



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

**ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA
PARROQUIA ZAPOTILLO, PROVINCIA DE LOJA, 2018.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: ETNOGRAFÍAS

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: MARIÁNGEL ZURITA IÑIGUEZ

DIRECTORA: LIC. JESSICA ROBALINO

RIOBAMBA-ECUADOR

2018

© 2018, Mariángel Zurita Iñiguez

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

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación: Etnografías “ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DE LA PARROQUIA ZAPOTILLO, PROVINCIA DE LOJA, 2018”, de responsabilidad de la señorita MARIÁNGEL ZURITA IÑIGUEZ, ha sido minuciosamente revisado por los miembros del tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Danilo Fernández

PRESIDENTE DE TRIBUNAL

Lic. Jessica Robalino

**DIRECTORA DE TRABAJO
DE TITULACIÓN**

Lic. Roger Paredes

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Yo, Mariángel Zurita Iñiguez soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación y el patrimonio intelectual del Trabajo de Titulación pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Mariángel Zurita Iñiguez

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mis padres, que gracias a su apoyo incondicional y su amor que tienen hacia mí, mis hermanas y hermano podemos seguir su ejemplo y siempre buscar el superarnos y cumplir todas nuestras metas y sueños que tengamos en la vida; de igual forma a mis hermanos Roxana, Fausto José, Valentina e Isabella que me han ayudado a despejar mi mente con sus ocurrencias, distracciones y alegrías.

Mariángel.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer a Dios por regalarme un día más de vida y permitirme estas oportunidades, de terminar una etapa tan bonita como lo ha sido la vida universitaria, con todos sus altibajos agradezco mucho todo lo que aprendí aquí y seguiré aprendiendo en el futuro, por todas las personas que pude llegar a conocer Profesores, Compañeros y en especial por las amistades que pude llegar a forjar en esta hermosa ciudad. También quiero agradecer a mis padres Fausto y Tanya por su apoyo, confianza y amor incondicional, a mis hermanas y hermano Roxana, Fausto José, Valentina e Isabella, a toda mi familia (abuelas, tías/os, primas/os) muchas gracias por el amor y confianza que han depositado en mí.

De igual manera quiero agradecer a la Parroquia de Zapotillo, a la Municipalidad de Zapotillo en especial al Departamento de Turismo y a los pobladores de esta hermosa ciudad que me abrieron sus puertas y permitieron que este trabajo se realice, ya que sin su apoyo y conocimientos esto no se podría haber realizado. A los docentes de trabajo de titulación por la guía y orientación brindada al realizar este proyecto.

De todo corazón muchas gracias.

Mariángel Zurita

TABLA DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
TABLA DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
ÍNDICE DE ANEXOS	xii
RESUMEN	xiii
ABSTRACT	xiv
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	3
Objetivo general:	3
Objetivos específicos:	3
CAPÍTULO I	
1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	4
1.1. Etnografía	4
1.2. Cultura	4
1.3. Tradición y costumbre	5
1.4. Tradición culinaria	6
1.5. Patrimonio	6
1.6. Gastronomía	9
1.6.1. Historia de la gastronomía	9
1.6.1.1. El fuego y la caza	9
1.6.1.2. La edad de oro	10
1.6.1.3. La agricultura	10
1.6.1.4. Los primeros cultivos	11
1.6.1.5. La domesticación de los animales	11
1.6.1.6. Influencia de roma, nacimiento de una cocina refinada.	12
1.6.1.7. Influencia de la comida en la realeza.	12
1.6.1.8. El primer restaurant	13
1.6.1.9. La cocina profesional	13
1.6.2. Métodos de cocción	14
1.6.3. Técnicas culinarias	15

1.6.4. <i>Mestizaje culinario</i>	17
1.7. Gastronomía ecuatoriana	17
1.8. Provincia de Loja	19
1.8.1. <i>Bandera de la provincia de Loja</i>	20
1.8.2. <i>Escudo de la provincia de Loja</i>	20
1.8.3. <i>Mapa de la provincia de Loja</i>	21
1.8.4. <i>División política</i>	21
1.9. Cantón Zapotillo	22
1.9.1. <i>Historia</i>	23
1.9.2. <i>Bandera del cantón Zapotillo</i>	24
1.9.3. <i>Escudo del cantón Zapotillo</i>	24
1.9.4. <i>Mapa del cantón Zapotillo</i>	25
1.9.5. <i>Clima y ubicación</i>	25
1.9.6. <i>División política</i>	25
1.10. Parroquia Zapotillo	26
CAPÍTULO II	
2. MARCO METODOLÓGICO	27
2.1. Metodología	27
2.1.1. <i>Localización y temporalización</i>	27
2.1.2. <i>Variables</i>	27
2.1.2.1. <i>Identificación</i>	27
2.1.2.2. <i>Definición</i>	27
2.1.2.3. <i>Operacionalización</i>	28
2.1.3. <i>Tipo de diseño y estudio</i>	28
2.1.4. <i>Universo y muestra</i>	29
2.1.4.1. <i>Universo</i>	29
2.1.4.2. <i>Segmentación</i>	29
2.1.4.3. <i>Muestra</i>	29
2.1.4. <i>Descripción de Procedimientos</i>	31
CAPÍTULO III	
3. MARCO DE RESULTADOS, DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	32
3.1. Resultados y Discusión	32
3.1.1. <i>Análisis de Encuesta</i>	32
3.1.1.1. <i>Edad</i>	32
3.1.1.2. <i>Género</i>	33

3.1.1.3. <i>Pregunta 1. Del siguiente listado de equipos y utensilios ancestrales marque con una X los que usted aún utiliza para preparar sus alimentos.</i>	34
3.1.1.4. <i>Pregunta 2. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de carne que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.</i>	36
3.1.1.5. <i>Pregunta 3. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de legumbres que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.</i>	37
3.1.1.6. <i>Pregunta 4. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de cereales que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.</i>	38
3.1.1.7. <i>Pregunta 5. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de frutas que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.</i>	39
3.1.1.8. <i>Pregunta 6. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de hortalizas que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.</i>	40
3.1.1.9. <i>Pregunta 7. Un plato típico es aquella preparación que representa, es propia o es característica de un lugar o región. Según este significado señale en el siguiente listado el o los platos que usted considera típicos de la parroquia Zapotillo.</i>	41
3.1.1.10. <i>Pregunta 8. Un plato tradicional es aquella preparación que se ha desarrollado a lo largo del tiempo y transmitido de generación en generación. Según este significado señale en el siguiente listado el o los platos que usted considera tradicionales de la parroquia Zapotillo.</i>	42
3.1.2. Resultados de Entrevista	44
3.1.3. Fichas de Inventario de INPC	57
CONCLUSIONES	83
RECOMENDACIONES	84
BIBLIOGRAFÍA	85
ANEXOS	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	División política de la provincia de Loja.....	22
Tabla 2-1	Datos generales cantón Zapotillo.....	22
Tabla 3-2	Operacionalización	28
Tabla 4-2	Viviendas del cantón Zapotillo.....	29
Tabla 5-3	Edad	32
Tabla 6-3	Género.....	33
Tabla 7-3	Equipos y utensilios ancestrales.....	34
Tabla 8-3	Tipos de carne utilizada para alimentación diaria.....	36
Tabla 9-3	Tipos de Legumbres utilizadas para alimentación diaria.....	37
Tabla 10-3	Tipos de cereales utilizados para alimentación diaria.....	38
Tabla 11-3	Tipos de frutas utilizadas para alimentación diaria.....	39
Tabla 12-3	Tipos de hortalizas utilizadas para alimentación diaria.....	40
Tabla 13-3	Platos típicos	41
Tabla 14-3	Platos tradicionales	42
Tabla 15-3	Seco de gallina criolla.....	44
Tabla 16-3	Seco de Chivo	45
Tabla 17-3	Caldo de gallina criolla	46
Tabla 18-3	Natilla de leche de chiva.....	47
Tabla 19-3	Chivo al Hueco	48
Tabla 20-3	Sango de Maíz	49
Tabla 21-3	Chicha de maíz nacido o chicha de Jora	50
Tabla 22-3	Chicha de maíz.....	51
Tabla 23-3	Miel con quesillo	52
Tabla 24-3	Pipian o pepian	53
Tabla 25-3	Albóndigas de maíz	54
Tabla 26-3	Champús de maíz.....	55
Tabla 27-3	Arroz de maíz	56
Tabla 28-3	Ficha de inventario 001.....	57
Tabla 29-3	Ficha de inventario 002.....	59
Tabla 30-3	Ficha de inventario 003.....	61
Tabla 31-3	Ficha de inventario 004.....	63
Tabla 32-3	Ficha de inventario 005.....	65
Tabla 33-3	Ficha de inventario 006.....	67
Tabla 34-3	Ficha de inventario 007.....	69
Tabla 35-3	Ficha de inventario 008.....	71
Tabla 36-3	Ficha de inventario 009.....	73
Tabla 37-3	Ficha de inventario 010.....	75
Tabla 38-3	Ficha de inventario 011.....	77
Tabla 39-3	Ficha de inventario 012.....	79
Tabla 40-3	Ficha de inventario 013.....	81

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfica 1-3	Edad	33
Gráfica 2-3	Edad	34
Gráfica 3-3	Equipos y utensilios ancestrales	35
Gráfica 4-3	Tipos de carne utilizada para alimentación diaria	36
Gráfica 5-3	Tipos de Legumbres utilizadas para alimentación diaria.....	37
Gráfica 6-3	Tipos de cereales utilizados para alimentación diaria.....	38
Gráfica 7-3	Tipos de frutas utilizadas para alimentación diaria	39
Gráfica 8-3	Tipos de hortalizas utilizadas para alimentación diaria.....	40
Gráfica 9-3	Platos típicos de la parroquia de Zapotillo	41
Gráfica 10-3	Platos tradicionales	42

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: ENCUESTA

Anexo B: EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

RESUMEN

El presente trabajo titulación tuvo como objetivo investigar las tradiciones culinarias de la parroquia Zapotillo del cantón Zapotillo. Este trabajo posee un diseño de investigación conjunta o mixta, puesto que utilizó investigación documental, de campo, inductiva y retrospectiva, a través de los cuales se pudo obtener los datos necesarios para el análisis mediante el uso de herramientas como la aplicación de encuestas a 138 pobladores de la localidad y la realización de entrevistas a cuatro personas escogidas como informantes claves con un rango de edad de 60-75 años. Se identificó por parte de los pobladores que las preparaciones típicas de la parroquia son: Seco de gallina criolla (13%), Caldo de Gallina criolla (13%), Natilla de leche de chiva (12%), Seco de chivo (12%) y Chivo al Hueco (12%). Mientras que las preparaciones tradicionales son: Sango de Maíz (16%), Chicha de maíz (15%), Miel con quesillo (13%), en otros que equivalen un (14%) están Pipian o Pepian, Albóndigas de Maíz, Champús de Maíz y Arroz de Maíz. Como resultado se realizó un folleto informativo llamado: “Tradiciones culinarias de Zapotillo” que muestra las tradiciones del pueblo de Zapotillo, como se reflejan en su gastronomía y la manera en como esta ha ido avanzando, evolucionando y acoplándose con el desarrollo demostrando no ser algo estático. Es necesario recomendar la transmisión de estos saberes culinarios a la población en general a través de talleres o foros informativos como parte de su patrimonio cultural inmaterial y la importancia de su salvaguardia.

Palabras clave: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <TRADICIÓN CULINARIA>, <PREPARACIÓN TÍPICA>, <ZAPOTILLO (PARROQUIA)>

ABSTRACT

In this investigation the objective was the culinary traditions of the Zapotillo Parish on the Zapotillo cantony. This investigation work has been designed jointly or mix, a documented investigation has been develop, the field, inductive and retrospective, through which we got the necessary data for this analysis through the use of tools like the application of surveys to a population of 138 people from the community and the realisation of an interview to four people randomly choose as key informants from a range edge of 60-75 years old. It has been identified by the settlers that the typical preparation are: seco de gallina criolla (13%), caldo de gallina criolla (13%), natilla made out of goat milk (12%), seco de chivo (12%) and chivo al hueco (12%). While the traditional preparation are: Sango of corn (16%), Chicha of corn (15%), honey with quesillo (13%), and the rest have the equivalent of a (14%) is the Pipian or Pepian, meatballs of corn, Champus of corn and rice of corn. As a result we make an information brochure call: “Tradiciones culinarias de Zapotillo” which sows the traditions of the village of Zapotillo, how it reflects the gastronomy and the way it has been going forward, evolve and attaching to the development demonstrating not to be something static. Is necessary to recommend the transmission of this culinary knowledge to the village people in general through workshops or informative forums to make part of its own intangible cultural heritage and the importance of safe guards.

Key words: <TECNOLOGYS AND MEDICAL CIENCE> <GASTRONOMY>
<ETHNOGRAPHY> <CULINARY TRADITION> <TIPICAL PREPARATION>
<ZAPOTILLO (PARISH)>

INTRODUCCIÓN

Al hablar sobre cultura y tradición, muchos las confunden o piensan que son iguales, claro que estas dos palabras se relacionan, pero se debe entender y saber diferenciarlas entre sí, puesto que la cultura es el conjunto de rasgos distintivos que caracterizan a una sociedad o población mientras que la tradición es aquel conocimiento que ha sido transmitido de generación en generación, esto nos permite saber cuan amplios son estos conocimientos y como ambos son vistos erróneamente como algo estático o relacionado con lo antiguo, cuando en realidad tanto la cultura como la tradición son formas dinámicas que se van adaptando a la sociedad, los cambios y evoluciones que sufre la misma.

Esto se da no solo en las tradiciones como relatos, bailes o pinturas, también se puede palpar dentro de lo que se refiere a las tradiciones culinarias de un pueblo, aunque muchas veces la gastronomía es dejada de lado u olvidada, en la actualidad ha sido mayormente reconocida y se ha demostrado como la misma puede identificar a un lugar en específico, pero para que esto sea posible primeramente los pobladores tienen que reconocer esas preparaciones como propias y sentirse identificados por las mismas, para esto existe una confusión entre preparación típica y preparación tradicional; al hablar de una preparación típica nos referimos a aquella que es propia o característica de un lugar, mientras que una preparación tradicional es aquella que se ha desarrollado a lo largo del tiempo y transmitido de generación en generación.

Pero ¿cuál es la importancia de saber diferenciar estos dos términos?, bueno al hablar de tradiciones culinarias la mayoría de personas piensa que se refieren a las preparaciones en sí, cuando en realidad la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) define las tradiciones culinarias como los métodos o técnicas para preparar o cocinar alimentos ligados a un lugar concreto y a hábitos alimentarios tradicionales (FAO, 2009). Es importante reconocer la diferencia entre preparación tradicional o típica ya que a partir de estas se puede conocer los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados, es decir sus tradiciones culinarias.

Algunos tal vez creen que como son “tradiciones” culinarias se deberían de sacar solo de las preparaciones tradicionales, pero en mi pensar creo que sería un error, ya que esos dos significados nos llevan a especular un poco más y creo que los platos típicos son platos tradicionales porque debieron de ser recetas pasadas de generación en generación pero que han

ido evolucionando y permaneciendo dentro del recuerdo de los pobladores tanto así que con el pasar del tiempo han logrado identificar o caracterizar a ese lugar.

De ahí la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial como lo son las tradiciones culinarias de un pueblo, esto nos lleva a pensar en lo que les dejaremos a las nuevas generaciones y como esto les servirá para sentirse identificados con su pueblo, conocer sus raíces y el porqué de las cosas, evitando así que estos se olviden de donde provienen y quieran formar parte de otra cultura todo por ignorar sobre sus raíces.

Esto es algo que se ve presente dentro de la juventud ecuatoriana, el desconocimiento sobre nuestro patrimonio cultural inmaterial, como ciudadanos debemos de comprender la importancia de difundir estos conocimientos a los jóvenes para así poder salvaguardar las tradiciones de nuestro país, y mucho más en las locaciones fronterizas como lo es Zapotillo, puesto que tienen más posibilidad de sentirse atraídos o influenciados por las tradiciones y costumbres de nuestros países vecinos.

Para que esto se pueda obtener es necesario realizar una investigación sobre las tradiciones del lugar, en este caso sobre las tradiciones culinarias de la parroquia Zapotillo las mismas que nos permitirán enseñar a los pobladores en especial a los jóvenes un poco sobre su gastronomía y de esta manera se puedan sentir identificados y orgullosos de las mismas.

OBJETIVOS

Objetivo general:

- Investigar las tradiciones culinarias de la Parroquia Zapotillo del Cantón Zapotillo.

Objetivos específicos:

- Identificar las preparaciones gastronómicas que realizan en la parroquia Zapotillo
- Determinar los métodos, técnicas y utensilios utilizados en las tradiciones culinarias de la Parroquia Zapotillo.
- Difundir los resultados de la investigación como aporte para la salvaguardia de su patrimonio cultural inmaterial, mediante la entrega de un folleto informativo a las autoridades de la parroquia.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Etnografía

Según la revista *Gazeta de antropología*, el término etnografía proviene del vocablo griego, *ethnos* que significa "tribu, pueblo, cultura" y *grapho* —"yo escribo, estudio"; traducéndose etimológicamente como la descripción de los pueblos o el estudio de las etnias (Álvarez, 2008, p. 2)

Los autores Murillo y Martínez-Garrido nos ofrecen tres definiciones complementarias para definir la investigación etnográfica:

“De un lado, se puede definir como el método de investigación por el que se estudia el modo de vida de un grupo social concreto, pudiendo ser este una familia, una clase, un claustro de profesores o una escuela; de otro, hace referencia a la investigación directa de personas y grupos durante un cierto periodo, utilizando la observación participante o las entrevistas para conocer su comportamiento social, por último, puede definirse como la descripción del modo de vida de un grupo de personas” (Murillo & Martínez-Garrido, 2010).

1.2. Cultura

Existen muchas definiciones y conceptos sobre lo que es la cultura, y para poder estudiarla resulta necesario entender su significado, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la considera “como el agrupamiento de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Englobando, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos principales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias”

(UNESCO , 2016), esto nos permite entender que la cultura se aprende y se transmite socialmente dentro de un grupo de personas, pero es necesario saber que la cultura no es algo estático, ya que como se ha visto con el pasar de los años ésta evoluciona con la sociedad, lo cual se ve reflejado en la historia. Es decir, cada grupo específico, con una experiencia histórica colectiva, posee una cultura o tradición propia.

Para Arévalo en el artículo La Tradición, el patrimonio y la identidad, “Existen tres ideas erróneas sobre la cultura tradicional:

1. Relacionada a lo rural: agrícola, iletrado, antiguo, supersticioso, exótico, marginal, etc (Arévalo, 2004).
2. Ligada a la idea romántica: lo puro, lo no contaminado, lo elemental y simple, lo natural (Arévalo, 2004).
3. Refiriéndose a la falacia del esquema dualista de la colectividad: sociedad tradicional/sociedad moderna. En la actualidad está totalmente aceptado que no se proveen dos sociedades diferentes e independientes, una tradicional (popular) y otra moderna (cultura). Dando a entender que lo tradicional y lo moderno se dan en una única sociedad global. Cada día es mayor el grado de combinación entre lo tradicional y lo moderno, cuyo resultado es lo que convenimos en llamar cultura de masas” (Arévalo, 2004).

Como añadidura, se puede decir que todas las comunidades poseen una tradición y lo tradicional se encuentra en todos los conjuntos humanos: étnicos, sociales, económicos, políticos, religiosos, ocupacionales, de sexo y género, etc (Arévalo, 2004).

1.3. Tradición y costumbre

La palabra tradición según Nóesis Revista de Ciencias Sociales y Humanidades, proviene del latín “tradere (legar, pasar de mano en mano), utilizada en tiempos romanos, principalmente en las leyes civiles referidas básicamente a los legados y herencias” (Huarte Cuéllar, 2012, pp. 19-39), este concepto se puede entender como el conocimiento que viene transmitido del pasado; es decir de generación en generación, pero no por eso se debe pensar en ella como algo estático ya que como nos explica el autor Javier Arévalo:

“Si la tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, lo es también debido a su renovación en el presente. La tradición, de hecho, actualiza y renueva el pasado desde el presente. La tradición, para conservarse actual, y no quedarse en un conjunto de saberes

extemporáneos o costumbres fósiles y obsoletas, se transforma al compás de la comunidad, pues representa la continuidad cultural. De aquí, justamente, su fácil capacidad de cambio y de adaptación cultural” (Arévalo, 2004).

Esto significa que la tradición es un proceso en constante renovación que contiene en sí los cimientos de la estabilidad y el cambio, lo cual permite que continuamente se generen nuevas formas de expresión cultural.

La costumbre se puede definir como el:

“Hábito obtenido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de una nación o persona, son el conjunto de tendencias y de usos que generan su carácter específico. Son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que forman parte de la tradición de una comunidad o sociedad y que están profundamente ligadas con su identidad, carácter único e historia” (Joven Club de Computación y Electrónica, 2010).

1.4. Tradición culinaria

Existen muchas opiniones sobre cómo se entienden las tradiciones culinarias, en la mayoría son interpretadas como las tradiciones de cocina heredadas de generación en generación, o como recetas heredadas de generación en generación, por lo que se cree conveniente el basarse para esta investigación en la definición dada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Según la FAO las tradiciones culinarias se definen como los métodos o técnicas utilizados para preparar o cocinar alimentos sujetos a un lugar concreto y a hábitos alimentarios tradicionales (FAO, 2009).

1.5. Patrimonio

Según el autor Arévalo el patrimonio no debe ser confundido con cultura, ya que como hemos visto antes el conjunto de conocimientos que se aprenden y transmiten socialmente es cultura, pero no patrimonio. Este nos dice que:

“Los recursos patrimoniales componen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente. El patrimonio, entonces, expide a símbolos y representaciones, a las partes de la memoria, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio ostenta un valor étnico y simbólico, pues forma la expresión de la identidad de un pueblo, sus maneras de vida. Las señas y los rasgos identificatorios, que adhieren al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, establecen el patrimonio” (Arévalo, 2004).

El conocimiento de lo que es el Patrimonio Cultural ha ido variando y ampliándose en diversos programas y documentos de la UNESCO, puesto que ya no se ve como patrimonio solo a lo tangible sino también a lo intangible de una cultura, por tal motivo la UNESCO define al Patrimonio Cultural Inmaterial como:

“El patrimonio cultural inmaterial es:

- **Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo:** el patrimonio cultural inmaterial no solo encierra tradiciones legadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de varios grupos culturales
- **Integrador:** Se puede distribuir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son del pueblo vecino como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: puesto que se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un lazo entre el pasado y el futuro a través del presente.
- **Representativo:** Ya que no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Nace en las sociedades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transfieren al resto de la sociedad, de generación en generación, o a otras sociedades.
- **Basado en la comunidad:** Sólo puede serlo si es reconocido como tal por las sociedades, grupos o individuos que lo crean, conservan y transfieren. Sin este reconocimiento, nadie puede disponer por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio” (UNESCO O. d., 2016).

Por ende se considera el patrimonio como expresión de la identidad, es decir la capacidad de representatividad o valor simbólico de los distintos referentes patrimoniales. Pero se debe saber porque es importante el salvaguardar este patrimonio y quienes son los beneficiarios del mismo,

puesto que esto es algo que ayuda no solo a la comunidad involucrada sino también a toda la población, no solo socialmente sino también económicamente, puesto que genera un sitio turístico para los pobladores.

Antes de poder explicar el porqué es importante salvaguardar el patrimonio se debe entender este término, y la UNESCO nos ofrece una muy buena explicación y diferencia entre salvaguardar y proteger:

“Si se quiere conservar vivo, el patrimonio cultural inmaterial debe ser adecuado para la sociedad, reunirse continuamente y transferirse de generación en generación. Algunos elementos del patrimonio cultural inmaterial corren el riesgo de perecer o desaparecer si no se les da apoyo, pero salvaguardar no significa proteger o conservar en el sentido corriente de estos dos vocablos, porque entonces se correría el riesgo de fijar o fosilizar el patrimonio cultural. “Salvaguardar” significa asegurar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, esto es, su recreación y transmisión continuas. La salvaguardia consiste en la transmisión de conocimientos, técnicas y significados, y se basa en los procesos por los que el patrimonio se transmite o se comunica a través de legados, y no en la realización de sus manifestaciones concretas, como ejecución de danzas, cantos, instrumentos musicales u objetos de artesanía” (UNESCO O. d., 2016).

A partir de este significado se puede explicar la importancia de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, la misma que se clasifica desde dos enfoques:

- **Social:** ya que produce un resultado de identidad y pertenencia del pasado con el futuro a través del presente, contribuyendo la difusión intercultural y el respeto por estilos de vida diferentes.
- **Económico:** La importancia de la transmisión de conocimientos afecta por igual tanto a grupos sociales minoritarios como mayoritarios de un lugar, de igual forma tiene el mismo valor para países en desarrollo o desarrollados; ya que el Patrimonio Cultural Inmaterial define su valor por el reconocimiento por parte de los pobladores quienes las consideran como parte de su patrimonio haciéndolas valiosas, el valor social puede o no plasmarse en un valor comercial, siendo este doble para los pobladores ya que mediante estos conocimientos y técnicas aprendidas pueden obtener un producto resultante con el cual subsistir y salvaguardar las mismas.

De manera que el patrimonio cultural inmaterial al formar un papel importante en la obtención del sentimiento de identidad y continuidad por parte de la población, favorece a la unión social, sin la cual no es posible el desarrollo. “Este valor indirecto del patrimonio cultural inmaterial proviene de la transferencia de los conocimientos, sus consecuencias en otros sectores de la

economía y su facultad para prevenir y resolver los conflictos, que son una importante obstáculo para el progreso” (UNESCO O. d., 2016).

1.6. Gastronomía

1.6.1. Historia de la gastronomía

El hombre prehistórico se alimentaba a partir de la recolección, caza y pesca, por medio de las pocas armas o utensilios que tenía y había creado. Los vegetales, pescados, crustáceos y demás alimentos y plantas que formaban parte de su dieta alimentaria eran consumidos crudos.

Según Gutiérrez de Alva “Sin importar los peligros de la época para realizar una cosecha de materias primas, éstas eran muchas y muy variadas. Es muy posible suponerse que el hombre prehistórico tenía la manera de elegir sus alimentos, y que no lo hizo de manera seleccionada o según su favoritismo o gusto por una u otra variedad” (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.6.1.1. El fuego y la caza

El inicio de la cocina nace con la invención del fuego, al frotar dos pedazos de madera dura y seca, convirtiendo al hombre en el único animal con la habilidad de cocer y conservar sus alimentos; en consecuencia descubrir los goces del gusto alimenticio. La cocina había germinado. Mientras el hombre caza, la mujer en la cueva, conserva el fuego vivo, cosecha y elabora los alimentos (Gutiérrez de Alva, 2012).

Los primeros utensilios de cocción fueron agujeros en la tierra, mismos que eran llenados con agua a la cual se le agregaban piedras calientes para lograr una ebullición primitiva. Con el tiempo aparecieron algunos casos de barro crudo (Gutiérrez de Alva, 2012).

En el periodo Neolítico, la agricultura, ganadería y sedentarismo con la aparición del fuego, hacen cambiar al hombre de cazador nómada, evoluciona en un agricultor sedentario. Y como resultado sus gustos culinarios se afinan (Gutiérrez de Alva, 2012).

La cocción de los alimentos concedió un masticado más suave y cómodo, impidiendo el desarrollo de los músculos faciales y ayudando a una mejor digestión. El alimento básico al inicio de la humanidad fueron las bayas, frutos, raíces, hojas y tallos (Gutiérrez de Alva, 2012).

La caza y conservación de la carne ayudo al hombre a sobrevivir en largos periodos de enfriamientos. Gracias a esto el hombre dejo de ser un simple recolector en tiempos en los que había poco por cosechar pero si una fauna grande que investigar (Gutiérrez de Alva, 2012).

Al hablar sobre la caza el hombre no solo mataba animales grandes, sino también pequeños roedores, lagartijas, erizos entre otros, afrontando los cambios climáticos del período (ártico). Las cacerías con el tiempo fueron más organizadas. De igual manera se menciona que el hombre también pescó (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.6.1.2. La edad de oro

Mediante la evolución de la humanidad la cacería de grandes animales, como el bisonte, mamut, caballo fue cambiando y dio lugar a la domesticación de animales herbívoros para su alimentación (Gutiérrez de Alva, 2012).

Entre los primeros animales domesticados o semi domesticados se encuentran los renos y los perros (lebres afganos). Los renos proveían: huesos para herramientas, carne para alimentación y pieles como vestimenta. Se cree que fue atraído por las orinas humanas (Gutiérrez de Alva, 2012).

El Perro 15,000 a.C. fue cautivado por el fuego; siendo un elemento importante para la caza, la ganadería y la agricultura influyendo indirectamente (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.6.1.3. La agricultura

A partir de la agricultura los pueblos comienzan su historia y vida, ya que ésta significa el asentamiento del hombre, cuando por el cambio de clima renuncia a las cuevas y edifica pequeñas chozas este proceso ocurre muy lentamente (Gutiérrez de Alva, 2012).

La agricultura se origina en el año 9,750 a.C. en Tailandia y Birmania, donde sembraban la castaña, el melón, el pepino. La historia nos marca que la agricultura fue realizada por las mujeres que cosechaban: semillas, hierbas silvestres y gramíneas predecesoras de nuestros cereales (Gutiérrez de Alva, 2012).

El paso determinante dentro de la agricultura fue el sembrar libremente estas semillas, cultivar la tierra, removiéndola, escarbándola y en ocasiones regándola. Haciendo que la demografía crezca (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.6.1.4. Los primeros cultivos

En el momento en que el hombre se entera de que puede manipular la naturaleza hasta cierto punto surgen los primeros cultivos de cereales como: el mijo (tipo de maíz), cebada, trigo, que provienen de Asia menor, Armenia y Siria. En Europa y Asia se sembraba: la avena, la col y sus derivados, el haba (*Fava vulgaris*), la higuera (*Ficus carica*), mijo, guisante (*Pisum sativum*) y la vid. En Egipto: la cebada (*Hordeum disticum*), el trigo y la lenteja (*Ervum lens*), mijo (tipo de maíz). En medio oriente 4000 a.C. se plantó; el almendro, el granado, el garbanzo, el olivo y el dátil (Gutiérrez de Alva, 2012).

En Europa también eran cosechados los frutos del manzano (*pirus malus*), el peral (*Pirus communis*), la higuera (*Picus caricia*), el ciruelo (*prunus insitia*) y el cerezo. En épocas prehistóricas la mayoría de estos vegetales se consumían en estado natural, aunque ya existan sopas o decocciones adquiridas por ebullición por medio de piedras ardientes. El primer cereal hervido fue el maíz y el trigo fue el primer cereal panificado (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.6.1.5. La domesticación de los animales

Como está señalado anteriormente, el perro y el reno fueron los primeros animales domesticados. Los bovinos, la cabra, las ovejas, el cerdo así como el asno, al parecer fueron domados en Oriente. De la misma manera el buey, las vacas, y más adelante los gallos y camellos (Gutiérrez de Alva, 2012).

Se piensa que la ganadería tiene sus comienzos en tierras del Delta del Nilo. Los primeros animales aéreos en ser domados fueron los patos y las ocas. En Egipto de 3,800 a 2,400 años a.C. se observa animales domesticados que eran utilizados en rituales como los bueyes, gacelas, antílopes, rebecos, búfalos y hienas; estas últimas eran consumidas después de ser engordadas (Gutiérrez de Alva, 2012).

Los egipcios fueron los pioneros en la técnica para la engorda de animales, ya sean aves o mamíferos. El animal más domesticado en el mundo después del perro, el reno y el asno fue el

cerdo en China, Asia, Egipto, África, Europa y en la Grecia arcaica. El cerdo era un animal con muchas virtudes ya que proveía grandes cantidades de carne, grasa para conservar y su piel que era curtida, además de que se podía criar en espacios muy pequeños (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.6.1.6. Influencia de roma, nacimiento de una cocina refinada.

Con el pasar del tiempo, el hombre fue encontrando nuevos alimentos, formas de conservación y maneras de consumirlo. La alimentación pasó de ser una necesidad a una sensación de satisfacción, puesto que los romanos ejecutaban festines y banquetes en honor a la comida. Buscaban nuevos animales, mezclas poco usuales y bebidas para avivar sus intereses de primeros gourmets (Wuth, 2011).

Narran los libros que en el año 90 a.C. hubo una persona llamada Apicius que fue calificado como el primer gourmet, ya que escribía libros especificando la buena vida y la buena comida. Demandaba a los cocineros de la época elaboraciones sofisticadas y mesas adornadas con animales, frutas y plantas (Wuth, 2011).

Siempre impulsaba la búsqueda de nuevos sabores para sus alimentos, fue cuando elaboraron el Garum, un condimento salado a base de tripas de pescado fermentado que también era consumido como salsa. A Apicius se le concede la elaboración del primer libro de cocina llamado “de re coquinaria” donde detallaba los estilos de comer y varias recetas divididas según familia, como aves, carnes y verduras (Wuth, 2011).

1.6.1.7. Influencia de la comida en la realeza.

Con el pasar de los años y la aparición de la monarquía se dividió lo lujoso de lo sencillo. Esto gracias a que los gobernantes demandaban grandes puestas de escena llenas de manjares delicados. Atribución de esto es también para uno de los primeros grandes cocineros franceses, Guillaume Tirel conocido como Taillevent. Fue el responsable de grandes recetas y los inicios de las salsas como las conocemos hoy (Wuth, 2011).

Gozaba de preparar animales asados enteros cubiertos de salsas gruesas hechas con carnes y jugos, espesadas con pan. Por sus platillos viajó por los castillos de Francia satisfaciendo los gustos de los reyes aclarando sus pautas en banquetes reales. Al mismo tiempo escribió su libro

de cocina llamado “Le viandier” el cual influenció a los posteriores libros de cocina francesa en esquemas y tipos de cocción (Wuth, 2011).

1.6.1.8. El primer restaurant

La historia del primer establecimiento en ofrecer alimentos a la población data del siglo XVI, en esta época predominaban las hosterías de alojamiento pero sin servicios de alimento, es ahí cuando se concibió el suministrar comidas sencillas como sopas y guisos en los hostales logrando una gran acogida y al nacimiento de un negocio. Fue dado el nombre de restaurant derivado del francés “restaurer” o sea restaurar los estómagos en modo de descanso y alimento (Wuth, 2011).

Gracias a la revolución francesa del siglo XVIII podemos tener los restaurantes como tal, debido a que el pueblo luchaba contra la injusticia por parte de los gobernantes, retirándoles sus cosechas y alimentos y dejándoles solo los retazos para ellos, y ellos querían comer los alimentos buenos que ellos consumían (Wuth, 2011).

Al caer la monarquía los cocineros reales abrieron sus propios restaurantes ofreciéndoles platos exquisitos y mejor realizados a toda la población. Las personas asistían a estos lugares a maravillarse de los manjares y exquisiteces realizadas por los cocineros en los diversos locales, de esta manera fue difundiéndose por el mundo la creación de restaurantes con diversos estilos culinarios (Wuth, 2011).

1.6.1.9. La cocina profesional

Con la aparición de nuevos restaurants y hoteles, el oficio del cocinero fue solicitado y esto generó nuevas fuentes de empleo. Los primeros grandes Chefs se influenciaron en las enseñanzas de Antonin Carême (1784-1833), quien fue un gran productor de técnicas y recetas francesas, se destacó en la pastelería creando majestuosas tortas y decorando buffets, además era el chef de reyes y uno de los que idearon la “alta cocina francesa” (Wuth, 2011).

Al interior de la cocina aún no existía ninguna jerarquización solo el chef al mando de cientos de cocineros. Además que la ubicación de la cocina era subterránea, con un calor infernal y con vestimentas poco usuales. (Wuth, 2011).

Gracias al increíble trabajo de Auguste Escoffier (1846-1935) todo esto sufrió un gran cambio, con ayuda de un selecto grupo de Chefs quienes querían profesionalizar la cocina y establecer normas de trabajo. Su proyecto era mejorar, ordenar y revolucionar las reglas y técnicas puestas por Carême, en otras palabras evolucionar el trabajo dentro de la cocina y darle la importancia que se merece (Wuth, 2011).

Dentro de sus logros se encuentran el retirar las cocinas de lugares subterráneos, creación de un uniforme de trabajo estándar, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas, entre otras contribuciones. Gracias a él se ganó el respeto de ser llamada una profesión además de disciplinar el trabajo dentro de una cocina (Wuth, 2011).

1.6.2. Métodos de cocción

Los Métodos de cocción según Gisslen “son técnicas básicas que usan los cocineros para aplicar calor a los alimentos” (Gisslen, 2011, pp. 308-337), y los clasifica en dos grupos:

- *Los métodos de calor húmedo son aquellos en los cuales el calor llega al alimento por medio de agua, líquidos, o por vapor, a base de las cuales se puede realizar caldos y salsas Ejemplo: (Gisslen, 2011, pp. 308-337)*

-Pochar, Estofar y hervir

-Vapor

-Cocer a fuego lento / Guisar

- *Los métodos de calor seco son aquellos en los que el calor se transporta al alimento sin humedad, es decir, con aire caliente, metal caliente, radiación o grasa caliente. Generalmente se fracciona en dos categorías: sin grasa y con grasa Ejemplo: (Gisslen, 2011, pp. 308-337)*

Métodos de calor seco

-Asar y hornear

-Grill

-Asar

-Parrilla y plancha (Gisslen, 2011, pp. 308-337)

Métodos de calor seco con grasa

- Saltear

-Freír

-Fritura Profunda

1.6.3. Técnicas culinarias

Llamamos así a todos los términos culinarios que definen los procedimientos realizados antes, durante o después de la cocción de un alimento (Orozco, 2008, pp. 27-31).

A continuación un pequeño listado de algunas técnicas:

- **Acanalar:** Hacer estrías a un género cualquiera para que al cortarlo después en rodajas quede con una forma dentada en los bordes. Se hace con un instrumento llamado acanalador. Se suelen acanalar limones, zanahorias, patatas, calabacines, etc.
- **Aderezar:** Sazonar una preparación. También se utiliza en ocasiones para definir la operación de darle a un plato una presentación más vistosa.
- **Aliñar:** Se utiliza sobre todo para las ensaladas y se refiere a la operación de añadir los elementos de condimentación de la ensalada.
- **Albardar:** (Del francés *barder*). Consiste en cubrir con láminas de tocino un género, generalmente carne o aves, para aportarle grasa y/o evitar que se queme el exterior de la pieza al cocinarla.
- **Aromatizar:** Añadir a una preparación elementos con aromas acusados (especias, hierbas aromáticas, etc.)
- **Aviar o arreglar un ave:** (por extensión se utiliza para otras piezas) para su cocinado. Consiste en todas las pre elaboraciones previas que hay que realizarle a una pieza: limpieza, flameado, mechado, bridado, etc.
- **Bridar:** Es sujetar con un cordel fino un género (aves, pescados, piezas de carne, etc.) para apretar su carne y que conserven la forma que se les da después del cocinado.
- **Condimentar:** Añadir a un género elementos que llevan a proporcionar color, sabor, aroma, etc.
- **Desangrar:** Eliminar la sangre de un animal durante su matanza.// Sumergir una carne para que pierda la sangre (el color rojo) en agua fría abundante. Se utiliza este procedimiento en la elaboración de “blanquetas” (Carne cocida, previamente troceada y desangrada a la que se le añaden en su elaboración elementos para blanquear la salsa como leche o nata).
- **Deshuesar:** Separar los huesos de la carne. Por extensión se utiliza también para los pescados (como sinónimo de des espinar).
- **Desollar:** Separar la piel de un animal sacrificado.
- **Desplumar:** Despojar de plumas a un ave sacrificado.

- Empanar: Pasar un género por harina, huevo y pan rallado, para freírlo posteriormente con objeto de recubrirlo de una protección que hace que quede más jugoso.
- Enharinar: Cubrir de harina la superficie de un género, para freírlo tal cual, rebozarlo o empanarlo. //Espolvorear de harina placas, masas, etc.
- Escalopar: Cortar en láminas relativamente gruesas y amplias un género cualquiera (filetear).
- Escamar: Retirar las escamas de un pescado cualquiera raspando la piel a la contra.
- Espalmar: Aplastar un género (generalmente filetes excesivamente gruesos) dándoles golpes con la espalmadera.
- Espumar: (Des espumar) Retirar la espuma que se produce en los líquidos al llegar al punto de ebullición (fondos, potajes, caldos, etc.) y que queda flotando en la superficie del líquido. Está formada por las impurezas de los géneros que se cuecen.
- Espinar: también se utiliza des espinar, retirar las espinas de un pescado crudo o cocinado.
- Filetear: Cortar un género en lonchas finas y alargadas.
- Flamear: Pasar por una llama sin humo un género (generalmente aves) para eliminar los restos de plumas o pelos que queden.// Hacer arder un líquido que contenga alcohol en una preparación cualquiera para aromatizarlo.
- Macerar: Poner un género cualquiera en compañía de vinos o licores para que tome el sabor de estos.
- Marinar: Consiste en sumergir un género crudo, hasta cubrir, en una composición rica en elementos aromáticos con el fin de aromatizar, quitar malos olores, ablandar ó alargar la vida al género, éstas aplicaciones están en función de lo que queramos obtener y por lo tanto la composición de la marinada variará. Una vez sacado el género de la marinada se le aplica la técnica culinaria adecuada o se consume crudo. Los géneros pueden ser de cualquier tipo: Pescados, carnes, verduras, mariscos, etc.
- Mechar: Introducir en una pieza de carne cruda tiras de tocino con una mechadora, para aportar grasas en el interior de esta y evitar que se quede seca.
- Picar: Mechar un género pero superficialmente.// Cortar género finamente. En la cocina y por extensión se utiliza como sinónimo de cortar.
- Racionar: Dividir un género cualquiera para su distribución. Dividir un género en porciones de ración.
- Rebozar: Cubrir un género con una ligera capa de harina y otra de huevo batido para freírlo después, de forma que quede cubierto por una capa uniforme. También se utiliza cuando se recubre de pasta orly por extensión.

- Refrescar: Poner un género en agua fría nada más cocerlo para cortar el proceso de cocción y en ocasiones para eliminar el exceso de sal.
- Remojar: Poner un género en abundante agua fría. Se suele utilizar para dos fines: 1º para rehidratar géneros desecados (que recuperen el agua y que se ablanden), el ejemplo más común serían las legumbres secas. // Para géneros conservados por el procedimiento de salazón, para que pierdan la sal. ej.: Bacalao.
- Salar: Poner un género en salazón, bien sea por medio de capas de sal o en salmuera. Se utiliza también para la operación de echar sal a los géneros.
- Sazonar: Añadir sal a una preparación, por extensión se emplea como sinónimo de aderezar, aliñar, condimentar, etc.
- Tornear: Recortar las aristas de un género para darle una forma regular, redonda u ovoide.
- Trinchar: Cortar géneros cocinados limpiamente, generalmente para racionarlos. Se utiliza para grandes piezas de carne y aves (Orozco, 2008, pp. 27-31)

1.6.4. Mestizaje culinario

Con el descubrimiento del nuevo mundo y la conquista de las tierras americanas surge una mezcla de tradiciones gastronómicas dentro de la cocina en todos los países americanos. Se podría llamar más una imposición que un encuentro, de la moderación indígena se pasó a la gula española; correspondientemente en los países en que los conquistadores fueron españoles (Gutiérrez de Alva, 2012).

Los productos nativos y los foráneos tuvieron una guerra por ser aceptados dentro de la alimentación de los nativos como los conquistadores pero con el tiempo fueron aceptadas por ambos lados, de esta manera se fue creando una nueva cocina conocida como la mestiza (Gutiérrez de Alva, 2012).

1.7. Gastronomía ecuatoriana

Se podría decir que al hablar de cocina ecuatoriana o “criolla” estamos hablando de algo nuevo, puesto que no es muy reconocida internacionalmente. Esto no le quita el valor muy original que posee debido en parte a los diferentes alimentos de las regiones (Sierra, Costa, Amazonas),

además de su influencia por la cocina española y la fusión de las tradiciones culinarias de las diferentes culturas que posee el Ecuador (LOGITRAVEL S.L., 2004).

Los conquistadores introdujeron dentro de la dieta diaria de los indígenas alimentos nuevos como cerdo y ternera e intentaron cambiarlos por el cuy o llamar. En la actualidad se puede observar que aun estos alimentos se siguen consumiendo, en especial el cuy, que se consume principalmente en las regiones andinas, mientras que la llama, sirve hoy en día principalmente para la producción de lana. Mientras que al referirnos a la alimentación de la región costa esta se basa en pescados y mariscos principalmente, por otro lado la Amazonía tiene una alimentación conjunta tanto de la pesca de animales como la caza de los mismo como venado, guanta, entre otros (LOGITRAVEL S.L., 2004).

Se podría decir que los alimentos básicos vegetales se producen según la región así: Cultivo de arroz y plátano sobre todo en la Costa, patatas y maíz en la Sierra y en el Oriente (Amazonas), la yuca. Sin embargo, gracias a la creación primordialmente del ferrocarril del Ecuador y en la actualidad de mejores carreteras estos productos que antes eran específicos de un lugar, ahora se pueden comercializar por todo el país, llegando a formar parte de la dieta diaria de los pobladores. Otros ingredientes típicos de los platos fuertes son camote, papa china (una especie de patatas pequeñas), lentejas, garbanzo o habas, que en cada región se realizan de manera diferente (LOGITRAVEL S.L., 2004).

La existencia de 4 principales regiones: costa, sierra, oriente y región insular (Galápagos) dentro del Ecuador, caracteriza a su gastronomía por su variada forma de preparar comidas y bebidas, puesto que cada región y lugar posee sus respectivas costumbres y tradiciones. Lo que hace del Ecuador un lugar diverso y con una gastronomía única (Noren, 2016).

El Ecuador es conocido como un país de sopas. Puesto que esta preparación forma parte de la comida diaria de los ecuatorianos, tanto así que un chef ecuatoriano decidió realizar un libro sobre las sopas que se cocinan dentro del país. La lista es larga y comprende diferentes sopas representativas de cada región como el popular caldo de gallina, sopa o chupé de pescado, sopa de verduras, yaguarlocro (una especie de cocido de morcilla), el locro de queso (con patatas, queso y aguacate) y el caldo de patas (LOGITRAVEL S.L., 2004).

También se encuentran dentro de esta lista la sopa marinera, la Fanesca, que es la preparación que se sirve sobre todo en la semana de Pascua dentro de todo el país. Es una sopa de cereales con hasta 12 diferentes legumbres, entre ellos granos de maíz, arvejas frescas y además, una buena ración de pescado seco (bacalao). Otra sopa que podemos encontrar es el sancocho que esta compuesta de carne de vaca y de cerdo, mandioca cocida, plátanos verdes y arvejas.

Originariamente es de la costa, pero en la actualidad se encuentra en diferentes lugares del Ecuador (LOGITRAVEL S.L., 2004).

1.8. Provincia de Loja

Al referirse sobre la provincia de Loja, se habla de productividad y belleza natural; está ubicada al sur de la Sierra ecuatoriana, posee 448.966 habitantes, siendo tierra fronteriza relata su historia (Prefectura de Loja, 2002).

Fue fundada por Alonso de Mercadillo, quien extendió sus límites por los descubrimientos y conquistas que realizaron don Juan de Salinas y don Diego Vaca de Vega partiendo en sus expediciones desde la ciudad de Loja hasta el Marañón, el Amazonas y los afluentes principales de éstos. También confirma su territorio con el río Macará, con el río Jubones en la división cultural entre los pueblos cañaris, hoy conocidos como las provincias de Azuay y Cañar; y, con las costas del Pacífico en el sector de Zaruma y Santa Rosa, antes cantones lojanos, ahora integrantes de la provincia de El Oro (Prefectura de Loja, 2002).

Durante el período republicano y con la formación de las provincias de El Oro y Zamora Chinchipe, la extensión territorial se modificó geográficamente, más el conjunto histórico de Loja y su provincia no sufre por ese menoscabo (Prefectura de Loja, 2002).

Plasmada su extensión territorial tanto en la época colonial como la republicana, sigue siendo una de las provincias ecuatorianas más extensas de la región interandina y con una conformación característica orográfica e hidrográfica que genera una variedad del clima la cual influye en la producción agrícola, permitiéndole poseer en algunos sectores un clima cálido-seco, y en otros húmedo y frío (Prefectura de Loja, 2002).

Desde la antigüedad esta tierra fue poblada por ejes aborígenes prehispánicos y pre incásicos, siendo los más importantes los Paltas y los Saraguros (Prefectura de Loja, 2002).

Esta provincia como ya se ha dicho anteriormente se caracteriza por su clima que varía según el sector entre tropical sabana y meso térmico húmedo y semi – húmedo, existen sitios con clima de páramo, localizados en las zonas de mayor altitud. Al Sur de la provincia, yacen sectores áridos y secos en las cercanías con el Perú, la temperatura promedio es de 16° centígrados (Prefectura de Loja, 2002).

Dentro de la agricultura se puede encontrar maíz, café, fréjol seco, cereales, maíz choclo, caña de azúcar, fréjol tierno, maní, arroz, yuca, hortalizas, papa, cebolla, entre otros frutos; es una

zona ganadera en toda su extensión, concentrada principalmente en los cantones Loja, Gonzanamá y Saraguro (Prefectura de Loja, 2002).

Cada uno de los 16 cantones posee grandes atractivos turísticos, deliciosa gastronomía y una gente muy amable, que hacen que los visitantes quieran regresar (Prefectura de Loja, 2002).

1.8.1. Bandera de la provincia de Loja



Figura 1-1: Bandera de la provincia de Loja

Fuente: Prefectura de Loja, 2002

1.8.2. Escudo de la provincia de Loja



Figura 2-1 Escudo de provincia de Loja

Fuente: Prefectura de Loja, 2002

1.8.3. Mapa de la provincia de Loja



Figura 3-1 Mapa de la provincia de Loja

Fuente: Prefectura de Loja, 2002

1.8.4. División política

A partir del año 1990, la provincia ha experimentado un crecimiento demográfico muy importante, pero al relacionar estos datos con la tasa nacional de nacimientos, se ha verificado una disminución, debido al alto porcentaje de migración que sufre la provincia hacia otros países y provincias (Prefectura de Loja, 2002).

La Provincia se divide en 16 cantones:

Tabla 1-1: División política de la provincia de Loja

	Cantón	Pob. (2010)	Área (km ²)	Cabecera Cantonal
	Calvas	28.185	855	Cariamanga
	Catamayo	30.638	649	Catamayo
	Celica	14.468	518	Celica
	Chaguarpamba	7.161	312	Chaguarpamba
	Espíndola	14.799	521	Amaluza
	Gonzanamá	12.716	1.272	Gonzanamá
	Loja	214.855	1.928	Loja
	Macará	19.018	578	Macará
	Olmedo	4.870	109	Olmedo
	Paltas	23.801	1.124	Catacocha
	Pindal	8.645	194	Pindal
	Puyango	15.513	643	Alamor
	Quilanga	4.337	238	Quilanga
	Saraguro	30.183	1.080	Saraguro
	Sozoranga	7.465	412	Sozoranga
	Zapotillo	12.312	1.238	Zapotillo

Fuente: Prefectura de Loja, 2002

1.9. Cantón Zapotillo

Tabla 2-1 Datos generales cantón Zapotillo

CONCEPTO	DETALLE
Nombre del cantón	ZAPOTILLO
Fecha de creación	19 de agosto de 1980
	Publicada en el Registro Oficial No-261 el día miércoles 27 de agosto de 1980, conformado por la cabecera cantonal Zapotillo y las parroquias Paletillas y Cazaderos.
Población total al 2014	12.312 Habitantes.
Extensión	1213,4 km ²
Límites	Al norte con la República del Perú y el cantón Puyango
	Al sur con la República del Perú,
	Al este con los cantones Puyango, Pindal, Céllica y Macará
	Al oeste con la República del Perú.
Rango altitudinal	255 m s.n.m

Fuente: Documento de actualización del PDyOT Zapotillo 2015-2017

Elaborado por: Equipo consultor Plan Binacional 2016

1.9.1. Historia

El cantón Zapotillo fue habitado por la cultura Zapallal, que provienen de la fusión de las culturas Valdivia y Chorrera. Se implantaron a las orillas del Río Tucarami conocido en la actualidad como Río Catamayo–Chira. Fueron hábiles alfareros y sus vestigios pueden ser admirados en los cementerios indígenas de Sahinos, Garzareal y la cabecera cantonal de Zapotillo (GADC ZAPOTILLO, 2017).

Según nos relata el Coronel Eduardo Moncayo en su libro Zapotillo Supervivencia o Muerte: *“Las viviendas eran edificadas con carrizo y bareque, en la cocina concurría la estufa, donde se almacenaban los diferentes alimentos como camote, yuca los cuales horneaban enterrándolos en recipientes bajo tierra. El agua era purificada con piedras de estilar que caía dentro de vasijas de barro; los conquistadores también instruyeron a construir el horno de barro y con la llegada del trigo se elaboró el pan, pero era utilizado de igual manera para hornear camotes, maíz y yuca. Los primeros habitantes sembraban maní, zapallo, calabaza, maíz, coco, frijoles, camote, caña y yuca”* (Moncayo Córdova, 2010, pp. 38-51).

En tiempos de la conquista española, en su paso hacia el Reino de Quito desde el sur, Sebastián de Benalcázar funda una villa en este hermoso valle con el nombre de Zapotillo el 20 de Enero de 1534. El 19 de Agosto de 1980, el Presidente de la República Jaime Roldós Aguilera aprueba la Ley que crea el Cantón Zapotillo, y se publica en el Registro Oficial No 261, el día miércoles 27 de Agosto de 1980, constituido por la cabecera cantonal Zapotillo y las parroquias Paletillas y Cazaderos (GADC ZAPOTILLO, 2017).

El cantón Zapotillo goza de una vegetación y clima tropical privilegiados, es un destino ideal para descansar y disfrutar de la calma que nos ofrece. Además de tener un contacto con la naturaleza sin dejar de lado la diversión, fiestas, su deliciosa gastronomía y la calidez de su gente. (GADC ZAPOTILLO, 2017).

1.9.2. Bandera del cantón Zapotillo



Figura 4-1 Bandera del cantón Zapotillo

Fuente: GAD ZAPOTILLO

1.9.3. Escudo del cantón Zapotillo



Figura 5-1 Escudo del cantón Zapotillo

Fuente: GAD ZAPOTILLO

1.9.4. Mapa del cantón Zapotillo

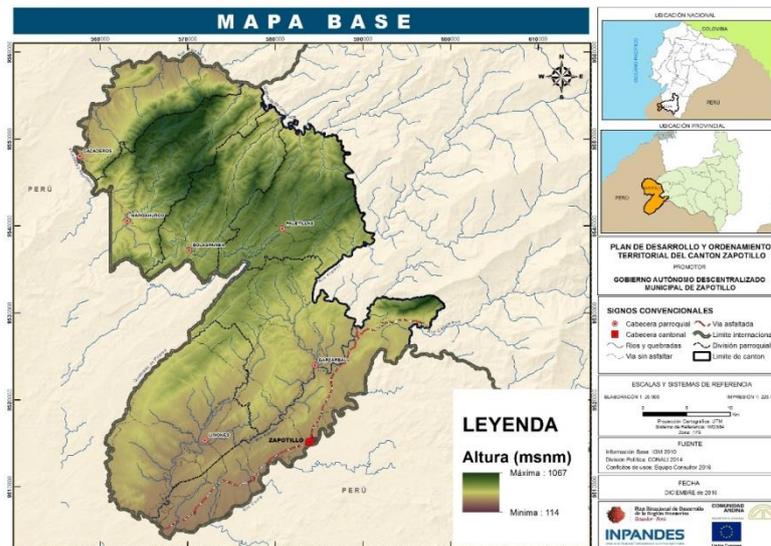


Figura 6-1 Mapa del cantón Zapotillo

Fuente: GAD ZAPOTILLO

1.9.5. Clima y ubicación

Se ubica alrededor de 261 Km. de la ciudad de Loja, su clima es subtropical y la temperatura fluctúa entre 25° y 30°C (GADC ZAPOTILLO, 2017).

Zapotillo está situado 176 m.s.n.m, sus límites son al Norte, al Sur y al Oeste con el país vecino del Perú, y al Este con los cantones de Puyango, Pindal, Celica y Macará; la superficie es de 1.213,42 Km² convirtiéndolo en el segundo cantón más grande la provincia y cuenta con una población de 12.312 habitantes aproximadamente (GADC ZAPOTILLO, 2017).

1.9.6. División política

El cantón Zapotillo se encuentra estructurado por Zapotillo como su cabecera cantonal y única parroquia urbana y por seis parroquias rurales: Cazaderos, Mangahurco, Bolaspamba, Paletillas, Garza Real y Limones (GADC ZAPOTILLO, 2017).

Representa un oasis de palmeras, tamarindos, algarrobos, guayacanes y hualtacos. Está formado por un espectacular paisaje, transformándolo en un punto de atracción turística, teniendo en cuenta que los bosques secos de la Región de Endemismo Tumbesina conforman uno de los más ricos ecosistemas de todo el planeta y es justamente en la zona occidental de la provincia de

Loja, donde se localizan los mejores restos continuos de este tipo de bosque en el país (GADC ZAPOTILLO, 2017).

Zapotillo es parte de la Reserva de Biósfera del bosque seco del Ecuador y estableciéndose como el cantón con mayor cobertura (80.500 Has.) dentro de la reserva de biósfera “Bosques Secos del Suroccidente del Ecuador” reconocida como tal, por la UNESCO en el mes de Junio del 2014; y, junto a la Reserva de biosfera del Noroeste del Perú conforman el corredor biológico, el más grande a lo largo de toda la costa del Pacífico (GADC ZAPOTILLO, 2017).

1.10. Parroquia Zapotillo

“Oasis del Ecuador”

Población: 4231 habitantes

Clima: Cálido seco

Temperatura: 25 – 30°C

Cantonización: 27 de Agosto de 1980

La parroquia de Zapotillo esta conformada por los siguientes barrios: Lalamor, Miraflores, Achiotas, Huásimo Sur, Latamayo, Briones, Valle Hermoso, Pampa Blanca, Catamahillo, Ceiba Chica, Chambarango, Saucillo, Jaguay Grande, Huásimo Norte, Las Pampas, Tronco Quemado y Las Ciruelas. En el casco urbano de la ciudad de Zapotillo se aprecia la arquitectura colonial de sus casas, la iglesia y parque central; además del edificio del Gobierno Municipal que es la réplica a escala del palacio de Carondelet (GADC ZAPOTILLO, 2017).

CAPÍTULO II:

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Metodología

2.1.1. Localización y temporalización

El presente trabajo se realizó en la parroquia Zapotillo, perteneciente al Cantón Zapotillo de la Provincia de Loja, ubicada en la parte sur del Ecuador, con una duración aproximada de seis meses.

2.1.2. Variables

2.1.2.1. Identificación

Tradiciones culinarias

Patrimonio Cultural inmaterial

2.1.2.2. Definición

Tradición Culinaria: Métodos o técnicas utilizados para preparar o cocinar alimentos sujetos a un lugar concreto y a hábitos alimentarios tradicionales (FAO, 2009).

Patrimonio Cultural Inmaterial: El patrimonio cultural inmaterial contiene prácticas y expresiones vivas legadas de nuestros antepasados y transferidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, sapiencias y prácticas referentes a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas ligados a la artesanía tradicional (UNESCO, 2016).

2.1.2.3. Operacionalización

Tabla 3-2 Operacionalización

Variable	Categoría /Escala	Indicador
Tradición culinaria	<p>Métodos para preparar alimentos</p> <p>Técnicas para preparar alimentos</p> <p>Hábitos alimentarios tradicionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción por ebullición • Asado • Hornado • Parrilla <p>Cortes de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mirepoax • Dado grande • Corte pluma • Brunoise <p>Equipos y utensilios de cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cucharas de palo • Cedazo • Ollas • Horno • Parrilla <p>Ingredientes utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos de la Zona • Productos foráneos
Patrimonio Cultural Inmaterial	<p>Tradición oral heredada de los antepasados</p> <p>Técnicas y prácticas heredadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura • Tradición • Costumbres <p>Preparaciones Gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Típicas • Tradicionales <p>Preparaciones para Festividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ritual • Baile • Comida Especial • Bebida Especial

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

2.1.3. Tipo de diseño y estudio

Se llevó a cabo una investigación conjunta o mixta, ya que se utilizó más de un tipo de estudio los cuales son:

- Investigación documental, se refiere a que la búsqueda se realizará apoyándose en documentos de cualquier especie, como libros, artículos, ensayos, revistas, etc.
- Investigación de campo, este tipo de análisis se rige en informaciones que provienen de la interacción en el lugar donde se esté realizando el estudio mediante instrumentos de investigación como lo son entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones.

- Investigación Inductiva, es decir, “es un método de investigación basado en la experiencia y exploración de primera mano, a través de la observación participante” (Murillo & Martínez-Garrido, 2010).
- Estudio retrospectivo, puesto que permitió indagar en hechos pasados mediante la información recolectada, a fin de obtener los datos necesarios para su análisis.

2.1.4. Universo y muestra

2.1.4.1. Universo

Para realizar el siguiente estudio se tomó como muestra a los pobladores de la parroquia Zapotillo.

2.1.4.2. Segmentación

Este estudio estuvo enfocado en la población de la parroquia Zapotillo segmentada según los hogares existentes en la misma que nos da como resultado a 1211 hogares (Censo de población y vivienda 2010, INEC), contemplado desde el punto de vista de entrevistar a la persona encargada de cocinar dentro de la familia, ya que esta es quien posee la tradición oral heredada de sus antepasados, pudiendo generalizar al decir que son mujeres que han heredado esta tradición de sus madres y abuelas, como también pueden ser hombres.

Tabla 4-2 Viviendas del cantón Zapotillo

PARROQUIA	HOGARES	HABITANTES	NÚMERO DE HABITANTES/HOG
Zapotillo	1211	4231	3,49
Mangahurco	332	1172	3,53
Garza Real	454	1782	3,93
Limonos	414	1410	3,41
Paletillas	638	2631	4,12
Bolaspamba	260	1086	4,18

Fuente: SIN-Censo de Población y vivienda 2010

Elaborado por: Equipo consultor actualización PDyOT Zapotillo 2015-2019

2.1.4.3. Muestra

Para obtener la muestra del proyecto se utilizó el muestreo aleatorio estratificado, este método da a todos los individuos de una población las mismas posibilidades de ser elegidos para

contestar la encuesta. Para el cálculo de la muestra se ha tomado como universo a 1211 hogares dato proporcionado por el INEC de acuerdo al censo del año 2010, los mismos que ya se encuentra segmentados.

Fórmula de la muestra

$$n = \frac{N}{Me^2(N-1)+1}$$

Dónde:

n= Muestra

N= Población

Me= error admisible (0,08)

$$n = \frac{N}{Me^2(N-1)+1}$$

$$n = \frac{1211}{0,08^2(1211-1)+1}$$

$$n = \frac{1211}{0,0064(1210)+1}$$

$$n = \frac{1211}{(7,744)+1}$$

$$n = \frac{1211}{8,744}$$

$$n = 138$$

Según la fórmula de muestreo aleatorio estratificado la muestra es de 138 hogares en los cuales se encuestará a un representante de la misma, la persona que realice la comida para su hogar y/o conozca de las preparaciones que se han transmitido en su hogar de generación en generación (la persona de mayor edad como abuelas), las que nos servirán para contestar la encuesta.

2.1.4. Descripción de Procedimientos

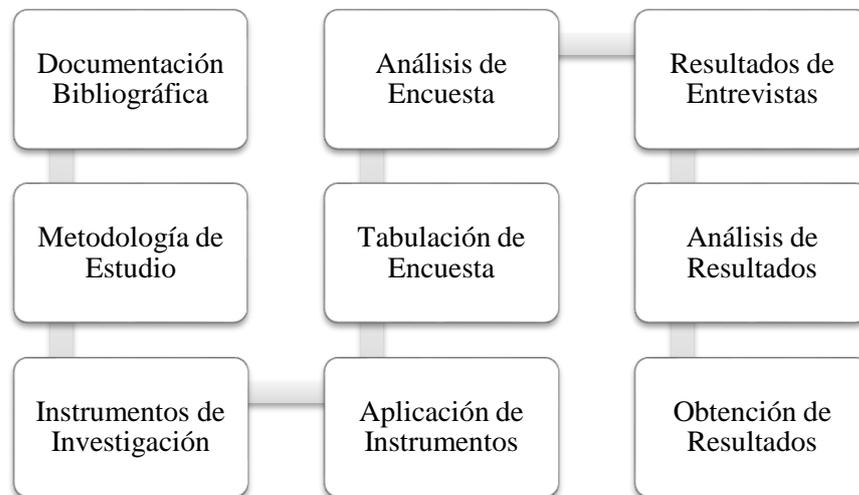


Figura 7-2 Descripción de procedimientos

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

CAPÍTULO III

3. MARCO DE RESULTADOS, DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

3.1. Resultados y Discusión

Para la siguiente investigación se utilizó dos tipos de instrumentos para la obtención de información, los cuales fueron una encuesta a nuestra población que mediante el muestreo aleatorio estratificado con un margen de error de 0,08 nos dio como resultado una muestra de 138 pobladores, y una entrevista realizada a 5 interlocutores considerados como fuentes de información importante, tanto por su edad como por sus conocimientos.

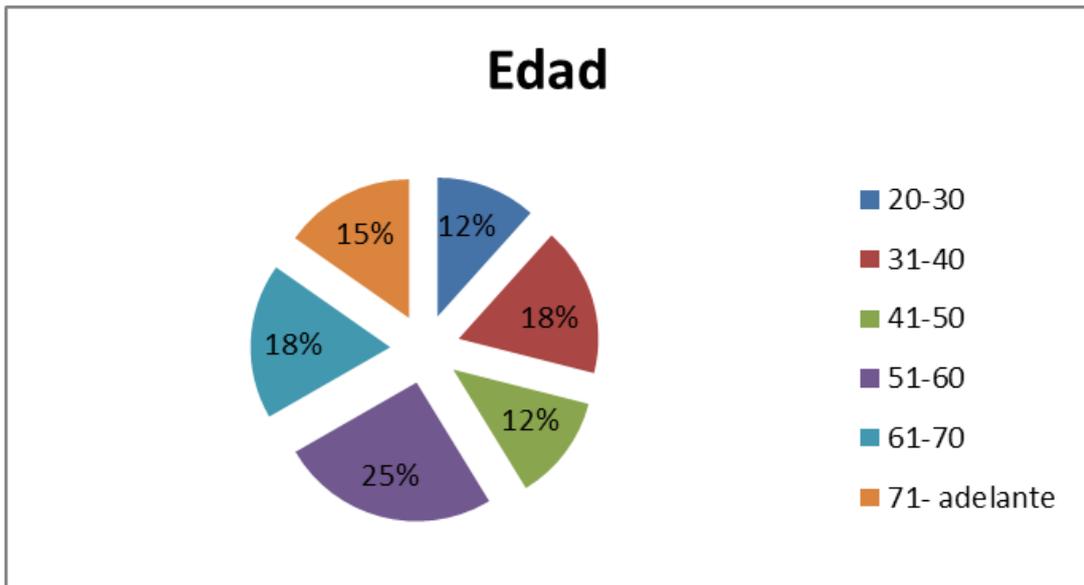
3.1.1. Análisis de Encuesta

3.1.1.1. Edad

Tabla 5-3 Edad

Edad	Respuestas
20-30	16
31-40	24
41-50	17
51-60	35
61-70	25
71- adelante	21

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 1-3 Edad

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

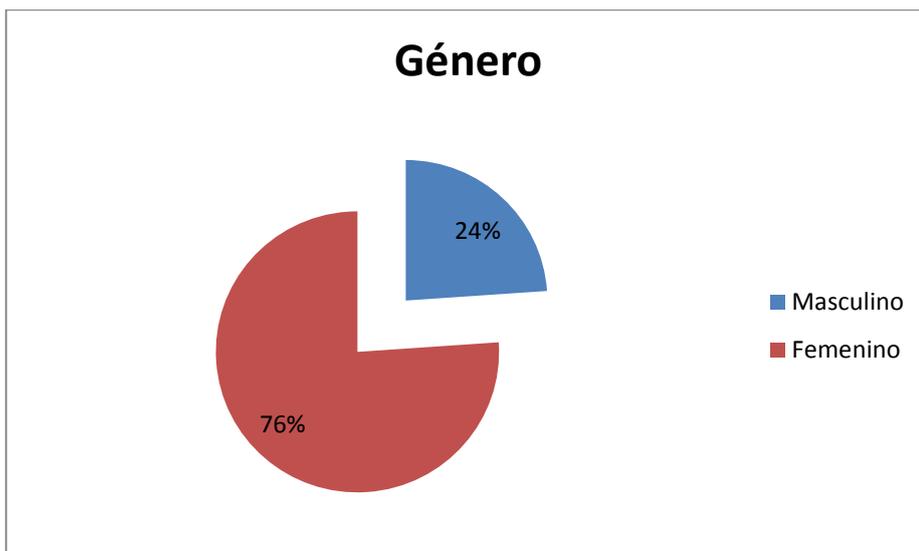
En la siguiente gráfica se puede observar que la mayoría de los encuestados son mayores de 41 años sumando los porcentajes de estos rangos nos equivalen al 70%, lo que es relevante para la investigación puesto que se trata de conocer las tradiciones culinarias, para lo cual este grupo etario facilitó la investigación reconociendo y recordando las preparaciones gastronómicas y su forma de realización. Por otro lado se observa que al sumar los porcentajes de las edades menores a 40 años nos da un resultado del 30% del total, los mismos que dan a conocer la diferencia entre sus conocimientos y como estos varían de los mayores a 41 años; demostrando que algunas tradiciones se han ido olvidando ya sea por desinterés o falta de comunicación por parte de la población más joven hacia el conocimiento de sus raíces.

3.1.1.2. Género

Tabla 6-3 Género

Género	Respuesta
Maculino	33
Femenino	105

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 2-3 Edad

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

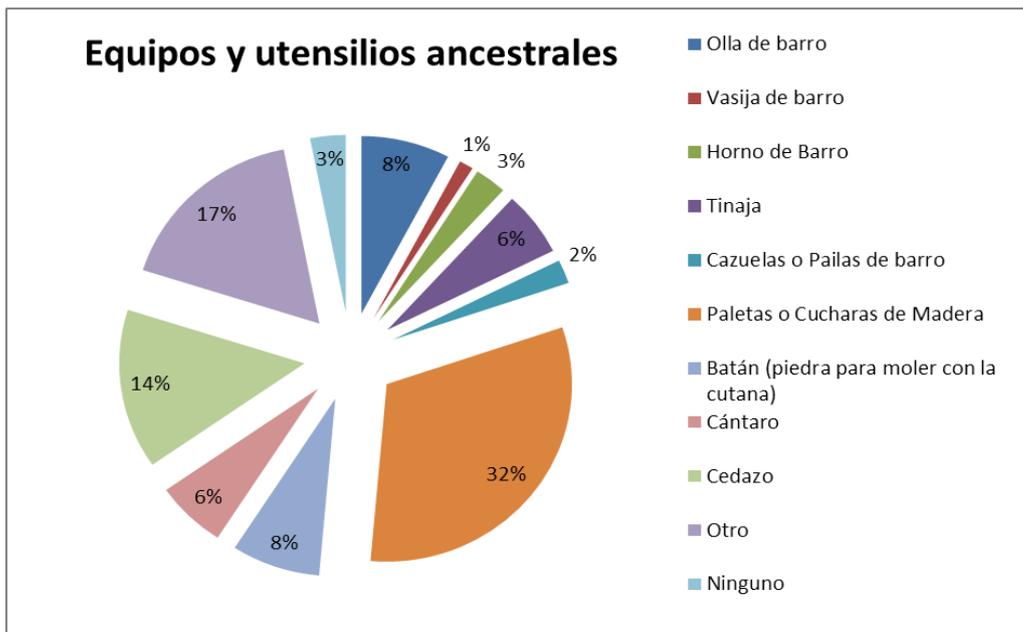
Según la gráfica 2-3 un 76% de los encuestados pertenecen al género femenino permitiendo determinar que en la parroquia Zapotillo las mujeres son quienes mayoritariamente realizan y conocen sobre las tradiciones culinarias en contraste con los varones que representaron 24% de los encuestados.

3.1.1.3. Pregunta 1. Del siguiente listado de equipos y utensilios ancestrales marque con una X los que usted aún utiliza para preparar sus alimentos.

Tabla 7-3 Equipos y utensilios ancestrales

Listado	Respuesta
Olla de barro	25
Vasija de barro	4
Horno de Barro	9
Tinaja	19
Cazuelas o Pailas de barro	7
Paletas o Cucharas de Madera	102
Batán (piedra para moler con la cutana)	25
Cántaro	20
Cedazo	47
Otro	55
Ninguno	10

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 3-3 Equipos y utensilios ancestrales

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

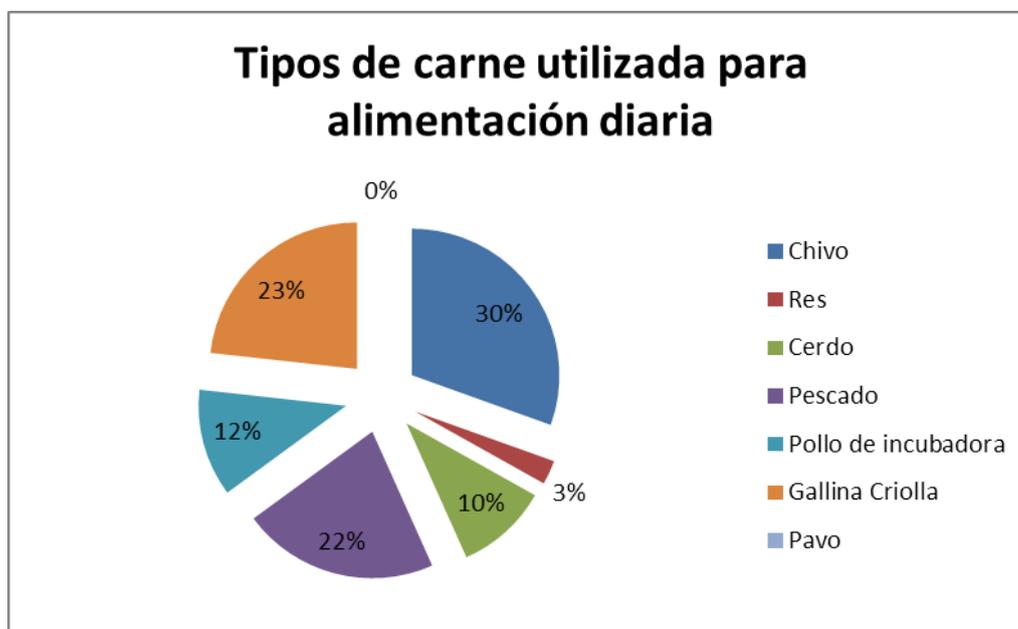
Mediante la gráfica 3-3 se puede observar como lo dicho por el autor Javier Arévalo “La tradición, para conservarse actual, y no quedarse en un conjunto de saberes extemporáneos o costumbres fósiles y obsoletas, se transforma al compás de la comunidad, pues representa la continuidad cultural” (Arévalo, 2004), se cumple y como muestra de esto son que los porcentajes más bajos son los de los utensilios de barro ejemplo de esto la Vasija de barro que representa 1% estos utensilios de barro han sido cambiados por los de acero, debido a que la sociedad ha ido avanzando, gracias a la globalización y las nuevas tecnologías creando nuevos equipos y utensilios que facilitan las acciones dentro de la cocina, otro ejemplo de esto es el Molino 17% que ha reemplazado al batán, pero en contraste se encuentra que las cucharas o paletas de madera 32% son las que mayoritariamente se han mantenido dentro de los utensilios ancestrales utilizados aún para realizar las preparaciones gastronómicas de la parroquia.

3.1.1.4. Pregunta 2. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de carne que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Tabla 8-3 Tipos de carne utilizada para alimentación diaria

Listado	Respuesta
Chivo	126
Res	11
Cerdo	42
Pescado	89
Pollo de incubadora	49
Gallina Criolla	96
Pavo	0

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 4-3 Tipos de carne utilizada para alimentación diaria

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

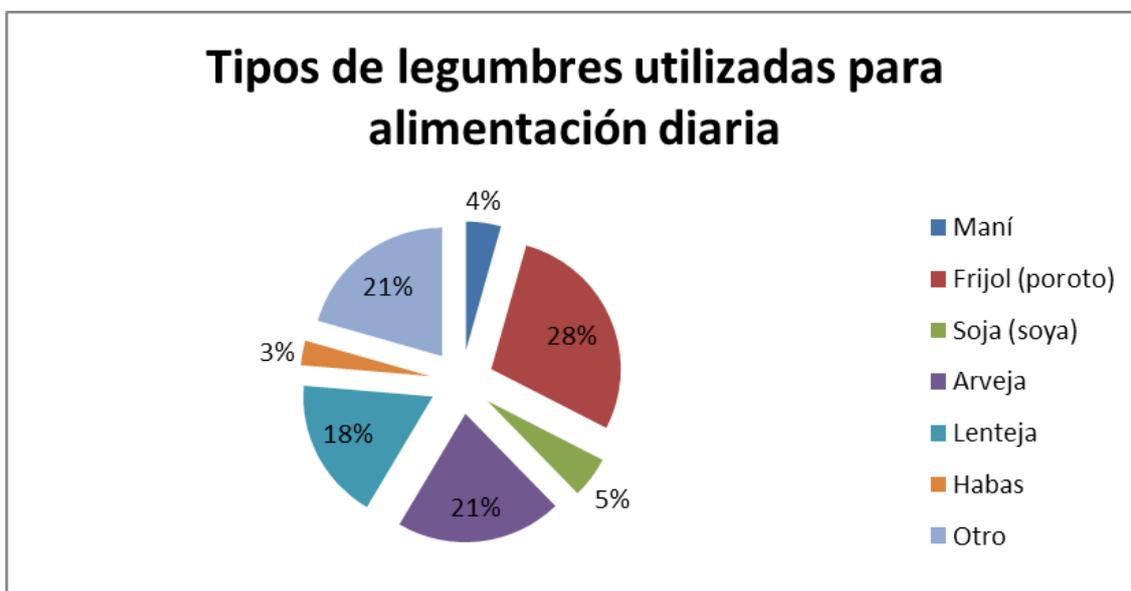
La pesca ha sido desde la antigüedad una de las maneras de alimentación de los Zapotillanos, en especial por el Río Catamayo-Chira, de la misma forma la caza de animales de la zona como el chivo que proviene de la cabra de monte que se daba en la antigüedad, pero ahora se encuentra domesticado y criado en este sector al igual que las gallinas criollas, estas siguen formando parte de la dieta diaria y por tanto de la tradición culinaria de los pobladores como se puede demostrar en la gráfica 4-3 con los porcentajes más altos a las carnes de Chivo (30%), Gallina Criolla (23%) y Pescado (22%), a diferencia de la carne de pavo que tiene un 0% en la encuesta pero en las comunidades cercanas del Perú se lo consume y cría, diferenciando así a las dos poblaciones y sus gustos y tradiciones, que sin importar la cercanía cada una se caracteriza.

3.1.1.5. *Pregunta 3. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de legumbres que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.*

Tabla 9-3 Tipos de Legumbres utilizadas para alimentación diaria

Listado	Respuesta
Maní	21
Frijol (poroto)	136
Soja (soya)	25
Arveja	100
Lenteja	86
Habas	15
Otro	99

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 5-3 Tipos de Legumbres utilizadas para alimentación diaria

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

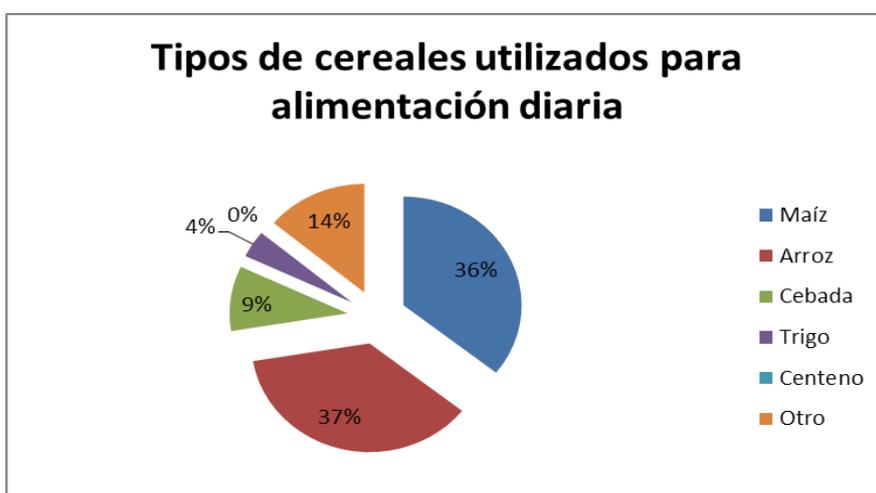
Se puede observar en la gráfica 5-3 que las principales legumbres que se ocupan para la alimentación diaria son el Frijol o Poroto (28%), Arveja (21%) y en Otro que fue colocada la Zarandaja (21%), estas forman parte de platillos ancestrales y se puede recalcar que siguen formando parte de la dieta diaria de los pobladores puesto que según el autor Moncayo Córdova “los primeros habitantes cultivaban maní, zapallo, calabaza, maíz, coco, frijoles, camote, caña y yuca” (Moncayo Córdova, 2010), lo mismos son ingredientes que han sido heredados y no se han reemplazado dentro de la población. Y como menor porcentaje se encuentran las Habas 3%.

3.1.1.6. *Pregunta 4. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de cereales que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.*

Tabla 10-3 Tipos de cereales utilizados para alimentación diaria

Listado	Respuesta
Maíz	133
Arroz	137
Cebada	36
Trigo	15
Centeno	0
Otro	52

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 6-3 Tipos de cereales utilizados para alimentación diaria

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

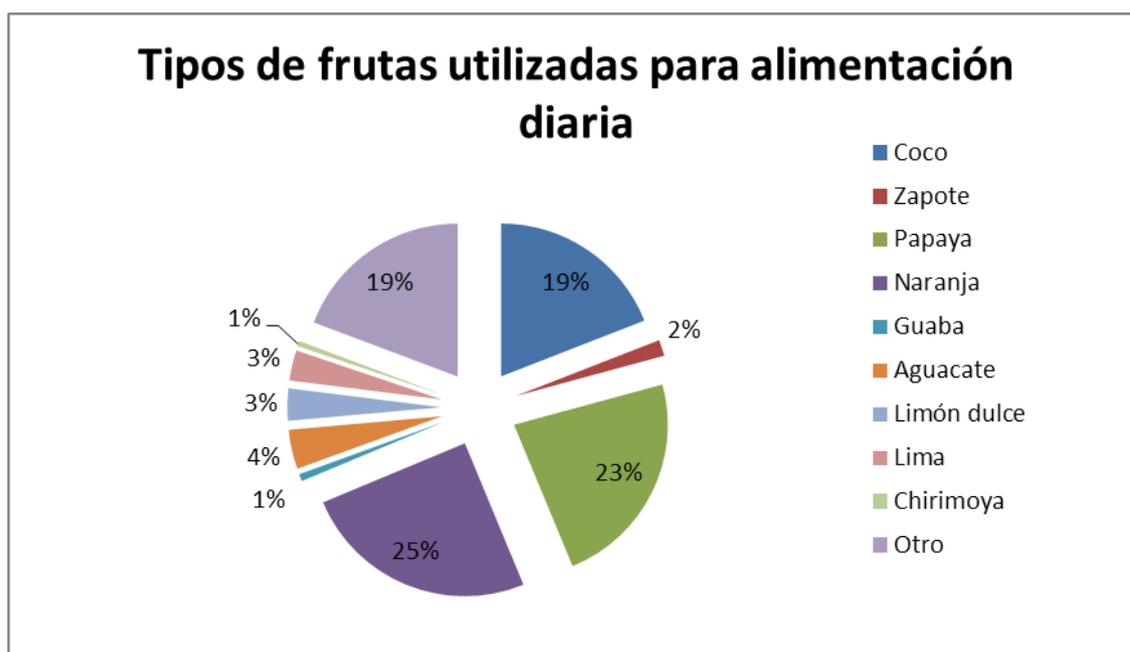
En la gráfica 6-3 se muestra que los cereales más empleados dentro de la alimentación diaria de los pobladores son Arroz (37%), Maíz (36%) y en la opción otro Avena (14%), se puede observar como los pobladores han reemplazado el maíz por el arroz, el maíz lo siguen utilizando y consumiendo pero ahora en menor cantidad en relación con la antigüedad, como nos comentaban los Hermanos Becerra, antes el arroz solo se les servía a los invitados, puesto que era un producto que no se daba o no se sembraba en la zona, ahora con el tiempo y la industrialización el arroz es uno de los productos que se ha vuelto indispensable en el régimen alimentario de los pobladores y un dato importante es que la población joven ahora ya no gusta tanto del maíz y por tal motivo la gente adulta es quien más lo consume, esto nos deja pensando en la importancia del conocimiento sobre el patrimonio cultural inmaterial siendo parte de estas tradiciones culinarias y como si la juventud las desconoce estas pueden llegar a desaparecer. No es el caso del centeno que posee un 0% en la encuesta, siendo este un cereal que no se da ni comercializa en la zona.

3.1.1.7. Pregunta 5. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de frutas que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Tabla 11-3 Tipos de frutas utilizadas para alimentación diaria

Listado	Respuesta
Coco	101
Zapote	9
Papaya	122
Naranja	132
Guaba	4
Aguacate	22
Limón dulce	18
Lima	17
Chirimoya	3
Otro	102

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 7-3 Tipos de frutas utilizadas para alimentación diaria

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

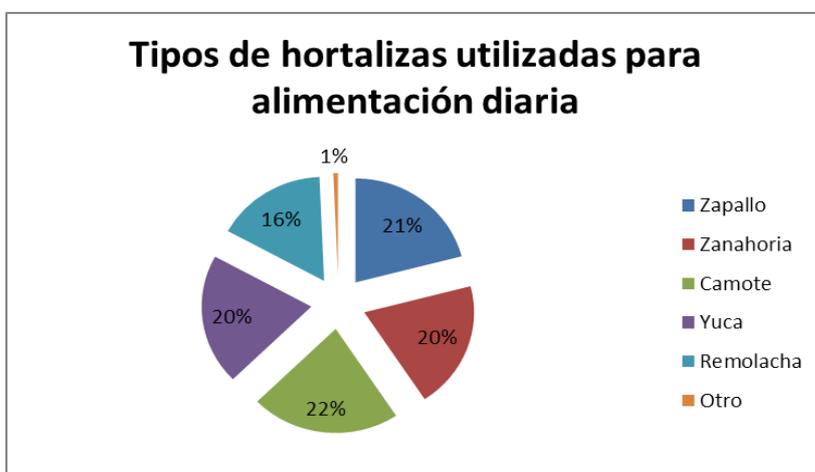
La gráfica 7-3 permite conocer las frutas que son mayormente empleadas para la alimentación diaria de los pobladores entre las que se encuentra Naranja (25%), Papaya (23%), Coco (19%) y en Otros se encuentra la Manzana (19%), estas son frutas que se dan en la región por el clima cálido subtropical que caracteriza al cantón y permite que se cultiven estas plantas, siendo parte de la dieta diaria de los pobladores desde la antigüedad. Por otro lado la chirimoya recibió un 1% en la encuesta, como la fruta menos consumida en la alimentación diaria.

3.1.1.8. *Pregunta 6. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de hortalizas que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.*

Tabla 12-3 Tipos de hortalizas utilizadas para alimentación diaria

Listado	Respuesta
Zapallo	123
Zanahoria	116
Camote	129
Yuca	119
Remolacha	96
Otro	4

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 8-3 Tipos de hortalizas utilizadas para alimentación diaria

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

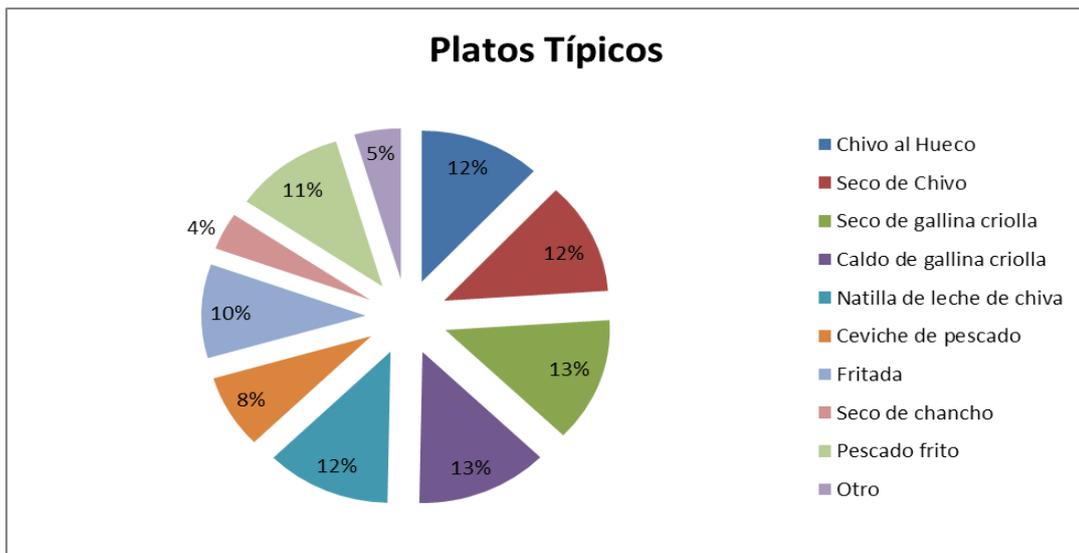
En la gráfica 8-3 se puede notar que los tipos de hortalizas que más ocupan los pobladores para su alimentación diaria son el Camote (22%), Zapallo (21%) y Yuca (20%), estos productos forman parte de los platos tradicionales de la parroquia, productos que se daban desde épocas anteriores y siguen siendo parte de la dieta de los pobladores y por tanto de sus tradiciones culinarias.

3.1.1.9. *Pregunta 7. Un plato típico es aquella preparación que representa, es propia o es característica de un lugar o región. Según este significado señale en el siguiente listado el o los platos que usted considera típicos de la parroquia Zapotillo.*

Tabla 13-3 Platos típicos

Listado	Respuesta
Chivo al Hueco	120
Seco de Chivo	121
Seco de gallina criolla	134
Caldo de gallina criolla	131
Natilla de leche de chiva	124
Ceviche de pescado	79
Fritada	101
Seco de chanco	40
Pescado frito	110
Otro	46

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 9-3 Platos típicos de la parroquia de Zapotillo

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

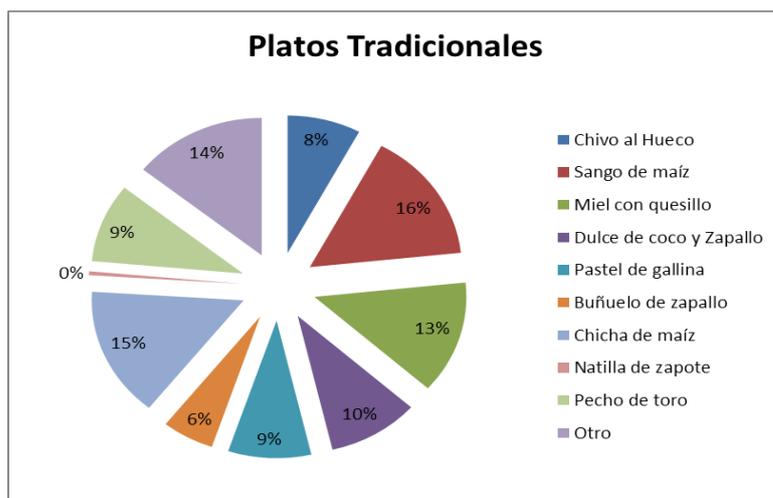
Se puede observar en la gráfica 9-3 que las preparaciones reconocidas como platos típicos de la parroquia fueron Seco de gallina criolla (13%), Caldo de Gallina criolla (13%), Natilla de leche de chiva (12%), Seco de chivo (12%) y Chivo al Hueco (12%), los mismos que se realizan a partir de alimentos que forman parte de su dieta diaria como lo es el chivo del cual no solo consumen su carne, también su leche y derivados, la gallina criolla, yuca o camote son utilizados en las preparaciones de estos platos, lo cual nos permite observar que sus ingredientes se siguen manteniendo formando una identidad culinaria dentro de los pobladores de la parroquia, lo que es distinto con el Seco de chanco que obtuvo el menor porcentaje (4%).

3.1.1.10. Pregunta 8. Un plato tradicional es aquella preparación que se ha desarrollado a lo largo del tiempo y transmitido de generación en generación. Según este significado señale en el siguiente listado el o los platos que usted considera tradicionales de la parroquia Zapotillo.

Tabla 14-3 Platos tradicionales

Listado	Respuesta
Chivo al Hueco	69
Sango de maíz	137
Miel con quesillo	117
Dulce de coco y Zapallo	86
Pastel de gallina	78
Buñuelo de zapallo	49
Chicha de maíz	135
Natilla de zapote	4
Pecho de toro	82
Otro	126

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018



Gráfica 10-3 Platos tradicionales

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

En la gráfica 10-3 se puede observar que las preparaciones reconocidas como platos tradicionales de la parroquia fueron Sango de Maíz (16%), Chicha de maíz (15%), Miel con quesillo (13%), en otros que equivalen un (14%) están Pipian o Pepian, Albóndigas de Maíz, Champús de Maíz y Arroz de Maíz. Estos platos tienen en su mayoría como ingrediente principal al maíz que según el autor Moncayo Córdova fue uno de los alimentos que sembraban los pobladores en la antigüedad, demostrando que estas preparaciones han sido pasadas de generación en generación a los pobladores pero que debido a la industrialización y desinterés sobre las tradiciones culinarias por parte de los jóvenes estas pueden llegar a perderse, ya que según nos han comentado los hermanos Becerra los jóvenes prefieren degustar otras

preparaciones en lugar de las que se realizan con maíz, de ahí la importancia del conocimiento del patrimonio cultural inmaterial de un pueblo, sus raíces y cultura que generan una identidad sobre los mismos dejando un legado a las nuevas generaciones evitando la pérdida de las mismas con el tiempo; siendo el contrario el resultado de la Natilla de Zapote (0%) que obtuvo el porcentaje más bajo.

3.1.2. Resultados de Entrevista

Tabla 15-3 Seco de gallina criolla

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Típico	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Seco de Gallina Criolla	-Cocción Ebullición -Estofar	- Cocción Ebullición -Estofar	-Desplumar -Despresar -Limpieza -Aliñar -Sofreír -Corte en cuartos	-Desplumar -Despresar -Limpieza -Aliñar -Sofreír -Corte en cuartos	-Olla barro - Cucharas de madera -Cuchillo -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cuchillo - Cocina Gas -Tabla de picar	Se preparaba en fiestas especiales como cumpleaños o para vender en fiestas de la parroquia, para recibir a autoridades o visitantes.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pelar y despresar la gallina criolla -Colocar el aliño (ajo, comino, cebolla)/ (cebolla, ajo, pimiento, comino) con agua y la gallina criolla -Cocinar a fuego lento hasta que esté. -Servir acompañado de camote o yuca. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 16-3 Seco de Chivo

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Típico	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Seco de Chivo	-Cocción Ebullición -Estofar	-Cocción Ebullición -Estofar	-Desollar -Despresar -Aliñar -Limpieza -Corte en cuartos	-Desollar -Despresar -Aliñar -Limpieza -Corte en cuartos	-Olla barro - Cucharas de madera -Cuchillo -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cuchillo -Cocina Gas -Tabla de picar	Se preparaba en fiestas especiales como cumpleaños o para vender en fiestas de la parroquia, para recibir a autoridades o visitantes.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cortar en trozos la carne de chivo -Colocar el aliño (ajo, comino, cebolla)/ (cebolla, ajo, pimiento, comino) con agua y la carne de chivo -Cocinar a fuego lento hasta que esté. -Servir acompañado de camote o yuca. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 17-3 Caldo de gallina criolla

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Típico	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Caldo de Gallina Criolla	-Cocción Ebullición	-Cocción Ebullición	-Desplumar - Despresar - Aliñar - Refrito - Limpieza -Corte Mirepoax	-Desplumar - Despresar - Aliñar - Refrito - Limpieza -Corte cuartos	-Olla barro - Cucharas de madera -Cuchillo -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cuchillo -Cocina Gas -Tabla de picar	Se preparaba en fiestas especiales como cumpleaños o para vender en fiestas de la parroquia, para recibir a autoridades o visitantes.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pelar y despresar la gallina criolla -Colocar el aliño (ajo, comino, cebolla)/ (cebolla, ajo, pimienta, comino) con agua y la gallina criolla -Cocinar a fuego lento y se coloca arroz cuando falte poco para que este la gallina. -Servir acompañado de guineo verde cocinado o yuca. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 18-3 Natilla de leche de chiva

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Típico	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Natilla de leche de chiva	-Reducción -Cocción a fuego lento	-Reducción -Cocción a fuego lento	-Endulzar -Aromatizar -Moler -Batir	-Endulzar -Aromatizar -Batir	-Olla barro -Cuchara de madera -Batán -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Molino -Cocina Gas	Se preparaba como un postre o un dulce para acompañar con el queso de chiva, después de las comidas. También era un postre que se daba a autoridades e invitados en fiestas.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Moler el arroz en el batán, para obtener el harina de arroz -Cocinar a fuego lento la leche con el azúcar (antes era panela) y aromatizar con canela -Mezclar hasta que quiera hervir y colocar el harina de arroz -Seguir batiendo hasta conseguir la textura homogénea. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 19-3 Chivo al Huevo

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Típico	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Chivo al Huevo	-Cocción a fuego lento	-Cocción a fuego lento -Cocción Ebullición	-Desollar -Despresar -Corte en cuartos -Corte en rodajas -Limpieza -Adobar	-Desollar -Despresar -Corte en cuartos -Corte en rodajas -Limpieza -Adobar	-Olla fierro -Cuchara de madera -Horno de leña en la tierra	-Olla fierro -Cuchara de madera - Horno de leña en la tierra	Se prepara desde hace 40 años solo en fiestas para vender, o para recibir a las autoridades que llegaban a Zapotillo y para los invitados como un plato novedoso, es el plato más reconocido de la Parroquia Zapotillo
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se adereza el chivo 24 horas antes de su preparación. Aderezo (ajo, comino, ají de color, vinagre y limón) -Se prende el horno durante una hora hasta que la leña se consuma -Ya que esta prendida la leña se coloca la olla con la carne de chivo dentro, se tapa el horno con varillas, calamina y alrededor con tierra, para que no salga el calor, después de tres horas está listo para servirse el chivo. -Se acompaña con arroz, yuca, camote, ensalada. -Para tomar se puede acompañar con agua de pipa, jugo de tamarindo o cerveza y de postre natilla de chiva con queso. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 20-3 Sango de Maíz

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Sango de Maíz	-Cocción a fuego lento	-Cocción a fuego lento	-Tostar -Moler -Aliñar -Batir	-Aliñar -Batir	-Olla barro -Cucharas de madera -Batán -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cocina Gas	Se preparaba en la comida diaria de los pobladores como desayuno principalmente, ya que al ser un plato compuesto por maíz aportaba una gran cantidad de calorías que le servían para mantenerse durante los trabajos de agricultura.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tostar el maíz y moler para obtener el harina -Sofreír el aliño con la manteca en una olla (barro) y agregar el agua y el quesillo de cabra, salar al gusto. -Después agregar harina y remover hasta que se disuelva y espese la preparación. -Cocinar el camote aparte y freír el huevo -Servir el sango acompañado de camote y huevo. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 21-3 Chicha de maíz nacido o chicha de Jora

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Chicha de Maíz nacido o Chicha de Jora	-Cocción Ebullición Fermentación	-Cocción Ebullición Fermentación	-Limpieza -Moler -Endulzar Aromatizar -Clarificar -Tamizar	-Limpieza -Moler -Endulzar Aromatizar -Clarificar -Tamizar	-Olla barro -Tinaja -Batán -Cedazo -Cuchara de Madera -Cocina de leña		Se preparaba como bebida para ofrecer a visitantes o también en fiestas de la parroquia para vender a los pobladores.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se pone a nacer al maíz, es decir, se moja el maíz y se extiende sobre hojas de guineo después se las cubre con más hojas de guineo, se deja reposar por ocho días, después se abre y se obtiene el maíz nacido. -Luego dejar secar el maíz al sol, una vez que está seco, moler y obtener la harina. -Cocinar la harina de maíz crecido, al momento en que hierve se clarifica y se deja cocinar un poco más, después se deja enfriar, hasta el siguiente día. -Al siguiente día se vuelve a cocinar pero esta vez se endulzada con panela y aromatiza con albahaca dulce y canela, se clarifica otra vez y se deja enfriar. -En el segundo día cuando esté fría la chicha se tamiza en algo que este bien seco, nada húmedo ni mojado, ni el cedazo ni el recipiente. -Por último se entierra por tres días para que se fermente un poco o si no se puede tomar directo. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 22-3 Chicha de maíz

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Chica de maíz	-Cocción Ebullición -Cocción a fuego lento	-Cocción Ebullición -Cocción a fuego lento	-Limpieza -Remojar -Endulzar Aromatizar -Tamizar	-Limpieza -Remojar -Endulzar Aromatizar -Tamizar	-Olla barro - Cucharas de madera -Cedazo -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Colador -Cocina Gas	Se preparaba en la comida diaria, para tener una bebida refrescante para después de los trabajos.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Primero remojar el maíz blando 24 horas antes de su preparación -Cocinar el agua y cuando este en punto de ebullición colocar el maíz. -Seguido endulzar con panela y aromatizar con albahaca dulce y canela. -Finalmente tamizar y servir la chicha. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 23-3 Miel con quesillo

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Miel con quesillo	-Reducción -Cocción a fuego lento	-Reducción -Cocción a fuego lento	-Endulzar Aromatizar	-Endulzar Aromatizar	-Olla barro -Cuchara de madera -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cocina Gas	Se preparaba como un postre o un dulce para acompañar con el quesillo de chiva, después de las comidas. También era un postre que se daba a autoridades e invitados en fiestas.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Colocar la panela con poca agua en una olla a fuego lento y aromatizar con canela, dejar que se reduzca hasta que se haga la miel. -Servir la miel con quesillo de cabra en rodajas. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 24-3 Pipian o pepian

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Pipian o Pepian	-Cocción a fuego lento	-Cocción a fuego lento	-Moler -Refrito -Batir Aromatizar	-Refrito -Batir Aromatizar	-Olla barro -Cuchara de madera -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Tabla de picar -Cocina de Gas	Se preparaba en la comida diaria de los pobladores como una preparación para acompañar el almuerzo como una sopa.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Moler el maíz para obtener la harina. -Colocar un refrito en la olla y el agua, después la harina de maíz antes de que el agua este muy caliente para que no se haga bolas y se bate la mezcla, que tiene que tener una textura soposa. -Después se coloca quesillo de cabra, culantro y a veces orégano. -Finalmente se sirve con camote o guineo cocinado, también se puede acompañar con carne o frejol. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 25-3 Albóndigas de maíz

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Albóndigas de Maíz	-Cocción por ebullición	-Cocción por ebullición	-Tostar -Moler -Amasar -Aliñar	-Tostar -Moler -Amasar -Aliñar	-Olla barro -Cuchara de madera -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cocina de Gas	Se preparaba en la comida diaria de los pobladores como una preparación para acompañar el almuerzo principalmente los platos fuertes.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Moler el maíz blando para obtener harina -Hacer una masa con agua y aliñarla -Formar pequeñas bolitas de maíz con la masa -Cocinar en una olla agua y cuando este en punto de ebullición colocar las bolitas o albóndigas de maíz. -Finalmente se sirven acompañando la sopa o los platos fuertes en lugar del arroz. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 26-3 Champús de maíz

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Champús de Maíz	-Cocción Ebullición -Cocción a fuego lento	-Cocción Ebullición -Cocción a fuego lento	-Limpieza -Secado -Moler -Endulzar Aromatizar	-Limpieza -Secado -Moler -Endulzar Aromatizar	-Olla barro -Cuchara de madera -Cocina de leña	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cocina de Gas	Se preparaba en la comida diaria de los pobladores como una bebida.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Remojar el maíz amarillo criollo (mote) 24 horas antes de su preparación -Moler el mote en un granulado grueso. -Tamizar la molienda y conservar el harina -Limpiar y separar las impurezas (piel de mote) -Cocinar en agua la panela y aromatizar con canela, hasta que esté en punto de ebullición, después colocar la molienda gruesa de mote y dejar cocinar. -Batir hasta que espese y aromatizar con albahaca dulce y hoja de naranja. -Servir como si fuera morocho. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

Tabla 27-3 Arroz de maíz

Preparaciones Gastronómicas de la Parroquia Zapotillo							
Plato Tradicional	Métodos		Técnicas		Utensilios		Aplicación
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después	
Arroz de Maíz	-Cocción por ebullición	-Cocción por ebullición	-Tostar -Moler -Amasar -Aliñar -Rallar	-Tostar -Moler -Amasar -Aliñar -Rallar	-Olla barro -Cuchara de madera -Cocina de leña -Rallador	-Olla Metal -Cuchara de madera -Cocina de Gas -Rallador	Se preparaba en la comida diaria de los pobladores en reemplazo del arroz, para acompañar las carnes y se servía también junto al camote o yuca.
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tostar el maíz blando y moler -Hacer una masa con la harina de maíz, agua y aliño -Cocinar en una olla agua hasta que llegue a punto de ebullición -Después pasar la masa por un rallador que se hacía de latas con agujeros, y hacer que caiga en el agua hirviendo para que no se desparrame y tenga la forma de arroz. -Servir en lugar del arroz normal acompañado de camote, yuca o zarandajas. 							

Elaborado por: Mariángel Zurita, 2018

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

En las siguientes tablas podemos observar como los utensilios que se ocupaban antes para realizar los platos han ido cambiando, algunas técnicas y métodos realizados antes como la molienda de los granos en casa han sido omitidos debido a la globalización y avance de las industrias que nos permiten encontrar con mayor facilidad los alimentos; lo que comprueba que una tradición no es algo estático en el tiempo, al contrario esta evoluciona con el avance de la sociedad, por tal motivo es imprescindible que los pobladores reconozcan sus tradiciones y de esta manera evitar la pérdida de las mismas.

3.1.3. Fichas de Inventario de INPC

FICHA DE INVENTARIO 001

a) Seco de gallina criolla

Tabla 28-3 Ficha de inventario 001

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo		
Parroquia: Zapotillo		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: Las Pampas				
Coordenadas: 4°09'11.81" S 79°59'13.58" O				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Seco de Gallina Criolla				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Zapotillo		N/A		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		Español		
Sub ámbito		Detalle del Sub ámbito		
Gastronómico		Gastronomía de la parroquia Zapotillo		
Breve reseña				
<p>El seco de gallina criolla proviene de la cocina zapotillana como un plato típico que empieza desde el criado de las gallinas hasta su faenamamiento, y finalmente la elaboración de esta deliciosa preparación.</p> <p>Nombre científico o latino: Gallus gallus domesticus, PHASIANIDAE</p> <p>Otros nombres con los que se conoce es Gallina común, gallina de campo (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>				
4. DESCRIPCIÓN:				
INGREDIENTES:				
1 und.	Gallina criolla			
90 g	Cebolla paiteña			
30 g	Ajo			
20 g	Manteca de chanco			
15 g	Sal			
13 g	Comino			
10 g	Culantro			
900 g	Arroz o zarandajas			
450 g	Camote			
450 g	Yuca			
PREPARACIÓN:				
-Pelar y despresar la gallina criolla				
-Colocar el aliño (ajo, comino, cebolla) con agua y la gallina criolla				

-Se cocina a fuego lento durante varias horas hasta que esté la carne de gallina.					
-Se acompaña con camote y yuca cocinada, arroz o zarandajas aliñadas.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	El seco de gallina criolla es un plato ocasional que se prepara en fiestas (cantonzación, parroquialización, cumpleaños) o para invitados foráneos de la parroquia.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen el seco de gallina criolla son los moradores y de igual forma los visitantes ya sean de nuestra provincia, país o turistas extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Daulo Becerra	78	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X		La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x		El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación del seco de gallina criolla se mantiene dentro de las comidas de los pobladores pero no se realiza muy seguido debido al precio de la misma y a la existencia o aparición de pollo de incubadora y su precio más barato.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
Daulo Becerra		Las Pampas	-	Masculino	78
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Seco de Gallina Criolla		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					

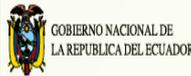
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 002

b) Seco de Chivo

Tabla 29-3 Ficha de inventario 002

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 002
11. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo		
Parroquia: Zapotillo		Urbana	x	Rural
Localidad: Las Pampas				
Coordenadas: 4°09'11.81" S 79°59'13.58" O				
12. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Seco de Chivo				
13. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Zapotillo		N/A		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		Español		
Sub ámbito		Detalle del Sub ámbito		
Gastronómico		Gastronomía de la parroquia Zapotillo		
Breve reseña				
<p>El seco de chivo proviene de la cocina zapotillana como un plato típico que empieza desde el criado de los chivos hasta su faenamamiento, y finalmente la elaboración de esta deliciosa preparación.</p> <p>Nombre científico o latino: Chivo (cabra) - Capra Aegagrus Hircus</p> <p>La cabra o chivo doméstico que se conoce en la actualidad, desciende de las cabras salvajes del sudoeste asiático y de Europa del este. Al mismo tiempo se cree que fue el primer animal hace más de 10 000 años en ser domado por el hombre.</p> <p>A las crías de la cabra se les conoce como chivos o cabritos y a los machos se les denomina macho cabrío (Zoo Portraits, 2017)</p>				
14. DESCRIPCIÓN:				
INGREDIENTES:				
1350 g	Carne de chivo			
150 g	Cebolla paiteña			
30 g	Ajo			
20 g	Manteca de chancho			
7 g	Sal			
5 g	Comino			
120 g	Zanahoria			
60 g	Limón			
60 g	Col			
10 g	Culantro			
900g	Arroz			
450 g	Camote			
450 g	Yuca			
PREPARACIÓN:				
-Cortar en trozos pequeños la carne de chivo				
-Colocar el aliño (ajo, comino, cebolla) con agua y la carne de chivo				

-Se cocina a fuego lento durante varias horas hasta que esté la carne de chivo.					
-Se acompaña con arroz, camote y yuca cocinados.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	El seco de chivo es un plato ocasional que se prepara en fiestas (cantonización, parroquialización, cumpleaños) o para invitados foráneos de la parroquia.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen el seco de chivo son los moradores y de igual forma los visitantes ya sean de nuestra provincia, país o turistas extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
15. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Daulo Becerra	78	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
16. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del seco de chivo se mantiene dentro de las comidas de los pobladores de la parroquia Zapotillo como un plato típico de los mismos, ya que en esta zona se cría bastante ganado caprino.			
X	Media				
	Baja				
17. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
Amabilia Becerra	Las Pampas	-	Femenino	72	
Daulo Becerra	Las Pampas	-	Masculino	78	
Raquel Becerra	Jaguay Grande	-	Femenino	73	
18. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Seco de Chivo		Gastronomía	Gastronomía típica		
19. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
20. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.					

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 003

c) Caldo de Gallina Criolla

Tabla 30-3 Ficha de inventario 003

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 003
21. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo		
Parroquia: Zapotillo		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: Las Pampas				
Coordenadas: 4°09'11.81" S 79°59'13.58" O				
22. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina Criolla				
23. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Zapotillo		N/A		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		Español		
Sub ámbito		Detalle del Sub ámbito		
Gastronómico		Gastronomía de la parroquia Zapotillo		
Breve reseña				
<p>El caldo de gallina criolla proviene de la cocina zapotillana como un plato típico que empieza desde el criado de las gallinas hasta su faenamamiento, y finalmente la elaboración de esta deliciosa preparación.</p> <p>Nombre científico o latino: Gallus gallus domesticus, PHASIANIDAE</p> <p>Otros nombres con los que se conoce es Gallina común, gallina de campo (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>				
24. DESCRIPCIÓN:				
INGREDIENTES:				
1 und. Gallina criolla				
90 g Cebolla paiteña				
30 g Ajo				
20 g Manteca de chanco				
15 g Sal				
13 g Comino				
10 g Culantro				
450 g Yuca				
450 g Guineo Verde				
PREPARACIÓN:				
-Pelar y despresar la gallina criolla				
-Colocar el aliño (ajo, comino, cebolla) con bastante agua y la gallina criolla.				
-Se cocina a fuego lento durante varias horas y colocar el arroz antes de que este la carne de gallina.				
-Se acompaña con guineo verde o yuca cocinados.				
				Detalle de la periodicidad
		Anual	El caldo de gallina criolla es un plato ocasional que se preparaba en fiestas especiales como cumpleaños o para vender en fiestas de la parroquia, para recibir a autoridades o visitantes.	
		Continua		
X		Ocasional		
		Otro		

Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen el caldo de gallina criolla son los moradores y de igual forma los visitantes ya sean de la provincia o país, o extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
25. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Dauro Becerra	78	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos	x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
26. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación del caldo de gallina criolla se mantiene dentro de las comidas de los pobladores pero no se realiza muy seguido debido al precio de la misma y a la existencia o aparición de pollo de incubadora y su precio más barato.			
	Media				
	Baja				
27. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
Dauro Becerra		Las Pampas	-	Masculino	78
28. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Caldo de Gallina Criolla		Gastronomía	Gastronomía típica		
29. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
30. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Iñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					

Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018

FICHA DE INVENTARIO 004

d) Natilla de Leche de Chiva

Tabla 31-3 Ficha de inventario 004

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 004
31. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Catamaillo		
Coordenadas: 4°21'30.47" S 80°13'38.76" O		
32. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Natilla de Leche de Chiva		
33. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>La Natilla de Leche de Chiva proviene de la cocina zapotillana como un plato típico que empieza desde el criado de los chivos hasta el ordeñamiento, y finalmente la elaboración de esta deliciosa preparación.</p> <p>Nombre científico o latino: Chivo (cabra) - Capra Aegagrus Hircus</p> <p>La cabra o chivo doméstico que se conoce en la actualidad, desciende de las cabras salvajes del sudoeste asiático y de Europa del este. Al mismo tiempo se cree que fue el primer animal hace más de 10 000 años en ser domado por el hombre.</p> <p>A las crías de la cabra se les conoce como chivos o cabritos y a los machos se les denomina macho cabrío (Zoo Portraits, 2017).</p>		
34. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
1000 ml Leche de chiva		
450 g Azúcar		
50 g Harina de arroz		
3und. Canela en rama		
PREPARACIÓN:		
-Moler el arroz en el batán y obtener el harina de arroz		
-Cocinar a fuego lento la leche con el azúcar (antes era panela) y aromatizar con canela		
-Batir hasta que quiera hervir y colocar harina de arroz.		
-Se sigue batiendo hasta conseguir la textura homogénea.		
		Detalle de la periodicidad
	Anual	La Natilla de leche de chiva se preparaba como un postre o un dulce para acompañar con el queso de chiva, después de las comidas, por lo que se mantiene como una comida continua en los pobladores. También era un postre que se daba a autoridades e invitados en fiestas.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance

	Local	Las personas que consumen Natilla de leche de chiva son los moradores y de igual forma los visitantes ya sean de la provincia, país, o extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
35. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Manuel Castro	60	Habitante	Zapotillo	Catamaillo
	Eva Rivera	60	Habitante	Zapotillo	Catamaillo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X		La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x		El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
36. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación de la Natilla de leche de chiva se mantiene dentro de las comidas típicas de los pobladores como un postre que realizan las abuelas y madres a sus hijos y también es un producto que se comercializa dentro de la parroquia y cantón.			
	Media				
X	Baja				
37. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
Manuel Castro	Catamaillo	-	Masculino	60	
Eva Rivera	Catamaillo	-	Femenino	60	
38. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Natilla de Leche de Chiva		Gastronomía	Gastronomía típica		
39. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
40. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñíguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza, Ecuador-Perú					

Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 005

e) Chivo al Hueco

Tabla 32-3 Ficha de inventario 005

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 005
41. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Huasimo Sur		
Coordenadas: 4°25'46.88" S 80°20'06.80" O		
42. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chivo al Hueco		
43. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>El Chivo al Hueco proviene de la cocina zapotillana como un plato típico que empieza desde el criado de los chivos hasta su faenamamiento, y finalmente la elaboración de esta deliciosa preparación con su característica cocción dentro de la tierra.</p> <p>Nombre científico o latino: Chivo (cabra) - Capra Aegagrus Hircus</p> <p>La cabra o chivo doméstico que se conoce en la actualidad, desciende de las cabras salvajes del sudoeste asiático y de Europa del este. Al mismo tiempo se cree que fue el primer animal hace más de 10 000 años en ser domado por el hombre.</p> <p>A las crías de la cabra se les conoce como chivos o cabritos y a los machos se les denomina macho cabrío (Zoo Portraits, 2017).</p>		
44. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
1350 g Carne de chivo		
40 g Ajo		
45 g Ají de color		
80 g Limón		
7 g Sal		
5 g Comino		
125 ml Vinagre		
120 g Cebolla paiteña		
120 g Tomate riñón		
60 g Lechuga		
900 g Arroz		
450 g Camote		
450 g Yuca		
PREPARACIÓN:		
- Licuar ajo, comino, ají de color, vinagre y limón para hacer el aderezo.		
-Se adereza el chivo 24 horas antes de su preparación.		
-Se realiza un hueco en la tierra que será el horno, después se coloca la leña en el hueco y se prende durante una hora hasta que la leña se consuma.		
-Ya que esta prendida la leña se coloca la olla, se tapa el horno con varillas, calamina y alrededor con tierra, para que no salga el calor, después de tres horas está listo para servirse el chivo.		
- Se cocina aparte la yuca y el camote.		

<p>-Se realiza la ensalada cortando el tomate en rodajas, la cebolla en juliana y la lechuga se lava bien las hojas y se coloca una como cama para el tomate y la cebolla.</p> <p>-Ya finalizado se sirve la carne de chivo acompañada con arroz, yuca, camote, ensalada.</p> <p>-Para tomar se puede acompañar con agua de pipa, jugo de tamarindo o cerveza y de postre natilla de chiva con quesillo.</p>					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El chivo al Hueco se prepara desde hace 40 años solo en fiestas para ofrecer a las autoridades que llegaban a Zapotillo y para los invitados como un plato novedoso, es el plato más reconocido de la Parroquia Zapotillo tanto por nacionales como extranjeros.		
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que consumen el chivo al hueco son los moradores y de igual forma los visitantes ya sean de nuestra provincia, país o turistas extranjeros.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
45. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rolando Sánchez	78	Habitante	Zapotillo	Huasimo Sur
	Nadia Sánchez	27	Habitante	Zapotillo	Huasimo Sur
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X		La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x		El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
46. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del chivo al hueco se mantiene dentro de las comidas de los pobladores de la parroquia Zapotillo como un plato típico de los mismos, ya que en esta zona se cría bastante ganado caprino y este plato es uno de los llamativos gastronómicos de la parroquia.			
X	Media				
	Baja				
47. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Rolando Sánchez		Huasimo Sur	-	Masculino	78
Nadia Sánchez		Huasimo Sur	-	Femenino	27
48. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Chivo al Hueco		Gastronomía	Gastronomía típica		
49. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
50. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.					

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 006

f) Sango de Maíz

Tabla 33-3 Ficha de inventario 006

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 006
51. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja	Cantón: Zapotillo	
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Jaguay Grande		
Coordenadas: 4°15'41.28" S 80°09'10.36" O		
52. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Sango de Maíz		
53. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>El Sango de maíz es un plato tradicional que proviene de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta el cultivo de maíz y termina en la elaboración de diferentes recetas que se realizaban para el consumo diario de los pobladores.</p> <p>Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE</p> <p>También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa)</p> <p>Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente.</p> <p>En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>		
54. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
225 g	Harina de maíz	
90 g	Cebolla paiteña	
30 g	Ajo	
35 g	Manteca de chancho	
7 g	Sal	
5 g	Comino	
250 ml	Agua	
225 g	Quesillo de cabra	
1 und.	Huevo	
450 g	Camote	
PREPARACIÓN:		
-Sofreír el aliño con la manteca en una olla (barro) y agregar el agua y el quesillo de cabra, salar al gusto.		
-Después agregar la harina y remover hasta que se disuelva y espese la preparación.		
-Cocinar el camote aparte y freír el huevo		
- Servir el sango acompañado de camote y huevo.		

		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El Sango de maíz en los viejos tiempos era parte de la dieta diaria de los pobladores, pero en la actualidad se realiza no muy a menudo, pero sigue formando parte de los desayunos Zapotilences.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen el Sango de Maíz son los moradores y de igual forma los pobladores de la provincia de Loja, aunque debido a la migración de los pobladores a diferentes países y ciudades no podríamos dar un alcance real, puesto que es una preparación fácil de realizar en especial si es que se encuentra la materia prima principal que es el maíz.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
55. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Eva Rivera	60	Habitante	Zapotillo	Catamaillo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X		La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
56. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación del Sango de Maíz tiene una gran sensibilidad a perderse, puesto que con la llegada de diferentes productos, pocos son los pobladores que lo siguen preparando, principalmente dentro de la población joven de Zapotillo.			
	Media				
	Baja				
57. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
Eva Rivera		Catamaillo	-	Femenino	60
58. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Sango de Maíz		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
59. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
60. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.					

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 007

g) Chicha de maíz nacido o Chicha de Jora

Tabla 34-3 Ficha de inventario 007

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 007
61. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo		
Parroquia: Zapotillo		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: Jaguay Grande				
Coordenadas:		4°15'41.28" S	80°09'10.36" O	
62. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Chicha de maíz nacido o Chicha de Jora				
63. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Zapotillo		N/A		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		Español		
Sub ámbito		Detalle del Sub ámbito		
Gastronómico		Gastronomía de la parroquia Zapotillo		
Breve reseña				
La Chicha de maíz es una bebida tradicional dentro de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta el cultivo de maíz y termina en la elaboración de esta riquísima bebida. Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa) Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente. En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).				
64. DESCRIPCIÓN:				
INGREDIENTES:				
450 g Maíz				
5000 ml Agua				
1 und. Panela				
4 und. Canela				
2 und. Albahaca dulce				
30 und. Hojas de guineo				
PREPARACIÓN:				
-Se pone a nacer al maíz, es decir, se moja el maíz y se extiende sobre hojas de guineo después se las cubre con más hojas de guineo, se deja reposar por ocho días, después se abre y se obtiene el maíz nacido.				
-Luego se pone a secar el maíz al sol, una vez que está seco se lo muele y se obtiene harina.				
-Se cocina el harina de maíz nacido, al momento en que hierve se clarifica y se deja cocinar un poco más, después se deja enfriar, hasta el siguiente día.				
-Al siguiente día se vuelve a cocinar pero esta vez se endulza con panela y aromatiza con albahaca dulce y canela, se clarifica otra vez y se deja enfriar.				
-En el segundo día cuando esté fría la chicha se tamiza en algo que este bien seco, nada húmedo ni mojado ni el				

cedazo ni el recipiente. -Por último se entierra por tres días para que se fermente un poco o si no se podía tomar directo.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La Chicha de maíz nacido o Chicha de Jora en los viejos tiempos era parte de la dieta diaria de los pobladores, pero en la actualidad se realiza no muy a menudo, pero sigue formando parte como bebida tradicional en fiestas o eventos especiales.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen La Chicha de maíz nacido o chicha de Jora son los moradores y de igual forma los pobladores de la provincia de Loja.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
65. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X		La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x		El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
66. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación de la Chicha de Maíz nacido o Chicha de Jora tiene una gran sensibilidad a perderse, debido a la llegada de diferentes bebidas como cervezas, colas, etc. pocos son los pobladores que la siguen preparando, principalmente dentro de la población joven de Zapotillo.			
	Media				
	Baja				
67. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
68. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Chicha de Maíz nacido o Chicha de Jora		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
69. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
70. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.					

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 008

h) Chicha de maíz

Tabla 35-3 Ficha de inventario 008

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 008	
71. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo			
Parroquia: Zapotillo		Urbana x		Rural	
Localidad: Jaguay Grande					
Coordenadas: 4°15'41.28" S 80°09'10.36" O					
72. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chicha de maíz					
73. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Zapotillo			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Sub ámbito			Detalle del Sub ámbito		
Gastronómico			Gastronomía de la parroquia Zapotillo		
Breve reseña					
<p>La Chicha de maíz es una bebida tradicional dentro de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta el cultivo de maíz y termina en la elaboración de esta riquísima bebida.</p> <p>Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE</p> <p>También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa)</p> <p>Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente.</p> <p>En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>					
74. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES:					
450 g Maíz					
5000 ml Agua					
1 und. Panela					
4 und. Canela					
2 und. Albahaca dulce					
PREPARACIÓN:					
-Primero remojar el maíz blando 24 horas antes de su preparación					
-Después se coloca el agua en una olla hasta que esté en su punto de ebullición y después se coloca el maíz.					
-Seguido se endulzaba con panela y aromatizaba con albahaca dulce y canela., y se dejaba que se cocine bien el maíz.					
-Finalmente se tamiza y sirve la chicha.					
					Detalle de la periodicidad
		Anual		La Chicha de maíz se preparaba en la comida diaria dentro de la cocina Zapotillana, para tener una bebida	
X		Continua			

	Ocasional	refrescante para después de los trabajos.			
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen La Chicha de maíz son los moradores y de igual forma los pobladores de la provincia de Loja.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
75. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos		x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
76. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación de la Chicha de Maíz tiene una gran sensibilidad a perderse, debido a la llegada de diferentes bebidas como cervezas, colas, etc. pocos son los pobladores que la siguen preparando, principalmente dentro del consumo diario ya que se está reemplazando con jugos de frutas especialmente por la población joven de Zapotillo.			
	Media				
	Baja				
77. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
78. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Chicha de Maíz		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
79. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
80. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					

Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 009

i) Miel con Quesillo

Tabla 36-3 Ficha de inventario 009

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 009
81. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Catamaillo		
Coordenadas: 4°21'30.47" S 80°13'38.76" O		
82. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Miel con quesillo		
83. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>La Miel con quesillo de cabra es un postre tradicional dentro de la cocina zapotillana y que servía de acompañante para todas las comidas de los pobladores y como un postre ofrecido a autoridades y visitantes para que se deleiten con este plato característico por su quesillo elaborado a base de leche de cabra.</p> <p>Nombre científico o latino: Chivo (cabra) - Capra Aegagrus Hircus</p> <p>La cabra o chivo doméstico que se conoce en la actualidad, desciende de las cabras salvajes del sudoeste asiático y de Europa del este. Al mismo tiempo se cree que fue el primer animal hace más de 10 000 años en ser domado por el hombre. A las crías de la cabra se les conoce como chivos o cabritos y a los machos se les denomina macho cabrío (Zoo Portraits, 2017)</p> <p>La leche de cabra es un producto lácteo formado fundamentalmente por agua, por medio del cual se realizan diferentes productos derivados como el yogurt y queso, los cuales poseen un bajo aporte calórico a causa de la cantidad de hidratos de carbono y grasas que contiene la leche, la misma que contribuye proteínas de muy buena calidad. De igual manera la leche de cabra destaca en calcio y vitamina D, sustancias primordiales para la formación de huesos ayudando en la prevención de enfermedades como la osteoporosis. También posee un gran aporte de vitamina B2 o riboflavina y de vitamina A (Fundación EROSKI, 2009)</p> <p>Hoy en día se emplea principalmente en la elaboración de diversos derivados lácteos como quesos.</p>		
84. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
250 ml Agua		
1 und. Panela		
3 und. Canela en rama		
450 g Quesillo de cabra		
PREPARACIÓN:		

-Colocar la panela con poca agua en una olla a fuego lento y aromatizar con canela, dejar que se reduzca hasta que se haga la miel.					
-Servir la miel con quesillo de cabra en rodajas.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La miel con quesillo se preparaba como un postre o un dulce para acompañar después de las comidas. También era un postre que se daba a autoridades e invitados en fiestas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local	Las personas que consumen La miel con quesillo son principalmente los moradores, puesto que aquí se obtiene bastante el quesillo de cabra mientras que en la provincia es difícil de encontrar o el precio es un poco más caro y se sirve con quesillo de vaca.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
85. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Eva Rivera Amabilia Becerra	60 72	Habitante Habitante	Zapotillo Zapotillo	Catamaillo Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
86. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación de la Miel con quesillo se consume bastante dentro de los pobladores ya que es una preparación sencilla y que se sirve dentro de las familias para su comida diaria o como un postre o premio para los pequeños y también forma parte de las fiestas en la parroquia de Zapotillo y por tal razón tiene una baja sensibilidad al cambio.			
	Media				
X	Baja				
87. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Eva Rivera		Catamaillo	-	Femenino	60
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
88. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Miel con quesillo		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
89. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
90. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Leda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.					

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 010

j) **Pepian o Pipian**

Tabla 37-3 Ficha de inventario 010

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 010
91. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo		
Parroquia: Zapotillo		Urbana	x	Rural
Localidad: Catamaillo				
Coordenadas: 4°21'30.47" S 80°13'38.76" O				
92. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Pepian o pipian				
93. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Zapotillo		N/A		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		Español		
Sub ámbito		Detalle del Sub ámbito		
Gastronómico		Gastronomía de la parroquia Zapotillo		
Breve reseña				
<p>El Pepian o pipian es un plato tradicional que proviene de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta el cultivo de maíz y termina en la elaboración de diferentes recetas que se realizaban para el consumo diario de los pobladores.</p> <p>Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE</p> <p>También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa)</p> <p>Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente.</p> <p>En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>				
94. DESCRIPCIÓN:				
INGREDIENTES:				
225 g	Harina de maíz			
90 g	Cebolla paiteña			
15 g	Ajo			
40 g	Manteca de chanco			
7 g	Sal			
5 g	Comino			
5 g	Culantro			
3 g	Orégano			
500 ml	Agua			
450 g	Quesillo de cabra			
200 g	Guineo verde			
450 g	Camote			
PREPARACIÓN:				
-Se coloca un refrito en la olla y el agua, después la harina de maíz antes de que el agua este muy caliente para que no se haga bolas y se bate la mezcla, que tiene que tener una textura soposa.				

-Después se coloca quesillo de cabra, culantro y a veces orégano.					
-Finalmente se sirve con camote o guineo cocinado, también se puede acompañar con carne o frejol.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El Pepian o Pipian en los viejos tiempos era parte de la dieta diaria de los pobladores, pero en la actualidad se realiza no muy a menudo, formando parte de la comida de los pobladores antiguos de la parroquia como acompañante en el almuerzo.		
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local		Las personas que consumen el Pepian o pipian son los pobladores antiguos de la parroquia.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
95. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Eva Rivera	60	Habitante	Zapotillo	Catamaillo
	Amabilia	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
	Raquel Becerra				
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X		La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x		El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
96. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación del Pepian o pipian tiene una sensibilidad de cambio bastante alta, puesto que solo la preparan o conocen los pobladores antiguos de la parroquia y está siendo reemplazada por diferentes sopas con productos que han llegado a la parroquia como fideos, papas, entre otros.			
	Media				
	Baja				
97. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Eva Rivera		Catamaillo	-	Femenino	60
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
98. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Pepian o Pipian		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
99. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
100. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.					

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 011

k) Albóndigas de Maíz

Tabla 38-3 Ficha de inventario 011

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 011
101. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Las Pampas		
Coordenadas: 4°09'11.81" S 79°59'13.58" O		
102. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Albóndigas de Maíz		
103. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>Las Albóndigas de Maíz es un plato tradicional que proviene de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta el cultivo de maíz y termina en la elaboración de diferentes recetas que se realizaban para el consumo diario de los pobladores.</p> <p>Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE</p> <p>También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa)</p> <p>Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente.</p> <p>En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>		
104. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
225 g	Harina de maíz	
30 g	Cebolla paiteña	
15 g	Ajo	
15 g	Manteca de chanco	
7 g	Sal	
5 g	Comino	
500 ml	Agua	
5 g	Orégano	
900 g	Carne de chivo	
450 g	Yuca	
PREPARACIÓN:		
-Se hace una masa con el harina, agua y se aliña		
-Se forma pequeñas bolitas de maíz con la masa		
-Se cocina en una olla agua y cuando este en punto de ebullición se colocan las bolitas o albóndigas de maíz.		
-Finalmente se sirven acompañando la sopa o los platos fuertes en lugar del arroz.		

		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las Albóndigas de Maíz en los viejos tiempos era parte de la dieta diaria de los pobladores, pero en la actualidad se realiza no muy a menudo, formando parte de la comida de los pobladores antiguos de la parroquia como acompañante en el almuerzo.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que consumen Las Albóndigas de Maíz son los pobladores antiguos de la parroquia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
105. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Eva Rivera	60	Habitante	Zapotillo	Catamaillo
	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos		x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
106. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación de las Albóndigas de Maíz tiene una sensibilidad de cambio bastante alta, puesto que solo la preparan o conocen los pobladores antiguos de la parroquia y está siendo reemplazada por diferentes productos como el arroz.			
	Media				
	Baja				
107. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
Eva Rivera		Catamaillo	-	Femenino	60
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
108. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Albóndigas de Maíz		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
109. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
110. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Iñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					

Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 012

1) **Champús de maíz**

Tabla 39-3 Ficha de inventario 012

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 012
111. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Jaguay Grande		
Coordenadas: 4°15'41.28" S 80°09'10.36" O		
112. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Champús de maíz		
113. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>El Champús de maíz es una bebida tradicional dentro de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta el cultivo de maíz y termina en la elaboración de esta riquísima bebida.</p> <p>Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE</p> <p>También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa)</p> <p>Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente.</p> <p>En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>		
114. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
450 g Maíz criollo amarillo (mote)		
5000 ml Agua		
1 und. Panela		
4 und. Canella		
2 und. Albahaca dulce		
2 und. Hoja de naranja		
PREPARACIÓN:		
-Remojar el maíz amarillo criollo (mote) 24 horas antes de su preparación		
-Moler el mote en un granulado grueso.		
-Tamizar la molienda y conservar el harina		
-Limpiar y separar las impurezas (piel de mote)		
-Cocinar en agua la panela y aromatizar con canela, hasta que esté en punto de ebullición, después colocar la molienda gruesa de mote y dejar cocinar.		
-Batir hasta que espese y aromatizar con albahaca dulce y hoja de naranja.		
-Servir como si fuera morocho.		

		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El Champús de maíz se preparaba en la comida diaria dentro de la cocina Zapotillana, como un postre para grandes y chicos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen el Champús de maíz son los moradores y de igual forma los pobladores de la provincia de Loja.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
115. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos	x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
116. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación del Champús de maíz tiene una gran sensibilidad a perderse, debido a la llegada de diferentes snacks o postres, pocos son los pobladores que la siguen preparando, principalmente dentro del consumo diario ya que la preparan principalmente los pobladores antiguos y existe un poco de desinterés por parte de los pobladores jóvenes por conocer o aprender sobre estas recetas.			
	Media				
	Baja				
117. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
118. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Champús de Maíz		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
119. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
120. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					

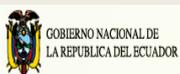
Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

FICHA DE INVENTARIO 013

m) Arroz de Maíz

Tabla 40-3 Ficha de inventario 013

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 013
121. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja		Cantón: Zapotillo
Parroquia: Zapotillo	Urbana x	Rural
Localidad: Las Pampas		
Coordenadas: 4°09'11.81" S 79°59'13.58" O		
122. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Arroz de Maíz		
123. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Zapotillo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Gastronómico	Gastronomía de la parroquia Zapotillo	
Breve reseña		
<p>El Arroz de Maíz, es una preparación tradicional que proviene de la cocina zapotillana y empieza desde la siembra hasta la cosecha del maíz, culminando con la elaboración de diferentes recetas que se realizaban para el consumo diario de los pobladores.</p> <p>Nombre científico o latino: Zea mays, POACEAE</p> <p>También conocido como Maíz, zara o sara (kichwa)</p> <p>Es un producto que se siembra creando un gremio o asociación de cultivo con fréjol y zapallo o sambo tradicionalmente, formando un cultivo muy eficiente.</p> <p>En tiempos prehispánicos se usaba técnicas actualmente conocidas como agroforestería y policultivo, las cuales consistían en que el maíz, el fréjol y el sambo o el zapallo se sembraban al voleo o con espeque en medio de otras plantas o en las vegas de los ríos, siendo estos métodos muy buenos para el cuidado de la tierra (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)</p>		
124. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
225 g	Harina de maíz	
30 g	Cebolla paiteña	
15 g	Ajo	
15 g	Manteca de chanco	
7 g	Sal	
5 g	Comino	
750 ml	Agua	
5 g	Orégano	
900 g	Gallina criolla	
450 g	Yuca	
PREPARACIÓN:		
-Hacer una masa con el harina de maíz, agua y aliño		
-Cocinar en una olla agua hasta que llegue a punto de ebullición		
-Después pasar la masa por un rallador que se hacía de latas con agujeros, y hacer que caiga en el agua hirviendo para que no se desparrame y tenga la forma de arroz.		

-Servir en lugar del arroz normal acompañado de camote, yuca o zarandajas.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	El arroz de Maíz en los viejos tiempos era parte de la dieta diaria de los pobladores, pero en la actualidad no se realiza puesto que se ha reemplazado por el arroz.			
	Continua				
	Ocasional				
X	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local	Las personas que consumían el arroz de Maíz eran los pobladores de la parroquia Zapotillo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
125. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Amabilia Becerra	72	Habitante	Zapotillo	Las Pampas
	Eva Rivera	60	Habitante	Zapotillo	Catamaillo
	Raquel Becerra	73	Habitante	Zapotillo	Jaguay Grande
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transferido a través de padres a hijos mediante la enseñanza práctica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	El legado de conocimiento es transferida de generación en generación entre los habitantes de la parroquia de Zapotillo		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
126. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores de la parroquia Zapotillo.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La preparación del Arroz de Maíz tiene una sensibilidad bastante alta, puesto que solo la conocen los pobladores antiguos de la parroquia y está siendo reemplazada por el arroz dentro de la dieta diaria de los Zapotillanos.			
	Media				
	Baja				
127. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Amabilia Becerra		Las Pampas	-	Femenino	72
Eva Rivera		Catamaillo	-	Femenino	60
Raquel Becerra		Jaguay Grande	-	Femenino	73
128. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Arroz de Maíz		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
129. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
130. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Mariángel Zurita Ñiguez					
Revisado por: Lcda. Jesica Robalino – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Mariángel Zurita					

Realizado por: Mariángel Zurita, 2018.

Fuente: Encuesta a la población de parroquia Zapotillo, 2018.

CONCLUSIONES

- Por medio de la siguiente investigación se logró conocer las tradiciones culinarias de la parroquia Zapotillo, los cambios que han sufrido y la evolución de las mismas con el pasar del tiempo; es importante recalcar que a partir de la investigación se pudo conocer el alcance de conocimiento de los pobladores hacia sus tradiciones culinarias; siendo este un alcance mayor en los pobladores mayores a los 41 años mientras que los menores a esta edad llegaban a desconocer algunos platos enlistados entre los platos tradicionales o poco recordaban sobre ellos, demostrando así la importancia de la difusión de esta investigación para evitar que estas tradiciones no se pierdan o queden en el olvido debido a la falta de información de los jóvenes.
- A través de esta investigación se pudo reconocer cuales son las preparaciones tanto típicas como tradicionales de la parroquia Zapotillo siendo estas identificadas por los pobladores y diferenciadas mediante el concepto dado en la encuesta para preparación típica y preparación tradicional. Concluyendo que las preparaciones reconocidas por los pobladores como típicas son: Seco de gallina criolla (13%), Caldo de Gallina criolla (13%), Natilla de leche de chiva (12%), Seco de chivo (12%) y Chivo al Hueco (12%),. Mientras que las preparaciones reconocidas como tradicionales fueron: Sango de Maíz (16%), Chicha de maíz (15%), Miel con queso (13%), en otros que equivalen un (14%) están Pipian o Pepian, Albóndigas de Maíz, Champús de Maíz y Arroz de Maíz.
- Mediante las entrevistas y el conocimiento de las preparaciones típicas y tradicionales reconocidas por los pobladores, se determinó que algunas técnicas y métodos realizados antes como la molienda de los granos en casa han sido omitidos debido a la globalización y avance de las industrias que nos permiten encontrar con mayor facilidad los alimentos; a la vez se pudo observar como los utensilios que se ocupaban antes para realizar las preparaciones han ido cambiando con el tiempo siendo reemplazados por nuevos y mejores utensilios que facilitan la realización de las actividades dentro de la cocina, lo que comprueba que una tradición no es algo estático en el tiempo, al contrario esta evoluciona con el avance de la sociedad, por tal motivo es imprescindible que los pobladores reconozcan sus tradiciones y así evitar la pérdida de las mismas.
- A partir de los resultados obtenidos en la investigación se realizó un folleto informativo que se entregará a la municipalidad para que sirva como medio difusor y de esta manera ayudar a salvaguardar las tradiciones culinarias de la parroquia Zapotillo.

RECOMENDACIONES

- Transmitir de estos saberes culinarios a la población en general a través de talleres o foros informativos sobre patrimonio cultural inmaterial y la importancia de su salvaguardia.
- Seguir investigando sobre las preparaciones tradicionales y típicas de la parroquia Zapotillo puesto que existen muchas más preparaciones pero por motivo de tiempo y recursos solo se escogió las que tenían el mayor porcentaje en las encuestas, las cuales fueron colocadas en el folleto informativo.
- Dar a conocer a la población sobre la importancia de la salvaguardia de las tradiciones culinarias de la parroquia, en especial a la población joven, para que estas no se pierdan y ellos comprendan la importancia de conocer sobre sus raíces, su cultura y sentirse identificados con las mismas.
- Realizar una capacitación sobre la importancia de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial por parte del municipio para los establecimientos de alimentación y bebidas de la parroquia y complementar con el estudio sobre las BPM'S y el servicio al cliente. Y de esta manera fomentar la preparación y venta de los platos típicos y tradicionales de la parroquia dentro de los mismos.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, C. Á.** (04 de 2008). *La etnografía como modelo de investigación en educación*. *Gazeta de antropología*, p. 2.
- Arévalo, J. M.** (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Recuperado de: <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- FAO, O. d.** (2009). *Glosario de agricultura orgánica de la FAO* Recuperado de: <https://boletinagrario.com/ap-6,tradicion+culinaria,4684.html>
- Fundación EROSKI.** (24 de 11 de 2009). *Leche de cabra*. Recuperado de: <http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/leche-y-derivados/2006/02/02/149053.php>
- GADC ZAPOTILLO.** (05 de 2017). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Zapotillo* Recuperado de: http://gobiernodezapotillo.gob.ec/?page_id=1059
- Gajardo, J.** (9 de 11 de 2006). *Definición de cultura*. Recuperado de: <http://cccalaflor.blogspot.com/2006/09/definicion-de-cultura-segn-la-unesco.html>
- Gisslen, W.** (2011). *Profesional cooking* (Séptima Edición ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.Inc.
- Gutierrez de Alva, C. I.** (2012). *Historia de la gastronomía*. Recuperado de: http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO209/historia_de_la_gastronomia.pdf
- Huarte Cuéllar, R.** (01 de 06 de 2012). El concepto de "tradición" en la filosofía de las ciencias sociales y humanas. *Nósis. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 21(42), pp.19-39. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/859/85924629002.pdf>
- Joven Club de Computación y Electrónica.** (2010). *Costumbre*. Recuperado de: <https://www.ecured.cu/Costumbre>
- LOGITRAVEL S.L.** (2004). *Ecuador: Un país mega diverso, una rica flora y fauna*. Recuperado de: https://www.logitravel.com/guias-de-viajes/gastronomia-ecuador-190_2.html
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (14 de 07 de 2016). *Gallina criolla*. Recuperado de: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Gallina_criolla
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (14 de 07 de 2016). *Maíz*. Recuperado de: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Ma%C3%ADz>

- Moncayo Córdova, E.** (2010). *Zapotillo supervivencia o muerte*. Quito, Ecuador: Gráficas Iberia - Quito.
- Murillo, F. J., & Martínez-Garrido, C.** (2010). *Investigación etnográfica*. Recuperado de: https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf
- Noren, A.** (2016). *Gastronomía del Ecuador*. Recuperado de: <https://www.rebeccaadventuretravel.com/gastronomia-del-ecuador/?lang=es>
- Orozco, V. M.** (2008). *Técnicas básicas de cocina*. Managua, Nicaragua.
- Prefectura de Loja.** (2002). *Nuestra provincia*. Recuperado de: https://www.prefecturaloja.gob.ec/?page_id=2
- UNESCO .** (s.f. de s.f. de 2016). *Textos fundamentales de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de 2003*. Recuperado de: https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2016_version-SP.pdf
- UNESCO, O. d.** (2016). *Preguntas frecuentes (FAQ)*. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/preguntas-frecuentes-faq-00021>
- UNESCO, O. d.** (2016). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Wuth, H.** (2011). *Historia de la cocina, un buen resumen*. Recuperado de: <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- Zoo Portraits.** (14 de 01 de 2017). *Marco, el chivo (cabra)*. Recuperado de: <https://www.zooportraits.com/es/cabra-capra-aegagrus-hircus/>

ANEXOS

Anexo A: ENCUESTA



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



OBJETIVO: Investigar las tradiciones culinarias de la Parroquia Zapotillo del Cantón Zapotillo.

DATOS GENERALES

Género Masculino Femenino

Edad

INDICACIONES: Lea detenidamente las preguntas y conteste con total sinceridad, su respuesta será totalmente anónima y los datos recolectados serán de uso exclusivo para la investigación.

1. Del siguiente listado de equipos y utensilios ancestrales marque con una X los que usted aún utiliza para preparar sus alimentos.

Olla de barro	
Vasija de barro	
Horno de Barro	
Tinaja	
Cazuelas o Pailas de barro	
Paletas o Cucharas de Madera	
Batán (piedra para moler con la cutana)	
Cántaro	
Cedazo	
Otro	
Ninguno	

Especifique Otro:

2. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de carne que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Chivo	
-------	--

Res	
Cerdo	
Pescado	
Pollo de incubadora	
Gallina Criolla	
Pavo	

3. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de legumbres que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Maní	
Frijol (poroto)	
Soja (soya)	
Arveja	
Lenteja	
Habas	
Otro	

Especifique Otro:

4. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de cereales que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Maíz	
Arroz	
Cebada	
Trigo	
Centeno	
Otro	

Especifique Otro:

5. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de frutas que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Coco	
Zapote	
Papaya	

Naranja	
Guaba	
Aguacate	
Limón dulce	
Lima	
Chirimoya	
Otro	

Especifique Otro:

6. Del siguiente listado marque con una X los 3 tipos de hortalizas que usted utiliza con mayor frecuencia para su alimentación diaria.

Zapallo	
Zanahoria	
Camote	
Yuca	
Remolacha	
Otro	

Especifique Otro:

7. Un plato típico es aquella preparación que representa, es propia o es característica de un lugar o región. Según este significado señale en el siguiente listado el o los platos que usted considera típicos de la parroquia Zapotillo.

Chivo al Hueco	
Seco de Chivo	
Seco de gallina criolla	
Caldo de gallina criolla	
Natilla de leche de chiva	
Ceviche de pescado	
Fritada	

Seco de chanco	
Pescado frito	
Otro	

Especifique

Otro:

.....

8. Un plato tradicional es aquella preparación que se ha desarrollado a lo largo del tiempo y transmitido de generación en generación. Según este significado señale en el siguiente listado el o los platos que usted considera tradicionales de la parroquia Zapotillo.

Chivo al Hueco	
Sango de maíz	
Miel con quesillo	
Dulce de coco y Zapallo	
Pastel de gallina	
Buñuelo de zapallo	
Chicha de maíz	
Natilla de zapote	
Pecho de toro	
Otro	

Especifique Otro:

Gracias por su colaboración.

Anexo B: EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Realización de encuestas y entrevistas



Fotografía: Mariángel Zurita, 2018.