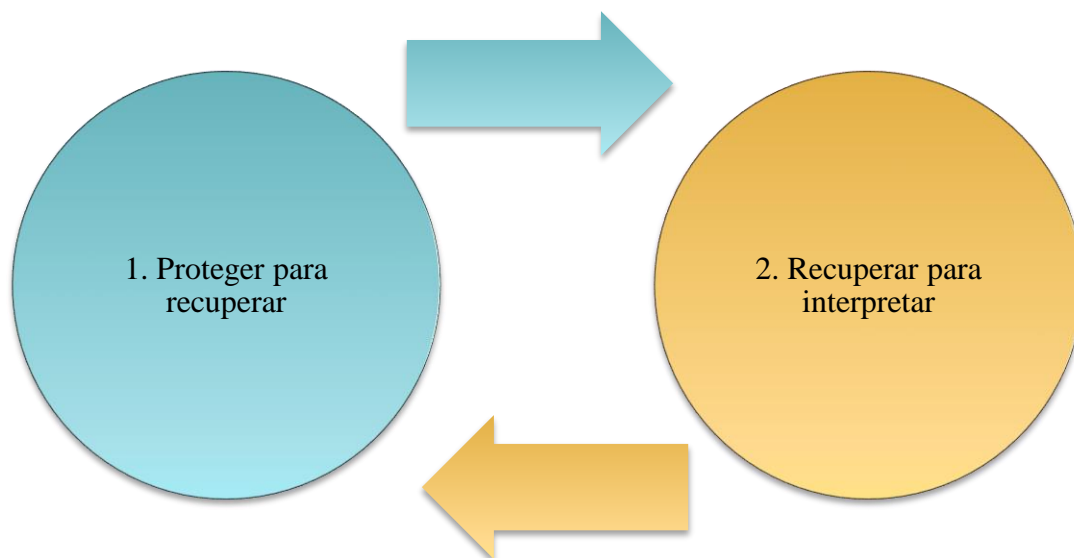


Figura 37. Revalorización

a) Proteger para recuperar:

Para que algo se pueda recuperar primero se debe ser protegido, lo que se trata es de involucrar a los pobladores en esta protección, que aprendan a apreciar las características de los bienes que poseen y los protejan de la desaparición, ya que son estos bienes los que van a ser parte de un producto turístico que se va a ofrecer a los viajeros visitantes y a la vez generar fuentes de ingresos económicos para el desarrollo de la comunidad.

b) Recuperar para interpretar:

El verdadero valor radica en la identidad y cultura que poseen las comunidades y son estas características las que les permiten diferenciarse del resto del mundo, siempre y cuando se cuente con el apoyo de las Entidades Gubernamentales que fomente el rescate de los saberes ancestrales y el legado cultural e histórico de los pueblos aborígenes.

La finalidad de recuperar los bienes inmateriales (técnicas gastronómicas ancestrales) es dar a conocer en primer lugar a la población propia del lugar para que toda la comunidad tenga el mismo conocimiento sobre los saberes gastronómicos ancestrales, para posteriormente demostrar mediante la práctica de cada una de estas técnicas en presencia de visitantes ajenas a la comunidad y que desean ser partícipe de estas actividades.

Además de la recuperación de estos conocimientos va a ayudar a que la comunidad Tigua tenga un producto turístico deferente al de las otras comunidades aledañas, mismo que le dará originalidad.

2.1.2 Interpretación

Para la interpretación del conocimiento ancestral se debe como primer paso realizar el levantamiento de información recurriendo a las fuentes primarias que son los pobladores más antiguos de la comunidad, para luego proceder a estructurar un documento en el cual se transmita

de manera escrita los conocimientos ancestrales y que a la vez sirvan de respaldo de dichas técnicas gastronómicas para la práctica en futuras generaciones.

Es por eso que se ha elegido realizar fichas técnicas en las cuales conste la información necesaria para la realización de las diferentes técnicas gastronómicas ancestrales que posee la comunidad de Tigua.

Se ha utilizado un formato propio para estas fichas, en el que se ha considerado los parámetros correspondientes de acuerdo al tipo de técnicas gastronómica, además de un código que va permitir que se identifique rápidamente el documento al archivarlo de manera digital; el código va a estar compuesto de tres números empezando con 001; seguidos de letras en mayúscula TGA que son las siglas de técnicas gastronómicas ancestrales, luego las siglas MC o TGA que representan el tipo de técnica gastronómica y por último las siglas PTG que representan a Pujilí y Tigua.

Además se ha considerado realizar dos tipos de fichas distintos; uno para las técnicas ancestrales de cocción y otro para los métodos ancestrales de conservación.

Fichas de las técnicas ancestrales de cocción

Asado en brasas

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA			
	ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA		
CÓDIGO: 001 TGA- TC-PTG			
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES			
CLASIFICACIÓN	Técnica de cocción		
TIPO DE TÉCNICA	Asado		
NOMBRE:	Asado en brasas		
PROCEDENCIA:	Ancestral		
CATEGORIA	Alimento		
TEMPORALIDAD DE CONSUMO:			
Diaria	<input checked="" type="checkbox"/>	Mensual	Festividades
DESCRIPCIÓN			
Se colocan en palos o brasas los géneros cárnicos como el cuy o el borrego especialmente y se exponen al carbón, teniendo cuidado de que no se queme, ya que no se usan géneros grasos; además con esta técnica se cocina el borrego que algunas veces se suele cocinar entero y amarrado a palos largos			
SITIO DONDE SE REALIZA			
Todos los poblados de la comunidad Tigua			
UTENSILIOS QUE SE UTILIZA			
Brasas, palos de árboles, brasero o fogón hecho con piedras en el piso.			
MÉTODO DE CONSERVACIÓN			
No existe un método de conservación previo, ya que se sacrifica a los animales y se procede a asarlos.			
PRODUCTOS FINALES:		IMAGEN DEL PLATO	
Ají de cuy			
borrego asado			

Pachamanka

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA						
						CÓDIGO: 002 TGA- TC-PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES						
CLASIFICACIÓN	Técnica de cocción					
TIPO DE TÉCNICA	Asado					
NOMBRE:	Pachamanka					
PROCEDENCIA:	Ancestral					
CATEGORIA	Alimento					
TEMPORALIDAD DE CONSUMO:						
Diaria		Mensual	Festividades	X		
DESCRIPCIÓN						
<p>Primero se debe determinar el lugar donde se va a colocar la chakana, luego se procede a hacer el hueco en la tierra de 1,50m de profundidad y se coloca el carbón en el centro y se prende. se procede a colocar los alimentos (carnes, granos tiernos, verduras, hortalizas, etc) se tapa con paja de páramo y se tapa el hueco por alrededor de una hora; mientras se realizan rituales de sanación y adoración a los dioses que son la pachamama y el inti.</p>						
SITIO DONDE SE REALIZA						
Rumichaca, Tigua Yaguartoa, Chimbacucho, Tigua Centro Calicanto y Huagha Loma Grande.						
UTENSILIOS QUE SE UTILIZA						
No se utilizan utensilios de cocina, únicamente materiales que ayuden a escavar el hueco para la práctica de la técnica.						
MÉTODO DE CONSERVACIÓN						
En ciertos lugares se realiza el chuño y se coloca dentro de la pachamanka.						
PRODUCTOS FINALES:			IMAGEN DEL PLATO			
Pamba mesa						

Envueltos

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA			
			
			
CÓDIGO: 003 TGA- TC-PTG			
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES			
CLASIFICACIÓN	Técnica de cocción		
TIPO DE TÉCNICA	A vapor		
NOMBRE:	Envueltos		
PROCEDENCIA:	Ancestral		
CATEGORIA	Alimentos		
TEMPORALIDAD DE CONSUMO:			
Diariamente	Mensual	X	Festividades
DESCRIPCIÓN			
<p>Se realizan cocinando previamente el grano que se va a utilizar para luego proceder a moler, lo que se puede hacer de dos maneras, una con molino que no todas las familias cuentan con uno en sus hogares y la otra manera que es con una piedra de moler y un mortero. Una vez molido se condimenta y se coloca en hojas de choclo y se cocinan al vapor dentro de una olla.</p>			
SITIO DONDE SE REALIZA			
Todos los poblados de la comunidad Tigua			
UTENSILIOS QUE SE UTILIZA			
Olla, piedra de moler, mortero o molino.			
MÉTODO DE CONSERVACIÓN			
No existe un método de conservación previo, cabe mencionar que el maíz que se utiliza es el denominado cau.			
PRODUCTOS FINALES:		IMAGEN DEL PLATO	
Humitas			

Hervir

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA				
	ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA			CÓDIGO: 004 TGA-TC-PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES				
CLASIFICACIÓN	Técnica de cocción			
TIPO DE TÉCNICA	Hervir			
PROCEDENCIA:	Ancestral			
CATEGORIA	Alimento y bebida			
TEMPORALIDAD DE CONSUMO:				
Diaria	<input checked="" type="checkbox"/>	Mensual	<input type="checkbox"/>	Festividades
DESCRIPCIÓN				
<p>Consiste en cocinar alimentos acompañados de agua que es tomada de las vertientes más cercanas e incluso que se recogen de la lluvia en recipientes y se almacena para su consumo posterior, se suele cocinar en ollas algunas personas de la comunidad lo hacen aún en recipientes de barro y otras en ollas de aluminio; los alimentos que son más comunes son: habas, papas, mellocos, camote, frejol, zambo, etc. Además se hace hervir son todos los ingredientes utilizados para la elaboración de la chicha que es la bebida tradicional de esta zona, ya que todo debe estar bien cocinado acompañado por plantas o hierbas dulces como las llaman los pobladores que son: hoja de naranja, cedrón, hierba luisa y arrayán; además de los condimentos dulces (ishpingo, clavo de olor, pimienta de dulce y canela) todo acompañado de panela.</p>				
SITIO DONDE SE REALIZA				
Todos los poblados de la comunidad Tigua				
UTENSILIOS QUE SE UTILIZA				
Ollas, cuchillos, cucharones, morteros o piedras de moler y pundos en el caso que sea chicha para el almacenamiento.				
MÉTODO DE CONSERVACIÓN:				
Para que la chicha llegue a su punto final, debe una vez terminada la cocción de los alimentos debe pasar a un nuevo proceso de fermentación, para lo cual lo más adecuado es el almacenamiento en pundos grandes.				
PRODUCTOS FINALES:			IMAGEN DEL PLATO	
Sopas				
Locros				
Chicha				

Tostar

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA				
				CÓDIGO: 005 TGA-TC-PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES				
CLASIFICACIÓN	Técnica de cocción			
TIPO DE TÉCNICA	Tostar			
NOMBRE:	Tostar			
PROCEDENCIA:	Ancestral			
CATEGORIA	Alimento			
TEMPORALIDAD DE CONSUMO:				
Diariamente	<input checked="" type="checkbox"/>	Mensual	<input type="checkbox"/>	Festividades
DESCRIPCIÓN				
<p>Esta técnica consiste en colocar alimentos especialmente en un tiesto de barro o actualmente también se utiliza una paila, con el fin de que los alimentos obtengan una textura crocante. Con esta técnica se realizan las conocidas tortillas de maíz hechas en tiesto, rellenas de queso tierno y cebolla picada, también se hacen tortillas de maíz de dulce que se toman con coladas de zambo y zapallo. Uno de los productos más conocido y por el cual esta técnica se conoce con este nombre es el tostado o también llamado por las comunidades indígenas como camcha, consumido especialmente con coladas o como acompañante en un plato de fritada.</p>				
SITIO DONDE SE REALIZA				
Todos los poblados de la comunidad Tigua				
UTENSILIOS QUE SE UTILIZA				
Tiesto y cucharón				
MÉTODO DE CONSERVACIÓN				
Camcha para la realización del tostado.				
PRODUCTOS FINALES:			IMAGEN DEL PLATO	
Tortillas de maíz de sal				
Tortillas de maíz de dulce				
Tostado				

Fichas de los métodos ancestrales de conservación:

Asoleado

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
CÓDIGO:	
001 TGA-MC-PTG	
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES	
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación
NOMBRE:	Asoleado
PROCEDENCIA:	Ancestral
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN
Depende del tamaño de los productos y las condiciones climáticas	Depende del producto
DESCRIPCIÓN	
Exponer al sol especialmente ocas y maíz por varios días según se vaya considerando su secado y se hace con el fin de incrementar el nivel de azúcar.	
LUGAR DONDE SE REALIZA	
Lugares donde se tiene mayor exposición al sol	
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA	
Todos los poblados de la comunidad Tigua	
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN
Ocas Maíz	

Camcha

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
	CÓDIGO: 002 TGA- MC-PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES	
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación
NOMBRE:	Camcha
PROCEDENCIA:	Ancestral
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN
Mínimo 4 meses	Mínimo 2 años
DESCRIPCIÓN	
Exponer al sol el maíz al solo hasta que se reduzca y deshidrate	
LUGAR DONDE SE REALIZA	
Lugares donde se tiene mayor exposición al sol	
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA	
Todos los poblados de la comunidad Tigua	
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN
Harinas	

Salado- asoleado (charqui)

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
CÓDIGO: 003 TGA-MC-PTG	
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES	
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación
NOMBRE:	Salado - Asoleado (Charqui)
PROCEDENCIA:	Ancestral
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN
Cinco días	4 años
DESCRIPCIÓN	
Es el secado de la carne, que antiguamente se hacía para su conservación; consistía en hacer pedazos la carne del animal y colocar una capa de sal sobre toda la carne de tal manera que quede salada, luego se procedía a colgar en hilos largos para exponerla al sol y a la helada del páramo.	
LUGAR DONDE SE REALIZA	
Lugares donde se tiene mayor exposición al sol	
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA	
Todos los poblados de la comunidad Tigua	
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN
Carne para acompañar las comidas diarias	

Cocción - Remojado- Asoleado (desamargado)

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA CARRERA			
 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA			CÓDIGO: 004 TGA-MC-PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES			
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación		
NOMBRE:	Cocción - Remojado- Asoleado (desamargado)		
PROCEDENCIA:	Ancestral		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN		
4 días	6 meses		
DESCRIPCIÓN			
<p>Este método es el que se realiza con el chocho, se procede a cocinar una vez recogido de las plantas, posteriormente se deja al remojo por varios días cambiando de agua según sea necesario, por último se pone en el sol para que se seque.</p> <p>El chocho debe pasar por este proceso para eliminar su contenido tóxico y el margo que contiene; en el último remojo cuando ya se va a consumir se puede colocar sal para que concentre en el chocho.</p>			
LUGAR DONDE SE REALIZA			
En las casas o donde existan vertientes de agua que fluyan continuamente			
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA			
Todos los poblados de la comunidad Tigua			
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN		
chocho			

Congelación- almacenado (chuño)

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
		CÓDIGO: 005 TGA-MC- PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES		
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación	
NOMBRE:	Congelación - Almacenado (Chuño)	
PROCEDENCIA:	Ancestral	
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN	
2 noches	6 meses	
DESCRIPCIÓN		
<p>Este método consiste en llevar todas las papas a un sitio en el páramo en el que se coloca paja y sobre ella se extienden todas las papas, esto se hace cuando el sol está ocultándose para dejar reposar durante toda la noche y recoger a la mañana siguiente antes que el sol salga; dependiendo de cómo ha afectado el sereno de la noche al alimento, terminado el proceso se guarda las papas en lugares oscuros y fríos dentro de las viviendas.</p>		
LUGAR DONDE SE REALIZA		
El páramo		
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA		
Todos los poblados de la comunidad Tigua		
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN	
papas		

Cocción -Asoleo (Chuchuca)

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	CÓDIGO: 006 TGA- MC-PTG
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES	
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación
NOMBRE:	Cocción -Asoleo (Chuchuca)
PROCEDENCIA:	Ancestral
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN
2 meses	1 año
DESCRIPCIÓN	
Se cocina el maíz desgranado en un recipiente de barro o en una olla; una vez que esté bien conocido este grano se procede a exponerlo al sol, se puede hacer sobre sacos de yute para que el agua se escurra bien y pueda obtener el calor del sol y quedar bien seco y reducido.	
LUGAR DONDE SE REALIZA	
Lugares donde se tiene mayor exposición al sol	
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA	
Todos los poblados de la comunidad Tigua	
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN
Chuchuka (sopa)	

Tostado-Molido

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA CARRERA DE INGENIERÍA EN	
	
CÓDIGO: 007 TGA-MC- PTG	
FICHA DE LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES	
CLASIFICACIÓN	Métodos de conservación
NOMBRE:	Tostado-Molido
PROCEDENCIA:	Ancestral
TIEMPO DE ELABORACIÓN	TIEMPO DE DURACIÓN
2 días	1 año
DESCRIPCIÓN	
<p>Para realizar este método se utilizan granos como el maíz, maní, quinua, entre otros. Se procede a tostar el producto en un tiesto de barro hasta que tome una textura crujiente y un color dorado para luego moler en un mortero o algunas veces en molino y cernir en un harnero para eliminar impurezas</p>	
LUGAR DONDE SE REALIZA	
Lugares donde se tiene mayor exposición al sol	
POBLACIÓN QUE LO PRACTICA	
Todos los poblados de la comunidad Tigua	
PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN	IMAGEN
Coladas y mazamorras	

2.1.3 Difusión

Es dar a conocer lo que a simple vista no se puede apreciar, es por esta razón que una vez que se ha recopilado la información y descrito en las fichas técnicas se debe exponer toda esta información a la sociedad para que pueda apreciarla y preservarla en trabajo conjunto con la comunidad.

a) SEÑALÉTICA Y SEÑALIZACIÓN

Para mostrar los bienes materiales e inmateriales que posee la comunidad Tigua, lo primero que se debe lograr es que las personas ubiquen el lugar y cuenten con la señalización y señalética necesaria para poder acceder, por tal razón se propone que se coloquen rótulos informativos sobre kilometrajes, accesos a cada uno de los sitios que conforman la comunidad Tigua, ya que solamente existe para dos de ellas y no para los 15 sitios que componen esta comunidad, además de las vías de acceso y los sitios turísticos que posee cada uno de estos sitios.

- SEÑALIZACIÓN



Figura 38. Señalización

- **SEÑALÉTICA**



Figura 39. Señalética

b) RUTA GASTRONÓMICA

La ruta gastronómica es el medio escrito en el que se establecerán las paradas dentro de la comunidad Tigua, ya que cuenta con varias sub comunidades, en las que además de la gastronomía se puede apreciar algunos recursos turísticos y festividades.

Para la realización de esta ruta se va a implementar una simbología propia para distinguir cada una de las paradas gastronómicas, en las que además se explicará detalladamente las técnicas y métodos ancestrales que se practican en cada una de ellas. También se detallará un itinerario con las actividades que se podrían realizar en la visita de las comunidades, este itinerario tiene la duración de dos días.

Se ha optado por la realización de este mapa, ya que es una manera de dar a conocer al viajero visitante un lugar y los sitios que se pueden visitar dentro del mismo; cabe recalcar que un mapa gastronómico no cuenta con la misma información que posee un mapa turístico, tampoco incluye sitios de interés turístico que se pueden visitar, pero debido a que el tema de investigación engloba únicamente las técnicas gastronómicas aplicadas en la comunidad Tigua no se puede ofertar nada fuera de lo que está relacionado con este tema.

La actividad turística no simplemente es el hecho de visitar recursos, atractivos y sitios turísticos; sino que va de la mano con servicios anexos y conexos; y para que sea considerado un sitio turístico debe contar con una planta turística establecida para brindar al viajero visitante todos los servicios en el mismo lugar, lo cual hará que su permanencia en el mismo sea más prolongada y a su vez deje ingresos económicos en el lugar o comunidad.

Actualmente la gastronomía ha sido considerada un aspecto muy importante dentro de la actividad turística no solamente el hospedaje como lo era anteriormente, ya que se sabe que toda persona va a un lugar y siempre va a buscar un sitio para alimentarse; y debido a los datos obtenidos en la encuesta se considera importante la gastronomía en un lugar y más aún si estas actividades son ancestrales, lo que no se ha explotado en todos los sitios y es algo novedoso que llama la atención de los turistas y según su rango de edad se encuentra dentro de sus gustos y preferencias de las actividades que desean realizar.

Tigua

POTENCIA GASTRONÓMICA ANCESTRAL



Gastronomía

En la comunidad Tigua la gastronomía ancestral es amplia, donde las costumbres de alimentación fueron heredadas de los panzaleos, quienes se establecieron en el lugar y sus zonas más cercanas.

Se realizaban varias técnicas de cocción hechas en barro, asados, envueltos, en piedra, en tierra; e incluso muchos métodos de conservación de alimentos para su fácil consumo y durabilidad.

Cultura Y Artesanías

Los hábiles artista de la comunidad realizan su grandioso trabajo en el cuero de las ovejas, material necesario para crear obras de arte con colores de esmalte;

Las pinturas representan la vida cotidiana en los Andes ecuatorianos, el frío páramo, las nubes cargadas de lluvia, sus sueños y leyendas. Los pinceles utilizados son de plumas de gallina; la anilina se utiliza para tinturar los ponchos de los hombres de la sierra.



Datos Generales

NOMBRE	Tigua
UBICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Occidente de la Provincia Cotopaxi, Cantón Pujilí 4 km de la población de Zumbahua
FUNDACIÓN	1966
POBLACIÓN	1 000 a 1 500 personas entre hombres y mujeres
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Agricultura – Ganadería
IDIOMA	Español – Kichuwa

Festividades

En la comunidad existen celebraciones en las cuales es evidente las habilidades de los artistas que elaboran los trajes de los danzantes y el saber ancestral.

- LA FIESTA DEL CORPUS CRISTI: dónde aparecen los danzantes con llamativa vestimenta y peculiares máscaras.
- LA FIESTA DEL NUEVO AÑO DE VERANO: también se la conoce como la fiesta de los granos secos; celebración realizada por el agradecimiento a la madre tierra por los alimentos cosechados.

Consejos De Viaje



Ecuador cuenta con un sistema de transporte seguro, con vehículos registrados y reconocidos por la Agencia Nacional de Tránsito (ANT). Asegúrese de que la identificación esté en un lugar visible



La atención médica en el Ecuador es gratuita en hospitales públicos, le será provisto incluso si usted no cuenta con seguro médico. Como precaución, beba agua embotellada



Utilice cajeros automáticos ubicados en lugares públicos y seguros. No acepte ayuda de extraños



Mientras se encuentre en un Tour, siga las recomendaciones del guía, al igual que las reglas y regulaciones de cada lugar.

Figura 40. Mapa gastronómico de Tigua (anverso)



Figura 41. Mapa gastronómico de Tigua (reverso)

ITINERARIO

Tabla 20

Itinerario

RUTA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DE TIGUA		
DÍA 1		
No.	HORA	ACTIVIDAD
1	07:00	Encuentro en el terminal terrestre de Latacunga
2	07:15	Salida a la comunidad de Huaghaloma Grande
3	07:50	Bienvenida a la comunidad Huaghaloma Grande e indicaciones generales
4	08:00	Desayuno ancestral en la comunidad
5	08:30	Demostración del proceso de elaboración de la chicha de jora y degustación
6	10:00	Salida hacia Yaguartoa
7	10:30	Recorrido por los alrededores de la comunidad – avistamiento de flora y fauna
8	11:30	Visita y participación en la elaboración de harinas
9	12:30	Almuerzo ancestral en la comunidad
10	13:30	Salida hacia la comunidad Tigua Centro Calicanto
11	14:45	Check in en el hospedaje comunitario
12	15:30	Participación en la realización de la Pachamanka
13	17:00	Cena - Degustación de la Pambamesa
14	20:00	Fogata de bienvenida – cuento de historias místicas de la comunidad
15	23:00	Descanso

DÍA 2		
No.	HORA	ACTIVIDAD
1	08:00	Desayuno en la comunidad
2	09:00	Salida hacia Rumichaca

CONTINÚA



3	09:30	Visita a la comunidad – participación en el proceso de la técnica del Chuño- Degustación de productos elaborados en tiesto
4	12:30	Almuerzo ancestral
5	13:30	Salida hacia Chimbacucho
6	14:00	Recorrido en los talleres artesanales de la comunidad- elaboración de máscaras y pinturas
7	16:00	Visita y degustación de la técnica del Charqui
8	17:30	Degustación de los inconfundibles cuyes asados
9	18:30	Regreso casa
10	19:00	Fin de la ruta

CONCLUSIONES

- ✓ Con el desarrollo de la investigación se permitió obtener información profunda sobre la cultura gastronómica su realidad y palpar los problemas que enfrenta la comunidad para desarrollarse turísticamente.
- ✓ Dentro de la comunidad Tigua existen varias técnicas ancestrales gastronómicas tanto de cocción como de conservación; que mayormente la gente de la comunidad no conoce la importancia que tiene el saber ancestral y el poder mostrarlo al público, siendo la razón por la cual mantienen estos conocimientos solamente en familia.
- ✓ El proceso de la realización de las técnicas ancestrales gastronómicas de la comunidad Tigua no se ha visto muy afectada por la globalización, pese a la migración de su población más joven, debido a que sus prácticas han sido transmitidas de generación en generación.
- ✓ Durante el proceso de la investigación, se pudo ver que la gente de la comunidad Tigua no se encuentra totalmente capacitada como para brindar un excelente servicio al turista, además de ser personas demasiado reservadas y poco comunicativas., mostrando indiferencia a las inquietudes de los visitantes.
- ✓ Por la falta de interés de los dirigentes de la comunidad y el escaso apoyo por parte del GAD Municipal de Pujilí, no se ha podido desarrollar correctamente el turismo, a pesar de contar con recursos naturales que cautivan a propios y extraños.

RECOMENDACIONES

- ✓ Para potencializar la gastronomía ancestral de la comunidad Tigua y del cantón Pujilí, el GAD Municipal de Pujilí debería realizar campañas de promoción para dar a conocer a los visitantes al cantón como un destino turístico gastronómico.
- ✓ Los dirigentes actuales de la comunidad Tigua deberían ser remplazados por personas que habiten y palpen los problemas que afectan al desarrollo turístico de la comunidad, para que puedan contribuir con soluciones sólidas a dichas problemáticas.
- ✓ Dentro de la comunidad Tigua, se debería manejar un modelo de turismo comunitario, el cual les permita desarrollar el turismo y obtener ganancias equitativas, garantizando el bienestar común.
- ✓ Promover la difusión de las técnicas ancestrales gastronómicas de la comunidad Tigua conjuntamente con las festividades andinas, para captar la atención de propios y extraños a ser partícipes en la preparación de dichas técnicas.
- ✓ Solicitar el mejoramiento e implementación de la infraestructura de señalética y señalización que permita impulsar de mejor manera el turismo dentro de la comunidad y del cantón.
- ✓ Desarrollar un programa de capacitación en donde los pobladores de la comunidad aprendan sobre temas de atención al cliente y manipulación de alimentos, para que puedan brindar un servicio de calidad al turista.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Sánchez, J. P., & Toapanta Muela, T. J. (2016). *Influencia de la gastronomía ancestral ofertada en las fiestas culturales y religiosas, en a promoción del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, para su desarrollo Turístico*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/11655>
- Albuquerque Llorens, F. (2003). *Curso sobre Desarrollo Local. Curso OIT: Estrategias para el desarrollo económico local*. Instituto de Economía y Geografía. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, España, Turín.
- Alimento y Buenvivir. (21 de Noviembre de 2012). *Nalca*. Obtenido de Alimento y Buenvivir: <https://alimentoybuenvivir.wordpress.com/2012/11/21/nalca/>
- Altieri, A. (23 de Julio de 2001). *¿Qué es la cultura?* Recuperado el 08 de Marzo de 2018, de La Lámpara de Diógenes: <http://www.redalyc.org/pdf/844/84420403.pdf>
- Anónimo. (09-30 de Mayo de 2013). *Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición*. Recuperado el 05 de Junio de 2018, de Resumen del Debate N°89: Métodos indígenas de preparación de alimentos: ¿qué impacto tienen sobre la seguridad alimentaria y la nutrición?: http://www.fao.org/fsnforum/sites/default/files/files/90_indigenous_knowledge/summary_89_ES_indigenous_methods.pdf
- Arévalo, J. M. (2013). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de OAS-Juridic: http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.PDF
- Borbor Bacilio, S. L. (2017). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito*. Obtenido de Repositorio Universidad Estatal Península de Santa Elena: <http://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/46000/4122/UPSE-THT-2017-0003.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cajal, A. (2017). *Investigación de Campo*. Obtenido de Lifeder.com: <https://www.lifeder.com/investigacion-de-campo/>
- Carvajal, A. (2011). *Manual Básico para agentes de Desarrollo Local y otros actores*. Malaga: eumed.net.
- Carvajal, J. (2009). *Soberanía Alimentaria, Colectivo Agrario*. Obtenido de FlacsoAndes: [file:///C:/Users/Familia/Downloads/LEXTN-01-SIPAE%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Familia/Downloads/LEXTN-01-SIPAE%20(1).pdf)

- Causse Cathcart, M. (06 de Septiembre de 2009). *El Concepto de Comunidad Desde el Punto de Vista Socio- Histórico-Cultural*. Obtenido de Redalyc.org: <http://www.redalyc.org/pdf/1813/181321553002.pdf>
- Centeno, A. (12 de Noviembre de 2013). *Método de cocción: Horneado*. Obtenido de Prezi: https://prezi.com/jrmz_zzy7gn9/metodo-de-coccion-horneado/
- Chicaiza Basantes, E. L., & Chunllo Tubón, G. G. (2015). *Impulso a la revalorización de la culturagastronómica como alternativa de desarrollo turístico del cantón Mejía, provincia de Pichincha*. Recuperado el 29 de Abril de 2018, de <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/handle/21000/12332?show=full>
- Chimborazo, H. (2009). *Chicha*. Obtenido de <https://heidychimborazo.wordpress.com/>
- Comité Español ACNUR. (24 de Noviembre de 2017). *Aborígen: significado y uso*. Obtenido de eacnur.org: <https://eacnur.org/blog/aborigen-significado-uso-esta-palabra/>
- Comunicación Social UNSXX . (Julio de 2011). *Elaboración del chuño y la tunta*. Obtenido de <http://comunsxx.blogspot.com/2011/07/elaboracion-del-chuno-y-la-tunta.html>
- Cotopaxi Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial . (Julio de 2016). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Cotopaxi 2025*. Obtenido de file:///C:/Users/Familia/Downloads/PDYOT_FINAL_v05jul2016.pdf
- Cotopaxi Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial. (2015). *Pujilí*. Obtenido de Cotopaxi.gob.ec: <http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/pujili>
- Crónica. (17 de Mayo de 2017). *El cuy asado un plato típico* . Obtenido de <https://www.cronica.com.ec/entretenimiento/item/19156-el-cuy-asado-un-plato-tipico-lojano>
- de la Cruz, M. P. (marzo de 2017). *La majestad del charqui*. Obtenido de <https://abrecht-group.com/2017/03/29/su-majestad-el-charqui/>
- El Comercio. (31 de Mayo de 2017). *Vestimenta de los danzantes se alista en Pujilí*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/tendencias/vestimenta-danzantes-pujili-corpuschristi-intercultural.html>
- Equipo Flacso. (05 de Junio de 2012). *Actores sociales, su participación en el desarrollo local*. Obtenido de flacsoandes.edu.ec: <http://www.flacsoandes.edu.ec/biblio/catalog/resGet.php?resId=6222>

- Estrella, E. (1988). *El pan de América- Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador*. Quito: Abya-Yala.
- Expreso. (19 de Mayo de 2015). *El curanto en Tigua*. Obtenido de http://www.expreso.ec/historico/el-curanto-del-hoyo-ancestral-a-lo-gourmet-ESGR_7957730
- Fernández Chiti, J. (15 de Agosto de 2010). *Pueblos originarios, Indios, Indígenas o Aborígenes*. Obtenido de Condorhuasi.org: http://www.condorhuasi.org.ar/docs/pueblos_originarios_indios_indigenas_o_aborigenes.pdf
- GAD Municipal de Pujilí. (2013). *Cantón Pujilí*. Obtenido de Pujilí Turismo: <http://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/images/turismo2013/Pujiliturismo.pdf>
- GAD Municipal de Pujilí. (2015). *Cantón Pujilí*. Obtenido de Municipiopujili.gob: <http://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/images/cultura/cantonpujili.pdf>
- Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas Culinarias* (1ra ed.). Akal.
- Giménez, G. (19 de Agosto de 2012). *La cultura como identidad y la edintidad como cultura*. Recuperado el 08 de Marzo de 2018, de Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM: <http://perio.unlp.edu.ar/teorias2/textos/articulos/gimenez.pdf>
- Girardo, C., & Mochi, P. (2010). *Introducción a la Teoría del Desarrollo Local*. Obtenido de SESUNAM: <https://www.ses.unam.mx/curso2010/pdf/Modulo2Sesion1a.pdf>
- González Capa, J. D. (Agosto de 2016). *Estudio Gastronómico del Chivo al Hueco en el cantón Zapotillo De la Provincia de Loja*. Recuperado el 09 de Marzo de 2018, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14566/1/TESIS%20Gs.%20128%20-%20Juan%20Diego%20Gonzalez.pdf>
- Gortaire, R. (2015). *Agricultura ancestral en el Ecuador*. Obtenido de Allpa, la voz de la tierra: <https://www.allpachaski.com/2015/07/agricultura-ancestral-en-el-ecuador/>
- Gortaire, R. (17 de Julio de 2016). *Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros y desafíos*. Obtenido de Cuadernos de antropología: <file:///C:/Users/Familia/Downloads/85-1-131-2-10-20180409.pdf>
- Gutiérrez Usillos, A. (2002). *Dioses, Símbolos y Alimentación en los Andes*. Quito: Abya-Yala.

- Harris, M. (04 de Abril de 2011). *Antropología Cultural*. Obtenido de Teorías Antropológicas: <https://teoriasantropologicasucr.files.wordpress.com/2011/04/harris-1983-antropologia-cultural.pdf>
- Hernández Morales, G. R. (Diciembre de 2012). *Rescate de Técnicas Culinarias Ancestrales en la Gastronomía Tungurahuese*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1790/1/106415.pdf>
- Houtart, I. M. (01 de Marzo de 2016). *Transición Mundial*. Obtenido de TELESUR: <https://www.telesurtv.net/bloggers/El-concepto-de-transicion-20160301-0001.html>
- La Hora. (23 de Febrero de 2018). *El chaguarmishki le pone sabor a varios platos ancestrales*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1102137742/el-chaguarmishki-le-pone-sabor-a-varios-platos-ancestrales>
- Lagos, D. (2011). *Estudio Investigativo de los métodos de Cocción Ancestral de Otavalo*. Recuperado el 08 de Mayo de 2018, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11614/1/45436_1.pdf
- Lainez, M. (08 de Junio de 2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo*. Obtenido de Repositorio UPSE: <http://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Larrain, J. (Agosto de 2003). *Concepto de Identidad*. Obtenido de Revista Famecos: [file:///C:/Users/Familia/Downloads/3211-10586-1-PB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Familia/Downloads/3211-10586-1-PB%20(2).pdf)
- Latino Andina distribuidora. (Octubre de 2013). *Pachamanka*. Obtenido de <http://distribuidoralatinoandina.com/pachamanca/>
- Martínez, C. (2006). *Atlas socioambiental de Cotopaxi*. Obtenido de Flacsoandes.edu.ec: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/43289.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (08 de Julio de 2016). *Chuchuca*. Obtenido de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chuchuca>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (21 de Junio de 2016). *Orígenes de la gastronomía colonial*. Obtenido de Cultura y Patrimonio: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Or%C3%ADgenes_de_la_gastronom%C3%ADa_colonial
- Ministerio de Turismo. (2015). *Provincia de Cotopaxi*. Obtenido de Alijamiento: <https://www.turismo.gob.ec/22096-2/>

- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario: Saberes y Sabores*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronomiaii>
- Nacimba, K., & Pabón, J. (2017). *Identidad culinaria como herramienta del desarrollo turístico de Quito*. Obtenido de Repositorio Espe: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13541/1/T-ESPE-057413.pdf>
- Navarro, F., & Schlüter, R. (2010). *El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?* Obtenido de Estudios y Perspectivas en Turismo: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717577003>
- Nohajulca, K. (04 de Septiembre de 2009). *Técnicas y Herencias Gastronómicas empleadas por los Incas*. Recuperado el 25 de Mayo de 2018, de https://issuu.com/lenriq/docs/gastronomia__inca
- Oficina Nacional de Estadísticas. (10 de Febrero de 2006). *Asentamientos Humanos :Urbanos y Rurales Concentrados*. Obtenido de One.cu: http://www.one.cu/publicaciones/03estadisticassociales/asentamientoshumanos/asentamiento_humanos.pdf
- Pazos Barrera, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas* (Primera ed.). Quito, Pichincha: Corporación Editora Nacional.
- Peligero Escudero, F. (25 de Febrero de 2006). *Reflexiones sobre el concepto de antropología filosófica*. Obtenido de Universidad de las Palmas de Gran Canaria: https://acceda.ulpgc.es:8443/bitstream/10553/4937/1/0235347_00002_0007.pdf
- Pera, C. (22 de Febrero de 2007). *Cultura y ambigüedad*. Obtenido de La mano y la palabra: <http://www.jano.es/ficheros/sumarios/1/0/1638/68/1v0n1638a13099017pdf001.pdf>
- Pérez Porto, J. (15 de Abril de 2017). *Definicion de*. Obtenido de Diccionario Mundial: <https://definicion.de/endogeno/>
- Pérez, C. (2016). *Harina de arroz y harina de maíz para la piel: beneficios únicos*. Obtenido de <https://www.natursan.net/harina-de-arroz-y-harina-de-maiz-para-la-piel-beneficios-unicos/>
- Pérez, J. (09 de Enero de 2015). *Introducción al concepto de desarrollo*. Obtenido de El Orden Mundial: https://elordenmundial.com/2015/01/09/introduccion-al-concepto-de-desarrollo/?doing_wp_cron=1526936483.4866440296173095703125
- Pozuelo, Á. (30 de Octubre de 2016). *Flores de Otras Latitudes: Flores Tigua*. Obtenido de Creciendo Entre Flores: <https://creciendoentreflores.wordpress.com/tag/pintura-tigua/>

- Pronaca. (2017). *Chugchucaras*. Obtenido de tqma: <https://www.tqma.com.ec/recetas/recipe/3155-chugchucaras.html>
- Ron, J. (31 de Marzo de 2010). *Sobre el concepto de cultura*. Obtenido de Flacso Andes: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/48111.pdf>
- Santos, J. (Junio de 2017). *Cultura General del Ecuador*. Obtenido de JimSantos Bologspot: <http://jimsantosblog.com/wp-content/uploads/2017/06/CULTURA-GENERAL-DEL-ECUADOR.pdf>
- Santuario del Niño de Isinche. (23 de Marzo de 2015). *Viajando Cotopaxi*. Obtenido de Niñito de Isinche: <http://viajandocotopaxi.blogspot.com/2015/03/blog-post.html>
- Scouts Ecuador. (2015). *Cocina- Conservación de alimentos*. Obtenido de Biblioteca SCOUTS Ecuador: <https://www.scoutsecuador.org/site/sites/default/files/%5Bbiblioteca%5D/5.1%20Conser vacion%20de%20alimentos%20y%20Recetas%20sencillas.pdf>
- Silva Sifuentes, J. (08 de Marzo de 2017). *Origen de las civilizaciones indígenas*. Obtenido de Issuu.com: <https://issuu.com/leonelzegarra3/docs/1>
- SIS. (2015). *Investigación Cuantitativa*. Obtenido de SIS International Research: <https://www.sisinternational.com/investigacion-cuantitativa/>
- Soruco, A. (2012). *Justicia Indígena*. Obtenido de Territotio Indígena y Gobernanza: <http://www.territorioindigenaygobernanza.com/index.html>
- Tejera Escull, P. (25 de Septiembre de 2010). *Objeciones a la Teoría del Desarrollo Local (Desde una perspectiva tercermundista)*. Recuperado el 06 de Marzo de 2018, de Universidad de: https://www.nodo50.org/cubasigloXXI/congreso06/conf3_tejera.pdf
- The house of Tócame Roque. (24 de Junio de 2015). *Como hacer un horno de tierra*. Obtenido de <http://cazandoberzas.blogspot.com/2015/06/como-hacer-un-horno-bajo-tierra-en-5.html>
- Toaquiza, G. (2008). *Mi Comunidad*. Obtenido de <http://www.gustavotoaquiza.com/comunidad.html>
- Tramontin, M., Gisele, R., Gonçalves, G., & Manoel, J. (Septiembre de 2010). *Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico*. Obtenido de Estudios y Perspectivas en Turismo: <http://www.redalyc.org/comocitar.ou?id=180717609011>
- Ubica Ecuador. (s.f.). *Quilotoa*. Obtenido de Ubica Ecuador: <https://www.ubica.ec/info/quilotoa>

- Ugsha Guanotasig, M. L. (2017). *Investigación de la cultura gastronómica contemporánea de la parroquia Guangaje*. Obtenido de Repositorio ESPEL: <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12050/1/T-ESPEL-ITH-0053.pdf>
- Universia. (04 de Septiembre de 2017). *Tipos de investigación*. Obtenido de Universia: <http://noticias.universia.cr/educacion/noticia/2017/09/04/1155475/tipos-investigacion-descriptiva-exploratoria-explicativa.html>
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Recuperado el 06 de Junio de 2018, de Fondo Editorial Ministerio de Cultura: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Universidad de Cantabria. (20 de Junio de 2017). *La antropología sociocultural: concepto y ámbito de estudio*. Obtenido de Open Course Ware: <https://ocw.unican.es/mod/page/view.php?id=778>
- Universidad Técnica de Cotopaxi. (16 de Mayo de 2015). *Mama Negra Vestimenta*. Obtenido de RadioUTC: <http://radioutc.com/mama-negra-vestimenta/>
- Valencia Villamar, H., Torres, V. H., Guamán, F., & Arguello, M. (2004). *Introducción al desarrollo local sustentable*. Obtenido de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Ecuador/iee/20121116104556/modulo1.pdf>
- Valenzuela Alvarez, L. X. (MARZO de 2016). “*Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones en la cocina cuencana*”. Recuperado el 05 de MAYO de 2018, de Repositorio de la Universidad de Cuenca: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>
- Vásquez, S. (13 de Abril de 2013). *Pueblos y Etnias del Ecuador*. Obtenido de <http://14nacionalidadesy18gruposetnicos.blogspot.com/2013/04/zumbahua.html>
- Veintimilla. (15 de Abril de 2016). *Cocina y Tradiciones Ecuatorianas*. Recuperado el 06 de Marzo de 2018, de <https://cocinaytradiciones.wordpress.com/2016/04/15/6/>
- Vera Vélez, L. (2008). *Investigación Cualitativa*. Obtenido de Comité de Investigación: <http://www.ponce.inter.edu/cai/Comite-investigacion/investigacion-cualitativa.html>
- Viaja Primero Ecuador. (2016). *Viaje de la semana*. Obtenido de Ecuador Travel: https://ecuador.travel/wp-content/uploads/2016/07/VIAJE-DE-LA-SEMANA-COTOPAXI_2.pdf
- Viajandox. (2010). *Pujilí*. Obtenido de Viajandox: <https://ec.viajandox.com/cotopaxi/pujili-canton-C100?lista=Cotopaxi>

Zamudio, T. (2016). *Simbolismo de la Jach'akh'ana*. Obtenido de Derecho de los Pueblos Indígenas: <http://indigenas.bioetica.org/base/chakana.htm>