



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL PUEBLO SALASACA
PARA EL FORTALECIMIENTO DE SU PATRIMONIO
ALIMENTARIO, TUNGURAHUA 2017”**

Trabajo de titulación

Tipo: ETNOGRAFÍAS

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: JESSICA CRISTINA VILLACIS GALARZA

TUTOR: JESSICA ROBALINO

Riobamba–Ecuador

2018

©2018, Jessica Cristina Villacís Galarza

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

El tribunal de trabajo de titulación certifica que: El trabajo de investigación: Tipo Etnografía “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL PUEBLO SALASACA PARA EL FORTALECIMIENTO DE SU PATRIMONIO ALIMENTARIO, TUNGURAHUA 2017”, de responsabilidad de la señorita Jessica Cristina Villacís Galarza, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lcda. Jessica Robalino DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcda. Andrea Fierro MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	_____
Ing. Inty Salto Hidalgo DOCUMENTALISTA	_____	_____

Yo, JESSICA CRISTINA VILLACIS GALARZA soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Cristina Villacís

DEDICATORIA

A mi madre, Margarita, todo su esfuerzo y dedicación por darme lo mejor se ve reflejado aquí. Este no es únicamente mi logro, es el logro de toda una vida, de su perseverancia por ser la mejor mamá y hacernos mejores hijos y personas cada día.

A toda mi familia, amigos, docentes que supieron apoyarme e inspirarme en este largo y arduo camino.

AGRADECIMIENTO

A Dios, el autor y dador de vida. Por engalanarnos con su creación, por la fe, el amor, la fuerza y la esperanza puesta en mi vida, día tras día.

A mi Madre, mujer virtuosa quien ha sido mi ejemplo, mi sustento y guía en la vida.

A mis tutoras en esta etnografía, quienes dedicaron tiempo, sabiduría y paciencia para ver concluido esto. Jessy y Andreita.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por brindarme la oportunidad de alcanzar un peldaño más en la vida.

A la Comunidad Salasaca por la apertura para conocer más de su cultura.

A cada persona que fue parte de este proceso de formación personal y profesional.

Sinceramente ¡Gracias!.

Cristina Villacís

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
CAPÍTULO I	
1.1 Introducción	1
1.2 Justificación	1
1.3 Objetivos	3
<i>1.3.1 Objetivo general.....</i>	<i>3</i>
<i>1.3.2 Objetivos Específicos</i>	<i>3</i>
1.4 Marco Teórico	4
<i>1.4.1 Etnografía.....</i>	<i>4</i>
<i>1.4.2 Diseños etnográficos</i>	<i>5</i>
<i>1.4.3 Cultura.....</i>	<i>5</i>
<i>1.4.3.1 Identidad Cultural</i>	<i>6</i>
<i>1.4.4 Tradición</i>	<i>6</i>
<i>1.4.5 Festividades</i>	<i>7</i>
<i>1.4.6 Rituales</i>	<i>7</i>
<i>1.4.7 Patrimonio Cultural</i>	<i>8</i>
<i>1.4.7.1 Patrimonio Cultural Tangible</i>	<i>8</i>
<i>1.4.7.2 Patrimonio Cultural Intangible.....</i>	<i>9</i>
<i>1.4.8 Gastronomía</i>	<i>10</i>
<i>1.4.8.1 Gastronomía Típica.....</i>	<i>10</i>
<i>1.4.8.2 Gastronomía Tradicional</i>	<i>10</i>
<i>1.4.9 La gastronomía como Patrimonio Alimentario</i>	<i>10</i>
<i>1.4.10 Patrimonio Alimentario del Ecuador</i>	<i>11</i>

1.4.11 Ecuador País Plurinacional.....	12
1.4.12 Nacionalidades Indígenas del Ecuador	12
1.4.12.1 Pueblos indígenas.....	14
1.4.13 Pueblo Salasaca.....	15
1.4.13.1 Origen	15
1.4.13.2 Ubicación.....	15
1.4.13.3 Organización Socio-política.....	15
1.4.13.4 Idioma	16
1.4.13.5 Festividades.....	16
1.4.13.6 Economía.....	177
1.4.13.7 Artesanías.....	17
1.4.13.8 Música.....	17
1.4.14 Marco Legal.....	18
1.4.15 Marco Conceptual.....	19
CAPITULO II	
2.1 Metodología	20
2.1.1 Ubicación y temporalización	20
2.2 Variables.....	20
2.2.1 Identificación.....	20
2.2.2 Definición	21
2.2.3 Operacionalización.....	22
2.3 Tipo y diseño de estudio	23
2.3.1 Tipo cualitativa	23
2.3.2 Diseños Etnográficos.....	23
2.3.3 Diseño no Experimental.....	23
2.4 Población y muestra.....	24

<i>2.4.1 Encuesta</i>	25
<i>2.4.2 Entrevista</i>	25
CAPITULO III	
3.1 Resultados y discusión	26
<i>3.1.1 Precedentes teóricos relacionados con la cultura gastronómica del pueblo Salasaca</i> ...	<i>26</i>
<i>3.1.2 Prácticas culinarias tradicionales del pueblo Salasaca</i>	<i>27</i>
<i>3.1.3 Encuesta</i>	<i>27</i>
<i>3.1.4 Entrevista</i>	<i>39</i>
CAPITULO IV	
4.1 Propuesta	51
<i>4.1.1- Estandarización de las recetas y procesos de los platos representativos en la gastronomía de este pueblo</i>	<i>51</i>
<i>4.1.2.- Socialización mediante la filmación de un documental el patrimonio alimentario del pueblo Salasaca</i>	<i>59</i>
4.3.- Conclusiones	60
4.4.- Recomendaciones	61
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1-1: Nacionalidades indígenas del Ecuador.....	13
Tabla2-1: Pueblos indígenas del Ecuador.....	14
Tabla3-1: Festividades Salasacas.....	16
Tabla1-2: Operacionalización de variables.....	22
Tabla2-2: Población por edades.....	24
Tabla1-3: Precedentes teóricos.....	26
Tabla2-3: Festividades Pueblo Salasaca.....	27
Tabla 3-3: Rituales Pueblo Salasaca.....	288
Tabla 4-3: Gastronomía Festiva.....	30
Tabla 5-3: Gastronomía Ritual.....	311
Tabla 6-3: Productos originarios.....	33
Tabla 7-3: Motivo reemplazo de productos.....	34
Tabla 8-3: Difusión Gastronomía.....	35
Tabla9-3: Importancia difusión.....	36
Tabla10-3: Participación documental.....	37
Tabla 11-3: Cuy con papas.....	39
Tabla 12-3: Chawarmiski.....	41
Tabla 13-3: Uchu Caldo.....	43
Tabla 14-3: Mazamorra.....	44
Tabla 15-3: Pan en horno de leña.....	46
Tabla 16-3: Yanapi.....	47
Tabla17-3: Mote Casado.....	49
Tabla 1-4: Receta cuy con papas.....	52
Tabla 2-4: Receta de Chawarmishki.....	53
Tabla 3-4: Receta Uchu Caldo.....	54
Tabla 4-4: Receta Mazamorra.....	55
Tabla 5-4: Pan de Horno de Lena.....	56
Tabla 6-4: Receta de Yanapi.....	57
Tabla7-4: Receta de Mote casado.....	58

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3: Festividades Pueblo Salasaca.....	277
Gráfico 2-3: Rituales Pueblo Salasaca.....	29
Gráfico 3-3: Gastronomía festiva	310
Gráfico 4-3: Gastronomía ritual	312
Gráfico 5-3: Productos originarios	33
Gráfico 6-3: Motivo Reemplazo Productos.....	344
Gráfico 7-3: Difusión gastronómica	355
Gráfico 8-3: Importancia difusión gastronómica	36
Gráfico 9-3: Participación documental.....	37

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-2: Mapa Parroquia Salasaca.....	20
Figura 2-2: Fórmula para muestreo.....	¡Error! Marcador no definido.25

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Modelo de Encuesta

Anexo B: Modelo de Entrevista

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo como objetivo realizar un estudio de la gastronomía del pueblo Salasaca para el fortalecimiento de su patrimonio alimentario, para ello, fue necesario la recolección de datos para la identificación de preparaciones tradicionales de la comunidad. La metodología utilizada se basó en diseños no experimentales mediante la observación y posterior análisis de las prácticas del pueblo, tal cual, como sucede en la vida cotidiana. Como población, se consideró aquellos que corresponden a las edades de 50 años en adelante, siendo 83 personas. Los instrumentos aplicados para determinar las preparaciones culinarias festivas y rituales más representativas del pueblo fueron encuestas, además se realizó entrevistas dirigidas a un grupo focal de diez personas elegidas por su relación con la parte turístico- gastronómica de la parroquia. Según los resultados, el 96% afirma que el plato más representativo es el cuy con papas y con 81% coincide que la bebida más consumida de las festividades es el chawarmishki. Sin restarle valor a platos como el uchu caldo, la mazamorra, yanapi, pan en horno de leña, entre otros, los cuales forman parte de los saberes que paulatinamente han sido desvalorizados. Como aporte de esta investigación se elaboraron recetas estándar y la filmación de un mini documental para el fortalecimiento de su gastronomía tradicional. Se concluye que la documentación de los platos tradicionales contribuye a la identidad cultural de la parroquia, por lo que se recomienda que se socialice a los habitantes del pueblo Salasaca a fin de concientizar sobre su valor cultural.

Palabras clave: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <GASTRONOMÍA TRADICIONAL>, <PATRIMONIO ALIMENTARIO>, <COCINA ANCESTRAL>, <SALASACA (PARROQUIA)>.

SUMMARY

The objective of this degree work was to carry out a study of the gastronomy from Salasaca people to the establishment of their food heritage, so that, the data gathering was necessary to the identification of traditional food's preparations from the community. The methodology was based on non-experimental designs through the observation and subsequent analysis of the practices of the people as is happened in everyday life. As a population were considered the persons between 50 years old and older, being the population of 83 persons. The instruments applied to determine the festive culinary preparations and most representative rituals of the town were surveys, in addition, the interviews were addressed to a focus group of 10 persons chosen for their relationship with the tourist-gastronomic scope of the parish. According to the results, a 96% affirms that the most representative dish is the guinea pig with potatoes, and an 81% agree that the most consumed drink of the festivities is the chawarmishki. Without detracting from the value of dishes such as uchu caldo, mazamorra, yanapi, bread in a wood-fired oven, among others, which are part of the knowledge that has been gradually devalued. As a contribution of this research, standard recipes and the filming of a mini documentary for the strengthening of its traditional gastronomy were elaborated. It is concluded that the documentation of traditional dishes contributes to the cultural identity of the parish, therefore, it is recommended that the inhabitants of the Salasaca people be socialized in order to raise awareness about their cultural value.

Key words: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <FOOD HERITAGE>, <ANCESTRAL COOKING>, <SALASACA (PARISH)>.

CAPÍTULO I

1.1 Introducción

Ecuador, es un país multicultural que se ha visto influenciado por métodos de supresión a la cultura, obligados a abandonar su identidad ya que se catalogaban como inaceptables para el pueblo moderno (OCEANO, s.f.). Mucho se ha dicho de la parte cultural pero muy poco se ha hecho por rescatarla y de esta manera gran parte de los patrimonios en su mayoría intangibles, han desaparecido de la memoria de pueblos que se atienen a la globalización y adopción de prácticas foráneas ajustadas al ajetreo de la sociedad actual.

La cultura de los Salasacas ha logrado posicionarse a nivel nacional en internacional gracias a la tradición de sus tejidos artesanales realizados en telares rudimentarios, que no abarca en su totalidad las características del pueblo Salasaca. En cierto modo se ha logrado despuntar la cultura pero el tema gastronómico se ha visto excluido, lo que ha contribuido al desconocimiento de las festividades que se llevaban a cabo y los rituales que destacan entre ellos, los acontecimientos sociales de carácter importante para esta sociedad, los métodos de cocción para elaborar diversos bocadillos que le dan realce a su patrimonio y que también forman parte de la expresión cultural de este pueblo pero, sin embargo, se han sumergido en el oscurantismo y paulatinamente se van considerando como hechos insignificantes para la historia.

La gastronomía Salasaca se basa principalmente en cosechas provistas por sus campos, la población en tiempos antiguos se dedicaba en gran manera a la agricultura, lo que garantizaba la calidad de los productos ya que en cantidades pequeñas el uso de químicos no era necesario como hoy en día. De esto trata el Patrimonio Alimentario, el conocimiento de las preparaciones que manifiestamente relaciona técnicas de cocción, utensilios, memorias, entre otras; de igual forma refiere a la identidad que le da un plato a su pueblo desde la selección de los ingredientes, porque los antecesores de los pueblos indígenas dejaron saberes invaluable que lentamente se van borrando de la memoria.

La gratificación que produce degustar un vaso de chawarmishki o un plato de mote, es un sentir que debe ser experimentado no únicamente dentro del pueblo, debe hacer partícipes a todos de la abundante sabiduría, de las memorias que hacen especial la cultura de los pueblos milenarios y del país que con tanto orgullo los vio nacer.

1.2 Justificación

La presente investigación es de gran importancia para la colectividad en general y de forma muy especial para todos quienes se encuentran inmersos en la artes culinarias ya que busca resaltar la gastronomía en todos sus aspectos, con el fin de que no se considere únicamente como el hecho de cocinar, sino que se la valore como un nexo con el que se puede revivir las historias que se esconden en la elaboración de aquellos platillos que potencian el prestigio y la identidad, no únicamente de un pueblo indígena sino de todo un país.

La gastronomía ha tomado un carácter importante en la actualidad para la expresión cultural de una comunidad, pueblo, ciudad e incluso ha creado renombre en los distintivos patrimoniales del país, hecho que históricamente no tenía los fundamentos necesarios para considerarse parte de sus memorias y que hoy por hoy se busca revalorizar, incluyéndolo como patrimonio del país mediante distintos programas de rescate.

Por este motivo se considera importante el desarrollo de esta investigación ya que busca salvaguardar la gastronomía y cultura del pueblo Salasaca, dándole el enfoque primordial a las prácticas culinarias de esta colectividad. Para el fortalecimiento de este patrimonio se realizará una estandarización de recetas a fin de conseguir un registro teórico de las preparaciones que identifican a este pueblo y un documental donde se inmortalizarán los procesos de preparación de platos que han ido desapareciendo tanto en las festividades como para acontecimientos sociales, incluyendo la participación de moradores de la zona con el afán de darles a conocer el impacto cultural que aportan sus prácticas a la identidad del país y de este modo ellos puedan valorar su patrimonio generando un sentido de pertenencia de sus orígenes ya que con esto impulsará el desarrollo de esta población, siendo menester el conocimiento de los antecedentes gastronómico-culturales que les permite distinguirse de los demás pueblos y otorga el poder dar realce a sus raíces y justipreciar la audacia con que sus ancestros hicieron posible la herencia de dichos patrimonios.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Realizar un estudio de la gastronomía del pueblo Salasaca para el fortalecimiento de su patrimonio alimentario.

1.3.2Objetivos Específicos

- Investigar los precedentes teóricos relacionados con la cultura gastronómica del pueblo Salasaca.
- Determinar las prácticas culinarias tradicionales del pueblo Salasaca.
- Documentar las recetas y procesos de los platos representativos en la gastronomía de este pueblo.
- Socializar mediante la filmación de un documental la cultura gastronómica del pueblo Salasaca.

1.4 Marco teórico

1.4.1 *Etnografía*

De acuerdo con Restrepo (2016) esta ciencia se define como: Aquella descripción contextual de las relaciones complejas que se presentan entre prácticas y significados para unas personas concretas acerca de algo en particular (siendo esto lugares, instituciones, rituales, actividades económicas, programas gubernamentales o una red social).

“Hacer etnografía es un cierto tipo de esfuerzo intelectual, una especulación elaborada en términos de descripción densa, por emplear el concepto de Gilbert Ryle.” (García Bello, 2014). La etnografía, es una rama de la antropología, que pretende investigar más allá de un comportamiento humano, busca exteriorizar todo lo que se relaciona a ese proceder, hacer una descripción profunda de las prácticas y el significado que tiene para quienes hacen uso de este. Refiere a un enfoque donde no, únicamente, se detalla una acción sino todo lo que infiere para llevarla a cabo y de esta manera hacerla más significativa para quienes son ajenas a ella.

El objetivo de una etnografía se define en la discrepancia existente entre descripción superficial y densa. La investigación consiste en extraer las estructuras de significación y en determinar su campo social y su alcance. Lo que desafía al etnógrafo es una multiplicidad de estructuras conceptuales complejas, muchas de las cuales están enlazadas o superpuestas, que a la vez son extrañas, irregulares, no explícitas, y que de alguna manera el etnógrafo se ingenia para captarlas primero y después explicarlas. Hacer etnografía es como pretender leer (en el sentido de “interpretar un texto”) un documento incoherente, extranjero, difuso, cargado de elipsis, de rectificaciones dudosas y de comentarios aficionados y además escrito, no en las grafías convencionales, sino en ejemplos sutiles de conducta ajustada. (García Bello, 2014).

Para entenderlo mejor se incluye la referencia de Guber, quien cita lo siguiente: “La etnografía es una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros. ” (Guber, 2001, p. 12).

Así se aclara lo que es una etnografía que si bien estudia el comportamiento de un grupo de personas determinado, también trata de exponer, (a quienes no conforman parte de este colectivo); lo que representa sus acciones y el por qué de estas. Lo que permite que al verlo desde otra perspectiva tome otro valor para quienes han sido solo espectadores.

1.4.2 Diseños etnográficos

Los diseños etnográficos procuran explicar de forma minuciosa la cultura y todos sus pormenores de grupos, comunidades, sociedades; esto puede extenderse a temas más amplios donde se dé a conocer su historia, su sistema geográfico, financiero, educativo, político que caracteriza al objeto en estudio.

Las investigaciones etnográficas se centran en dar a conocer a profundidad las prácticas de un grupo de personas en específico para el cual se examinan categorías, temáticas y patrones que hagan referencia a una cultura en particular; para este estudio se puede utilizar varios elementos como: lenguaje, estructuras sociales, movilidad social, ritos y mitos, procesos productivos, injusticias, estructuras religiosas, símbolos, matrimonio, entretenimiento, entre otras más. (Sampieri, 2014, p. 482)

La presente investigación se ha basado en uno de los modelos implementados por Creswell, donde plantea un diseño micro-etnográfico, en el cual la indagación, “se centra en un aspecto de la cultura.” (Creswell citado en Sampieri, 2014). El aspecto de la cultura al que se dará el enfoque es de la Gastronomía del pueblo Salasaca.

1.4.3 Cultura

En el Manual de Antropología Cultural se expone a la cultura como “Un sistema integrado de patrones de conducta aprendidos, y transmisibles de una generación a otra, característico de un grupo humano o sociedad” (Espina Barrio, 1996). Estos patrones son los que nos permiten diferenciar a un gran número de grupos culturales, cada modelo indica una forma de vida diferente dado en cada pueblo o sociedad; representa la importancia que le han dado las nuevas generaciones a los saberes de sus antepasados y el aprecio por sus raíces.

Según la UNESCO, la cultura abarca aspectos relacionados con las artes nobles pero estas superan expectativas de la expresión artística sin limitarse a contemplaciones superficiales ni personales, engloba la totalidad de representaciones y contenidos mediante los cuales una sociedad manifiesta al mundo el cambio de estructuras sociales y valores propios, pretendiendo establecer una relación que permita la prolongación de éstos. La cultura, no obstante, es una condición básica del ser humano, que durante mucho tiempo le ha permitido establecer mecanismos para la comunicación y representación que le da identidad y seguridad de perpetuarse como sociedad. (UNESCO citado en Caraballo., 2011).

1.4.3.1 Identidad cultural

La identidad cultural hace referencia a un conjunto de fenómenos donde se ven involucrados al menos tres factores, se puede identificar al individuo, un proceso y un objeto resultante. Es decir que, a través del tiempo los habitantes de un pueblo han desarrollado formas de vida acorde a su entorno, que a su vez se han adaptado a los cambios que ha experimentado la sociedad actual y dependiendo del impacto que hayan tenido en sus vidas se generaron objetos que son el reflejo de su identidad como tal. (López, 2009)

Aquellos elementos que reviven las memorias de un lugar, que permiten recordar los escenarios del pasado en donde se llevaron a cabo anécdotas de los habitantes, elementos simbólicos que generan un sentido de pertenencia e inciden en la construcción de su futuro de eso es de lo que trata la identidad cultural a un pueblo. (Molano, 2009)

Al hablar de identidad cultural se hace referencia a un sinnúmero de memorias que han trascendido en una población determinada, hechos que marcaron su historia y que permite diferenciarlo de otras. Esas pequeñas particularidades, vivencias, expresiones artísticas, costumbres y tradiciones presentes en un lugar específico, son las que otorgan valor a los saberes que han sido heredados de ancestros, que bien puedan o no materializarse, al estar presentes en los habitantes de una comunidad, pueblo, ciudad o país se convierten en parte de su caracterización.

1.4.4 Tradición

La tradición en tiempos antiguos, según algunos autores (Huarde Cuéllar, 2012), se conocía como un legado de la biblia, aquellos textos que portaban la palabra divina. Sin embargo con la culturización y el resurgimiento de los pueblos por defender los intereses propios este término toma otro significado más arraigado a la cultura.

Por tradición se puede entender al conocimiento transmitido entre varias generaciones, los saberes que se relacionan con memorias de un pueblo. Dentro de las expresiones manifiestas en este concepto se puede abarcar la diversidad de expresiones orales como cuentos, coplas, relatos de memorias locales, la diversidad lingüística, mitos, entre otras. (Espinosa, et al., 2011).

“Actualmente, se piensa que la tradición hay que superarla, entonces un cocinero joven hoy en día interviene, hace cortes muy modernos, le traen los insumos, pero eso no es la cultura.” (Álvarez, 2017, p. 31)

La tradición se ha dejado de lado al tratar de vincular las raíces culturales a las tendencias actuales del mercado, en sí la cocina ha presentado un cambio desmedido al reemplazar técnicas ancestrales por técnicas vanguardistas, alimentos autóctonos por alimentos afamados; consecuentemente las memorias que representan lo tradicional han ido perdiendo valor y así la biodiversidad cultural de los pueblos se empobrece paulatinamente.

1.4.5 Festividades

De acuerdo con Pereira V. (2016, p. 4) Una fiesta es la máxima expresión de un pueblo, una forma simbólica de manifestar su cultura mediante las cuales se puede apreciar diversos aspectos de la realidad social y cultural de un pueblo.

Las manifestaciones festivas que se presentan en los diferentes lugares tienen sus orígenes arraigados a las costumbres y creencias de sus antepasados, estas se transmiten de generación en generación lo que le da el carácter cultural y patrimonial que muchas de estas expresiones tienen hoy en día.

Las festividades se asocian con varios aspectos, pueden verse como un elemento simbólico, como una expresión de purificación social por los aspectos cotidianos que interfieren en el comportamiento de los habitantes de un pueblo, o también se relaciona con el aspecto lúdico según García J. y Tacuri K. (2006, p. 13)

1.4.6 Rituales

Los rituales pueden interpretarse como aquellas acciones establecidas y repetitivas que se ejecutan antes, durante o después de una actividad importante para los participantes; que tienen un valor y un significado muy marcado. Estos rituales han sido clasificados de dos formas: los de tránsito que marcan momentos propios del individuo, como su nacimiento, bautizo, matrimonio, velorio, entre otros; y aquellos conocidos como rituales de intensificación que destacan sucesos en la comunidad a la que pertenecen como por ejemplo protección para enfermedades, agradecimiento por la cosecha, fertilidad del suelo, inicio de trabajos comunales, etc. (BOTERO & ENDARA, 2000).

Este tipo de actos conocidos también como “ceremonias solemnes” (Torre, 2014, p. 138) nos permiten identificar aquellas prácticas que han persistido en una comunidad, el significado que tiene para ellos y la influencia que ha representado o no en el desarrollo de la misma.

1.4.7 Patrimonio cultural

“El patrimonio cultural engloba la literatura, el arte, los monumentos, los museos y los eco-museos, la arquitectura religiosa, civil, militar, industrial o popular, la música, las danzas, las celebraciones festivas, las costumbres, la gastronomía las leyendas, los rituales, etc., es decir, todo el conjunto de elementos simbólicos que ayudan a configurar la identidad cultural del territorio en el que se hallan, una vez legitimados socialmente.”

(Crespi & Planells)

La conservación de los diversos patrimonios culturales señalados a nivel mundial, precisan de la contribución y sacrificio del cuerpo social que los valora y anhela su permanencia. Para llevar al cabo este objetivo es necesario hacer uso de recursos presentes en la sociedad, así se puede considerar los recursos económicos y técnicos; además es fundamental la cooperación de las autoridades gobernantes y sus gobernados, quienes deben comprometerse a la conservación de dichos recursos. Para las sociedades actuales este tipo de conservaciones he representado un reto enorme debido a que deben resistirse a la idea de las sociedades que se adaptan a los cambios por permanecer enfocados en defender y mantener viva su identidad. Así en las diferentes fases de conservación la sociedad debe convencerse de que un bien cultural incluye valores colectivos que retribuyen el esfuerzo de sus precursores para que se le dé el valor esperado y justifiquen su continuidad. (UNESCO citado en Caraballo., 2011)

1.4.7.1 Patrimonio cultural tangible

“Son aquellos objetos producidos por el ser humano como testimonio de un proceso histórico, artístico, científico, documental, entre otros, que permiten identificar las características esenciales de un grupo humano específico y su evolución dentro de un tiempo y ámbito geográfico determinados. Los bienes muebles son la evidencia material de este proceso y la expresión artística, social, económica y cultural de un período histórico definido, en cualquiera de sus manifestaciones. Se les atribuye esta denominación porque son objetos susceptibles de ser movilizados y su clasificación varía de acuerdo con las legislaciones propias de cada región o país. (COTOPAXI, 2015).

El patrimonio cultural material es la muestra palpable de la transformación que experimentan los pueblos, la evidencia de los cambios que han marcado etapas en diferentes grupos sociales con la aparición de uno u otro objeto, lo visible de los saberes ancestrales que otorga distinción

y originalidad a cada sociedad, la prueba física de que existen momentos que no deberían finalizar con el paso del tiempo, que merecen ser recordados porque para alguien significó un sacrificio y de esa forma logró darle identidad y valor a sus raíces.

1.4.7.2 Patrimonio cultural intangible

“Se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, habilidades, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural”
(Unigarro, 2010)

El término patrimonio, hace un tiempo atrás, se relacionaba únicamente con lo material, aquello que se puede palpar; sin embargo aquello que no se podía replicar de forma física había pasado por desapercibido. Es así que surge el término Patrimonio Intangible con él que se hace referencia a todo aquello que vive en la memoria o en la práctica de sus habitantes pero no ha podido ser replicado como un monumento y que no puede pasar por desapercibido si de conocer una cultura se trata. Esas usanzas en la vida diaria de un conglomerado ha fortalecido la diversidad cultural de la que goza Ecuador hoy en día.

“El patrimonio cultural intangible se expresa en las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como el vehículo del patrimonio cultural intangible; las artes escénicas (como la música, la danza y el teatro); las prácticas sociales, los rituales y los acontecimientos festivos; el conocimiento y las prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y las artesanías tradicionales.” (Unigarro, 2010).

Dentro del patrimonio intangible se han ubicado artes poco valoradas a causa de la aculturación y la evolución de la sociedad, al tratar de acoger costumbres foráneas lo propio se sumía en el olvido. Este motivo sirve de impulso para llevar a cabo un rescate de las raíces que identifican un pueblo, por ende todo lo autóctono de un lugar proveniente del esfuerzo y enseñanza de los ancestros vuelve a ser prioritario para la revalorización de la sapiencia ancestral y la mantención de la pluriculturalidad en el país.

1.4.8 Gastronomía

1.4.8.1 Gastronomía típica

La gastronomía típica se conoce también como cocina mercantilista según Pazos S. (2015, p. 129). Al definir la comida típica se hace alusión a un plato que se encuentra en un lugar pero que no precisamente pertenece ahí.

En el libro *Cocinas, Alimentos y Símbolos*, Toni Masanéz habla de la gastronomía típica como “una mirada a la cocina tradicional. La mirada siempre simplifica, es una regla de la percepción” (Masanéz, 2017). De aquí se entiende que lo típico en varias ocasiones simplifica procesos o productos, incluso identidad tiende a perderse al ofertarlos en sitios donde no pertenecen.

1.4.8.2 Gastronomía tradicional

En su tesis “Conformación del paisaje alimentario urbano. Campo gastronómico y culinario en la ciudad de Hermosillo, Sonora” Blanco E. expresa a la cocina tradicional como:

“Un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.” (Blanco, 2015)

La gastronomía tradicional, es aquella que representa un pueblo como tal, refleja la transmisión de conocimientos orales de sus ancestros, que a pesar de irse modificando con el paso del tiempo mantiene su esencia y marca un distintivo en el aspecto cultural. Cada plato que se consuma por los habitantes o visitantes representa algo de su sabiduría y envuelve un pedacito de historia.

1.4.9 La gastronomía como patrimonio alimentario

“Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato son Patrimonio Cultural Alimentario.” (PATRIMONIO, 2013)

El patrimonio alimentario encierra multitud de aspectos para llegar a un producto final, dentro de este concepto está inmiscuido el reconocimiento del o los productos que conforman un plato

iniciando desde su selección, pasando por la forma de recolección y transformación dentro de un laboratorio gastronómico; hasta llegar a la mesa donde se va degustar. Cada proceso tiene importancia a la hora de patrimonializar una preparación culinaria.

“Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible.” (Unigarro, 2010)

Lo que hoy en día se conoce como patrimonio alimentario, afirma Zárate (2014) no abarca únicamente un plato o un ingrediente, esto responde a una variedad de productos, diferentes técnicas, sabiduría y recetas que son parte fundamental de una preparación y lo que se conoce en sí como patrimonio. El sistema alimentario nos da un sentido de apropiación cultural, económica, familiar, que nos lleva a generar un patrimonio, “pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos.” (Cultura y Patrimonio., 2013).

1.4.10 Patrimonio alimentario del Ecuador

A través de la actividad culinaria también se expresa la cultura de un pueblo, ya que en el proceso de realización de ciertos platos concurre una serie de consideraciones que trascienden el exclusivo proceso mecánico de cocinar. En las provincias de la sierra ecuatoriana las manifestaciones de la cocina popular se pueden identificar a través del uso de productos agrícolas típicos de la región, entre los más representativos se encuentran las patatas y el maíz con sus variedades. (OCEANO, p. 317).

“El Ministerio de Cultura y Patrimonio, busca revalorizar y potenciar el Patrimonio Alimentario ecuatoriano, representado tanto en sus alimentos como en su gastronomía tradicional” (PATRIMONIO, 2013)

Ante el decreto de emergencia de Patrimonio en el país se han tomado medidas que han permitido desarrollar programas para la revalorización y el fortalecimiento patrimonial nacional, que ante la adopción de costumbres modernas, había perdido importancia y prácticamente olvidado la identidad cultural. El Patrimonio Alimentario en Ecuador ha ganado lugar en mercados nacionales

e internacionales gracias a la diversidad de climas que presenta, lo que ha contribuido a destacar su riqueza agropecuaria y su plurinacionalidad.

1.4.11 Ecuador país plurinacional

Ecuador había sido liderado por regímenes blancos y mestizos que pretendían abolir los pueblos indígenas a fin de cuidar su empoderamiento, sin embargo la convicción de los indígenas por mantener su identidad toma fuerza. No fue sino hasta 1988 que se reconoce a Ecuador como “país plurinacional, pluricultural y multilingüe” (Ramón, 1992, p. 9)

Las nacionalidades han causado muchas críticas y confusiones al momento de implementarlo como término dentro de un estado, hay quienes sostienen que es una aberración utilizar este término para definir a ciertos grupos.

Para aclarar el término, autores lo definen como “Son grandes grupos humanos-pueblos enteros-que tienen varios de los atributos de la Nación, pero que no tienen el de la soberanía ejercida sobre un territorio” (Mora, 1992, p. 37); de esta forma se entiende que dentro del Estado Ecuatoriano existen compatriotas (pueblos) con idioma, costumbres, ideologías diferentes a los mestizos, que continúan siendo Ecuatorianos, y que merecen que la ley garantice el desarrollo pleno de su identidad cultural sin ser excluidos del estado al que pertenecen.

1.4.12 Nacionalidades indígenas del Ecuador

En América, según Ormaza (1992), se conocen alrededor de 30 millones de indígenas que se encuentran distribuidos, su gran mayoría en América del sur, en etnias de las cuales 18 se concentran en Ecuador, lo que conllevan a una gran multitud de nacionalidades. Debido a la represión de la que fueron víctimas varios años los pueblos indígenas, un gran número de nacionalidades se han extinguido tras haber cedido al exorcisamiento por parte de grupos blancos y mestizos. Es así que en la actualidad las nacionalidades del Ecuador se han reducido notablemente, pero aún se sitúa como uno de los países más plurinacionales de América Latina. Según estadísticas del censo, Ecuador es el quinto país con mayor población indígena en Latinoamérica. La sierra es la región donde se sitúa la mayor parte de esta población, se estima que de la nacionalidad Quichua se encuentren unos 33 000 habitantes distribuidos a lo largo de la cordillera teniendo entre las provincias más representativas a Chimborazo, Imbabura y Tungurahua. (INEC, 2006).

De las 13 nacionalidades indígenas reconocidas por el Censo 2001, en la Amazonía se encuentran 8, en la región Costa 4 y 1 en la región interandina, a continuación se detallan el nombre, la lengua y la ubicación: (INEC, 2006)

Tabla 1-1: Nacionalidades indígenas del Ecuador

NACIONALIDADES INDÍGENAS DEL ECUADOR			
No	NACIONALIDAD	LENGUA	UBICACIÓN GEOGRÁFICA
1	Achuar	Achuar – Chicham	Pastaza y Morona Santiago.
2	Awa	Awapit	Esmeraldas; en la sierra: en los cantones de Carchi, parte sur de Colombia
3	A'í Cofan	A'ingae	Sucumbíos
4	Chachi	Cha'palaa	Esmeraldas
5	Epera	Sia pedee	Esmeraldas, Pichincha
6	Huaorani	Wao Tiro	Pastaza, Napo y Orellana
7	Quichua	Quichua	Región Interandina y parte de la Amazonía
8	Secoya	Paicoca	Sucumbíos y norte de la Amazonía Peruana.
9	Shuar	Shuar - Chicham	Pastaza, Morona Santiago, Zamora Chinchipe, Sucumbíos y Napo y norte del Perú
10	Siona	Paicoca	Sucumbíos y norte de la Amazonía Peruana.
11	Tsa'chila	Tsa'fiqui	Pichincha (Santo Domingo de los Colorados)
12	Shiwiar	Shiwiar - Chicham	Pastaza
13	Zápara	Zápara	Pastaza y norte del Perú

Fuente: (INEC, 2006)

1.4.12.1 Pueblos indígenas

El término indígena está relacionado a la presencia de los primeros habitantes de América antes de la llegada de los invasores europeos, los indígenas fueron tratados como una clase inferior, explotados, denigrados como seres humanos, considerados menores de edad, una raza condenada a desaparecer o someterse a la transformación. Muchos blanco mestizos, especialistas de la corriente indigenista se propusieron salvar al indio, blanqueándolo. (INEC, 2006).

De acuerdo con el CODENPE el concepto de nacionalidad se entiende por:

"pueblo o conjunto de pueblos milenarios anteriores y constitutivos del Estado ecuatoriano, ..., que viven en un territorio determinado, mediante sus instituciones y formas tradicionales de organización social, económica, jurídica, política y ejercicio de autoridad propia". (INEC, 2006).

Tabla 1.4.1-1: Pueblos indígenas del Ecuador

PUEBLOS INDÍGENAS DEL ECUADOR			
No.	PUEBLO	LENGUA	UBICACIÓN GEOGRÁFICA
1	Saraguro	Quichua	Loja, Zamora Chinchipe
2	Cañari	Quichua	Cañar
3	Puruhá	Quichua	Chimborazo
4	Waranka	Quichua	Bolívar
5	Chibuleo	Quichua	Tungurahua
6	Salasaca	Quichua	Tungurahua
7	Panzaleo	Quichua	Cotopaxi, Tungurahua
8	Quitú Cara	Quichua	Pichincha
9	Cayambí	Quichua	Pichincha, Imbabura
10	Caranqui	Quichua	Imbabura y Pichincha
11	Natabuela	Quichua	Imbabura
12	Otavalo	Quichua	Imbabura
13	Quichuas de la Amazonía*	Quichua	Pastaza, Napo, Sucumbios y Orellana
14	Manta	Castellano	Manabí
15	Huancavilca	Castellano	Guayas

Fuente: (INEC, 2006)

1.4.13 Pueblo Salasaca

1.4.13.1 Origen

De acuerdo a registros históricos ha sido confirmada la hipótesis de que el pueblo Salasaca tiene procedencia ancestral del altiplano Boliviano. Los Salasacas llegaron hasta lo que se conoce como Ecuador desde el altiplano, aproximadamente desde unos 4000 msnm., de la antigua sociedad Inca, con origen Aymara. Manteniendo sus costumbres y tradiciones, en su pueblo situado a las faldas del Tungurahua, sin llegar a mezclarse con los mestizos. (Pelileo., 2014)

1.4.13.2 Ubicación

A 14 Kilómetros de la vía Ambato- Baños, se encuentra la población de indios Salasacas, migrantes sureños. (RODRIGUEZ, 1995). Se ubica cerca del Cerro Teligote a 5km de Pelileo, cabecera del cantón y aproximadamente a 13 km. de Ambato, la capital de la provincia de Tungurahua. (Turismo, 2009)

1.4.13.3 Organización socio-política

El pueblo Salasaca cuenta con una organización única en el Consejo de Gobierno, los diferentes pueblos en los que se encuentra dividida la parroquia cuentan con una organización principal o autoridad del cabildo quienes se encargarán de desarrollar las funciones necesaria para la población. (Pelileo., 2014)

En las comunidades indígenas los priostazgos forman parte de un sistema cultural: el pasar los cargos. La fiesta asume características de un “rito de pasaje”, tiene como función, otorgar una nueva situación social; pueden ser nombrados autoridad y les hace merecedores de respeto y confianza con sus vecinos. (NARANJO, 1992)

1.4.13.4 Idioma

El idioma oficial es el quichua, y debido a la educación y necesidad de comunicación han desarrollado el uso de su segundo idioma, el castellano.

1.4.13.5 Festividades

Según Naranjo: “Las fiestas, a pesar de tener carácter religioso, se llevan a cabo por un sentimiento de honor personal y tribal, siendo su motivación principal el prestigio social que obtienen los que organizan y financian las fiestas.” (NARANJO, 1992).

“Los antropólogos interpretan como fiestas a aquellas con las que desde antaño los indígenas celebran la cosecha, que casi siempre llevan nombres impuestos por la iglesia católica, porque así los eclesiásticos, llegados con los conquistadores españoles, intentaron con relativo éxito promover su fe; reemplazando ídolos con santos, aprovechando las fechas que coinciden entre su santoral y las celebraciones paganas prehispánicas.” (ANHALZER, 2000).

Gran parte de habitantes del pueblo ha tenido la necesidad de educarse fuera debido a que en su territorio las oportunidades de superación académica son reducidas, al regresar a su lugar de origen las expectativas de vida son diferentes, motivo por el cual las festividades actualmente han perdido el valor cultural que antiguamente representaban para el pueblo.

En la siguiente tabla podemos encontrar las principales fiestas de este pueblo:

Tabla 3-1.4.1: Festividades Salasacas

FIESTA	MES	CARGO
Mushukwata-rodeo	Enero	Alcalde
Caporales	Febrero	Caporales
Martes de carnaval	Febrero	Alcalde
Quasimodo rodeo	Abril. Mayo	Alcalde
Corpus christi	Mayo junio	Alcalde
Octava de corpus	Junio	Alcalde
Chishioctava	Junio	Alcalde
Chaupihuata	Agosto	Pendoneros
Jatum fiesta	Noviembre	Capitanes y pendoneros

Fuente: (NARANJO, 1992)

Realizado por: Cristina Villacís.

1.4.13.6Economía

La comunidad de Salasaca ha mantenido una economía distinta a la de los capitalistas tradicionales, esta comunidad durante varias décadas ha basado sus actividades económicas principalmente en la agricultura tradicional en sus propios terrenos, donde se produce gran variedad de alimentos y también hacen uso de ellos para alimentar animales criados domésticamente. Como otro de los puntos sobresalientes en su economía se encuentra la producción textil que ha tenido gran renombre a nivel nacional e internacional debido a la calidad de sus telares. Después de la dolarización se han visto afectados por lo que han recurrido a otras fuentes de financiamiento para poder sustentarse económicamente. (Many, 2006)

1.4.13.7Artesanías

Entre los habitantes Salasacas la producción textil, probablemente, nace junto con su llegada desde el altiplano Boliviano. Para cada familia los tejidos eran infaltables, no había hogar no se produzca telares y por lo menos uno de la casa se dedicaba al trabajo textil. (NARANJO, 1992) Antiguamente la mujer hilaba la lana de las ovejas y elaboraban así sus propias fajas, esas artesanías se tejían en telares rudimentarios.

“El tejido de la mama chumbi.... Antiguamente representó un trabajo artesanal privativo de las mujeres y cada núcleo familiar elaboraba los suyos propios... Antes, la mujer necesitaba ser una buena tejedora para alcanzar un alta consideración y prestigio dentro del grupo...” (NARANJO, 1992).

1.4.13.8Música

Estas manifestaciones están relacionadas al aspecto cúlctico así como al ritual.

Los diversos fenómenos de la naturaleza y el culto a muchos de sus elementos, fue el camino para la producción de música y danza. Entre las principales manifestaciones musicales y dancísticas:

- Itaquifino: fiesta en honor al sol
- Quimbocó: baile de contorsiones
- Izacó: baile del primer menstruio de las mujeres
- Telcovicón: baile de pelea
- Lacó: baile de la casa nueva.

(NARANJO, 1992)

1.4.14 Marco Legal

La Constitución de la República del Ecuador, máxima representante de los deberes y derechos de los ciudadanos, reconoce en sus páginas la sabiduría y el valor de las culturas que nos enriquecen como individuos y como sociedad, la diversidad de la que goza el territorio Ecuatoriano y la importancia de respetar todas y cada una de las formas de vida existentes. Esta investigación se basa en los siguientes artículos:

Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado:

1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes.
3. Fortalecer la unidad nacional en la diversidad.
7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos nacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y forma de organización social.
12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; [...] saberes ancestrales, ..., y el conocimiento de sus recursos y propiedades de la fauna y flora.
13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador...

Art. 281.- Inc. 6.- Promover la preservación y recuperación de la agro-biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella.

Art 349.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.

Además se ha basado en El Plan Nacional de Desarrollo, Toda una vida, en los siguientes objetivos:

Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas. (SENPLADES, 2017)

1.4.15 Marco conceptual

Aculturación: Acción de incorporar a un individuo o a un grupo humano elementos culturales de otro grupo. (RAE, 2017)

Ancestral: Perteneciente o relativo a los antepasados. (CLASA, 2007)

Culinario: Perteneciente o relativo a la cocina. (RAE, 2017)

Documentar: Probar, justificar algo con documentos. (Clasa, 2007)

Etnografía: Estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos. (RAE, 2017)

Festividad: Fiesta o solemnidad con que se festeja algo. (Clasa, 2007)

Identidad: Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. (RAE, 2017)

Intangible: Que no debe o no puede tocarse. (CLASA, 2007)

Lúdico: Relativo al juego. (CLASA, 2007)

Patrimonio: Conjunto de bienes de una nación acumulado a lo largo de los siglos, que, por su significado artístico, arqueológico, etc., son objeto de protección especial por la legislación. (RAE, 2017)

Ritual: Conjunto de reglas para el culto y ceremonias religiosas. (Clasa, 2007)

Saberes: Sabiduría, conocimiento. (CLASA, 2007)

Socializar: Extender al conjunto de la sociedad algo limitado antes a unos pocos. (RAE, 2017)

Típico: Peculiar de un grupo, región, país, época. (CLASA, 2007)

Tradicición: Transmisión de costumbres, obras artísticas, doctrinas, etc. De generación en generación. (CLASA, 2007)

CAPITULO II

2.1 Metodología

2.1.1 Ubicación y temporalización

La presente investigación se llevó a cabo en la Región Interandina Central del Ecuador, Provincia de Tungurahua, cantón San Pedro de Pelileo en la parroquia Salasaca lugar donde se encuentra asentado el Pueblo Salasaca; la misma tuvo una duración de seis meses, tiempo y espacio en el cual se recaudó y sintetizó la información necesaria en el ámbito gastronómico- cultural para el cumplimiento de los objetivos planteados en este trabajo.

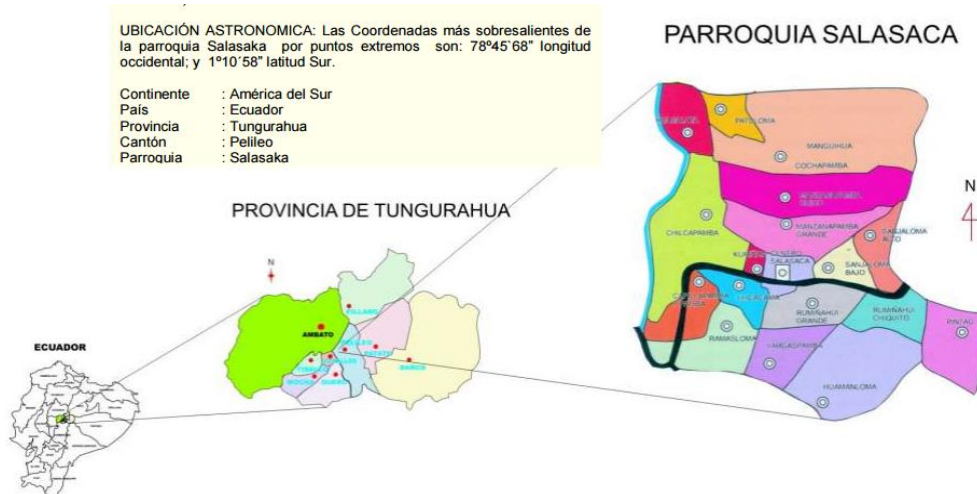


Figura 1-2: Mapa Parroquia Salasaca.

Fuente: (GAD PARROQUIAL, 2009)

2.2 Variables

2.2.1 Identificación

Variable Dependiente: PATRIMONIO ALIMENTARIO

Variable Independiente: GASTRONOMÍA DEL PUEBLO SALASACA

2.2.2 Definición

Patrimonio alimentario.- La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato. (PATRIMONIO, 2013).

Gastronomía del pueblo Salasaca.- La diversidad Gastronómica del pueblo Salasaca se debe a la fertilidad de sus suelos, así como a la sabiduría de sus ancestros que supieron fusionar sus productos y técnicas para poder desarrollar platos que sobresalen en el patrimonio de este pueblo.

2.2.3 Operacionalización

Tabla 1-2: Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORÍA O ESCALA	INDICADOR
PATRIMONIO ALIMENTARIO	PREPARACIONES CULINARIAS	PRODUCTOS (ingredientes) MÉTODOS Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN UTENSILLOS
GASTRONOMÍA DEL PUEBLO SALASACA	MANIFESTACIONES CULTURALES	GASTRONOMÍA FESTIVA GASTRONOMÍA RITUAL

Elaborado por: Cristina Villacís

2.3 Tipo y diseño de estudio

En el desarrollo de la investigación se utilizaron los siguientes tipos y diseños de investigación:

2.3.1 Tipo cualitativa

El enfoque de una investigación cualitativa puede concebirse como un conjunto de prácticas interpretativas que hacen al mundo “visible”, lo transforman y convierten en una serie de representaciones en forma de observaciones, anotaciones, grabaciones y documentos, también se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, en lugar de que la claridad sobre las preguntas de investigación e hipótesis preceda a la recolección y el análisis de los datos (como en la mayoría de los estudios cuantitativos), los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven, primer o, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas. La acción indagatoria se mueve de manera dinámica en ambos sentidos: entre los hechos y su interpretación, y resulta un proceso más bien “circular” en el que la secuencia no siempre es la misma, pues varía con cada estudio. (Sampieri, 2014).

2.3.2 Diseños etnográficos

Los diseños etnográficos pretenden explorar, examinar y entender sistemas sociales (grupos, comunidades, culturas y sociedades) (Creswell, 2013b, Murchison, 2010 y Whitehead, 2005), así como producir interpretaciones profundas y significados culturales (LeCompte y Schensul, 2013 y Van Maanen, 2011), desde la perspectiva o punto de vista de los participantes o nativos. McLeod y Thomson (2009) y Patton (2002) señalan que tales diseños buscan describir, interpretar y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas presentes en tales sistemas. Incluso pueden ser muy amplios y abarcar la historia, geografía y los subsistemas socioeconómico, educativo, político y cultural (rituales, símbolos, funciones sociales, parentesco, migraciones, redes, entre otros). (Sampieri, 2014).

2.3.3 Diseño no experimental

Es aquel que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos. Los diseños de una investigación de tipo no experimental son los siguientes:

Diseño Transeccional.- Cuando la investigación se centra en analizar cuál es el nivel o estado de una o diversas variables en un momento dado o bien en cuál es la relación entre un conjunto de variables en un punto en el tiempo, se utiliza el diseño transeccional. En este tipo de diseño se recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. (Dzul, 2013).

2.4 Población y muestra

La población elegida para desarrollar esta etnografía se basa en datos estadísticos por rangos de edad, considerando aquellos que corresponden a las edades de 50 años en adelante, dando como resultado según el (SIISE), un total de 1123 personas.

Tabla 2-2: Población por edades

País - Nacionalidad - Grupos de edad	Número total de habitantes N
10 - 14 años	16,515
▼ Salasaka	6,445
0 - 4 años	505
15 - 19 años	755
20 - 24 años	620
25 - 29 años	589
30 - 34 años	465
35 - 39 años	417
40 - 44 años	350
45 - 49 años	319
50 - 64 años	635
65 y más	488
5 - 9 años	595
10 - 14 años	707

Fuente: (SIISE)

Para la determinación de la muestra se aplicó la siguiente fórmula:

Tamaño de la Muestra.

▪ Fórmula:

$$\text{Población finita: } n = \frac{Z^2 p * q N}{e^2 (N-1) + Z^2 p * q}$$

▪ Donde:

n = tamaño de la muestra.

N= Población o universo.

Z = nivel de confianza.

p = probabilidad a favor.

q = probabilidad en contra.

e = error muestral.

Figura 2-2: Fórmula para muestreo

Fuente: (APPA, 2017)

$$n = \frac{Z^2 p * q N}{e^2 (N - 1) + Z^2 p * q}$$
$$n = \frac{(0.95)^2 0.5 * 0.5 (1123)}{(0.05)^2 (1123 - 1) + (0.95)^2 0.5 * 0.5}$$
$$n = \frac{253,376875}{3,030625}$$
$$n = 83,4054857$$
$$n = 83$$

2.4.1 Encuesta

Las encuestas se dirigieron a 83 personas, quienes corresponden al grupo de adultos mayores por ser consideradas las personas que tienen mayor conocimiento en lo que ha saberes y prácticas ancestrales refiere. Por lo tanto representan una valiosa fuente de información para el cumplimiento de los objetivos planteados en esta investigación.

2.4.2 Entrevista

La población selecta para las entrevistas se detalla en base a un grupo focal, tomado de un análisis conjunto con autoridades del pueblo, quienes coinciden en que hay personas con conocimientos acerca de la gastronomía del pueblo y que podrían ser útiles en el desarrollo de la investigación, debido a que la gran mayoría de pobladores prefieren reservar sus saberes y no compartirlos con personas ajenas al pueblo Salasaca.

Las entrevistas se aplicaron al grupo focal que está integrado por 10 personas que aún practican las costumbres Salasacas en su diario vivir o que también se dedican a difundir su cultura mediante turismo comunitario.

CAPITULO III

3.1 Resultados y discusión

3.1.1 Precedentes teóricos relacionados con la cultura gastronómica del pueblo Salasaca.

Tabla 1-3: Precedentes teóricos

GASTRONOMIA PUEBLO SALASACA	<p>En las provincias de la sierra ecuatoriana las manifestaciones de la cocina popular se pueden identificar a través del uso de productos agrícolas típicos de la región, entre los más representativos se encuentran las patatas y el maíz con sus variedades. (OCEANO, p. 317)</p>
	<p>“Entre los manjares y alimentos no faltan las papas que ayudan a formar un menú variado, todo esto se combina con el cuy y conejo asado, que son las carnes especiales de esta fecha. La gente de esa comunidad indígena de la serranía ecuatoriana sabe que el día de finados es un día especial y las únicas carnes que se comen son de cuy y conejo, nada de gallina, res o chancho.” (CIDAP, 2016)</p>
	<p>“Las mujeres llevan cuy, gallinas, papas y frutas” Esta es parte de la gastronomía consumida en las festividades, según (JARAMILLO, 2008)</p>
	<p>“La gastronomía en si consiste en una forma variada de tipo de granos, al igual que la carne que se utiliza para estas festividades, el mote es una de las cuestiones muy importantes que el pueblo Salasaca lo tiene o lo mantiene hasta hoy en día, hay diferente variedad que se realiza mezclado o simplemente solo” (Jeréz, 2018).</p>
	<p>“Esta nacionalidad goza de los granos como el maíz, fréjol, complementados con el mote, tostado, el cuy, la machica, el haba, el capulí; fruto favorito que en tiempo de cosecha se lo utiliza como kucayu o la tonga, costumbre de llevar comida al trabajo del campo en caso de permanecer todo el día fuera de casa. En la actualidad en su dieta también existe comida procesada industrialmente.” (Enríquez, 2013)</p>
	<p>“Sacamos nuestras comidas de nuestros Cholos, quinuas, lentejas, ..., la mazorca negra molem en un molino de piedra y sacamos la harina de color morado, eso servimos el dos de noviembre también con pan de guagua y con colada morada.” (Caballero, 2018)</p>
	<p>Según Scheller: La gastronomía se basa en maíz en varias de sus preparaciones, las papas las consumen complemento, otros alimentos infaltables en su dieta son las habas, arvejas y col. La carne no es servida con mucha frecuencia. Preparan un dulce extraído de la raíz de la cabuya. Es escasa la producción de fruta en su campo y la sed se aplaca con agua. (Scheller citado en Naranjo v., 1992)</p>

Elaborado por: Cristina Villacís

3.1.2 Prácticas culinarias tradicionales del pueblo Salasaca.

3.1.3 Encuesta

Nota: Las encuestas se aplicaron a un total de 83 personas. Las preguntas son de carácter abierto, motivo por el cuál los encuestados pueden emitir una o varias respuestas en cada una.

Pregunta 1: ¿Qué festividades celebra el pueblo Salasaca?

Tabla 2-3: Festividades Pueblo Salasaca

FIESTAS		%
CapackRaymi	59	70
PawkarRaymi	25	30
Coya Raymi	16	19
Danzantes	8	9
Corpus Christi	34	40
Alcaldes	83	100
Caporales	82	98
IntyRaymi	76	91
Carnaval	4	4
Capitanes	83	100
Finados	6	7
Pindoneros	25	30
Chawarmishki	29	34
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

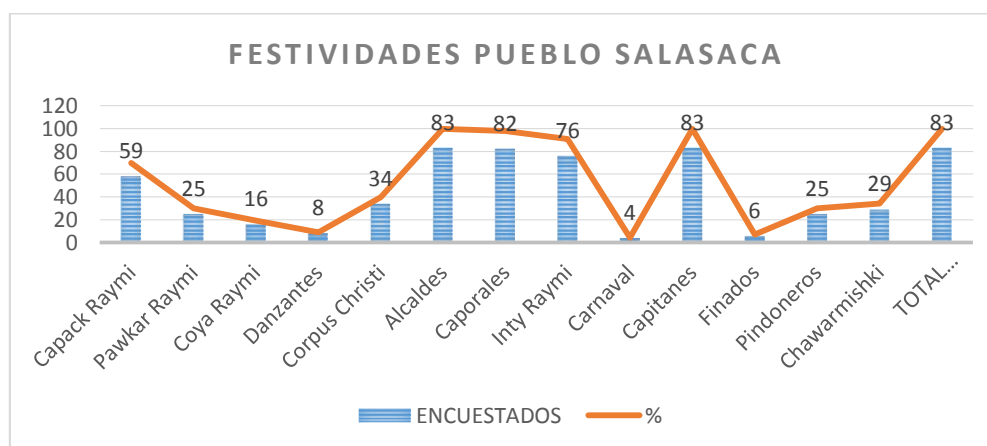


Gráfico 1-3: Festividades pueblo Salasaca

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

El pueblo Salasaca cuenta con una amplia variedad de festividades en las cuáles se expresan sus raíces culturales, desafortunadamente muchas de ellas han perdido valor con el paso de los años. Esto se ve reflejado en los resultados de las encuestas, de donde se obtuvieron los siguientes datos. Entre las festividades más importantes entre el 70 a 100% coincide que CapackRaymi, Alcaldes, Caporales, IntyRaymi y Capitanes son las que se celebran durante el año calendario. Mientras que entre el 5 a 41% señala que también se celebran en el pueblo fiestas como Carnaval, Finados, Pindoneros, Chawarmishki, Danzantes, Coya Raymi, PawkarRaymi y Corpus Christi, lo que nos permite comprobar que no todos los habitantes tienen conocimiento de todas las festividades que caracterizan a su pueblo.

El pueblo Salasaca tiene festividades durante todo el año calendario, se rigen a un calendario Andino. Para los eventos hay un Alcalde que ejerce cierto poder sobre la población para llevar a cabo las festividades siguientes. Todas las festividades se consideran importantes en el pueblo, pero no todos los habitantes tienen conocimiento, debido a que se han adoptado costumbres ajenas a sus raíces y esto ha provocado que la pertinencia de su cultura vaya decayendo.

Pregunta 2: ¿Qué rituales se realizan en el pueblo Salasaca?

Tabla 3-3: Rituales pueblo Salasaca

RITUALES	%	
Ofrenda Pachamama y Taita Inti	25	30
Bodas	25	30
Jochas	5	6
Velorio	52	62
Visitación casas(Capitan)	3	3
Sanación	17	20
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

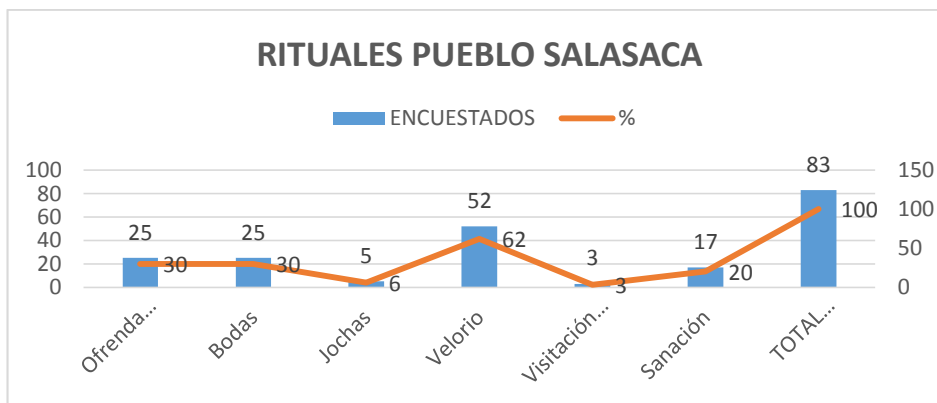


Gráfico 2-3: Rituales Pueblo Salasaca

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

Se realizó la aclaración del término Ritual, que refiere “Conjunto de reglas establecidas para el culto y ceremonias religiosas.” (Clasa, 2007), a fin de evitar su relación con rituales de brujería y conseguir información que se relacione con el ritual gastronómico previo a una celebración.

Un 62% de los encuestados coinciden que el ritual más practicado es el velorio, mientras que un 20 y 30% identifican el ritual de sanación, matrimonio y las ofrendas a la Pachamama y Taita Inti como rituales más importantes para celebrar los acontecimientos que se dan en el pueblo. Y con una minoría ubicamos al 3 y 6% quienes señalan las jochas y la visitación a las casas como parte de los rituales previos al inicio de festividades por parte del Capitán designado.

Como el ritual más representativo del pueblo se identificó al del Velorio donde sus creyentes cada año visitan las tumbas de sus seres queridos y llevan ofrendas de comida para que éstos puedan descansar en paz, esto de acuerdo a las creencias de los habitantes del pueblo Salasaca.

Pregunta 3: ¿Cuáles son los platos que se consumen en las festividades del pueblo Salasaca?

Tabla 4-3: Gastronomía Festiva

GASTRONOMIA FESTIVA		%
Llama	2	2
Caldo borrego	6	7
Colada Machica	2	2
Conejo	15	18
Chawarmishki	68	81
Cuy con papas	80	96
Chancho	60	72
Mote	75	90
Uchu Caldo	63	75
Chica de jora	25	30
Sopa de Quinua	6	7
Mazamorra	45	54
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

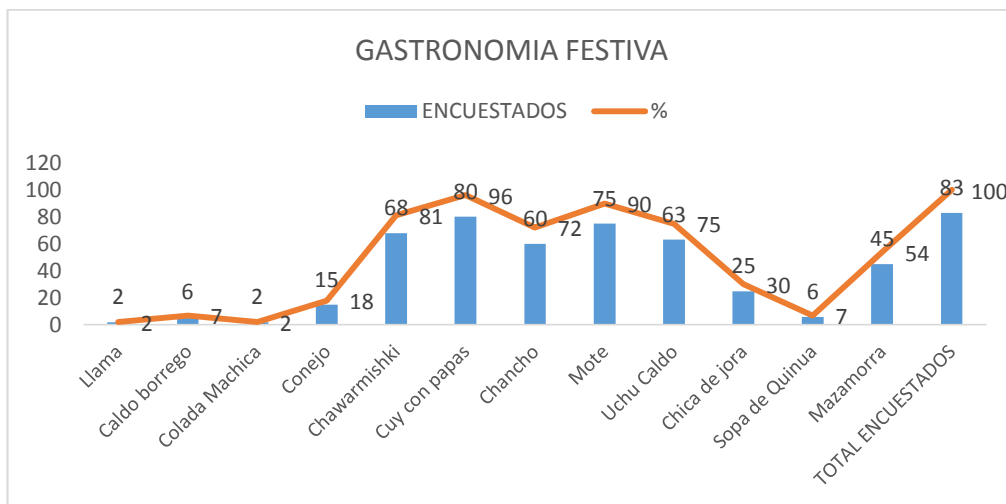


Gráfico 3-3: Gastronomía festiva

Elaborado por: Cristina Villacís

La gastronomía presenta una variedad muy marcada en las festividades, se aprecian valores sobresalientes en platos como Cuy con papas, mote, chawarmishki, con valores entre 81 y 96 %; entre el 54 y 75% se ubican el chancho y el Uchu caldo o caldo de papas con carne y la mazamorra. Con menor porcentaje de 30 y 18% están la chicha de jora y el conejo, finalmente con porcentajes del 2 y 7% se sitúan la sopa de Quinua, el caldo de borrego, colada de machica y carne de llama.

La población Salasaca goza de una amplia gastronomía para la celebración de sus festividades, estos platos son preparados por pobladores de la zona que participan de los diferentes festejos y cabe mencionar que los ingredientes que usan para estos platillos son producidos en sus tierras y cosechados con sus propias manos. Lo que les garantiza productos de buena calidad, así como de excelente sabor.

Pregunta 4: ¿Cuáles son los platos que se consumen en los rituales del pueblo Salasaca?

Tabla 5-3: Gastronomía Ritual

GASTRONOMÍA RITUAL		
	%	
Yanapi	63	75
Mote	10	12
Gallinas	25	30
Papas con cuy	78	93
Conejo	8	9
Pan	45	54
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacis

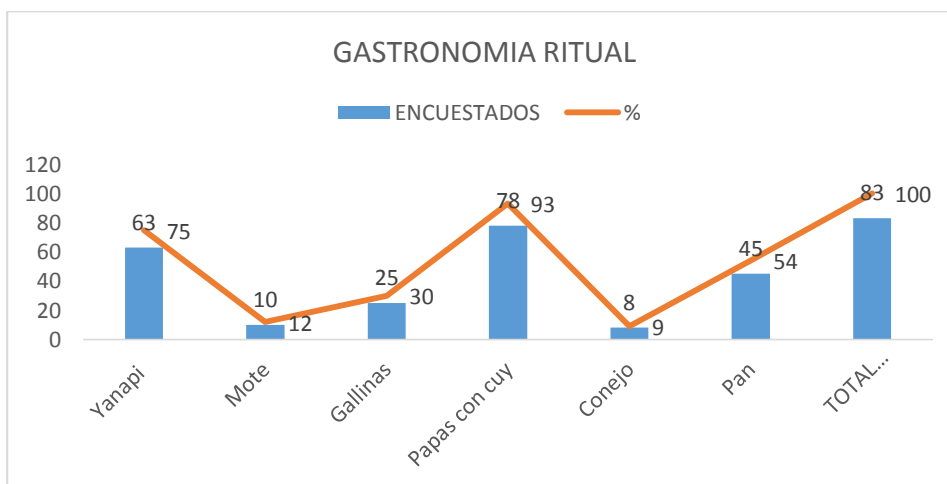


Gráfico 4-3: Gastronomía ritual

Análisis

Para los diferentes rituales que celebra el pueblo Salasaca se preparan diferentes platos de acuerdo al tipo de festejo, así entre estas preparaciones se menciona como representativas a las papas con cuy, yanapi o colada morada y pan, (93, 75 y 54% respectivamente); seguidos de platos como gallina criolla con un 30%, con porcentajes entre el 9 y 12% están situados el conejo y mote.

Tanto en la gastronomía festiva como en la ritual está presente el plato de Papas con cuy, este es el plato que mejor representa al pueblo, debido a que los ingredientes se producen en abundancia en sus terrenos, como las papas que en tiempos antiguos tenían hasta 50 variedades de este alimento además están disponibles todo el año. De igual manera el Cuy es criado en esta comunidad y alimentado con hierba que se produce en su tierra.

Es importante mencionar que el mote se sirve en cualquier acto festivo ya sea solo o acompañado pero no se lo considera como un plato en sí, sin embargo forma parte importante de la gastronomía Salasaca.

Pregunta 5: ¿Los productos originarios de las recetas han sido sustituidos?

Tabla 6-3: Productos originarios

PRODUCTOS ORIGINARIOS	%	
Totalmente	8	9
Parcialmente	63	75
Escasamente	12	14
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

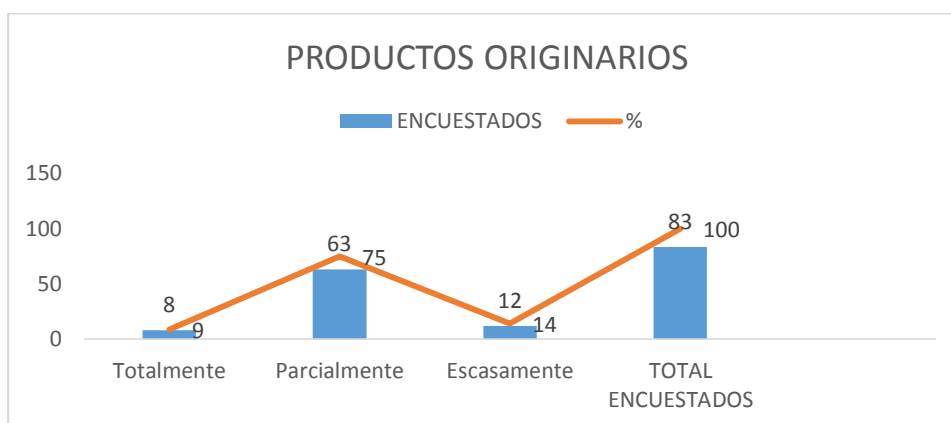


Gráfico 5-3: Productos originarios

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

Gran parte de los cultivos originarios de este pueblo se han perdido debido a que la agricultura ya no es tan practicada como en tiempos antiguos, los campos ya no representan una fuente de abastecimiento para la mayoría ya que hay proveedores de otros lugares y en su dieta también se ha incluido los productos industrializados.

Notablemente un 75% de los pobladores consideran que los productos han sido sustituidos, frente a un 14 % que sostiene que los productos se han cambiado parcialmente y un 9% quienes afirman que ha sido escasa la variación de productos en las preparaciones culinarias.

El gobierno parroquial ha tratado de informar a los habitantes la importancia de mantener sus costumbres y así poder recuperar el uso de los productos autóctonos y producidos en la zona. De esta manera se pretende potenciar la cultura del pueblo y revitalizar aquellas tradiciones que se creían olvidadas.

Pregunta 6: ¿Por qué se han dejado de utilizar los productos originales de las recetas del Pueblo Salasaca?

Tabla 7-1: Motivo reemplazo de productos

MOTIVO REEMPLAZO DE PRODUCTOS	%	
Economía baja	9	10
Falta de producción	50	60
Procesos de elaboración muy extensos	8	9
Desinterés de la cultura	16	19
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

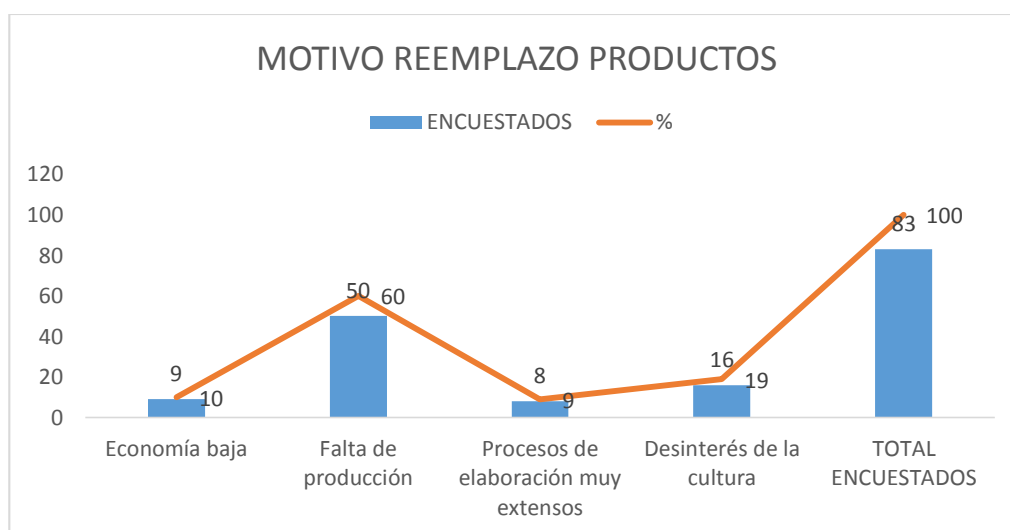


Gráfico 6-3: Motivo Reemplazo Productos

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

La gastronomía festiva y ritual del pueblo Salasaca se elaboraba con alimentos producidos en sus propios huertos, el principal motivo de reemplazo de productos con el 60% es la falta de producción en el campo debido a que gran parte de su población ha abandonado las labores agrícolas. Con el 19% el segundo motivo para reemplazar productos de la gastronomía se ubica el desinterés de la cultura donde las nuevas generaciones han optado por adaptarse a los estilos de vida actuales que tienen influencias culturales ajenas a las de su pueblo, la economía baja se sitúa en el tercer puesto con el 10% esto refiere que para los festejos la familia anfitriona

debía correr con los gastos de toda la organización y la economía actual no les permite llevar a cabo fiestas de la misma índole que tenían anteriormente. Finalmente el 9% del total de encuestados refiere que la motivación para dejar de usar ciertos productos en las prácticas culinarias son los procesos de elaboración que son muy extensos, siendo en este punto donde se marca la adopción del uso de productos pre-elaborados en sus dietas.

Pregunta 7 ¿Se realizan actividades para dar a conocer la diversidad gastronómica del pueblo Salasaca?

Tabla 8-3: Difusión gastronómica

DIFUSIÓN GASTRONOMÍA		
GASTRONOMÍA		%
Siempre	0	0
A veces	7	8
Nunca	76	91
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

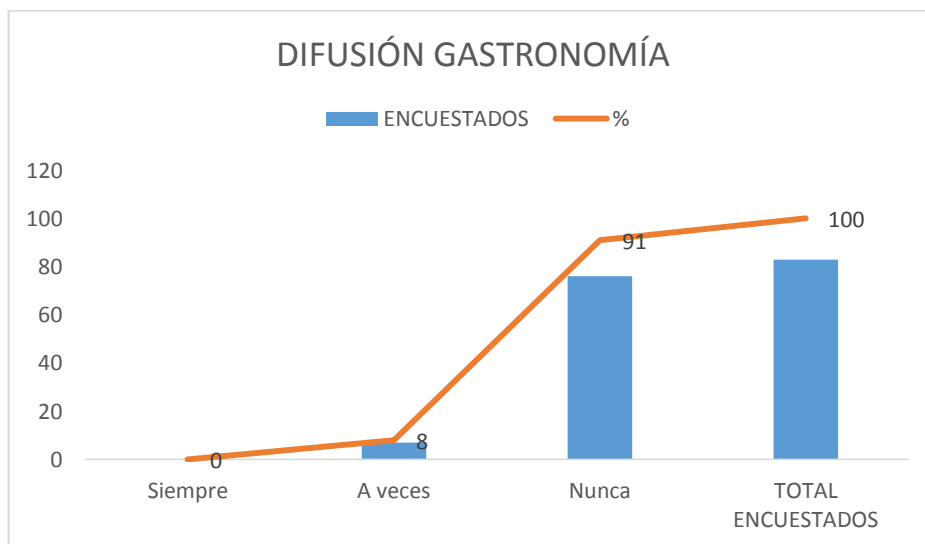


Gráfico 7-3: Difusión gastronómica

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

La difusión de la cultura gastronómica de un lugar juega un papel muy importante en el desarrollo tanto en el ámbito cultural como económico del pueblo, promocionar de forma adecuada la

información permitirá que turistas se interesen por conocer sus destrezas y esto ayudará a que las prácticas culinarias se revaloricen dentro y fuera de su jurisdicción.

Un 91% de los encuestados coinciden que nunca se realizan actividades para dar a conocer la diversidad gastronómica que posee el pueblo, únicamente el 8% manifiesta que se da a conocer la gastronomía de su pueblo. Entre uno de los sitios donde se habla de las preparaciones culinarias citaron el museo Salasaca donde se habla, a manera muy general, de lo que este pueblo realiza.

A pesar de ser un pueblo que por mucho tiempo se ha caracterizado por la mantención de sus costumbres, el hecho de no permitir que mestizos conozcan su cultura ha influido en el desinterés de otras culturas por visitarlos y también el sus pobladores, por seguir transmitiendo los conocimientos.

Pregunta 8: ¿Considera importante la difusión de las gastronomía para fortalecer su patrimonio alimentario?

Tabla 9-3: Importancia difusión

IMPORTANCIA DIFUSIÓN	%	
Mucho	78	93
Poco	5	6
Nada	0	0

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

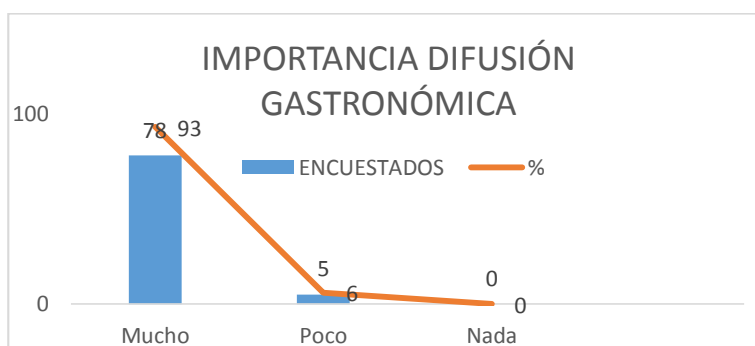


Gráfico 8-3: Importancia difusión gastronómica

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

Los saberes ancestrales forman parte de la cultura de un país, al ser Ecuador un país pluricultural el gobierno se ha visto en la necesidad de revalorizar aquellas prácticas que caracterizan a las diversas colectividades del territorio ecuatoriano a través del INPC. De esta iniciativa se considera necesario saber cuán importante es para el pueblo Salasaca la difusión de su gastronomía.

De los 83 encuestados 78 coinciden que es importante la difusión de su gastronomía a fin de fortalecer el patrimonio alimentario, mientras que 5 personas no consideran importante dar a conocer su gastronomía.

De acuerdo con la mayoría es de gran importancia difundir su cultura gastronómica ya que esto significaría un aumento en la visita de turistas y por ende en su economía. Motivo por el cual es menester realizar una difusión a fin de que las raíces de este poblado se vean fortalecidas.

Pregunta 9: ¿Estaría usted dispuesto a ser partícipe de la documentación de la cultura gastronómica del pueblo Salasaca, como aporte al fortalecimiento de su patrimonio alimentario?

Tabla 10-3: Participación documental

PARTICIPACIÓN DOCUMENTAL		%
SI	12	14
NO	71	85
TOTAL ENCUESTADOS	83	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Cristina Villacís

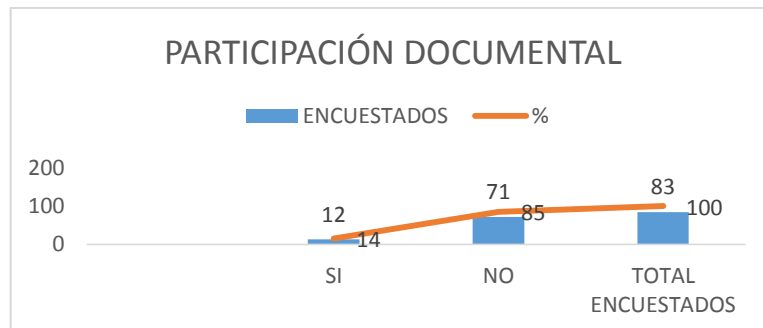


Gráfico 9-3: Participación documental

Elaborado por: Cristina Villacís

Análisis

La cultura de Ecuador ha tenido gran impacto a través de la filmación de documentales ya que se puede apreciar gran parte de lo que caracteriza a un pueblo en poco tiempo y a la vez despierta la curiosidad de quienes lo observan incentivándolos a visitar el lugar que visualizan por medio electrónicos.

La mayoría de encuestados rechazó la idea de participar en la filmación para dar a conocer la gastronomía de su pueblo, con un 86%, mientras que 12 personas aceptaron ser partícipes del documental.

A pesar de la importancia que representa para el desarrollo de su cultura, la mayoría de encuestados se niegan a participar debido a que al ser adultos mayores es dificultoso para ellos responder a las preguntas ya que necesitan de la interpretación de algún familiar o persona que colabore.

3.1.4 Entrevista

Tabla 11-3: Cuy con papas

CUY CON PAPAS		
ENTREVISTADOS: César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Se consume en todas las festividades, es el plato más representativo de las festividades, se consume también en celebraciones rituales como el matrimonio.	Todos los entrevistados coinciden en la respuesta	Ninguna
¿Con que ingredientes se elabora el plato?		
Los ingredientes que se usan en la preparación son: - Sal en grano - Ajo - Cebolla Blanca	Todos coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.	Ninguna
¿Cómo se prepara el plato?		
Se usa sal en grano, ajo y cebolla blanca, todo esto se muele y se sazona el cuy, para evitar que el cuero se infle se pincha con la espina de la penca. Se puede adobar el día anterior a la preparación. Para asar el cuy usamos leña que se extrae de eucalipto que se encuentra en la zona. El Cuy se sujeta a un carrizo con hilos de cabuya para mantenerlo seguro mientras se asa, para lograr un asado uniforme el cuy debe permanecer dando vueltas sobre el	Ocho de Diez entrevistados coinciden.	Dos de los entrevistados manifiestan que la leña también la extraen del capulí.

carbón a una altura aproximada de 20 centímetros, aproximadamente 40 minutos. Las papas se cocinan con cáscara en una Vasija de barro, con sal en grano y cebolla blanca.		
	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Uchu rumi (piedra de moler) - Tullpa (Cocina de leña) - Vasija de barro 	Todos los entrevistados coinciden.	Ninguna
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
Si ha cambiado, hoy en día ya no utilizan las vasijas de barro, en ocasiones las papas se hacen en cocina a gas y el sabor no es el mismo. Al que le ponen más condimentos lo que no permite apreciar el sabor como se debe.	No todos coinciden.	Un entrevistado manifiesta que las papas casi no se sirven, lo reemplazan por arroz en algunas ocasiones.

Elaborado por: Cristina Villacís

Tabla 12-3: Chawarmiski

Chawarmishki		
ENTREVISTADOS:		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Existe una festividad dedicada exclusivamente al Chawarmishki, también se consume en Capitanes.	Casi todos coinciden en las festividades en que se consume el chawarmishki.	Tres entrevistados mencionan que el chawarmishki se consume en festividades como Alcaldes, Corpus Christi y también hay personas que aún lo consumen en su diario vivir.
¿Con qué ingredientes se elabora el plato?		
Los ingredientes que se usan en la preparación son: - Miel de penco - Arroz de cebada - Agua	Todos coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.	Ninguna
¿Cómo se prepara el plato?		
Cuando el penco ha alcanzado la madurez adecuada para extraer su miel, alrededor de 12 años, se extrae la miel de penco tres veces al día haciendo una cavidad en el penco para poder extraer su miel con el raspador, este líquido se puede consumir sin ningún tipo de cocción o se lo puede hervir antes de beberlo.	Siete de los diez entrevistados lo consumen en cualquiera de sus dos formas.	Tres de los entrevistados preparan la bebida con arroz de cebada.

¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Cántaro - Raspador 	Todos los entrevistados coinciden en la forma de elaboración.	Ninguna
	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
Si ha cambiado, hoy en día ya no se recolecta tanto el chawarmishki debido al tiempo que se requiere obtener esta bebida y el tiempo que debe permanecer plantado, el tiempo oscila entre 8 y 10 años antes de estar listo para la extracción del chawarmishki. Además la bebida con arroz de cebada es escasa debido a que se consumen otras bebidas como refrescos ya procesados.	Todos coinciden en sus respuestas.	Ninguna

Elaborado por: Cristina Villacís

Tabla 13-1: Uchu Caldo

Uchu Caldo		
ENTREVISTADOS: César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Principalmente se consume en la festividad de Capitanes, Caporales y Alcaldes.	Todos coinciden	Ninguna
¿Con que ingredientes se elabora el plato?		
Los ingredientes que se usan en la preparación son: <ul style="list-style-type: none"> - Carne de res - Papa - Ajo - Cebolla blanca - Sal en grano - Vísceras de res* 	Siete entrevistados coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.	Tres de los entrevistados añaden las vísceras de la res.
¿Cómo se prepara el plato?		
La carne de res suele ser de ganado joven, lo que permite que sea blanda al momento de consumirla. Se coloca en una olla y se cocina en leña añadiendo la sal en grano, la cebolla blanca y ajo. Una vez se haya cocinado esto se añade la papa y se hierve hasta que esté suave. Este caldo no necesita otro tipo de condimentos.	7 entrevistados coinciden en la preparación, sin hacer usos de las vísceras de la res.	Tres entrevistados coinciden en añadir las vísceras a este caldo.
¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Vasija de barro - Cuchara de palo - Tullpa - Uchu rumi 	Todos coinciden	Ninguna
	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
Es un plato que no ha sufrido gran variación en su preparación debido a la disponibilidad de los ingredientes y la facilidad de preparación. Algo que ha sido notorio es la sustitución de la cocina a leña por la cocina de gas.	Seis coincidencias	Cuatro de los entrevistados citan que en festividades como capitanes aún se prepara en leña.

Elaborado por: Cristina Villacís

Tabla14-3: Mazamorra

Mazamorra		
ENTREVISTADOS: César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Se consume en la mayoría de fiestas, principalmente en la fiesta de Pindoneros y matrimonios.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna
¿Con qué ingredientes se elabora el plato?		
Los ingredientes que se usan en la preparación son: <ul style="list-style-type: none"> - Visceras de cuy - Ajo - Cebolla blanca - Sal en grano - Harina de maíz - Papas 	Todos coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.	Ninguna
¿Cómo se prepara el plato?		
Las vísceras del cuy se lavan, y se deja reposar con limón y sal. Aparte se hace un refrito con ajo, sal en grano, cebolla blanca, previamente molidos; cuando ya está listo el refrito se agregan las papas cortadas en octavos, luego se añade la harina de maíz disuelta en agua, dejamos hervir unos 10 minutos y agregamos las tripas del cuy. Rectificamos sabores y se puede servir.	Seis de los 10 encuestados presentan similitud en sus respuestas.	Cuatro de los encuestados difieren en la forma de lavado de vísceras de cuy.
¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Cuchara de palo - Cacerola - Uchu rumi 	Todos coinciden en su respuesta.	Ninguna

	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
Actualmente este plato ha dejado de consumirse en las celebraciones festivas y rituales debido al reemplazo de platos autóctonos por platos que tienen preparaciones más sencillas y se adaptan al gusto de la comida actual.	Todos los entrevistados coinciden.	Ninguna.

Elaborado por: Cristina Villacís

Tabla 15-3: Pan en horno de leña

Pan en horno de leña		
ENTREVISTADOS:		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Se consume en rituales mortuorios y en finados. También en el diario vivir es apetecido en algunos hogares.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna
¿Con qué ingredientes se elabora el plato?		
<ul style="list-style-type: none"> - Harina de trigo - Agua fría - Sal - Levadura 	Todos coinciden con la respuesta	Ninguna
¿Cómo se prepara el plato?		
<ul style="list-style-type: none"> - El trigo se golpea para q salga el grano, se tuesta y se lleva a moler. - Una vez obtenida la harina se mezcla con levadura, agua fría y sal. - Se forma la masa moviendo con una mama cuchara y se deja reposar aproximadamente una hora en un lugar cercano al horno para que el pan logre leudar con facilidad. Acto seguido se forma el pan, y se deja reposar por 20 minutos adicionales. Luego será enviado al horno que ha sido calentado con antelación alrededor de dos horas. - El pan es colocado por la persona a cargo del horno una vez ha alcanzado la temperatura adecuada y dependiendo el tamaño y temperatura su cocción será en 10 minutos aproximadamente. 	Todos coinciden con la respuesta	Ninguna

¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Recipiente hondo - Cuchara de palo - Latas para hornear - Espátula grande de madera 	Todos coinciden con la respuesta	Ninguna
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
<ul style="list-style-type: none"> - Si, el pan ya no se hace como es la tradición Salasaca, actualmente se agregan muchos ingredientes que le dan otro sabor y textura. La gente ahora prefiere probar las variedades de estos panes y se olvidan del pan del pueblo. 	Todos coinciden	Ninguna

Elaborado por: Cristina Villacís

Tabla16-3: Yanapi

Yanapi		
ENTREVISTADOS:		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Se consume en rituales mortuorios y en Finados.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna
¿Con qué ingredientes se elabora el plato?		
<ul style="list-style-type: none"> - Maíz negro - Cedrón - Arrayán - Hierbaluisa - Hoja de naranja - Sangorache. (Ataco) - Chawarmishki 	Todos coinciden.	Ninguna.

- Panela		
¿Cómo se prepara el plato?		
<ul style="list-style-type: none"> - Se elabora con maíz negro que se cultiva en los huertos del pueblo Salasaca, el maíz se deja secar hasta que se haga mazorca, luego se muele en la piedra de moler o en un molino. Una vez molida la harina se deja fermentar por 15 días en agua tibia en un cántaro de barro. - Este fermento se cierne para eliminar desechos y se coloca en una olla con agua de la infusión previamente realizada con las especias y chawarmishki, para siete personas se usa aproximadamente dos cucharadas. Esta preparación se hierve por una media hora aproximadamente. De ser necesario se agrega panela y se puede servir. 	7 entrevistados coinciden-	3 entrevistados varían el orden de ingredientes en la preparación.
¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Cántaros de barro - Cuchara de palo - Cedazo de cerda. - Molino o piedra de moler 	Todos coinciden	Ninguna
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
<ul style="list-style-type: none"> - Si se ha notado un cambio muy notable ya que hoy en día se usa gran variedad de frutas y también se sustituye el uso de panela por azúcar. El chawarmishki ya casi no se usa en la preparación de esta bebida. Así como el uso de cocina de gas en lugar de las de leña. 	Todos coinciden	Ninguna

Elaborado por: Cristina Villacís

Tabla17-3: Mote casado

Mote Casado		
ENTREVISTADOS: César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Se consume en celebraciones festivas y rituales, su consumo sobresale en los matrimonios debido a que representa la unión de la pareja de novios y la de sus familias.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna
¿Con qué ingredientes se elabora el plato?		
<ul style="list-style-type: none"> - Maíz de mote - Habas tiernas - Fréjol - Mellocos 	Todos coinciden.	4 entrevistados añaden más granos como arveja o tostado.
¿Cómo se prepara el plato?		
<ul style="list-style-type: none"> - Los granos se cocinan por separado, estos pueden ser tiernos o granos secos. Dependiendo esto durará la cocción, el que más se demora suele ser el maíz de mote. Para preparar este grano se debe dejar en remojo el día anterior y ponerlo a cocinar durante 8 horas aproximadamente, dependiendo la cantidad que se desee. - Cuando cada grano ha sido cocinado se incorporan todos y se sirve como aperitivo en las diferentes celebraciones, sin olvidar que en los matrimonios es en donde más significado y consumo tiene. 	Todos coinciden	Ninguna
¿Qué utensilios se usan en la preparación?		
<ul style="list-style-type: none"> - Ollas de aluminio 	Todos coinciden	Ninguna

- Cuchara de palo		
¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?		
<ul style="list-style-type: none"> - Si se ha notado un cambio importante en el método de cocción, quienes cocinaban antiguamente lo hacían en ollas de barro y en leña. Actualmente se hace en cocinas a gas y ollas de aluminio. El sabor ya no es el mismo y las nuevas generaciones poco a poco van dejando de consumir este tipo de comida debido a que prefieren consumir cosas que se preparan más rápido. - Antes todos los ingredientes eran cosechados en los huertos de la comunidad, hoy en día ya no se producen tantos granos por eso se compran de otro lado. 	Todos coinciden	Ninguna

Elaborado por: Cristina Villacís

CAPITULO IV

4 PROPUESTA

4.1.- Estandarización de las recetas y procesos de los platos representativos en la gastronomía de este pueblo.

Para la revisión de las recetas estándar es necesario hacer aclaraciones referentes a las medidas de peso utilizadas.

La gastronomía como parte del patrimonio intangible del país requiere tomar en cuenta ciertos aspectos al momento de estandarizar.




Al referirse a Patrimonio Alimentario, el libro “Cocinas y símbolos” es claro al mencionar que el patrimonio no puede estandarizarse al tratarse del conjunto de conocimientos de un pueblo y no únicamente de una persona, por lo tanto, al ser la gastronomía, en sí, una ciencia experimental; al combinarse con la sapiencia de varias personas transmitidas de generación en generación de forma oral, supone cierta variación en cuanto a cantidades, procesos e ingredientes refiere. Sin embargo el proceso sobresale en cierta forma y es también lo que distingue a un mismo plato en varios pueblos.

Ancestralmente en la cocina predominaba lo empírico en lugar de lo técnico por lo que gran parte, sino toda, la cocina indígena carece de medidas de peso, temperaturas o métodos de cocción.

Es así que en la presente investigación la estandarización puede estar sujeta a modificaciones debido a que las medidas de peso establecidas pueden variar. Para llegar a una medida de peso se tomó en consideración la forma tradicional de medir de los participantes. Teniendo como ejemplo: un puñado, la punta de la cuchara de palo, un tazón pequeño, entre otras.

Receta estándar N°1




Tabla 1-4: Receta cuy con papas

 <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> 									
Código	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Cuy con papas						# PAX: 4		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Otros	
N°	PRODUCTO		CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN
1	CUY		930	G	EVISCERADO	NINGUNO	CONCENTRACION	ASADO	ASADO
2	PAPAS		1500	G	LAVADA	NINGUNO	CONCENTRACION	HERVIDO	GUARNICION
3	AJO		100	G	PELADO, LAVADO	PASTA	-	MOLIDO	CONDIMENTO
4	CEBOLLA		100	G	PELADA, LAVADA	PAYSANNE	-	MOLIDO	CONDIMENTO
5	SAL EN GRANO		130	G	-	-	-	MOLIDO	CONDIMENTO
6									
7									
8									
9									
<p style="text-align: center;">PROCESO DE PREPARACIÓN:</p> <p>Se usa sal en grano, ajo y cebolla blanca, todo esto se muele en una piedra llamada uchu rumi y se sazona el cuy, para evitar que el cuero se infle se pincha con la espina del penco antes del asado. Se puede adobar el día anterior a la preparación. Para asar el cuy usamos leña que se extrae de eucalipto que se encuentra en la zona. El cuy se sujeta a un carrizo con hilos de cabuya para mantenerlo seguro mientras se asa, para lograr un asado uniforme el cuy debe permanecer dando vueltas sobre el carbón a una altura aproximada de 20 centímetros, alrededor de 40 minutos.</p> <p style="text-align: center;">Las papas se cocinan con cáscara en una Vasija de barro, con sal en grano y cebolla blanca. Se sirve acompañado de ensalada del huerto, sazonada con limón y sal.</p>							<p style="text-align: center;">DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO:</p> 		

Elaborado por: Cristina Villacís

Receta estándar N°2

Tabla 2-4: Receta Chawarmishki

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>									
Cód.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Chawarmishki						# PAX: 4		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: BEBIDA		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Otros	
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	
1	MIEL DE PENCO	1000	G	NINGUNO	NINGUNO	CONCENTRACION	HERVIDO	BEBIDA	
2	ARROZ DE CEBADA	40	G	PELADO, LAVADO	NINGUNO	CONCENTRACION	HERVIDO	BEBIDA	
3	AGUA	500	ML	-	-	CONCENTRACION	HERVIDO	BEBIDA	
4									
5									
6									
19									
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO:			
<p>Cuando el penco ha alcanzado la madurez adecuada para extraer su miel, alrededor de 8 años, se hace una cavidad en el penco con un raspador para poder extraer su néctar. Este líquido se puede consumir sin ningún tipo de cocción o se lo puede hervir antes de beberlo.</p> <p>En una olla se hierve el agua y se agrega el arroz de cebada, su cocción demorará alrededor de 30 minutos hasta que el grano de cebada se suavice. Acto seguido se agrega el chawarmishki para terminar la cocción y obtener dulzor en la preparación. Este líquido hervirá por 10 minutos más y está listo para ser degustado.</p>									

Elaborado por: Cristina Villacís

Receta estándar N°3




Tabla 3-4: Receta Uchu Caldo

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 									
Cód.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Uchu Caldo						# PAX: 4		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: BEBIDA		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Otros	
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	
1	CARNE DE RES O CERDO	300	G	LIMPIA	LARGE DICE	CONCENTRACION	HERVIDO	SOPA	
2	PAPA	350	G	PELADA, LAVADA	CORTADA A LA MITAD	CONCENTRACION	HERVIDO	SOPA	
3	AGUA	500	ML	-	-	CONCENTRACION	HERVIDO	BEBIDA	
4	AJO	40	G	PELADO, LAVADO	MIREPOIX	CONCENTRACION	HERVIDO	CONDIMENTO	
5	CEBOLLA BLANCA	70	G	PELADA, LAVADA		CONCENTRACION	HERVIDO	CONDIMENTO	
6	SAL EN GRANO	20	G	-	-	-	-	CONDIMENTO	
19									
PROCESO DE PREPARACIÓN: La carne de res suele ser de ganado joven, lo que permite que sea blanda al momento de consumirla. Se coloca en una olla y se cocina en leña añadiendo la sal en grano, la cebolla blanca y ajo. Una vez se haya cocinado esto se añade la papa y se hierve hasta que esté suave. Este caldo no necesita otro tipo de condimentos.						DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO: 			

Elaborado por: Cristina Villacís

Receta estándar N°4


Tabla 4-4: Receta Mazamorra

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 									
Cód.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: MAZAMORRA						# PAX: 4		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS:		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Otros	
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	
1	VISCERAS DE CUY, RES O CERDO	200	G	LIMPIA	-	CONCENTRACION	HERVIDO	SOPA	
2	PAPA	350	G	PELADA, LAVADA	OCTAVOS	CONCENTRACION	HERVIDO	SOPA	
3	HARINA DE MAIZ TOSTADO	75	G	-	-	CONCENTRACION	HERVIDO	SOPA	
4	AJO	40	G	PELADO, LAVADO	MIREPOIX	CONCENTRACION	HERVIDO	CONDIMENTO	
5	CEBOLLA BLANCA	70	G	PELADA, LAVADA		CONCENTRACION	HERVIDO	CONDIMENTO	
6	SAL EN GRANO	20	G	-	-	-	-	CONDIMENTO	
7	AGUA	3000	ML	-	-	-	-	-	
PROCESO DE PREPARACIÓN: Las vísceras del cuy se limpian y se lavan con abundante agua. Luego se deja reposar con limón y sal. Aparte se hace un refrito con ajo y sal en grano molidos en el uchu rumi, se agrega la cebolla blanca y se refríe hasta cristalizar la cebolla; cuando ya está listo el refrito se agregan las papas cortadas en octavos, luego se añade la harina de maíz disuelta en agua. Finalmente se agregan las tripas del cuy a la preparación, hervirá 15 minutos aproximadamente y rectificamos sabores y se puede servir.						DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO: 			

Elaborado por: Cristina Villacís

Receta estándar N°5




Tabla 5-4: Receta Pan de horno de leña

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 									
Cód.	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAN EN HORNO DE LEÑA						# PAX: 12		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS:		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Otros	
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	
1	TRIGO	350	G	ESPIGA	-	-	MOLIDO	HARINA	
2	LEVADURA	7	G	-	-	-	-	MASA	
3	SAL	15	G	-	-	-	-	MASA	
4	AGUA	20	ML	FRÍA	-	-	-	MASA	
PROCESO DE PREPARACIÓN: - El trigo se golpea para q salga el grano, se tuesta y se lleva a moler. - Una vez obtenida la harina se mezcla con levadura, agua fría y sal. - Se forma la masa moviendo con una cuchara de palo y se deja reposar aproximadamente una hora en un lugar cercano al horno para que el pan logre leudar con facilidad. Acto seguido se forma el pan con un peso aproximado de 35 gramos, y se deja reposar por 20 minutos adicionales. Luego será enviado al horno que ha sido calentado con antelación alrededor de dos horas. - La temperatura del horno será aproximadamente 190°C y la cocción por 10 minutos. Cuando la parte superior ha cambiado de color, por la reacción de millard. El pan está listo para ser servido.						DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO: 			

Elaborado por: Cristina Villacís

Receta estándar N°6




Tabla 6-4: Yanapi

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</p> </div>  </div>									
Código	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: YANAPI						# PAX: 8		
N°-	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: BEBIDA		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Otros	
	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	
1	MAÍZ MORADO	100	G	SECO, DESGRANADAO	-	-	MOLIDO	HARINA	
2	CHAWARMISHKI	400	ML	-	-	-	HERVIDO	BEBIDA	
3	CEDRÓN	25	G	LAVADO	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
4	ARRAYÁN	10	G	LAVADO	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
5	HIERBA LUISA	10	G	LAVADO	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
6	HOJA DE NARANJA	5	G	LAVADO	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
	AGUA	1500	ML	-	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
	ESPECIAS (Canela, clavo de olor,	70	G	-	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
7	SANGORACHE	35	G	LAVADO	-	-	HERVIDO	INFUSIÓN	
8	PANELA	50	G	-	CUBOS PEQUEÑOS	-	HERVIDO	BEBIDA	
9									
<p>PROCESO DE PREPARACIÓN:</p> <p>Se elabora con maíz negro que se cultiva en los huertos del pueblo Salasaca, El maíz se deja secar hasta que se haga mazorca, luego se muele en la piedra de moler o en un molino. Una vez molida la harina se deja fermentar por 15 días con agua tibia en un cántaro de barro.</p> <p>La infusión se realiza en 1500 ml de agua, se añade el cedrón, arrayán, hierba luisa, hoja de naranja y el sangorache. En una olla se coloca la infusión previamente realizada con las especias, se agrega el chawarmishki y la harina fermentada. Se cierne para eliminar desechos y se coloca para ocho personas, aproximadamente tres cucharadas, que equivale a 45 g. Esta preparación se hierve por una media hora aproximadamente hasta que la harina esté totalmente cocida y sin dejar de remover.</p> <p>De ser necesario se agrega panela y está lista para servir.</p>						<p>DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO:</p> 			

Elaborado por: Cristina Villacís

Receta estándar N°7

Tabla 7-4: Mote casado

 <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> 									
Código	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: MOTE CASADO						# PAX: 8		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS:		
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	Otros		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	
1	MAÍZ DE MOTE	1000	G	DESGRANADO	-	CONCENTRACIÓN	HERVIDO	-	
2	HABAS TIERNAS	250	G	DESVAINADAS	-	CONCENTRACIÓN	HERVIDO	-	
3	FRÉJOL TIERNO ROJO	250	G	DESVAINADO	-	CONCENTRACIÓN	HERVIDO	-	
4	MELLOCOS	300	G	LAVADO	-	CONCENTRACIÓN	HERVIDO	-	
9									
PROCESO DE PREPARACIÓN: El maíz de mote, al ser un grano duro, se remoja el día anterior para facilitar su cocción. Su cocción tardará aproximadamente 8 horas que pueden variar por la cantidad usada. Los demás granos se cocinarán por separado hasta conseguir que estén completamente suaves. Una vez todos los granos hayan sido cocinados se tamizan y se incorporan en un solo recipiente. Se sirve a la mesa acompañado de platos como cuy con papas, mazamorra, uchu caldo, entre otros.						DISEÑO MONTAJE TRADICIONAL/TÍPICO: 			

Elaborado por: Cristina Villacís

4.2.- Socialización mediante la filmación de un documental el patrimonio alimentario del pueblo Salasaca.

La socialización del documental se realizó a través del museo Salasaca, César Jiménez habitante de la parroquia quien se dedica a realizar turismo comunitario. Además se subió a una página de Facebook y una de Youtube a fin de que poder transmitirlo a personas interesadas en la cultura de este pueblo indígena y facilitar la obtención de la información, generando así un mayor interés de visitar el lugar donde se llevó a cabo la información.

Las direcciones electrónicas son las siguientes:

Facebook:

https://www.facebook.com/1091920080946177/videos/1168362466635271/?hc_ref=ARR8Sg7Z0SXSIIaK8beu_IlvDWNHhOco-MVMj0HVj4wpanci3dbGkztQ-CAea33WKFrM

Youtube:

<https://www.youtube.com/watch?v=3yUmn0fkZ-4&feature=youtu.be>

4.3.- Conclusiones

- El estudio gastronómico de la parroquia de Salasaca genera interés por sus habitantes debido a que antes no se ha dado la importancia pertinente para conocer sus raíces, razón por la cual son muy reservados en sus conocimientos.
- La información teórica de la cultura gastronómica del pueblo Salasaca es escasa, razón por la cual hay gran desconocimiento de su riqueza culinaria, esto ha contribuido a que de desvalore las raíces heredadas por sus antepasados.
- Las prácticas culinarias tradicionales de Salasaca representan un legado ancestral y valor cultural para los grupos étnicos de Ecuador. No obstante la adopción de costumbres foráneas ha generado pérdida de identidad de este pueblo.
- La estandarización de preparaciones tradicionales están sujetas a modificaciones al tratarse del acervo colectivo de un pueblo, transmitidos en forma oral de generación en generación. Por lo que establecer medidas de peso, temperaturas o técnicas modernas desvinculan la cocina de sus raíces ancestrales.
- La socialización a través de un documental permite apreciar en tiempo corto la diversidad de saberes de la cocina de un pueblo milenario, aquellos usos que enriquecen su cultura y por la globalización han sido excluidos. De esta forma capta el interés del espectador incitándolo a que visite esta parroquia.

4.4.- RECOMENDACIONES

- Fomentar la elaboración de material teórico que permita tener un registro acerca de la cultura gastronómica del pueblo y de esta manera se pueda retransmitir a las nuevas generaciones.
- Ejecutar planes de acción para restablecer el uso de prácticas tradicionales, haciendo énfasis en el valor cultural que aportan al pueblo Salasaca y permitiendo retomar la identidad de las generaciones pasadas así como de las venideras.
- Capacitar a los habitantes acerca de las técnicas y métodos aplicados a la gastronomía a fin de que puedan familiarizarse con las prácticas modernas y aplicarlas a sus preparaciones, aportando a un registro óptimo de sus recetas.
- Concientizar a los moradores de la importancia que representa para el desarrollo del pueblo y cultura la difusión de su riqueza gastronómica, así como su participación en actividades que muestren la herencia de donde provienen sus saberes.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, I.**, 2017. *Cocinas con Memoria*. En: S. Montecino, ed. *COCINAS, ALIMENTOS Y SÍMBOLOS*. Santiago de Chile: Andros, p. 28.
- Anhalzer, J.**, 2000. *Ecuador a ras del suelo*. Quito: mariscal.
- Blanco, E.**, 2015. *Centro de investigación en alimentación y desarrollo, AC.*. Disponible en: <https://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1006/52/1/Blanco%20Cervantes%20Emmanuel.pdf>
[Último acceso: 12 2017].
- Botero, F. & Endara, L.**, 2000. *Mito, rito, simbolo. Lecturas antropologicas*. Quito: instituto de antropología aplicada.
- Caballero, F.**, 2018. *Gastronomía de Salasaca* [Entrevista] (03 05 2018).
- CIDAP, C. D. D.**, 2016. *Cuy, conejo y mote casado para los difuntos*. Ambato: s.n.
- CLASA, G.**, 2007. *Multidiccionario actual*. 2007 ed. Bogotá: panamericana e impresos s.a..
- Clasa, G.**, 2007. *Multidiccionario Actual*. Bogotá: Panamericana Formas e Impresos S.A.
- Cotopaxi, G.**, 2015. *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial cotopaxi 2025*. [en línea] disponible en: http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal_sni/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_final-pdyot-cotopaxi-2015_17-08-2015_18-17-17.pdf
[último acceso: 12 2017].
- Crespi, M. & Planells, M.**, s.f. *Patrimonio cultural*. España: editorial síntesis s.a..
- Creswell** citado en Sampieri, 2014. *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill Educations.
- Cultura y Patrimonio., M. d.**, 2013. *La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático*. Patrimonio Alimentario., 1(1), p. 2.
- Dzul, M.**, 2013. *Sistema de Universidad Virtual UAEH*. [En línea] Disponible en: https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf
[Último acceso: 15 01 2018].
- Enríquez, P.**, 2013. *Etnias del Ecuador*. [En línea] Disponible en: <http://pamenriquez.blogspot.com/2013/04/pueblo-salasaca.html>[Último acceso: 05 2018].
- Espina Barrio, Á.**, 1996. *Manual de antropología cultural*. Quito: abya yala- ups.
- Espinosa, M., Correa, R., Sylva, E. & Inés., P.**, 2011. *Guía de bienes culturales del ecuador*, Quito: ediecuatorial.
- GAD parroquial, s.**, 2009. *Plan estratégico de la parroquia Salasaca*, Salasaca: s.n.

- García Bello, E.**, 2014. *Descripción densa*. [En línea] Disponible en: <http://antropokrisis.es/wp-content/uploads/2014/12/DESCRIPCION-DENSA.pdf>
- García, M. & T. A.**, 2006. *Fiestas populares tradicionales de Perú*. Primera ed. Quito: FLACSO.
- Guber, R.**, 2001. *La etnografía*. Bogotá: norma.
- Huarde Cuéllar, R.**, 2012. *El concepto de “tradición” en la filosofía de las ciencias sociales y humanas*. Nóesis, pp. 20,21.
- INEC**, 2006. *La población indígena del Ecuador*. Quito: talleres graficos INEC.
- INEC**, 2006. *La población indígena del Ecuador*. [En línea] Disponible en: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/webinec/Bibliotecas/Estudios/Estudios_Sociodemograficos/Poblacion_Indigena_del_Ecuador.pdf
- Jaramillo, M.**, 2008. *Elaboración de un producto turístico comunitario para Patuloma, parroquia Salasaca*, Cantón Pelileo, Provincia de Tungurahua.. Riobamba: s.n.
- Jeréz, J.**, 2018. *Gastronomía del pueblo Salasaca* [Entrevista] (03 05 2018).
- López, R. S. T. & L. Á.**, 2009. *La identidad cultural en una proyección axiológica y formativa*. Available from: ProQuest Ebook Central. [20 May 2018].: El Cid Editor | apuntes, Córdoba..
- Many, G.**, 2006. *Finanzas, Cultura, y Poder en la comunidad Salasaca: un análisis de la experiencia del microcrédito y cooperativas indígenas*. Salasaca: s.n.
- Masanéz, T.**, 2017. *Definiciones, viajes y discursos en torno al patrimonio alimentario*. En: S. Montecino, ed. *Cocinas, Alimentos y Símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Santiago de Chile.: © Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, p. 36.
- Molano, L.**, 2009. *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Red Revista Opera, Available from: ProQuest Ebook Central.(Bogotá.), p. [20 May 2018]..
- Mora, E. A.**, 1992. *Pueblos Indios, estado y derecho*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Naranjo, M.**, 1992. *La cultura popular en el Ecuador*. tomo vii Tungurahua ed. s.l.:cidap.
- Océano, G.**, s.f. *Enciclopedia del Ecuador*. España: mmii editorial oceano.
- Ormaza, M. A.**, 1992. *Pueblos indios, Estado y Derecho*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Patrimonio, M. D. C. Y.**, 2013. *El patrimonio alimentario*. patrimonio alimentario, p. 3.
- Patrimonio, M. D. C. Y.**, 2013. *El patrimonio alimentario se revaloriza*. Patrimonio alimentario, issue 1, p. 4.
- Patrimonio, M. D. C. Y.**, 2013. *Patrimonio alimentario*. [En línea] Disponible en: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

- Pazos, S. & Muñoz, A.**, 2015. *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas: Tesoros de la hospitalidad Andina*, Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Available from: ProQuest Ebook Central. [23 May 2018]. ed. Quito: Centro de Publicaciones.
- Pelileo., G.**, 2014. *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del canton San pçPedro de Pelileo*, Pelileo: s.n.
- Pereira Valarezo, J.**, 2016. *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Quito.: FLACSO.
- RAE, R. A. E.**, 2017. *Diccionario de la lengua española*. Edición del Tricentenario ed. Madrid: REAL ACADEMIA ESPAÑOLA.
- Ramón, G.**, 1992. *Pueblos Indios, Estado y Derecho*. Quito- Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Restrepo, E.**, 2016. *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Bogotá: envión.
- Rodríguez, R.**, 1995. *La región interandina ecuatoriana*. Riobamba: Freire.
- Sampieri, R. H.**, 2014. *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill Educations.
- Scheller citado en Naranjo v.**, 1992. *La cultura popular en el Ecuador..* Tomo VII. Tungurahua ed. s.l.:CIDAP.
- SENPLADES, S. N. d. P. y. D.**, 2017. *“Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021.Toda una Vida”*, QUITO: s.n.
- SIISE, s.f.** *SIISE*. [En línea] Disponible en:
<http://www.siise.gob.ec/siiseweb/siiseweb.html?система=1#>
- Torre, R. & M. P. .,** 2014. *Símbolos, rituales religiosos e identidades nacionales: los símbolos religiosos y los procesos de construcción política de identidades en Latinoamérica*. Available from: ProQuest Ebook Central. ed. Buenos Aires.: CLACSO.
- Turismo, M. d.**, 2009. *Pueblos Indígenas de Tungurahua*. s.l.:MORCE D&P.
- UNESCO citado en Caraballo.,** 2011. *Ministerio de educacion y cultura*. [En línea]
 Disponible en: <http://www.mec.gub.uy/innovaportal/file/102642/1/01-ciro-caraballo--unesco-patrimonio-cultural.pdf> [Último acceso: Enero 2018].
- Unigarro, C.**, 2010. *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Cartografía de la memoria.
- Zárate, E.**, 2014. *XL seminario internacional "mercado de alimentos soberanía alimentaria*.
 [En línea] Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=P_rtrO8dFAs
 [Último acceso: 20 11 2017].

ANEXOS

Anexo A: Modelo de encuesta

Modelo de encuesta

Encuesta

Reciba un cordial saludo de quien se encuentra realizando su trabajo de titulación en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, la presente encuesta tiene como objetivo recoger información acerca de la cultura gastronómica del Pueblo Salasaca para el fortalecimiento de su Patrimonio Alimentario.

Gracias por su colaboración.

INSTRUCCIONES: Leer detenidamente las preguntas antes de emitir una respuesta.

1. **¿Qué Festividades celebra el Pueblo Salasaca actualmente?**

*Festividad: Fiesta o solemnidad con que se celebra algo

2. **¿Qué rituales se realizan en el Pueblo Salasaca?**

*Ritual: Conjunto de reglas establecidas para el culto y ceremonias religiosas.

3. **¿Cuáles son los platos que se consumen en estas festividades?**

4. **¿Cuáles son los platos que se consumen en los rituales?**

Anexo B: Modelo de Entrevista

Modelo de entrevista

Fecha: Hora:

Lugar:

Entrevistador:

Entrevistado:

Introducción: Descripción general del proyecto, quienes participan, motivo de selección, etc.

Preguntas:

1. ¿En qué festividad se consume el plato ...?
2. ¿Con qué ingredientes se elabora el plato...?
3. ¿Cómo se prepara el plato.....?
4. ¿Qué utensilios se usan en la preparación....?
5. ¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?