



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“COSTUMBRES Y TRADICIONES CULINARIAS DE LA
PARROQUIA CELICA, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA,
2021”**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentando para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: SARA JACKELINE JUMBO JUMBO

DIRECTORA: Lic. JÉSSICA ALEXANDRA ROBALINO VALLEJO

Riobamba – Ecuador

2022

©2022, Sara Jackeline Jumbo Jumbo

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

Yo, SARA JACKELINE JUMBO JUMBO, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular. El patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 19 de diciembre del 2022



Sara Jackeline Jumbo Jumbo

110483307-2

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular Tipo: Proyecto de Investigación, **“COSTUMBRES Y TRADICIONES CULINARIAS DE LA PARROQUIA CELICA, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA, 2021”**, realizado por la señorita **SARA JACKELINE JUMBO JUMBO**, ha sido revisado minuciosamente por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lcdo. Juan Carlos Salazar Yacelga PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2022-12-19
Lcda. Jéssica Alexandra Robalino Vallejo DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2022-12-19
Lcda. Ana Matilde Moreno Guerra MIEMBRO DEL TRIBUNAL		2022-12-19

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación:

A mis padres que sin ellos no hubiera logrado cumplir una meta más en el crecimiento de mi vida profesional (por mostrarme el camino hacia la superación).

Mamita gracias por estar a mi lado a lo largo de esta etapa de mi carrera, también por darme tu apoyo moral e incondicional entusiasmo que me brindaste para seguir adelante con mis propósitos.

Papito (q.e.p.d), por el tiempo que estuviste conmigo, aunque ya no estés presente, tu ejemplo y enseñanza perdurará por siempre en la mente y corazón de quienes te conocimos. Gracias.

A mis hermanos *Edwin, Willian, Elizabeth, Priscilla y Edison*, por siempre estar a mi lado, que en el día a día con su presencia, respaldo y cariño me han impulsado para seguir adelante, ustedes han sido mi ejemplo y lucha para alcanzar mis metas, además de saber que mis logros también son los suyos.

A *Dios* por haberme dado la vida, salud, bienestar y una buena familia, por permitirme poder culminar con éxito mi tan anhelada carrera y darme la fortaleza necesaria durante el transcurso de este trayecto tan esperado.

Sara

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento más sincero a la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, como también a sus directores y docentes investigadores que han sabido guiarme y compartir sus conocimientos conmigo a través de todos estos años de estudio.

Al culminar con éxito el presente trabajo de investigación, expreso mi gratitud y estima a mis distinguidas docentes Lcda. Jéssica Robalino y Lcda. Ana Moreno, directora y miembro de tesis, quienes me orientaron y asesoraron de forma eficiente para lograr el ideal propuesto.

Así mismo al GAD Municipal del cantón Celica, debido a que me facilitaron la información y aplicación de los diferentes instrumentos investigativos necesarios para el logro del objetivo, al Patronato de Celica y de manera especial al Chef Jonathan Atre por darme la apertura de poder adquirir los conocimientos fundamentales para el desarrollo de este proyecto, y a todos quienes me colaboraron para lograr la culminación del presente trabajo académico e investigativo.

Sara

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xv
ÍNDICE DE SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	xvi
RESUMEN.....	xvii
SUMMARY.....	xviii
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	4
1.1. Patrimonio cultural inmaterial.....	4
1.1.1. Contexto del patrimonio cultural inmaterial.....	5
1.2. Cultura.....	5
1.2.1. Identidad cultural.....	6
1.2.2. Cultura ecuatoriana.....	6
1.2.3. Transmisión de la cultura.....	7
1.3. Costumbre.....	7
1.4. Tradición.....	8
1.4.1. Tradiciones del Ecuador.....	8
1.4.2. Fiestas tradicionales del Ecuador.....	8
1.4.3. Tradiciones culinarias.....	9
1.5. Gastronomía.....	10
1.5.1. Gastronomía ecuatoriana.....	11
1.5.2. Gastronomía de la Costa.....	11
1.5.3. Gastronomía de la Amazonía.....	12
1.5.4. Gastronomía de la región Insular.....	12
1.5.5. Gastronomía de la Sierra.....	12
1.6. Antecedentes históricos.....	13
1.6.1. Cantón Celica.....	13
1.6.2. Reseña histórica.....	14
1.6.3. Bandera del cantón Celica.....	14
1.6.4. Escudo del cantón Celica.....	15

1.6.5.	<i>Mapa del cantón Celica</i>	15
1.6.6.	<i>Clima y ubicación</i>	16
1.6.7.	<i>División política</i>	16
1.6.8.	<i>Parroquia Celica “Celestial Celica”</i>	16
1.7.	Flora y fauna	17
1.7.1.	<i>Flora</i>	18
1.7.2.	<i>Fauna</i>	18
1.8.	Patrimonio cultural material e inmaterial y conocimiento ancestral	18
1.8.1.	<i>Patrimonio inmaterial</i>	19
1.9.	Cultura de Celica	20
1.10.	Costumbres y cosmovisión	20
1.10.1.	<i>Artesanías</i>	20
1.11.	Tradiciones	21
1.11.1.	<i>El saludo</i>	21
1.11.2.	<i>Regalo</i>	21
1.11.3.	<i>Velorio</i>	22
1.12.	Fiestas	22
1.13.	Gastronomía celicana	26
1.14.	Marco conceptual	27
1.14.1.	<i>Artesanías</i>	27
1.14.2.	<i>Autóctono</i>	27
1.14.3.	<i>Creencia</i>	27
1.14.4.	<i>Costumbre</i>	28
1.14.5.	<i>Culinaria</i>	28
1.14.6.	<i>Cultura</i>	28
1.14.7.	<i>Devoto</i>	28
1.14.8.	<i>Dianas</i>	28
1.14.9.	<i>Gastronomía</i>	28
1.14.10.	<i>Identidad cultural</i>	29
1.14.11.	<i>Lidia de gallos</i>	29
1.14.12.	<i>Métodos de cocción</i>	29
1.14.13.	<i>Nixtamalización</i>	31
1.14.14.	<i>Novena</i>	31
1.14.15.	<i>Prioste</i>	31
1.14.16.	<i>Rastrojo</i>	32
1.14.17.	<i>Remate</i>	32
1.14.18.	<i>Revista</i>	32

1.14.19.	<i>Revista digital</i>	32
1.14.20.	<i>Ritos</i>	32
1.14.21.	<i>Saberes ancestrales</i>	33
1.14.22.	<i>Salvas</i>	33
1.14.23.	<i>Semovientes</i>	33
1.14.24.	<i>Serenatas</i>	33
1.14.25.	<i>Técnicas culinarias</i>	33
1.14.26.	<i>Técnicas culinarias ancestrales</i>	33
1.14.27.	<i>Tradición</i>	34
1.14.28.	<i>Tradición culinaria</i>	34
1.15.	Marco legal	34

CAPÍTULO II

2.	MARCO METODOLÓGICO	35
2.1.	Localización y temporalización	35
2.2.	Variables	36
2.2.1.	<i>Identificación</i>	36
2.3.	Descripción de variables	36
2.3.1.	Variable independiente	36
2.3.2.	Variable dependiente	37
2.4.	Operacionalización de variables	39
2.5.	Metodología de la investigación	41
2.5.1.	<i>Investigación cualitativa</i>	41
2.5.2.	<i>Investigación de campo</i>	41
2.5.3.	<i>Diseños de investigación</i>	41
2.5.4.	<i>Método de investigación</i>	42
2.5.5.	<i>Población, muestreo y muestra</i>	43
2.5.6.	<i>Instrumentos aplicados</i>	45
2.6.	Diagrama de procesos	47
2.6.1.	<i>Descripción del diagrama de procesos</i>	47

CAPÍTULO III

3.	MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	50
3.1.	Marco de resultados	50
3.2.	Discusión de los resultados	90

3.3.	Gastronomía tradicional de la parroquia Celica.....	109
3.4.	Estandarización de las recetas más representativas de la parroquia Celica	110
3.5.	Documentar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, mediante la revista gastronómica digital.....	134
3.4.1.	<i>Modelo operativo de la propuesta</i>	134
3.4.2.	<i>Revista digital</i>	134
3.4.3.	<i>A quién va dirigida</i>	134
3.5.	Propuesta	135
3.5.1.	<i>Estructura de la propuesta</i>	135
3.5.2.	<i>Desarrollo de la revista digital</i>	135
	CONCLUSIONES.....	138
	RECOMENDACIONES.....	140
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Datos generales del cantón Celica.....	13
Tabla 2-1:	Gastronomía tradicional celicana	27
Tabla 3-1:	Métodos de cocción.....	30
Tabla 1-2:	Operacionalización de variables de estudio.....	39
Tabla 2-2:	Segmentación por edades	45
Tabla 3-2:	Registro de la población longeva de la parroquia Celica-programa del adulto mayor	46
Tabla 1-3:	Revisión bibliográfica	50
Tabla 2-3:	Preparaciones tradicionales (Tamal celicano)	56
Tabla 3-3:	Preparaciones tradicionales (Humitas)	56
Tabla 4-3:	Preparaciones tradicionales (Emborrajadas de pata de cerdo)	57
Tabla 5-3:	Preparaciones tradicionales (Quimbolitos).....	57
Tabla 6-3:	Preparaciones tradicionales (Molo de guineo)	58
Tabla 7-3:	Preparaciones tradicionales (Repe blanco).....	59
Tabla 8-3:	Preparaciones tradicionales (Arvejas con guineo).....	59
Tabla 9-3:	Preparaciones tradicionales (Caldo o aguado de gallina criolla).....	59
Tabla 10-3:	Preparaciones tradicionales (Repe de zarandaja seca).....	60
Tabla 11-3:	Preparaciones tradicionales (Chanfaina)	61
Tabla 12-3:	Preparaciones tradicionales (Sango).....	61
Tabla 13-3:	Preparaciones tradicionales (Cecina).....	61
Tabla 14-4:	Preparaciones tradicionales (Molloco)	62
Tabla 15-3:	Preparaciones tradicionales (Haucha)	62
Tabla 16-3:	Preparaciones tradicionales (Arroz moro de zarandaja).....	63
Tabla 17-3:	Preparaciones tradicionales (Hornado mixto criollo).....	63
Tabla 18-3:	Preparaciones tradicionales (Miel con quesillo).....	64
Tabla 19-3:	Preparaciones tradicionales (Bizcochuelo).....	64
Tabla 20-3:	Preparaciones tradicionales (Tamal de dulce)	65
Tabla 21-3:	Preparaciones tradicionales (Miel de toronches).....	65
Tabla 22-3:	Preparaciones tradicionales (Conserva de haba)	66
Tabla 23-3:	Preparaciones tradicionales (Mazapanes).....	66
Tabla 24-3:	Preparaciones tradicionales (Tortillas de maíz).....	67
Tabla 25-3:	Preparaciones tradicionales (Café)	68
Tabla 26-3:	Preparaciones tradicionales (Horchata).....	68
Tabla 27-3:	Preparaciones tradicionales (Chocolate de pepa)	68

Tabla 28-3:	Preparaciones tradicionales (Aguado de leche).....	69
Tabla 29-3:	Preparaciones tradicionales (Colada de guineo rallado).....	69
Tabla 30-3:	Preparaciones tradicionales (Colada de chuno de achira)	70
Tabla 31-3:	Edad de los encuestados	74
Tabla 32-3:	Género de los encuestados.....	75
Tabla 33-3:	Conservación de la cultura, costumbres y tradiciones culinarias	76
Tabla 34-3:	Pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias.....	77
Tabla 35-3:	Los motivos de pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias	78
Tabla 36-3:	Platos tradicionales más consumidos: Entradas	79
Tabla 37-3:	Platos tradicionales más consumidos: Sopas.....	80
Tabla 38-3:	Platos tradicionales más consumidos: Platos fuertes.....	81
Tabla 39-3:	Platos tradicionales más consumidos: Postres.....	82
Tabla 40-3:	Platos tradicionales más consumidos: Bebidas	83
Tabla 41-3:	Métodos de cocción ancestrales	84
Tabla 42-3:	Técnicas de cocción ancestrales	85
Tabla 43-3:	Utensilios de cocción ancestrales	86
Tabla 44-3:	Equipos de cocción ancestrales	88
Tabla 45-3:	Frecuencia de consumo	89
Tabla 46-3:	Revisión bibliográfica	90
Tabla 47-3:	Utensilios de cocción ancestrales	92
Tabla 48-3:	Equipos de cocción ancestrales	94
Tabla 49-3:	Métodos de cocción ancestrales	95
Tabla 50-3:	Técnicas de cocción ancestrales	96
Tabla 51-3:	Productos autóctonos de Celica.....	98
Tabla 52-3:	Platos tradicionales en peligro o extintos	104
Tabla 53-3:	Resultados de la gastronomía tradicional	109

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	Bandera del cantón Celica.....	15
Figura 2-1:	Escudo del cantón Celica.	15
Figura 3-1:	Mapa del cantón Celica.....	16
Figura 4-1:	San Antonio de Padua.....	23
Figura 5-1:	Divino Niño Jesús.....	23
Figura 6-1:	San Pedro Apóstol.....	24
Figura 7-1:	Señor del Cautivo.....	25
Figura 8-1:	Virgen del Rosario.....	26
Figura 9-1:	Parroquia Celica.....	26
Figura 1-2:	Localización y temporalización de la Parroquia Celica.....	36
Figura 1-3:	Fruto de toronche.....	99
Figura 2-3:	Café.....	99
Figura 3-3:	Cacao ecuatoriano.....	99
Figura 4-3:	Tomate de árbol.....	99
Figura 5-3:	Chirimoya.....	99
Figura 6-3:	Hierba luisa.....	99
Figura 7-3:	Cedrón.....	100
Figura 8-3:	Ciruela.....	100
Figura 9-3:	Granadilla.....	100
Figura 10-3:	Naranja Criolla.....	100
Figura 11-3:	Lima.....	100
Figura 12-3:	Limón mandarina.....	100
Figura 13-3:	Luma.....	101
Figura 14-3:	Saca.....	101
Figura 15-3:	Naranjilla.....	101
Figura 16-3:	Arrayán.....	101
Figura 17-3:	Guineo seda.....	101
Figura 18-3:	Yuca.....	101
Figura 19-3:	Arveja.....	102
Figura 20-3:	Zarandaja.....	102
Figura 21-3:	Nogal.....	102
Figura 22-3:	Camote.....	102
Figura 23-3:	Zanahoria blanca.....	102
Figura 24-3:	Mango.....	102

Figura 25-3:	Choclo.....	103
Figura 26-3:	Zapallo.....	103
Figura 27-3:	Sambo.....	103
Figura 28-3:	Maní.....	103

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-2:	Diagrama de procesos.	47
Gráfico 1-3:	Edad de los encuestados.	74
Gráfico 2-3:	Género de los encuestados.	75
Gráfico 3-3:	Conservación de la cultura, costumbres y tradiciones culinarias.	76
Gráfico 4-3:	Pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias.	77
Gráfico 5-3:	Los motivos de pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias.	78
Gráfico 6-3:	Platos tradicionales más consumidos: Entradas	79
Gráfico 7-3:	Platos tradicionales más consumidos: Sopas.....	80
Gráfico 8-3:	Platos tradicionales más consumidos: Platos fuertes.....	81
Gráfico 9-3:	Platos tradicionales más consumidos: Postres.....	82
Gráfico 10-3:	Platos tradicionales más consumidos: Bebidas	83
Gráfico 11-3:	Métodos de cocción ancestrales	84
Gráfico 12-3:	Técnicas de cocción ancestrales.	85
Gráfico 13-3:	Utensilios de cocción ancestrales	87
Gráfico 14-3:	Equipos de cocción ancestrales	88
Gráfico 15-3:	Frecuencia de consumo	89

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENTEVISTA

ANEXO B: MODELO DE ENCUESTA

ANEXO C: FOTOGRAFÍAS

ANEXO D: PORTADA DE LA REVISTA GASTRONÓMICA DIGITAL

ANEXO E: OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN CELICA DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA DIGITAL

ÍNDICE DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

PCI:	Patrimonio Cultural Inmaterial
UNESCO:	Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación
PDOT:	Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica
GAD:	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Celica
INEC:	Instituto Nacional de Estadísticas y Censos
INPC:	Instituto Nacional del Patrimonio Cultural
OSNJ:	Obra Salesiana del Niño Jesús
FAO:	Organización Unida para la Alimentación y Agricultura

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo por objetivo el estudio de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, cantón Celica, provincia de Loja, con el fin de dar a conocer su historia, costumbres, tradiciones y gastronomía, dicha investigación es de tipo cualitativa y de campo, con diseño exploratorio, descriptivo y explicativo, se aplicó el método empírico y muestreo de tipo no probabilístico, donde se recopiló información a través del uso de entrevistas dirigidas a un grupo focal de 45 personas y encuestas aplicadas a una muestra de 300 personas partiendo de los rangos de edad de 15 a 69 años quienes colaboraron para complementar la información. Mediante este estudio se identificó los platos tradicionales más consumidos y representativos: Repe blanco con el 33,33%, Tamal celicano con el 23,67%, Arvejas con guineo con el 22,33%, Humitas o sambates con el 22,33%, Miel con quesillo con el 22,33%, Café con un 19,33%, Horchata con el 16,67%, Bizcochuelo con un 16,67%, Tamal de dulce con el 15,33%, Chanfaina con un 12,67%, Colada de guineo rallado con el 11,00% y Cecina con un 11,00%. Una vez obtenidas las recetas se identificó ingredientes, utensilios, métodos y técnicas de cocción, así como su modo de preparación. Al finalizar el presente trabajo se concluye que la Parroquia Celica es un lugar lleno de cultura y tradición culinaria, en la cual se utilizan productos propios de la zona como los que son cultivados y los animales criados por la misma gente. Con ello se logró crear la revista digital, “COSTUMBRES Y TRADICIONES CULINARIAS DE LA PARROQUIA CELICA”, que servirá como guía y fuente de indagación, de esta manera poder difundir y dar a conocer a propios y extraños, la historia, cultura y gastronomía más representativa, consiguiendo mantener un fortalecimiento cultural en Celica.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <CULINARIA>, <PROYECTO DE INVESTIGACIÓN>, <COSTUMBRES Y TRADICIONES>, <GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA>, <ESTANDARIZACIÓN>, <CELICA (PARROQUIA)>.

0404-DBRA-UTP-2022

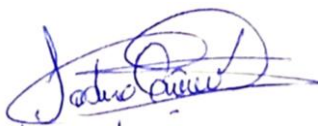
28/06/2022



SUMMARY

The objective of this research work was to study the customs and culinary traditions of Celica town, Celica canton, Loja province in order to publicize its history, customs, traditions and gastronomy, the research is qualitative. and field, with an exploratory, descriptive and explanatory design, empirical method and non-probabilistic sampling were applied, where information was collected through the use of interviews directed to a focus group of 45 people and surveys applied to a sample of 300 people starting from the age of 15 to 69 years who collaborated to complement the information. Through this study, the most consumed and representative traditional dishes were identified: White Repe 33.33%, celican tamal 23.67%, Peas with bananas 22.33%, Humitas or sambates 22.33%, Honey with cheese 22.33%, Coffee 19.33%, Horchata 16.67%, Sponge cake 16.67%, Sweet tamale 15.33%, Chanfaina 12, 67%, Strained grated banana 11.00% and Cecina with 11.00%. Once the recipes were obtained, ingredients, utensils, methods and cooking techniques were identified, as well as their methods of preparation. At the end of this work, it is concluded that Celica town is a place full of culture and culinary tradition, in which products from the area are used, such as those cultivated and the animals raised by their people. With this, it was possible to create the digital magazine, "CULINARY CUSTOMS AND TRADITIONS OF CELICA TOWN", which will serve as a guide and source of inquiry, in this way to spread and make known to locals and strangers, the history, culture and gastronomy more representative, managing to maintain a cultural strengthening in Celica.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <CULINARY>, <RESEARCH PROJECT>, <CUSTOMS AND TRADITIONS>, <REPRESENTATIVE GASTRONOMY>, <STANDARDIZATION>, <CELICA (TOWN)>.



María Yadira Cárdenas Moyano

C.I.: 0603368796

INTRODUCCIÓN

La cultura había sido la cenicienta en el campo de las ciencias sociales, debido a que la mayoría de los autores habían privilegiado los aspectos económicos y políticos e ignoraban sistemáticamente la importancia de la cultura. En las últimas décadas las cosas han cambiado: se ha producido un “giro culturalista” y ha nacido una nueva sensibilidad que pone de manifiesto la importancia de los aspectos culturales en la sociedad contemporánea (Busquet Duran, 2015, p. 9).

No sólo hay un interés renovado en el campo de la historia, la antropología o la sociología por los aspectos culturales, sino que algunos autores consideran la cultura como una dimensión fundamental del mundo actual. La cultura tiene su fundamento en la tradición y se caracteriza por un elevado grado de exigencia a la hora de juzgar las cualidades de la creación cultural. Existe una tendencia a idealizar los productos de la tradición cultural, quizá porque del pasado hemos heredado un sin fin de conocimientos, mismos que han resistido con el paso del tiempo (Busquet Duran, 2015, p. 9).

La tradición cultural es como un tesoro heredado. Se trata de un valioso legado que hay que conservar. La alta cultura se puede perder o se puede ver terriblemente debilitada, deformada y degradada en manos de personas poco sensibles y sin escrúpulos. También se puede ver amenazada por la reproducción tecnológica, el mercadeo del arte y la banalización que comporta a menudo la divulgación cultural (Busquet Duran, 2015, p. 20).

Desde una perspectiva humanista, es necesario que la cultura sea preservada mediante la acción coordinada de una serie de instituciones especializadas: museos, bibliotecas, salas de concierto, teatros. Lógicamente, la familia y las instituciones educativas tienen una importancia primordial en la difusión y la transmisión de esta tradición a través de las generaciones (Busquet Duran, 2015, p. 20).

Con este trabajo de investigación se pretende, en la medida de lo posible, contribuir a esclarecer y difundir la cultura de la parroquia Celica ubicada en el cantón Celica, provincia de Loja, dueña de un patrimonio excepcional, como también posee una cultura culinaria que resalta la cocina de su pueblo (Viesca González, 2019, p. 10).

Se ha hecho también un reconocimiento al trabajo de quienes han contribuido al conocimiento de este patrimonio cultural inmaterial y su gastronomía regional, desde Sebastián de Benalcázar y los habitantes nativos de este bello lugar, quienes plasmaron por escrito sus impresiones

panorámicas del paisaje pintoresco de la parroquia, aunque con insuficiente información acerca de las costumbres y tradiciones celicanas (Viesca González, 2019, p. 10).

Aquí se incluye también a los pobladores, artesanos, cocineros y, particularmente, a la población longeva, que han hecho posible la preservación de sus conocimientos ancestrales, de su aprovechamiento para la aplicación de las técnicas y métodos culinarios en sus preparaciones. Muchos de estos saberes sólo se han transmitido de manera oral y de generación en generación; por ello, están en grave riesgo de desaparecer (Viesca González, 2019, p. 10).

Mención especial se merece el programa del adulto mayor organizado por el Patronato de Acción Social del cantón Celica, que a través de esta organización fue posible un fácil acceso a la información recopilada por cierto grupo de habitantes como fueron los adultos mayores de la parroquia. El material que aquí se presenta se construyó empleando la información que generaron, proporcionaron de manera directa o indirectamente, todos estos actores con relación a la cultura y gastronomía celicana, más los resultados de investigaciones propias (Viesca González, 2019, p. 10).

Sobre la cocina celicana aún falta mucho por investigar; lo mostrado en esta investigación es sólo una parte del conocimiento, sin embargo, con este documento se pretende demostrar la diversidad cultural y tradicional que le caracteriza a la parroquia Celica, por lo que nace la necesidad de difundir sus saberes ancestrales, mediante el diseño de la revista gastronómica digital “Costumbres y Tradiciones Culinarias de la Parroquia Celica”, misma que puntualiza datos generales, antecedentes históricos, eventos festivos y religiosos, las preparaciones culinarias de la parroquia, en la que constan, ingredientes, procesos, métodos y técnicas de cocción, que servirá como medio y fuente de investigación para las presentes y futuras generaciones (Viesca González, 2019, p. 11).

OBJETIVOS

Objetivo general

- Investigar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, cantón Celica, provincia de Loja, a través de la revisión bibliográfica en revistas o artículos de alta información científica, para la difusión de los saberes ancestrales locales mediante la publicación de una revista digital con enfoque cultural y gastronómico.

Objetivos específicos

- Recopilar información mediante revisión bibliográfica, aplicación de entrevistas y encuestas relacionadas, con la finalidad de conocer las costumbres y tradiciones culinarias vigentes, en peligro y extintas de la parroquia Celica.
- Conocer las preparaciones culinarias de la parroquia Celica, a través de la identificación de ingredientes, utensilios, métodos y técnicas de cocción, para la estandarización de recetas.
- Diseñar una revista digital de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, por medio de la aplicación y creación en plataformas virtuales para su difusión mediante la página oficial del GAD municipal.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

La historia de Ecuador y su diversa geografía han ayudado a forjar las identidades culturales de las comunidades que se encuentran a lo largo de costas del Pacífico, se asientan sobre los fríos paisajes montañosos andinos y se extienden a través de los ecosistemas de exuberante vegetación de la selva amazónica. Con una población de aproximadamente 17.947.408 millones de habitantes dato obtenido del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en adelante INEC, el país se divide en costa, sierra, amazonía y la región insular (Ayala Mora, 2015, pp. 296–300).

Ecuador es un país multiétnico, y su población es de herencia indígena, africana y europea. La mayoría de los ecuatorianos son mestizos, con una mezcla de ascendencia española e indígena. Las tradiciones culinarias varían mucho según la región. Los visitantes de Ecuador pueden disfrutar de sus productos exóticos y una sorprendente variedad de sabores en sus platillos culinarios (Ayala Mora, 2015, pp. 296–300).

1.1. Patrimonio cultural inmaterial

El Patrimonio Cultural Inmaterial de ahora en adelante PCI comprende “un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión PCI de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida”(Irigaray S., 2013, p. 2).

La Convención de 2003 para la salvaguardia del PCI de la Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación, que en inglés significa United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization, de ahora en adelante UNESCO, define al PCI como: los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural (Irigaray S., 2013, p. 3).

Este patrimonio vivo es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente y del desarrollo sostenible de la humanidad. Así mismo reconoce dicho documento que el PCI cumple una inestimable función como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos (Irigaray S., 2013, p. 3).

1.1.1. Contexto del patrimonio cultural inmaterial

El PCI comprende manifestaciones y valores culturales contenidos en la música, la cocina, la oralidad, los ritos y las creencias, la medicina tradicional, los conocimientos y tecnologías tradicionales expresados en las artes del espectáculo, las tradiciones orales y la toponimia local expresadas en el lenguaje como vehículo de transmisión (Morales, 2015, p. 242).

El PCI tiene la capacidad de transmitir sentimientos de “identidad y continuidad contribuyendo así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana” que están contempladas en los tratados internacionales de Derechos (Morales, 2015, p. 242).

Ecuador cuenta con 24 provincias donde el Patrimonio Material e Inmaterial es diverso pues en este territorio conviven 27 pueblos indígenas, un pueblo afroecuatoriano y la población mestiza, reconocidos constitucionalmente. En este contexto, el Art. 21 de la Constitución de la República del Ecuador, considera que “la cultura es patrimonio del pueblo y constituye elemento esencial de su identidad”. Por lo tanto, el PCI será el eje fundamental del desarrollo del país (Morales, 2015, p. 242).

1.2. Cultura

Antropológicamente cultura se asociaba básicamente a las artes, la religión y las costumbres. Recién hacia mediados del siglo XX, el concepto de cultura se amplía a una visión más humanista, relacionada con el desarrollo intelectual o espiritual de un individuo, que incluía todas las actividades, características y los intereses de un pueblo (Molano L., 2007, pp. 70–72).

Está compuesta tanto por elementos heredados del pasado como por influencias exteriores adoptadas y novedades inventadas localmente. “La cultura tiene funciones sociales, una de ellas es proporcionar una estimación de sí mismo, condición indispensable para cualquier desarrollo, sea este personal o colectivo” (Verhelst, 1994; citado en Molano L., 2007, pp. 70–72).

Esta nos permite entender la identidad étnica, por ello es importante conocer el proceso social que cada pueblo haya conservado para llegar a tener determinadas características culturales. Saber, por ejemplo, que una comunidad es eminentemente agrícola, es importante, pero es más importante conocer por qué la agricultura es el centro de su identidad. Un aspecto fundamental de la cultura, como conjunto articulado, es la capacidad de dar significado a cada uno de estos diversos elementos (Tibán, 2009, p. 34).

Por ejemplo, si un pueblo tiene respeto por sus antepasados, este respeto se evidencia en las costumbres, actitudes e incluso en la comida. Un ejemplo de esto es el 2 de noviembre que celebramos en los Andes ecuatorianos el Día de Difuntos, en esta fecha festejamos a nuestros antepasados preparando la colada morada y las wawas de pan. Según el historiador Galo Ramón, las wawas son el recuerdo de los “malkis”, es decir, de las momias que en tiempos precolombinos las familias veneraban como antepasado común de un conjunto de familias (Tibán, 2009, p. 34).

Cuando los españoles destruyeron las “malkis”, los indígenas las recrearon en forma de pequeñas personas de pan, este ejemplo nos permite comprender que las tradiciones, la comida, las prácticas y actitudes son parte de una especie de tejido que las agrupa y da significado, ese tejido sería la cultura. Este sistema se va estructurando a nivel social a través de la historia y sobre la base de instituciones y prácticas que van reproduciendo los patrones considerados y aceptados como propios y necesarios para la sobrevivencia del grupo (Tibán, 2009, p. 34).

Los individuos acceden a este sistema a través de su integración y participación en esas instituciones sociales como el lenguaje, la familia, los mitos y las leyendas, la escuela, las tradiciones, las costumbres, las formas de trabajo y las relaciones sociales (Tibán, 2009, p. 34).

1.2.1. Identidad cultural

De acuerdo con estudios antropológicos y sociológicos, la identidad surge por diferenciación y como reafirmación frente al otro. Aunque el concepto de identidad trascienda las fronteras (como en el caso de los emigrantes), el origen de este concepto se encuentra con frecuencia vinculado a un territorio (Molano L., 2007, p. 73).

La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias. “Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad” (González Varas, 2000; citado en Molano L, 2007, p. 73).

1.2.2. Cultura ecuatoriana

La cultura está representada por las tradiciones, el arte, el pensamiento y educación de su gente. Por tanto, su tratamiento debería significar una prioridad en un régimen de gobierno, con el fin de mantener y conservar rasgos propios que configuran una identidad y que lastimosamente

debido a varios factores, entre ellos la globalización y las comunicaciones, amenazan con perderse (Espinosa Vélez, 2012).

La cultura ecuatoriana es de una riqueza sin igual, con una mezcla de etnias asentadas en diversas regiones, cada una de ellas con especificidades diferentes y con conocimientos ancestrales que han traspasado la barrera del tiempo, estos constituyen un patrimonio colectivo, que modelan el ambiente en que se van sucediendo a las nuevas generaciones (Espinosa Vélez, 2012).

En el instante en el que se transmiten estos saberes se conectan con el presente y éste con el futuro en conexión ininterrumpida, como las gotas de agua de una corriente. Es así como la cultura ecuatoriana ha implicado en el saber espiritual y hereditario, mismo que se ve reflejado en la objetividad de su pueblo (Espinosa Vélez, 2012).

1.2.3. Transmisión de la cultura

La transmisión de la cultura en una sociedad se da a través de lo que se conoce como la endoculturación y socialización, el ser humano desde que nace está sujeto a la ayuda y por lo tanto a la interacción con otras personas y por medio de esta interacción el niño como el adulto aprende de la cultura del grupo perteneciente (Benítez y Garcés, 1986, pp. 11–12).

1.3. Costumbre

Costumbre es la palabra bajo la cual se designan al conjunto de actividades o actos que las personas realizan de manera habitual. Estas pueden tener su origen en la repetición constante de cierto acto, lo cual hace que se termine transformando en una costumbre. O puede ser el resultado de una tradición cultural que se pasa de generación en generación. Se suelen distinguir las costumbres según la cultura de cada país. (Cao, 2018).

De esta manera se habla de diferentes costumbres que forman parte de lo tradicional en cada país y que se repiten, generalmente, en cualquier parte dentro del mismo. Un ejemplo de esto es el hábito que existe en Ecuador de tomar cierta bebida llamada café en las reuniones sociales. La costumbre existe porque un acto se repite a lo largo de las generaciones dentro de una comunidad específica (Cao, 2018).

Es algo propio del ser humano el hecho de crear costumbres a lo largo del tiempo. Se trata, en cierto modo, de una forma de unión social o espíritu de comunidad que se basa en los objetos y actos comunes (Cao, 2018).

Ciertos lugares del mundo tienen costumbres peculiares que a otras personas les pueden resultar extrañas. Sin embargo, el hecho de repetirlas siempre hace que, para aquellos que la tienen, sea algo normal. Muchas de las veces el desconocimiento o la ignorancia hacen que las personas vean de mal modo una costumbre solo por el hecho de no comprenderla (Cao, 2018).

1.4. Tradición

Etimológicamente el término “tradere” viene del latín, que deriva la tradición, es decir lo que viene transmitido del pasado y hace referencia al conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente. La tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, y para mantenerse vigente, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural, de aquí, justamente, su versátil capacidad de cambio y de adaptación cultural (Arévalo, 2004, p. 3).

Esta para ser funcional, debe estar en constante renovación, debido a que se crea, recrea, inventa y destruye cada día, ella contiene en sí misma los gérmenes de la estabilidad y del cambio, que, en términos de adaptación sociocultural, es consustancial a toda sociedad dado que continuamente se crean nuevas formas de expresión cultural (Arévalo, 2004, p. 3).

Lo tradicional, en general, es propio, aunque no en exclusiva de las clases, sectores sociales campestres y del medio urbano, es decir, que todos los grupos sociales, urbanos o rurales, tienen tradición. En la ciudad también se dan expresiones tradicionales provenientes del mundo rural a través de la emigración, en otras palabras, existe una cultura tradicional, más allá de la ruralía, en el medio urbano (Arévalo, 2004, p. 3).

1.4.1. Tradiciones del Ecuador

Ecuador es un país rico en tradiciones y costumbres. Un país que aprecia lo suyo, porque con el paso del tiempo recuerda y vive cada una las costumbres de los antepasados y de las nuevas generaciones. Es la diversidad de un pueblo que siente sus fiestas, la música, comparte sus danzas, comidas tradicionales o típicas, es decir su gastronomía, el idioma y las artesanías. Expresiones propias que van y vienen de cada rincón y que se reparten entre la sierra, la costa, la amazonía y la región insular (Vélez Del Hierro, 2017).

1.4.2. Fiestas tradicionales del Ecuador

El Ecuador cuenta con varias tradiciones y costumbres, que se destacan como identidad nacional. Han permanecido a lo largo del tiempo, y se ha convertido en una herencia cultural. Estas

tradiciones manifiestan la plurinacionalidad y la pluriculturalidad, que se extienden a lo largo de todo el territorio nacional (Pereira V., 2009, p. 9).

Manifestaciones culturales como la historia, costumbres y tradiciones se han transformado en atractivos turísticos, y con ello tienden a formar parte de la fortaleza cultural que posee el país para compartir con los países del mundo. Toda fiesta se constituye a partir de un paquete de acciones y actuaciones realizadas por una colectividad en forma extraordinaria, generalmente periódica y más o menos codificada (Pereira V., 2009, p. 9).

Estas acciones recuerdan momentos fundamentales de la memoria común o propician situaciones esperadas por los participantes. Las festividades se incluyen tanto formas religiosas, como profanas: desfiles, ofrendas, celebraciones, discursos, representaciones, ambas remiten a un orden trascendente, una zona sagrada o una dimensión imaginaria que sublima o mitifica ciertos aspectos fundamentales del haber social (Pereira V., 2009, p. 12)

La fiesta como un fenómeno social y cultural muestra una gran diversidad de expresiones e interpretaciones. Éstas dependen fundamentalmente de la diversidad y heterogeneidad social, lingüística, ética y cultural de los pueblos y sociedades que la celebran, de los personajes y actores sociales e institucionales y de otros factores (Pereira V., 2009, p. 24).

Algunas de las festividades más representativas se mencionan, a nivel nacional tenemos: los Carnavales, Miércoles de Ceniza, Cuaresma, Semana Santa, Día de Difuntos, Navidad, Año Viejo y Año Nuevo, en la región costa: Rodeo Montubio, Kasama; en la amazonía está la Fiesta de la Chonta, en la región insular se festeja el Día del descubrimiento de las Islas y el Festival de la langosta, finalmente en la región sierra están la Diablada de Píllaro, Fiesta de las Flores y las Frutas, la Mama Negra, Inti raymi y la fiesta de la Virgen del Cisne en la provincia de Loja (Pereira V., 2009, pp. 32–36).

1.4.3. Tradiciones culinarias

La alimentación nos nutre físicamente y es al mismo tiempo un componente esencial de la cultura, “alimento” no es todo lo que biológicamente se puede consumir, sino aquello que cada cultura selecciona entre una amplia gama de productos posibles como resultado de procesos históricos concretos que dan lugar a tradiciones culinarias específicas (Hernández R., 2018).

Lo que se come en cada lugar está relacionado con el entorno ecológico y los procesos de producción, distribución y consumo; pero también con factores ideáticos no ligados estrictamente

a la infraestructura cultural. Las tradiciones culinarias son transformadas en patrimonio cultural o gastronomía (Hernández R., 2018).

El fenómeno se inscribe en una dinámica general característica de nuestro tiempo: la patrimonialización de la cultura, entendida como un proceso socialmente construido por el que las sociedades revalorizan determinados elementos materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición (Hernández R., 2018).

La tradición alimentaria es elevada a la categoría de patrimonio cultural alimentario o gastronomía, esta se conceptualiza como alimentación patrimonializada y comprende saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociados a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto (Hernández R., 2018).

Este repertorio de elementos heredados es reinterpretado de acuerdo con ideas contemporáneas (valores, conocimientos e ideologías globales), desarrollando además nuevos usos y funciones. La naturaleza sobresaliente de la gastronomía se desprende del hecho de que ésta es una selección de toda una tradición culinaria (Hernández R., 2018).

Las tradiciones culinarias en la cultura ecuatoriana varían mucho según la región: los elementos gastronómicos costeros a menudo son el pescado y las legumbres, mientras que la cocina andina prefiere la carne, el arroz y el maíz molido, en las islas Galápagos pueden deleitarse con su gastronomía en donde pueden disfrutar de sus langostas exóticas, sabrosos mariscos y una sorprendente variedad de platos tradicionales. Por último, pero no menos importante la amazonía ofrece una variedad de productos exóticos como la chonta y diversos platos culinarios (O. Pérez, 2013, p. 7).

1.5. Gastronomía

La gastronomía es la unión entre la cultura y los alimentos. De hecho, abarca el comportamiento y las relaciones del ser humano con el entorno a través de la comida, por lo que entra en juego la tradición, las costumbres, las raíces, la evolución de una sociedad entorno a la ella (Varela, 2019).

En el mundo existe una amplia versatilidad en la gastronomía, el cual no solo dependen del país, sino de otros factores como el tipo de alimentación, las fechas, la orientación espiritual elegida, los descubrimientos culinarios, todos estos factores a su vez están influidos por la región en la que se desarrolle la gastronomía, así como las tradiciones y la cultura de cada zona (Varela, 2019).

La gastronomía es una fórmula de comunicación y transmisión cultural, considerada como uno de los elementos fundacionales de cualquier cultura y trazar vínculos entre la alimentación, el territorio y la cultura. Tiene un gran potencial para explorar y desarrollar, tanto desde el punto de vista de la academia como en lo profesional (Fusté F., 2016).

Queda patente que son muchas las disciplinas que tratan la cocina, la gastronomía y todo lo relacionado con el patrimonio y las tradiciones culinarias. En el diseño, por ejemplo, de las estrategias de comunicación, la promoción o el marketing de tal idiosincrasia, son fundamentales para la documentación (Fusté F., 2016).

1.5.1. Gastronomía ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especies y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y la creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales (Vega et al., 2018, p. 11).

La ubicación de nuestro territorio determina una intensa radiación solar que intensifica la carga energética de todo en cuanto florece y fructifica. Sobre esta base de condiciones naturales y acontecimientos históricos, la diversidad climática y ambiental y las peculiaridades comunitarias, estimularon una verdadera floración de costumbres y técnicas del buen comer (Rojas, 2000).

La difusión de la comida ecuatoriana por quienes poseen los enciclopédicos conocimientos y la variedad de sus recetas, con una singular característica, el uso del condimento esencial el amor, amor a los humildes ingredientes. El Ecuador es un país rico en culturas, flora, fauna e historia. Todo esto conlleva a una gran diversidad gastronómica (Rojas, 2000).

El entendimiento de donde proviene una preparación, su representación para determinada cultura o el porqué de su elaboración y significados de sus componentes es esencial para poder apreciarla y comprender la razón por la cual forma parte de la cultura ecuatoriana (Vázquez, 2016, p. 6).

La existencia de las cuatro principales regiones costa, amazonía, región insular y sierra, dentro del país se caracteriza por la variedad de la materia prima, productos, ingredientes y su gastronomía, cada región posee sus respectivas costumbres y tradiciones. Lo que hace del Ecuador un lugar diverso y con una cocina única (Ciarrocchi, 2021).

1.5.2. Gastronomía de la Costa

Paraíso verde con miles de hectáreas de platanales con cacao, banano y café. Contiene las piscinas camaroneras y los frutos de un mar generoso, de tierras polícromas y de un buen folclor, tiene un destacado arte culinario cuyos productos nativos son el pescado, mariscos, coco, yuca, camote y

una variedad de frutas. Posee una diversidad de recetas como la cazuela, encocados, biches, ceviches, cocadas, manjares, envueltos, emborrajados. Una región que conserva con gran fidelidad sabias recetas y el efecto a la buena mesa (Rojas, 2000, p. 4).

1.5.3. Gastronomía de la Amazonía

Es un extenso territorio selvático surcado por grandes ríos. Varían entre las ciudades y los pueblos, con pequeños caseríos y con poblados indígenas. Viven en la región pueblos nativos como Secoyas, Huaoranis, Kichwa, Achuar, Siekopai, Shiwiar, Shuar, Waodani (Aguinda et al., 2018).

Los grupos indígenas tienen una cocina típica caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona como la yuca, chonta, cacao, especias como la canela (Rojas, 2000, p. 176).

Variedades de pescado, carne de guanta y guatusa, preparados de mono y lagarto, maitos, asados, ahumados y envueltos son la base de una comida nutritiva y sabrosa, que se acompaña con sus bebidas tradicionales como la chicha de yuca, chicha de chonta. Muchos de los usos de estos grupos étnicos son guardados con celoso secreto, este llega también a ciertas formas culinarias (Rojas, 2000, p. 176).

1.5.4. Gastronomía de la región Insular

Tiene una exótica belleza de su paisaje volcánico y la riqueza de su fauna única en el mundo. Esa fauna con extrañas supervivencias biológicas sugirió a Darwin su teoría de la evolución de las especies. Las Galápagos son algo único en el mundo considerado un Patrimonio Natural de la Humanidad (Rojas, 2000, p. 189).

Al estar en plena línea ecuatorial las islas disfrutan de un clima placentero. Las criaturas más admiradas son tortugas, iguanas y una fauna submarina riquísima. Los frutos del mar como el atún y el bacalao presiden en la cocina de los pequeños restaurantes, también están el ganado vacuno y caprino que permite variar los menús (Rojas, 2000, p. 189).

1.5.5. Gastronomía de la Sierra

Dispone de un rico acervo alimentario, cuyos orígenes se remonta a tiempos precolombinos, posee un extenso espacio geográfico que va desde los páramos hasta las zonas templadas, los cuales permiten sembrar una variedad de alimentos como: maíz, trigo, cebada, papa, café e infinidad de frutas propias de la zona (Rojas, 2000, pp. 60-92-112-114-160).

Dentro de las carnes que más se utilizan para el consumo son: res, cerdo, cuy, gallina criolla, chivo, sin olvidar los diversos envueltos, es una región que contiene una rica tradición cultural, una amplia gama gastronómica, donde se conserva la vida tradicional y cotidiana de los pueblos (Rojas, 2000, pp. 60-92-112-114-160).

La cocina de los Andes ecuatorianos está basada en tres productos básicos: maíz, papa y fréjol. Los usos del maíz en la cocina andina son casi innumerables; la papa, por su parte, se come cocida, asada, en puré o se usan de base para locros y otras recetas; pero no son los únicos ingredientes propios, otros granos representativos son el haba, arveja, chocho y los cereales característicos son el trigo, cebada, avena y quinua (Rojas, 2000, p. 34).

La región sierra tiene 10 provincias, dentro de las cuales tenemos a la provincia de Loja, en donde, una de sus populares frases menciona, “Quien no conoce Loja no conoce mi país”. Dentro de la provincia de Loja se encuentra el cantón Celica, cuya capital o cabecera cantonal es la parroquia denominada con el mismo nombre “Celica” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2021).

La parroquia cuenta con una historia, cultura y tradición ancestral, la variedad de materia prima, productos propios de la zona y su deliciosa gastronomía acompañada de una diversidad de preparaciones tradicionales. En la siguiente sección se menciona información detallada acerca del cantón y la parroquia.

1.6. Antecedentes históricos

1.6.1. Cantón Celica

Tabla 1-1: Datos generales del cantón Celica

Cantonización	12 de diciembre de 1878
Población Total (al 2014)	14468 habitantes (INEC 2010)
Extensión	521,38 Km ²
Límites	Al norte con los cantones Paltas y Puyango, al sur con los cantones Macará y Zapotillo, al este con los cantones Paltas y Sozoranga, y al oeste con los cantones

	Pindal y Zapotillo.
Rango altitudinal	Zona baja: Entre 440 y 1100 m.s.n.m. Zona media: Entre 1100 y 1600 m.s.n.m. Zona alta: Entre 1600 y 2665 m.s.n.m.

Fuente: Documento de actualización de Celica, (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

1.6.2. Reseña histórica

El cantón Celica tuvo su primer asentamiento en un terreno denominado Cuzhinimi, aproximadamente a un kilómetro de la actual población, conforme se comprueba por los vestigios o ruinas que en la actualidad existen. Historiadores nacionales afirman que en la provincia de Loja habitaron las tribus de las Zarzas y Paltas, siendo esta última su predominio en los cantones de Paltas y Celica (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

Los primeros pobladores que habitaron este cantón fueron los pózules, zapotillos, pindaleños, mangahurcos, chaquinales, paltaguaycos, malacatos y guachanamáes. Celica, el nombre que fue dado por Sebastián de Belalcázar en su trayecto hacia la conquista del Reino de Quito capital de los Shyris Celica (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

Benalcázar quien se hospedó en una de las chozas que le ofrecieron los nativos, y al atardecer de un día de diciembre le asombra la maravilla de paisaje dibujado del sol tras los riscos del cerro Pircas, de la cual obtuvo su inspiración, bautizando a esta tierra con el nombre de Celica, que en latín significa Celestial, por la nitidez de su cielo azul turquesa y la policromía de los paisajes, y fue fundada el 01 de marzo de 1534 (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

Según datos históricos su presencia es a partir de 1782, luego de un sismo que destruyó la ciudad, fue fundada nuevamente. La ciudad de Celica está ubicada en las faldas del Pucará y fue fundada por Manuel Carrión en 1783. El 17 de mayo de 1878 por decreto del Gral. Ignacio de Veintimilla, (presidente de la república en ese entonces), en donde el 27 de mayo de ese mismo año se crea el cantón Celica (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

Es así como el gobierno del Gral. Veintimilla lo cantonizó el 12 de diciembre de 1878; y desde 1879 luego de que se realizaran las elecciones, el cabildo toma posesión entrando en funcionamiento la municipalidad, conmemorándose esta fecha como año de creación del cantón (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

1.6.3. Bandera del cantón Celica



Figura 1-1. Bandera del cantón Celica.

Fuente: (Bandera de Celica, 2018)

1.6.4. Escudo del cantón Celica



Figura 2-1. Escudo del cantón Celica.

Fuente: (Escudo de Celica, 2018)

1.6.5. Mapa del cantón Celica

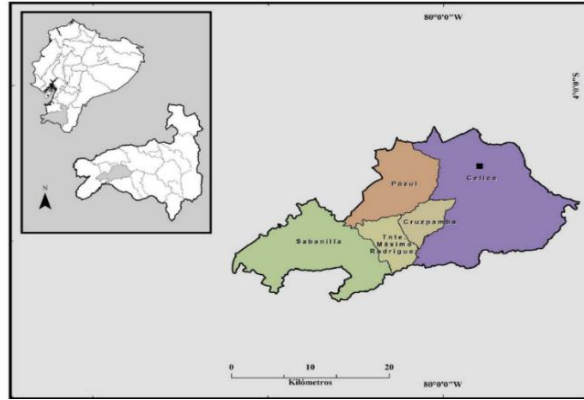


Figura 3-1. Mapa del cantón Celica.

Fuente: (Loaiza S., 2017)

1.6.6. Clima y ubicación

Se encuentra a una altitud de 1976 m.s.n.m., al sur occidente de la provincia de Loja. Goza de una variedad de climas: frío, lluvioso, templado húmedo, cálido y cálido seco. Debido a estar ubicado en el régimen costa este cantón goza mayoritariamente de un clima caliente y seco que abarca un 60% de superficie del cantón (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 34).

Las partes altas poseen climas templados y fríos, la temperatura promedio es de 18 °C en la zona montañosa y de 30 °C en la parte baja. Sus límites son: al norte limita con Pindal, Puyango y Paltas; al sur con Macará; al este con Sozoranga; y al oeste con Zapotillo. La superficie es de 521,38 Km² y cuenta con una población de 14468 habitantes aproximadamente (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 37).

1.6.7. División política

El cantón Celica se encuentra estructurado por Celica como su cabecera cantonal y única parroquia urbana y por cuatro parroquias rurales: Cruzpamba, Pózul, Sabanilla y Teniente (Tnte.) Maximiliano Rodríguez (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 19).

Celica se localiza en una zona de transición entre los Andes y la Costa del Ecuador, con características muy variables, variación que le permite establecer tres tipos de zonas de vida como son: Bosque muy Seco-Tropical, Bosque Seco Pre-montado y el Bosque Seco Montado Bajo, esto le da a obtener una gran diversidad de flora y fauna, con un número importante de especies endémicas (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 40).

1.6.8. Parroquia Celica “Celestial Celica”

La parroquia Celica tiene una extensión de aproximadamente 240,59 Km², con una población de 7323 habitantes, según el INEC en el último censo realizado en el año 2010. De clima templado y frío, su temperatura oscila entre los 14 y 16°C grados centígrados. Fue creada el 12 de diciembre de 1878, y desde 1879 cada año se celebra un aniversario más de creación (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

En cuanto a sus límites están: al norte con los cantones Paltas y Puyango, al sur con los cantones Macará, al este con los cantones Paltas y Sozoranga, y al oeste con las parroquias, San Juan de Pózul y Cruzpamba (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

La parroquia de Celica está conformada por los siguientes barrios:

- **Barrios del área urbana:** 5 de Septiembre, 9 de Diciembre, Amazonas, San Vicente, Alborada, Centenario, Defensa civil, La confraternidad, La Unión-Central, los Pinos, Reina del Rosario, Sucre, Tnte Maximiliano Rodríguez (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 133).
- **Barrios del área rural:** Callejones, Casharrumi, Ceibopamba, Cerro Verde, Cola Cola, Colay, Cosa Cosa, Cuchihuasi, Cuchinimi, Domingullo, El Cardo, El Empalme, El Naranjo, Hacienda Nueva, Higuerones, Jorupe, La Sangul, La Zanja, Mullunuma, Muyo Muyo, Pajonal, Paltahuayco, Piedras Blancas, Porotillo, Quiara, San pablo, Santa Martha, Zhugzho, Trigal, Undanamá, Sasanamá (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 133).

La parroquia está conformada por barrios ubicados en la zona urbana y rural, además de ser el centro administrativo, económico y de servicios de todo el cantón, es decir, es la cabecera cantonal y parroquial del cantón Celica (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 133).

Su topografía plasmada de contrastes, azuladas montañas, verdes y profundos valles, diversos pisos climáticos, exuberante agricultura y variada ganadería, ofrece un valioso panorama de atractivos naturales (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 133).

1.7. Flora y fauna

Celica se destaca por su diversidad de flora y fauna, desde sus bosques con variedad de climas los hay secos y templados, así como plantas, frutos y animales propios de la localidad. En el cantón predominan los bosques secos, los cuales constituyen parte de la Región Biogeográfica

Tumbesina, reconocida a nivel global por su importante endemismo de plantas y animales (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 40).

1.7.1. Flora

Dentro de la vegetación arbórea natural del cantón se encuentra: arabisco (*Jacaranda mimosaeifolia*), almendro (*Terminalia valverdae*), motilón (*Hyeronima macrocarpa*), Amarillo (*Centrolobium paraense*), almendro (*Geoffroea spinosa*), chachacomo (*Escallonia paniculata*) (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 41).

Se encuentra especies como: charán, guácimo, guápala, faique, angolo, cacumbo, hualtaco, guayacán, amarillo, pasallo, barbasco, palo santo, ceibo, algarrobo, overal, etc. Otras especies arbustivas y herbáceas como: camotillo, borrachera, paja, abrojo, zen, añalque, ramírez, chilena (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 41).

1.7.2. Fauna

Entre las especies animales se han identificado peces de agua dulce como bagres y cholos. En el grupo de las aves los más representativos son patos, gavilanes, chilalos, loros, colibríes, tordos, chirocas, pavas de monte, perdices, lechuzas y búhos (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 42).

Entre los mamíferos tenemos zorros, armadillos, pumas, venados, sahinós, osos hormigueros, conejos, tejones entre los principales. Además, existen reptiles como pacasos, iguanas, lagartijas, serpientes coral y equis (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 42).

De las observaciones realizadas por ornitólogos, en el año 2011, se identificaron 139 especies de aves en el bosque seco, así mismo en el bosque húmedo de la parte alta de Celica se identificó una significativa presencia de aves migratorias y endémicas (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 43).

1.8. Patrimonio cultural material e inmaterial y conocimiento ancestral

La Constitución de la República del Ecuador establece en su Art. 379: Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, que comprende: “las lenguas, formas de expresión, tradición

oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo” (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 78).

“Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico”, “los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico”, “las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas” (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 78).

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 78).

En el cantón Celica su patrimonio cultural contempla 32 bienes arqueológicos y 52 viviendas patrimoniales, además de sus cultos relacionados a las manifestaciones socioculturales que se dan en este territorio, donde muestran la riqueza cultural y su relación con la naturaleza, que caracteriza la evolución histórica material e inmaterial de su identidad cultural (INPC, 2014; citado en Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 79).

1.8.1. Patrimonio inmaterial

El PCI es una de las principales manifestaciones que se da a nivel de país, se encuentra en cada festividad, religiosa, cívica, deportiva, social, sus costumbres y tradiciones, que permiten identificar a través de las diferentes manifestaciones culturales la identidad cultural de los pueblos. Corresponde a la “tradición oral en general, ritos y creencias, saberes y conocimientos referidos a la vida cotidiana, las artesanías, las técnicas productivas, la preparación de alimentos y medicinas (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 79).

Estas se encuentran en las diversas manifestaciones que se dan en el cantón y sus parroquias, dentro del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, en adelante INPC, se encuentran las siguientes fichas levantadas: Tradición musical de Celica, Romería a la Virgen del Rosario, Chanfaina, Dulce de arveja, Toronches Pasados. En la cabecera cantonal de Celica se realizan festividades, costumbres y tradiciones, cuya importancia radica en la absoluta naturalidad con que se cumplen, en donde giran alrededor del tema religioso (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019, p. 79).

1.9. Cultura de Celica

Por su propia idiosincrasia el celicano es respetuoso, leal y cumple con sus deberes, alegre en sus expansiones, totalmente de creencia católica y celoso respecto a su persona y tierra nativa. Alguien llamó a estas características "complejos comprimidos" (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

Sobre todo, al temperamento psíquico introvertido, reflejo del ámbito de la montaña, del sentimiento de la soledad y la grandeza telúrica que le rodea y que se transmuta en rica vida interior, pero a veces también en huraña esquivez para reclamar aquello a lo que se tiene derecho (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

Celica es cuna de héroes y heroínas, hombres y mujeres valientes que han aportado no solo a nivel provincial sino nacional como son: Tnte. Maximiliano Rodríguez y Gloria Vicenta Chiriboga, así como la primera médico ecuatoriana Matilde Hidalgo de Prócel, quien junto con su hermano escribieron la letra y música del himno de este cantón (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica, 2019).

1.10. Costumbres y cosmovisión

La cosmovisión significa la manera de ser y pensar de los individuos que pertenecen a determinado pueblo. Estas formas representativas se materializan a través de una gran cantidad de eventos que suceden en el transcurso del ciclo vital del ser humano (es decir, desde que nace, crece y muere), como en la vida social de los pueblos (Vargas, 2016, p. 3)..

Es un elemento fundamental en la construcción de la vida cultural de las poblaciones, que hace referencia a una serie de complejas creencias indígenas y europeas configuradas en las representaciones religiosas (Vargas, 2016, p. 3).

Existen ciertas costumbres como, por ejemplo: Semana Santa, Navidad, tres Reyes, Corpus Cristi, Misa Dominical, las Serenatas (tanto en el medio urbano como en el rural, es una hermosa costumbre sobre todo para disfrutar de folclor musical y de las coplas, que de acuerdo con la ocasión tiene un mensaje melodioso y literario) (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Celica, 2019, p. 79).

1.10.1. Artesanías

Elaboradas a base de materia prima del medio tenemos:

- **Lana de oveja y algodón:** las fibras presentan en su estado natural diferentes características que requieren transformarse para su hilado, las del algodón son muy cortas y por medio del vareado se forma una sola masa; las de lana, que se obtienen después del trasquilado, son largas y se enredan fácilmente, por lo que el cardado (tratamiento) cumple la función de acomodar todas las fibras en la misma dirección (Turok, 1988, p. 84).

Las del penco (agave) son sumamente largas, por lo que se “peinan” con un peine vegetal y se forma una madeja; el hilado es una transformación profunda de la materia, ya que de una masa indefinida surge un hilo resistente que servirá como base del tejido (Turok, 1988, p. 84).

- **El arte de las ollas de barro:** en la alfarería se necesita la arcilla, que fue definida como una roca sedimentaria dispersa y contenedora de minerales producto de la erosión. Esto le da unas características únicas y esenciales en el proceso de la alfarería, como tener plasticidad, flexibilidad y resistencia al cambio brusco de temperatura en el momento de su secado por medio del cocimiento (Martínez V., 2016, p. 30).

El modelado de esa masa barrosa se realizaba a mano en el proceso de elaboración de las vasijas de barro, luego se procede al cocimiento de la vasija que es la transformación de los minerales de la arcilla en un elemento cerámico (Martínez V., 2016, p. 30).

- **Fabricación de teja y ladrillo:** son piezas de barro, cocidas de diferentes formas y tamaños, que se usan para la construcción, la tierra que se utiliza en su elaboración debe ser más dura que la que se usa para la teja, se prefiere una tierra que contenga arena y sea cascajosa, pero el proceso que se realiza es idéntico al de la teja (Encalada V., 2003, p. 147).

Se usan moldes de madera, estos son colocados en el suelo mojados y enarenados, hay que rellenar los moldes con la mezcla de barro y se alisa con las manos, únicamente en la parte superior y luego se retiran los moldes (Encalada V., 2003, p. 147).

1.11. Tradiciones

1.11.1. *El saludo*

Saludar es una acción muy simple y altamente efectiva para crear y fortalecer vínculos interpersonales en la cotidianidad, es un acto comunicativo, de encuentro, de atención, cortesía o afecto, su origen se remonta cinco mil años atrás en el antiguo Egipto (atestiguado por los jeroglíficos); representaba pactos y arreglos entre hombres y deidades, el apretar las manos se percibía como una señal de acuerdo (Gálvez et al., 2015, pp. 10–11).

1.11.2. *Regalo*

El regalo en tanto acción e intención, está estrechamente ligado a la cultura ya que esta determina ciertos patrones comportamentales y ciertas características del por qué, cómo y cuándo se da en ocasiones particulares, también llamado obsequio y por tradición es un reconocimiento material a los lazos de amistad, parentesco o cortesía (Ibañes Y., 2010, pp. 17–22).

Es una forma de tributo a la relación que se ofrecen en fechas señaladas y expresan ideas o propósitos a través de un objeto concreto en el presente, este no implica necesariamente intercambio físico, aunque si suelen establecer compromisos de correspondencia, reciprocidad y espontaneidad (Ibañes Y., 2010, pp. 17–22).

1.11.3. Velorio

A partir de la muerte se han generado innumerables tradiciones mortuorias, costumbres funerarias e identidades culturales, tanto a nivel individual como a escala comunitaria y social. Así, cada cultura ha desarrollado sus propias concepciones con las que han pretendido interpretar y explicar lo que nos sucede y lo que nos ocurrirá después de morir.

Entre los ritos que se realizan, van desde el acontecimiento de la muerte hasta el momento de enterrarlo o disponer del cadáver según sus creencias, así como el tiempo que se toma para lograr la resignación ante la pérdida (Berrelleza et al., 2019, p. 14).

1.12. Fiestas

Los habitantes celicanos, se destacan por sus fiestas populares, donde afloran las costumbres, tradicionales, creencias, prácticas religiosas las cuales se las realizan:

- **Fiesta religiosa en honor a San Antonio de Padua: 13 de junio**

Santo franciscano de origen portugués, sacerdote y doctor de la Iglesia. Orador sagrado, fundador de hermandades y de cofradías, teólogo y hombre de gobierno, San Antonio de Padua dejó varios tratados de mística y de ascética; todos sus sermones fueron publicados (Fernández y Tamaro, 2004).

Un año después de su muerte fue canonizado, y su culto, muy popular, se generalizó a partir del siglo XV. Fue proclamado doctor de la Iglesia en el año 1946 por el papa Pio XII; en Celica se rinde honor a este santo a través de una novena y una misa religiosa celebrada el 13 de junio de cada año (Fernández y Tamaro, 2004).



Figura 4-1. San Antonio de Padua.

Fuente: (Agencia Católica de Informaciones, 1287)

- **Fiesta religiosa en honor al Divino Niño Jesús: 16 de junio**

Se dice que la devoción al niño Jesús comenzó en el Monte Carmelo, en Israel, que en su niñez Jesús frecuentaba visitar este lugar junto a sus padres José y María, para pasear y rezar. Los habitantes de este pueblo que tomaron gran cariño al pequeño niño, que incluso cuando este murió y resucitó al cielo, lo recordaron con gran afecto y admiración que siempre le oraban a la imagen del pequeño que permaneció en sus mentes (Rizzo, 2020).

Los carmelitas extendieron por Europa el fervor que le tenían a este santo. Fueron los españoles quienes trajeron consigo las tradiciones religiosas de estos santos, hasta la actualidad se practican las oraciones y los rezos a este santo por los habitantes celicanos (Rizzo, 2020).



Figura 5-1. Divino Niño Jesús.

Fuente: (Villa Roiz, 2020)

- **Feria ganadera, agrícola y artesanal en honor a San Pedro Apóstol: 27-29 de junio**

Simón era el apóstol de Jesucristo y el primer jefe de su iglesia. Él carecía de estudios, pero se distinguió entre los discípulos por su fuerte personalidad y cercanía al maestro, erigiéndose

frecuentemente en portavoz del grupo. Jesús fue quien le dio el seudónimo de Pedro al señalarle como la piedra que haría edificar su templo (Fernández y Tamaro, 2004b).

Jesús confirió a su primer discípulo como la máxima autoridad, menciona: “Bienaventurado eres tú Simón, hijo de Jonás, porque no te ha revelado eso la carne y la sangre, sino mi Padre que está en los cielos. Y to te digo que eres tú Pedro, y sobre esta piedra edificare mi iglesia, las puertas del infierno no prevalecerán contra ella. Te daré las llaves del reino de los cielos”(Fernández y Tamaro, 2004b).

En Celica se celebra la Feria Ganadera, Agrícola, Comercial y Artesanal del 27 al 29 de junio y en este último día se celebra la Santa Misa en honor a San Pedro Apóstol Patrono del cantón y por consiguiente de la parroquia o cabecera cantonal.



Figura 6-1. San Pedro Apóstol.

Fuente: (Guía Turística de Celica , 2018)

- **Fiesta religiosa en honor al Señor del Cautivo: 13 de octubre**

Según la historia, el año 1751, el sacerdote español, García Guerrero quiso dar a su pueblo una imagen del Señor; para lo cual se decidió utilizar un tronco, del que había brotado sangre luego que un labrador le diera un hachazo. Era de un árbol de cedro, encontrado en el cerro Zahumerio de Jililí. Por aquellos días, llegaron a Ayabaca tres jinetes vestidos con impecables ponchos, montados en tres caballos albinos (Cutivalú, 2017).

Se presentaron como artistas talladores y se comprometieron a esculpir la estatua de cedro con la condición de que nadie revelara nada sobre su llegada, ni que fueran interrumpidos, salvo para recibir sus alimentos al amanecer. Pasó el tiempo y los pobladores se acercaron al lugar, llamaron insistentemente, al no obtener respuesta, creyeron que los talladores se habían burlado de ellos (Cutivalú, 2017).

Entonces forzaron la puerta, al ingresar, encontraron con sorpresa que el taller estaba vacío. Incluso la comida permanecía intacta. Profundamente decepcionados, buscaron por todo el recinto y de pronto dieron con una imponente estatua de Cristo Nazareno. Esta medía 1.80m y tenía las manos cruzadas. Nació entonces la leyenda según la cual los escultores habían sido emisarios de Dios vestidos de chalanos (Cutivalú, 2017).

De esta forma, se empezó a hablar del Nazareno como una "obra de los ángeles". El 13 de octubre de cada año se celebra en Ayabaca la festividad en honor al "Milagroso Señor Cautivo" de dicha provincia de la serranía Piurana. Su devoción se propagó hasta la provincia de Loja, cantón Celica, debido a que el cantón se encuentra cerca de la frontera con el país vecino Perú, que año tras año se celebra a este Santo con gran fe y amor (Cutivalú, 2017).



Figura 7-1. Señor del Cautivo.

Fuente: (San Miguel de Piura, 2022)

- **Fiesta religiosa en honor a la Virgen del Rosario: 24 de noviembre**

La historia se remonta al año 1208 cuando a Domingo de Guzmán, un presbítero castellano, se le apareció la Virgen María en una capilla del monasterio de Prouilhe, Francia, con un rosario en las manos. Le enseñó a rezar y le dijo que lo predicara entre los hombres. Luego de esta aparición, Domingo se lo enseñó a los soldados liderados por su amigo Simón IV de Montfort antes de la Batalla de Muret, cuya victoria se atribuyó a la Virgen María (Sánchez R., 2012, p. 7).

En el siglo XVI, San Pío V instauró su conmemoración litúrgica el 7 de octubre, aniversario de la victoria en la Batalla de Lepanto, en la que las fuerzas cristianas derrotaron a los turcos que estaban invadiendo Europa, denominándola Nuestra Señora de las Victorias. Su sucesor, Gregorio XIII, cambió el nombre de su festividad al de Nuestra Señora del Rosario (Sánchez R., 2012, p. 8).

El 20 de octubre la celebración de las festividades en honor a la Santísima Virgen del Rosario, patrona de la parroquia Cruzpamba, donde propios y extraños expresan su fe y devoción. Una

festividad de gran fervor y religiosidad que la viven los fieles. Luego es trasladada a la parroquia Celica donde el 24 de noviembre de cada año los devotos conmemoran su fe a la Santa.



Figura 8-1. Virgen del Rosario.

Fuente: (Municipio de Celica, 2021)

- **Aniversario de cantonización de Celica: 12 de diciembre**

El 12 de diciembre de cada año se celebra un Aniversario de cantonización de este pueblo milenario, en la cual, se da apertura al Desfile Cívico Militar, participan todas las instituciones públicas y privadas rindiendo homenaje a Celica. Luego se realiza la Santa Misa en su Honor en la iglesia Matriz y al final se efectúa el baile con toda la localidad y se da por culminada esta festividad (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

Sin embargo, debido a la emergencia sanitaria por el Covid 19 se ha celebrado este aniversario cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Con la presencia de propios y extraños fueron participes de un destino lleno de costumbres, tradiciones, deliciosa gastronomía y gente trabajadora (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).



Figura 9-1. Parroquia Celica.

Fuente: (GAD Celica , 2018)

1.13. Gastronomía celicana

Al igual que toda la provincia de Loja, Celica goza de una gastronomía privilegiada. El Repe Blanco plato típico de la provincia pero que en este cantón tiene un toque especial hecho a base de quesillo fresco, leche, guineo y cilantro. Así como la tradicional sopa de arvejas con guineo,

cecina, fritada, el dulce de toronche maduro y verde, liberales, conserva, humitas, tamales (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

A continuación, se indican los platos tradicionales de la parroquia Celica:

Tabla 2-1: Gastronomía tradicional celicana

Platos tradicionales de la parroquia Celica	
• Tamal celicano	• Molo de guineo
• Humitas o sambates	• Molloco
• Repe blanco	• Haucha
• Arvejas con guineo	• Bizcochuelo
• Cecina	• Café
• Chanfaina	• Horchata
• Hornado mixto criollo	• Conserva de haba
• Sango o pepian	• Miel de toronches

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, 2019).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

1.14. Marco conceptual

1.14.1. Artesanías

Según Castro O., 2010, p. 25), las artesanías son el conjunto de obras tradicionales que reúnen lo utilitario y lo bello, dado que las obras artesanales están elaboradas para satisfacer las necesidades tanto materiales como espirituales.

1.14.2. Autóctono

De acuerdo con Olguín (2021), autóctono es aquello originario de un lugar, país, ciudad, pueblo o comunidad en que vive, los alimentos autóctonos, son aquellos que pertenecen a una región en la que se consumen, también se les conoce como productos nativos.

1.14.3. Creencia

Según Gispert (2000), creencia es firme asentimiento y conformidad con alguna cosa, respecto al completo crédito que se presta a un hecho o noticia como seguros, lo que se conoce como religión o secta.

1.14.4. Costumbre

De acuerdo con Bembibre (2010), costumbres son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que son parte de la tradición de una comunidad o sociedad y que están profundamente relacionados con su identidad, con su carácter único y con su historia.

1.14.5. Culinaria

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida (Blund, 2021).

1.14.6. Cultura

Según Molano L. (2007, p. 72), la cultura se considera al conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social, en ella se engloba las artes, modos de vida, derechos, valores, tradiciones y creencias.

1.14.7. Devoto

Según Castro O. (2010, p. 95), los devotos son aquellos consagrados, dedicados con fervor a obras de piedad y religión, son las personas que ayudan económicamente a los sacerdotes para las festividades.

1.14.8. Dianas

Por costumbre las dianas se tocan cuando comienza el día, y al principio se utilizaban instrumentos de viento como clarines y de percusión (cajas, bombo y platillos), sin embargo, ahora se usan trompetas y trombones para reforzar el sonido musical, al igual que un bajo eléctrico (Gálvez F., 2011).

1.14.9. Gastronomía

Definen a la gastronomía como el arte o la ciencia del comer bien, pero sin dejar de considerar aspectos como la calidad de la experiencia a la hora de comer, y la forma en que esta actividad

puede ser disfrutada, tales consideraciones están sujetas a connotaciones sociales, culturales y geográficas (Gillespie y Cousins, 2014, p. 2).

1.14.10. Identidad cultural

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias, la identidad no es considerado un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente, donde se alimenta de forma continua de la influencia externa (Molano L., 2007, p. 6).

1.14.11. Lidia de gallos

Las denominadas peleas de gallos son exponentes de la cultura popular tradicional, del esparcimiento y disfrute del tiempo libre para las comunidades, lo cual se ve arraigado en la participación de generaciones de galleros entre sus participantes y es considerado como un tradicional deporte de carácter competitivo (Mirabal P. y López F., 2011).

1.14.12. Métodos de cocción

Se denomina al conjunto de pasos que se requieren para transformar los alimentos a través de calor, puesto que se basan en las formas de conducción de calor; es decir, la manera de cómo el calor, cómo energía, se transmiten por medio de moléculas, en el mundo de la física, sólo hay tres formas de conducir el calor: por convección, o fluidos como el agua o el vapor; por radiación, o gracias a ondas que irradian calor; y, por último, por conducción a través de materiales conductores de calor (Guzmán, 2020).

Los métodos de cocción se dividen en:

- ***Cocción en medio líquido***

Se realiza sumergiendo el alimento en agua fría, hirviendo o en caldos o fondos de cocción, además existen variaciones en las que los alimentos no toman contacto con el medio líquido, se cuecen mediante ligeros hervores o a plena ebullición, en donde se utilizan temperaturas que rondan los 100°C (Toyos, 2017, p. 22).

- ***Cocción en medio seco o aéreo***

La cocción se produce por el contacto directo con la llama o la fuente de calor, en un medio de calor seco como el horno, este es un tipo de cocción que produce una concentración de sabores (Toyos, 2017, p. 22).

- **Cocción en medio graso**

Se realizan con aceites y grasas, habitualmente se utilizan temperaturas superiores a los 100°C, que pueden llegar a alcanzar los 200°C (Toyos, 2017, p. 22).

- **Cocción mixta**

Es la unión de dos fenómenos de la concentración por dorado, y expansión luego del mojado (Guzmán, 2020).

Cada uno de estos métodos de cocción se subdividen en:

Tabla 3-1: Métodos de cocción

Métodos de cocción		
Cocción en medio líquido	Hervido	Consiste en cocer los alimentos a una temperatura inferior al del punto de ebullición, sin embargo, conlleva otros métodos de cocción.
	Baño maría	Colocar el recipiente que contiene la preparación dentro de otro de mayor tamaño con agua en ebullición, el punto de ebullición debe ser suave, así se evita que el agua penetre dentro de la preparación.
	Al vapor	Verter un medio líquido en una cacerola, hasta la cuarta parte de esta, luego se acomoda el alimento a cocer, sobre una rejilla o cesta, que se sujeta en el interior el recipiente y permite el paso del vapor, generalmente se realiza con la cacerola tapada, el cual permite conservar las vitaminas y minerales liposolubles de los alimentos.
Cocción en medio seco o aéreo	Horneado	Se utiliza la convección del aire y la radiación infrarroja, en otras palabras, se utiliza un lugar a temperatura controlada, para que el calor de las paredes y el aire cueza los alimentos.
	Asar	Asar un alimento significa exponerlo a la acción directa del calor, por contacto cómo sucede en una plancha o por radiación, en una parrilla, en el asado, debe controlarse la fuente de radiación para lograr una cocción adecuada o de lo contrario puede obtenerse un corte quemado por la superficie con el centro frío.
Cocción en medio graso	Saltear	Dorar trozos de alimentos, ya sea carnes rojas, aves, pescados, hortalizas, en un recipiente sobre un cuerpo graso, sin líquido alguno y a calor vivo, luego, se incorpora un medio líquido, ya sea caldo, fumet o agua para completar la cocción.
	Freír	Cocción de un alimento por inmersión rápida en un baño de materia grasa llevada a alta temperatura, los alimentos a freír deben estar bien secos, puesto que el agua

		<p>se evapora a 100°C y disocia la fritura. La materia grasa o el aceite que se utiliza debe ser puro y tener un gusto neutro; es preferible utilizar aceites de un solo origen vegetal, la mantequilla y la margarina no se utilizan para freír ya que se descomponen a los 100°C. Según la temperatura del medio graso, las frituras se clasifican en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fritura media; 140°C a 160°C. • Fritura caliente: 160°C a 175°C. • Fritura muy caliente o profunda: 180°C.
Cocción mixta	Braseado o bresado	Consiste en cocer lentamente una pieza de alimento en poco líquido, se utiliza previamente el salteado y el horneado, generalmente, primero se saltea el ingrediente a brasear y luego se hornea, esto se hace con la finalidad de conferir un sabor superficial diferente, pero con un interior cocido.
	Estofado y guisado	Ambos son muy similares al braseado, puesto que los alimentos se sofríen previamente, pero sin necesidad de hornearlos, sin embargo, se diferencian en que, para estofar, es necesario utilizar una tapa para lograrlo, en cambio esto no sucede con el guisado, pues en este método de cocción habrá más líquido y tapar el alimento no es necesario.

Fuente: (Guzmán, 2020b; Toyos, 2017, pp. 23–24).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

1.14.13. Nixtamalización

Es un proceso mediante el cual se lleva a cabo una cocción de maíz con agua y cal con el fin de obtener el nixtamal, los granos ya cocidos, y una vez molidos serán la masa que sirve para elaborar diferentes platos de Sudamérica como los tamales, arepas, tortillas, etc., además los cambios químicos que tienen lugar durante la nixtamalización son el aflojamiento de la cáscara, la hidratación o la absorción de calcio y potasio en los granos de maíz (Castillo, 2021).

1.14.14. Novena

Según Castro O. (2010, p. 192), la novena consiste en el rezo durante nueve días al santo de la devoción, es decir que el rezo debe cumplirse en las diferentes casas de los priostes y devotos.

1.14.15. Prioste

Es la persona que organiza y dirige la fiesta, y puede ser nombrado por el párroco, por lo general participa de forma voluntaria, asume a su cargo no solo el de financiar económicamente la mayor

parte de los gastos que implica la fiesta, sino además deberá solicitar, comprometer la presencia y participación de ciertas entidades y personas en general (Castro O., 2010, p. 221).

1.14.16. Rastrojo

Campo cosechado, de cualquier producto que se haya sembrado, un ejemplo es el residuo de las cañas de la mies, que queda en la tierra después de segar, otro caso es cuando dejan apilados los tamos de arveja y quienes realizan esta actividad buscan las vainas que todavía quedan después de haberse realizado la cosecha (Castro O., 2010, p. 234).

1.14.17. Remate

Según Castro O. (2010, p. 235), remate es una labor de terminación de los procesos, como es el caso de una subasta de productos que donan los priostes en las fiestas populares para de esta manera obtener fondos para varios usos.

1.14.18. Revista

De acuerdo con Pérez y Merino (2009), una revista es una aplicación impresa que es editada de manera periódica, al igual que los diarios, las revistas forman parte de los medios gráficos.

1.14.19. Revista digital

Una revista digital es aquella publicación periódica que se distribuye en formato digital, en la práctica eso quiere decir que es accesible a texto completo en Internet, aunque también se considera digital aquella revista que se distribuye en disco óptico (una opción muy usada para enciclopedias, pero prácticamente en desuso para revistas), tanto si tiene versión impresa como si no (Abadal y Rius, 2006, p. 7).

1.14.20. Ritos

De acuerdo con Castro O. (2010, p. 237), los ritos son el conjunto de reglas establecidas para el culto, también hace referencia a las ceremonias religiosas como matrimonios, bautizos, funerales, etc.

1.14.21. Saberes ancestrales

Constituyen aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación, estos abarcan una variedad de aspectos del conocimiento como: el lenguaje, gastronomía, artesanía, producción y comunicación (Gutiérrez, 2018, p. 2).

1.14.22. Salvas

Es el saludo o bienvenida, pero va acompañado de una serie de cañonazos consecutivos y sin bala disparados en señal de honores o saludos, por lo general las salvas se realizan para festividades enfocadas a la religión (Castro O., 2010, p. 244).

1.14.23. Semovientes

Son aquellos bienes pueden ser objeto de apropiación y que tienen la capacidad de trasladarse o de moverse por sí mismos, el ganado es el mejor ejemplo de bien semoviente, así como otros animales que son empleados en alguna tarea productiva y actividad económica (Morales, 2021).

1.14.24. Serenatas

Música en la calle o al aire libre y durante la noche es ideal para festejar a alguien, de composición poética o musical destinada a este objeto, por lo general en las fiestas populares se las ejecuta como una manera de rendir homenaje al santo patrón (Castro O., 2010, p. 250).

1.14.25. Técnicas culinarias

Están basadas en principios científicos, son la forma correcta de proceder con cada alimento para lograr resultados de alta calidad, por tanto deben considerarse los siguientes elementos: la sabia elección de los alimentos en su punto de madurez, higiene en el proceso, corte adecuado, cocción adecuada, conocimiento sobre un buen uso de los condimentos, uso del equipo adecuado, elaboración de recetas estandarizadas y la práctica e imaginación, pero sin olvidar servirlos atractivamente y a la temperatura correcta (Martínez et al., 2004, p. 9).

1.14.26. Técnicas culinarias ancestrales

La técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento (Cevallos R., 2015, p. 6).

1.14.27. Tradición

La palabra tradición o traditio latina, proviene del latín “tradere”, que significa legar o pasar de mano en mano algún saber o conocimiento antiguo, fue utilizada en tiempos romanos, principalmente en las leyes civiles referidas básicamente a los legados y herencias (Huarte C., 2012, p. 20).

1.14.28. Tradición culinaria

Las tradiciones culinarias son las prácticas de recolección o de cultivo y preparación, son transmitidas de generación a generación, como cuerpo importante de conocimiento, a su vez son transformadas en la constante intencionalidad de hacer rendir más un alimento, prolongar su vida útil o variar su forma de preparación, que si estas permutaciones resultan aceptables por el grupo se repiten una y otra vez, y que por lo tanto forman parte de la herencia cultural de un pueblo (Montoya, 2010, pp. 4–5).

1.15. Marco legal

El trabajo de investigación está respaldado bajo la Constitución de la República del Ecuador y en el Plan de Creación de Oportunidades, en donde:

Constitución de la república del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador en la sección cuarta hace referencia a la Cultura y Ciencia, el cual, manifiesta en su Art.21.-“Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas” (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008, p. 16).

Plan de creación de oportunidades

Este Plan establece las estrategias y directrices para alcanzar las metas de creación de oportunidades y el desarrollo, es un documento que está apegado a los principios de libertad,

democracia, derecho, igualdad de oportunidades, sostenibilidad y prosperidad, se organiza en cinco ejes programáticos: Económico, Social, Seguridad Integral, Transición Ecológica e Institucional (Secretaría Nacional de Planificación, 2021, p. 72).

Mismo que está enmarcado por objetivos, el cual, en el objetivo 8 establece lo siguiente: Generar nuevas oportunidades y bienestar para las zonas rurales, con énfasis en pueblos y nacionalidades, donde menciona: “la necesaria revalorización de las culturas y saberes ancestrales, así como el rescate del patrimonio cultural comunitario y memoria social, considerando alternativas que se ajusten a las características territoriales” (Secretaría Nacional de Planificación, 2021, p. 72).

Además, el objetivo antes mencionado alude a una de sus políticas, la política 8.3 para ser más explícitos que enfatiza lo siguiente: Desarrollar el sector turístico rural y comunitario a través de la revalorización de sus culturas, saberes ancestrales y la conservación del patrimonio natural (Secretaría Nacional de Planificación, 2021, p. 72).

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Localización y temporalización

El siguiente trabajo de investigación se realizó en la parroquia Celica, perteneciente al cantón con el mismo nombre, provincia de Loja, ubicada al sur de la región sierra del Ecuador. El mismo que tuvo una duración de 6 meses, tiempo que se levantó la información sobre aspectos culturales y las costumbres gastronómicas de la parroquia Celica.

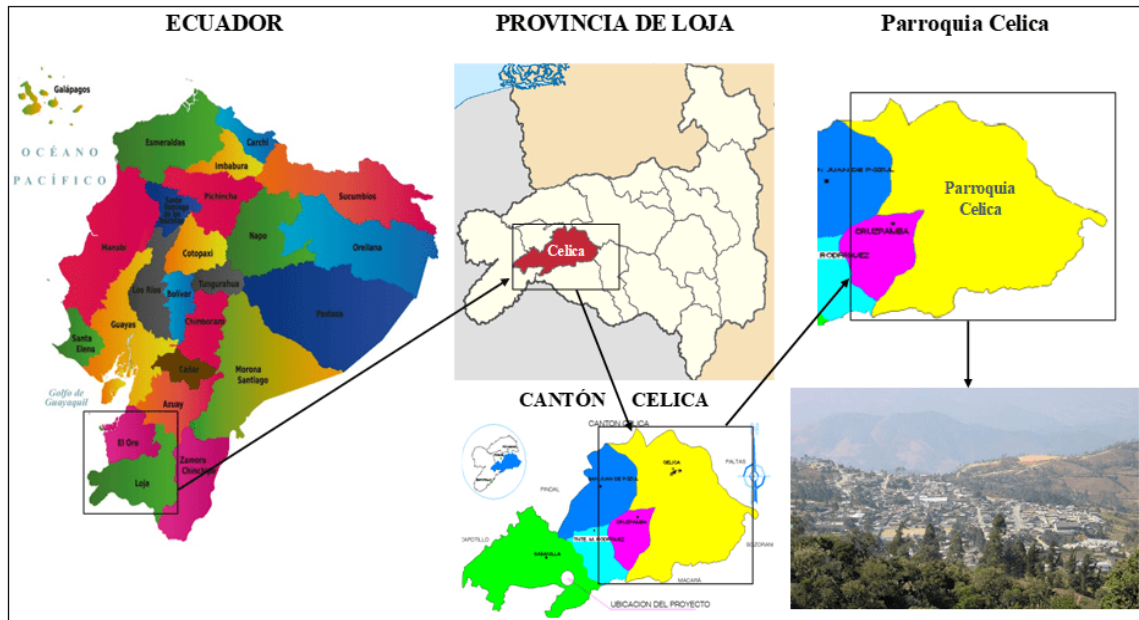


Figura 10-2. Localización y temporalización de la Parroquia Celica.

Fuente: (PDOT, 2015-2019).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

2.2. Variables

2.2.1. Identificación

- Variable independiente: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia Celica.
- Variable dependiente: Costumbres y Tradiciones culinarias de la Parroquia Celica.

2.3. Descripción de variables

2.3.1. Variable independiente

Patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la parroquia Celica

El PCI es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización, su comprensión en diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida, su importancia no solo radica en la manifestación cultural en sí, sino en el conjunto de conocimientos que se transmiten de generación en generación (Irigaray S., 2013, p. 5).

El patrimonio cultural inmaterial es por definición, según lo entiende la UNESCO:

- Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también de usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales (Irigaray S., 2013, p. 5).
- Integrador: se puede compartir expresiones del PCI que son parecidas a las de otros, esto contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general (Irigaray S., 2013, p. 5).
- Representativo: no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional, este florece en las comunidades y depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades (Irigaray S., 2013, p. 5).
- Basado en la comunidad: el patrimonio cultural inmaterial solo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten, cabe señalar que, sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio (Irigaray S., 2013, p. 5).

Por todo ello es entendible que lo más importante para el aseguramiento de las tradiciones, expresiones y conocimientos del PCI es preservar a través de su función social, su papel en la vida cotidiana o festiva, y la naturaleza interpersonal mediante su transmisión (Irigaray Soto, 2013, p. 6).

2.3.2. Variable dependiente

Costumbres y Tradiciones culinarias de la Parroquia Celica

Costumbres

Son un conjunto de prácticas que han adquirido fuerza y que forman el carácter distintivo de un país, una región o un poblado, las cuales son opcionales, un ejemplo, cuando se desayunar con café suele ser una costumbre ya que no necesariamente todos lo consumen todos los días, por tanto, al ser invariable y no constante dentro de la población, lo convierte en una costumbre, esto lo convierte en un hábito o modo habitual de obrar o proceder establecido por tradición o por la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto (Bembibre, 2010).

Tradiciones

La tradición es todo aquel testimonio del pasado que se transmite de boca en boca, de una generación a otra y que se conserva en la memoria colectiva, mediante ella es que los pueblos de todo el mundo transmiten sus conocimientos ancestrales, su cosmovisión, sus sentimientos y sus expectativas, las tradiciones también son prácticas invariables transmitidas a lo largo tiempo y de generación en generación, así es como el pueblo registra y transmite hechos desde su posición como sujetos históricos y a la vez recupera y mantiene la memoria de muchos eventos, sucesos o incluso personajes históricos (Madrazo, 2005, p. 6).

Culinaria

De acuerdo con Blund (2021), la culinaria es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Costumbres y tradiciones culinarias

Surgen de nuestra relación con el ambiente, se desarrollaron y diversificaron conforme los distintos pueblos desarrollaban sus propias formas de adaptación al medio; junto a miles de culturas y de lenguas, son parte del patrimonio de la humanidad, pues han contribuido con las identidades de los pueblos, su seguridad alimentaria y a una relación íntima con el entorno de un pueblo (Montoya,2010).

2.4. Operacionalización de variables

Tabla 1-2: Operacionalización de variables de estudio

Variable	Dimensión	Indicador	Ítem	Instrumento
Independiente: Patrimonio Cultural Inmaterial	Cultura	• Historia	¿Conoce la historia sobre la parroquia Celica?	Entrevista
		• Festividades	¿Cuáles son las fiestas tradicionales y cómo se celebraban en la parroquia Celica?	Entrevista
		• Artesanías	¿Cuáles son las artesanías que conoce de la parroquia Celica?	Entrevista
		• Productos autóctonos	¿Cuáles son los productos propios o autóctonos de la parroquia Celica?	Entrevista
		• Gastronomía	¿Cuáles son los platos tradicionales de la parroquia Celica? ¿Qué ingredientes y cómo era la preparación de los platos tradicionales de la parroquia Celica? De los platos que se mencionó anteriormente, sabe ¿Cuáles aún se preparan y cuáles no? ¿Por qué estas preparaciones tradicionales han bajado en la frecuencia de preparación? ¿Qué cree usted que haya tenido que suceder?	Entrevista
		• Costumbres • Tradiciones	¿Cree usted que es importante conservar la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica?	Encuesta

Variable	Dimensión	Indicador	Ítem	Instrumento
Dependiente: Costumbres y Tradiciones culinarias de la Parroquia Celica	Preparaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Tradicionales • Frecuencia de consumo 	<p>¿De la siguiente lista de platos tradicionales cuál es el más consumido por la familia?</p> <p>¿Con qué frecuencia consume usted los diferentes platos culinarios de la parroquia Celica?</p>	Encuesta
	Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> • En peligro • Extintos 	¿Qué utensilios ancestrales usted utiliza para la elaboración de sus platos culinarios?	Encuesta
	Equipos	<ul style="list-style-type: none"> • En peligro • Extintos 	¿Cuáles de estos equipos ancestrales utiliza aún para la preparación de sus platos culinarios?	Encuesta
	Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • En peligro • Extintas 	¿De la siguiente lista cuál de estas técnicas de cocción ancestrales usted las practica en la actualidad?	Encuesta
	Métodos	<ul style="list-style-type: none"> • En peligro • Extintos 	¿De la siguiente lista cuál de estos métodos de cocción ancestrales usted utiliza en la actualidad?	Encuesta
	Pérdida de costumbres y tradiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento • Poco interés • Inaccesibilidad • Falta de consumo 	¿Por qué motivo usted cree que se han estado perdiendo estas costumbres y tradiciones gastronómicas en la parroquia Celica?	Encuesta

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

2.5. Metodología de la investigación

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se direccionó al enfoque cualitativo y de campo.

2.5.1. Investigación cualitativa

El término diseño en el marco de una investigación cualitativa se refiere al abordaje general que se utiliza en el proceso de investigación, es más flexible y abierto, y el curso de las acciones se rige por el campo (los participantes y la evolución de los acontecimientos), este enfoque busca principalmente la “dispersión o expansión” de los datos e información de este modo, el diseño se va ajustando a las condiciones del escenario o ambiente (Lévano, 2007).

Cabe mencionar que la investigación cualitativa presenta ciertas propiedades que la caracterizan: holística por su contexto y desarrollo en un lugar determinado y en un tiempo prudencial; empírica orientada en la práctica social, donde la observación es primordial para revivir lo que mira; interpretativa porque demanda de la percepción; y empática, porque se relaciona con el campo afectivo en cuanto al proceso de confianza de seleccionar a los actores intencionalmente; el diseño es emergente y sensible a los ajustes durante el camino investigativo (Moncada, 2010; citado en Rueda, 2017, p. 34).

2.5.2. Investigación de campo

Es aquella que se realiza en el mismo lugar y en el tiempo donde ocurre el fenómeno. Normalmente se utiliza este tipo de investigación en las Ciencias Sociales y Ciencias de la Salud, su objetivo es levantar la información de forma ordenada y relacionada con el tema de interés; las técnicas utilizadas aquí son la entrevista, la encuesta o la observación (Arias, 2020, p. 43).

2.5.3. Diseños de investigación

El alcance de la investigación está determinado por su nivel de profundidad y para este proyecto de investigación se trabajó en tres niveles de diseño: exploratorio, descriptivo y explicativo, los cuales no son excluyentes entre sí, pero siguen una secuencia lógica unidireccional, tal como son mencionados a continuación (Abreu, 2012, p. 5).

- **El diseño de tipo exploratorio**

Tiene como función recabar información para dar contenido a un objeto y caracterizarlo en sus diversas expresiones, no es necesario fundamentarse en un marco teórico, ni diseñar hipótesis porque parte como base lo que “se está explorando”, que es un campo sobre el cual no tenemos indagación, examinar un tema o problema poco o que no haya sido antes abordado, cuyo alcance será generar información y sistematizarla con el objeto de proseguir con otras fases (Abreu, 2012, p. 5).

Su metodología contempla esencialmente dos tipos de acciones: la primera se refiere a la recolección del trabajo de otros, revisión de (archivos, informes, estudios y todo tipo de documentos o publicaciones), la segunda se enfoca a los contactos directos con la problemática a estudiar, se pueden realizar después o simultáneamente con la revisión de la documentación, probablemente sólo una pequeña parte del conocimiento y la experiencia existente se encuentre en forma escrita (Abreu, 2012).

- **El diseño de tipo descriptivo**

Proporciona una representación del fenómeno, destacando procesos, formas de expresión e inserción en el contexto, trabaja con dimensiones de análisis que lo encuadran, se dirige fundamentalmente a la descripción de fenómenos sociales en una circunstancia temporal y espacial determinada, donde busca especificar las propiedades importantes de personas, grupos o comunidades o cualquier otro fenómeno que es sometido a análisis, selecciona una serie de puntos, mide cada una de ellas independientemente, de tal forma de describir lo que se investiga (Abreu, 2012).

- **El diseño de tipo explicativo**

También llamado o interpretativo contrasta fenómenos y los relaciona causalmente. Tiene como efecto establecer una relación lógica entre dos o más fenómenos, explicar y construir el conocimiento investigado (Abreu, 2012).

2.5.4. Método de investigación

Método empírico

Se basa en la experiencia, en el contacto con la realidad, es decir se fundamenta en la experimentación y la lógica, que, junto a la observación de fenómenos y su análisis estadístico, son los más utilizados en el campo de las ciencias sociales y naturales (Cerón et al., 2010, p. 8).

La **observación** como técnica de investigación tiene un proceso riguroso que consiste en la percepción directa del objeto de investigación y permite conocer, de forma efectiva, para luego describir y analizar situaciones sobre la realidad estudiada y permite determinar las relaciones de causa- efecto, conocer las falencias que persisten en la parroquia y tener un conocimiento sólido del tema en cuestión que se investiga (Cerón et al., 2010, p. 10).

2.5.5. Población, muestreo y muestra

Tipo de población a estudiar es finita

Es aquella en la que el número de valores que la componen tiene un fin, se conoce el tamaño, a veces son tan grandes que se comportan como infinitas, pero existe un marco muestral donde hallar las unidades de análisis (marcos muestrales = listas, mapas, documentos), puede variar con el tiempo, pero en un instante determinado es finita, tiene fin (Arias, 2020, p. 59).

Población

La población de una investigación está compuesta por todos los elementos (personas, objetos, organismos) que participan del fenómeno que fue definido y delimitado en el análisis del problema de la investigación y es conocida también como *universo* y tiene la característica de ser estudiada, mediada y cuantificada (Toledo, 2016, pág. 4).

Es decir, que una población estadística es el total de individuos o conjunto de ellos que presentan o podrían presentar el rasgo característico que se desea estudiar, la parroquia Celica cuenta con una población de 7.323 habitantes según los datos del censo poblacional y vivienda 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Celica, 2019, p. 72).

Muestreo

Es una técnica para estudiar la muestra, como resultado de su aplicación a la población se obtiene un estadígrafo, esta es una cifra que se logra por medio de un cálculo o una operación estadística la cual proporciona una cifra o el número real de los elementos que representan a la población,

esta técnica se utiliza cuando la población tiene un gran número de elementos, es el paso intermedio entre la población y la muestra porque si la población es grande o muy grande se debe aplicar la técnica del muestreo para hallar la muestra representativa con base en criterios o fórmulas estadísticas (Arias, 2020, p. 59).

Tipos de muestreo

- **Muestreo no probabilístico**

Este tipo de muestreo se utiliza cuando se desea elegir a una población teniendo en cuenta sus características en común o por un juicio tendencioso por parte del investigador, además, en este caso no se utiliza algún método de muestreo estadístico, y no todos los miembros de la población tienen la misma oportunidad de ser seleccionados, es decir que, involucra la selección de las unidades que serán observadas de acuerdo con el criterio escogido por el investigador (Ponce y Pasco, 2015; citado en Arias, 2020, p. 60).

- **Muestreo de informante clave**

En estos casos se escogen personas por razones especiales como: conocimiento del tema, experiencia o haber sido protagonista del fenómeno a estudiar, grado de participación en el grupo social y en la toma de decisiones y su disposición para brindar información entre otros (López, 2004, p. 6).

- **Muestreo por criterio**

En este tipo de muestreo, primero se elaboran algunos criterios que los casos deben cumplir; luego se escogen aplicando dichos criterios. Por ejemplo, en una investigación de audiencia de un programa de televisión, para seleccionar los casos deben cumplir criterios como ser mayores de edad, que vean el programa todos los días, tener una determinada condición económica, que viva en una zona elegida por el investigador, etc. (López, 2004, p. 6).

Para determinar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica se utilizará el muestreo en referencia a los rangos de edad desde 15 a 69 años, datos que se consideran aptos para la realización de este trabajo de investigación, de acuerdo con la siguiente tabla segmentación de rangos por edad.

Tabla 2-2: Segmentación por edades

Población de la parroquia Celica por edad	Hombres	Mujeres	Total
15-25 años	745	580	1325
26-36 años	617	614	1231
37-47 años	369	338	707
48-58 años	272	292	564
59-69 años	208	242	450
Total	2211	2066	4277

Fuente: INEC 2010, (PDOT, 2015-2019).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Muestra

No existe una cantidad establecida que debe tener la muestra, sin embargo, es importante que se sepa delimitar correctamente según los objetivos que se desea alcanzar en el estudio y la situación problemática planteada, la muestra es un subgrupo considerado como una parte representativa de la población o el universo, los datos recolectados serán obtenidos de la muestra, la población se perfila desde la situación problemática de la investigación (Arias, 2020, p. 61).

Se divide en dos tipos: las probabilísticas que son un subgrupo de población con elementos que tienen la misma probabilidad de que sean elegidas y las no probabilísticas las cuales se caracterizan porque se eligen debido a que tienen aspectos comunes y su elección está relacionado con las características que busca el investigador en el estudio (Behar, 2008; citado en Arias, 2020, p. 61). Para la muestra de estudio se tomó en cuenta los datos del muestreo de rangos por edad 15 a 69 en base a los siguientes aspectos:

- Parte voluntaria por ciertos individuos que cumplen con las consideraciones del tema de estudio.
- Experiencia, profesión y especialización de los/las sujetos de investigación.
- Criterio propio del investigador, es decir que los seleccionados a encuestar deben cumplir con lineamientos a obtener de acuerdo con el objetivo de la investigación.

2.5.6. Instrumentos aplicados

Entrevista

Técnica que satisface los requerimientos de interacción personal que la civilización ha originado, es la herramienta más eficaz para la obtención de información, se trata de instrumento de precisión

que nos ayuda en la medida en que se sostiene la interrelación humana, o sea, en los hombres, y estos son la fuente de toda la información (Acevedo y López, 2007, pp. 7–8).

Además de ello, el principal objetivo de una entrevista es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias y opiniones de las personas, siempre participan como mínimo dos personas, es decir el entrevistado y el entrevistador (Folgueiras, 2020, pág. 2).

De esta manera, se seleccionó al grupo focal de la población longeva, quienes son parte del programa social del adulto mayor, de acuerdo con el registro que posee el Patronato de Acción Social de parroquia Celica, donde se aplicó una entrevista grupal, así mismo se realizó una entrevista de forma individual a 10 personas más debido a las circunstancias de su edad, estos grupo son portadores del conocimiento, ambos tipos de entrevistas fueron necesarias para obtener información fundamental acerca de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia antes mencionada. El formato de entrevista que se utilizó se muestra en el Anexo A.

Tabla 3-2: Registro de la población longeva de la parroquia Celica-programa del adulto mayor

REGISTRO DE LA POBLACIÓN LONGEVA DE LA PARROQUIA CELICA-PROGRAMA DEL ADULTO MAYOR-INDEPENDIENTE O APARTE	
Adultos mayores que forman parte del programa	42
Ausentes	7
Presentes	35
Adultos mayores entrevistados de forma individual	10
GRUPO TOTAL ENTREVISTADO	45

Fuente: (Patronato de Acción Social Municipal de Celica, 2021)

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Encuesta

Es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito, ese listado se denomina cuestionario (Valencia, 2005, p. 28).

Con ella que se puede aplicar a sectores más amplios del universo, de manera mucho más económica que mediante entrevistas, están las razones por lo que todo fenómeno pueda ser estudiado a través de este instrumento: son una de las escasas técnicas de que se dispone para el estudio de las actitudes, valores, creencias y motivos, otra es que se adaptan a todo tipo de información y a cualquier población, también ofrecen recuperar información sobre sucesos acontecidos a los entrevistados, por último permiten estandarizar los datos para un análisis

posterior, obteniendo gran cantidad de datos a un precio bajo y en un período de tiempo corto (Valencia, 2005, p. 28).

Se aplicó las encuestas mediante el muestreo indicado anteriormente, el cual fue determinado como: no probabilístico, infórmate clave y por criterio, donde se estableció la muestra de un total de 300 personas, se consideraron los participantes idóneos para recopilar, conocer e identificar datos fundamentales para el desarrollo del proyecto de investigación, datos que se pueden replicar para toda la población y puede partir como guía para posteriores investigaciones. El formulario está descrito en el Anexo B.

2.6. Diagrama de procesos

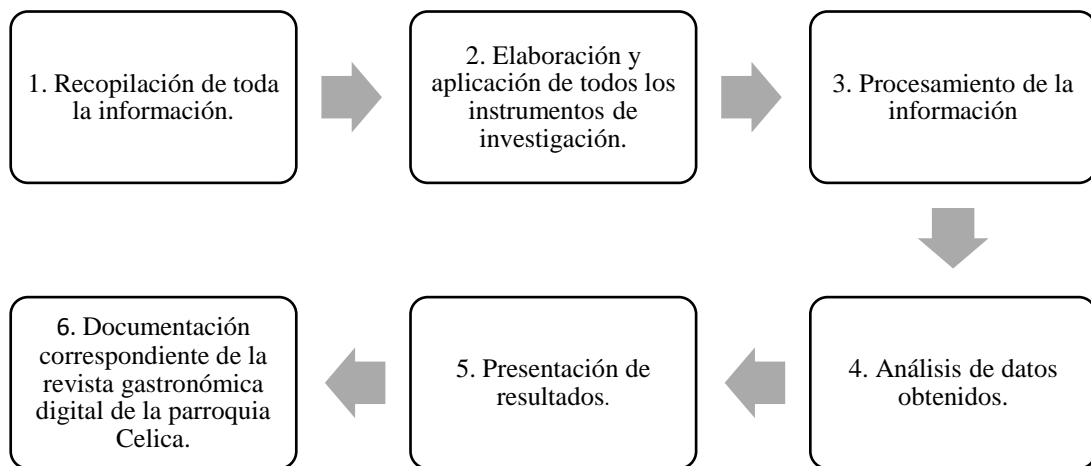


Gráfico 1-2. Diagrama de procesos.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

2.6.1. Descripción del diagrama de procesos

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se llegó a obtener suficiente información mediante la aplicación de los procedimientos tales como la observación, entrevistas y encuestas a las muestras anteriormente mencionadas, donde la información está en base a cada paso a seguir del diagrama de procesos, los mismos que serán descritos a continuación:

- **Recopilación de información bibliográfica de toda la investigación**

El presente estudio tuvo como referencia la recopilación de datos históricos de la parroquia Celica para obtener información de la cultura y la gastronomía tradicional, donde se realizó revisiones bibliográficas en revistas, monografías, textos digitales, publicaciones culturales, sitios web, y trabajos de campo relacionados con el tema de estudio, tales fuentes pusieron como evidencia la

escasa información existente acerca de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia, esta situación puede poner en peligro los saberes ancestrales de la misma.

- **Elaboración y aplicación de todos los instrumentos de investigación.**

Posteriormente a la revisión bibliográfica se utilizó los siguientes instrumentos: el primero fue la observación donde se examinó la falta de registros y fuentes acerca del tema de investigación, además se pudo verificar la falta de conocimiento que tiene la nueva generación en relación a la antigua, el segundo las entrevistas que se realizó se realizaron conversaciones, tanto individual como grupal a profundidad a los informantes clave de la parroquia Celica, el cual permitieron esclarecer ciertas dudas e inquietudes sobre el tema, conocer sus vastos conocimientos y cuán importante es realizar un registro sobre aquello, por último las encuestas se aplicó a la muestra elegida con el fin de conocer la situación actual y real sobre las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia, y con ello proceder a procesar la información obtenida de estos instrumentos aplicados.

- **Procesamiento de la información**

Obtenidos los resultados de los instrumentos aplicados observación, entrevistas y encuestas, se ejecutó lo siguiente: el primer caso se evidencio el panorama a estudiar, mostrando la insuficiente información que existe sobre el tema, en el segundo caso mediante las entrevistas se logró adquirir indagación más precisa y completa en cuanto, conocer desde la voz misma de quienes han mantenido sus saberes a través de las generaciones, en el tercer caso en cambio con las respuestas adquiridas se tabuló cada pregunta, utilizando el programa Microsoft Office Exel y de esta manera obtener datos, donde se indica las frecuencias absoluta y relativa, porcentajes permitiendo crear gráficos y tablas.

- **Análisis de datos obtenidos**

En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se utilizaron, donde se evaluaron e interpretaron todos los resultados obtenidos en las encuestas y entrevistas realizadas a los habitantes de la parroquia Celica, además de diagnosticar el problema que dio origen al proyecto de investigación, la información obtenida se organizó en narrativas, clasificadas conforme al léxico y acento nativo de los informantes, en este caso el dialecto castellano-celicano tal como se presenta con su característica única y singular.

Cabe señalar que el proceso antes mencionado requirió de los siguientes pasos según Lomas (2016): a) el presente trabajo investigativo se ejecutó de acuerdo al tiempo necesario para emerger la información en vista de la cercanía, el traslado y la distancia hasta el área en la que se realiza la investigación, b) la información que se recabó fue de la manera más densa, completa y detallada posible; se realizaron grabaciones de audio con el fin de captar la realidad con el permiso de los informantes.

- **Presentación de resultados**

Una vez obtenida y procesada la información, se presentan los resultados de la información recogida mediante las técnicas e instrumentos de estudio en datos cualitativos de análisis descriptivo e interpretativo, mismos que se indican mediante testimonios, cuadros estadísticos y gráficos de acuerdo a los objetivos del trabajo y su relación con cada una de las manifestaciones de la variable independiente, de tal manera que sea de total entendimiento y esté al alcance para quienes deseen indagar el mismo.

- **Documentación correspondiente de la revista gastronómica digital de la parroquia Celica**

Una vez que se realizó la investigación bibliográfica, junto con la investigación de campo, mediante las entrevistas y las encuestas, se obtuvo todos los fundamentos necesarios, donde permitieron recolectar las costumbres, tradiciones, creencias y saberes ancestrales, su gastronomía tradicional que forma parte de su historia. De tal manera, que esta información ayudará a conocer la gastronomía tradicional de la parroquia Celica mediante la publicación de una revista gastronómica digital.

CAPÍTULO III

3. MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

3.1. Marco de resultados

El proyecto de investigación comprendió los siguientes procedimientos para dar cumplimiento a los resultados se muestran a continuación por fases:

Fase 1: Investigar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, cantón Celica, provincia de Loja.

En esta fase se realizó a través de la observación y la revisión bibliográfica en revistas, artículos, guías o documentos digitales y páginas web, con relación a las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, los autores y su fuente se describen en la siguiente tabla.

Tabla 1-3: Revisión bibliográfica

AUTORES	TEMA DEL LIBRO O DOCUMENTO WEB	ENLACE DE ACCESO
(Chamba, 2013)	Gastronomía de Celica	https://notiloja.wordpress.com/category/gastronomia-celica/
(Auconsis, 2020)	Información de Celica	https://origenesecuador.com/celica-2015/
(Mancomunidad Bosque Seco, 2017)	Recursos gastronómicos tradicionales de la Mancomunidad del Bosque Seco-Celica	https://bosquesecoturismo.com/gastronom%C3%ADa
(Orbe, 2019)	Guía Turística del Cantón Celica	http://gadcelica.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Guia-DIGAE.pdf
(Ministerio de Turismo, 2020)	Celica conmemora 143 años de cantonización	https://www.turismo.gob.ec/celica-conmemora-146-anos-de-cantonizacion/

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Fase 2: Recopilar información mediante la aplicación de entrevistas relacionadas al tema de estudio, con la finalidad de conocer las costumbres y tradiciones culinarias vigentes, en peligro y extintas de la parroquia Celica.

Resultados de las entrevistas aplicadas

Mediante las entrevistas aplicadas tanto de manera grupal como individual a un grupo focal de 45 personas adultas de la localidad que se encuentran entre 70-89 años, se recolectó la información pertinente al tema de investigación e identificar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, partiendo como puntos principales de interrogación: historia, festividades,

gastronomía (preparaciones tradicionales), utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción, agricultura y artesanías que a continuación se presenta:

Dando respuesta a la pregunta 1 que hace referencia a la historia de la parroquia Celica se obtuvo lo siguiente:

En un tiempo antes de la conquista de los incas, durante los siglos XV y XVI, sus habitantes eran los Paltas, sin embargo, también habitaban los propios y nativos de la zona denominados pucarais, luego fueron conquistados por los incas y tiempo después por los españoles. Su llegada marcó un hecho en la historia, debido a que un hombre español Sebastián de Benalcázar, al pasar por este lugar, observó el cielo azul turquesa, el matiz de sus paisajes, lo denominó Celica cuyo significado es Celestial o Puerta del cielo.

Otro dato histórico es que en este cantón específicamente en el Cerro Huayriapungo, fue donde se dio el fatídico suceso en el que murió trágicamente el presidente de la república Jaime Roldós Aguilera en un accidente aéreo un 24 de mayo de 1981. Durante el gobierno del Gral. Veintimilla, lo cantonizó el 12 de diciembre de 1878; y desde 1879 se conmemora esta fecha como año de creación.

Con respecto a la pregunta 2, la cual se refiere a las festividades o fiestas tradicionales y su celebración en la parroquia Celica, gracias a los conocimientos de los encuestados se conoció las siguientes fiestas que a continuación se mencionan:

- Fiesta religiosa en honor a San Antonio de Padua: 13 de junio

Cada año se inicia con una novena y al final de esta se brinda a los presentes alguna preparación o aperitivo como muestra de agradecimiento por acompañar a rezar al santo. Después de la misa se efectuaba un castillo de luces y fuegos artificiales, ofrendas que el sacerdote daba. Al final había un programa especial con la presentación de danzas folclóricas y bailes populares.

- Fiesta religiosa en honor al Divino Niño Jesús: 16 de junio

Se rinde honor a través de una novena y al final de la misma se ofrece a los presentes alguna preparación como agradecimiento por la presencia. Se realizaba una misa religiosa celebrada el 16 de junio de cada año. Los castillos de luces y fuegos artificiales no faltaban en este día festivo, también estaban las ofrendas que los devotos compartían entre ellos. Finalmente, un programa especial con la presentación de bailes y danzas folclóricas de la localidad.

- Feria ganadera, agrícola y artesanal en honor a San Pedro Apóstol: 27-29 de junio en Celica

Se inicia con el desfile de carros alegóricos, exponiendo la riqueza agrícola y ganadera, que tiene el pueblo. Tal festividad se realiza en distinción a aquellas personas que con esfuerzo y sacrificio se han dedicado a la noble tarea de la crianza de ganado, la agricultura y las artesanías. La Asociación de Ganaderos con el apoyo del Municipio, organizan este evento. El lugar donde se da cita dicho acontecimiento es en el Recinto Ferial “Gregorio González”. Comienza con el ingreso de los semovientes al recinto.

Luego la inauguración de la exposición, calificación y premiación en cada categoría del ganado vacuno. Además de la presentación de artistas locales, nacionales e internacionales, y al finalizar se da el remate de ciertos animales, y la competencia de la lidia de gallos, el objetivo de la feria es para fortalecer el desarrollo productivo de Celica y su riqueza turística. El 29 de junio se celebra la Santa Misa en honor al santo patrono en su iglesia matriz que da por finalizada esta festividad.

- Fiesta religiosa en honor al Señor del Cautivo: 16 de octubre

Una celebración sagrada que parte de una novena y al final de ella se brindaba a los presentes preparaciones tradicionales y típicas de la zona. En el último día se realizaba un almuerzo especial que se compartía con toda la comunidad. Había un castillo de ofrendas en donde el devoto podía escoger una vara de carrizo que contenía una diversidad de productos comestibles y al siguiente año tenía que devolver otro báculo, esto era como una especie de trueque o intercambio de provisiones.

La santa misa se celebraba el 16 de octubre en cada aniversario. Luego se enciende el castillo de luces y fuegos artificiales, seguido de un programa especial con la presentación de danzas folclóricas, bandas de pueblo y artistas nacionales. Al final se efectuaba el baile con toda la ciudadanía presente.

- Fiesta religiosa en honor a la Virgen del Rosario: 18-31 de octubre y 24 de noviembre

En cada 18 de octubre se comienza con el traslado de la Santa Virgen desde la parroquia Cruzpamba hacia el barrio Domingullo con la participación de todos los feligreses. En el último día de festividades se comienza a las 05h00 con el rosario de la aurora, salvas y dianas, de 09h00 a 12h00 celebración de la Santa Eucaristía y apertura del bazar en donde se oferta una gran diversidad de productos, como artesanías y comida tradicional.

A partir del 16 de noviembre se realiza la procesión y traslado de la virgen desde el barrio Domingullo hacia la parroquia Celica y una vez de su llegada se realizan rezos, ofrendas y la

novena que inicia del 16 hasta el 24 del mes antes mencionado, y en el último día se efectúa una Eucaristía en su honor.

- Aniversario de cantonización de Celica: 12 de diciembre

Se celebran el 12 de diciembre de cada año, comienza con el pregón de festividades, desfile de carros alegóricos de las diferentes instituciones tanto públicas como privadas. También se realiza la Expoferia Celica en donde, se exhibe una variedad de productos artesanales, científicos, culturales, gastronómicos y comerciales.

Además, se da cita a los encuentros de arte, dibujo, oratoria y poesía por parte de las diferentes instituciones educativas, esto para el rescate artístico, cultural y literario del cantón. Finalmente, el Desfile Cívico Militar, en la cual, participan todas las instituciones públicas y privadas rindiendo homenaje a Celica. Luego se realizaba la Santa Misa en Honor a este prestigioso pueblo y en la iglesia Matriz y al final se efectuaba el baile de la localidad que da por terminada esta festividad.

Mostrando respuesta a la pregunta 3, que se enmarca a cómo y a qué se debe la agricultura de la parroquia se manifiestan lo siguiente:

Se debe principalmente a las condiciones ambientales de los terrenos frescos, ligeros, sueltos y aireados, entre los principales productos que se siembra en Celica están: choclo, maíz, caña de azúcar, maní, fréjol seco y tierno, café, guineo verde y maduro, arvejas tiernas y secas, frutas cálidas (aguacate, cacao, ciruela, guaba, papaya, plátano criollo, tuna, mango, chirimoya), cítricos (limón, mandarina, limón mandarina, naranja), tubérculos (camote, papa, yuca, zapallo, zanahoria blanca) y verduras (cilantro, cebolla blanca, perejil, espinaca, acelga), plantas aromáticas (cedrón, toronjil, hierba luisa y buena, menta) entre otros.

Exhibiendo los resultados de la pregunta 4, que hace énfasis a las artesanías de la parroquia Celica se obtuvo:

Elaboradas a base de materia prima del medio tenemos:

- Lana de oveja y algodón: tejidos a base de este producto como chales, fajas, bolsos, alforjas, en todo tipo de tamaño, color y diseño.
- El arte de las ollas de barro: la arcilla con la que los alfareros elaboran las ollas de barro, jarrones, tazas. Platos, maceteros, cuencos y vajillas. En todos los tamaños y formas confeccionan estos objetos.

- Fabricación de teja y ladrillo: hechos con materia prima de algunos recintos como tierra especial, papajón, estiércol de burro o caballo, tamo de arroz, etc.

En base a los datos obtenidos de la pregunta 5, que se enfoca a los utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción ancestrales y cómo se utilizaban para preparar los platos tradicionales de la parroquia, tenemos:

Utensilios de cocción ancestrales

Antes los utensilios eran más rústicos y manuales, con el tiempo estos se han ido perfeccionando y mejorando, sin embargo, su uso manual no ha cambiado, su utilización parte de una fuente de raíces culturales, su permanencia y resistencia a través del tiempo, herramientas que son parte de la historia de un pueblo y los saberes ancestrales, con los datos que se obtuvo se pudo clasificar a los utensilios que están en peligro y extintos:

- En peligro: cucharas de palo, batidor o cuchareta de madera, piedra para afilar, rodillo de madera, ollas de cerámica, pailas de bronce, ralladores, chuspa de tela (filtro), tiestos, gancho de madera (garabato), pala de madera, aventador, bateas y pailas de barro.
- Extintos: instrumentos de corte, cedazos de cerda, pinza o gancho, cestas, vasijas de barro, mates (potos), platos de barro, escoba de monte, tinajas grandes, vasos de madera, cántaros, sacos de cabuya, jicra (linche) y pondos (almacenar la chicha).

Equipos de cocción ancestrales

Los ancestros han tenido la habilidad y destreza de crear varios equipos de cocción, que han sido de gran ayuda y apoyo al momento de preparar sus alimentos. En la parroquia Celica pocos son conocidos, unos incluso han desaparecido debido a que ya no se practica como lo realizaban antiguamente, con los resultados que se obtuvo se pudo clasificar a los equipos en los que están, en peligro y extintos:

- En peligro: cocina de leña, molinos, parrilla, batanes, horno de leña y piedras de moler ají.
- Extintos: piedras de moler cereales, tullpa, balanza mate yunga, mesa de amasijo, morteros y artesas.

Métodos de cocción ancestrales

Se utilizaban en los alimentos para mejorar y prolongar su conservación, ayudaron también a una fácil cocción, transporte y almacenamiento, se determinó que algunos de estos métodos están en peligro y otros extintos debido a su falta de aplicación en la parroquia.

- En peligro: tostado y molido, salado-ahumado, cocción-remojo-asoleo y asoleo.
- Extintos: congelación-remojo-asoleo, salado-asoleo, maceración-asoleo y putrefacción- asoleo.

Técnicas de cocción ancestrales

Desde tiempos antiguos el hombre milenario aprendió a comer sus alimentos cocidos, gracias a la invención del fuego, de este acontecimiento se desplegaron varias formas de consumir los alimentos tal es el caso en la cocción leña, asar a las brasas, entre otras, de acuerdo con los datos obtenidos en las entrevistas existen ciertas técnicas las cuales, unas están en peligro de desaparecer y otras extintas, debido a su falta de aplicación:

- En peligro: alimentos envueltos en hojas, tostado, asar en brasas, horneado en leña, cocción en leña y hervido.
- Extintos: fermentación, asar en cenizas, cocción a vapor, asado en trinchera, cocción en hueco de tierra y piedras calientes.

En cuanto a los datos adquiridos de la pregunta 6 que se refiere a los productos propios o autóctonos de la parroquia Celica, están:

Los productos que se siembra, cosecha y se consume en la parroquia, existen desde tiempos ancestrales, ha sido gracias a la fertilidad de la tierra y las condiciones ambientales que contiene este pueblo, antiguamente mediante el trueque o intercambio de productos se podía intercambiar algún producto ya sea cereal, tubérculo o de cualquier tipo, por otro bien o servicio.

Los principales productos que se producen en este lugar son: toronche, café, cacao, tomate de árbol, chirimoya, hierba luisa, cedrón, ciruela, granadilla, naranja criolla, lima, limón mandarina, luma, saca, lulo (naranjilla), arrayán, guineo, yuca, arveja, zarandaja, nogal, camote, zanahoria blanca, mango, choclo, zapallo, sambo y maní.

Por medio de los resultados de la pregunta 7, la cual hace referencia a los platos tradicionales de la parroquia Celica, mismos que fueron divididos por secciones:

- **Entradas:** Tamal Celicano, Humitas o Sambates, Emborrajadas de pata de cerdo, Quimbolitos, Molo de guineo.
- **Sopas:** Repe blanco, Arvejas con guineo, Caldo o aguado de gallina criolla, Repe de zarandaja seca.
- **Fuertes:** Chanfaina, Cecina, Sango o Pepian, Hornado mixto criollo, Seco de gallina criolla, Molloco, Fritada, Haucha, Arroz moro de zarandaja.
- **Postres:** Tamal de dulce, Bizcochuelo, Mazapanes, Tortillas de maíz, Conserva de Haba, Miel con quesillo, Miel de Toronches.
- **Bebidas:** Café, Chocolate de pepa, Horchata, Colada de chuno de achira, Colada de guineo rallado, Colada de machica, Champús, Aguado de leche.

Mostrando los resultados de la pregunta 8, la cual indica los ingredientes y preparación de los platos tradicionales de la parroquia son los siguientes:

A. Entradas

Tabla 2-3: Preparaciones tradicionales (Tamal celicano)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método / técnica de cocción
Tamal celicano	Maíz molido Manteca de cerdo Polvo de hornear Sal Agua Cebolla Achiote Carne de pollo Carne de cerdo Aliño casero Perejil Orégano Hojas de achira	Preparar con maíz seco remojado, que luego es molido y revuelto con manteca de chanco y aliños, esta masa se envuelve en hoja de achira. Se rellena con carne de cerdo, pollo, res, e incluso quesillo.	De 45 min a 1 hora.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cucharas de palo, bateas, aventador.	Método: cocción-remojo-asoleo (nixtamalización) Técnicas: alimentos envueltos en hojas, a vapor, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 3-3: Preparaciones tradicionales (Humitas)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio/ equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Humitas o sambates	Choclo Sal Azúcar Polvo de hornear Manteca de cerdo Claras de huevo Quesillo Hojas de choclo	Deshojar el choclo y reservar las hojas. Rebanar los choclos. Moler en un punto medio (entre fino y grueso) y reservar. Añadir a la masa manteca de cerdo, sal, azúcar, polvo de hornear y claras de huevo (batidas a punto de nieve). Mezclar todo y rectificar sabores. Para el relleno amasar el queso y agregar sal. Realizar los envueltos y cocinar. Servir caliente con una taza de café.	De 45 min a 1 hora.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: bateas, olla de barro, cucharas de palo, aventador.	Método: al vapor. Técnicas: alimentos envueltos en hojas, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 4-3: Preparaciones tradicionales (Emborrajadas de pata de cerdo)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Emborrajadas de pata de cerdo	Patas de cerdo Sal Ajo Cebolla Orégano Perejil Harina Agua Polvo de hornear Fondo de pata Aceite Ají Tomate de árbol Limón Cilantro	Cocinar las patas de cerdo porcionado en trozos. Condimentar con ajo, sal, cebolla, orégano y perejil. Cocinar por aproximadamente 1 hora. Reservar el fondo de las patas y añadir harina, polvo de hornear y sal, mezclar bien. Pasar las patas por la mezcla anterior. Calentar el aceite y freír a fritura profunda 180°C. Servir acompañado con ají.	De 45 min a 1 hora.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: paila de barro o de bronce, cucharas de palo, aventador.	Método: concentración Técnicas: Freír, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 5-3: Preparaciones tradicionales (Quimbolitos)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Quimbolitos	Mantequilla Azúcar Huevos Harina de trigo Harina de maíz Leche Anís Esencia de vainilla Pasas Quesillo Hojas de achira	Creumar mantequilla, azúcar. Agregar los huevos de 1 a 1. Tamizar las harinas de trigo y de maíz, polvo de hornear y mezclar. Agregar leche, anís. Perfumar con la esencia de vainilla. Lavar las hojas de achira, realizar el envuelto con el relleno de quesillo y pasas de los quimbolitos. Cocinar.	De 45 min a 1 hora.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: batea, olla de barro, cucharas de palo, aventador.	Método: al vapor. Técnica: alimentos envueltos en hojas.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 6-3: Preparaciones tradicionales (Molo de guineo)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Molo de guineo	Guineo verde Agua Sal Manteca de cerdo Cebolla paitaña Perejil Quesillo Orégano seco	Pelar el guineo seda verde y cocinar con agua. Desaguar y reservar. Agrega sal y manteca de cerdo. Majar bien los ingredientes. Realizar un sofrito con cebolla paitaña y perejil. Agregar a la mezcla. Servir caliente.	De 30 a 45 min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: ollas de barro, cucharas de palo, bateas, majador de madera, platos de barro.	Método: concentración Técnica: Hervido

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

B. Sopas

Tabla 7-3: Preparaciones tradicionales (Repe blanco)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Repe blanco	Guineo verde Choclo tierno Agua Leche Quesillo Manteca de cerdo Cebolla paiteña Ajo Sal Cilantro Aguacate	Pelar el guineo verde la mitad trocear y la otra mitad picar en small dice. Agregar el agua cocinar. Lavar bien el cholo y agregar a la cocción. Añadir también ajo y cebolla para sazonar y aromatizar. En una batea colocar el guineo troceado, majar y agregar la mezcla. Añadir sal, manteca de cerdo, leche y quesillo, mezclar todo. Añadir el cilantro, rectificar sabores y servir con una rodaja de aguacate.	De 30 a 45 min.	Equipo: cocina de leña Utensilios: olla de barro, cucharas de palo, batidor de madera, batea, aventador.	Método: concentración Técnica: hervido

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 8-3: Preparaciones tradicionales (Arvejas con guineo)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Arvejas con guineo o repe de arvejas	Guineo verde Arveja seca Agua Achiote Manteca de cerdo Cebolla paiteña Ajo Sal Cilantro Aguacate	Pelar el guineo verde la mitad trocear y la otra mitad picar en small dice. Agregar el agua cocinar. Añadir también ajo y cebolla para sazonar y aromatizar. Lavar la arveja seca previamente cocinada y agregar a la preparación. Majar el guineo troceado, y agregar a la mezcla. Añadir sal, manteca de cerdo y achiote mezclar todo. Añadir el cilantro, rectificar sabores y servir. El aguacate es como guarnición.	De 30 a 45 min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: batea, olla de barro, cucharas de palo, batidor de madera, platos de barro o de potos, aventador.	Método: concentración Técnica: hervido

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 9-3: Preparaciones tradicionales (Caldo o aguado de gallina criolla)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Caldo o aguado de gallina criolla	Gallina criolla Arvejas tiernas Zanahoria Arrocillo Cebolla paiteña Ajo Apio Perejil Cebolla blanca Agua Sal Comino Cilantro	Cocinar la gallina con (cebolla paiteña y blanca, apio, ajo, perejil) con agua suficiente (4 litros aprox) por aproximadamente de 20 a 30 min. Agregar luego arveja, zanahoria. Añadir el arrocillo y cocinar a fuego medio. Sazonar con sal y comino. Agregar cilantro y cebolla blanca finamente picados. Servir.	De 30 a 45 min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cucharas de palo, platos de barro o de potos, aventador.	Método: concentración Técnica: hervido

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 10-3: Preparaciones tradicionales (Repe de zarandaja seca)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Repe de zarandaja seca	Guineo verde Zarandaja seca Agua Achiote Manteca de cerdo Cebolla paiteña Ajo Sal Quesillo Cilantro Aguacate	Pelar el guineo verde la mitad trocear y la otra mitad picar en small dice. Agregar el agua cocinar. Añadir ajo y cebolla para sazonar y aromatizar. Lavar la zarandaja seca previamente cocinada y agregar a la preparación. Majar el guineo troceado y agregar la mezcla. Añadir sal, manteca de cerdo y achiote mezclar todo. Añadir el cilantro, rectificar sabores y servir.	De 30 a 45 min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: batea, olla de barro, cucharas de palo, batidor de madera, platos de barro o de potos, aventador.	Método: concentración Técnica: hervido

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

C. Platos fuertes

Tabla 11-3: Preparaciones tradicionales (Chanfaina)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Chanfaina	Vísceras de cerdo Carne de cerdo Leche Ajo Pimiento verde Cebolla blanca Cebolla paiteña Sal Perejil Agua Ají Achiote Orégano Comino	Sumergir en leche las vísceras de cerdo para eliminar el tufo. Trocear la carne de cerdo. Cocinar a fuego medio y agregar cebolla blanca, paiteña, pimiento verde, perejil, ají y ajo, triturar todo e incorporar a la mezcla por durante 30min. Sazonar el estofado con sal, comino, achiote y orégano, dejar cocinar por otros 10 min para que los sabores se integren perfectamente. Rectificar sabores y al final añadir perejil finamente picado. Servir acompañado de molo de guineo verde y con un encurtido de cebolla y tomate.	De 30 a 45 min	Equipo: cocina de leña (cocción), batán (triturar los aliños) Utensilios: Olla de barro, cucharas de palo, aventador, bateas (para hacer el molo), platos de barro o de poto (calabaza).	Método: concentración Técnicas: Estofar, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 12-3: Preparaciones tradicionales (Sango)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / Equipo de cocción	Método/ Técnica de cocción
Sango o Pepian	Harina de maíz tostada Agua Sal Manteca de cerdo Cebolla paiteña Achiote Quesillo Huevo Aguacate Guineo	Colocar el achiote en una sartén, sofreír con cebolla picada, sal, la manteca de cerdo y agregar el agua. Poner en un bowl agua fría, agregar la harina de maíz, mezclar bien. Cuando esté a punto de hervir el agua se agrega la mezcla fría de agua y harina de maíz. Mover constantemente con una cuchara de palo para evitar grumos en el sango. Dejar cocinar por unos 10 min a fuego bajo. Agregar el quesillo amasado, mezclar por 5 min. Acompañar con huevo frito, guineo cocinado (o como los locales le dicen la cuya mora), aguacate y una taza de café.	30 min.	Equipo: cocina de leña, batea, piedra para moler cereales. Utensilios: tiesto, ollas de barro, cucharas de palo, platos de barro.	Método: tostado y molido, concentración Técnicas: tostar, hervido, cocción en leña

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 13-3: Preparaciones tradicionales (Cecina)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Cecina	Lomo de cerdo Ajo Comino Sal Achiote en pasta	Filetear, sazonar la carne de cerdo con sal, ajo, comino y achiote. Secar al sol de 2 a 3 días. Después de ese tiempo, asar la carne a la parrilla. Acompañar la cecina con guineo, molo de guineo, yuca, mote y ensalada de cebolla y tomate.	30 min	Equipo: parrilla (para asar la carne), cocina de leña (para freír) Utensilios: parrilla, pailas de barro, cucharas de palo, bateas, cuchillo, piedra de afilar, platos de barro o de poto (calabaza).	Método: salado-asoleo, salado-ahumado Técnica: asado a la parrilla.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 14-4: Preparaciones tradicionales (Molloco)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Molloco	Plátano verde Agua Sal Maní Huevos	Pelar el plátano verde. Trocear y cocinar en agua. Luego desaguar. Agregar en una batea el plátano cocinado, sal y majar bien, agregar el maní tostado y mezclar bien. Servir con un huevo frito y con una taza de café.	De 30 a 45 de min.	Equipo: cocina de leña, batán, molino. Utensilios: tiesto, ollas de barro, cucharas de palo, bateas, majador de madera, platos de barro.	Método: concentración Técnicas: tostado y molido, hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 155-3: Preparaciones tradicionales (Haucha)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Haucha	Hojas de nabo Agua Papa Manteca de cerdo Achiote Quesillo Sal	Quitar el tallo de las hojas, colocar agua y cocinar por 45 min. Desaguar, enjuagar y exprimir las hojas (eliminar el amargor). Enrollar luego las hojas y cortar. Cocinar aparte las papas ya cortadas, escurrir y reservar. Realizar un sofrito con sal, achiote y manteca de cerdo, y agregar los nabos. Amasar el quesillo y junto con las papas, añadir a la mezcla. Servir caliente.	De 45 min a 1 hora	Equipo: Cocina de leña. Utensilios: Ollas de barro, cucharas de palo, paila de barro, aventador.	Método: concentración Técnica: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 16-3: Preparaciones tradicionales (Arroz moro de zarandaja)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Arroz moro de zarandaja	Agua Zarandaja tierna Arroz blanco Sal Manteca de cerdo Achiote Ajo Cebolla Aceite	Cocinar la zarandaja tierna por 20 min, agregar luego el arroz, condimentar con sal, achiote, manteca de cerdo, cebolla y ajo machacados y cocinar por 30 min. Agregar aceite para que gratee el arroz. Acompañar el arroz moro con huevo frito y chifles de guineo verde.	De 30 a 45 min	Equipo: batán, cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de palo, aventador.	Método: concentración Técnica: hervido, cocción en leña

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 17-3: Preparaciones tradicionales (Hornado mixto criollo)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Hornado mixto criollo	Lomo de cerdo Gallina criolla (Entera) Zumo de Naranja Agria Aliño especial Comino Sal Ají rocoto Agua Papa Remolacha Lechuga Cebolla Limón	Condimentar el lomo de cerdo y la gallina entera con el aliño especial, sal, zumo de naranja agria y comino. (macerar por 24 horas). colocar en la lata de horno las dos carnes. Hornear a 150°C por alrededor de 2 horas. Revisar el punto de cocción de las carnes y para dar un toque de crocancia hornear a 170°C. Reposar. Preparar las guarniciones: la ensalada de remolacha, encurtido de cebolla, papas cocinadas y lechugas listas para servirse.	De 2 a 3 horas.	Equipos: Horno de leña, batan. Utensilios: escoba de monte, pala de madera, pinza o gancho, lata de horno, cuchara de madera, platos de barro o de pote.	Método: concentración Técnica: hornear en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica (2021).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

D. Postres

Tabla 18-3: Preparaciones tradicionales (Miel con quesillo)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Miel con quesillo	Atado de dulce Agua Quesillo fresco Canela molida	Poner a hervir una cacerola el agua con el atado de dulce. Espesar la miel, revisar hasta que esta coja punto. Bajar del fuego y servir la miel caliente con quesillo cortado en cubos y la canela molida.	De 30 a 45 min	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de barro.	Método: concentración Técnica: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 19-3: Preparaciones tradicionales (Bizcochuelo)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Bizcochuelo	Anís en polvo Aguardiente Limón Almidón de achira Azúcar Huevos Polvo de hornear Mantequilla Papel grueso	Precalentar el horno a 180°C. Batir los huevos en un bowl. Añadir poco a poco el azúcar, sin dejar de batir. Batir hasta que empiece a salir espuma en la parte superior (esto dará el toque de suavidad). Añadir anís, aguardiente y jugo de limones. Agregar luego almidón y polvo de hornear. Impregnar los moldes de papel con mantequilla. Colocar los moldes en una lata de horno. A cada uno se debe poner la mezcla. Hornear a 170°C por 25 min. Sacar del horno, dejar reposar, en una bandeja de rejilla para evitar la condensación.	25 min	Equipo: horno de leña. Utensilios: potos, batidor de madera, cucharas de palo, ollas de barro, latas de horno, cedazos, escoba de monte, pala de madera, gancho para sacar latas	Método: concentración Técnica: hornear en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 20-3: Preparaciones tradicionales (Tamal de dulce)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Tamal de dulce	Maíz molido Manteca de cerdo Miel de dulce Esencia de vainilla Polvo de hornear Azúcar morena Quesillo Pasas Hojas de achira	Preparar con maíz nixtamalizado. Mezclar con manteca de chanco, miel, polvo de hornear y esencia de vainilla. Amasar el quesillo con azúcar morena y pasas. Realizar los envueltos en hojas de achira. Cocinar a vapor. Servir caliente.	De 45 min a 1 hora	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cedazo, olla tamalera, cucharas de palo, aventador.	Método: cocción-remajo-asoleo (nixtamalización) Técnicas: alimentos envueltos en hojas, a vapor, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 21-3: Preparaciones tradicionales (Miel de toronches)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Miel de Toronches	Atado de dulce Agua Toronches Canela Clavo de olor	Cortar a los toronches por la mitad y retirar todas las pepas. Pelar y cortar en tajadas grandes. Agregar a la olla el agua y el dulce. Cocinar por 20 min. Añadir canela, clavo de olor y cocinar por 10 min más. Enfriar el dulce. Servir acompañado de pan, queso o quesillo.	30 min	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de barro.	Método: concentración Técnica: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 22-3: Preparaciones tradicionales (Conserva de haba)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Conserva de haba	Haba cocinada Yuca Atado de dulce Canela Clavo de olor Leche	Cocinar el haba. Quitar la cáscara. Triturar el haba sin dejar grumos. Cocinar en la misma agua de la cocción del haba y agregar el haba triturada, leche, dulce troceado, canela y clavo de olor. Colocar todo en una paila de barro o de bronce. Mover constantemente con la ayuda de una pala de madera, hasta obtener una especie de manjar. Triturar, tamizar y agregar a la mezcla. Dejar espesar. Servir la conserva con pan, galletas o solo el dulce.	3 horas	Equipo: cocina de leña o tullpa. Utensilios: paila de barro o de bronce, pala de madera, cedazos de cerda, aventador, cucharas de palo Tiempo de cocción:	Método: concentración Técnica: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 23-3: Preparaciones tradicionales (Mazapanes)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Mazapanes	Harina de maíz blanco Miel de dulce Huevos Polvo de hornear Manteca de cerdo	Colocar en un bowl la harina de maíz, miel, huevos, polvo de hornear, manteca de cerdo, mezclar hasta obtener una masa. Realizar los mazapanes y colocar en las latas de horno. Hornear a 180°C de 20 a 30 min. Sacar del horno y reservar. Servir acompañado de café.	De 20 a 30 min	Equipo: horno de leña. Utensilios: potos, batidor de madera, cucharas de palo, ollas de barro, latas de horno, cedazos, escoba de monte, pala de madera, gancho para sacar latas.	Método: concentración Técnica: hornear en leña

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 24-3: Preparaciones tradicionales (Tortillas de maíz)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Tortillas de maíz	Harina de maíz blanco Sal Miel de dulce Huevos Polvo de hornear Manteca de cerdo	Colocar en un bowl la harina de maíz, miel, huevos, polvo de hornear, manteca de cerdo, mezclar hasta obtener una masa. Realizar los mazapanes y colocar en las latas de horno. Hornear a 180°C de 15 a 20 min. Sacar del horno y reservar. Servir acompañado de café.	De 15 a 20 min	Equipo: horno de leña. Utensilios: potos, batidor de madera, cucharas de palo, ollas de barro, latas de horno, cedazos, escoba de monte, pala de madera, gancho para sacar latas.	Método: concentración Técnica: hornear en leña

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

E. Bebidas

Tabla 25-3: Preparaciones tradicionales (Café)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Café	Agua Dulce Café molido Chuspa o filtro	Colocar el agua y el dulce troceado en una cacerola. Dejar que alcance el punto de ebullición. Añadir luego el café molido al agua caliente. Mezclar bien con una cuchara. Dejar reposar de 2 a 3 minutos. Pasar luego el café por el filtro y colocar la bebida en otra cacerola. Servir caliente.	30 min	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de palo, chuspa de tela (filtro), jarros de barro.	Método: concentración Técnica: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 26-3: Preparaciones tradicionales (Horchata)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Horchata	Agua Ataco Arroz de cebada Hierba luisa Cedrón Menta Manzanilla Toronjil Rosas rosadas Violetas Begonias Claveles Pena pena Hojas de naranja Limón Azúcar	Agregar a la cacerola el agua y cuando esté a punto de hervir, cocinar primero el arroz de cebada por durante 20 minutos. Añadir las hierbas aromáticas, así como las flores, excepto las hojas de naranja, poner estas al final (evitar que la bebida no se haga amarga). Agregar luego el azúcar y mezclar. Reposar un poco y agrega luego el jugo de limón. Para deleite de esta bebida es preferible tomarla en frío.	De 45min a 1 hora	Equipo: cocina de leña Utensilios: olla de barro, cucharas de palo, cedazos de cerda, mates vasos de madera.	Método: Concentración Técnicas: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 27-3: Preparaciones tradicionales (Chocolate de pepa)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Chocolate de pepa	Agua Dulce Chocolate de pepa Canela	Colocar en una cacerola el agua, dulce, canela y las bolitas de cacao. Dejar hervir hasta que se disuelvan por completo las bolitas de cacao. Agregar luego la leche, dejar hervir a fuego bajo. Mover constantemente con el batidor de madera, para espesar un poco la bebida. Servir acompañado de pan o galletas.	De 1 a 2 horas.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, batidor de madera, cuchara de palo.	Método: Concentración Técnicas: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 28-3: Preparaciones tradicionales (Aguado de leche)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Aguado de leche	Leche Azúcar Aguardiente Canela Clavo de olor Pimienta dulce Anís estrellado	Colocar la leche en una cacerola con la canela, clavo de olor, pimienta dulce y anís. Dejar hervir. Agregar luego el azúcar, mezclar hasta que se disuelva bien. Reposar la preparación. Añadir lentamente el aguardiente sin dejar de mover, para evitar que se corte la leche. Se sirve en vasos altos de cristal.	De 25 a 30 de min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de palo, aventador.	Método: Concentración Técnicas: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 29-3: Preparaciones tradicionales (Colada de guineo rallado)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Colada de guineo rallado	Guineo verde Agua Azúcar Canela Leche	Pelar el guineo verde, raspar luego con una cuchara (especie de rallado). Colocar en una cacerola el agua, dulce, canela y el guineo raspado. Cocinar hasta que este suave el guineo. Agregar la leche y dejar hervir.	De 30 a 45 de min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de palo, batidor de madera.	Método: Concentración Técnicas: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Tabla 30-3: Preparaciones tradicionales (Colada de chuno de achira)

Nombre	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio / equipo de cocción	Método/ técnica de cocción
Colada de chuno de achira	Agua Canela Azúcar Chuno de achira (almidón)	Cocinar el agua con la canela. Disolver aparte el chuno en media en agua fría. Agregar luego el chuno disuelto. Mover constantemente la mezcla. Dejar hervir por 5 minutos. Retirar del fuego y cernir la colada.	De 30 a 45 de min.	Equipo: cocina de leña. Utensilios: olla de barro, cuchara de palo, cedazo de cerda.	Método: Concentración Técnicas: hervido, cocción en leña.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022

Indicando los resultados de la pregunta 9, que se refiere a las preparaciones antes mencionadas, cuáles se preparan y cuáles no, entre las ellas están:

De las preparaciones tradiciones aquellas que aún se preparan son: tamal celicano, humitas o sambates, emborrajadas de pata de cerdo, quimbolitos, molo de guineo, repe blanco, arvejas con guineo, caldo de gallina criolla, repe de zarandaja seca, chanfaina, sango, cecina, molloco, arroz moro de zarandaja, hornado mixto criollo, miel con quesillo, bizcochuelo, tamal de dulce, miel de toronches, café, horchata, chocolate de pepa, aguado de leche, en cambio las que poco se preparan están: haucha, colada de guineo rallado, colada de chuno de achira, tortillas de maíz, mazapanes y la conserva de haba, debido a su poca frecuencia de preparación y consumo.

En cuanto a la pregunta 10, la cual hace referencia a los factores por lo que haya bajado la frecuencia de preparación y consumo de las preparaciones tradicionales de la parroquia, dando los siguientes resultados:

- Falta de conocimiento puesto que las anteriores generaciones no han transmitido los conocimientos que sus ancestros les enseñaron, lo que genera que las nuevas generaciones tengan un escaso conocimiento en cuanto a las preparaciones ancestrales.
- La falta de interés es otro aspecto, debido a que las nuevas generaciones no se ven interesadas por aprender o conocer lo que sus ancestros realizaban, y con el avance de la tecnología lo antiguo quedó en el pasado.
- También está la falta de accesibilidad de los productos, esto se debe a que se producen otros productos importados en mayor cantidad y ciertos productos autóctonos se han dejado de sembrar, lo que genera la posible desaparición de estos productos, y por consiguiente están en peligro por desaparecer estas preparaciones culinarias ancestrales.
- La falta de consumo también es otro factor, ya que a las nuevas generaciones les interesa aprender otras recetas extranjeras vistas en el internet y ya no lo propio de un pueblo.

Por último, la pregunta 11 que hace énfasis a aquellas preparaciones transmitidas solo dentro de las familias, las cuales se mencionan a continuación:

Colada de zapallo

Cortar primero el zapallo maduro cortado en cubos. Cocinar el zapallo, dulce troceado en una olla de barro, en la cocina de leña. Añadir canela y anís estrellado. Cocinar hasta que este suave el zapallo. Triturar aparte en una batea el zapallo y añadir nuevamente a la mezcla. Agregar la leche y batir. Servir tibia la colada.

Miel de zapallo

Lavar bien el zapallo, cortar por la mitad, quitar las semillas y las membranas y picar en cubos medianos. Colocar en una olla el zapallo, dulce, canela, clavo de olor, pimienta dulce y agua. Hervir a fuego medio durante 30 minutos con la tapa puesta. Destapar y cocinar a fuego lento durante aproximadamente 1 hora hasta que el almíbar espese y los pedazos de zapallo estén confitados. Retirar del fuego y servir el dulce de zapallo (caliente o frío) con una rodaja de quesillo o queso fresco, con pan y también con galletas.

Zapallo con huevo

Cortar el zapallo en cubos. Cocinar por aproximadamente 30 min. Escurrir el agua y reservar. Hacer un refrito, con ajo y sal, agregar luego los huevos y mezclar bien. Añadir luego los trozos de zapallo al refrito, rectificar sabores y servir.

Zambo con leche

Cortar por la mitad el sambo, quitar las semillas, separar la pulpa de la cáscara y cocinar con agua y dulce. Revolver constantemente. Añada la canela. Hervir a fuego medio hasta que el zambo quede suave y uniforme. Agregar la leche e incorporar a la pulpa, mezclar con una cucharada de palo. Rectificar sabores y servir.

Sopa de chuspas

Realizar un sofrito con cebolla, ajo, sal y comino, agregar luego el hueso de cerdo. Hervir por durante 30 minutos. Añadir la arveja seca. Mezclar la harina de maíz con el agua, obtener una masa similar a la del tamal, pasar la masa por el rallador (básicamente era hecho de una tapa de olla de aluminio se hacían los orificios con un clavo caliente) y dejar caer en forma de bolitas (conocido también como arroz de maíz), dejar en cocción por 20 min. Rectificar sabores y agregar al final el culantro picado.

Chicha de maíz

Colocar una olla con agua se deja que hierva, añadir canela, clavo de olor, anís, pimienta, hojas de lima, canutos de caña de azúcar. Hervir a fuego medio por 30 minutos. Colocar el maíz, disolver con agua y agregar a la olla. Hervir por aproximadamente 1 a 2 horas.

El maíz debe desprender una telita, retirar luego del fuego y enfriar. Al siguiente día cernir la preparación, colocar en una olla de barro el dulce, fermentar esto por 2 días, e ir revisando con un jarro o cucharón que deben estar secos para evitar que no se haga ligosa la chicha, probar constantemente y cuando adquiere un toque picante, está lista para el consumo.

Machica

Tostar el maíz y moler, reposar la harina. En frío esta harina se consume con dulce rallado o en polvo. En la parroquia Celica esta preparación es conocida como golosina.

Miel con maní

Realizar la miel con agua, dulce, y reservar. Mezclar con el maní tostado. Esta preparación es otra golosina ancestral de la parroquia.

Arveja con trigo

Cocinar en ollas separadas tanto la arveja seca, como el trigo. Realizar un refrito con ajo, cebolla, sal, aliño casero. Agregar luego la arveja seca y el trigo previamente cocinados. Añadir con un poco de agua. Hervir por 20 min, hasta que espese un poco. Esta preparación se utilizaba como fiambre o potaje para aguantar los trabajos arduos en las montañas y en la agricultura.

Trigo con papa

Realizar un refrito base con cebolla, ajo, sal y aliño casero. Picar la papa y cocinar. Cocinar el trigo. Agregar estos dos ingredientes ya cocinados, dejar que se cocinen hasta que estén integrados todos los sabores. Servir caliente.

Pan de horno de leña

Colocar en un bowl harina, levadura, zumo de naranja, manteca o mantequilla y agua. Amasar y dejar reposar por 45 minutos. Porcionar la masa, bolear, reposar por 25 min. Hacer cortes diagonales por la parte de arriba, reposar por 15 min. Hornear en el horno de leña a una temperatura aproximada de 180°C por durante 30 a 40 min. Un truco para que el pan quede más esponjoso y evitar que se reseque, es meter un pequeño cuenco de barro con agua en el interior, mientras el pan se está haciendo. De este modo, controlamos la humedad y el pan saldrá en su punto. Retirar del horno y listo para su consumo. Considerado especial por su sabor inconfundible.

Liberales

Separar las claras de las yemas, batir las claras a punto de nieve, y poco a poco agregar el azúcar mientras se continúa batiendo. Batir las yemas con una pizca de sal. Añadir luego las yemas, esencia de vainilla, y poco a poco la harina tamizada, mezclar bien. Preparar los moldes cuadrados untando mantequilla y poner el papel en el molde. Esparcir la mezcla por todo el molde. Hornear a una temperatura de 160° a 180°C. Retirar del horno y del molde. Dejar reposar el bizcocho y con una brocha untar el manjar, colocar otro bizcocho sobre este, dejar que se compacte por 30 min, cortar luego en porciones individuales y está listo para el consumo.

Fase 3: Recopilar información mediante la aplicación de encuestas relacionadas al tema de estudio.

Resultados de las encuestas aplicadas

Mediante las encuestas aplicadas a la muestra seleccionada de 300 personas de la localidad que se encuentran entre 15-69 años, la información pertinente al tema de investigación, partiendo como puntos principales de interrogación: edad, género, importancia, falencias y factores que intervienen con la pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia, platos

tradicionales más preparados y consumidos, utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción utilizadas en la actualidad y la frecuencia de consumo de las preparaciones culinarias, resultados que a continuación se presenta:

Como parte inicial del cuestionario se encuentra los datos generales y en primer lugar esta la selección de edad:

Tabla 31-3: Edad de los encuestados

Parámetro	Respuesta	Porcentaje
15 – 25 años	37	12,33%
26 – 36 años	42	14,00%
37 – 47 años	50	16,67%
48 – 58 años	104	34,67%
59 – 69 años	67	22,33%
TOTAL	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

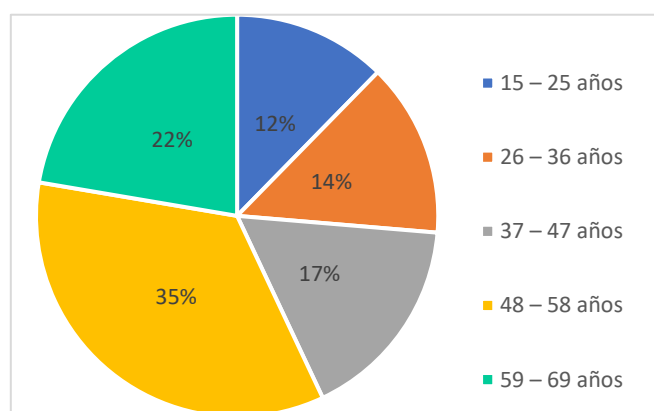


Gráfico 1-3. Edad de los encuestados

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Acorde a los resultados se puede observar que la mayoría de los encuestados son mayores a 48 años, sumando los porcentajes de estos rangos nos equivalen al 73,67%, lo que es relevante para la investigación, debido a que se trata de conocer las costumbres y tradiciones culinarias, lo cual este grupo etario facilitó la indagación y reconocimiento de las preparaciones gastronómicas y sus técnicas de elaboración.

Por otro lado, se observa que al sumar las edades menores a 37 años nos da un resultado del 26,33%, mismos que indican la diferencia de sus conocimientos, esto demuestra que algunas de las tradiciones se han ido perdiendo, ya sea por desconocimiento o desinterés por parte de la población más joven hacia el conocimiento de sus raíces y saberes ancestrales.

Así mismo, en la parte inicial del cuestionario de los datos generales se encuentra el género, indicando lo siguiente:

Tabla 32-3: Género de los encuestados

Parámetro	Respuesta	Porcentaje
Masculino	112	37,33%
Femenino	188	62,67%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

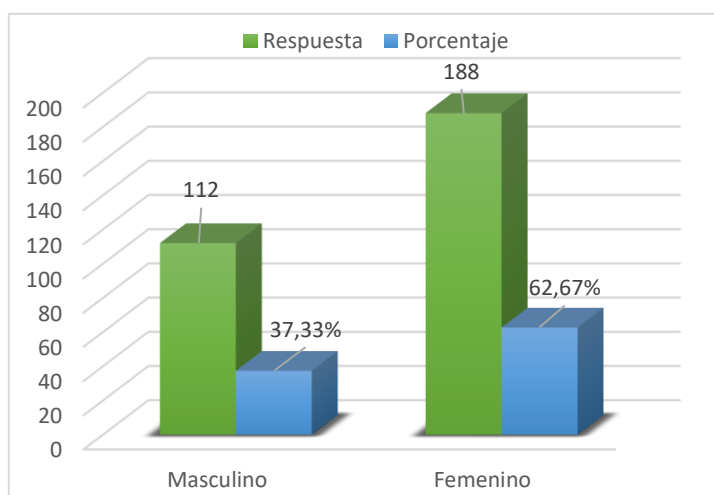


Gráfico 2-3. Género de los Encuestados.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

De acuerdo con los resultados un 62,67% de los encuestados pertenece al género femenino, demostrando que en la parroquia Celica son las mujeres quienes mayoritariamente realizan y conocen sobre las costumbres y tradiciones culinarias, además de ser las encargadas de la formación de sus hijos, sin embargo, el género masculino también se encarga de estos hábitos formativos y de sapiencia a sus descendientes, con la diferencia que indican un rango menor a un 37,33%. En efecto, estos datos son propicios y necesarios para el presente trabajo investigativo.

En cuanto a los datos adquiridos de la pregunta 1 que hace referencia a la importancia de conservar la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, están:

Tabla 33-3: Conservación de la cultura, costumbres y tradiciones culinarias

Parámetro	Respuesta	Porcentaje
Si	300	100,00%
No	0	0,00%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

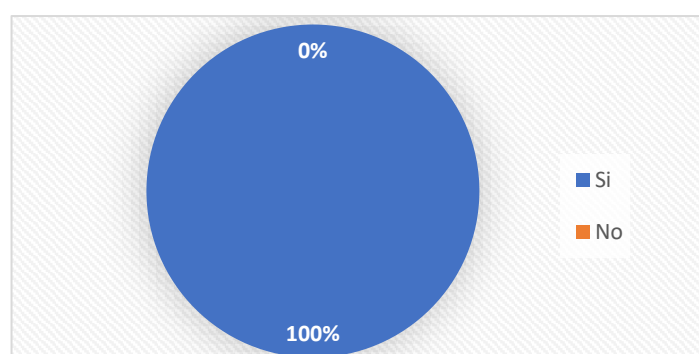


Gráfico 3-3. Conservación de la cultura, costumbres y tradiciones culinarias

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

La cultura es todo aquello que el ser humano hace para vivir y sobrevivir en un medio determinado, para modificarlo y volverlo más adecuado con sus aspiraciones. Pero es también un sistema simbólico, la forma de ver el mundo, es decir, la lengua en particular, las redes de parentesco, saberes y su mitología. Está presente como expresión religiosa, como también en las formas de preparar los alimentos o de distraerse (Castro O., 2010).

Los presentes resultados indican el 100% de los encuestados afirman que es de vital importancia mantener la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia, de esta manera se transmitirán los conocimientos, así como sus memorias y secretos culinarios, al conservar la cultura de un pueblo se consigue mantener el conocimiento por generaciones, las mejores memorias son las que dejan los ancestros, puesto que en ellos se encuentra diferentes historias que marcan el presente de las generaciones actuales y las que están por venir.

Referente a la pregunta 2 sobre la pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias en la parroquia Celica con el transcurso del tiempo, mostrando los siguientes resultados:

Tabla 34-3: Pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias

Parámetro	Respuesta	Porcentaje
Si	298	99,33%
No	2	0,67%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

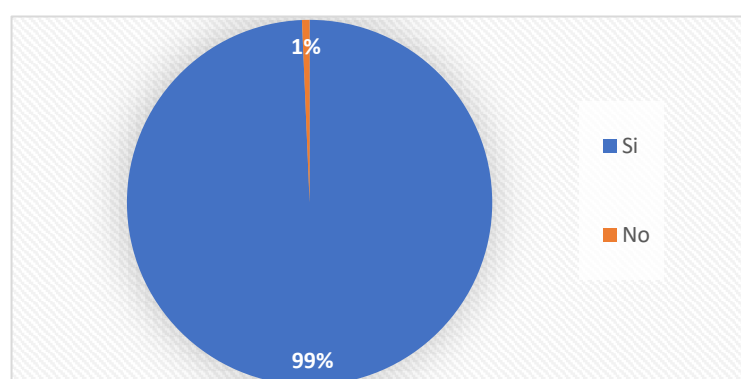


Gráfico 4-3. Pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Las costumbres y tradiciones gastronómicas son fundamentales dentro de la cultura de un pueblo, puesto que estas se adquieren de generación en generación, convirtiéndose en un legado con el paso de los años. Acorde con los resultados se puede evidenciar que el 99,33 % manifiesta la pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, indicando varias razones, una de ellas se puede evidenciar con el desinterés que existe en las futuras generaciones y por la falta de la transmisión del conocimiento de generación en generación.

Respecto a la pregunta 3, que menciona, si su respuesta a la pregunta 2 es sí: ¿Por qué motivo usted cree que se han estado perdiendo estas costumbres y tradiciones gastronómicas en la parroquia Celica?, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 35-3: Los motivos de pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias

Parámetro	Respuesta	Porcentaje
Por falta de conocimiento	71	23,67%
Por falta de interés	188	62,67%
Por falta de accesibilidad de productos o ingredientes	12	4,00%
Por falta de consumo	29	9,66%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

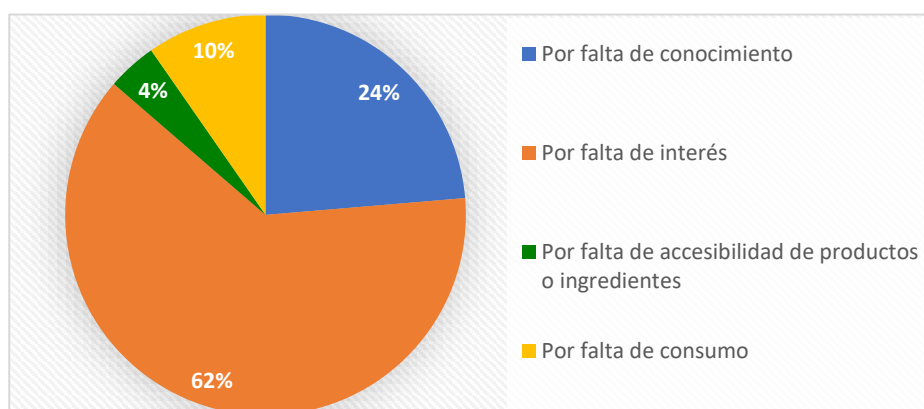


Gráfico 5-3. Los motivos de pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Según los datos obtenidos, el 62,67% es el porcentaje más elevado y representa al indicador por la falta de interés, el manifiesto se debe a que a las nuevas generaciones no se muestran interesadas en aprender lo ancestral, lo antiguo, tal vez por el hecho de que con la tecnología y por el uso constante del internet se va adquiriendo nuevas costumbres, de otros lugares o países y lo propio de un pueblo va quedando atrás y desapareciendo con el tiempo.

El 23,67% corresponde al indicador por la falta de conocimiento este hace referencia a que este ya no se ha estado transmitiendo a las próximas generaciones y eventualmente se está quedando en el olvido.

Por otro lado, el 9,67% representa al indicador por falta de consumo, esto demuestra que las preparaciones tradicionales de la parroquia Celica, ha disminuido en la frecuencia de consumo. Finalmente, el 4% pertenece al indicador por falta de accesibilidad de productos o ingredientes, esto hace alusión a que ciertos productos se han perdido del mapa debido a la siembra de productos no locales, lo puede generar la pérdida de los productos autóctonos.

Es un hecho grave que las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia están desapareciendo, genera una problemática que debería ser analizada por las entidades municipales, para hacerle frente y evitar que ocurra dicho suceso.

Con respecto a la pregunta 4, donde se refiere a la lista de platos tradicionales más consumidos por la familia, se optó por dividir en secciones, las cuales se indican a continuación:

Tabla 36-3: Platos tradicionales más consumidos: Entradas

Detalle	F. A	F. R
Tamal	71	23,67%
Humitas o Sambates	67	22,33%
Molo de guineo	62	20,67%
Emborrajadas de pata de cerdo	58	19,33%
Quimbolitos	42	14,00%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

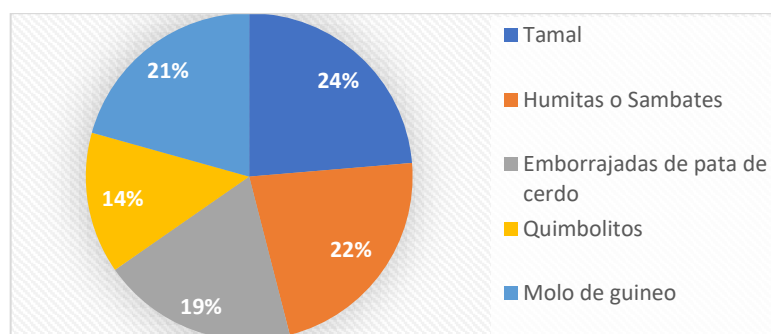


Gráfico 6-3. Platos tradicionales más consumidos: Entradas

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Hablar de platos tradicionales, es hablar del origen e historia propia de un lugar. En esta primera sección están las entradas y acorde los resultados podemos observar que el Tamal es el más consumido por la población y equivale a un porcentaje de 23,67%.

Seguido están las Humitas o sambates, el Molo de guineo, las Emborrajadas de pata de cerdo y los quimbolitos, los cuales representan al 22,33%, 20,67%, 19,33% y 14% por ciento respectivamente, lo que indica que la preparación menos consumida por la población son los Quimbolitos.

Cabe mencionar que estas preparaciones requieren de un grado de dificultad en su elaboración, depende también de la transmisión en su forma de preparar, ya que en cada familia varía un poco con los procesos. Puede ser que las nuevas generaciones asumen cierto desinterés por aprender algo laborioso de preparar, por lo cual optan por realizar lo más fácil e incluso comprar comida ya preparada.

Tabla 37-3: Platos tradicionales más consumidos: Sopas

Detalle	F. A	F. R
Repe blanco	100	33,33%
Arvejas con guineo	67	22,33%
Repe de zarandaja seca	58	19,33%
Caldo o aguado de gallina criolla	46	15,33%
Sopa de maíz	17	5,67%
Locro de Yuca	12	4,00%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

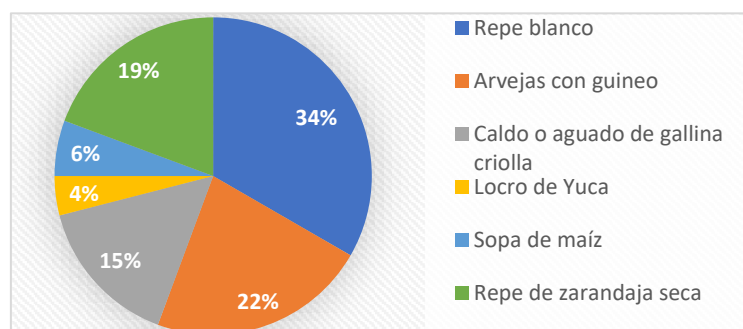


Gráfico 7-3. Platos tradicionales más consumidos: Sopas

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Acorde a los resultados en esta segunda sección representa a las sopas, en la cual se demuestra que la sopa más consumida corresponde al Repe blanco y representa un porcentaje de 33,33%, le siguen las preparaciones Arvejas con guineo, Repe de zarandaja seca y el Caldo de gallina criolla, que equivalen a los valores de 22,33%, 19,33% y 15,33% respectivamente.

Por otro lado, están la Sopa de maíz y el Locro de yuca, en el cual su sumatoria equivale a las sopas menos consumidas por la población celicana y representa un valor de 9,67%. Este análisis señala que algunas de las sopas tradicionales de la parroquia todavía se consumen en las familias celicanas manteniendo presente esa cultura culinaria ancestral, pese a otras que pueden estar en peligro de extinción, debido a su escasa frecuencia de consumo.

Tabla 38-3: Platos tradicionales más consumidos: Platos fuertes

Detalle	F. A	F. R
Chanfaina	38	12,67%
Sango o Pepian	33	11,00%
Cecina	33	11,00%
Molloco	29	9,67%
Haucha o Aucha	29	9,67%
Arroz Moro de Zarandaja	29	9,67%
Hornado mixto criollo	25	8,33%
Seco de gallina criolla	25	8,33%
Fritada	21	7,00%
Longaniza (salchicha de cerdo)	21	7,00%
Seco de congatullo	17	5,66%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

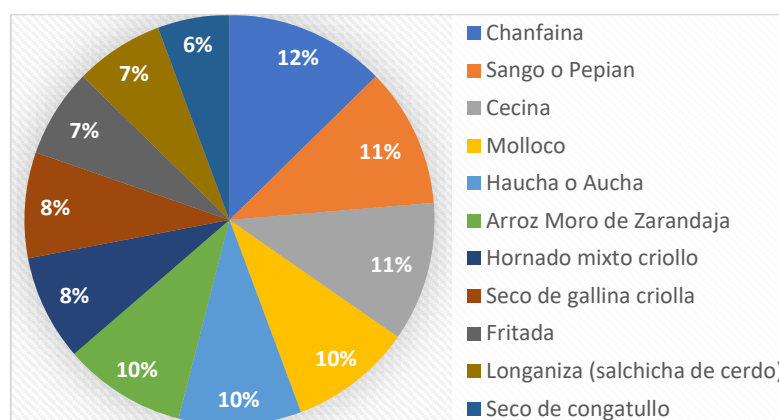


Gráfico 8-3. Platos tradicionales más consumidos: Platos fuertes

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

En la parroquia Celica existe una gran diversidad en su gastronomía tradicional. En la tercera sección corresponde a los platos fuertes, y acorde a los resultados indica que los platos más consumidos son la Chanfaina, Sango o Pepian, Cecina, Molloco, Haucha o Aucha, Arroz Moro de Zarandaja y Hornado mixto criollo, con una sumatoria que equivale al 72,01%.

Sin embargo, las preparaciones como el Seco de gallina criolla, Fritada, Longaniza (salchicha de cerdo) y Seco de congatullo representan una sumatoria de 28% por ciento, a pesar de ser platos tradicionales en la parroquia son menos consumidos por los habitantes de la localidad.

Hay que considerar que estas recetas ancestrales son parte del legado gastronómico que dejaron los antiguos habitantes de Celica. Por lo que es necesario el rescate de estas antiguas recetas y no dejarles perecer en el olvido.

Tabla 39-3: Platos tradicionales más consumidos:

Detalle	F. A	F. R
Miel con quesoillo	67	22,33%
Bizcochuelo	50	16,67%
Tamal de dulce	46	15,33%
Miel de Toronches	39	13,00%
Mazapanes	33	11,00%
Tortillas de maíz	33	11,00%
Conserva de Haba	32	10,66%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

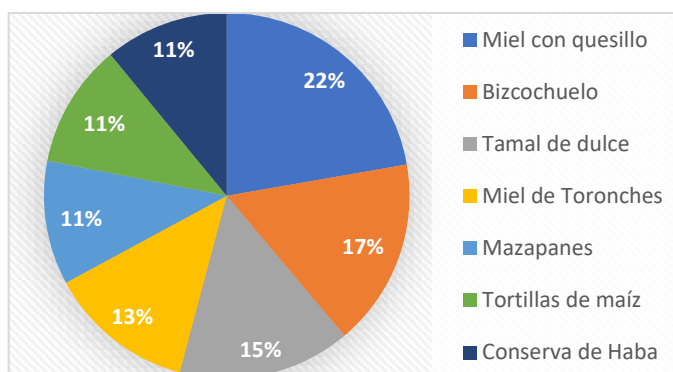


Gráfico 2-3. Platos tradicionales más consumidos: Postres

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

La parroquia Celica es muy variada en cuanto a su gastronomía tradicional, la cuarta sección pertenece a los postres, entre los cuales los más consumidos están: Miel con quesoillo, Bizcochuelo, Tamal de Dulce y Miel de Toronches, que representan a una sumatoria de 67,33% por ciento. Mientras que, los Mazapanes, Tortillas de maíz y Conserva de haba indican una sumatoria de 33% por ciento, a pesar de que son postres muy tradicionales, no obstante, estos no se consumen con frecuencia debido que su elaboración requiere de bastante tiempo y su trabajo manual es un tanto pesado.

Tomando en cuenta que los postres mediante su preparación también se reconocen los saberes culinarios, estos se han logrado mantener en un contexto socio cultural e histórico, y en efecto he aquí la importancia de salvaguardar estas preparaciones culinarias de la parroquia.

Tabla 37-3: Platos tradicionales más consumidos: Bebidas

Detalle	F. A	F. R
Café pasado o de chuspa	58	19,33%
Horchata	50	16,67%
Chocolate de pepa	46	15,33%
Aguado de leche	42	14,00%
Colada de guineo rallado	33	11,00%
Colada de machica	33	11,00%
Colada de chuno de achira	25	8,33%
Champús	13	4,33%
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

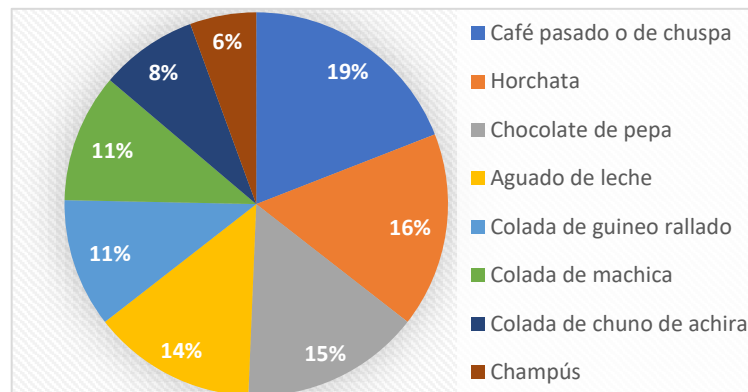


Gráfico 3-3. Platos tradicionales más consumidos: Bebidas

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

En esta quinta y última sección están las bebidas, y de acuerdo con los resultados se puede observar que las más consumidas son: el Café pasado o de chuspa, Horchata, Chocolate de pepa, Aguado de Leche y Colada de guineo rallado, representan a un sumatorio equivalente al 76,33%, mientras que, bebidas como la Colada de machica, Colada de chuno de achira y el Champús, que representan un valor de 25% por ciento, a pesar de ser bebidas tradicionales, sin embargo, estas son consumidas en menor periodicidad, lo que genera la posible extinción de las mismas.

Las bebidas ancestrales han estado presentes en el transcurso de la historia, estas han sido creadas a base de semillas, frutos y plantas, y que se han podido enlazar con lo místico y con lo artístico. También han formado parte de varias festividades, convirtiéndose en algo fundamental dentro de la cultura de un pueblo, en este caso de la parroquia Celica.

En la pregunta 5, la cual hace referencia a los métodos de cocción ancestrales que se utiliza en la actualidad, mostrando lo siguiente:

Tabla 38-3: Métodos de cocción ancestrales

Detalle	F. A	F. R
Tostado-molido	66	22,00 %
Salado-ahumado	62	20,67 %
Cocción-asoleo	45	15,00 %
Asoleo	37	12,33 %
Congelación-remojo-asoleo	33	11,00 %
Salado-asoleo	29	9,67 %
Maceración-asoleo	20	6,67 %
Putrefacción-asoleo	8	2,67 %
Total	300	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

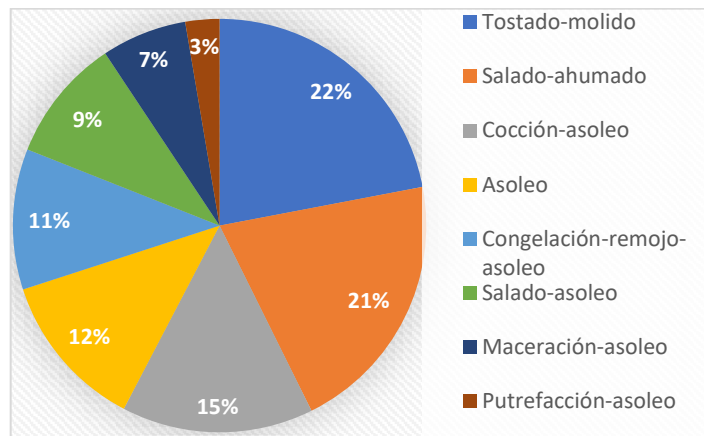


Gráfico 4-3. Métodos de cocción ancestrales

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Los anteriores resultados indican a los métodos de cocción ancestrales más utilizados, entre los cuales están: Tostado-Molido, Salado-ahumado, Cocción-asoleo, Asoleo, que representa a un sumatorio equivalente al 70% por ciento.

Por otro lado, los métodos de cocción como Congelación-Remojo-Asoleo, Salado-Asoleo, Maceración-Asoleo y Putrefacción-Asoleo estos demuestran un sumatorio de 30%, y son aquellos que se ejecutan en menor frecuencia, ya que, son pocos quienes conocen su procedimiento y aplicación.

Los métodos de cocción son parte de las técnicas culinarias, a través de la transformación de los alimentos crudos por aplicación del calor para su consumo. En la actualidad las personas han cambiado lo ancestral por lo nuevo, no obstante, hay personas que aún practican ciertos métodos de cocción ancestrales, logrando mantenerles en el tiempo.

Con respecto a la pregunta 6, que hace referencia a las técnicas de cocción ancestrales que se usan en la actualidad, dando los siguientes resultados:

Tabla 39-3: Técnicas de cocción ancestrales

Detalle	F. A	F. R
Alimentos envueltos en hojas	38	12,67 %
Tostado	34	11,33 %
Asar en brasas	33	11,00 %
Horneado en leña	33	11,00 %
Cocción en leña	29	9,67 %
Hervido	29	9,67 %
Fermentación	29	9,67 %
Asar en las cenizas	25	8,33 %
Cocción a vapor	25	8,33 %
Asado en trinchera	13	4,33 %
Cocción en hoyo (hueco) de tierra	8	2,67 %
Piedras calientes /piedra volcánica	4	1,33 %
Total	300	100 %

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

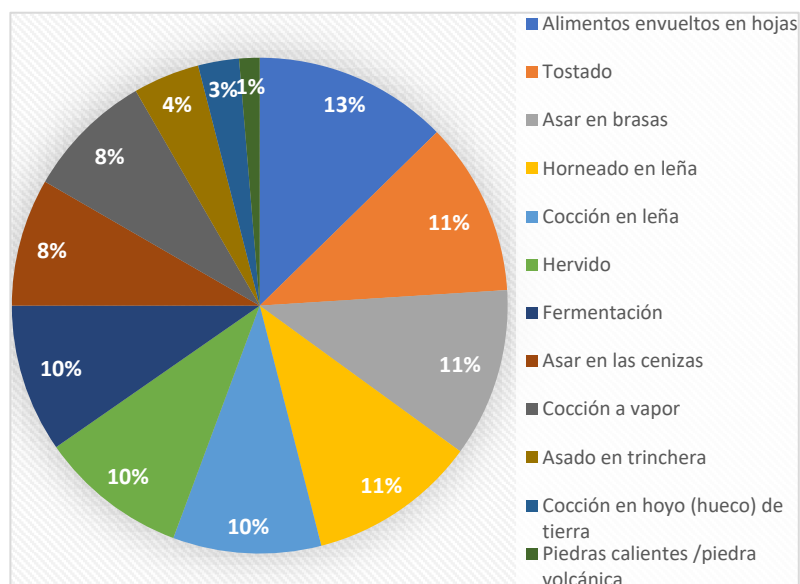


Gráfico 5-3. Técnicas de cocción ancestrales

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Con respecto a los resultados se ha determinado las técnicas ancestrales que aún se practican en la actualidad, entre ellas están: alimentos envueltos en hojas, tostado, asar en brasas, horneado en leña, cocción en leña, hervido y fermentación, dan un sumatorio equivalente al 75,01% por ciento, en cambio, las siguientes técnicas asar en cenizas, cocción al vapor, asado en trinchera, cocción en hoyo o hueco de tierra y piedras calientes representan un valor de 24,99%, e indican que son técnicas en donde su uso es poca o casi nula, lo que conlleva a su posible desaparición debido a su falta de utilización.

Esto demuestra que las técnicas culinarias ancestrales poco a poco se están dejando de practicar, lo que genera una grave problemática, y en efecto están en riesgo de desaparecer o perderse por completo. Sin embargo, estas son sinónimo de historia, cultura y un legado que debe perdurar si es transmitido de generación en generación y por consiguiente la importancia de proteger dichas técnicas.

Referente a la pregunta 7, que se refiere a los utensilios ancestrales que se utiliza para la elaboración los platos culinarios, donde se evidencia lo siguiente:

Tabla 40-3: Utensilios de cocción ancestrales

Detalle	F. A	F. R
Cucharas de palo	21	7,00%
Batidor o cuchareta de madera	21	7,00%
Piedra para afilar	18	6,00%
Rodillo de Madera	18	6,00%
Ollas de cerámica	18	6,00%
Pailas de bronce	17	5,67%
Ralladores	17	5,67%
Chuspa de tela (filtro)	14	4,67%
Tiestos o Tostadores	14	4,67%
Gancho de madera (garabato)	14	4,67%
Pala de madera	14	4,67%
Aventador	14	4,67%
Bateas o Bandejas	14	4,67%
Pailas de Barro	14	4,67%
Instrumentos de corte	8	2,67%
Cedazos de cerda (harinas)	8	2,67%
Pinza (gancho para sacar latas)	8	2,67%
Cestas	8	2,67%
Vasijas de barro	8	2,67%
Mates	4	1,33%
Platos de barro	4	1,33%
Escoba de monte	4	1,33%
Tinajas grandes	4	1,33%
Vasos de madera	4	1,33%
Cántaros	4	1,33%
Sacos de cabuya	4	1,33%
Jicra (linche)	2	0,66%
Pondos (almacenar la chicha)	2	0,66%
Total	300	100 %

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

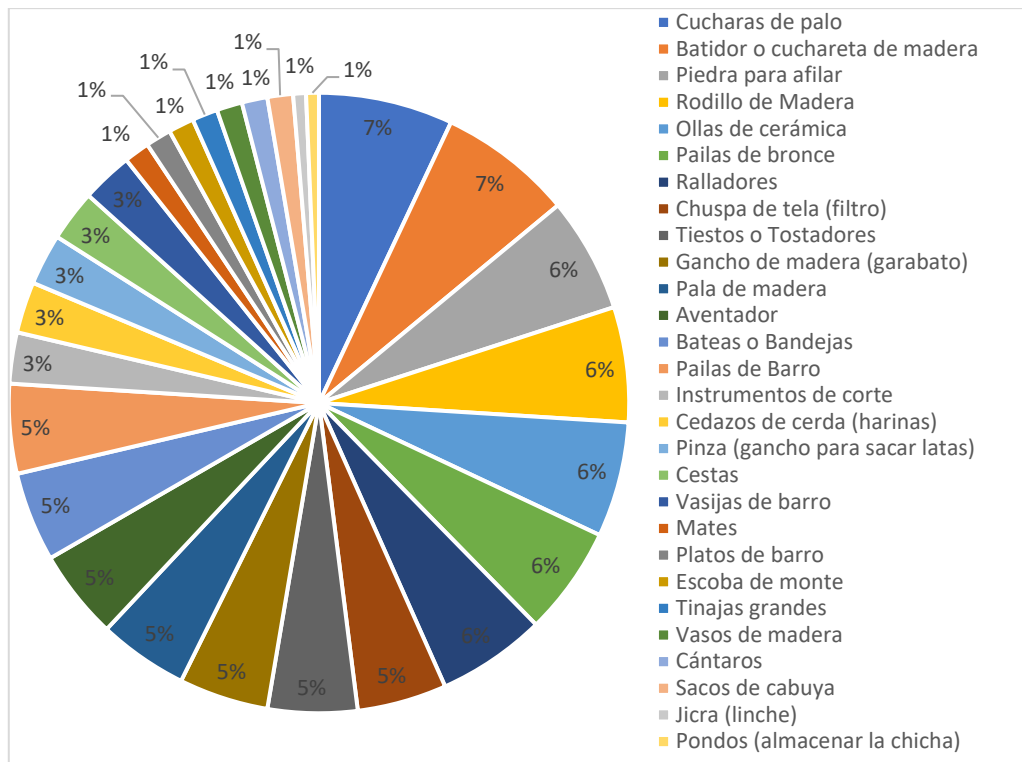


Gráfico 6-3. Utensilios de cocción ancestrales

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

De acuerdo con los resultados se puede demostrar que los utensilios de cocción ancestrales más utilizados por la población son: cucharas de palo, batidor o cuchareta de madera, piedra para afilar, rodillo de madera, ollas de cerámica, pailas de bronce, palladores, chuspa de tela, tiestos, gancho de madera, pala de madera, aventador, bateas y pailas de barro, los cuales representan a un sumatorio de 76%; mientras que: instrumentos de corte, cedazos, pinza, cestas, vasijas de barro, mates, platos de barro, escobas de monte, tinajas grandes, vasos de madera, cántaros, sacos de cabuya, jicra y los pondos, todos ellos representan a una sumatoria de 24%, lo que indica que son aquellos utensilios poco conocidos y menos utilizados por los habitantes de la parroquia en la actualidad.

Llegando a la conclusión que actualmente los utensilios ancestrales antes mencionados, su utilización y conocimiento se está perdiendo con el transcurso del tiempo, incluso algunos de ellos son desconocidos para las nuevas generaciones, esto genera cierta problemática, ya que la intención de los antiguos era que lo que ellos han transmitido perdure.

Respecto a la pregunta 8, la cual se refiere a los equipos ancestrales utilizados aún para la preparación de los platos culinarios, donde se evidencia lo siguiente:

Tabla 41-3: Equipos de cocción ancestrales

Detalle	F. A	F. R
Cocina de leña	54	18,00%
Molinos	46	15,33%
Parrilla	42	14,00%
Batanes	42	14,00%
Horno de leña	25	8,33%
Piedras de moler ají	25	8,33%
Piedras de moler cereales	21	7,00%
Tullpa	13	4,33%
Balanza mate yunga	12	4,00%
Mesa de amasijo	8	2,67%
Morteros	8	2,67%
Artesas (leudadoras)	4	1,33%
Total	300	100 %

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

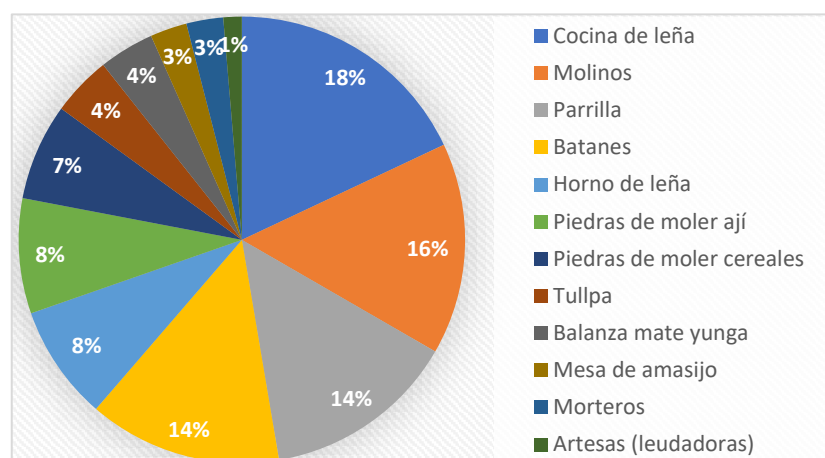


Gráfico 7-3. Equipos de cocción ancestrales

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

Acorde a los resultados se puede evidenciar que los equipos de cocción ancestrales que más se utiliza hasta la actualidad son: cocina de leña, molino, parrilla, batán, horno de leña y piedras de moler ají, todos ellos representan a un porcentaje de 78%, por otro lado, la tullpa, balanza de mate yunga, mesa de amasijo, morteros y artesas, proporcionan una sumatoria de 22% por ciento, esto

demuestra un porcentaje bajo en comparación al primero y representan a aquellos componentes antiguos que son desconocidos y su frecuencia de aplicación es escasa.

Mediante este análisis se determinó que cada uno de estos equipos están desapareciendo, debido a que su utilización es insuficiente o nula, otros ni siquiera son conocidos para las nuevas generaciones, es un tema que considerar por su gravedad, por cuanto es importante su rescate.

Respecto a la pregunta 9, donde hace énfasis a la frecuencia de consumo de los platos culinarios de la parroquia Celica, indicando lo siguiente:

Tabla 442-3: Frecuencia de consumo

Parámetro	Respuesta	Porcentaje
Diariamente	92	30,67 %
Una vez por semana	142	47,33 %
Una vez al mes	62	20,67 %
Una vez al año	0	0,00 %
Más de dos veces al año	4	1,33 %
Total	300	100 %

Fuente: Encuestas aplicadas a los habitantes de la localidad.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

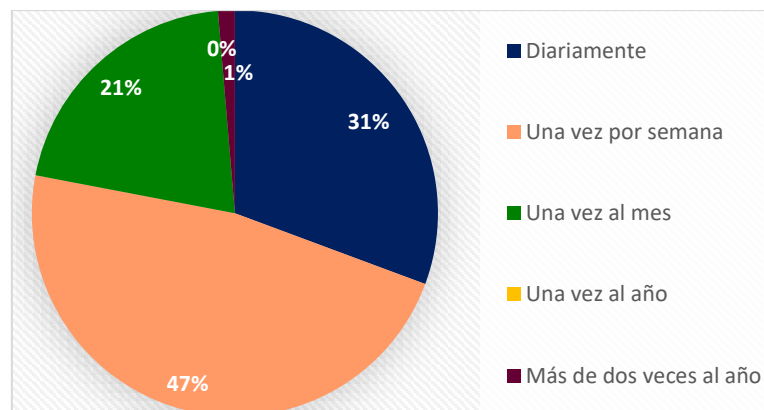


Gráfico 8-3. Frecuencia de consumo

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Análisis

De acuerdo con los resultados, se indica la frecuencia de consumo de los platos culinarios de la parroquia Celica por parte de los habitantes de la misma, del total de las encuestadas aplicadas, el 98,67%, el cual representa a la sumatoria de los indicadores de una vez por semana, diariamente y una vez al mes, respectivamente, esto demuestra la periodicidad con la que los habitantes

consumen los platos culinarios de la parroquia, ya que la mayoría de ellos requieren de un proceso laborioso de elaboración y de un tiempo prolongado de cocción.

Mientras que los el 1,33% señala al ítem donde la de frecuencia de consumo es más de dos veces al año, el cual representa el porcentaje más bajo. Una de las razones puede ser por la falta del recurso económico y solamente se realizan estas preparaciones en ocasiones especiales o en tiempos festivos, al mismo tiempo que rinden tributo y homenaje a estas delicias culinarias de antaño.

Analizando la pregunta, se puede evidenciar la forma en la que la mayoría de los habitantes de la parroquia Celica consumen los platos tradicionales es mediante una vez por semana y diariamente, esto indica que, puede existir la esperanza de mantener las costumbres y tradiciones culinarias, es el legado que los ancestros dejaron, el cual se debe proteger, puesto que será la academia de las futuras generaciones, propósito es evitar que aquello se pierda con el tiempo.

3.2. Discusión de los resultados

En cuanto a las costumbres y tradiciones culinarias es imperativo rescatar el arte culinario, describir de forma minuciosa como referente activo de los pueblos, con vigencia en la identidad cultural, por lo cual debe permanecer vigente mediante su publicación y registro, de modo que servirá como referente para las actuales y futuras generaciones.

Fase 1: Debate de información bibliográfica de la parroquia Celica

Tabla 46-3: Revisión bibliográfica

AUTORES	TEMA DEL LIBRO O DOCUMENTO WEB	DETALLE
(Chamba, 2013)	Gastronomía de Celica	Descripción de algunos platos de la gastronomía celicana, como la chanfaina, humitas, que son platos tradicionales que enriquecen la gastronomía del pueblo, como menciona la autora.
(Auconsis, 2020)	Información de Celica	Información general del cantón y la parroquia Celica, como sus datos geográficos, población, principales actividades turísticas, platos tradicionales y sus recetas más reconocidas.
(Mancomunidad Bosque Seco, 2017)	Recursos Gastronómicos Tradicionales de la comunidad Celica	Proporciona una fundamental información debido a que contribuye a la oferta turística y a la cultura de dicha región en este caso se refiere a la gastronomía celicana.
(Orbe, 2019)	Guía Turística del Cantón Celica	Facilita el conocimiento y la disposición de esta guía en donde se expone datos históricos, información turística, fiestas tradicionales y atractivos turísticos, indica también la asistencia inmediata y social de Celica.
(Ministerio de Turismo, 2020)	Celica conmemora 143 años de cantonización	Información cultural, histórica y gastronómica de Celica. Destaca sus eventos culturales, agricultura, ganadería y platos tradicionales que posee este pueblo.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

En cuanto a estas investigaciones, que se relacionan con el tema la investigación, por ejemplo:

- En la investigación de Chamba (2013), que identifica los siguientes platos culinarios como la chanfaina y las humitas, lo que concuerda con nuestra investigación en cuanto a las mencionadas preparaciones, sin embargo, esta fuente no contiene los datos exactos sobre cuáles son preparaciones que pertenecen a la parroquia Celica.
- De acuerdo con Auconsis (2020), que demuestra los datos generales de Celica, preparaciones culinarias las cuales están: sango, fritada, repe, tamales, salchicha, humitas, zapallo con miel y quimbolitos, y una breve mención a ecoturismo y al turismo cultural, se concuerda en parte porque esta información no es del todo precisa. Puesto que omiten vital información y se evidencia la carencia de documentación bibliográfica que le falta a la parroquia Celica.
- En referencia a la Mancomunidad Bosque Seco (2017), la cual, proporciona fundamental información en cuanto a la oferta turística y la cultura de dicha región en este caso se refiere a la parroquia Celicana, lo que se ajusta al tema de estudio de esta investigación, no obstante, lo que se indica es solo de manera general y un tanto superficial.
- De acuerdo con Orbe (2019), en su guía turística facilita el conocimiento, en donde se expone datos históricos, información turística, fiestas tradicionales y atractivos turísticos, indica también la asistencia inmediata y social de Celica, aunque tiene datos relevantes al tema no es lo suficientemente detallada la indagación que se pretende recopilar acerca de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia.
- Según el Ministerio de Turismo (2020), que hace referencia sobre información cultural, histórica y gastronómica de Celica, destaca sus eventos culturales, agricultura, ganadería, platos tradicionales, comercialización y consumo de los mismos, se concuerda en cuanto a la evidencia que provee esta fuente, sin embargo en esta fuente han cometido un error, en cuanto al año de creación que según manifiesta son 146 años de creación, siendo este un dato inexacto, debido a que la parroquia Celica fue creada el 12 de diciembre de 1878 y para el año 2020 cumplió 142 años, mientras que para el 2021 fueron 143 años y para el año 2022 estaría cumpliendo 144 años de creación .

Fase 2: Discusión de la información recopilada a través de los resultados obtenidos de las entrevistas relacionadas al tema de estudio.

Discusión de las entrevistas aplicadas

- Según el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica (2019), y la información que brinda acerca de la historia de la parroquia Celica, concuerda con los relatos de la población longeva que fue seleccionada para el desarrollo de las entrevistas, en este tema en particular la información es veraz y bien detallada.
- De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica (2019) y el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Celica, (2019), en ambas fuentes la información relacionada con las festividades tradicionales de la parroquia pertenecen más de ámbito religioso. Pese a que están en lo cierto los registros acerca de este tema en específico no está detallado ni registrado, con los datos obtenidos de las entrevistas se pueden obtener varios conocimientos. En base a lo que conocen y saben los pobladores de este lugar, saber que en cada festividad la forma de festejar a un santo o el aniversario del cantón, parten de ciertas costumbres y tradiciones culinarias y comerciales, son hechos importantes para la comunidad, así como también se puede constatar que falta mucho por explorar y documentar los conocimientos que poseen los pobladores longevos de la parroquia.
- En base a otras indagaciones sobre la agricultura y artesanías de la parroquia Celica, algunas de estas fuentes solo contienen información de manera superficial, es decir de forma general, dejando a un lado datos y hechos que son muy relevantes como es el caso de la siembra y cosecha de los productos autóctonos y la elaboración de las artesanías locales, ambas implican la labor de la mano de obra de forma manual y con lapsos de tiempo extensos para lograr en fin deseado, es sumamente fundamental recalcar el esfuerzo que hacen ciertos ciudadanos por trabajar y buscar prosperidad dentro de la parroquia.
- En cuanto a los utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción ancestrales, mediante la información recopilada en las entrevistas a continuación se exponen cada uno de ellos:

Utensilios de cocción

Tabla 43-3: Utensilios de cocción ancestrales

Utensilios ancestrales	
En peligro	Extintas
<p>Cucharas de palo Se utiliza para mover y mezclar los alimentos y traspasar el líquido de un recipiente a otro como las sopas, caldos, repes, coladas y diferentes preparaciones.</p>	<p>Instrumentos de corte Hechos de fibras filosas de madera o piedra granito moldeada en forma afilada y punzante. Se utilizaban para cortar diversos alimentos.</p>

<p>Batidor o cuchareta de madera</p> <p>Tiene varias funciones una de ellas es para batir el guineo en la preparación de cualquier variedad de repe, o para batir el chocolate y obtener el espesor deseado.</p>	<p>Cedazos de cerda (harinas)</p> <p>Hechos a base de madera fina, sujetos con hebras de cabuya. Su función era para cernir la harina ya sea de trigo o cebada.</p>
<p>Piedra para afilar</p> <p>De diferentes formas y tamaños, se las encuentra en los ríos y a las orillas de los mismos. Para un afilado correcto es necesario mojar la piedra con agua y colocar en un ángulo ideal para que se consiga más filo para el corte.</p>	<p>Pinza (gancho para sacar latas)</p> <p>Este utensilio ayudaba con el movimiento de los panes y de las latas de horno. Tenía una especie de medio arco de hierro que se unía a un palo de madera.</p>
<p>Rodillo de Madera</p> <p>De forma cilíndrica de 20 a 40 cm de longitud, se usa para extender la masa de algunas preparaciones con masas que requieren de su uso.</p>	<p>Cestas</p> <p>A base de las hebras de cabuya, y servían para almacenar, guardar y transportar varios alimentos como frutas, semillas, tubérculos, entre otros.</p>
<p>Ollas de cerámica</p> <p>A base de barro moldeado y cocido, empleadas a altas temperaturas para preparar los alimentos. Varían según la forma, tamaño y diseño.</p>	<p>Vasijas de barro</p> <p>Vaso o recipiente, de forma cóncava y de diferentes tamaños y formas usado para almacenar o manipular líquidos, alimentos como granos, frutos secos.</p>
<p>Pailas de bronce</p> <p>Tienen una excelente conducción de temperatura, el cual permite realizar un sin número de preparaciones tradicionales.</p>	<p>Mates</p> <p>Hecho de variedades de calabaza también conocida como “poto”. Se lo debe curar al igual que las ollas de barro, para evitar que se parta. Utilizados como vajilla o recipiente, tiene múltiples usos.</p>
<p>Ralladores</p> <p>A base de una lata de metal de forma circular o de una tapa de olla a la que se le hacían orificios con un clavo calentando en el fuego, este servía para cernir y hacer la sopa de maíz o chuzpas.</p>	<p>Platos de barro</p> <p>Elaborados de barro, se utiliza para servir cualquier tipo de comida o preparación (sopas, caldos, repes, arroces, coladas, postres).</p>
<p>Chuspa de tela (filtro)</p> <p>Pues consideran que el café pasado por la chuspa sigue manteniendo el aroma y las propiedades del grano de café. Se vierte el café molido directo en la olla y después lo filtran utilizando la “chuspa”, y está listo para el consumo.</p>	<p>Escoba de monte</p> <p>Hecho a base de un palo de madera amarrado fuertemente a varias ramas de monte especialmente sauco, su función era para barrer la ceniza del horno de leña y de esta manera quede limpio para hornear cualquier producto.</p>
<p>Tiestos o tostadores</p> <p>Elaborados también de barro, el cual sirve para tostar el maíz, café, realizar las tortillas de maíz, entre otras elaboraciones, su forma es circular u ovoide.</p>	<p>Tinajas grandes</p> <p>Similares a las ollas de barro, pero más grandes, se emplea para guardar granos secos de frejol, maíz o para la fermentación de la chicha.</p>
<p>Gancho de madera (garabato)</p> <p>Utensilio de madera natural en forma de gancho (s), usado para colgar diferentes utensilios, como jarros y cucharas de madera.</p>	<p>Vasos de madera</p> <p>Hechos de madera tallada y moldeada, utilizados para servir cualquier tipo de bebida tradicional y ancestral.</p>

<p>Pala de madera</p> <p>Hecho de madera, en un extremo tiene una plancha algo plana de forma rectangular y un largo palo de aproximadamente 2 m de largo, se usaba para sacar con facilidad las latas de pan del horno de leña.</p>	<p>Cántaros</p> <p>de barro, grandes con pequeñas asas se usaban para preparar la chicha y almacenar agua, mientras los pequeños se utilizaban para transportar diferentes tipos de bebidas. Se tapaban con una tela limpia para evitar que le entre basuras al producto.</p>
<p>Aventador</p> <p>Tejido con cabuya o paja, es como una especie de abanico que sirve para avivar el fuego y evitar que se dañe la cocción de cualquier preparación en particular.</p>	<p>Sacos de cabuya</p> <p>Eran utilizados para cuidar los alimentos (productos cosechados) de la humedad y prolongar su conservación. Se guardaban en cuartos secos o lugares de almacenamiento tipo bodega.</p>
<p>Bateas o bandejas</p> <p>Denominadas bandejas o fuentes, hechos de madera, usados para servir, lavar diferentes productos, majar el guineo, plátano, para hacer el molo o molloco, etc.</p>	<p>Jicra (linche)</p> <p>Especie de red que ayudaba a cargar diferentes accesorios. Hecho con el penco, es decir la cabuya que se extrae de las hojas del agave, y se teje después de secar.</p>
<p>Pailas de barro</p> <p>Elaboradas a base de barro moldeado y cocido, su forma cóncava es ideal para tostar semillas como el café, maíz y cacao.</p>	<p>Pondos (almacenar la chicha)</p> <p>Tiene la forma de una jarra, pero sin asa u oreja del cual sostenerla, antes se utilizaba para colocar chicha para servir a los invitados, o cualquier bebida en particular.</p>

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica, (Unigarro S., 2014), (Warmikuna et al., 2015).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Equipos de cocción

Tabla 44-3: Equipos de cocción ancestrales

Equipos de cocción ancestrales	
En peligro	Extintas
<p>Cocina de leña</p> <p>A base de adobe o ladrillos grandes de barro, paja, y que son pegados con un lodo batido, se forma una especie de tina para poder poner las hornillas de hierro, y colocar las ollas, para la cocción de los productos.</p>	<p>Piedras de moler cereales</p> <p>De gran tamaño y peso, se encuentra ubicado en el exterior de la vivienda, en un lugar espacioso y estable. Tienen una superficie plana, antes se utilizaba para moler semillas, también sirven para pelar café, trigo, cebada, etc.</p>
<p>Molinos</p> <p>Antiguamente eran hechos de piedra de al menos 2 piezas, una encima de la otra, la inferior debe estar fija servían para moler granos y transformarlos en sémola (harina). Hoy han evolucionado los hay de acero inoxidable manuales e incluso eléctricos.</p>	<p>Tullpa</p> <p>Conformada por tres piedras, dejando un espacio pequeño en el centro para el fuego, y una distancia necesaria para asentar las ollas sobre ellas (con buena estabilidad y soporte). Con una distribución del fuego desde el centro, añadir más leña ala candela.</p>
<p>Parrilla</p> <p>De hierro o acero inoxidable, va soldada en un conjunto de barras paralelas. Están sobre un marco de forma rectangular. Necesita de espacio abierto, debajo se colocan las brasas de leña gruesa o de carbón, se</p>	<p>Balanza mate yunga</p> <p>Compuesta de un mate yunga, cabuya y madera, permitía pesar granos, quesos, quesillos, etc. Se usaba piedras como pesas. Estas tenían distintas denominaciones según se necesite: dos libras, libra, media libra, cuatro onzas.</p>

puede asar una variedad de alimentos. Su origen es francés, pero se ha arraigado a este pueblo convirtiéndose en una tradición que se practica hasta la actualidad.	Para el pesaje, en un lado se colocaba la pesa y en el otro el producto, una vez que el producto equilibraba el contrapeso de la piedra (pesa) se obtenía el peso justo.
Batanes Formado de dos piedras una grande y aplanada y otra pequeña y curva de forma ovoide y redonda. Lo emplearon para moler o chancar los alimentos como maíz y otros granos, incluso para moler y realizar aliños.	Mesa de amasijo Se lo considera como equipo ancestral, fue utilizado como mesón grande, en donde se colocaba enormes cantidades de masa, el cual, permitía separar las masas en cantidades iguales acorde al pan que se deseaba preparar.
Horno de leña A base de ladrillos de barro, enlucido con una mezcla de barro, y pintado con tierra blanca. Dentro de él debe calentarse con leña gruesa, cuando sus brasas se hayan apagado, se deja reposar, se barre, para comprobar su temperatura se usa cascarones de huevo o papel, cuando ya está en termino se podrá colocar los alimentos y verificar que se horneen adecuadamente.	Morteros Compuesto de una piedra grande tipo cuenco o bandeja (recipiente cóncavo) y por otra pequeña piedra de forma cilíndrica (una maja) para majar, aplastar o triturar los productos, alimentos o condimentos. Se utilizaron para moler en pequeñas cantidades, permitieron la obtención de harinas como de haba, especias en polvo como el orégano, triturar el ajo, cebolla, etc.
Piedras de moler ají Equipo ancestral que consta de dos piedras una grande y cóncava y otra pequeña en forma de esfera, servían para moler el ají de cualquier clase y evitar que se salen o se hagan picantes otros alimentos que por su consistencia son más delicados.	Artesas (leudadoras) Cajón cuadrilongo, por lo común de madera, que por sus cuatro lados va angostando hacia el fondo. Sirve para mezclar los ingredientes, amasar el pan y para otros usos. Este artefacto es uno antiguos equipos que en ciertas panaderías aun las conservan como reliquia.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica, (Unigarro S., 2014), (Warmikuna et al., 2015), (Castro O., 2010).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Métodos de cocción

Tabla 45-3: Métodos de cocción ancestrales

Métodos de cocción ancestrales	
En peligro	Extintos
Tostado y molido Una forma de preservar los alimentos se aplica mediante el tostado de granos, cereales o semillas como el café, cacao, maní, maíz. Una vez que se tuestan las semillas se procede a su molienda, obteniendo las harinas. Método que está perdiéndose poco a poco, ya que se utiliza métodos más actuales como los tostadores y molinos eléctricos.	Congelación-remojo-asoleo Procedimiento ancestral. Viene desde Perú, el cual hacen con un producto llamado chuño que significa producto semiseco, apegaminado vocablo que se aplica para la papa helada y secada al sol. En Celica la palabra chuño es para expresar, como se utiliza con las papas de la achira. Se ha perdido, ya que solo lo practican las familias que tienen conocimiento sobre este método.
Salado-ahumado Con este proceso se preservaban el pescado y las carnes de monte. Este método elimina los gérmenes que pueden ser dañinos o peligrosos, debido a que la	Salado-soleo Se usaba para preservar la carne, consistía en aplicar sal molida sobre la superficie de pequeños trozos de carne, se los debe dejar entre 2 a 3 días a la acción del sol, se los

<p>sal actúa como antiséptico, usando la porción correcta, mientras que con el ahumado se retira el exceso de agua que está en las carnes.</p>	<p>cuelga en cuerdas. Está llegando al punto de desaparecer, debido a que ya no se practica como en la antigüedad.</p>
<p>Cocción-remojo-asoleo</p> <p>Parte de la cocción del alimento en agua, al que se añade ceniza cernida, se pone el maíz escogiendo el grano grueso, debe hervir por un buen rato. Hasta lograr que el grano elimine la cutícula o se pele. Lavar el maíz para eliminar los residuos de la cutícula, el grano se debe reposar por al menos 12 horas, y se debe enjuagar de 3 a 4 veces durante 2 o 3 días y la ceniza y luego se lo expone al sol. También llamado nixtamalización debido a que la masa que se obtiene es para la realización de los tamales. Método que se está perdiendo poco a poco, por lo que su práctica ha ido disminuyendo con el tiempo.</p>	<p>Maceración-asoleo</p> <p>Descascar y cortar el producto en trozos, se deja en maceración en un recipiente con agua de 2 a 3 días, se saca el producto y se coloca en hojas para que destile el agua. Después se pone la masa en cestos de fibras y se los deja al sol. Producto que se utiliza para la elaboración del pan. Además, se realiza con la raíz de achira el cual se extrae la masa o el chuño o chuno para la elaboración del bizcochuelo.</p> <p>Método que con el tiempo se ha ido perdiendo a pesar de que fue muy útil en tiempos atrás, debido a la falta de conocimiento o desinterés de las nuevas generaciones.</p>
<p>Asoleo</p> <p>Este método parte de exponer los alimentos al sol antes de ser almacenados como los zapallos y los sambos, con la finalidad de incrementar el nivel de azúcar, reducción, deshidratación y maduración de ciertos alimentos. Este es uno de los métodos que está en peligro de desaparecer, debido a que son muy pocos los que aún lo practican.</p>	<p>Putrefacción-asoleo</p> <p>Se alteraba al producto, a esta putrefacción se le conoce como tocosh. Este se elabora colocando las papas o el maíz en un hueco excavado en la tierra, se le hace llegar una corriente de agua, el pozo se cubre con paja y piedra y se deja por algunas semanas. Cuando tiene señales de putrefacción se saca, se seca y se obtiene el producto final. Método que se ha perdido.</p>

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica, (Warmikuna et al., 2015).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Técnicas de cocción

Tabla 46-3: Técnicas de cocción ancestrales

Técnicas de cocción ancestrales	
En peligro	Extintos
<p>Alimentos envueltos en hojas</p> <p>Una técnica que consistía en envolver los alimentos y las masas de maíz en hojas del mismo maíz (del choclo) o de achira y luego se cocían en agua, vapor o a las brasas.</p> <p>Se considera en peligro debido a que pocas personas la preparan en la actualidad.</p>	<p>Fermentación</p> <p>Técnica utilizada en la preparación de la chicha, El tiempo de fermentación es de 2 a 3 días y se coloca en un pondo para el proceso de fermentación. Se considera extinta debido a que pocas familias saben de su existencia, otras incluso ni siquiera la han consumido.</p>

<p>Tostado</p> <p>En esta técnica se emplea la utilización del tiesto, en donde se deja calentar y luego se añade las semillas o granos a tostar, como es el caso del maíz, café, cacao y maní. Puede estar dentro de las técnicas en peligro debido a que su aplicación es escasa.</p>	<p>Asar en las cenizas</p> <p>Técnica que corresponde en arrimar o colocar los alimentos al fogón para que se cocinen con las brasas resguardado por la ceniza.</p> <p>Se considera extinta, ya que su utilización es meramente por las personas que conocen dicha técnica.</p>
<p>Asar en brasas</p> <p>Técnica que consiste en exponer el alimento, sobre todo las carnes, directamente a la brasa, si los cortes de las carnes son finos su cocción es más rápida por lo que hay que estar pendiente de su aplicación. Se considera en peligro debido a que muy poco se la aplica.</p>	<p>Cocción a vapor</p> <p>Técnica que consistía en colocar unos palitos en el fondo de la olla, cubriendo los alimentos con hojas y luego con una tapa, tal es el caso de la cocción del choclo tierno. Ahora se emplea algo parecido con las ollas tamaleras en cocinas de gas o de inducción.</p>
<p>Horneado en leña</p> <p>Para encender el horno se parte desde las chamizas y leña fina, luego los troncos por lo menos del grosor del brazo y al final los troncos más gruesos. Consumida la leña, quedan los rescoldos y las brasas, se barre el horno con la escoba de monte y está listo para cocinar. Es laboriosa y poco a poco se va dejando de aplicar.</p>	<p>Asado en trinchera</p> <p>Para esta técnica se necesita dos troncos grandes de madera dura, colocándolos a ambos lados del fuego se coloca cada lado dos palos con orqueta que sean casi del mismo tamaño y otro palo con punta para atravesar la comida que se desea asar. Se considera que puede estar extinta, debido a que su aplicación es escasa o casi nula.</p>
<p>Cocción en leña</p> <p>Técnica muy utilizada desde la antigüedad, primero se enciende la leña, coloca los alimentos en las ollas y se procede a cocinar los alimentos. Muchos aseguran que el sabor de los alimentos al cocinarlos en leña es inconfundible. Puede estar en peligro, ya que su aplicación está disminuyendo.</p>	<p>Cocción en hoyo (hueco) de tierra</p> <p>Consisten en hacer un hueco excavado en el suelo, en él se puede cocinar a vapor, ahumar, hornear, según se echen dentro piedras candentes o se prende fuego con leña, y cubriendo todo con tierra.</p> <p>Se considera extinta ya que esta técnica se ha dejado de practicar.</p>
<p>Hervido</p> <p>Técnica en base al agua, el cual, permite la cocción de casi todos los alimentos (maíz, tubérculos, carnes, granos) colocados en ollas de barro y al fogón. puede estar en peligro, debido a que ahora se cocina en las cocinas modernas como las de gas.</p>	<p>Piedras calientes /piedra volcánica</p> <p>En esta técnica implicaba exponer los alimentos al contacto con las piedras calientes, que se colocaba encima o entre ellos. También se usaba para calentar o cocinar líquidos. Se considera extinta, ya que es poco conocida y casi nadie la práctica.</p>

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica, (Unigarro S., 2014), (Warmikuna et al., 2015),(Castro O., 2010).

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

- Según los autores Cardozo (2015), Unigarro S. (2014) y Warmikuna et al. (2015), los utensilios de cocción ancestrales son el conjunto de objetos que permiten su uso en la realización de un trabajo determinado, lo que concuerda con los datos obtenidos en las entrevistas, antiguamente estos eran de elaboración un tanto rústica, con el tiempo estos se han ido perfeccionando y mejorando, aunque su uso manual sigue intacto, su aplicación parte de una fuente de raíces culturales, permanencia y resistencia a través del tiempo.

- De acuerdo con Cardozo (2015), Unigarro S. 2014), Warmikuna et al. (2015) y Castro O. (2010), un equipo de cocción es aquel que tiene toda dotación utilizada en una cocina para elaborar diversas preparaciones que se realizan de la misma, lo que a su vez se evidencia con los datos obtenidos de las entrevistas aplicadas.

Es de conocimiento que desde tiempos remotos los ancestros han tenido la habilidad y la destreza de crear varios equipos de cocción que han sido fundamentales al momento de preparar los alimentos.

- En referencia a Warmikuna et al. (2015), antiguamente algunos de los métodos se utilizaba en los alimentos para mejorar y prolongar su conservación, ayudaron también a una fácil cocción, transporte y almacenamiento, además, tenían instrumentos que contribuían a la preservación de los productos, esto concuerda con el tema de investigación, datos obtenidos de las entrevistas aplicadas se determinó que algunos de estos procedimientos son utilizados por unas cuantas personas de la localidad.
- Los autores Unigarro S. 2014), Warmikuna et al. (2015) y Castro O. (2010), mencionan que las técnicas de cocción han venido desde tiempos antiguos, en donde el hombre milenario aprendió a comer sus alimentos cocidos gracias a la invención del fuego, esto concuerda con el tema de investigación y con los resultados adquiridos mediante la aplicación de las encuestas, se conoció varios hechos, como en este caso que a partir del invento del fuego, de tal acontecimiento se desplegaron varias formas de preparar los alimentos mediante la cocción y horneado en leña, asar a las brasas, entre otros.

En la parroquia Celica los utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción ancestrales, han bajado su rendimiento de utilización y aplicación, debido a que pocos son conocidos, unos están en peligro de desaparecer, otros extintos, debido a que ya no se practica como lo realizaban antiguamente a causa del desconocimiento que tiene la población actual.




- En cuanto a los productos autóctonos de la parroquia se elaboró una tabla que se detallada a continuación:

Tabla 47-3: Productos autóctonos de Celica

Nombre (Género)	Descripción, propiedades y utilización
-----------------	--

<p style="text-align: center;">Toronche (fruta)</p>  <p>Figura 11-3. Fruto de toronche. Fuente: (Pro-Ecuador, 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Carica pubescens</i>)</p> <p>El toronche en Ecuador tiene unas 22 especies diferentes en el sur de la cordillera, pero a pesar de esto no ha sido cultivado en grandes escalas. Las plantas tienen una apariencia similar a la papaya, es rico en vitaminas y enzimas digestivas. El fruto puede consumirse cocido o fresco. Su sabor dulce asemeja al del babaco, aunque es más fragante que el antes mencionado. En la parroquia Celica se realiza la famosa preparación de los toronches pasados.</p>
<p style="text-align: center;">Café (semilla)</p>  <p>Figura 12-3. Café. Fuente: (Mikhuna R., 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Coffea arabica</i>)</p> <p>La amplia producción de este producto, que es apetecido por propios y extraños, el café se ha convertido en una tradición. Se consume durante la mañana, tarde e incluso por la noche. Su ingrediente activo, la cafeína, que se encuentra camuflada por su fino aroma y sabor. Tiene efectos vigorizantes, tonificantes y estimulantes que hacen de él una bebida fantástica que ofrece numerosos beneficios para la salud.</p>
<p style="text-align: center;">Cacao (semilla)</p>  <p>Figura 13-3. Cacao ecuatoriano. Fuente: (Container, 2021)</p>	<p>Nombre científico (<i>Theobroma cacao L.</i>)</p> <p>Desde tiempos ancestrales se sabe que sus semillas y hojas son para tratar el asma, diarrea, fracturas, malaria pulmonía, tos, cólico, entre otras.</p> <p>El aceite de esta semilla se utiliza para tratar heridas, quemaduras, afecciones dérmicas. el caco posee pureza, aroma y sabor. Se lo consume como bebida puro o con leche y aromatizado con especias dulces.</p>
<p style="text-align: center;">Tomate de árbol (fruto)</p>  <p>Figura 14-3. Tomate de árbol. Fuente: (Torers, 2015)</p>	<p>Nombre científico (<i>Solanum betaceum</i>)</p> <p>Contiene una diversidad culinaria en elaboraciones de platillos de sal y de dulce (ensaladas, ajíes, salsas agridulces, licuados, postres y mermeladas) como también ser parte de la decoración de estos.</p> <p>Además de ello posee grandes aportes vitamínicos, se suele recomendar su consumo para controlar la presión alta y el colesterol.</p>
<p style="text-align: center;">Chirimoya (fruto)</p>  <p>Figura 15-3. Chirimoya. Fuente: (Istock, 2017)</p>	<p>Nombre científico (<i>Annona cherimola</i>) (PDOT, 2015-2019)</p> <p>Fruta exótica por su sabor dulce y agradable. Es nutritiva por sus vitaminas y minerales que están muy concentrados en su pulpa.</p> <p>Se consume desde su pulpa directamente cruda ya que es deliciosa. Se puede realizar algunos platos como jugos, zumo, mousse, mermeladas y pulpas. También yogures, cremas e incluso en la coctelería.</p>
<p style="text-align: center;">Hierba luisa (planta)</p>  <p>Figura 16-3. Hierba luisa. Fuente: (Indian, 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Cymbopogon citratus</i>) (PDOT, 2015-2019)”</p> <p>Llamada también limoncillo es una planta ornamental y con propiedades medicinales. Es muy utilizado como repelente de insectos específicamente de los mosquitos.</p> <p>En la parte gastronómica se utiliza para realizar infusiones para toma un té, aromatizar carnes, aderezos y salsas e incluso realizar cocteles como parte de cocina de autor.</p>

<p style="text-align: center;">Cedrón (planta)</p>  <p>Figura 17-3. Cedrón. Fuente: (Antropocene, 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Aloysia citrodora</i>) (PDOT, 2015-2019)</p> <p>Se cultiva como planta ornamental y por sus propiedades medicinales. Se utiliza como digestivo y para casos de dolores de estómago. Se la consume también como sedante y relajante muscular. Las hojas secas y picadas se emplean en marinadas, aderezos y salsas para dar un toque de aroma cítrico. Se elabora con ella también un sorbete aromático y una infusión digestiva y refrescante.</p>
<p style="text-align: center;">Ciruella (fruta)</p>  <p>Figura 18-3. Ciruela. Fuente: (Flirck, 2017)</p>	<p>Nombre científico (<i>Spondias purpurea</i>)</p> <p>Crece de manera silvestre en zonas de difícil acceso. Cuando la ciruela está madura, se le elimina la cáscara y se puede morder hasta llegar a la semilla, otras personas deciden suavizarla en miel de dulce o panela.</p> <p>Así mismo, su pulpa una vez madura puede usarse en la elaboración de jugos, licores o cocteles, helados, conservas, mermeladas, salsas para acompañar carnes y aderezos.</p>
<p style="text-align: center;">Granadilla (fruta)</p>  <p>Figura 19-3. Granadilla. Fuente: (Elodtor, 2018)</p>	<p>Nombre científico (<i>Passiflora ligularis</i>)</p> <p>Fruta originaria de la región andina. Con cáscara fuerte, gruesa y lisa. Su sabor es dulce y posee un agradable aroma. El jugo de granadilla contiene gran cantidad de vitaminas y de antioxidantes. Tiene alto contenido de fibra si se consume con las semillas. Se la consume como fruta fresca o también en jugos naturales. En el ámbito culinario se utiliza también para preparar helados, soufflés, mermeladas, salsas, yogurt, etc.</p>
<p style="text-align: center;">Naranja (fruta)</p>  <p>Figura 20-3. Naranja Criolla. Fuente: (Herrero, 2021)</p>	<p>Nombre científico (<i>Citrus x sinensis</i>)</p> <p>En este sector se la conoce como la naranja criolla, una fruta cítrica que contiene vitamina C, su sabor es dulce y ácido. Generalmente es para consumo fresco, y para el área gastronómica se utiliza principalmente para zumos (jugos), salsas y en postres como pasteles, pies, cremas, galletas por mencionar algunos.</p>
<p style="text-align: center;">Lima (fruta)</p>  <p>Figura 21-3. Lima. Fuente: (Gourmet, 2015)</p>	<p>Nombre científico (<i>Citrus Aurantifolia</i>)</p> <p>Su sabor es entre ácido y dulce. En cocina se utiliza para aderezar sopas, ensaladas, salsas, carnes y mariscos, en la preparación de diversas bebidas refrescantes y alcohólicas. Se emplea además para potenciar el sabor de otras frutas y en la elaboración de jaleas, helados, sorbetes y en usos en la pastelería.</p>
<p style="text-align: center;">Limón mandarina (fruta)</p>  <p>Figura 22-3. Limón mandarina. Fuente: (Irazu, 2020)</p>	<p>Nombre científico (<i>Citrus x limonia</i>)</p> <p>Es un fruto con sabor muy ácido y refrescante, cuya pulpa es color anaranjado al igual que su cáscara cuando llega a su punto de madurez. Es muy habitual usarlo para realizar jugos naturales y también en la parte culinaria las rodajas de limón se sirven como guarnición del pescado o de las carnes o con té frío o caliente y además es muy utilizado en la pastelería.</p>

<p style="text-align: center;">Luma (fruta)</p>  <p>Figura 23-3. Luma. Fuente: (León , 2020)</p>	<p>Nombre científico (<i>Pouteria lucuma</i>)</p> <p>Originaria y nativa de los valles andinos del Ecuador. Se consume ya muy madura, varios días después de su caída; debe conservarse envuelta en paja o material similar durante este período. Tiene un sabor intenso que recuerda al jarabe de arce aunque es muy superior. Se emplea para hacer tartas, pasteles, helados, batidos, pudines y otros postres. Su consumo en fresco tiene un peculiar retrogusto.</p>
<p style="text-align: center;">Saca (fruta)</p>  <p>Figura 24-3. Saca. Fuente: (Flickriver , 2013)</p>	<p>Nombre científico (<i>Myrcia fallax (Rich)Dc</i>) (PDOT, 2015-2019)</p> <p>Planta silvestre que crece en los bosques se cosecha por los meses de noviembre, diciembre y enero, se lo come fresco. Las frutas se pueden consumir frescas o se pueden utilizar para hacer deliciosas gelatinas, helados y licores. Son plantas muy resistentes a las sequias, plagas y enfermedades. Su producción es escasa, ya que es una planta silvestre por lo que puede estar en peligro de extinción.</p>
<p style="text-align: center;">Lulo (fruta)</p>  <p>Figura 25-3. Naranjilla. Fuente: (Lailyn, 2021)</p>	<p>Nombre científico (<i>Solanum quitoense</i>)</p> <p>Conocido también como naranjilla. Se le suele sembrar bajo sombras de plantas más grandes como la del café. Es bastante común en jugos, helados y mermeladas, pero se puede consumir cruda como fruta fresca. En Celica, se usa esta fruta en bebidas emblemáticas de la cultura gastronómica, tales como el canelazo, colada morada y la chicha.</p>
<p style="text-align: center;">Arrayán (fruta)</p>  <p>Figura 26-3. Arrayán. Fuente: (Fito, 2022)</p>	<p>Nombre científico (<i>Luma apiculata</i>) (PDOT, 2015-2019)</p> <p>Es un árbol silvestre conocido por tener corteza y hojas oscuras y moteadas, que desprenden un gran aroma cuando se aplastan. Sus bayas rojas son comestibles con una agradable fragancia. En usos culinarios sus ramas y hojas se utilizan para hacer la colada morada. Las bayas son utilizadas para hacer coladas, dulces y postres.</p>
<p style="text-align: center;">Guineo (fruto)</p>  <p>Figura 27-3. Guineo seda. Fuente: (Shutter, 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Musa × paradisiaca</i>)</p> <p>Apreciado por la gastronomía celicana, su distribución y venta es infaltable en la feria de los domingos en la histórica Plaza Sucre. Con él se elabora el famoso repe, el molo, sancochos, caldos, pero también como guarnición de cualquier plato.</p> <p>Con la hoja del guineo también se elabora el tamal celicano. Primero soasando la hoja para eliminar la leche que contiene y de esta manera es más fácil de manipular.</p>
<p style="text-align: center;">Yuca (tubérculo)</p>  <p>Figura 28-3. Yuca. Fuente: (Larousse, 2013)</p>	<p>Nombre científico (<i>Manihot esculenta</i>)</p> <p>Es un tubérculo rico en carbohidratos, contiene vitaminas y aporta una gran cantidad de energía. Su raíz, principal parte comestible de la yuca, debe consumirse o procesarse inmediatamente después de cosecharla ya que contiene cantidades importantes de cianuro que se pierden una vez cocido el alimento. Se la consumen cocida o como la papa frita, troceada con algunas verduras, asadas, en sopas, cremas, en panadería, etc.</p>

<p style="text-align: center;">Arveja (semilla)</p>  <p>Figura 29-3. Arveja. Fuente: (Croper, 2021)</p>	<p>Nombre científico (<i>Pisum sativum</i>)</p> <p>Pertenece a la familia de las leguminosas. Recibe diferentes nombres como guisante, chícharo, arveja.</p> <p>Las vainas tiernas son comestibles y se consumen cocidas de dos maneras: en verdes para ensaladas y sopas, en secas para realizar arvejas con guineo, repe, menestras, entre otras.</p>
<p style="text-align: center;">Zarandaja (semilla)</p>  <p>Figura 30-3. Zarandaja. Fuente: (Loja, 2021)</p>	<p>Nombre científico (<i>Lablab purpureus</i>)</p> <p>Es una planta trepadora que se adhiere a cercas, árboles y otras plantas fuertes. Se cosecha cuando ya está cargada sus bayas y sus semillas generalmente son verdes o amarillo verdosas. Se consume para la elaboración de repes, menestras, ensaladas. Las zarandajas en secas también se consumen para el mismo propósito.</p>
<p style="text-align: center;">Nogal (fruto seco)</p>  <p>Figura 31-3. Nogal. Fuente: (Kimbi, 2017)</p>	<p>Nombre científico (<i>Juglans regia</i>) (PDOT, 2015-2019)</p> <p>La planta tiene varios beneficios a la salud para la piel y el cabello. Según creencias antiguas se dice que no se puede dormir bajo la sombra de un nogal porque se enferma o duele la cabeza, al igual que comer sus nueces, ya que fomentaba la inteligencia por la similitud en la forma de su semilla con el cerebro humano. Sus frutos, se consumen de diversas formas, desde frescas, cocinadas o en repostería. También se utilizan para extraer aceite.</p>
<p style="text-align: center;">Camote (tubérculo)</p>  <p>Figura 32-3. Camote. Fuente: (Telemundo, 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Ipomoea batatas</i>)</p> <p>Conocida como papa dulce, un tubérculo que proporciona gran cantidad de energía contiene un alto contenido de carbohidratos, rico en fibra, vitaminas y minerales. Este tubérculo por lo general es de color naranja-amarillo, sin embargo, también posee otras variedades de color como blanco, marrón y morado, que varían en sabor y composición nutricional. Se consumen cocidas, asadas, horneadas, fritas, que sirven como guarniciones de los diferentes platillos de la parroquia Celica.</p>
<p style="text-align: center;">Zanahoria blanca (tubérculo)</p>  <p>Figura 33-3. Zanahoria blanca. Fuente: (Encalada S. , 2014)</p>	<p>Nombre científico (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)</p> <p>Es un tubérculo considerado un alimento altamente energético. Además de poseer varios beneficios para la salud. Esta raíz se usa en diversos platillos como guarnición especialmente, ya sea cocida o frita, en pasteles, purés, dulces, buñuelos, harinas, sopas, etc.</p>
<p style="text-align: center;">Mango (fruto)</p>  <p>Figura 34-3. Mango. Fuente: (Reyes G., 2021)</p>	<p>Nombre científico (<i>Mangifera indica</i>)</p> <p>Es una fruta jugosa con muchas variedades y formas, colores, texturas y sabores muy variables. Tiene múltiples propiedades, además de vitaminas y minerales. Por lo general se realizan jugos, batidos, se consume en fresco, en mermeladas, pasteles y una infinidad de preparaciones.</p>

<p style="text-align: center;">Choclo (mazorca)</p>  <p style="text-align: center;">Figura 35-3. Choclo. Fuente: (El Universo, 2019)</p>	<p>Nombre científico (<i>Zea mays</i> "Sara-quechua")</p> <p>El maíz o choclo, es consumido desde la era precolombina. Es un producto muy versátil. Se lo puede consumir cocinado, al vapor, frito, asado, en masas como las humitas, harinas. Un carbohidrato rico en fibra, vitaminas y minerales. Y en grano seco se consume tostado, harinas realizar panes, postres, etc.</p>
<p style="text-align: center;">Zapallo (hortaliza)</p>  <p style="text-align: center;">Figura 36-3. Zapallo. Fuente: (Semprev, 2015)</p>	<p>Nombre científico (<i>calabaça</i>)</p> <p>Es un alimento culinario muy beneficioso para la salud. Una hortaliza con sabor dulce, pero puede ser empleado en platos dulces y salados. Tiene varias formas, tamaños, texturas, sabores y colores. Incluso sus semillas son utilizadas para diferentes platos culinarios.</p>
<p style="text-align: center;">Sambo (hortaliza)</p>  <p style="text-align: center;">Figura 37-3. Sambo Fuente: (Linkin, 2020)</p>	<p>Nombre científico (<i>Cucurbita ficifolia</i>)</p> <p>Hortaliza precolombina el sambo también pasa por un proceso de asoleo. Tiene muchos usos de preparar en sopas, cremas, coladas, almibares y dulces. Es muy versátil hasta sus semillas se las asolea y las tuesta. Es una buena fuente de vitaminas y minerales.</p>
<p style="text-align: center;">Maní (legumbre)</p>  <p style="text-align: center;">Figura 38-3. Maní Fuente: (Fiit , 2015)</p>	<p>Nombre científico (<i>Arachis hypogaea</i>)</p> <p>El maní es una legumbre y a sus frutos los relacionan con los frutos secos. Sus frutos se emplean en variadas preparaciones. Contiene proteínas, fibra, antioxidantes, vitaminas y minerales. Sus nutrientes proporcionan muchos beneficios, baja el colesterol. Con él se pueden hacer salsas, ensaladas, postres, entre otros.</p>

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

- De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica (2019) y el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Celica (2019), los productos propios que se dan en la localidad, si bien mencionan a unos cuantos, pero a breves rasgos, lo que deja en duda, de modo que para una mejor comprensión se recopiló datos mediante las entrevistas, mismas que permitieron el desarrollo de la tabla antes expuesta y con detalles que servirán como fuente de investigación.
- En lo referente a los platos tradicionales, tanto el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica (2019), como el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Celica (2019), describen a algunos de estas preparaciones que son características de la parroquia pero no su modo de elaboración, esto indica lo mucho que falta por registrar, dado que la parte culinaria también se enfoca al PCI y a su vez a la cultura de los pueblos, por tanto con los datos obtenidos de las encuestas se evidenció cuáles son las recetas que son tradicionales de la localidad, y que sirvieron como referente para el desarrollo de una de las interrogantes de la encuesta.

- Se pudo recopilar información acerca de los ingredientes, procedimiento, tiempo, utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción utilizados en las preparaciones tradicionales de la parroquia Celica, esta indagación será de referencia para la estandarización de las mismas.
- En una de las interrogantes de la entrevista hace referencia al consumo de las preparaciones culinarias, en donde algunas como:

Tabla 48-3: Platos tradicionales en peligro o extintos

Nombre del plato	Frecuencia de preparación	En peligro/ extinta
Haucha	Pocos la preparan	En peligro
Colada de guineo rallado	Pocos la preparan	En peligro
Colada de chuno de achira	Pocos la preparan	En peligro
Tortillas de maíz	Pocos la preparan	En peligro
Mazapanes	Pocos la preparan	En peligro
Conserva	Se hace muy poco	En peligro

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

Como se puede evidenciar, a estas preparaciones las han dejado de consumir debido a la poca frecuencia de preparación, entran en peligro de desaparecer o de extinguirse, es un dato alarmante para considerar, por lo cual se debe poner medidas preventivas para evitar este suceso.

- Otra de las interrogantes de la entrevista aplicada hace referencia a los factores por los que haya bajado la frecuencia y consumo de estas preparaciones entre los cuales están: falta de conocimiento, interés, accesibilidad de productos y consumo, a esto influye el avance de la tecnología, la migración de los habitantes, los conocimientos ya no se transmiten con antes, entre otros, lo que ha generado una gran problemática de la cual se debe considerar el rescate y registro de estos datos culinarios.
- La última interrogante de las entrevistas aplicadas hace énfasis a las preparaciones que son transmitidas solo dentro de las familias, mismas que se convierten en un legado familiar, entre ellas están: Colada de zapallo, Miel de zapallo, Zapallo con huevo, Zambo con leche, Sopa de chuspas, Chicha de maíz, Machica, Miel con maní, Arveja con trigo, Trigo con papa, Pan de horno de leña, Liberales, en donde las personas que compartieron estas recetas, es solo una parte de las mismas, obviamente no iban a compartir los secretos que guarda cada una de ellas, pero hubiera sido un logro poder obtener la información completa, aunque sin en el permiso pertinente no se puede tomar atribuciones, aun así esta cuestión sin duda queda abierta para que se realice en futuras investigaciones.

Fase 3: Discusión de la información recopilada a través de los resultados obtenidos de las entrevistas relacionadas al tema de estudio.

Discusión de las encuestas aplicadas

Respecto a los rangos de edad se evidencia que la mayoría de los encuestados son mayores a 48 años, con un 73,67%, lo que es relevante para la investigación, debido a que se trata de conocer las costumbres y tradiciones culinarias, lo cual este grupo etario facilitó la indagación y reconocimiento de las preparaciones gastronómicas y sus técnicas de elaboración, por otro lado, las edades menores a 37 años obtuvo un valor de 26, 26,33%, lo que indica la diferencia de sapiencias, esto demuestra que algunas de las tradiciones se han ido perdiendo, ya sea por desconocimiento o desinterés por parte de la población más joven hacia el conocimiento de sus raíces y saberes ancestrales.

De acuerdo al 62,67% pertenece al género femenino, demostrando que en la parroquia Celica son las mujeres quienes mayoritariamente realizan y conocen más sobre las costumbres y tradiciones culinarias, y son las encargadas de la formación de sus hijos, sin embargo, el género masculino también se encarga de estos hábitos formativos y de sapiencia a sus descendientes, con la diferencia que indican un rango menor a un 37,33%, llegando a la conclusión de que estos datos son propicios y necesarios para el presente trabajo investigativo.

En cuanto a la pregunta 1 que hace referencia a la importancia de conservar la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, se conoce que la cultura es todo aquello que el ser humano hace para vivir y sobrevivir en un medio determinado, para modificarlo y volverlo más adecuado con sus aspiraciones, está presente como expresión religiosa o en las formas de preparar los alimentos (Castro O., 2010). En este apartado el 100%, lo que indica que es de vital importancia mantener la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia, de esta manera se transmitirán los conocimientos, así como sus memorias y secretos culinarios, al conservar la cultura de un pueblo se consigue mantener el conocimiento por generaciones.

Referente a la pregunta 2 sobre la pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias en la parroquia Celica son fundamentales dentro de la cultura de un pueblo, pues se adquieren de generación en generación, convirtiéndose en un legado con el paso de los años, en donde el 99,33 % manifiesta la pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias, el cual indican varias razones, una de ellas se puede evidenciar con el desinterés que existe en las futuras generaciones y por la falta de la transmisión del conocimiento de generación en generación.

Respecto a la pregunta 3, que hace referencia a la contestación de la pregunta 2, y si es sí, hace énfasis al motivo por el que se están perdiendo las costumbres y tradiciones gastronómicas en la parroquia Celica, donde el 62,67%, 23,67%, 9,67%, 4%, lo que corresponden a los indicadores falta de interés, falta de conocimiento, falta de consumo y falta de accesibilidad de productos o ingredientes, respectivamente, el primero se debe a que a las nuevas generaciones están interesadas en aprender lo ancestral, tal vez por el hecho de que con la tecnología y por el uso constante del internet se va adquiriendo nuevas costumbres, de otros lugares o países y lo propio de un pueblo va quedando atrás y desapareciendo con el tiempo, el segundo hace referencia a que el conocimiento ya no se está transmitiendo a las próximas generaciones y eventualmente quedará en el olvido, el tercero demuestra que las preparaciones tradicionales ha disminuido la frecuencia de su consumo, el cuarto y último hace alusión a que ciertos productos han ido desapareciendo debido a la siembra de productos no locales, lo puede generar la pérdida de los productos autóctonos, es un hecho grave y genera una problemática que debería ser analizada por las entidades municipales, para hacerle frente y evitar que ocurra tal suceso.

Con respecto a la pregunta 4, que se refiere a los platos tradicionales más consumidos, donde la primera sección están las entradas, lo que indica que el Tamal es el más consumido por la población y equivale al 23,67%, en la segunda sección representa a las sopas y se demuestra que la más consumida corresponde al Repe blanco y representa el 33,33%, en la tercera sección están los platos fuertes y el más consumido es la Chanfaina con un valor 12,67%, en la cuarta sección están los postres y más consumidos es Miel con queso con el 22,33%, en la quinta y última sección están las bebidas, la más consumidas es el Café pasado con el 19,33%.

Cabe mencionar que ciertas preparaciones requieren de un grado de dificultad en su elaboración, depende también de la transmisión en su forma de preparar, ya que en cada familia varía un poco con los procesos, además está el hecho de que las nuevas generaciones asumen cierto desinterés por aprender algo laborioso de preparar, sin embargo, hay que considerar que estas recetas ancestrales son parte del legado gastronómico que dejaron los antiguos habitantes y han formado parte de varias festividades, convirtiéndose en algo fundamental dentro de la cultura de un pueblo, en este caso de la parroquia Celica, por lo que es necesario el rescate de estas antiguas recetas y no dejarles perecer en el olvido.

La pregunta 5 hace referencia a los métodos de cocción ancestrales que se utiliza en la actualidad, en donde los más utilizados están: tostado-Molido, salado-ahumado, cocción-asoleo, y asoleo, que representa al 70%, por otro lado, la congelación-remojo-asoleo, salado-asoleo, maceración-asoleo y putrefacción-asoleo representan el 30%, lo que indica que son aquellos que se ejecutan en menor grado y son pocos quienes conocen su procedimiento y aplicación.

Los métodos de cocción son parte de las técnicas culinarias, a través de la transformación de los alimentos crudos por aplicación del calor para su consumo, en la actualidad las personas han cambiado lo ancestral por lo nuevo, no obstante, hay quienes aún los practican logrando mantenerlos en el tiempo.

De acuerdo con la pregunta 6, que hace referencia a las técnicas de cocción ancestrales que se usan en la actualidad están: alimentos envueltos en hojas, tostado, asar en brasas, horneado en leña, cocción en leña, hervido y fermentación, con el 75,01%, en cambio asar en cenizas, cocción al vapor, asado en trinchera, cocción en hueco de tierra y piedras calientes representan al 24,99%. Lo que determina que son técnicas en donde su uso es poco o casi nulo y conlleva a su posible desaparición debido a su falta de utilización, poco a poco se están dejando de practicar y genera una grave problemática, y en efecto están en riesgo de desaparecer o perderse por completo. Sin embargo, estas son sinónimo de historia, cultura y un legado que debe perdurar si es transmitido de generación en generación y por consiguiente está la importancia de proteger dichas técnicas.

Referente a la pregunta 7, que se refiere a los utensilios ancestrales que se utiliza para la elaboración los platos culinarios, donde los más utilizados son: cucharas de palo, batidor o cuchareta de madera, piedra para afilar, rodillo de madera, ollas de cerámica, pailas de bronce, palladores, chuspa de tela, tiestos, gancho de madera, pala de madera, aventador, bateas y pailas de barro, los cuales representan al 76%; mientras que: instrumentos de corte, cedazos, pinza, cestas, vasijas de barro, mates, platos de barro, escobas de monte, tinajas grandes, vasos de madera, cántaros, sacos de cabuya, jicra y los pondos, todos ellos representan al 24%, son aquellos utensilios poco conocidos y menos utilizados por los habitantes, lo que indica que su utilización y conocimiento se está perdiendo con el transcurso del tiempo, incluso algunos de ellos son desconocidos para las nuevas generaciones, esto genera cierta incertidumbre, ya que la intención de los antiguos era que lo que ellos han transmitido perdure.

Respecto a la pregunta 8, que hace énfasis a los equipos ancestrales utilizados aún para la preparación de los platos culinarios, donde los que más se utiliza hasta la actualidad son: cocina de leña, molino, parrilla, batán, horno de leña y piedras de moler ají, todos ellos representan al 78%, por otro lado, la tullpa, balanza de mate yunga, mesa de amasijo, morteros y artesas, indican un 22%, lo que demuestra un porcentaje bajo en comparación al primero y representan a aquellos componentes antiguos que son desconocidos y su frecuencia de aplicación es escasa, insuficiente o nula, otros ni siquiera son conocidos para las nuevas generaciones.

La pregunta 9, indica la frecuencia de consumo de los platos culinarios de la parroquia Celica, donde el 98,67%, representa a los indicadores de una vez por semana, diariamente y una vez al mes, respectivamente, esto demuestra la periodicidad con la que los habitantes consumen los platos culinarios de la parroquia, ya que la mayoría de ellos requieren de un proceso laborioso de elaboración y de un tiempo prolongado de cocción, mientras que el 1,33% señala ítem de dos veces al año, y representa el porcentaje más bajo.

Lo que se concuerda a que una de las razones puede ser por la falta del recurso económico y solamente se realizan estas preparaciones en ocasiones especiales o en tiempos festivos, al mismo tiempo que rinden tributo y homenaje a estas delicias culinarias de antaño y puede existir la esperanza de mantener estas costumbres y tradiciones culinarias, ya que son el legado que los ancestros dejaron, el cual se debe proteger y registrar, puesto que será la academia de las futuras generaciones, cuyo propósito es evitar que aquello se pierda con el tiempo.

Durante la indagación y desarrollo de este trabajo de investigación se lo realizó con distintos colaboradores, a su vez se hizo un trabajo en conjunto con los pobladores de la parroquia Celica, a través de su conocimiento ofrecieron información fundamental sobre las costumbres y tradiciones culinarias como parte de su patrimonio cultural inmaterial. Un agradecimiento a todos los involucrados, por su apoyo en cuanto a la información brindada, que fue indispensable para el desarrollo de la revista gastronómica digital, cuyo fin es dar a conocer el ámbito cultural y gastronómico de este pueblo ancestral, este material publicado servirá como fuente y guía para futuras investigaciones.

Agradeciendo a su vez por la colaboración Brindada:

- Patronato de Acción Social Municipal de Celica, organización social, productivo y cultural en el cantón Celica.
- Lic. Jonathan Atre, Chef Profesional.
- Sra. Esperanza de Jesús Armijos, habitante de la Parroquia Celica.
- Sra. Luz María Yaguachi habitante de la Parroquia Celica.
- Sr. Jorge León, habitante de la Parroquia Celica.
- Lcda. Jéssica Robalino, Directora de la Investigación.
- Lcda. Ana Moreno, Miembro de la Investigación.
- Ing. Oswaldo Román, Alcalde de Celica.

3.3. Gastronomía tradicional de la parroquia Celica

Las preparaciones que se indican en la siguiente tabla pertenecen a aquellas que se elaborará sus respectivas recetas estándares y que constarán luego en la revista gastronómica digital.

Tabla 49-3: Resultados de la gastronomía tradicional

PREPARACIONES MÁS CONSUMIDAS Y REPRESENTATIVAS	
ENTRADAS	PORCENTAJE (Datos de la encuesta aplicada)
Tamal celicano	23, 67 %
Humitas o sambates	22, 33 %
Molo de guineo verde	20, 67 %
Emborrajadas de pata de cerdo	19, 33 %
SOPAS	PORCENTAJE (Datos de la encuesta aplicada)
Repe blanco	33, 33 %
Arvejas con guineo	22, 33 %
Repe de zarandaja seca	19, 33 %
Caldo o aguado de gallina criolla	15, 33 %
PLATOS FUERTES	PORCENTAJE (Datos de la encuesta aplicada)
Chanfaina	12, 67 %
Sango o pepian	11, 00 %
Cecina	11, 00 %
Molloco	9, 67 %
Haucha o aucha	9, 67 %
Arroz moro de zarandaja	9, 77 %
Hornado mixto criollo	8, 33 %
POSTRES	PORCENTAJE (Datos de la encuesta aplicada)
Miel con quesillo	22, 33 %
Bizcochuelo	16, 67 %
Tamal de dulce	15, 33 %
Miel de toronche	13, 00 %
BEBIDAS	PORCENTAJE (Datos de la encuesta aplicada)
Café pasado o de chuspa	19, 33 %
Horchata	16, 67 %
Chocolate de pepa	15, 33 %
Aguado de leche	14, 00 %
Colada de guineo rallado	11, 00 %




Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

3.4. Estandarización de las recetas más representativas de la parroquia Celica

De acuerdo con el levantamiento de información, se mostrará las respectivas estándares recetas realizadas, en cumplimiento al segundo objetivo específico.




RECETA ESTÁNDAR N.º: 1

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Carrera de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>				
Nombre de la preparación:	Tamal celicano			
Tiempo de preparación:	45 min a 1 hora			
Tipo de preparación:	Entrada			
Método de cocción:	Concentración			
Técnica de cocción:	Al vapor/ envueltos			
Número de porciones:	10 pax			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / observación
Masa				
Maíz molido	1000	g	Pesar	Pelar-Remojar 2 días antes
Manteca de cerdo	100	g	Pesar	
Polvo de hornear	10	g	Pesar	Tamizar
Sal	30	g	Pesar	
Agua	200	ml	Pesar	
Relleno				
Cebolla	50	g	Lavar-limpiar-pesar	Licuar
Achiote	20	g	Pesar	Sazonar carne
Carne de pollo	100	g	Lavar-limpiar-pesar	
Carne de cerdo	100	g	Lavar-limpiar-pesar	
Aliño casero	20	g	Pesar	Previamente hecho
Sal	15	g	Pesar	
Perejil	50	g	Lavar-limpiar-pesar	Picar finamente
Orégano	50	g	Lavar-limpiar-pesar	Picar finamente
Envuelto				
Hojas de achira	10	u	Lavar-secar	Óptimas condiciones
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el maíz amarillo en ceniza y cal, luego lavarlo bien, se deja al remojo por durante 2 días e ir enjugando, para evitar que este se fermente, proceso también llamado nixtamalización • Moler el maíz, y reservar. Agregar a la masa sal, polvo de hornear, manteca de cerdo, agua, mezclar muy bien hasta obtener una masa homogénea. • Cocinar aparte las carnes de pollo y cerdo, añadir el achiote, aliño y agua. Cocinar por durante 30 minutos. Reposar, desmenuzar o mechar, agregar a las carnes la cebolla licuada, perejil y orégano finamente picado, sal, rectificar sabores. • Lavar las achiras y aplastar el tallo de la hoja su manipulación sea más fácil, colocar en la parte reversa de la hoja un poco de masa, formar un hoyo, agregar el relleno, cerrar el hoyo con la misma masa y envolver, hacer todo este proceso hasta terminar la masa. • Cocinar en leña y al vapor, colocar los tamales en la olla, tapar con las hojas de achira y la tapa de la olla tamalera. Dejar en cocción por un tiempo estimado de 30 a 45 minutos (hasta que cambie el color de la hoja). • Servir caliente acompañado de una taza de café caliente. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Procure enjuagar bien el maíz remojado, para evitar que este se fermente. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 2

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Carrera de Gastronomía Ficha de Receta Estándar				
Nombre de la preparación:	Humitas o sambates			
Tiempo de preparación:	De 45 min a 1 hora			
Tipo de preparación:	Entrada			
Método de cocción:	Concentración			
Técnica de cocción:	Al vapor/ envueltos			
Número de porciones:	10 pax			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Masa				
Choclo molido	1000	g	Deshojar-rebanar-moler	Moler ni tan grueso, ni tan fino
Sal	30	g	Pesar	Ninguno
Azúcar	40	g	Pesar	Ninguno
Polvo de hornear	15	g	Pesar	Ninguno
Manteca de cerdo	150	g	Pesar	Ninguno
Claras de huevo	60	g	Pesar	Ninguno
Relleno				
Quesillo oreado	300	g	Lavar-limpiar-pesar	Amasado
Sal	10	g	Pesar	Ninguno
Envuelto				
Hojas choclo	10	u	Reservar	Reservar al deshojar el choclo
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Deshojar el choclo, reservar las hojas, rebanar cada choclo para optimizar tiempos, moler el choclo y se reservar. • Añadir a la masa la manteca de cerdo, sal, azúcar, polvo de hornear y las claras de huevo batidas a punto de nieve, mezclar todo y rectificar sabores. • Amasar el quesillo y agregar la sal (esto es para el relleno). • Realizar los envueltos, tomar una hoja de choclo, agregar 1 ½ cda de masa del choclo, agregar el quesillo amasado, con la misma masa cubrir el relleno y cerrar la hoja formando el envuelto de humita, hacer este proceso hasta acabar la masa. • Cocinar en leña a vapor, pero antes cubrir las humitas con las hojas de choclo, tapar la olla. Dejar en cocción por un tiempo de aproximadamente 30 a 45 minutos. Servir caliente con una taza de café. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Tener encendida la candela un poco antes de terminar de hacer las humitas. • Calentar la manteca de cerdo y mezclar en tibio con el resto de los ingredientes para una mejor homogenización de la masa. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 3



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Emborrajadas de pata de cerdo	
Tiempo de preparación:	De 45 min a 1 hora	
Tipo de preparación:	Entrada	
Método de cocción:	Concentración	
Técnica de cocción:	Freír	
Número de porciones:	12 pax	

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Cocción de patas				
Patas de cerdo	2	u	Lavar-limpiar-pesar	Cortar en 12 porciones
Ajo	2	u	Lavar-limpiar-pesar	
Sal	30	g	Pesar	
Cebolla	1	u	Lavar-limpiar-pesar	
Orégano	2	ramas	Lavar-limpiar	
Perejil	2	ramas	Lavar-limpiar	
Agua	1000	ml	Pesar	Cocinar las patas
Masa				
Harina	250	g	Pesar	Tamizar
Polvo de hornear	10	g	Pesar	Tamizar
Sal	15	g	Pesar	
Fondo de pata	150	ml	Pesar	Elaborar previamente
Freír Emborrajadas				
Aceite	1000	ml	Pesar	Freír (fritura profunda)
Guarnición				
Ají	1	u	Lavar-limpiar	Repicado fino
Cebolla	2	u	Lavar-limpiar-pelar	Juliana
Tomate de árbol	2	u	Lavar-limpiar	Cocinar- Licuar
Sal	15	g	Pesar	
Limón	1	u	Lavar-limpiar	Extraer jugo
Cilantro	50	g	Lavar-limpiar-pesar	Repicado fino

Preparación:

- Cocinar las patas de cerdo ya porcionado en 12 pedazos con el ajo, sal, cebolla, orégano y perejil. Hervir por aproximadamente 1 hora y reservar el fondo de las patas.
- Mezclar el fondo de pata con, la harina, polvo de hornear y sal debe quedar una mezcla ni muy espesa ni muy líquida sino en un punto intermedio entre ambos.
- Pasar las porciones de la pata por la masa y freír a fritura profunda 180°C.
- Servir acompañado de una salsa de ají a base de: ají, cebolla, tomate de árbol, sal y limón y cilantro.

Recomendaciones:

- Usar papel o toallas absorbentes para absorber el aceite y evitar que no queden grasosas las Emborrajadas.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.


Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 4



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Molo de guineo	
Tiempo de preparación:	30 a 45 min	
Tipo de preparación:	Entrada	
Método de preparación:	Concentración	
Técnica de cocción:	Hervido	
Número de porciones:	8 porciones	

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Guineo verde	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Trocear
Agua	1000	ml	Pesar	Cocinar el guineo
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Manteca de cerdo	50	g	Pesar	Condimentar
Cebolla paitaña	2	u	Lavar-limpiar-pelar	Fine brunoise
Perejil	50	g	Lavar-limpiar	Repicado fino
Guarnición				
Quesillo	160	g	Pesar	Laminado/gratinado
Orégano seco	20	g	Pesar	Estrujado
Sal	10	g	Pesar	Condimentado

Preparación:

- Pelar el guineo seda verde y cocinar con agua.
- Desaguar y reservar.
- Agrega sal y manteca de cerdo.
- Majar bien los ingredientes.
- Realizar un sofrito con cebolla paitaña y perejil.
- Agregar a la mezcla.
- Servir caliente acompañado de una guarnición de quesillo gratinado con sal y orégano, o cualquier otra preparación al gusto.

Recomendaciones:

- El guineo debe ser verde no pintón, ni mucho menos maduro.
- Puede usar el guineo verde seda para una mejor manipulación.
- Rectificar sabores si es necesario.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 5



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Repe Blanco			
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min			
Tipo de preparación:	Sopa			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Guineo verde	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Mitad troceado mitad picado
Choclo tierno	100	g	Lavar-limpiar-pesar	Lavar y escoger bien
Agua	1000	ml	Pesar	Cocinar el guineo
Leche	500	ml	Pesar	
Quesillo	200	g	Pesar	Amasar
Manteca de cerdo	50	g	Pesar	Condimentar
Cebolla paiteña	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Cortar a la mitad
Ajo	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Un diente
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Cilantro	100	g	Lavar-limpiar-picar	Repicado fino/ agregar cuando este reposada la preparación
Aguacate	4	u	Lavar-limpiar-pelar	Guarnición
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el guineo verde la mitad trocear y la otra mitad picar en small dice. • Agregar el agua y cocinar. • Lavar bien el cholo y agregar a la cocción. • Añadir también ajo y cebolla para sazonar y aromatizar. • En una batea colocar el guineo troceado, majar y agregar la mezcla. • Añadir sal, manteca de cerdo, leche y quesillo, mezclar todo. • Agregar el cilantro, rectificar sabores y servir acompañado de una porción de aguacate. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • El quesillo debe ser oreado, en fresco este no aumenta mucho sabor a la preparación. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 6



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:		Repe de arvejas con guineo		
Tiempo de preparación:		30-45 min		
Tipo de preparación:		Sopa		
Método de preparación:		Concentración		
Técnica de cocción:		Hervido		
Número de porciones:		8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	
Guineo verde	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Mitad troceado mitad picado
Arveja seca	100	g	Lavar-limpiar-pesar	Lavar/ escoger bien
Agua	1000	ml	Pesar	Cocinar el guineo
Achiote	20	g	Pesar	Elaborar previamente
Manteca de cerdo	50	g	Pesar	Condimentar
Cebolla paiteña	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Cortar a la mitad
Ajo	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Un diente
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Cilantro	100	g	Lavar-limpiar-picar	Repicado fino/ agregar cuando repose la preparación
Aguacate	4	u	Lavar-limpiar-pelar	Guarnición
Guineo maduro	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Opcional
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el guineo verde la mitad trocear y la otra mitad picar en small dice. • Agregar el agua cocinar. Añadir también ajo y cebolla para sazonar y aromatizar. • Lavar la arveja seca previamente cocinada y agregar a la preparación. • Majar el guineo troceado, y agregar a la mezcla. • Añadir sal, manteca de cerdo y achiote mezclar todo. • Añadir el cilantro, rectificar sabores y servir. • Servir acompañado de una porción de aguacate, banano o guineo maduro. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Procure que la arveja seca cocinada este suave y no dura. • Puede agregar cebolla blanca repicada al final de la preparación. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.


Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 7



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Repe de zarandaja seca			
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min			
Tipo de preparación:	Sopa			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Guineo verde	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Mitad troceado mitad picado
Zarandaja seca	100	g	Lavar-limpiar-pesar	Lavar y escoger bien
Agua	1000	ml	Pesar	Cocinar el guineo
Achiote	20	g	Pesar	Previamente elaborado
Manteca de cerdo	50	g	Pesar	Condimentar
Cebolla paiteña	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Cortada a la mitad
Ajo	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Un diente
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Cilantro	100	g	Lavar-limpiar-picar	Repicado fino
Aguacate	4	u	Lavar-limpiar-pelar	Guarnición
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el guineo verde la mitad trocear y la otra mitad picar en small dice. • Agregar el agua cocinar. • Añadir ajo y cebolla para sazonar y aromatizar. • Lavar la zarandaja seca previamente cocinada y agregar a la preparación. • Majar el guineo troceado y agregar la mezcla. • Añadir sal, manteca de cerdo y achiote mezclar todo. • Agregar el cilantro, rectificar sabores y servir. • El aguacate es como guarnición. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Procure que la zarandaja este bien cocida. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 8



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:		Caldo o aguado de gallina criolla		
Tiempo de preparación:		De 30 a 45 min		
Tipo de preparación:		Sopa		
Método de preparación:		Concentración		
Técnica de cocción:		Hervido		
Número de porciones:		8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Gallina	1	u	Limpiar, cocinar a presión por 20 min	Chamuscar, desvíscerar, despresar
Arvejas Tiernas	250	g	Lavar	Cocinadas previamente
Zanahoria	125	g	Dados de 0.6 mm por 0,6 mm	Picar la Zanahoria
Arrocillo crudo	125	g	Lavar	Escoger bien
Cebolla paiteña	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Aromatizar
Ajo diente	3	u	Lavar-pelar-repicar	Aromatizar
Apio	1	ramas	Lavar-limpiar	Aromatizar
Perejil	1	ramas	Lavar-limpiar	Aromatizar
Cebolla Blanca	2	ramas	Lavar-limpiar	1 Aromatizar/ 1 repicar
Agua	4	litros	Pesar	Cocción del caldo
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Comino	10	g	Pesar	Condimentar
Cilantro	100	g	Lavar-pelar-repicar	Repicado fino
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la gallina con cebolla paiteña y blanca, apio, ajo, perejil, con agua suficiente (4 litros aprox) por aproximadamente de 20 a 30 min. • Agregar luego arveja, zanahoria. • Añadir el arrocillo y cocinar a fuego medio. • Sazonar con sal y comino. • Agregar cilantro y cebolla blanca finamente picados. Servir. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • La gallina criolla debe estar en buen estado, procure revisar antes de su preparación. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 9



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Chanfaina	
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min	
Tipo de preparación:	Plato fuerte	
Método de preparación:	Concentración	
Técnica de cocción:	Estofar	
Número de porciones:	8 porciones	

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Corazón de cerdo	400	g	Lavar-limpiar-pesar	Rectángulos medios
Tráquea de cerdo	200	g	Lavar-limpiar-pesar	Rectángulos medios
Pulmón de cerdo	200	g	Lavar-limpiar-pesar	Rectángulos medios
Carne de cerdo	400	g	Lavar-limpiar-pesar	Rectángulos medios pura (filete)
Leche	1000	ml	Pesar	Quitar tufo
Ajo	2	u	Lavar-limpiar	Licuar
Pimiento verde	1	u	Lavar-limpiar	Licuar
Cebolla blanca	1	rama	Lavar-limpiar	Licuar
Cebolla paiteña	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Licuar
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Perejil	50	g	Lavar-limpiar	½ Licuar / ½ repicado fino
Agua	2000	ml	Pesar	Cocinar chanfaina
Ají	1	u	Lavar-limpiar	Licuar
Achiote	20	g	Pesar	Condimentar
Orégano	20	g	Lavar-limpiar	Aromatizar y condimentar
Comino	10	g	Lavar-limpiar	Aromatizar y condimentar

Preparación:

- Sumergir en leche las vísceras de cerdo para eliminar el tufo.
- Trocear la carne de cerdo.
- Cocinar a fuego medio y agregar cebolla blanca, paiteña, pimiento verde, perejil, ají y ajo, triturar todo e incorporar a la mezcla por durante 30min.
- Sazonar el estofado con sal, comino, achiote y orégano, dejar cocinar por otros 10 min para que los sabores se integren perfectamente.
- Rectificar sabores y al final añadir perejil finamente picado.
- Servir acompañado de molo de guineo verde, con arroz o con yuca y con encurtido de cebolla y tomate.

Recomendaciones:

- Si el picante no es de su agrado, puede quitar el ají de la preparación

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 10



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Sango o Pepian			
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min			
Tipo de preparación:	Plato fuerte			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Harina de maíz tostada	400	g	Pesar	Ninguno/ mezclar con agua fría
Agua	1200	ml	Pesar	Cocción del sango
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Manteca de cerdo	50	g	Pesar	Condimentar
Cebolla paiteña	1	u	Lavar-limpiar-pelar	Fine brunoise
Achiote	20	g	Pesar	Condimentar
Quesillo	250	g	Pesar	Amasado
Huevo	8	u	Lavar-limpiar-desinfectar	Freír / guarnición
Aguacate	4	u	Lavar-limpiar	Porcionar /guarnición
Guineo	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Cocinar guarnición
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> Colocar el achiote en una sartén, sofreír con cebolla picada, sal, la manteca de cerdo y agregar el agua. Poner en un bowl agua fría, agregar la harina de maíz, mezclar bien. Cuando esté a punto de hervir el agua se agrega la mezcla fría de agua y harina de maíz. Mover constantemente con una cuchara de palo para evitar grumos en el sango. Dejar cocinar por unos 10 min a fuego bajo. Agregar el quesillo amasado, mezclar por 5 min. Acompañar con huevo frito, guineo cocinado (o como los locales le dicen la cuya mora), aguacate y una taza de café. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> Puede escoger cualquier guarnición para acompañar el sango como por ejemplo un guineo verde cocinado, carne frita o asada, o cualquier otra que sea de su agrado. 				


Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Cecina	
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min	
Tipo de preparación:	Plato fuerte	
Método de preparación:	Concentración	
Técnica de cocción:	Asar a la parrilla	
Número de porciones:	8 porciones	

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Lomo de cerdo	600	g	Lavar-limpiar-pesar	Filetear
Ajo	10	u	Lavar-limpiar	Triturar condimentar
Comino	20	g	Pesar	Condimentar
Sal	30	g	Pesar	Condimentar
Achiote en pasta	15	g	Pesar	Condimentar
Yuca confitada				
Yuca	8	u	Lavar-limpiar-pelar	Trocear
Agua	1000	ml	Pesar	Cocinar la yuca
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Aceite	30	ml	Pesar	Dorar bordes
Encurtido/ Ensalada				
Tomate	2	u	Lavar-limpiar	Concase
Cebolla	4	u	Lavar-limpiar	Julliana
Limón	1	u	Lavar-limpiar	Ninguno
Sal	10	g	Pesar	Condimentar
Culantro	30	g	Lavar-limpiar-pesar	Repicado fino

Preparación:

- Filetear, sazonar la carne de cerdo con sal, ajo, comino y achiote.
- Secar al sol de 2 a 3 días.
- Después de ese tiempo, asar la carne a la parrilla.
- Acompañar la cecina con yuca, guineo, molo de guineo, mote y ensalada de cebolla y tomate.

Recomendaciones:

- Puede también ahumar la carne una vez que fue asoleada.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 12



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Molloco			
Tiempo de preparación:	30-45 min			
Tipo de preparación:	Plato fuerte			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Plátano verde	7	u	Lavar-limpiar-pelar	Trocear
Agua	1000	ml	Pesar	Cocción del plátano
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Maní	100	g	Tostar- moler	
Huevos	8	u	Lavar-limpiar	Freír/ guarnición
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el plátano verde. • Trocear y cocinar en agua. • Luego desaguar. • Agregar en una batea el plátano cocinado, sal y majar bien, agregar el maní tostado y mezclar bien. • Servir acompañado de un huevo frito y con una taza de café. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • El molloco también le puede servir como guarnición. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 13



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:		Haucha de Nabos		
Tiempo de preparación:		De 30 a 45 min		
Tipo de preparación:		Plato fuerte		
Método de preparación:		Concentración		
Técnica de cocción:		Hervido		
Número de porciones:		8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Hojas de nabo	500	g	Lavar-limpiar-pesar	Quitar el tallo
Agua	1000	ml	Pesar	Cocción del Haucha
Papa	4	u	Lavar-limpiar-pelar	Médium dice
Manteca de cerdo	50	g	Pesar	Condimentar
Achiote	20	g	Pesar	Condimentar
Quesillo	250	g	Pesar	Condimentar
Sal	10	g	Pesar	Condimentar
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Quitar el tallo de las hojas, colocar agua y cocinar por 45 min. • Desaguar, enjuagar y exprimir las hojas (eliminar el amargor). • Enrollar luego las hojas y cortar. • Cocinar aparte las papas ya cortadas, escurrir y reservar. • Realizar un sofrito con sal, achiote y manteca de cerdo, y agregar los nabos. • Amasar el quesillo y junto con las papas, añadir a la mezcla. • Servir caliente. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Puede usar hojas de acelga, espinaca, col o achogcha, si no puede conseguir las hojas de nabo. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 14



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Arroz moro de zarandaja	
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min	
Tipo de preparación:	Plato fuerte	
Método de preparación:	Concentración	
Técnica de cocción:	Hervido	
Número de porciones:	8 porciones	

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Arroz Moro:				
Agua	700	ml	Pesar	
Zarandaja Tierna	240	g	Lavar-limpiar-pesar	Escoger bien el grano
Arroz Blanco	320	g	Lavar-limpiar-pesar	Escoger bien el grano
Sal	20	g	Pesar	Condimentar
Aceite	16	g	Pesar	Condimentar
Achiote	20	g	Pesar	Condimentar
Aliño de casa	24	g	Pesar	Condimentar
Guarniciones:				
Huevo	8	u	Lavar-limpiar-pesar	Freír
Guineo verde	4	u	Lavar-limpiar-pelar-picar	Chifles de guineo verde Forma de hoja

Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la zarandaja tierna por 20 min. • Agregar luego el arroz, condimentar con sal, achiote, manteca de cerdo, cebolla y ajo machacados. • Cocinar por 30 min. • Añadir aceite para que grane el arroz. • Acompañar el arroz moro con huevo frito y chifles de guineo verde.
Recomendaciones:
<ul style="list-style-type: none"> • También puede servir acompañado de carne asada, frita, o cualquier otra guarnición que sea de su agrado.

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 15



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Hornado mixto criollo			
Tiempo de preparación:	De 2 a 3 horas			
Tipo de preparación:	Plato fuerte			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hornear			
Número de porciones:	10 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	
Lomo de cerdo	4	lb	Lavar-limpiar-pesar	Ninguno
Gallina criolla (Entera)	6	lb	Lavar-limpiar-pesar	Ninguno
Zumo de Naranja Agria	2	u	Lavar-limpiar	Extraer jugo
Aliño especial	6	cda	Pesar	Condimentar
Sal	3	cda	Pesar	Condimentar
Ají rocoto	1	u	Lavar-limpiar	Mitad/condimentar
Agua	2	tazas	Reservar	Cocción de las 2 carnes
Papa	10	u	Lavar-limpiar	Dados medios/cocinar
Remolacha	10	u	Lavar-limpiar	Dados medios/cocinar
Lechuga	10	hojas	Lavar-limpiar	Reservar
Cebolla	4	u	Lavar-limpiar-pelar	Pluma/ ensalada-guarnición
Limón	2	u	Lavado-limpiado	Extraer jugo/ensalada
Sal	1	cdta	Pesar	Condimentar/ensalada
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Condimentar el lomo de cerdo y la gallina entera con el aliño especial, sal, zumo de naranja agria y comino. (macerar por 24 horas). • Colocar en la lata de horno las dos carnes. Hornear a 150°C por alrededor de 2 horas. • Revisar el punto de cocción de las carnes y para dar un toque de crocancia hornear a 170°C. • Dejar reposar. Preparar las guarniciones: la ensalada de remolacha, el encurtido de cebolla, las papas cocinadas y las lechugas. • Servir. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Esta preparación tradicional tiene su toque característico que todo se consume frio sobre desde las carnes hasta sus guarniciones. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 16



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Miel con quesillo			
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min			
Tipo de preparación:	Postre			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Atado de dulce	1	u	Reservar	Hacer la miel
Agua	150	ml	Pesar	Hacer la miel
Quesillo fresco	500	g	Lavar-limpiar-pesar	Cortar en rectángulos o cubos
Canela molida	20	g	Pesar	Añadir al final de la preparación
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none">• Poner a hervir una cacerola el agua con el atado de dulce.• Espesar la miel, revisar hasta que esta coja punto.• Bajar del fuego.• Servir la miel caliente con quesillo cortado en cubos y la canela molida.				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none">• Es preferible utilizar el quesillo fresco, ya que si este está un tanto oreado el sabor para algunos no es muy agradable.				


Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Bizcochuelo			
Tiempo de preparación:	25 min			
Tipo de preparación:	Postre			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Horneado			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Anís en polvo	5	g	Pesar	
Aguardiente	20	ml	Pesar	
Limón	2	u	Lavar-limpiar	Extraer jugo
Almidón de achira	225	g	Pesar	Tamizar
Azúcar	225	g	Pesar	Batir
Huevos	50	g	Pesar	Batir
Polvo de hornear	10	g	Pesar	Tamizar
Mantequilla		c/n	Cantidad necesaria	Embarrar los moldes de papel
Papel grueso	8	hojas	Armar	Hacer los moldes
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno a 180°C.• Batir los huevos en un bowl.• Añadir poco a poco el azúcar, sin dejar de batir.• Batir hasta que empiece a salir espuma en la parte superior (esto dará el toque de suavidad).• Añadir anís, aguardiente y jugo de limones.• Agregar luego almidón y polvo de hornear.• Impregnar los moldes de papel con mantequilla, colocar los moldes en una lata de horno y a cada uno se debe poner la mezcla.• Hornear a 170°C por 25 min.• Sacar del horno, dejar reposar, en una bandeja de rejilla para evitar la condensación.				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none">• Este postre es ideal acompañado de una taza de café caliente, o la bebida de su preferencia.				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 18



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Tamal de dulce			
Tiempo de preparación:	De 45 min a 1 hora			
Tipo de preparación:	Postre			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Al vapor/ envuelto			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Masa				
Maíz molido	500	g	Pesar	Pelar-remojarse 2 días antes (nixtamalización)
Manteca de cerdo	100	g	Pesar	
Miel de dulce	200	g	Pesar	Elaborar previamente
Esencia de vainilla	10	ml	Pesar	Aromatizar
Polvo de hornear	10	g	Pesar	
Relleno				
Azúcar morena	250	g	Pesar	
Quesillo	200	g	Lavar-limpiar-pesar	Amasar
Pasas	100	g	Pesar	
Envuelto				
Hojas achira	20	u	Reservar	Envolver tamales
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none">• Preparar con maíz nixtamalizado.• Mezclar con manteca de chanco, miel, polvo de hornear y esencia de vainilla.• Amasar el queso con azúcar morena y pasas.• Realizar los envueltos en hojas de achira.• Cocinar a vapor.• Servir caliente.				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none">• Puede utilizar otro fruto seco de su preferencia si no cuenta con las pasas.				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 19



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Miel de Toronches			
Tiempo de preparación:	45 min			
Tipo de preparación:	Postre			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Atado de Dulce	80	g	Pesar	Trocear hacer miel
Agua	40	ml	Pesar	Hacer la miel
Toronche maduro	3	u	Lavar-limpiar	Pasados
Canela	1	rama	Reservar	Aromatizar
Clavo de olor	1	u	Reservar	Aromatizar
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none">• Cortar a los toronches por la mitad y retirar todas las pepas.• Pelar y cortar en tajadas grandes.• Agregar a la olla el agua y el dulce.• Cocinar por 20 min.• Añadir canela, clavo de olor y cocinar por 10 min más.• Enfriar el dulce.• Servir acompañado de pan, queso o quesillo.				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none">• Seguir el procedimiento tal como se indica en la receta.• Procure que el toronche no se cocine demás.				


Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Café			
Tiempo de preparación:	30 min			
Tipo de preparación:	Bebida			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Agua	2000	ml	Pesar	Hacer el café
Dulce o azúcar	250	g	Pesar	Elegir cualquiera de los dos endulzantes
Café molido	150	g	Pesar	Tostar y moler
Chuspa	1	u	Reservar	Filtrar el café
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none">• Colocar el agua y el dulce troceado en una cacerola.• Dejar que alcance el punto de ebullición.• Añadir luego el café tostado y molido al agua caliente.• Mezclar bien con una cuchara.• Dejar reposar de 2 a 3 minutos.• Pasar luego el café por el filtro y colocar la bebida en otra cacerola.• Servir caliente.				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none">• Puede utilizar azúcar en vez del dulce (panela) troceado.				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 21



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Horchata				
Tiempo de preparación:	De 45 min 1 hora				
Tipo de preparación:	Bebida				
Método de preparación:	Concentración				
Técnica de cocción:	Hervido				
Número de porciones:	8 porciones				
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación	
Agua	2000	ml	Ninguno	Ninguno/ aromatizar	
Ataco	7	ramas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Hierba luisa	6	hojas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Cedrón	6	ramas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Menta	6	ramas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Manzanilla	6	ramas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Toronjil	6	ramas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Rosas rosadas	6	pétalos	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Violetas	9	u	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Begonias	9	u	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Claveles	9	u	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Pena pena	9	u	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Arroz de cebada	100	g	Lavar- pesar	Ninguno/ aromatizar	
Hojas de naranja	8	hojas	Lavar-desinfectar	Ninguno/ aromatizar	
Limón	4	u	Lavar-desinfectar	A la mitad/ saborizar	
Azúcar	350	g	Pesar	Ninguno/ endulzar	
Preparación:					
<ul style="list-style-type: none"> • Agregar a la cacerola el agua y cuando esté a punto de hervir (emane pequeñas burbujas). • Añadir primero la cebada previamente lavada dejar cocinar por 15 minutos. Colocar luego las hierbas aromáticas, así como las flores, excepto las hojas de naranja, poner estas al final (evitar que la bebida no se haga amarga). • Agregar luego el azúcar y mezclar. • Reposar un poco y agrega luego el jugo de limón. • Para deleite de esta bebida es preferible tomarla en frío. 					
Recomendaciones:					
<ul style="list-style-type: none"> • Puede utilizar linaza, si no cuenta con el arroz de cebada. 					

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.


Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 22



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Chocolate de pepa			
Tiempo de preparación:	De 1 a 2 horas			
Tipo de preparación:	Bebida			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Agua	2000	ml	Pesar	Hacer el chocolate
Dulce	300	g	Pesar	Endulzante
Chocolate de pepa	4	u	Reservar	Bolitas o unidades
Canela	1	u	Reservar	Aromatizar
Leche	500	ml	Pesar	Añadir mezcla
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none">• Colocar en una cacerola el agua, dulce, canela y las bolitas de cacao.• Dejar hervir hasta que se disuelvan por completo las bolitas de cacao.• Agregar luego la leche, dejar hervir a fuego bajo.• Mover constantemente con el batidor de madera, para espesar un poco la bebida.• Servir acompañado de pan o galletas.				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none">• Como endulzante también puede utilizar el azúcar.				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:		Aguado de leche		
Tiempo de preparación:		De 25 a 30 min		
Tipo de preparación:		Bebida		
Método de preparación:		Concentración		
Técnica de cocción:		Hervido		
Número de porciones:		8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Leche de ordeño	1500	ml	Pesar	Hervir con anterioridad
Azúcar	100	g	Pesar	Endulzante
Aguardiente	160	ml	Pesar	Sabor
Canela	1	rama	Reservar	Aromatizar
Clavo de olor	4	u	Reservar	Aromatizar
Pimienta dulce	4	u	Reservar	Aromatizar
Anís estrellado	4	u	Reservar	Aromatizar
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la leche en una cacerola con la canela, clavo de olor, pimienta dulce y anís. • Dejar hervir. • Agregar luego el azúcar, mezclar hasta que se disuelva bien. • Reposar la preparación. • Añadir lentamente el aguardiente sin dejar de mover, para evitar que se corte la leche. • Servir caliente. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Si gusta puede utilizar el aguardiente anisado para esta preparación. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.


Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

RECETA ESTÁNDAR N.º: 24



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Carrera de Gastronomía
Ficha de Receta Estándar



Nombre de la preparación:	Colada de guineo rallado			
Tiempo de preparación:	De 30 a 45 min			
Tipo de preparación:	Bebida			
Método de preparación:	Concentración			
Técnica de cocción:	Hervido			
Número de porciones:	8 porciones			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Mise en place	Corte / Observación
Guineo verde	8	u	Lavar-pelar-rallar	Raspar el guineo con una cuchara
Agua	2000	ml	Pesar	
Azúcar	250	g	Pesar	Endulzar
Canela	2	ramas	Pesar	Aromatizar
Leche	500	ml	Pesar	
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar el guineo verde, raspar luego con una cuchara (especie de rallado). • Colocar en una cacerola el agua, dulce, canela y el guineo raspado. • Cocinar hasta que este suave el guineo. • Agregar la leche y dejar hervir. • Servir la colada tibia. 				
Recomendaciones:				
<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda utilizar el guineo verde seda, para una mejor manipulación. 				

Fuente: Entrevista aplicada a los habitantes de la Parroquia Celica.

Realizado por: Jumbo, J; Sara J. 2022.

3.5. Documentar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, mediante la revista gastronómica digital

3.4.1. Modelo operativo de la propuesta

Para documentar las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, se realizó una revista gastronómica digital denominada “Costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica”, con el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Celica.

Como parte del contenido se detalla información turística y gastronómica de la parroquia y su patrimonio cultural inmaterial, la misma que se encuentra publicada en los siguientes enlaces del GAD Municipal de Celica:

<https://gadcelica.gob.ec/informacion-turistica/>

<http://gadcelica.gob.ec/wp-content/uploads/2022/02/Revista-Gastronomica-de-la-Parroquia-Celica-para-salvaguardar-su-Patrimonio-Cultural-Inmaterial-1.pdf>

disponible también en:

<https://drive.google.com/file/d/1c9THJtWwmGtBjAIRikzvn6rraHOMSLHw/view?usp=sharing>

3.4.2. Revista digital

Las costumbres, así como los diferentes métodos culinarios que utilizan los pobladores de la parroquia no pueden perderse ni mucho menos desaparecer. Por tal razón nace la necesidad de crear una revista, y que en sus páginas contenga toda la información acerca de la variedad de platos tradicionales de la zona, y de esta manera poder conservar las costumbres y tradiciones culinarias, sus diferentes recetas e incluso sus secretos y saberes ancestrales.

3.4.3. A quién va dirigida

Mediante la elaboración y diseño de esta revista se pretende un fácil acceso a todas las personas, ya sean adultas, jóvenes o niños, sean propios de la zona como también extranjeras, y de esta manera puedan conocer a profundidad las diferentes preparaciones tradicionales con las que cuenta esta parroquia. Además, podrán encontrar la cultura que posee este lugar ancestral, tal documento puede usarse como fuente y guía para presentes y futuras indagaciones.

3.5. Propuesta

3.5.1. Estructura de la propuesta

La revista gastronómica digital de la parroquia Celica 2022 está estructurado de la siguiente manera:

1. Portada y contraportada
2. Presentación
3. Introducción
4. Historia de Celica
5. Límites y división política
6. Flora y fauna
7. Cultura
8. Tradiciones
9. Fiestas
10. Gastronomía
11. Recetas estándares de los platos más representativos
12. Lugares turísticos
13. Glosario
14. Agradecimiento
15. Bibliografía

Número de páginas: 79

Tipo de publicación: digital, páginas web.

3.5.2. Desarrollo de la revista digital

Contenido:

PORTADA

PRESENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

CONTENIDO

HISTORIA DE CELICA

LÍMITES Y DIVISIÓN POLÍTICA

FLORA Y FAUNA

CULTURA

Costumbres y cosmovisión

Artesanías
Tradiciones
Fiestas

GASTRONOMÍA

Utensilios de cocción ancestrales
Equipos de cocción ancestrales
Métodos de cocción ancestrales
Técnicas de cocción ancestrales
Productos autóctonos de la Parroquia Celica

RECETAS DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS

ENTRADAS

Tamal Celicano
Humitas o Sambates
Emborrajadas de pata de cerdo
Molo de guineo verde

SOPAS

Repe blanco
Arvejas con guineo
Repe de zarandaja seca
Caldo o aguado de gallina criolla

PLATOS FUERTES

Chanfaina
Sango o Pepian
Cecina
Molloco
Haucha o Aucha
Arroz moro de Zarandaja
Hornado mixto criollo

POSTRES

Miel con Quesillo
Bizcochuelo

Tamal de Dulce
Miel de Toronche

BEBIDAS

Café pasado o de Chuspa
Horchata
Chocolate de pepa
Aguado de leche
Colada de guineo rallado

LUGARES TURÍSTICOS

GLOSARIO

AGRADECIMIENTO

BIBLIOGRAFÍA

CONTRAPORTADA

CONCLUSIONES

- Con la información obtenida de esta investigación acerca de la Parroquia Celica, se comprobó insuficientes documentos bibliográficos, como revistas, libros, artículos e investigaciones relacionadas que abarquen las costumbres, tradiciones e historia de la gastronomía celicana, por tal motivo se aplicó las herramientas tanto de encuestas como de entrevistas, para obtener información más extensa y completa, y de esta manera adquirir un aporte a la conservación de su patrimonio cultural inmaterial preservando en la memoria de las generaciones actuales y futuras.
- Se recopiló información bibliográfica aunque esta no era tan detallada, es por ello que se recurrió a la utilización de las entrevistas y encuestas realizadas en relación con tema de estudio, cuyo fin fue conocer las costumbres y tradiciones culinarias, vigentes: como las preparaciones tradicionales más consumidas direccionadas al ámbito religioso y comercial; en peligro: están ciertas preparaciones tradicionales como conserva de haba, mazapanes, tortillas de maíz y la colada de chuno de achira; extintas: se comprobó que gran parte de los utensilios (jicra, escoba de monte), equipos (balanza mate yunga, artesas), métodos (congelación-remojo-asoleo, putrefacción-asoleo) y técnicas (asar en cenizas, piedras calientes) de cocción ancestrales han dejado de utilizarse y por esta razón están sucumbidos a la extinción, durante los datos obtenidos se evidencia que existe insuficiente conocimiento con respecto a la indagación adquirida del ámbito cultural y gastronómico de la parroquia Celica.
- Se conoció las preparaciones culinarias de la Parroquia Celica acorde a los siguientes resultados: ingredientes autóctonos: toronche, café, cacao, tomate de árbol, chirimoya, ciruela, granadilla, naranja criolla, lima, limón mandarina, luma, saca, lulo, arrayán, guineo, yuca, arveja, zarandaja, nogal, camote, zanahoria blanca, mango, choclo, zapallo, sambo, maní, las preparaciones tradicionales de la parroquia han sufrido diferentes cambios en las que se identifican sus utensilios y equipos, al igual que los métodos y técnicas de cocción ancestrales, en donde se encuentran algunas en riesgo de desaparecer otras extintas, debido a que sus usos y aplicaciones son bastante escasos. Los mencionados procedimientos permitieron la estandarización de recetas de las preparaciones culinarias más representativas de la Parroquia, que fueron elaboradas con los productos característicos de la zona, por lo cual se realizó con éxito los siguientes platos, Entradas: Tamal Celicano, Humitas o Sambates, las Emborrajadas de pata de cerdo, Molo de guineo, Sopas: Repe blanco, Arvejas con guineo, Caldo o aguado de gallina criolla, Repe de Zarandaja seca, Fuertes: Chanfaina, Sango o Pepian, Cecina, Molloco, Postres: Miel con Quesillo, Bizcochuelo, Tamal de dulce, Miel de Toronche, Bebidas: Café pasado, Horchata, Chocolate de pepa, Aguado de leche y Colada de guineo rallado.

- Se diseñó la revista digital realizada en plataformas tecnológicas, misma que fue denominada “Costumbres y Tradiciones culinarias de la Parroquia Celica”, con la información recolectada se evidenció que gran parte de población utiliza esta principal red social, la cual es la página oficial del Gobierno Autónomo Descentralizado de Celica, donde se puede acceder a los siguientes enlaces: <https://gadcelica.gob.ec/informacion-turistica/> <http://gadcelica.gob.ec/wp-content/uploads/2022/02/Revista-Gastronomica-de-la-Parroquia-Celica-para-salvaguardar-su-Patrimonio-Cultural-Inmaterial-1.pdf> disponible también en: <https://drive.google.com/file/d/1c9THJtWwmGtBjAIRikzmv6rraHOMSLHw/view?usp=sharing>, se determinó que no existe una adecuada difusión en los medios acerca de la cultura gastronómica, por lo tanto esta revista aportará como un medio de consulta y en la parte empresarial e institucional a modo de una fuente de transmisión del contenido con enfoque al Patrimonio Cultural Inmaterial de parroquia como parte de su identidad.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades de GAD Celica, documentar información, para la difusión y generación de fuentes bibliográficas acerca de la cultura, historia, costumbres, tradiciones y gastronomía de la parroquia, como resultado de investigaciones como los proyectos de investigación enfocados a esta área de estudio, de esta manera contribuir para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, así como el fortalecimiento del desarrollo cultural y gastronómico de la Parroquia.
- Se recomienda retomar la aplicación y usos de los utensilios y equipos, al igual que la práctica de los métodos y técnicas de cocción ancestrales en la gastronomía de la parroquia Celica y así fomentar la cultura gastronómica local.
- Se recomienda mantener las costumbres y tradiciones culinarias incentivando a establecimientos de alimentos y bebidas, e instituciones de educación de la zona, se difunda el conocimiento de las preparaciones tradicionales, al igual los productos autóctonos, utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción ancestrales, priorizando así la herencia cultural y gastronómica que los ancestros dejaron en beneficio de la parroquia Celica.
- Al Gobierno Autónomo Descentralizado de Celica, promocionar la visita de personas nacionales como extranjeras a descubrir las maravillas que la Parroquia Celica ofrece, a través de los canales de difusión, utilizando diversas estrategias publicitarias.

BIBLIOGRAFÍA

- Abadal, E., y Rius, L. (2006). Revistas científicas digitales: características e indicadores. *Revista de Universidad y Sociedad Del Conocimiento*, 3(1), 6–20. <https://doi.org/10.7238/rusc.v3i1.272>
- Abreu, J. L. (2012). Hipótesis, Método & Diseño de Investigación. *Daena: Revista Internacional de Buena conciencia*, 7(2), 187–197. [http://www.spentamexico.org/v7-n2/7\(2\)187-197.pdf](http://www.spentamexico.org/v7-n2/7(2)187-197.pdf)
- Acevedo, A., y López, A. (2007). *El proceso de la entrevista conceptos y modelos* (Limusa-Noriega Editores, Ed.; 4ta ed.). Academia.edu. https://www.academia.edu/30984428/El_proceso_de_la_entrevista_conceptos_y_modelos_Acevedo_y_Lopez
- Aguinda, E., Castillo, J. C., y Aniceto, J. J. (2018). *Gastronomía Amazónica Ecuador. Cocinas Ancestrales* (1ra ed.). Universidad Estatal Amazónica.
- Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60, 925–956.
- Arias, J. (2020). Proyecto de Tesis. Guía para la elaboración. En *Repositorio CONCYTEC* (Hecho el D). Consejo Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación Tecnológica Repositorio CONCYTEC. http://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2236/1/AriasGonzales_ProyectoDeTesis_libro.pdf
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. *Iusrectusecart*, 449, 1–219. <https://bde.fin.ec/wp-content/uploads/2021/02/Constitucionultimodif25enero2021.pdf>
- Auconsis, C. (2020). *Celica*. Orígenes by Diners Club Ecuador. <https://origenesecuador.com/celica-2015/>
- Ayala Mora, E. (2015). *Historia del Ecuador II: Época Republicana* (Tercera). Corporación Editora Nacional - UASB-E. <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/116754>
- Bembibre, C. (2010). *Costumbre*. Definición ABC. <https://www.definicionabc.com/social/costumbres.php>
- Benítez, L. y Garcés, A. (1986). *Culturas ecuatorianas: ayer y hoy* (7ma ed.). Ediciones Abya Yala. <https://books.google.com.ec/books?id=74g0YccqXLsC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Berrelleza, J. A. R., Espinoza, R. T., Espinosa, E. T., y González, E. G. (2019). De la tumba a mi Velorio: Costumbres Funerarias. In *XX Encuentro Iberoamericano de Valorización y Gestión de Cementerios Patrimoniales. Los Cementerios Como Recurso Cultural, Educativo y Turístico: Málaga (España), 11 al 16 de Noviembre de 2019*. Vicerrectorado

- de Investigación y Transferencia., 1–22.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7952140>
- Blund, S. (2021). *¿Qué es Arte Culinario?* Criatura Del Arte.
<https://www.criaturadelarte.com/arte/faq-que-es-arte-culinario.html>
- Busquet Duran, J. (2015). *La cultura.* Editorial UOC.
<https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/116317>
- Cao, C. (2018). *Qué es Costumbres - Definición, Significado y Concepto.* La Definición.
<https://ladefinicion.com/costumbres/>
- Cardozo, M. (2015). *Los equipos y utensilios de trabajo.* Slideshare de Scribd.
<https://es.slideshare.net/jym220315/los-equipos-y-utensilios-de-trabajo>
- Castillo, T. (2021). *¿Qué es la nixtamalización?* Bon Viveur.
<https://www.bonviveur.es/preguntas/que-es-la-nixtamalizacion>
- Castro O., Diego. (2010). Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Azuay. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. INPC*, 308.
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/glosario-patrimonio-inmaterial/>
- Cerón, A., Perea, A., y Figueroa, J. (2010). Métodos empíricos fundamentales. *UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO*, 1–51.
https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/icea/asignatura/mercadotecnia/2020/metodos-empiricos.pdf
- Cevallos R., F. (2015). Gastronomía: técnicas culinarias ancestrales. *Universidad Tecnológica Ecotec*, 1, 25.
https://www.ecotec.edu.ec/material/material_2016A_HTL320_11_55782.pdf
- Chamba, J. (2013). *La comida celicana es única.* Gastronomía Celica.
<https://notiloja.wordpress.com/category/gastronomia-celica/>
- Ciarrocchi, W. (2021). *Gastronomía de Ecuador.* Arecetas.
<https://www.arecetas.com/articulos/gastronomia-de-ecuador-2/>
- Cutivalú, R. (2017). *Conoce la historia del Señor Cautivo de Ayabaca.* Arzobispado de Piura.
<https://www.cutivalu.pe/conoce-la-historia-del-senor-cautivo-ayabaca/>
- Encalada V., O. (2003). *Diccionario de la artesanía ecuatoriana.* Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, CIDAP.
<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/442>
- Espinosa Vélez, E. (2012, May 10). Cultura a la ecuatoriana. *El Telégrafo Primer Diario Público Del Ecuador.* <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/cartas/1/cultura-a-la-ecuatoriana>
- Fernández, T., y Tamaro, E. (2004a). *Biografía de San Antonio de Padua.* En Biografías y Vidas. La Enciclopedia Biográfica En Línea.
https://www.biografiasyvidas.com/biografia/a/antonio_de_padua.htm

- Fernández, T., y Tamaro, E. (2004b). *Biografía de San Pedro*. En *Biografías y Vidas*. La Enciclopedia Biográfica En Línea. <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/p/pedro.htm>
- Fusté F., F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Universidad de Girona*, <https://doi.org/https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- Gálvez F., F. (2011). *Dianas, con más de cien años de rendirle tributo a la patria*. Crítica En Línea. <https://web.archive.org/web/20111124183547/http://www.critica.com.pa/archivo/11052000/reporta.html>
- Gálvez, J. S., Romero, J. R., y Gómez, N. (2015). El Saludo. *Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Comunicación y Lenguaje. Comunicación Social*. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/19929>
- Gillespie, C., y Cousins, J. (2014). Gastronomía europea en el siglo XXI. In *Taylor & Francis Group* (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9780080494845>
- Gispert, C. (2000). *Mentor color: Diccionario Enciclopédico* (O. Editorial, Ed.; Ilustrada). Océano diccionarios.
- Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Celica, G. C. (2019). *Cantón-Datos Generales*. Página Oficial Del GAD Celica. <https://gadcelica.gob.ec/historia/>
- Gutiérrez, M. (2018). Fortalecimiento De Los Saberes Ancestrales En La Universidad. *Universidad Politécnica Estatal de Carchi. UPEC, 0, 2–12*. <https://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>
- Guzmán, M. (2020a). *Article headline. Métodos de cocción: origen del manejo del fuego*. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/nota/metodos-de-coccion-origen-del-manejo-del-fuego/>
- Guzmán, M. (2020b). *Article headline. Métodos de cocción: origen del manejo del fuego*. <https://laroussecocina.mx/nota/metodos-de-coccion-origen-del-manejo-del-fuego/>
- Hernández R., J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Revista Scielo*. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Huarte C., R. (2012). Filosofía de las Ciencias. El concepto de “tradición” en la filosofía de las ciencias sociales y humanas. *Filosofía de las Ciencias, 21*. <https://doi.org/10.35537/10915/63857>
- Ibañes Y., J. E. (2010). El Regalo: En tanto acción y presencia física en el mundo de hoy. *Revista de información y modelado, 0(0)*, 13–34. <http://hdl.handle.net/10554/3915>
- Irigaray S., S. (2013). El concepto de patrimonio cultural inmaterial. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra, 45(88)*, 121–124.

- Lévano, A. C. (2007). *Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos*. Scielo Analytics. Universidad de San Martín de Porres. http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272007000100009
- López, P. L. (2004). Población y muestreo. *Epidemiología Clínica: Investigación Clínica*, 129–139. <http://www.medicapanamericana.com/Libros/Libro/3848/Epidemiologia-Clinica.html>
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Revista Redalyc. Contribuciones Desde Coatepec*, 9, 115–132. <https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>
- Mancomunidad Bosque Seco, M. B. S. (2017). *Gastronomía Celicana*. Bosques Ecoturismo. <https://bosqueseoturismo.com/gastronomia>
- Martínez, G., González, M., y Covadonga, M. (2004). *Iniciación en las técnicas culinarias/ Initiation in Culinary Techniques* (E. Limusa, Ed.; 2da ed.). <https://books.google.es/books?id=6sI0xH-2vVIC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Martínez V., L. E. (2016). *Colombia: cocina, tradición y cultura* (1ra ed.). Obtenido en S.L. <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/51439>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio, M. (2021). *Loja*. Ministerio de Cultura y Turismo. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/loja/>
- Ministerio de Turismo, M. T. (2020). *Celica conmemora un nuevo aniversario de cantonización*. Ministerio de Turismo-Noticias. <https://www.turismo.gob.ec/celica-conmemora-143-anos-de-cantonizacion/>
- Mirabal P., Y., y López F., H. (2011). *Las peleas de gallos como expresión de la cultura popular tradicional*. Contribuciones a Las Ciencias Sociales. <https://www.eumed.net/rev/cccss/13/mplf.htm>
- Molano L., O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 7, 69–84. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>
- Montoya, F. (2010). Tradiciones culinarias: bienestar de las personas y del ambiente. *Cuadernos de Antropología: Revista Digital Del Laboratorio de Etnología “María Eugenia Bozzoli Vargas,”* 20(1), 1. <https://doi.org/10.15517/cat.v20i0.2002>
- Morales, F. (2021). *Bienes semovientes*. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/bienes-semovientes.html>
- Morales, P. (2015). *Estado del arte del Patrimonio cultural Inmaterial* (1ra ed.). Obtenido de http://www.crespial.org/new/public_files/pci-ecuador.pdf.
- Olguín, I. (2021). *¿Cuáles son los alimentos autóctonos?* Unión Guanajuato. <https://www.unionguanajuato.mx/2021/05/11/cuales-son-los-alimentos-autoctonos/>

- Orbe, M. (2019). Guía turística del cantón Celica. *Dirección de Gestión Ambiental y Ecoturismo, DIGAE Ecoturismo*, 2657044–2657058. <http://gadcelica.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Guia-DIGAE.pdf>
- Patronato de Acción Social Municipal de Celica, P. (2021). Programa Social del adulto mayor. *Municipio de Celica*, 005, 0–3.
- Pereira V., J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador* (1ra ed., Vol. 2). Ministerio de Cultura del Ecuador. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>
- Pérez, J., y Merino, M. (2009). *Definición de revista*. Definición De. <https://definicion.de/revista/>
- Pérez, O. (2013). ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? *Patrimonio Alimentario, Tradiciones Culinarias.*, 1, 4–5. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Celica, P. (2019). Plan De Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Celica. *Consejo Cantonal de Planificación*, 276.
- Rizzo, J. (2020). *Divino Niño Jesús. Historia de su Devoción*. Obra Salesiana Del Niño Jesús. <https://www.ninojesus20dejulio.org/historia>
- Rojas, L. E. (2000). *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana*. Círculo de lectores S. A.
- Rueda, O. (2017). Marco metodológico. *Repositorio Digital Universidad Técnica Del Norte*, 111. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/7456>
- Sánchez R., J. A. (2012). Culto y propaganda católica en torno a la Virgen del Rosario. *Advocaciones Marianas de Gloria*, 851–866. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4064177.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación, S. (2021). Plan de Creación de Oportunidades. *Secretaría Nacional de Planificación*, 125. https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/plan_de_creacion_de_oportunidades.pdf
- Tibán, Á. (2009). Identidad, cultura y género. *Escuela de Formación Política Movimiento Indígena y Campesino. Identidad, Cultura y Género.*, 1–63. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/54941.pdf>
- Toyos, I. (2017). *Manual de Técnicas Culinarias*. Lexus Editores.
- Turok, M. (1988). *Cómo acercarse a la artesanía* (1ra ed.). Plaza y Valdés, S.A. de C.V. <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/73131>
- Unigarro S., C. (2014). Patrimonio cultural alimentario. *Publicación y edición auspiciadas por El Ministerio de Cultura Del Ecuador*, 243. <https://doi.org/10.1061/9780784413609.248>
- Valencia, H. (2005). *Manual de Técnicas de Investigación, Conceptos y Aplicaciones* (2nd ed.). Héctor Guillermo Huamán Valencia. <https://books.google.es/books?id=OEHABAAAQBAJ>

- Varela, R. (2019). *¿Qué tipos de gastronomía existen?* Recetas by Fleebe. <https://www.mamirecetas.com/que-tipos-de-gastronomia-existen.html>
- Vargas, G. (2016). La cosmovisión de los pueblos indígenas. *Cultura e Historia*, vol 2, 109–126. http://www.sev.gob.mx/servicios/publicaciones/colec_veracruzsigloXXI/AtlasPatrimonioCultural/05COSMOVISION.pdf
- Vázquez, P. (2016). Análisis histórico comparativo de la forma de preparación de los platos más destacados de la gastronomía ecuatoriana. In *Repositorio Digital Universidad De Las Américas* (Issue August). <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5717>
- Vega, V., Freire, D. A., & Guananga, N. I. (2018, Diciembre). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 17. <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>
- Viesca González, F. (2019). *La gastronomía del Valle de Toluca: un recorrido por su historia, cultura y tradiciones* (1ra ed.). Ediciones y Gráficos Eon. <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/117675>
- Warmikuna, C., Gualán, L., Guamán, P., Quizhpe, M., Saca, G., María, F., Q, R. M. A., Manuel, S., Cartuche, D. J., Chávez, R., Lozano, Z., Guamán, J., y Ambuludí, M. A. (2015, Noviembre). Tecnología Ancestral un aporte al Ecuador. *Tecnología Ancestral (Saraguro, Ecuador)*, 57. <https://gammaecuador.org/nueva-publicacion>



ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENTREVISTA

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



ENTREVISTA N°

DATOS DE CONTROL

Entrevistadora:

Fecha:

Entrevistado:

Objetivo: La presente entrevista tiene como objetivo identificar las costumbres y tradiciones culinarias de la comida tradicional que encontramos en la Parroquia Celica, por favor contestar según usted crea conveniente y con la mayor sinceridad.

1. ¿Conoce la historia sobre la parroquia Celica?
2. ¿Cuáles son las fiestas tradicionales y cómo se celebraban en la parroquia Celica?
3. ¿Cómo y a qué se debe la agricultura de la parroquia Celica?
4. ¿Cuáles son las artesanías que conoce de la parroquia Celica?
5. ¿Qué utensilios, equipos, métodos y técnicas de cocción tiene conocimiento usted que se utilizaban para preparar los platos tradicionales de la parroquia?
6. ¿Cuáles son los productos propios o autóctonos de la parroquia Celica?
7. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la parroquia Celica?
8. ¿Qué ingredientes y cómo era la preparación de los platos tradicionales de la parroquia Celica?
9. De los platos que se mencionó anteriormente, sabe ¿Cuáles aún se preparan y cuáles no?
10. ¿Por qué estas preparaciones tradicionales han bajado en la frecuencia de preparación?
¿Qué cree usted que haya tenido que suceder?
11. Recuerda alguna preparación, que solo se haya transmitido en su familia.

¡Muchas gracias por su colaboración!

ANEXO B: MODELO DE ENCUESTA



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

ENCUESTA

Tema: “Costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, cantón Celica, provincia de Loja, 2021”

OBJETIVO: Realizar el estudio de las costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, cantón Celica, Provincia de Loja, con el fin de mantener su cultura gastronómica.

DATOS GENERALES:

Seleccione su rango de Edad:

15 – 25 años	
26 – 36 años	
37 – 47 años	
48 – 58 años	
59 – 69 años	

Género: Masculino
Femenino

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible, por favor marcar con una “X” las preguntas que a continuación se formulan.

1) ¿Cree usted que es importante conservar la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica?

SI	
NO	

2) ¿Cree usted que las costumbres y tradiciones culinarias en la parroquia Celica se han ido perdiendo con el transcurso del tiempo?

SI	
NO	

3) Si su respuesta a la pregunta 2 es sí: ¿Por qué motivo usted cree que se han estado perdiendo estas costumbres y tradiciones gastronómicas en la parroquia Celica?

Por falta de conocimiento	
Por falta de interés	
Por falta de accesibilidad de productos o ingredientes	
Por falta de consumo	

- 4) ¿De la siguiente lista de platos tradicionales cuál es el más consumido por la familia?
(seleccione una o más opciones)

Entradas		Sopas	
Tamal		Repe blanco	
Humitas o Sambates		Arvejas con guineo	
Emborrajadas de pata de cerdo		Caldo o aguado de gallina criolla	
Quimbolitos		Locro de Yuca	
Postres		Sopa de maíz	
Tamal de dulce		Repe de zarandaja seca	
Bizcochuelo		Platos Fuertes	
Mazapanes		Cecina	
Tortillas de maíz		Seco de congatullo	
Conserva de Haba		Chanfaina	
Miel con quesillo		Hornado mixto criollo	
Miel de Toronches		Sango o Pepian	
Bebidas		Longaniza (salchicha de cerdo)	
Café pasado o de chuspa		Seco de gallina criolla	
Chocolate de pepa		Molloco	
Horchata		Fritada	
Colada de chuno de achira		Haucha o Aucha	
Colada de guineo rallado		Arroz Moro de Zarandaja	
Colada de machica			
Champús			
Aguado de leche			

- 5) ¿De la siguiente lista cuál de estos métodos de cocción ancestrales usted utiliza en la actualidad? (seleccione una o más opciones)

Asoleo		Salado-Ahumado	
Cocción-Asoleo		Congelación-Remojo-Asoleo	
Putrefacción-Asoleo		Tostado/Molido	
Salado-Asoleo		Maceración-Asoleo	

- 6) ¿De la siguiente lista cuál de estas técnicas de cocción ancestrales usted las practica en la actualidad? (seleccione una o más opciones)

Asar en las cenizas		Horneado en leña	
Asar en brasas		Cocción en leña	
Asado en trinchera		Cocción en hoyo (hueco) de tierra	
Hervido		Cocción a vapor	
Alimentos envueltos en hojas		Piedras calientes /Piedra volcánica	
Fermentación		Tostado	

- 7) ¿Qué utensilios ancestrales usted utiliza para la elaboración de sus platos culinarios? (seleccione una o más opciones)

Mates		Platos de barro	
Ollas de cerámica		Chuspa de tela (Filtro)	
Pailas de Barro		Cestas	
Cantaros		Vasijas de barro	
Tinajas grandes		Pondos (almacenar la chicha)	
Tiestos o Tostadores		Pailas de cobre	
Bateas o Bandejas		Aventador	
Cucharas de palo		Cedazos de cerda (harinas)	
Sacos de cabuya		Ralladores	
Batidor o cuchareta de madera		Vasos de madera	
Instrumentos de corte		Rodillo de Madera	
Gancho de madera (garabato)		Escoba de monte	
Piedra para afilar		Pala de madera	
Jicra (linche)		Pinza (gancho para sacar latas)	

- 8) ¿Cuáles de estos equipos ancestrales utiliza aún para la preparación de sus platos culinarios? (seleccione una o más opciones)

Cocina de leña		Balanza mate yunga	
Horno de leña		Tullpa	
Parrilla		Piedras de moler ají	
Mesa de amasijo		Piedras de moler cereales	
Artesas (leudadoras)		Batanes	
Morteros		Molinos	

9) ¿Con qué frecuencia consume usted los diferentes platos culinarios de la parroquia Celica?

Diariamente	
Una vez por semana	
Una vez al mes	
Una vez al año	
Más de dos veces al año	

¡Muchas gracias por su colaboración!

ANEXO C: FOTOGRAFÍAS



Molienda de maní



Aplicación en horno de leña



Entrevista Sra. Esperanza Armijos



Entrevista Sra. Luz Yaguachi



Entrevistas a los adultos mayores del programa de acción social del Patronato Municipal de Celica



Cocina de leña



Ciudad Celica



Iglesia Matriz de Celica



Fauna de Celica



Flora de Celica



Elaboración de la conserva de haba

**COSTUMBRES
Y
TRADICIONES CULINARIAS
DE LA PARROQUIA
CELICA**

EL ARTE CULINARIO DE LA PARROQUIA CELICA

*Conozca la historia, la cultura,
las preparaciones tradicionales
y los lugares turísticos de este
pueblo ancestral.*

**Cocina
Celicana**

Descubre los secretos de su gastronomía.

ANEXO E: OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN CELICA DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA DIGITAL

Celica, 18 de Enero de 2022

TEX - 0072 - AIC 2022

Ingeniero.

Oswaldo Román Calero

**ALCALDE GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN CELICA**

Presente. –

Luz Fabiana Tuzza
Directora Administrativa
Coordinadora

De mi consideración:

Reciba un atento y cordial saludo, a la vez le deseo éxitos en sus funciones a usted encomendadas.

Yo, Sara Jackeline Jumbo Jumbo, con cédula de identidad 11483307-2, estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, de la Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía, solicito a usted de la manera más comedida, se autorice la publicación de la revista digital “COSTUMBRES Y TRADICIONES CULINARIAS DE LA PARROQUIA CELICA. El arte culinario de la parroquia Celica”, en la página web de la institución www.gadcelica.gob.ec. Para que esté al alcance de todo aquel que desea acceder información acerca de la cultura, costumbres y tradiciones culinarias de la parroquia Celica, como también es parte de mi trabajo final de titulación “COSTUMBRES Y TRADICIONES CULINARIAS DE LA PARROQUIA CELICA, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA, 2021”. A su vez adjunto el digital del trabajo mencionado.

Por su gentil atención, agradezco.

Atentamente,

Srta. Sara Jackeline Jumbo Jumbo



ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA ESPOCH

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 04 / 01 / 2023

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Sara Jackeline Jumbo Jumbo
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gestión Gastronómica
Analista de Biblioteca responsable: Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

0404-DBRA-UTP-2022

28/06/2022