



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

**“ESTUDIO DE LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA DEL CANTÓN  
PENIPE PROVINCIA DE CHIMBORAZO 2011.”**

**TESIS DE GRADO**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

**WILIAN IVÁN GUANGA SÁNCHEZ**

RIOBAMBA – ECUADOR

2012

# **CERTIFICACIÓN**

La presente Investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

-----

Ing. Juan Carlos Salazar Y.

**DIRECTOR DE TESIS**

## CERTIFICADO

Los miembros de Tesis certifican que el trabajo de investigación Titulado “Estudio de la Antropología Culinaria del Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo 2012”; de responsabilidad del Sr Wilian Iván Guanga Sánchez, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Juan Carlos Salazar Y.

DIRECTOR DE TESIS

-----

Dra. Glenis López P.

MIEMBRO DE TESIS

-----

Riobamba, 25 de junio del 2012

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por brindarme los conocimientos teniendo presente que uno debe saber para poder ser alguien en la vida, en donde a más de los conocimientos adquirí buenos momentos.

Me gustaría agradecer sinceramente a mi Director de Tesis Ing. Juan Carlos Salazar y a la Dra. Glenis López, Miembro de Tesis que con su esfuerzo y dedicación han inculcado en mí un sentido de seriedad, responsabilidad y rigor académico sin los cuales no podría tener una formación completa como tal, y por todo lo recibido durante el periodo de tiempo que ha durado esta Tesis.

## DEDICATORIA

Quiero dedicarle este trabajo primeramente a Dios que me ha dado la vida y fortaleza para terminar este proyecto con ganas, pero principalmente con fe.

A mis Padres por estar ahí cuando más los necesité, por enseñarme a luchar por mis metas, por ser mis consejeros personales, por levantarme cuando he tropezado, por ser mi guía, por sus sabios consejos, por darme ánimos en los momentos difíciles, por ser mi ejemplo, por los valores tan nobles con los que me formaron.

A mi familia por estar conmigo en las buenas y en las malas, con sus consejos y vivencias que de una u otra manera incentivaron en mí el deseo de superarme.

A mis compañeros que con los que viví experiencias únicas y que no se van a repetir otra vez.

A mis amigos que se han convertido durante el paso del tiempo como hermanos, siempre brindándonos el mutuo apoyo en las buenas y en las no tan buenas.

A mis profesores de la Escuela de Gastronomía por todas sus enseñanzas otorgadas durante todos estos años de estudio, como un reconocimiento de gratitud al haber finalizado esta carrera, quiero agradecer en especial a aquellos que han dejado una huella imborrable en mi vida profesional; a Martita Ávalos por ser como una madre, día a día vigilante de mi buen comportamiento, siempre encarrilándome

a no desviarme de él. Al Master Luis Carrión por todos sus conocimientos brindados en clases y fuera de ella, por sus consejos y buenos deseos de superación hacia mi persona.

Gracias.

Wilian Iván Guanga Sánchez

## RESUMEN

La presente investigación es descriptiva, documental, bibliográfica de campo, de corte transversal en el Estudio de la Antropología Culinaria del Cantón Penipe Provincia de Chimborazo.

En una muestra de 60 personas encuestadas oriundas del lugar se midieron conocimientos y prácticas gastronómicas ancestrales, nivel de conocimientos. Se propone como objetivo difundir las tradiciones y cultura gastronómica del lugar mediante el diseño de una revista turística. Los datos se tabularon mediante el programa Microsoft Excel.

Del análisis de las variables gastronómicas tenemos que las tortillas de piedra tienen una aceptabilidad del 65% consideradas como un plato tradicional, el ornado con mote el 20%, caldo de gallina criolla el 15%; chicha de jora, vino de manzana, y vino de Claudia.

La falta de difusión de costumbres y tradiciones han dado paso a que los platos ancestrales como el coles yuyu, polla ronca, se vayan perdiendo a través del tiempo, es por esta razón que se propone el diseño y difusión de un recetario que está formado de una variedad de recetas ancestrales olvidadas.

Se recomienda que las autoridades del sector hagan suyo la cultura e historia del lugar, haciendo conocer las bondades turísticas culinarias del sector.

## SUMMARY

The present search is descriptive, documentary field bibliographic of cross section in the study of the culinary anthropology y of Penipe Canton in the Chimborazo Province.

Different level of knowledge and ancestral culinary practices were measured in a sample of 60 native people surveyed, it is proposed to disseminate the traditions and gastronomic culture of the place though the design of a tourist magazine. The data were tabulated using the Microsoft Excel program.

According to the analysis of the gastronomic variables, the “ stone tortillas” (tortillas asadas en piedra) have an acceptability of 65% and the are considered as a traditional dish, the “fried pig with corn(hornado con mote) 20% “Creole chicken soup”(caldo de gallina criolla) 15% “jora drink”(chicha de jora) “apple wine”(vino de manzana) and “Claudia wine”(vino de Claudia).

The lack of diffusion of the costumes and traditions have provoked that the ancestral dishes as: “Coles yuyu”, “polla ronca” are disappearing through the time, for this reason it is proposed the design and diffusion of a recipe that have ancestral dishes are forgetting actually.

The result shows that there is not a gastronomic dissemination in the sector; consequently, it is recommended that the authorities of the zone give the necessary importance to the culture and history of the place permitting to know the culinary benefits of the sector.



## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>N.-</b>	<b>TEMA</b>	<b>PÁGINA</b>
I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	4
a.	GENERAL	4
b.	ESPECÍFICOS	4
III.	MARCO TEÓRICO	5
a	ANTROPOLOGÍA	5
i.	Antropología Gastronómica	7
ii.	¿Que estudia la antropología culinaria?	7
b.	CULTURA	8
i.	Cultura Culinaria	8
c.	TRADICIÓN	9
i.	Tipos de Tradiciones	9
ii.	Tradiciones Culturales del Ecuador	10
d.	GASTRONOMÍA	12
i.	¿Qué es un gastrónomo?	12
ii.	¿Qué es gastronomía?	14
iii.	¿Que estudia la antropología?	14
e.	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	15
f.	PREHISTORIA DEL HOMBRE Y LA GASTRONOMÍA	15
i.	Antes del Fuego	15

ii.	Después del Fuego	16
iii.	Edad Antigua Pueblo Egipcio	18
iv.	Pueblo Hebreo	19
v.	Pueblo Griego	20
vi.	Pueblo Romano	22
g.	INFLUENCIAS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA	23
i.	Edad Media	24
ii.	Edad Moderna	25
h.	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA	27
i.	INFLUENCIAS DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA	30
j.	IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA	33
k.	TÉCNICAS DE COCCIÓN APLICADAS EN EL ECUADOR	33
l.	HISTORIA DE LOS MÉTODOS Y TÉCNICAS ANCESTRALES DE COCCIÓN UTILIZADA POR LOS ABORÍGENES	35
m.	TÉCNICAS UTILIZADAS POR LOS PRIMEROS HABITANTES DE LA REGIÓN.	35
i.	El Ahumado Antiguo	35
ii.	Asado	36
iii.	Humeado	36
iv.	Rescoldo	37
v.	Hervido	37
n.	INFORMACIÓN PROVINCIA DEL CHIMBORAZO	38
i.	Datos socio demográficos de la provincia	38

ii.	Límites	39
iii.	Datos Geográficos	39
iv.	Cantones	39
o.	SITIOS TURÍSTICOS	40
i.	El Rey De Los Andes Ecuatorianos	40
ii.	Laguna De Colta	40
iii.	La Nariz Del Diablo	41
iv.	Riobamba	41
v.	Gastronomía De Riobamba	42
vi.	Cantón Penipe	42
vii.	Reseña Histórica De Penipe	44
viii.	Límites Geográficos	45
p.	CARACTERÍSTICAS SOCIO- DEMOGRÁFICAS	46
q.	SERVICIOS BÁSICOS	47
r.	ECONOMÍA	46
s.	ATRACTIVOS TURÍSTICOS	48
t.	PARROQUIAS	49
u.	GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PENIPE.	49
v.	TRADICIONES RELEVANTES DEL CANTÓN PENIPE	50
w.	TRADICIONES GASTRONÓMICAS DEL CANTÓN PENIPE	52
IV.	METODOLOGÍA	56
a.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	56
b.	VARIABLES	56

i.	Identificación	56
ii.	Definición	56
1	Significado social de preparaciones Gastronómicas	56
2	Aceptabilidad de la gastronomía del sector	56
iii.	Operacionalización	57
c.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	58
d.	POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO	58
e.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	58
i.	Plan para recolección de la información	58
ii.	Plan de procesamiento de la información	59
iii.	Desarrollo de la investigación.	59
V.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	60
VI.	CONCLUSIONES	86
VII.	RECOMENDACIONES	87
VIII.	PROPUESTA DE INTERVENCIÓN PARA LA REVALORIZACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA DEL CANTÓN A TRAVEZ DEL GAD-PENIPE.	88
a.	PRESENTACIÓN	88
b.	PROBLEMÁTICA A SUPERARSE	89
c.	DONDE SE ENCUENTRA LA CULTURA CULINARIA	90
i.	Técnicas Para Conocer Nuestro Patrimonio Culinario	91
1	Tradición oral	91
2	Recopilación documental	92

3	Entrevistas	93
d.	HISTORIA Y RECETAS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE PENIPE	94
i.	Tortillas De Piedra	94
ii.	Hornado	96
iii.	Cuy Asado	98
iv.	Caldo De Pollo	99
v.	Caldo De Patas	101
vi.	Historia Y Origen De Los Locros (Papas, frejol, col, ocas)	102
vii.	Historia Y Origen De La Chicha	106
viii.	Elaboración Casera De Licor De Manzana	108
ix.	Historia Del Vino	110
x.	Historia Y Origen De Los Dulces	112
xi.	Historia De Las Sopas Y Caldos	118
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	127
X	ANEXOS	129
XI.	ANEXOS II	132

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>TABLA</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>PÁGINA</b>
<b>N.-</b>		
1	Recetas Autóctonas Del Cantón Penipe	55
2	Operacionalización	57
3	¿Conoce usted en general que existen ciertas tradiciones y costumbres gastronómicas en determinadas fechas en el Cantón Penipe?	60
4	¿Conoce o tiene idea de que es el significado cultural de las preparaciones gastronómicas?	62
5	¿Conoce de las técnicas de cocción que antiguamente se utilizaban para elaborar las preparaciones gastronómicas?	64
6	¿Cuál de los productos expuestos piensa usted son autóctonos del Cantón Penipe?	66
7	¿Cuenta con los ingredientes básicos para la elaboración de las preparaciones de los platos típicos del Cantón?	68
8	¿Conoce usted los utensilios autóctonos utilizados para la elaboración de las preparaciones gastronómicas?	70
9	¿Cuál es el plato más apetecido por los turistas que acuden al Cantón Penipe?	72

10	¿Promueve o promovería los platos típicos que en el Cantón Penipe se preparan?	74
11	¿Considera usted que el costo de las preparaciones gastronómicas del Cantón es un factor para que los turistas asistan a consumir sus platos típicos?	76
12	¿Señale cuál de estas fechas piensa usted, es la que genera más demanda gastronómica?	78
13	¿Piensa usted que le hace falta promoción turística en el sector?	80
14	¿Piensa usted que hace falta mayor apoyo por parte de las autoridades para difundir la gastronomía del Cantón Penipe?	82
15	Test aplicado a un grupo de 40 turistas que visitaron el Cantón Penipe.	84
16	Tortillas de Piedra	94
17	Hornado	96
18	Cuy Asado	98
19	Caldo de Gallina	99
20	Cado de Patas	101
21	Locro de Papa	102
22	Locro de Frejol	103
23	Locro de Col	104
24	Locro de Ocas	105

25	Chicha de Jora	107
26	Vino de Manzana	109
27	Vino de Claudia	111
28	Dulce de Zapallo	113
29	Dulce de Mora	114
30	Dulce de Hualicón	115
31	Dulce de Higo	116
32	Dulce de Manzana	117
33	Coles Yuyu	119
34	Carihuarmy (Sopa de Morocho)	120
35	Caldo de Espinazo	121
36	Caldo de 31	122
37	Bolas de Maíz (Sopa)	123
38	(Polla-Ronca) Sopa de Machica	125
39	Colada de Cauca	126



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>PÁGINA</b>
<b>N.-</b>		
1	Gráfico de porcentajes sobre existen ciertas tradiciones y costumbres gastronómicas en determinadas fechas en el Cantón Penipe.	60
2	Gráfico de porcentajes sobre si conoce o tiene idea que es el significado cultural de las preparaciones gastronómicas.	62
3	Gráfico de porcentajes de las técnicas ancestrales de cocción de Alimentos.	64
4	Gráfico de porcentajes sobre los productos expuestos que piensan los encuestados son autóctonos del Cantón Penipe.	66
5	Gráfico de porcentajes sobre si se cuenta con los ingredientes básicos para las elaboraciones de los platos típicos.	68
6	Gráfico de porcentajes sobre el conocimiento de los utensilios autóctonos utilizados para la elaboración de las preparaciones gastronómicas.	70

7	Gráfico de porcentajes sobre los plato más apetecido por los turistas que acuden al Cantón Penipe.	72
8	Gráfico de porcentajes sobre si se promueve el consumo de los platos típicos del cantón a los turistas.	74
9	Gráfico de porcentajes sobre si considera que el costo de las preparaciones son accesibles para el consumo de los turistas.	76
10	Gráfico de porcentajes sobre cuál es la fecha que más demanda de preparaciones gastronómicas.	78
11	Gráfico de porcentajes sobre si considera que hace falta promoción turística de la gastronomía del sector.	80
12	Gráfico de porcentajes sobre si se considera que hace falta mayor apoyo por parte de las autoridades.	82
13	Grafico del nivel de aceptabilidad de las preparaciones.	84

## **I.INTRODUCCIÓN**

En la actualidad la humanidad se encuentra en constante alerta sobre lo que ha constituido su historia, su cultura, sus costumbres y tradiciones. Se otorga especial importancia a todo aquello que forma parte de su vida y de sus antepasados. La Antropología es una ciencia que estudia integralmente al ser humano como sujeto físico-biológico y socio-cultural. Inserta la etnografía y la etnología dentro de un marco tanto sincrónico como diacrónico y las orienta hacia la construcción de conclusiones globales y la formulación de leyes generales acerca del comportamiento cultural de las sociedades humanas. Es una ciencia general e interpretativa, cuyo objetivo es la recogida de datos, la documentación y la descripción de procesos, estados y hechos socioculturales referidos a un grupo o comunidad humana.

Las transformaciones del mundo, en el lapso de medio siglo, son de tal magnitud que obligan a un análisis de nuestra ciencia. Dentro de la antropología, la mirada sobre la alimentación siempre ha existido, pero ahora se ha convertido en una rama que se dedica a estudiar como se expresa la cultura en la alimentación. Los antiguos antropólogos también lo hicieron, pero no con el arsenal teórico que existe ahora.

Muchas veces las personas que se dedican a la antropología de la alimentación, ocupan un lugar “más subordinado y con menos prestigio”, es casi como cuando uno se preocupa de género. Por ello, es imprescindible manifestar la importancia que tiene el estudio y análisis antropológico de la cultura culinaria del cantón Penipe.

La mayor parte de la población del Cantón Penipe, emplea para su dieta diaria el tradicional mote con cascara, tostado, machica, colada de harinas como cauca, harina de haba; también se utiliza mucho la papa; se puede decir que aún no se ha perdido por completo esta tradición frente al embate de las comidas procesadas o comidas rápidas como son los fideos, el azúcar blanca, los embutidos el plan blanco las gaseosas o colas.

Podríamos decir que por parte de los habitantes del sector hay un gran desconocimiento de la cultura gastronómica y por ende no hay una adecuada promoción, no solo en el sector si no fuera de él, esto causa un gran problema al no existir una buena fuente de ingresos económicos. Un factor causante de este problema es el ingreso de otras culturas a través de los medios de difusión que son una gran influencia en los jóvenes, perdiendo así la identidad cultural del sector.

El problema de la población en general es la poca capacitación por parte de las autoridades del Cantón y también la falta de iniciativa al momento de saber aprovechar el turismo y mostrar la cultura gastronómica del lugar, es inevitable ver como las personas que llegan al sector vienen con su propia comida de camping como gaseosas, galletas, sánduches caramelos por así mencionar algunas de estas. Todas las delicias que tiene la gastronomía del sector se ve en peligro de desaparecer a causa de la utilización desmedida de productos elaborados. No existe una promoción adecuada de las bondades turísticas y gastronómicas de la localidad.

Las autoridades de turno no se preocupan por todo el potencial económico que se encuentra en la promoción gastronómica. Los productos más importantes del sector son las tortillas de harina de maíz con queso realizadas sobre una piedra especial, el licor de manzana o de claudia, caldo de gallina, caldo de pata, hornado con mote, caldo de bolas de maíz.

Uno de los principales objetivos del proyecto es promover un destino turístico gastronómico, dando a conocer las manifestaciones que ayuden al enriquecimiento cultural con la variedad de actividades y servicios que permitan que el visitante disfrute al máximo de su estancia en el Cantón Penipe, recuperando la identidad gastronómica de la zona y convirtiéndola en un valor agregado que sea muy apreciado por turistas y visitantes así como también para los residentes de la misma.

Se investigó la historia de la gastronomía del sector mediante, estudios bibliográficos por medio de libros, el internet y también por medio de encuestas y entrevistas, a personas conocedoras del sector; teniendo como objetivo fundamental promover la cultura antropológica culinaria para recuperar su identidad y promocionarla a nivel local y nacional.

## **II.OBJETIVOS**

### **a. GENERAL:**

Estudiar la Antropología culinaria del Cantón Penipe Provincia de Chimborazo.

### **b. ESPECÍFICOS:**

- Determinar el significado social de las preparaciones gastronómicas del sector.
- Establecer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones gastronómicas por parte de los turistas nacionales.
- Difundir las tradiciones y cultura gastronómica del lugar mediante el diseño de una revista turística gastronómica.

### **III.MARCO TEÓRICO**

#### **a. ANTROPOLOGÍA**

La antropología ("anthropo", hombre, y "logía", "ciencia") es una ciencia que estudia al hombre en su totalidad, incluyendo los aspectos biológicos y socio-culturales como parte integral de cualquier grupo y/o sociedad.

Su objeto de estudio es compartido con otras ciencias como la biología, la psicología, la historia, la economía o la política, entre otras. Sus interrogantes se centran en el hombre como miembro del reino animal y en su comportamiento como ser social.

La antropología se clasifica en varias ramas. El esquema más clásico la divide en antropología física, antropología biológica, antropología sociocultural, arqueología y lingüística.

Con el tiempo se han desarrollado nuevas especialidades cada vez más centradas en problemáticas determinadas, tales como antropología urbana, médica, etnobotánica o etnomusicología, entre otras.

Se han producido muchas controversias sobre el carácter científico de la antropología así como sobre su posición con respecto al resto de las ciencias.

Para algunos por ejemplo la arqueología es considerada una rama de la antropología, en cambio para otros no lo es. Cada una de estas discusiones se centra en la naturaleza misma de la antropología, que por su extenso campo de acción permite variadas formas de pensamiento.

La antropología se suele identificar con la excavación de restos humanos y arquitectónicos, confundiéndola así con la arqueología, que no es más que uno de sus sub campos. También se asocia con el estudio de culturas “primitivas” porque sus formulaciones son producto de una situación histórica determinada, el colonialismo. Por esto, muchos autores expresan que la antropología es hija del colonialismo. Sin embargo, en décadas recientes, los antropólogos y antropólogas han desarrollado intereses más amplios, estudiando también subculturas dentro de las sociedades más industrializadas, con una metodología determinada.

La diferencia de la antropología con otras disciplinas dentro de las ciencias sociales es su carácter global y comparativo. Como resultado de su experiencia intercultural, los antropólogos han desarrollado investigaciones que permiten comprender los fenómenos culturales de otras culturas y la propia. Por ello, el conocimiento antropológico desarticula aquellas ideas y teorías basadas en nociones etnocentristas y construcciones estrechas del potencial humano, y posibilita a través de la investigación el comprender los orígenes de la desigualdad social en forma de racismo, sexismo, explotación, pobreza y subdesarrollo.



## **i. Antropología gastronómica**

En la mesa, la sucesión de platos y bebidas, la paleta de sabores y texturas, forman una unidad con una larga historia. Con frecuencia, llevan la marca de la civilización a la que pertenecen. Alrededor de la comida, cada sociedad inventa sus códigos y rituales, sortea sus fobias y adopta determinados productos con los que luego se identifica. El Atlas mundial de cocina y gastronomía aborda, en primer lugar, los orígenes de la cocina, para pasar luego a describir la forma de cocinar y comer en los distintos continentes. A continuación, recoge los ingredientes que se utilizan para confeccionar los platos, los productos valiosos como la sal, el azúcar o el chocolate, así como las plantas emblemáticas de cada cultura como el trigo, el arroz o el maíz.

## **ii. ¿Que estudia la antropología culinaria?**

Por un lado, los tabúes alimenticios de ciertas culturas, como que no se puede comer carne en Semana Santa, o que la comunidad judía no consume cerdo. Ahora tenemos una nueva forma de tabú, de la mano del vegetarianismo y tendencias similares. Todas estas ideologías nutricionales forman parte de las maneras en que las culturas construyen la alimentación. También investigamos las maneras de preparación. La cocción a lo brasa o parrilla, y el uso del vapor. Ellas se mantienen hasta hoy y definen una identidad culinaria. En la cultura indígena hay otras técnicas ancestrales: el rescoldo, el asado, el ahumado.

## **b. CULTURA**

Conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.

### **i.Cultura culinaria**

La cultura es nuestro pan de cada día. Se refleja en creaciones como el folklore, el arte y la mitología, pero también en nuestra vida cotidiana. Las actividades humanas son resultados de miles de años de historia, en que nos adaptamos a la naturaleza y fundamos una forma de habitar el territorio. La cocina es uno de estos actos culturales con el que nos encontramos día a día, de la mañana a la noche, convirtiéndose en una manifestación esencial de nuestra identidad. Sobre antropología culinaria, que es la disciplina que estudia este fenómeno, conversamos con la antropóloga Sonia Montesino, Vicerrectora de Extensión y Comunicaciones de la Universidad de Chile, autora del libro “Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa”. A veces pensamos que la cultura se refiere a actividades artísticas.

La antropología define cultura como todas aquellas manifestaciones, símbolos, enseres que han creado los seres humanos. Allí caben muchas cosas intangibles, como el saber culinario. Pareciera que cocinar no es sólo un acto cotidiano que permite la alimentación.

### **c. TRADICIÓN**

La palabra proviene del sustantivo latino traditio, y éste a su vez del verbo tradere, «entregar». La palabra tradición tiene un sentido particular en los escritos del metafísico francés René Guénon. Con ella alude Guénon a contenidos y prácticas transmitidos durante siglos que mantienen abierta una vía de acceso a la verdad absoluta del hombre y la relación de este con Dios y la creación. Esta Tradición es única para toda la humanidad, y se manifiesta de forma superficialmente distinta en los diferentes pueblos y religiones, variando según el contexto, pero manteniendo siempre intacta la parte interior o esotérica (que es inalterable e incomunicable). La cadena se rompe con la época moderna, en la que se pierde la Tradición verdadera y solo persisten sucedáneos que no remiten a ninguna realidad trascendente, pues se trata sólo de manifestaciones físicas reproducibles, y no de realidades interiores que se externalizan a través de múltiples formas, ajustándose a los límites establecidos por la misma tradición.

### **i. Tipos de tradiciones**

Las fiestas del Inti Raymi son engalanadas con el traje multicolor de los danzantes de. Desde tiempos inmemorables se ha venido celebrando en las comunidades indígenas la fiesta del maíz o Inti Raymi para agradecer la cosecha.

La cultura de un pueblo es la esencia de su tradición, sus símbolos, mitos, leyendas y costumbres se transmiten a través del tiempo y en conjunto conforman la nación. Comprender y participar de nuestras tradiciones nos identifica como ecuatorianos, nos liga con un pasado común y nos proyecta hacia el futuro.

## ii.Tradiciones culturales del Ecuador

Una fusión de celebraciones de origen cristiano y tradiciones indígenas. Presentamos, en orden cronológico, aquellas celebraciones que de acuerdo a los encuestados son las más destacadas. Las 5 celebraciones cristianas más conocidas:

- **Miércoles de ceniza.** Es el día que culmina el periodo de carnaval y antecede la cuaresma. Un rito que consiste en la puesta de una cruz, hecha con ceniza, sobre la frente. La celebración cristiana recuerda a los feligreses una frase del evangelio, “polvo eres y en polvo te convertirás”. El ritual llega después del farrón de carnaval. El evento recoge a los devotos a 40 días de meditación.
- **Cuaresma.** Cuarenta días de reflexión que desde el miércoles de ceniza precede a la festividad de la semana mayor o semana santa.
- **Semana Santa.** Conocida también como la Semana Mayor, conmemoran la pasión y muerte de Jesús, periodo de total recogimiento, antiguamente no se trabajaba, se vestía de colores oscuros y solo se escuchaba música de “iglesia” (música sacra), jamás se podía escuchar música popular.
- **Domingo de Ramos.** Se celebra el ingreso de Jesús a Jerusalén, es típico la presencia de grandes ramos y tejidos de palma con ramas de laurel y olivo.
- **Novena y Pase del Niño.** Empieza nueve días antes del 24 de diciembre y celebran la anunciación, gestación y nacimiento de Jesús. El pase del Niño, celebrado por el pueblo cuencano, empieza como un cortejo desde la casa del

prioste a la iglesia para celebrar la misa del Niño, el uso y tipo de disfraces cobra fuerza en las últimas décadas. Las 5 fiestas más populares de origen religioso:

- **Navidad.** De origen cristiano, celebrada en diciembre y cuyo significado real es la celebración del nacimiento de Jesús, en la actualidad convertido, por muchos sectores de la población en una noche de gran comilona y beborroteo o chuma acompañada de la entrega y recepción de regalos.
- **Día de los difuntos (o finados).** De origen cristiano, celebrado el 2 de noviembre, en donde indios y mestizos acuden a los cementerios a visitar a sus seres ya perdidos. Antiguamente, era tradición compartir allí la colada morada y las guaguas de pan. Hoy, el pueblo indígena de Calderón (norte Quito) conserva la tradición.
- **San Pedro y San Pablo.** De origen cristiano, celebrado los 28 y 29 de junio, principalmente en algunos pueblos y ciudades de Chimborazo, Pichincha, Manabí y Guayas, costumbre que consistía en saltar la chamiza (leña menuda encendida con fuego).
- **Corpus Cristi.** De origen cristiano, celebrado en junio, es el jueves del sexagésimo día después del domingo de pascua de resurrección.
- **Inti Raymi (o Inti Laymi).** De origen indígena, es la fiesta más solemne e importante de los Andes en homenaje al dios sol o Inti Raymi. Se celebra el 24 de junio, durante el solsticio de verano.

#### d. **GASTRONOMÍA**

La palabra gastronomía viene del griego γαστρονομία (gastronomía) formada de γαστήρ, γαστήρ (gaster, gastros="estomago, que genera el elemento compositivo gastro) νόμος (nomos=regla) y el sufijo -ία (-ia=cualidad). Se refiere al arte de preparar fina comida.

Según la Real Academia de la Lengua Española, Gourmet es Gastrónomo en español, y lo definen como:

- Persona entendida en gastronomía.
- Persona aficionada a las comidas exquisitas.

### **Preguntas relacionadas con la gastronomía**

#### **i.¿Qué es un gastrónomo?**

Pero yendo un poco más allá de lo que dice el diccionario, diremos que un gourmet es toda aquella persona con gusto delicado y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

Un catador de comida distingue en sus observaciones si un plato es "delicatesen", es decir, si va de acuerdo con las exigencias que requieren las debidas preparaciones de los productos alimenticios de la más alta gastronomía.

Existe una amplia variedad de comidas y bebidas gourmet; hay desde embutidos, jamones, quesos, caviars, pastas, carnes, aves, mariscos, salsas, mermeladas, panes, semillas, granos, chocolates, postres, vinos, licores, cafés y hasta helados.

Ser gourmet o gastrónomo es (al mismo tiempo) poseer un cúmulo de experimentados conocimientos en la materia gastronómica, así como sostener un estilo de vida, ser gustoso por los mejores sabores, y por lo tanto selectivo.

Suele suceder que quien adopta este estilo de percibir el mundo, no solamente se enfoca en la comida, sino (en ocasiones) también su gusto se extiende por el buen vestir y la buena música.

Existen también muchos medios de comunicación especializados en esta materia, revistas, webs, blogs, guías especializadas, programas de tv y de radio, también un canal de tv exclusivo para temas de esta materia e incluso una feria dedicada exclusivamente a este tipo de productos y servicios Gourmet, a la cual pude asistir en su última edición el pasado mes de mayo y donde tuve ocasión de conocer, probar y catar muchos y diferentes productos, en resumen un disfrute para los sentidos.

## **ii. ¿Qué es gastronomía?**

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno).

Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

### **iii.¿Que estudia la antropología culinaria?**

Por un lado, los tabúes alimenticios de ciertas culturas, como que no se puede comer carne en Semana Santa, o que la comunidad judía no consume cerdo. Ahora tenemos una nueva forma de tabú, de la mano del vegetarianismo y tendencias similares. Todas estas ideologías nutricionales forman parte de las maneras en que las culturas construyen la alimentación. También investigamos las maneras de preparación. En Isla de Pascua hay dos técnicas inmemoriales: la cocción a los brasas o parrilla, y el uso del vapor. Ellas se mantienen hasta hoy y definen una identidad culinaria rapa nui. En la cultura mapuche hay otras técnicas ancestrales: el rescoldo, el asado, el ahumado.

### **e. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA**



Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Nuestro trabajo toma como período a analizar desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la llegada de nuevas materias primas desde América. Claro queda que, entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez el papel que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

En este trabajo analizamos los alimentos característicos de cada etapa, los utensilios desarrollados y la comunión entre ambos: cocinar con las herramientas nuevas.

## **f. PREHISTORIA DEL HOMBRE Y LA GASTRONOMÍA**

Desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura.

### **i. Antes del fuego**

- Materias primas
- Utensilios
- Desarrollo técnico

## **Primeros alimentos**

Frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.). Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medidas de sus necesidades.

Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples. Tales como cornamentas, hacha de mano, lascas de bordes afilados. Los alimentos se consumían crudos. El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto. En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

## **ii.Después del fuego**

Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros). La domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería.

## **La agricultura**

La domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles. Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente Próximo. Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales, de los cuales se consumía la carne y las pieles, eran utilizados como abrigo, eran usados para hacer herramientas.

Se inventó el arado: una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre. En el siglo V a.C. en México se inventa el molino de trigo. Método de cocción utilizado: asado. Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor. El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico. La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual. A partir del año 3500 a.C. Se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales, no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

### **iii.Edad antigua pueblo egipcio**

Desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente.

- Materias primas
- Utensilios
- Desarrollo técnico

Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de Lotus servían de alimento. El egipcio medio vivía con muy escasas mantenciones: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres. Las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones muy ricos en producción agrícola.

#### **Frutos**

Higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana.

- No fueron partidarios de los productos lácteos.
- La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba.
- El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno.
- Como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan.

- Comían sentados, separados hombres de mujeres y, es curioso comprobar que, utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.
- Las carnes se consumían crudas y en salazón.
- Los egipcios hacían un culto de la comida.
- Cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte.
- Los egipcios fueron los primeros comedores de pan.
- La repostería egipcia fue muy importante.

#### **iv. Pueblo hebreo**

- Como alimentos simbólicos encontramos: el pan y el vino.
- Israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada.
- El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.
- Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos.
- Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial.

Método de cocción utilizado:

- Hervido.
- Conocemos su forma de alimentarse por los relatos de la Biblia.
- En los templos no sólo se oraba sino que también se comía.

- La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra.
- De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la manteca.
- La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir. Se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos. De los peces se podían comer aquellos que tuviesen escamas.

## **v. Pueblo griego**

Egis de Todas (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevó a la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo.

Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey.

Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros. Los invitados a banquetes comían apoyados sobre su

brazo izquierdo, pudiendo utilizar únicamente –si respetaban las normas de educación, cosa que el vino solía impedirles- los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos dispuestos en las bandejas. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.

La liebre era cazada con arco y flecha. Para preparar las cataplasmas y tizanas medicinales usaban el hervido.

- La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente.
- Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.
- Tenían una diosa a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada: Deméter.
- Y a su vez Bacco era el dios del vino.
- El aceite de oliva: el de primer prensado se utilizaba para comer, el de segundo para el cuerpo y el de tercero para alumbrar.
- El olivo tarda 16 años en dar fruto y otros 40 para madurar.
- La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.
- Los siete legendarios cocineros fueron: EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.
- Arquestrato era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía".

## **vi. Pueblo romano**

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.

- La gallina fue la primera de las aves.
- Había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos y la higuera era autóctona de Italia.
- El limonero llegó de las Hespérides.
- Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.
- Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).
- Los romanos conocían la levadura (fermentum) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.
- El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

#### **g. INFLUENCIAS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA**

La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran



variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel. El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes. En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana. Método de cocción utilizado: asado.

Los romanos organizaban grandes banquetes de derroche por la clase privilegiada. Tan amantes del placer de comer eran, que a mitad de éstos debían retirarse al vomitorium en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo.

Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio. Del primero se cuenta que gastaba fortunas buscando manjares extravagantes y alcanzó la máxima celeridad con la frase: "Lúpulo hoy come en casa de Lúpulo" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien. Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.

## **i.Edad media**

Desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla. A partir del Siglo XIII Europa, entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento. A demás de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos. Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.

Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa. El pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera. Los burgueses utilizaban el estaño pero al Gran Señor le gustaba la vajilla de oro y plata. Se comía con las manos y el cuchillo.

Luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos. Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea. La cara contraria a Carlomagno y la reivindicación de los banquetes romanos era la hambruna que pasaban los campesinos y la servidumbre.

Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados. Los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo. Marco Polo, en el Siglo XIII, trae la pasta desde China.

De las Cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden por toda Europa. Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados.

Un plato típico de la edad media es el manjar blanco. El pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor

a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.

En los monasterios se preparaban platos agridulces de mermeladas con carnes. Se bebían vinos, cerveza e hidromiel especiados. Se sirven las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas.

## **ii. Edad moderna**

Desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa, Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados. Nace el hojaldre con el nombre de torroni. En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), el pudding de arroz y el pastel de manzana o Apple pie.

Alimentos comunes, como, aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados. Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal. Cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.

Método de cocción utilizado: secado. Se maceran las carnes con gran variedad de especias. Las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas

a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje. Bebidas: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta). Se preparan sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos. Como postres se sirven: tortas de amizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.

Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas—carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla). La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne. Se prepara la bechamel. Llegando a finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo.

#### **h. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

La cultura culinaria del Ecuador, que es realmente diversa y sobretodo deliciosa la variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracteriza a este paraíso, la ubicación del país, en el centro del planeta, determina una intensa radiación solar que enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica. Toda esta diversidad de condiciones naturales

desarrolladas en la cordillera o en las comunidades costaneras, estimularon una verdadera floración de costumbres y técnicas del buen comer. Una de las maneras de clasificar a la cultura gastronómica del Ecuador es dividirla por regiones geográficas, ya que cada región al poseer climas similares sus platos también tienen cualidades en común.

### **Costa norte**

Comprendidas por las provincias de Esmeraldas y Manabí; camote, chontaduro, chilla, lampeado, mazata, biches de pescado o camarón, panelilla, manjar de coco, encocados y cocadas, majada, envuelto, emborrajados. Son un paraíso verde con miles de hectáreas de platanales, cacao y café. Y más allá las piscinas camaroneras y los frutos de un mar generoso. Tiene un destacado arte culinario que se identifica con el pescado, los mariscos, el coco, la yuca, el maní, el plátano y los variados jugos de naranja, de sandía, de melón, que transforman cualquier mesa en apetitosa muestra de los más variados manjares.

### **Costa sur**

Comprendida por las provincias de Guayas, centro de vida portuaria, comercial e industrial, Los Ríos, provincia verde y El Oro, la provincia de las interminables bananeras y camaroneras. La cocina del Guayas tiene predilección por los mariscos cuya receta más apreciada son los cebiches (de camarón, concha, pulpo), preparados con elementos simples pero con sabios toques de sabor. También se

prepara el pescado de muchas maneras, aunque a menudo sean los sencillos encebollados los platos más buscados. Todo con arroz, el arroz es el "pan nuestro" de la cocina de toda la costa, que con su manera de prepararlo se convierte en una delicia por sí solo. Para los postres toda la costa sur goza de una variedad única, ofrece deliciosas frutas como la famosa piña milagreña, mango, banano, entre otros.

### **Sierra general**

Humitas, sopa de bolas, choclos cocidos, chulpi (maíz tostado), ají con choclos y queso, buñuelos de harina de maíz, maíz de dulce, pan de maíz, etc. La cocina serrana se inscribe dentro del marco de la cultura del maíz, planta sagrada de nuestros antepasados, en los valles productores de maíz hay todo un ciclo culinario que responde a los ciclos de la cosecha de este grano, también goza de una amplia gama gastronómica que se debe a la variedad de su espacio geográfico, que va desde los páramos andinos hasta zonas templadas y subtropicales. Los platos típicos que conservan los pueblos de la cordillera dan vida a las diferentes celebraciones como bautizos, matrimonios, fiestas, carnavales, mingas y cosechas en las que la comida despliega toda su variedad y riqueza. Los dulces, toman toda forma, color y sabor que uno se pueda imaginar, yendo desde un simple suspiro (merengue) hasta las delicadas moncaybas o las orejitas con chocolate, pasando por la colada morada, guaguas de pan, manjar de leche, y un sin número de helados y mermeladas.

### **Oriente**

Son las provincias de Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Pastaza y Napo. Es la región amazónica del país, extenso territorio surcado por grandes ríos. Los grupos indígenas que habitan la región tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona como la yuca.

## **Galápagos**

Se les ha llamado las "islas encantadas" por la exótica belleza de su paisaje volcánico y la riqueza de su fauna, única en el mundo. Esa fauna con extrañas formas de supervivencia biológica, surgió a Darwin su teoría de la evolución de las especies. Por ello, son algo único en el mundo y han sido incluidas en la lista del patrimonio de la humanidad, así como la fauna de las islas es exótica submarina es riquísima, de los cuales los más abundantes son el atún y el bacalao.

### **i. INFLUENCIAS DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

La cocina ecuatoriana es una integración o mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas (patatas), el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo (cabra) que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas.

### **Entrantes, verduras y sopas más utilizadas en la cocina ecuatoriana.**

- Los Locros: son unos caldos hechos a base de diferentes tipos de verduras y carne de gallina. Los aguados también son caldos con bolas de plátano verde.
- Las Humitas: también son uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana. Es un Tamal de maíz dulce o sea una mezcla de maíz molido, mezclado con carne o vegetales y cocinado dentro de una hoja de maíz o plátano.
- Los Llapingachos: son tortitas de papas con queso y salsa de cacahuete (maní). También se pueden hacer con queso y cebolla o fritada (carne de cerdo frita).
- Empanadillas: se elaboran muchos tipos de empanadas o empanaditas de maíz blanco o Mote, empanadas verdes (con plátanos verdes y carne), etc.
- Los Quimbolitos: son como unos pastelitos a base de harina de maíz, huevo, mantequilla, queso y uvas pasas. Luego se cuece al vapor.



- Pan: de Yuca, bollos, chifles.

**Cereales más usados en la cocina ecuatoriana.-** El maíz es desde muy antiguo el cereal más usado (bebidas, postres, empanadas, tortitas, etc.) aunque la avena (para hacer las coladas) y el arroz también son hoy en día muy utilizados.

**Carnes, pescados y legumbres.-** Aunque abundan los platos con verduras, frutas, legumbres o cereales también podemos encontrar muchos platos con carne o pescado. El Seco es uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana hecho a base de una especie de sopa, que se deja consumir, con trozos de carne (de chivo, vaca, gallina o cordero) y arroz. Otros platos típicos serían la Guatita, el Jaguar locro, el Churrasco, etc. Cuando hablamos de pescado en la cocina ecuatoriana todo el mundo piensa en el Ceviche que es una forma de prepararlo. Es un tipo de maceración y se pueden utilizar diferentes pescados. El Encocado de pescado también es muy popular y está hecho a base de leche de coco y arroz blanco. Las cazuelas de pescado (pescado, plátanos, maní, mariscos, verduras y especias). Dentro de los platos a base de legumbres destaca la Fanesca que mezcla diferentes ingredientes como guisantes, frijoles y lentejas.

**Frutas, postres y dulces típicos.-** Su diversidad de climas le da una amplia variedad de frutas. Destacan las tropicales: piña, plátano, banana, coco, papaya o mango. Se suelen preparar con ellas deliciosos jugos, helados, postres. Las cocadas, los panqueques, las tortas y los Morochos son algunos de los postres o dulces más típicos en la cocina ecuatoriana.

**Bebidas tradicionales en la cocina ecuatoriana.-** No debemos olvidarnos de las bebidas ecuatorianas entre las que destaca sobre manera. La chicha es la bebida tradicional ecuatoriana más famosa. Es una bebida alcohólica que se obtiene fermentando el maíz. Del zumo del maguey se obtiene otra bebida alcohólica llamada Chaguarmishqui.

**Espicias o condimentos más habituales.-** La cocina ecuatoriana gusta de utilizar mucho los condimentos (albahaca, cebollas, canela, cilantro, perejil, etc.) pero destaca principalmente el Ají. Es muy habitual ponerlo en todo tipo de carnes y pescados.

## **j. IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA**

La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía es muy importante todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, en todos los niveles, tanto en la alimentación infantil, como en las dietas de salud, o en los grandes restaurantes, de alta cocina. Si queremos quedar con alguien para tener una conversación solemos hacerlo alrededor de una mesa, con unas tapas o un plato exquisito. A través de los años nuestra alimentación y paladar se ha ido modificando para encontrar nuevos sabores y nuevas técnicas culinarias.

Estamos en una Era que nuestra gastronomía es más rica que nunca mezclamos todos los sabores posibles, dulces con salados, texturas de diferentes sustancias y mezclamos el arte culinario de diferentes países de todo el mundo. Es muy interesante para nuestra nutrición, tener muy en cuenta los alimentos que tomamos, como los cocinamos y donde los comemos.

#### **k. TÉCNICAS DE COCCIÓN APLICADAS EN EL ECUADOR**

**Los métodos de cocción.-** Son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los micro-organismos.

Dentro de esta clasificación de métodos de cocción disponemos de varias técnicas que proporcionarán diferentes resultados a los alimentos cocinados. La cocción de los alimentos, como ya hemos dicho, tiene como fin hacerlos (algunos) aptos para el consumo, como puede ser el arroz, las legumbres, etc., y hacerlos más apetecibles y sabrosos. El calor aplicado a los alimentos hace que se ablanden, se coagulen, se hinchen o se diluyan, es decir, se modifica los componentes físicos y bioquímicos. Con los métodos de cocción se desarrollan sabores, algunos se suavizan y generalmente se mejoran.

**Cocción en seco, cocción en medio aéreo o por**

Al horno  
A la plancha  
A la parrilla  
A la brasa  
Gratinar  
Baño maría

**Cocción en medio líquido o húmedo**

Hervir  
Blanquear o Escaldar  
Escalfar o Pochar  
Cocción al vapor

**Cocción en medio graso**

Freír  
Rehogar y sofreír  
Saltear  
Dorar

**Cocción mixta o combinada**

Guisar  
Estofar  
Brasear

## **I. HISTORIA DE LOS MÉTODOS Y TÉCNICAS ANCESTRALES DE COCCIÓN UTILIZADA POR LOS ABORÍGENES**

La gastronomía de la sierra centro surge de los indígenas puruhaes, el consumo de mazamorras de maíz y papa como alimentos tradicionales condimentados con hiervas para dar el sabor picante. Con la llegada de europeos, se adicionó el pollo y otros condimentos que hicieron transformar las mazamorras en pucheros y luego desarrollaron diferentes tipos de platos y sopas populares como, la mazamorra, mondongo. La papa y camote son ingredientes autóctonos de la región Andina.

### **m. TÉCNICAS UTILIZADAS POR LOS PRIMEROS HABITANTES DE LA REGIÓN.**

Ahumado, asado, humeado, rescoldo, hervido.

### **i.El ahumado antiguo**

Básicamente se hacía en un horno, este normalmente lo hacían en la tierra cavando un hoyo recubriéndolo a los alrededores con piedras o también lo hacían de piedras cubriéndolo con barro de tal forma que no existiera forma que escape el calor. La selección de maderas aromáticas elegidas (pino, roble, algunos frutales) fue otro de los factores para la consistencia y características organolépticas (color olor sabor) del alimento. A unos pocos centímetros del fuego se pone el alimento en una instrumento que se llama horcón con el alimento que se vaya a ahumar, ya que es importante no gotee sobre el fuego ya anteriormente habría puesto sal. Este proceso, dependiendo de lo que estemos ahumando, demora entre unos 40 minutos a 1 hora.

### **ii.Asado**

Es una técnica de cocción bastante simple consiste en colocar el alimento que se vaya a preparar sobre una fuente de calor no a las llamas sino más bien sobre una cama de carbón prendido. En la antigüedad las personas cocinaban así sus alimentos normalmente carnes rojas (venado, buey) o carnes de aves (pava de monte, pájaros) de la cacería la cual era el sustento de alimento diario, la forma de

cocinar estos alimentos era la siguiente colocaban la carne cecinada o troceada en un horcón y lo acercaban al carbón hasta que estuviere cocido.

### **iii.Humeado**

Es una técnica de cocción y conservación a base de humo normalmente utilizada por los aborígenes en carnes rojas. El humo es el resultado de compuestos químicos que expuestos al calor se liberan naturalmente, estos al utilizar en un método de cocción al exponer la superficie de un alimento afecta a la capacidad de crecimiento de bacterias y hongos, inhibe la oxidación de la grasa. Las principales características de este tipo de cocción es el tiempo de cocción es el tiempo de conservación antiguamente se realizaba este tipo de método más en la carne al cual se cecina y sala primero antes de exponer al humo. El tiempo que duraba en este método dependía de la cantidad y normalmente un animal grande cecinado duraba en estar a punto en una semana, y la conservación de este producto duraba hasta un año más o menos.

### **iv.Rescoldo**

Es una técnica de cocción utilizada por los primeros habitantes después de descubrir el fuego. Los aborígenes utilizaron este tipo de cocción con algunos productos por ejemplo la papa de monte, camote. La forma de utilizar esta técnica como lo hacían antes es la siguiente, básicamente tomar el producto que se vaya a preparar lo limpiaban bien lo envolvían en hojas de achira o en cualquier otra hoja

después en una fuente de carbón prendida lo introducían y dejaban cierto tiempo hasta que se cocine lo mismo con la papa o cualquier tipo de carne.

#### **v.Hervido**

Es una técnica de cocción, la más antigua conocida desde la aparición del fuego consiste en someter un alimento en agua hirviendo. En esta técnica cabe recalcar la costumbre de la trilogía que se forma en el momento de encender el fuego, consiste en la formación del fogón para asentar el caldero donde se prepararan los alimentos., colocando maderos en de forma de un triángulo que representa uno al padre, al hijo y al espíritu santo. Dando gracias a dios de esta forma por los alimentos que se iban a preparar.

#### **n. INFORMACIÓN PROVINCIA DEL CHIMBORAZO**

La provincia de Chimborazo se ubica en pleno centro del callejón interandino ecuatoriano. Altas y hermosas cordilleras forman su marco natural, dando lugar a una gama infinita de paisajes, encerrados en grandes y pequeños valles, en profundas depresiones, en mesetas, colinas y cordilleras en las que los chimboracenses han hecho su vida desde la antigüedad Su capital, la bella ciudad de Riobamba, es conocida como la "Sultana de los Andes" porque está rodeada de majestuosos nevados inactivos. Tiene gran variedad geográfica, cultural y étnica. Cuna del sabio Pedro Vicente Maldonado, del historiador Juan de Velasco, y en donde el libertador Simón Bolívar escribió "Mi delirio sobre el Chimborazo.

## **i.Datos socio demográficos de la provincia**

Según el último Censo de Población y Vivienda realizado en el año 2010, la población total de Chimborazo representa el 3.3% del total de la población ecuatoriana; dicha población es predominantemente rural, seis de cada diez personas residen en zonas rurales y alrededor del 80% del total de la población urbana de la provincia reside en la ciudad de Riobamba. Chimborazo cuenta con población joven en edad de trabajar; 60.1% de la población es menor de 30 años. La provincia de Chimborazo es catalogada como la provincia con mayor pobreza del país, con índices significativamente superiores a los nacionales y regionales. El 17.6%<sup>1</sup> de la población no sabe leer ni escribir, de los cuales el 23.4% son mujeres y el 13.7% hombres, lo que se puede notar con claridad es que existe una brecha en cuanto a la equidad de género.

## **ii.Límites**

Norte: Tungurahua, Sur: Cañar y Guayas, Este: Morona Santiago, Oeste: Bolívar

## **iii.Datos geográficos**

CAPITAL: Riobamba, DIVISIÓN: 10 cantones, POBLACIÓN: 403.632 habitantes,  
EXTENSIÓN TERRITORIAL: 6.600 km<sup>2</sup>



#### **iv.Cantones**

- Alausí
- Colta
- Cumandá
- Chambo
- Chunchi
- Guano
- Guamote
- Pallatanga
- Penipe
- Riobamba

#### **o. SITIOS TURÍSTICOS**

##### **i.El rey de los andes ecuatorianos**

El Chimborazo es el rey de los Andes ecuatorianos. Sobrepasa en altura a las demás montañas y elevaciones; el enorme macizo se alarga en dirección este-oeste con una altura que llega a los 6.310 metros. No ha tenido actividad volcánica reciente y se calcula que su última erupción ocurrió hace aproximadamente 10.000 años.

El ascenso hasta su cumbre presenta cierto grado de dificultad y exige habilidad especial en el arte de la escalada en hilo. Existen dos refugios a disposición de los

andinistas: el primero a 4.800 metros, al que se llega en vehículo; y el segundo a 5.000 metros, donde se puede pernoctar. Su majestuosidad es tal, que en un día totalmente despejado se lo puede observar claramente, incluso desde la costa.

## **ii.Laguna de Colta**

Situada a 19 kilómetros de Riobamba, tiene una extensión de dos kilómetros de largo por uno y medio de ancho, con una profundidad de cien metros en su parte central.

Está alimentada por fuentes subterráneas. Las orillas de la laguna se hallan cubiertas por Totorá.

## **iii.La nariz del diablo**

La nariz del diablo es un sitio muy visitado por turistas nacionales y extranjeros. Se encuentra entre las poblaciones de Alausí y Pistishi. Se llama así por su forma peculiar que tiene la roca y la enorme dificultad que presentó al construir la estructura de un tramo de la vía de ferrocarril que por allí cruza. Se observa su construcción en forma de zigzag, cortadas sus rocas como cuchillas, producto del trabajo de apertura del ferrocarril en 1900.

## **iv.Riobamba**

Encantadora ciudad, denominada "Sultana de los Andes", está rodeada de grandiosos nevados que forman una corona alrededor de su territorio. El verdor y fragancia de sus parques expresan un ambiente de alegría y tranquilidad. El parque Maldonado y sus piletas se encuentran rodeados de edificios clásicos, construidos en el año veinte. Allí también se halla la Catedral, reconstruida por los terremotos. En el parque infantil existe una laguna artificial, donde el visitante puede dar una vuelta en bote. Desde la ventana de una habitación se observan los picos de los nevados, cuando el día está despejado. El nombre de Riobamba proviene de la palabra quichua "Risipamba", que en español quiere decir, "Salida al Llano".

#### **v. Gastronomía de Riobamba**

La comida tradicional de Riobamba es el hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado), ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), cuy y tortillas de maíz en piedra.

Restaurantes y sitios de alojamiento ofrecen comida nacional e internacional.

El cuy previamente adobado e insertado en un palo que recorre su cuerpo es expuesto al ardiente carbón. Luego de unos minutos está listo para saborearlo.

Otro de los platos apetecidos en Chimborazo es el llapingacho, compuesto por una ensalada rusa, tortilla de papa, huevo, chorizo y aguacate., Bebidas alcohólicas las canelas, chicha con huevo.

## **vi.Cantón Penipe**

Penipe es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. Es tierra de emprendedores y cuna de soñadores, pueblo que valora sus más íntimas tradiciones y costumbres y que lucha por sus ideales y superación. Se sitúa entre los 2.500 y los 5.424 msnm, en el nevado Los Altares. Se encuentra ubicado en el noreste de la provincia, a 22 km de distancia de la ciudad de Riobamba, con una extensión territorial de 240 km<sup>2</sup>. Su latitud es 1° 34' sur y su longitud 78° 31' 60" oeste.

**El patrimonio cultural.-** Lejos de constituir un deleite para los sentidos, testimoniar la historia o caracterizar las singularidades, es un activo que conlleva vastas posibilidades para el desarrollo socioeconómico; que permite afianzar y construir la identidad y ciudadanía; abrir espacios a la interculturalidad. La capacidad de uso social del patrimonio rescatado genera una acción democratizadora e incluyente, junto con la potenciación de los valores y autoestima colectiva en comunidades que muchas veces están afectadas por la migración, el abandono y la marginación nacional, constituyéndose de esta manera en un elemento decisivo para el desarrollo de la vida y la construcción de la nación.

Como patrimonio cultural también tenemos la gastronomía y gracias a un comentario brindado por la familia López, acota que “la gastronomía del Cantón a pesar de haber pasado por las costumbres de los colonizadores, ha mantenido la originalidad en los platos. Desgraciadamente, la gastronomía no está explotada en su totalidad, por la falta de conocimiento, la falta de publicidad por medio de las autoridades y de su propia gente”.

#### **vii. Reseña histórica de Penipe**

Penipe, fue fundado el 4 de octubre de 1563 con el nombre de San Francisco del Monte del Cedral de Penipe. En 1845 pasó a formar parte del cantón Guano como parroquia rural y eclesiástica. En ese entonces estuvo conformado por los caseríos Bayushig, Matus, El Altar, Calshi, Nabuzo, la candelaria y Shamanga.

Antes de la conquista española, el actual sector de Penipe estuvo habitado por los indígenas denominados PINIPIS pertenecientes a la nacionalidad de los puruhaes. El vocablo proviene del tsafiqui PI-NI-PI. Que significa “Rio De Las Serpientes O Rio Serpiente”.

En el proceso de la conquista española, según la fuente a la que hacemos referencia más adelante, el pueblo de los PINIPIS se internó en las selvas orientales por el camino de Utugñag.

En la etapa anterior a la reforma agraria sobresalen en Penipe formas organizativas de comunidades campesinas sin que hayan estado ligadas al sistema de hacienda. A partir de la expedición de la ley de comunas en el año de 1938, algunas comunidades campesinas se acogen a esta legislación que propone una forma de organización para la provisión de servicios e infraestructura de parte del Estado. Desde este punto de vista la existencia de la comuna como forma fundamental de organización y de identidad, fue y es, en la actualidad, la instancia que mayor peso y referente histórico tiene.

Durante los años 60 y 70, a través de la Misión Andina, se da en Penipe un proceso de intervención estatal mediante la ejecución de pequeños programas de dotación de infraestructura básica y formación de organizaciones y líderes campesinos.

En 1975 el ministerio de Agricultura Y Ganadería (MAG) incursiona en el área para emprender esfuerzos conducentes a levantamiento de información que oriente la ejecución de políticas estatales en este proceso se conforma el Cabildo Central de Penipe, organización de segundo grado, que aglutina a la mayoría de comunidades.

En el año 1982 a través del Proyecto de Desarrollo Rural Integral Quimiag- Penipe existe un serio intento por conformar una organización campesina que culmina con la creación de la Federación Campesina de Penipe (FECAPE) Mas tarde y como parte de este proceso se conformó la Unión de Organizaciones Campesinas de Penipe (UNOCAPE).

El 9 de febrero de 1984 a través de decreto legislativo, el entonces presidente Oswaldo Hurtado, declara la cantonización de Penipe.

### **viii.Límites geográficos**

Limita al norte con la quebrada de los Motilones, al sur con Río Blanco al este desde Paila Cajas hasta la Laguna Enjallinado y al oeste con el río Chambo

Clima templado en los valles, frío en los páramos, glacial en el área del nevado el Altar.

Tiene una carretera asfaltada, que antes de suscitarse el problema del Volcán Tungurahua conducía a la ciudad de Baños, al momento se encuentra temporalmente habilitada pero solo temporalmente.

### **p. CARACTERÍSTICAS SOCIO- DEMOGRÁFICAS**

Según resultados oficiales del censo del 28 de Noviembre del 2010, se registraron 6739 habitantes en todo el cantón, en la que viven 1.064 habitantes en el área urbana de la cabecera cantonal del mismo nombre y 5675 habitantes en el área rural. Poseyendo el menor poblado urbano de la provincia de Chimborazo.

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 22,52% de la población total del cantón, y la extrema pobreza al 3,75%.

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país (2010), el Cantón Penipe presenta una base piramidal ancha, a expensas de la población escolar y adolescente, con un porcentaje algo menor de niños que se encuentran entre los 0 y 4 años, lo cual se explicaría por la migración existente desde este cantón a diversos lugares de la provincia y el país. La tasa de crecimiento anual de la población para el período 1990-2001, fue de -0,8%.

La población femenina alcanza el 50,3%, mientras que la masculina, el 49,7%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 4%, mientras que en varones: 2,4%.

#### **q. SERVICIOS BÁSICOS**

Los servicios básicos tienen las siguientes coberturas:

- Tienen acceso a la red de alcantarillado, el 71% de las viviendas.
- Servicio higiénico exclusivo, el 84,69% de los hogares.
- Algún tipo de eliminación de excretas 96,2%.
- Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 0,28%.
- Energía eléctrica 99,34%.



- Servicio telefónico 69,17%.
- Servicio de recolección de basuras: 58,83% de las viviendas,
- En general el déficit de servicios básicos es de 12%

## r. **ECONOMÍA**

**Moneda:** Turistas y visitantes extranjeros pueden utilizar el dólar norteamericano que rige en nuestro país como moneda oficial.

La ubicación de gran parte del suelo en una ladera que recibe vientos del Pacífico favoreció el desarrollo de huertos de manzanos, duraznos, aguacates y otros frutales.

La población del cantón Penipe se ocupa en: agricultura y ganadería el 50%, fruticultura el 25% y avicultura 13%, el resto de la población comparte las actividades domésticas con labores múltiples como tejidos, artesanías, labores industriales, elaboración de quesos.

## s. **ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

Entre los principales atractivos se encuentran los ríos Chorreras, Cubillines, Puela, así como podemos encontrar complejo sistema lacustre.

Uno de los atractivos turísticos más importantes de los cantos es el nevado Los Altares, que forma parte de la cordillera oriental de los Andes. El nombre se deriva de la forma del nevado, cuya silueta se asemeja a la de un altar gótico en forma de "U". En la caldera del extinto volcán se halla la Laguna Amarilla, que presenta la coloración que le da el nombre a raíz de los minerales disueltos en sus aguas.

Desde este cantón también se tiene acceso al volcán Tungurahua y a las aguas termales de Palitahua con un paradero turístico llamado el ojo del fantasma que cuenta con piscinas canchas deportivas y lugares de recreación como también un hotel, todas estas instalaciones se encuentran en reparación por embate del volcán fueron perjudicadas.

#### **t. PARROQUIAS**

El cantón cuenta con una parroquia urbana que es la cabecera cantonal Penipe y 6 parroquias rurales:

- Bayushig.
- Bilbao.
- La Candelaria.
- El Altar.
- Matus.
- Puela.

## **u. GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PENIPE**

Por su ubicación el cantón Penipe es uno de los más afortunados de la provincia por colindar con la amazonia Y estar rodeado por nevados y volcanes es por esta razón la diversidad de productos que se pueden emplear para la gastronomía y también es necesario mencionar que Penipe es una cuna de tradición por las costumbres en cuanto a cultura y gastronomía.

La historia del Cantón Penipe en cuanto a gastronomía nos habla haciendo un referente a lo que es producción frutícola y agrícola. Los primeros habitantes del sector empezaron a comercializar haciendo un modo de supervivencia con productos los cuales intercambiaban en forma de trueque y a cambio de animales como ganados. Con el paso del tiempo se sigue viendo este comercio reconociendo dentro de la provincia de Chimborazo y a nivel nacional como al cantón de las Frutas.

Frutas dulces ya sean manzanas o Claudia también peras duraznos capulíes y hasta aguacates en ciertas parroquias que por su clima templado se produce estos frutos muy ricos y también muy apetecidos por el cliente.

## **v. TRADICIONES RELEVANTES DEL CANTÓN PENIPE**

**En finados**

Desde el 15 de octubre hasta el 2 de noviembre, todas las noches a partir de las 23:00, en el cantón Penipe (Chimborazo), se escuchan cantos lúgubres por todas las, almas, que murieron.

Ángel Ruiz, de 58 años, es el animero de la población desde que tenía 15 años, tradición y fe religiosa que heredó de su padre Teodomiro Ruiz, quien a la vez dio continuación a este rito de sus antepasados.

Esta tradición nació en Finados hace más de 400 años.

Don Ángel comenta que, en su adolescencia, anduvo cuatro noches con su padre cuando realizaba el rito, y cuando su progenitor enfermó, él tomó como su responsabilidad este encargo. Desde entonces, infaltable, todos los años realiza este acto de profundo compromiso con las almas que están en "el más allá".

Su vestimenta consiste en una túnica blanca con capucha, un cordón para ceñir la túnica; cuelga de su cuello un gran crucifijo, en la mano derecha lleva una pesada campanilla de bronce, en la izquierda una calavera y un rosario, entonces empieza a cantar: "Despertad almas dormidas, rezarás un padrenuestro y una avemaría por las benditas almas del purgatorio, por amor a Dios".

Llega al cementerio, en donde se introduce por entre las tumbas hasta llegar a la cruz central en donde deposita la calavera, da tres pasos hacia atrás y se acuesta boca abajo en cruz y reza un padre nuestro y una ave maría intercediendo por las

almas, besa la calavera y canta con los brazos en cruz, luego recorre el cementerio, cantando la misma frase en las cuatro esquinas. Sale del campo santo y la gente lo espera para rezar por sus seres queridos. El acto termina aproximadamente a las 02:00.

## **w. TRADICIONES GASTRONÓMICAS DEL CANTÓN PENIPE**

### **Finados**

En este Cantón se realizan preparaciones gastronómicas como la colada morada y guaguas de pan en horno de leña

### **Semana santa**

En esta fecha las familias se reúnen para cumplir un acto místico religioso, durante esta semana las familias se reúnen a preparar la fanesca.

### **Carnaval**

Por lo general para esta fecha las personas por tradición acostumbran a preparar un cerdo el cual lo preparaban haciendo hornado o fritada.

## **Fiestas populares del Cantón**

La tradición en las fiestas populares del cantón es otro de los actos más significativos, se lo celebra de la siguiente forma; Cada año se rinde culto homenaje a los santos por las bendiciones de las cosechas o la salud de las personas, la cultura de las personas hace que se organizan entradas de chamiza, al arribo del Santo detrás llegan los feligreses con sus ganados haciendo arrastrar las cargas de leña o chamizas.

La tradición gastronómica de las personas moradoras del barrio principal a donde arriban las personas se da cuando arriban las personas todos los moradores del barrio.

Esta tradición gastronómica hasta en la actualidad se sigue dando.

### **Utensilios autóctonos utilizados durante las distintas preparaciones.**

- Plancha de piedra volcánica. Para hacer las tortillas de maíz.
- Aisana.- olla de barro de 2 orejas.
- Tiesto.- de barro utilizado para hacer tortillas.
- Pondilla.- recipiente tipo jarra de barro utilizado para hacer fermentar la chicha.
- Paila de Bronce.- uso exclusivo para hacer la fritada.

- Batea.- de madera “aliso” utilizada para sacar el pan del horno y a su vez para almacenar el pan.
- Cuchara de palo.- utilizada para servir.
- Platos de barro.- uso para servir la preparación.
- Tortera.- una olla resistente a altas temperaturas para hacer tortas.
- Canastas totora.- uso para guardar la tortilla cualidades conservadoras.
- Canasta de tunda.- uso exclusivo para pelar el mote.
- Estera.- para hacer secar los diferentes granos que cosechaban.
- Manta.- Trillar trigo y Cebada.
- Horcón.- Instrumento utilizado para azar los cuyes a la brasa.
- La Shupa.- instrumento tipo brocha de cabuya utilizada para montar aderezos o achiote en las preparaciones.
- Horno.- de leña construido con algunas especificaciones como:
- Ladrillo seco, vidrio molido, cascajo, tierra negra, cal, sal en grano.
- Lechera.- instrumento para transportar la leche.

**TABLA N.- 1**

**NOMBRE DE LA TABLA:** Recetas Autóctonas Del Cantón Penipe



<b>NOMBRES DE LAS PREPARACIONES</b>	<b>SIGNIFICADO SOCIAL-CULTURAL</b>	<b>FECHAS DE CONSUMO.</b>
Coles-yuyu. Sopa de viseras de la res.	Receta preparada en ocasiones especiales.(siembras, festejos de los santos etc. por lo general)	Septiembre – Octubre fecha de siembras en el cantón.
sopa de morocho (cari – huarmi)	Utilizada como parte la alimentación diaria llamada (Cari- huarmi)	parte de la alimentación diaria (cualquier día del año)
caldo de espinazo (hueso carnudo de chancho)	utilizada como parte de la alimentación diaria	cualquier día del año
caldo de 31	preparación cacera para el consumo de la familia y algunas veces para el expendio en las ferias	cualquier fecha del año
caldo de pata	Preparada en ocasiones especiales en los hogares como siembras o cosechas también preparada para el expendio en fiestas o ferias.	Fiestas o semanalmente para vender en las ferias. (cualquier día del año)
Fanesca caldo de bolas de maíz	Tradición semanas S. Preparada como parte de la alimentación diaria en los hogares.	marzo - abril cualquier fecha del año
Polla ronca. sopa de machica	Preparación utilizada diariamente antes de ir a las labores diarias	todos los días del año
colada de cauca	Preparada como parte de la alimentación diaria normalmente para el almuerzo	cualquier fecha del año
locro de papas	Preparada como parte de la alimentación diaria y también se prepara en siembras o cosechas cuando hay que dar de comer a bastantes personas	cualquier fecha del año
locro de frejol	preparada como parte de la alimentación diaria y también se prepara en siembras o cosechas cuando hay que dar de comer a bastantes personas	cualquier fecha del año
locro de col	Preparada como parte de la alimentación diaria y también se prepara en siembras o cosecha.	cualquier fecha del año
colada morada	Tradición culinaria para rendir culto a los muertos.	1-2 de noviembre.
locro de ocas.	preparada como parte de la alimentación diaria y también se prepara en siembras o cosechas cuando hay que dar de comer a bastantes personas	cualquier fecha del año
caldo de gallina	preparado en ocasiones especiales o expendio en ferias	fiestas, bautizos, matrimonios, siembras, cosechas, santos (cualquier fecha especial del año)
papas con cuy asado	preparado en ocasiones especiales o expendio en ferias	fiestas, bautizos, matrimonios, siembras, cosechas, santos (cualquier fecha especial del año)
tortillas asadas en piedra	preparada en ocasiones especiales o para el expendio en ferias	fiestas o fines de semana
vino de manzana	Licor autóctono del sector para celebrar en fiestas o reuniones especiales	preparado en el mes de abril. una vez al año
vino de claudia	Licor autóctono del sector para celebrar fiestas o reuniones especiales.	preparado en el mes de abril. una vez al año
Hornado	preparación utilizada en ocasiones especiales o expendio	Fiestas, carnaval, fin de año y ocasiones especiales.
chicha de jora	preparación cacera utilizada en ocasiones especiales como siembras o fiestas	fiestas o eventos especiales
dulce de zapallo	Postre preparado en ocasiones especiales. Fiestas santos etc.	Cual quier fecha del año.
dulce de mora	este tipo de dulce se lo preparaba a menudo para el expendio o para el consumo de la familia.	cualquier fecha del año
dulce de hualicon	Poste consumido casi a diario por los niños.	cualquier fecha del año
dulce de higos	Postre preparado en actos importantes fiestas o reuniones.	navidad fin de año o santos
dulce de manzana	Preparado en ocasiones especiales.	consumo durante todo el año.

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W

#### IV. METODOLOGÍA

## **a. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

La presente investigación se desarrolló en el Cantón Penipe Provincia de Chimborazo y tuvo una duración de 6 meses de septiembre 2011 a febrero 2012 con el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Penipe (G.A.D.P.). Representado por el ingeniero Sandro Haro, director del Departamento de Turismo.

## **b. VARIABLES**

### **i. Identificación**

- Significado Social de las preparaciones gastronómicas.
- Aceptabilidad de las preparaciones gastronómicas.

### **ii. Definición**

#### **1. Significado social de preparaciones gastronómicas**

La gastronomía siempre se caracterizó por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuenta. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región.

#### **2. Aceptabilidad de la gastronomía del sector**

Forma en la que se mide la aceptabilidad de las preparaciones gastronómicas en el Cantón Penipe.

### **iii. Operacionalización**

#### **TABLA N.- 2**

## NOMBRE DE LA TABLA: Operacionalización

VARIABLE	ESCALA-CATEGORIA	INDICADOR
<b>Antropología Culinaria del Cantón Penipe (Significado Social de las Preparaciones Gastronómicas)</b>	<b>Tradiciones y Costumbres Gastronómicas del Cantón</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Si conozco</li> <li>➤ No conozco</li> <li>➤ No se del tema</li> </ul>
	<b>Productos de Origen Agrícola.</b>	<b>Productos Autóctonos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Papa.</li> <li>➤ Maíz.</li> <li>➤ Cebolla.</li> <li>➤ Ajo.</li> <li>➤ Frejol.</li> <li>➤ Col.</li> <li>➤ Zanahoria.</li> <li>➤ Camote.</li> </ul>
	<b>Productos de origen agrícola frutícola.</b>	<b>Productos frutícolas.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Manzana.</li> <li>➤ Pera .</li> <li>➤ Claudia.</li> <li>➤ Durazno.</li> <li>➤ hualicón.</li> <li>➤ Higo.</li> </ul>
	<b>Productos de origen pecuario.</b>	<b>De origen animal.</b>
	<b>% de consumidores según escala de preferencias</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cerdo</li> <li>➤ Cuyes</li> <li>➤ Gallina</li> <li>➤ Trucha</li> <li>➤ Conejo</li> <li>➤ Res</li> <li>➤ Venado</li> </ul>
	<b>Técnicas de cocción ancestrales conocidas en el Cantón Penipe.</b>	<b>Número de técnicas conocidas como antropológicas del Cantón Penipe.</b>
	<b>Porcentaje según el nivel de conocimientos de las técnicas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 Asado</li> <li>➤ 2 Ahumado</li> <li>➤ 3 Humeado</li> <li>➤ 4 Rescoldo</li> <li>➤ 5 Hervido.</li> </ul>
<b>Técnicas de cocción Introducidas al Cantón por Influencia de Culturas Externas.</b>	<b>Técnicas de cocción Introducidas de otras culturas al Cantón Penipe.</b>	
<b>% de conocedores según escala de conocimientos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 Guisado.</li> <li>➤ 2 Baño maría.</li> <li>➤ 3 Blanquear.</li> <li>➤ 4Cocción al vapor.</li> <li>➤ 5 Licuado.</li> <li>➤ 6 Freír</li> <li>➤ 7Rehogar y sofreír</li> <li>➤ 8 Saltear</li> <li>➤ 9 Dorar.</li> </ul>	
<b>Utensilios autóctonos utilizados en la elaboración de las preparaciones gastronómicas.</b>	<b>Utensilios.</b>	
<b>% de personas que conocen del tema según escala de del nivel de conocimientos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aisana</li> <li>➤ Tiesto</li> <li>➤ Pondilla</li> <li>➤ Paila de bronce</li> <li>➤ Batea</li> <li>➤ Cuchara de palo</li> <li>➤ Platos de barro</li> <li>➤ Tortera</li> <li>➤ Canasta de totora</li> <li>➤ Canasta de tunda</li> <li>➤ Estera</li> <li>➤ Manta</li> <li>➤ Horcón</li> <li>➤ Shupa</li> <li>➤ Horno</li> <li>➤ Lechera</li> <li>➤ Tetera</li> <li>➤ Achotera</li> </ul>	
<b>Preferencias Culinarias (Nivel de Aceptabilidad)</b>	<b>PLATOS TIPICOS DEL CANTÓN PENIPE.</b>	<b>PLATOS TIPICOS.</b>
	Nivel de aceptabilidad según escala de preferencias culinarias. <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Me gusta mucho</li> <li>➤ Me gusta</li> <li>➤ Ni me gusta ni me disgusta</li> <li>➤ No me gusta</li> <li>➤ Me disgusta mucho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tortillas asadas en Piedra.</li> <li>➤ Caldo de gallina</li> <li>➤ Caldo de pata.</li> <li>➤ Hornado</li> <li>➤ Caldo de bolas de maíz</li> </ul>

FUENTE: El Investigador

ELABORADO POR: Guanga, W

### c. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Descriptiva, de corte transversal.

#### **d. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO**

Se trabajó con 60 personas dueñas de restaurantes, que se dedican a la preparación diaria de alimentos tradicionales que se comercializan en el sector; y por un grupo de 40 turistas a los cuales se les ha aplicado un test de aceptación de las preparaciones más representativas del sector, de los cuales se ha utilizado encuestas para recopilación de datos.

#### **e. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

##### **i. Plan para recolección de la información**

Los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados.

Para ello se desarrollaron las siguientes actividades:

- Se aplicó de encuestas semi-estructuradas dirigidas a los propietarios de restaurantes que se dedican a la preparación diaria de alimentos como también un test de aceptabilidad a un grupo de 40 turistas que visitaron el Cantón Penipe provincia de Chimborazo
- Se receptaron datos de las encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón
- Se tabuló en cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias.
- Por cada ítem se realizó un gráfico de porcentajes.

- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas conclusiones y recomendaciones.
- El informe se elaboró mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.

## **ii. Plan de procesamiento de la información**

Para realizar el plan de procesamiento de la información se procedió al análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Posteriormente se interpretó los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, como también para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

## **iii. Desarrollo de la investigación.**

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con los habitantes del sector dueños de restaurantes y un grupo de turistas los cuales ayudaron a medir el nivel de aceptabilidad de las preparaciones. Las técnicas e instrumentos que se utilizó, son a través de encuestas y un test de trabajo que harán presencia en los anexos y que permitió de mejor manera la interpretación del documento.

## **V. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

De la encuesta aplicada a los habitantes propietarios de restaurantes del Cantón.

### TABLA N.- 3

**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Conoce usted en general que existen ciertas tradiciones y costumbres gastronómicas en determinadas fechas en el Cantón Penipe?

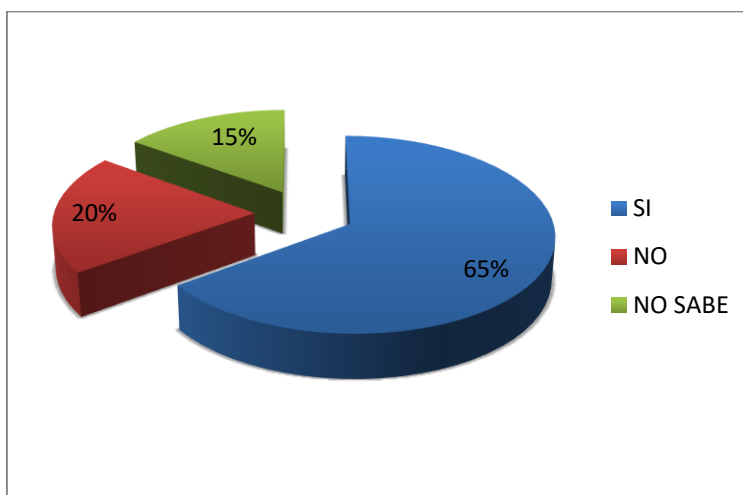
RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si conozco	39	65%
No conozco	12	20%
No sé del tema.	9	15%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Guanga, W.

### GRÁFICO N.- 1

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre existen ciertas tradiciones y costumbres gastronómicas en determinadas fechas en el Cantón Penipe.



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** El 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. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

**Interpretación.-** En este caso la gráfica nos indica que un 65% sabe que existen costumbres gastronómicas en las fechas de festividades como un conocimiento general. Un 20% dice que no sabía que existían preparaciones gastronómicas por fechas de las fiestas en cambio un 15% no conoce del tema. De lo expuesto se desprende la necesidad de difundir del tema para que las personas sepan de donde proviene cada tradición y costumbre para seguir con las demás generaciones no se pierda la cultura culinaria de la zona.

#### **TABLA N.-4**

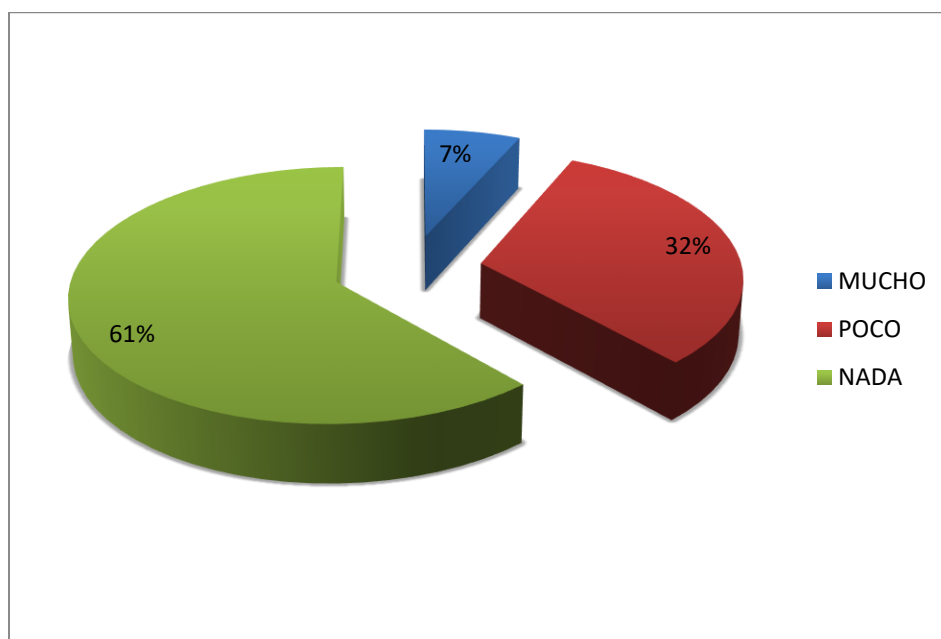
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Conoce o tiene idea de que es el significado cultural de las preparaciones gastronómicas?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Conozco Mucho	4	7%
Conozco Poco	19	32%
No sé del tema	37	61%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

## GRÁFICO N.- 2

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre si conoce o tiene idea que es el significado cultural de las preparaciones gastronómicas.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** Tradición cultural es el conjunto de patrones culturales que una o varias generaciones hereda de las anteriores y usualmente por estimarlos valiosos, trasmite a las siguientes. Se llama también tradición a cualquiera de estos patrones. El cambio social altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición.



En la gráfica muestra un gran porcentaje con el 61% NO conocen que las preparaciones gastronómicas o no tienen idea de cuál es el significado cultural, lo cual nos quiere decir que hay un gran desconocimiento del tema de lo antropológico en la gastronomía las personas no conocen que preparaciones se realizan en determinadas fechas o porque se las realizan.

**Interpretación.-** Un 31% de las personas encuestadas dicen conocer un poco del tema solo se puede decir de las costumbres más conocidas o religiosas, las que por costumbre se ha venido haciendo año tras año pero muy poco acerca del cantón mismo.

Y un 7% que dice que si conocen demostrando que muy pocas personas si conocen del tema expuesto.

La mayoría de encuestados demuestran que no conocen del tema por ello lo importante de la difusión del tema expuesto para que así todas las personas empezando desde los expendedores tengan conocimiento claro de cuál es el significado cultural gastronómico para que así ellos puedan emitir un conocimiento acertado a los turistas.

#### **TABLA N.-5**

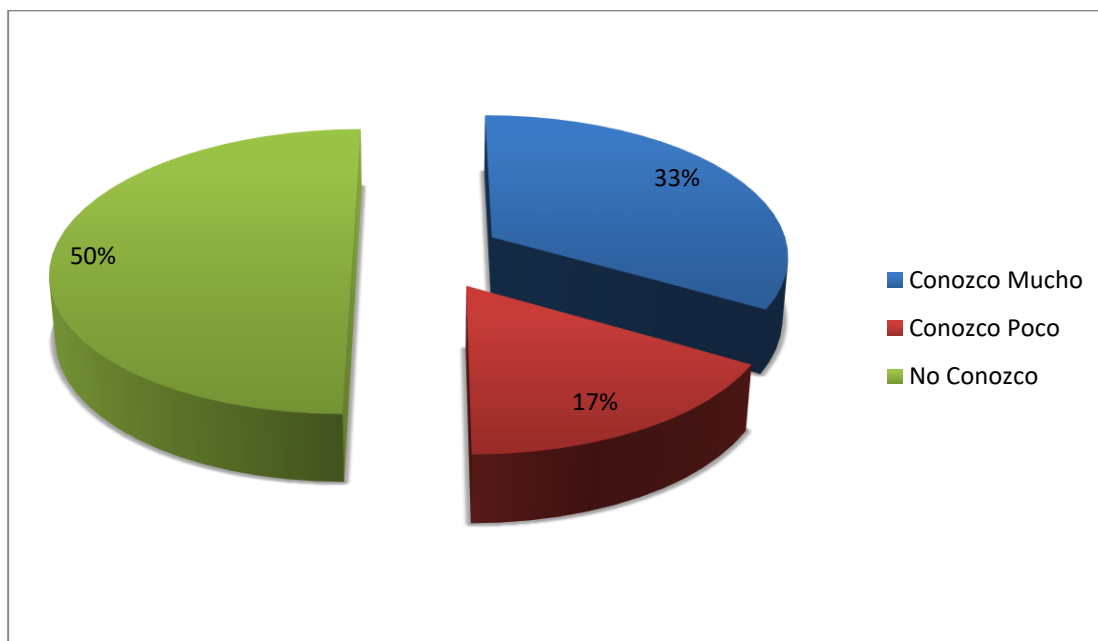
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Conoce de las técnicas de cocción que antiguamente se utilizaban para elaborar las preparaciones gastronómicas?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Conozco Mucho	20	33%
Conozco Poco	10	17%
No Conozco	30	50%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### GRÁFICO N.-3

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes de las técnicas ancestrales de cocción de Alimentos.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** La cocción es la operación culinaria que sirve para que un alimento sea más apetecible y digerible, favoreciendo también su conservación. La mayoría de

las frutas y muchas verduras pueden comerse crudas, así como determinados casos, la carne le pescado y los huevos.

**Interpretación.-** Podemos ver que el 33% de los encuestados conoce mucho de las técnicas, el 17% conoce poco y el 50% de los encuestados no conoce las técnicas mencionadas.

De lo cual ha evidenciado el desconocimiento de la gran mayoría de encuestados, los cuales tomando en cuenta su conocimiento empírico para preparar las comidas. Puesto que son estas personas dueños de restaurantes solo se han dedicado a seguir con una costumbre del modo de preparar ciertas recetas, mas no conocen el fundamento histórico y técnico para su correcta elaboración. De este modo se puede llegar a sacar mayores beneficios tanto en sabor y calidad de los alimentos, no es lo mismo preparar un caldo de gallina en una cocina industrial a gas que en una olla de barro con fuego de leña.

De esta necesidad de conocer y mejorar las formas de cocción buscamos rescatar las técnicas antiguas para mejorar las técnicas de la actualidad.

## **TABLA N.- 6**

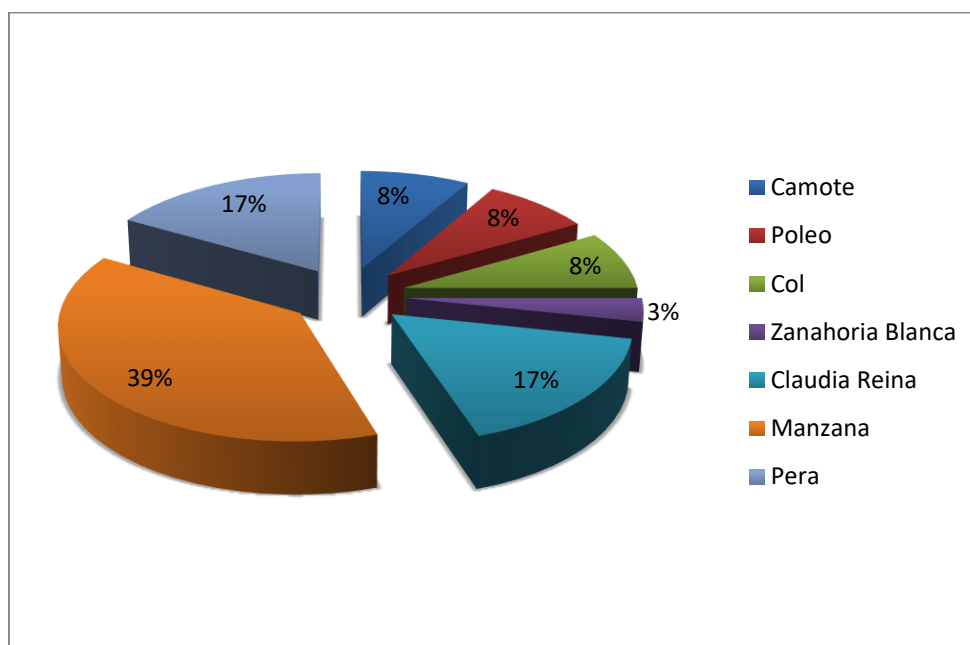
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Cuál de los productos expuestos piensa usted son autóctonos del Cantón Penipe?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Camote	5	8%
Poleo	5	8%
Col	5	8%
Zanahoria Blanca	2	3%
Claudia Reina	10	17%
Manzana	23	38%
Pera	10	17%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

#### GRÁFICO N.- 4

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre los productos expuestos que piensan los encuestados son autóctonos del Cantón Penipe.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** La comida tradicional Ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes.

Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, entre otros.

**Interpretación.-** Un 39% dice conocer que la manzana es autóctona del cantón Penipe al igual que la pera y la claudia con un 17%, quien ha tenido el gusto de visitar el sector en las fechas de producción frutícola pueden dar fe de cual vistoso es el paisaje lleno de frutas y flores.

Por el desconocimiento y perdida cultural de generación en generación las personas desconocen que la col el poleo o tipo y el camote también son productos autóctonos de la zona reflejando solo un 8% de encuestados conocen del tema.

Lamentablemente el mal uso y el desgaste de los suelos al igual que el deterioro del planeta se ha convertido en un factor primordial para que desde los tipos de suelos cambien y no brinden todas las características para que produzcan los mismos productos que antes.

## TABLA N.-7

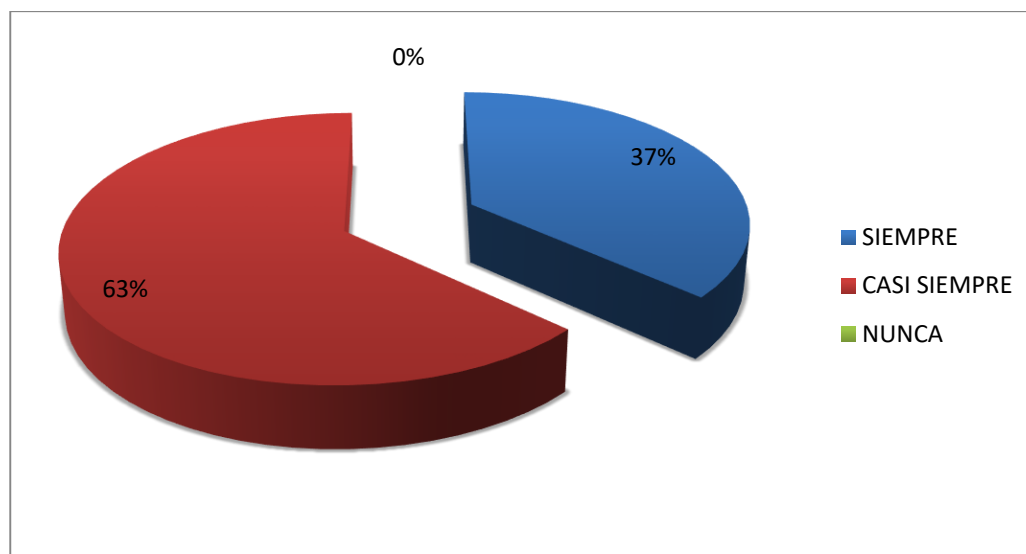
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Cuenta con los ingredientes básicos para la elaboración de las preparaciones de los platos típicos del Cantón?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	22	37%
Casi siempre	38	63%
Nunca	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

## GRÁFICO N.- 5

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre si se cuenta con los ingredientes básicos para las elaboraciones de los platos típicos.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** El tipo de cocina depende, del cocinero, de los ingredientes y de las costumbres u obligaciones culturales, médicas y religiosas para unos alimentos en concreto. Decimos, entonces, que algunos alimentos (casi todos) deben pasar por un proceso llamado cocción, que es la aplicación de calor u otras técnicas para conservar y modificar su sabor, color y textura; de esta manera serán estos aptos para el consumo humano.

Ahora, para la mayor parte de la humanidad, los alimentos utilizados, más o menos variados, vienen de los huertos e invernaderos, conforme a la biodiversidad de cada región.

**Interpretación.-** La gráfica nos indica un resultado favorable los encuestados dicen que casi siempre con un 63% tienen todos los ingredientes para realizar las preparaciones gastronómicas y en cambio un 37 % hablan que siempre tienen todos los ingredientes, esto nos indica que las personas casi siempre están preparadas con todos los ingredientes o si no los remplazan con algún tipo de elemento similar del mismo sector lo cual no es muy recomendable porque para que las tradiciones no cambien tendrían que utilizarse exactamente los mismos productos para conservar todas las características gustativas de las preparaciones.

También se ha observado un abandono progresivo del consumo de varios alimentos, víctimas del fenómeno de la moda o simplemente olvidados por la industria agroalimentaria.

## **TABLA N.- 8**

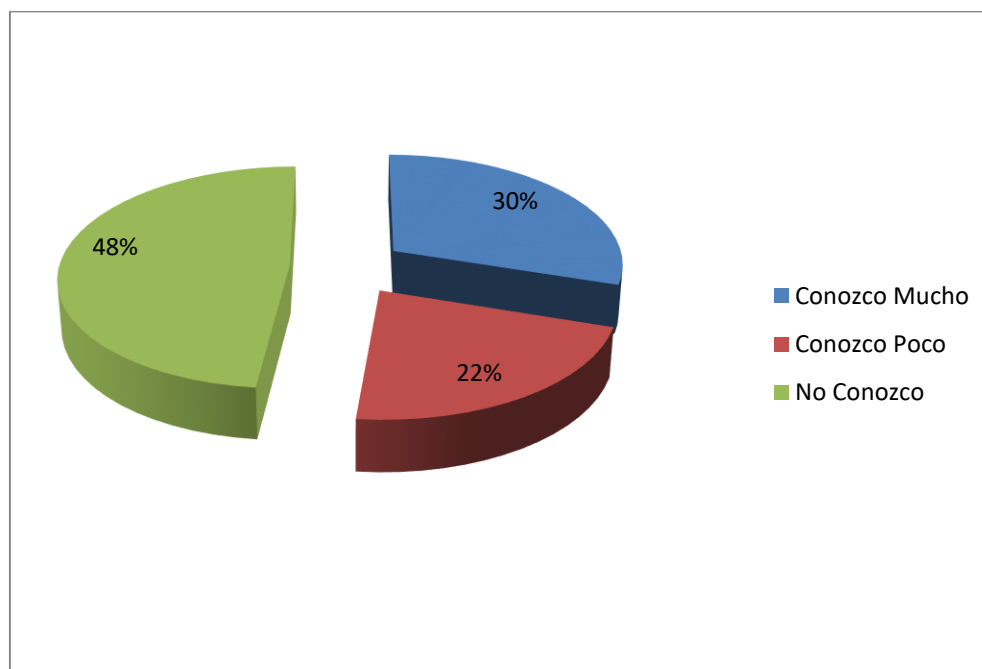
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Conoce usted los utensilios autóctonos utilizados para la elaboración de las preparaciones gastronómicas?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Conozco Mucho	18	30%
Conozco Poco	13	22%
No Conozco	29	48%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### GRÁFICO N.- 6

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre el conocimiento de los utensilios autóctonos utilizados para la elaboración de las preparaciones gastronómicas.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.



**Análisis.-** Son los instrumentos o herramientas que se utilizan para realizar una actividad, un oficio o un arte determinado, en este caso la gastronomía también necesita de herramientas para facilitar el trabajo y la agilidad en las preparaciones.

**Interpretación.-** Podemos decir que de los encuestados el 22% conoce poco, el 30% conoce mucho y el 48% no conoce los utensilios autóctonos utilizados para la elaboración de las preparaciones gastronómicas, dejando claro que existe un desconocimiento en la mayoría de los encuestados, teniendo en cuenta que son a dueños de restaurantes a quienes se les ha aplicado la encuesta, entonces, se determina lo siguiente, que no asocian la actualidad del tema o se ha perdido la costumbre de utilizar los utensilios que antiguamente se tenía.

Claro está que frente al embate de nuevas culturas, nuevas costumbres y de nuevas preparaciones, resulta mucho más fácil y práctico, por ejemplo utilizar una licuadora que una piedra de moler.

**TABLA N.-9**

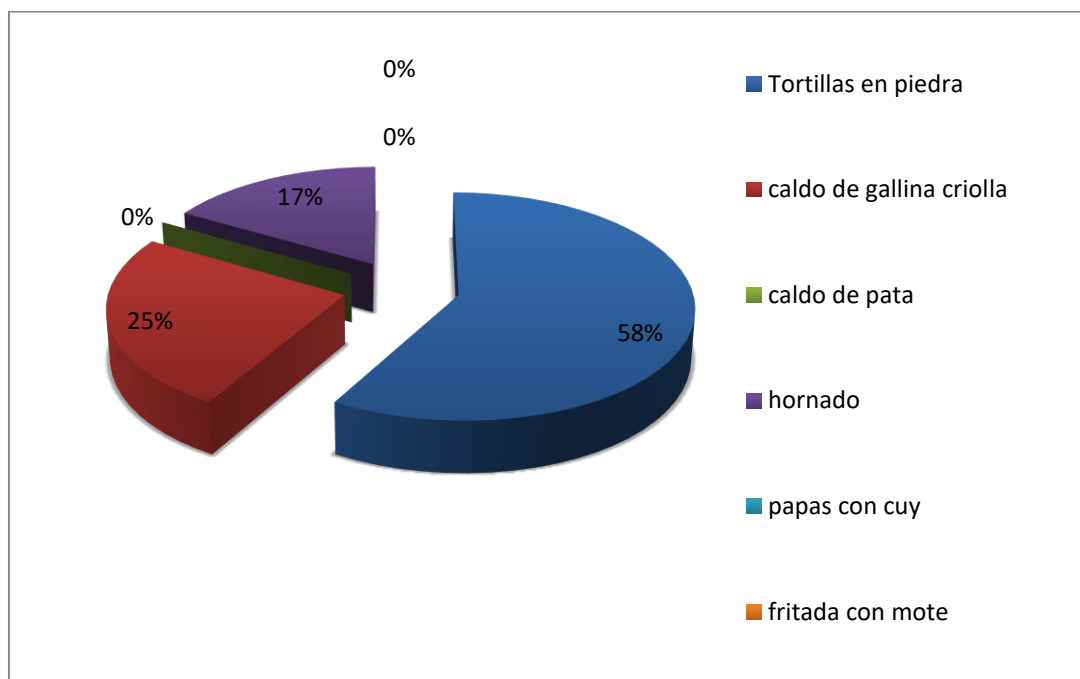
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Cuál es el plato más apetecido por los turistas que acuden al Cantón Penipe?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tortillas en piedra	35	58%
Caldo de gallina criolla	15	25%
Caldo de pata	0	0%
Hornado	10	17%
Papas con cuy	0	0%
Fritada con mote	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**GRÁFICO N.- 7**

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre los plato más apetecido por los turistas que acuden al Cantón Penipe.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** Turista es aquella persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de 24 horas y realizando pernoctación en el otro punto geográfico.

Las características que lo definen como turista no responden a un sólo aspecto, por ejemplo, el cultural. Aquella persona que visita distintos puntos de su país, o del planeta, y que lo hace para aprender más o para aumentar su conocimiento cultural es turista. Sin embargo, una persona que visita por motivos de salud, puede cumplir con otras características que lo definen como turista, y sin embargo, no visitó un lugar para aumentar su conocimiento, ni para aprender más.

**Interpretación.-** En esta grafica nos muestran datos consistentes los cuales nos demuestran que la mayoría de productores prefieren hacer platos ya conocidos por los turistas de este modo incitan a los nuevos turistas a seguir consumiendo lo tradicional así como con un 58 % dice que prefiere las tortillas asadas en piedra, seguido por un 25% que prefiere el caldo de gallina frente a un 17% que dice que el hornado, estos son los porcentajes dados en esta encuesta según los platos más conocidos por los turistas y los demás platos con nada en porcentaje lo cual demuestra que los turistas no tienen mucho interés en probar platos nuevos sino los mismos como los anteriormente mencionados, considerando de este modo la necesidad de promocionar nuevos platos típicos o de promocionar los que no se conocen mucho.

## TABLA N.-10

**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Promueve o promovería los platos típicos que en el Cantón Penipe se preparan?

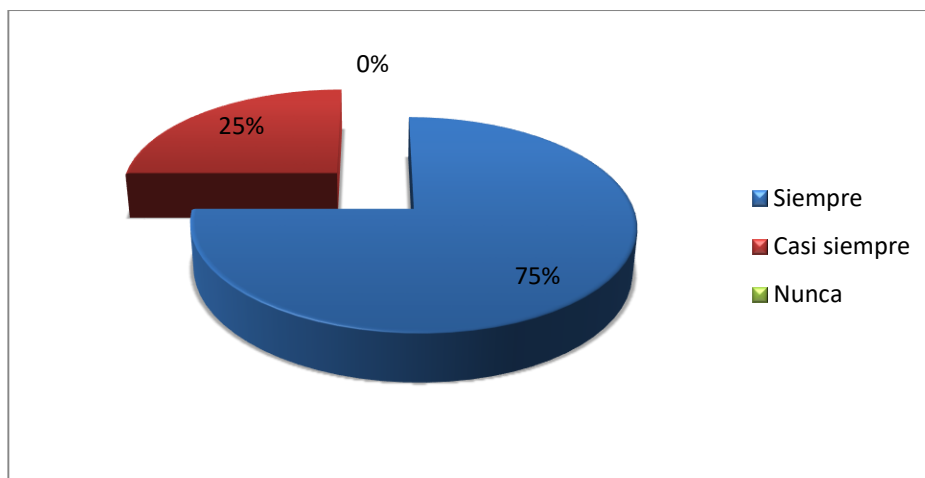
RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	45	75%
Casi siempre	15	25%
Nunca	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Guanga, W.

## GRÁFICO N.-8

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre si se promueve el consumo de los platos típicos del cantón a los turistas.



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales. Para que un alimento sea parte íntegra del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y, a ser posible, a buen precio.

**Interpretación.-** La gráfica demuestra que un 75% de los encuestados si promoverían el consumo de platos típicos a los turistas que visitan o personas que aún no conocen el sector. Seguido por un 25 % que dice que casi siempre exponen o hablarían bien de ellos.

De lo expuesto en los resultados de la encuesta nos indica que tienen interés por promocionar la gastronomía del sector y con esto mejorar la economía, generando fuentes de trabajo para las personas, pero les falta conocimientos tales como manipulación de alimentos no conocen de un manejo sanitario para hacer a los alimentos inocuos para el consumo humano y también no manejan un marketing, una publicidad, con estos dos temas pienso ayudaría a que nuevas personas tengan mejores referencias de los platos típicos y sean ellas quienes atraigan a nuevas personas.

**TABLA N.-11**

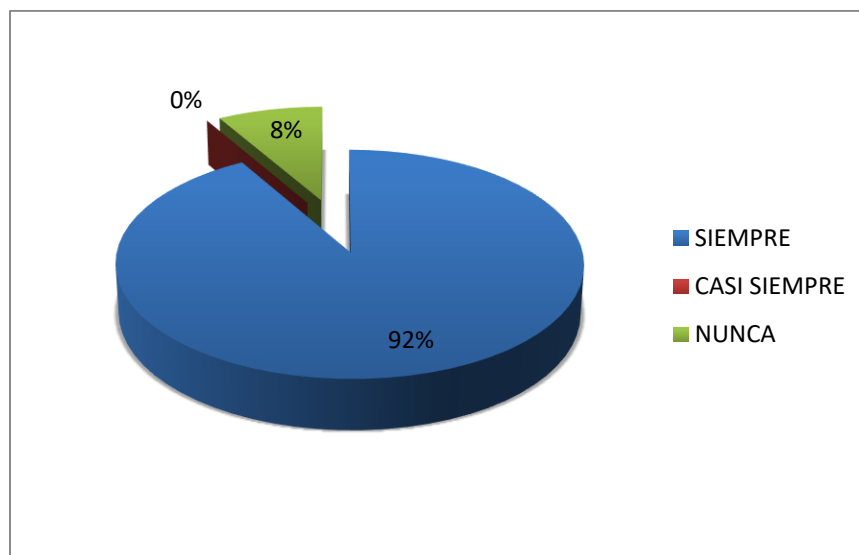
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Considera usted que el costo de las preparaciones gastronómicas del Cantón es un factor para que los turistas asistan a consumir sus platos típicos?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	55	92%
Casi siempre	0	0%
Nunca	5	8%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**GRÁFICO N.- 9**

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre si considera que el costo de las preparaciones son accesibles para el consumo de los turistas.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** Las familias normalmente tienen un patrón de consumo que definitivamente no es fijo en el muy corto plazo pero que en el tiempo tiende a volverse muy poco variable, dependiendo del ingreso de las familias, de las costumbres, nivel social y cultural.

**Interpretación.-** En la gráfica nos indica que la gran mayoría de encuestados con un 92%, consideran que las preparaciones gastronómicas típicas del sector son bastante accesibles entonces no es un factor el costo para que los visitantes consuman los platos típicos del sector.

El resto del porcentaje con el 8% piensan que son caros los platos típicos como es un porcentaje bastante bajo se considera que no es el costo lo que impide el consumo de las preparaciones gastronómicas del cantón nuevamente se considera que la falta de promoción es la parte más complicada para que los turistas consuman los platos Típicos del Cantón.

Por esta razón se considera que el costo no es un factor primordial para que las personas accedan al consumo de las preparaciones, se considera otros puntos de vista desde el cual nos dará un mejor enfoque de cuál es el defecto por el cual las personas o los turistas no conocen de la gastronomía del Cantón, consideramos importante estudiar si las personas frecuentan utilizar medidas de inocuidad de los alimentos y también la promoción de los mismos.

**TABLA N.- 12**

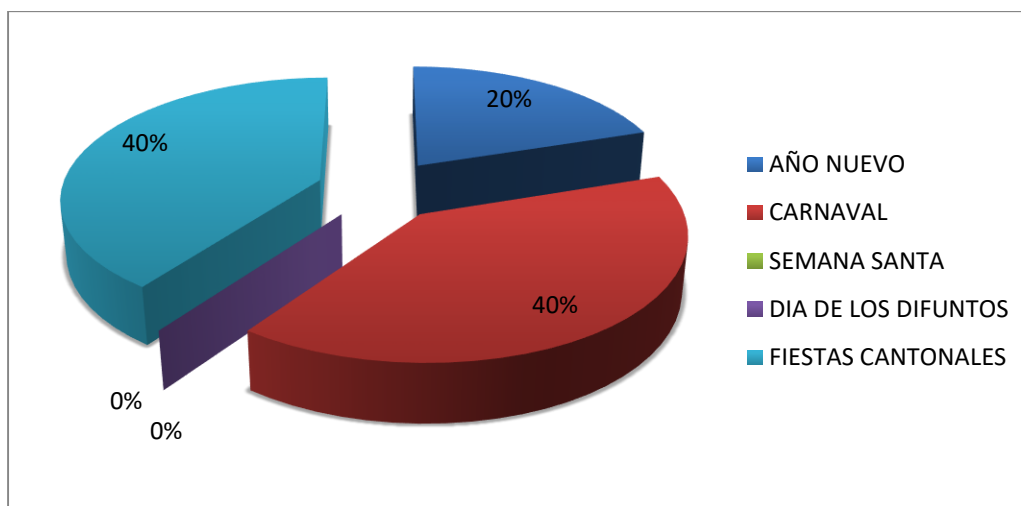
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Señale cuál de estas fechas piensa usted, es la que genera más demanda gastronómica?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Año nuevo	12	20%
Carnaval	24	40%
Semana santa	0	0%
Día de los difuntos	0	0%
Fiestas cantonales	24	40%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**GRÁFICO N.- 10**

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre cuál es la fecha que más demanda de preparaciones gastronómicas.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.



**Análisis.-** El hombre se nutre, no solamente para asegurar su crecimiento y desarrollo sino también por placer, los alimentos tendrán que tener a menudo unas calidades gustativas, las cuales cambian según las sociedades. Comer es también un acto social, algunas personas intentan no comer ciertos alimentos por su imagen desvalorizaste (el aceite de colza después de la Primera Guerra Mundial), buscan unos más raros y caros (el foie-gras o el caviar) o rivalizan de imaginación para preparar algún plato de manera compleja, apetitosa y visualmente satisfactoria. La cocina es además el soporte y manifestación de alguna posición religiosa y hasta política. Así, algunas costumbres culturales o algunas religiones han puesto tabúes sobre ciertos alimentos o preparaciones.

**Interpretación.-** La grafica según los encuestados no habla que entre carnaval y las fiestas cantonales comparten los más altos porcentajes con un 40% de la pregunta que en estas fechas son las que más demandan de preparaciones gastronómicas típicas de la zona después año nuevo con un 20% dice que es aquí cuando requieren de estas preparaciones, de lo expuesto se comprende que estas son las fechas cuando las familias más se reúnen a compartir o a disfrutar de las fiestas ahí preparan las delicias culinarias.

La preocupación de en esta pregunta son los dos ítems olvidados por los encuestados los cuales no recordaron que en semana santa y finados también existen preparaciones gastronómicas tradicionales como colada morada y guaguas de pan en finados o la típica fanesca en semana santa, las personas por diferentes motivos en este sector van perdiendo las costumbres gastronómicas.

#### **TABLA N.- 13**

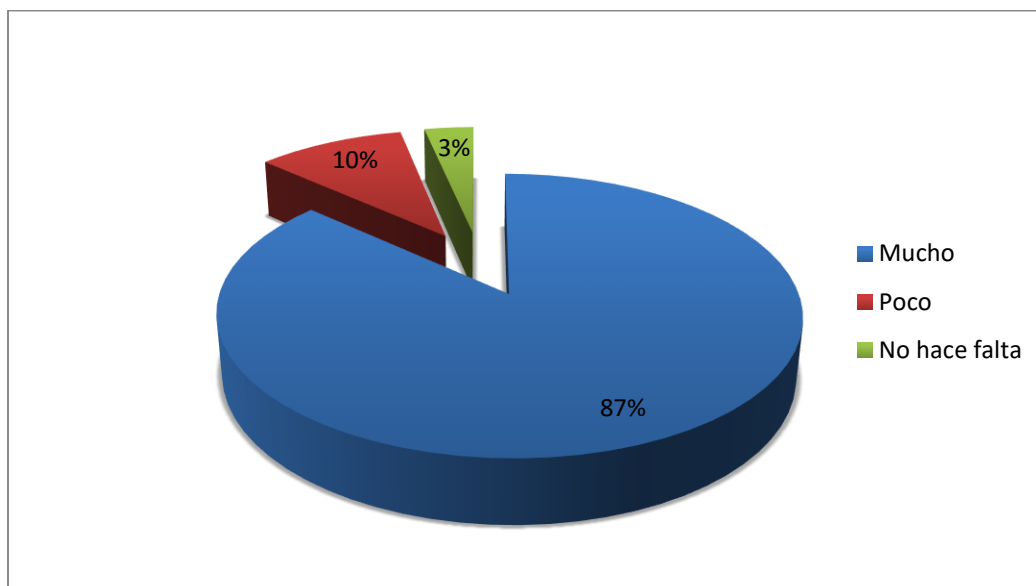
**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Piensa usted que le hace falta promoción turística en el sector?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mucho	52	87%
Poco	6	10%
No hace falta	2	3%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### GRÁFICO N.-11

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre si considera que hace falta promoción turística de la gastronómica del sector.



FUENTE: Encuestas  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** Aún a nivel general al Ecuador le hace falta promocionarse, lo que tiene que hacer es promover conocer sus recursos que los tienen en buen número y promoción implica dar información oportuna y veraz de los productos que se tienen y dar las facilidades al turista para su visita. Hoy, con la tecnología de la Internet y las facilidades del transporte que se tiene, el turista está en la vuelta de la esquina, los mismo ecuatorianos no conocemos las cualidades ni los recursos turísticos gastronómicos que hay aquí. Indudablemente, sin promoción, sin información, no hay turistas. Se puede obtener el mejor reportaje, la mejor foto de un atractivo turístico, pero cómo poder expresar el sabor de la comida, el abrazo y la calidez de la gente; nunca se podrá expresar el calor humano de los ecuatorianos, si no es que lo vives o si alguien, un amigo, te lo cuenta.

Interpretación.- En la gráfica demuestra claramente que la gran mayoría con un 87% dice que hace falta mucha promoción turística gastronómica en el Cantón Penipe, seguido por un 10% que indica que hace falta pero poco más promocionar turísticamente al cantón frente a un 3% que dice que no le hace falta más difundir las bondades culinarias y turísticas del sector. Entonces claramente se ve la necesidad que tiene el Cantón Penipe en cuanto a promoción turística de la gastronomía que queremos decir con esto que lo que se anhela es que no solo busquen visitar al cantón por conocer sino también por las características alimenticias que este le pueda brindar al cliente sabiendo que todas las personas necesitan alimentarse bien que mejor si se les ofrece calidad auténtica de los platos típicos del Cantón Penipe.

## TABLA N.- 14

**NOMBRE DE LA TABLA:** ¿Piensa usted que hace falta mayor apoyo por parte de las autoridades para difundir la gastronomía del Cantón Penipe?

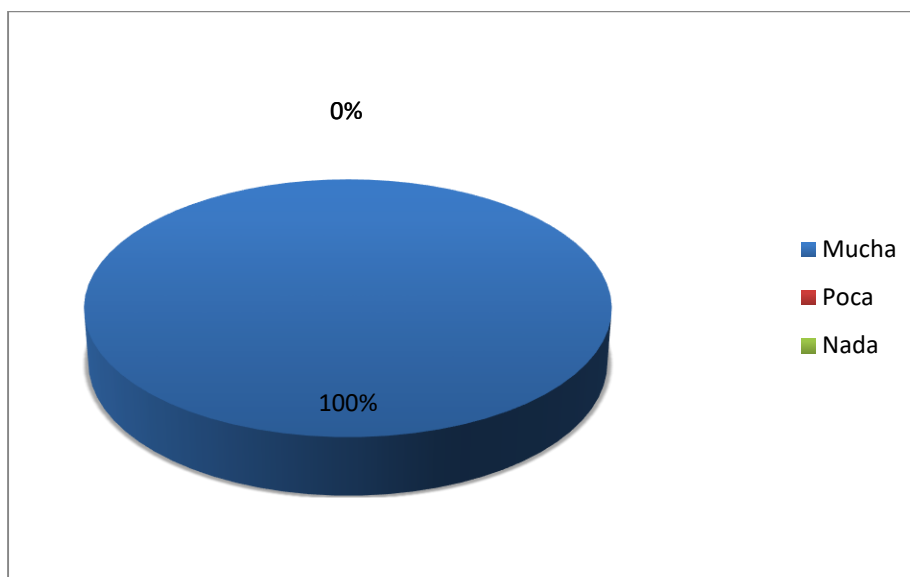
RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mucha	60	100%
Poca	0	0%
Nada	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Guanga, W.

## GRÁFICO N.-12

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico de porcentajes sobre si se considera que hace falta mayor apoyo por parte de las autoridades.



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** Hablemos primero de que quiere decir la palabra autoridad, proviene del latín "auctoritas", la **autoridad** es el poder, la potestad, la legitimidad o la facultad. Por lo general se refiere aquellos que gobiernan o ejercen el mando. La autoridad también es el prestigio ganado por una persona u organización gracias a su calidad o a la competencia de cierta materia.

Cada posición concreta tiene unos derechos inherentes que los titulares adquieren del rango o título de la posición. La autoridad por lo tanto se relaciona directamente con la posición del titular dentro de la Organización y no tiene nada que ver con la persona en forma individual. El concepto de autoridad nos dice pues no solo consiste en adquirirla, sino en saber mantenerla al mandar, dirigir y controlar a los subordinados adecuadamente para que acaten todas las órdenes necesarias para cumplir con el objetivo de una empresa o pueblo.

Todos los tipos de autoridad son indispensables en las diferentes organizaciones, pero hay que saber ejercer la función de mando adecuadamente para una correcta toma de decisiones a corto, mediano o largo plazo.

**Interpretación.-** En la gráfica nos indica claramente la necesidad de pedir apoyo a las autoridades del Cantón para que por medio de estas se haga una campaña de difusión así hacer conocer a las personas cuales son las bondades gastronómicas las costumbres y tradiciones del cantón en este caso todos los encuestados siendo esté el 100% dice que hace falta mucho apoyo por parte de las autoridades del Cantón Penipe.

**TABLA N.- 15**

**NOMBRE DE LA TABLA:** Test aplicado a un grupo de 40 turistas que visitaron el Cantón Penipe.

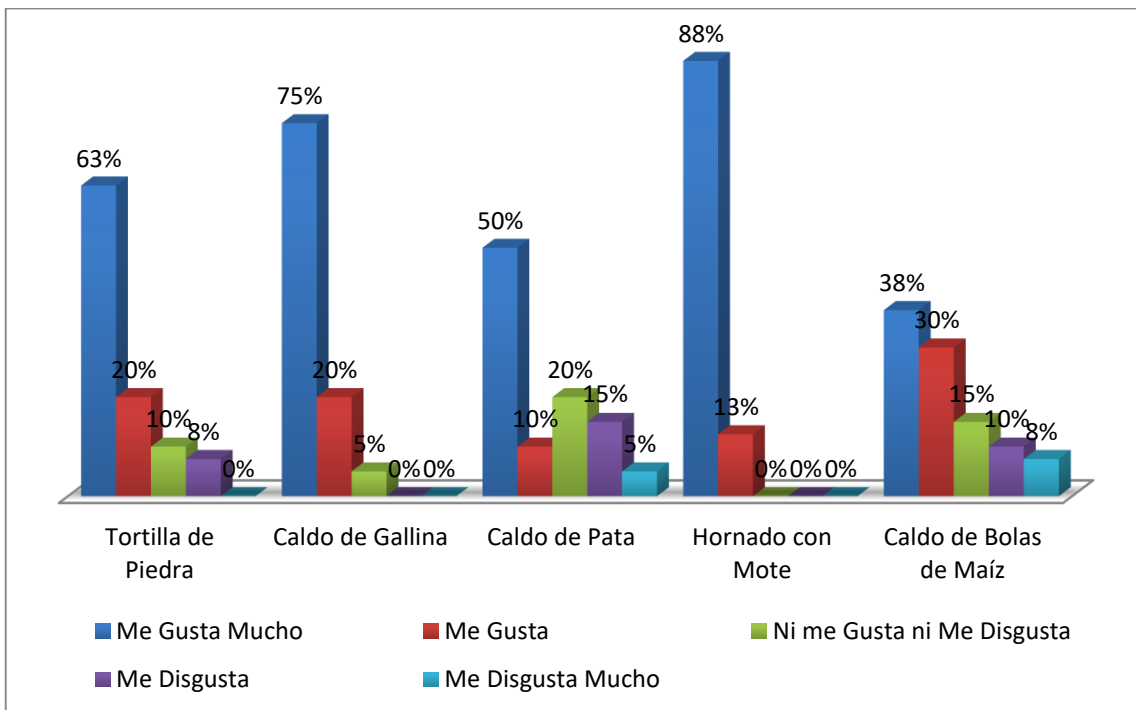
**Nivel de aceptabilidad de las preparaciones**

	Tortilla de Piedra	%	Caldo de Gallina	%	Caldo de Pata	%	Hornado con Mote	%	Caldo de Bolas de Maíz	Porcentaje
<b>Me Gusta Mucho</b>	25	63%	30	75%	20	50%	35	88%	15	38%
<b>Me Gusta</b>	8	20%	8	20%	4	10%	5	13%	12	30%
<b>Ni me Gusta ni Me Disgusta</b>	4	10%	2	5%	8	20%	0	0%	6	15%
<b>Me Disgusta</b>	3	8%	0	0%	6	15%	0	0%	4	10%
<b>Me Disgusta Mucho</b>	0	0%	0	0%	2	5%	0	0%	3	8%
<b>Total</b>	40	100%	40	100%	40	100%	40	100%	40	100%

FUENTE: Encuestas a turistas.  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**GRÁFICO N.-13**

**NOMBRE DEL GRÁFICO:** Gráfico del nivel de aceptabilidad de las preparaciones.



FUENTE: Encuestas a turistas.  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Análisis.-** Se puede destacar luego de la degustación a 40 turistas, que en su mayoría tienen un alto nivel de aceptabilidad, empezando desde el más aprobado como es el hornado con un 88% de aceptabilidad, el caldo de gallina con un 75%, las tortillas de piedra con un 63%, el caldo de pata con un 50% y el caldo de bolas de maíz con un 38%.

**Interpretación.-** De lo expuesto se ha determinado que si hay una buena aceptación de las preparaciones, sin embargo se evidencia el desconocimiento de la cultura culinaria que en el sector existe también se pudo evidenciar que no conocen de las tradiciones ni la cultura alimenticia de la zona.

Por lo tanto, se presenta la gastronomía del sector mediante una propuesta gastronómica determinando los lugares turísticos más relevantes del sector como también señalando las principales preparaciones del cantón mediante un recetario con ingredientes y modos de preparación.

## **VI.CONCLUSIONES**

- El estudio de la antropología del Cantón Penipe es la base fundamental para determinar el significado social de las preparaciones gastronómicas; puesto que la cocina es uno de los actos culturales que se encuentra día y noche convirtiéndose en una manifestación esencial de nuestra identidad, los choques de culturas se deben tomar como un aporte cultural mas no como una desventaja puesto que con la evolución del hombre evolucionan todas las cosas a su alrededor.
  
- El nivel de aceptabilidad de las preparaciones gastronómicas del sector permite determinar la importancia de explotar todos sus potenciales tanto turísticos, económicos que contraen consigo en beneficio de una sociedad que por desconocimiento no mira que tiene un tesoro frente a sus ojos, a las personas si le gusta la gastronomía pero hace falta mayor empeño para dar a conocer las bondades que se pueden ofrecer en el Cantón.
  
- Mediante el diseño de la revista turística gastronómica se pudo evidenciar que es una herramienta muy importante en el desarrollo y promoción de la gastronomía autóctona del cantón y con esto se busca fomentar el interés culinario. Una vez realizada la investigación, y la revista se nota el interés por parte de los habitantes del Cantón Penipe, en utilizar técnicas culinarias adecuadas, y el querer utilizar utensilios algunos olvidados de su existencia para conseguir mejorar tanto en sabor como en presentación de los platos típicos del Cantón Penipe.

## **VII.RECOMENDACIONES**



➤ Se recomienda a las personas conocer sus orígenes tanto culturales como gastronómicos mediante lo más básico la conversación con las personas mayores del sector para que así se vaya pasando la voz y no se pierda como hasta hoy las costumbres alimenticias y fechas celebración cultural del sector, así pasar de generación en generación cultivando los buenos valores y el respeto a la naturaleza y al mismo ser humano.

➤ Se recomienda a los dueños de restaurantes, que mejoren la presentación de los platos, que utilicen de mejor manera las técnicas de cocción, también se recomienda añadir al menú o carta más preparaciones autóctonas del sector para identificar de mejor manera el sector por medio de la comida.

➤ Se recomienda a las autoridades del cantón fomentar el turismo gastronómico para que así haya fuentes de trabajo y más ingresos económicos para una sociedad ciertamente rica en recursos pero muy pobre por no explotar lo que tienen en sus manos la necesidad de promocionar debe ser considerado un factor primordial por parte de las autoridades y por medio de una revista turística gastronómica se puede dar a conocer de mejor manera todas las maravillas que este cantón tiene para ofrecer a todos los visitantes.

## **VIII.PROPUUESTA DE INTERVENCIÓN PARA LA REVALORIZACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA DEL CANTÓN A TRAVÉS DEL GAD-PENIPE.**

## **a. PRESENTACIÓN**

El Ecuador posee una riquísima y abundante cultura Gastronómica. Una comida autentica y mestiza, una cocina con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

La Gastronomía típica de Penipe es muy diversa, según la investigación de campo realizada se puede señalar que los habitantes del sector conocen muy poco del arte culinario lo que da por resultado que al pasar el tiempo se vaya perdiendo un fragmento importante de la cultura autóctona del Cantón.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes mezcladas sabiamente en el recipiente del buen gusto popular. Se a defino a la cultura culinaria tradicional como todas aquellas formas en que las comunidades por intermedio de los habitantes construyeron durante su vida las prácticas para solucionar problemas alimenticios en los hogares, por autoabastecimiento, recurriendo a elementos autóctonos según sus posibilidades.

La sociedad actual demanda profesionales que entiendan el fenómeno gastronómico como una oportunidad de innovación y de creatividad, personas capacitadas para dar respuesta a los cambios que se están produciendo en el mundo de la alimentación, en la percepción de la cocina y sus formas de consumo, y en las actividades de ocio y turismo que se les asocian. Y todo ello en un contexto

de afianzamiento del concepto de “patrimonio gastronómico”, y de creciente importancia económica y social de la gastronomía como recurso de desarrollo territorial y turístico.

La cocina ecuatoriana es una integración o mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas, el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana.

Es importante contribuir a mejorar las condiciones de vida de la población a través de la producción de platos típicos para la venta al público y la transferencia de bienestar, satisfacción y disfrute que genera este bien cultural.

#### **b. PROBLEMÁTICA A SUPERARSE**

El problema de la población en general es la poca capacitación por parte de las autoridades del cantón, también la poca iniciativa al momento de saber aprovechar el turismo y mostrar la cultura gastronómica del cantón. Todas las delicias que tiene la cultura gastronómica del sector se ve en peligro de desaparecer a causa de la utilización desmedida de productos elaborados. A su vez se ve que no existe una promoción adecuada de las bondades turísticas y gastronómicas de la localidad.

Las autoridades no prestan la suficiente atención en lo importante que sería una buena promoción gastronómica del sector para que el cantón se haga conocer a

nivel nacional y por eso esta investigación se realizó para solucionar este problema y recuperar la identidad gastronómica del sector.

### **c. DONDE SE ENCUENTRA LA CULTURA CULINARIA**

La pérdida o falta de preocupación por el rescate de la cultura culinaria demasiado evidente, los siguientes puntos nos hacen ver la situación real de este patrimonio:

- No contamos con suficientes testimonios culinarios históricos, que nos permita entender las vinculaciones gastronómicas del pueblo.
- No existe material documental y bibliográfico, archivos, museos que permitan estudiar y familiarizarse con datos de la cultura gastronómica del cantón.
- No hay información que permita conocer las expresiones tradicionales del pasado como el uso de productos autóctonos del cantón en la gastronomía típica.
- Las diversas formas de entrenamiento como juegos, fiestas, bailes tradicionales y costumbres como el carnaval en donde se brindaba comida típica a los visitantes no es muy común hoy en día ya que está muy presente la comida rápida.

Esta situación llena de gran preocupación a quienes estimamos la gastronomía autóctona y con ella la valoración de la identidad culinaria por lo que es urgente que las instituciones educativas, públicas y privadas y la población en general se interese en investigar para recuperar y defender el patrimonio cultural culinario del cantón.

## **i.Técnicas para conocer nuestro patrimonio culinario**

El principal propósito es impulsar el conocimiento, la investigación y la familiarización de la cultura gastronómica del cantón se propone técnicas que buscan facilitar obtener información de manera organizada; tradición oral, recopilación documental, entrevistas.

### **1. Tradición oral**

Es la forma de transmitir desde tiempos anteriores la cultura, la experiencia y las tradiciones de una sociedad a través de relatos, cantos, oraciones, leyendas, fábulas, conjuros, mitos, cuentos, etc. Se transmite de padres a hijos, de generación a generación, llegando hasta nuestros días, y tiene como función primordial la de conservar los conocimientos ancestrales a través de los tiempos. Dependiendo del contexto los relatos pueden ser antropomórficos, teogónicos, escatológicos, etc.

Desde épocas remotas en el que el hombre comenzó a comunicarse a través del habla, la oralidad ha sido fuente de trasmisión de conocimientos, al ser el medio de comunicación más rápido, fácil y utilizado. Esta forma de transmisión suele distorsionar los hechos con el paso de los años, por lo que estos relatos sufren variaciones en las maneras de contarse, perdiendo a veces su sentido inicial.

La tradición oral ha sido fuente de gran información para el conocimiento de la historia y costumbres de gran valor frente a los que han defendido la historiografía como único método fiable de conocimiento de la Historia y de la vida.

## **2. Recopilación documental**

Se caracteriza por la utilización de documentos; recolecta, selecciona, analiza y presenta resultados coherentes. Utiliza los procedimientos lógicos y mentales de toda investigación; análisis, síntesis, deducción, inducción, etcétera.

Realiza un proceso de abstracción científica, generalizando sobre la base de lo fundamental.

Realiza una recopilación adecuada de datos que permiten redescubrir hechos, sugerir problemas, orientar hacia otras fuentes de investigación, orientar formas para elaborar instrumentos de investigación, elaborar hipótesis, etcétera.

Puede considerarse como parte fundamental de un proceso de investigación científica, mucho más amplio y acabado.

Es una investigación que se realiza en forma ordenada y con objetivos precisos, con la finalidad de ser base a la construcción de conocimientos.

Se basa en la utilización de diferentes técnicas de: localización y fijación de datos, análisis de documentos y de contenidos.

### **3. Entrevistas**


Las entrevistas se utilizan para recabar información en forma verbal, a través de preguntas que propone el analista. Quienes responden pueden ser todas las personas los cuales son usuarios actuales del problema existente, que proporcionarán datos o serán afectados por la aplicación propuesta. El analista puede entrevistar a las personas en forma individual o en grupos. Sin embargo, las entrevistas no siempre son la mejor fuente de datos de aplicación.

Dentro de una investigación, la entrevista es la técnica más significativa y productiva de que dispone el investigador para recabar datos. En otras palabras, la entrevista es un intercambio de información que se efectúa cara a cara. Es un canal de comunicación entre el investigador y el investigado; sirve para obtener información acerca de las necesidades y la manera de satisfacerlas, así como concejo y comprensión por parte del usuario para toda idea o método nuevos. Por otra parte, la entrevista ofrece al investigador una excelente oportunidad para establecer una corriente de simpatía con las personas, lo cual es fundamental en transcurso del estudio.

#### **d. HISTORIA Y RECETAS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE PENIPE**

##### **i. Tortillas de Piedra**

#### **TABLA N.- 16**

TORTILLAS DE PIEDRA.			FECHA:2012-03-07	
			# PAX: 4	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina de Maíz	Kg	1	1.00	1
Ajo	Uni.	20	0,02	0,4
Sal	Gr	90	0,35	0,35
Pimienta	Gr	45	0,15	0,15
Comino	Gr	30	0,15	0,15
Queso	Gr	1000	2.50	2.50
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35
Achiote	Ml	15	0,35	0,35
Cebolla blanca	Atado	1	0.50	0,5
<b>Técnica:</b> Hervido, reducción, Corte brunoise.		<b>COSTO VARIABLE</b>		5,4
		<b>5 % VARIOS</b>		0,27
		<b>COSTO TOTAL</b>		5,67
		<b>COSTO X PAX</b>		1,41

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

## Nota

Este tipo de preparación es autóctona del sector de Bayushig y se lo come con ají de queso.

Las tortillas de piedra son muy fáciles de preparar y siempre fueron tradicionales en este país.

El modo de preparación de las tortillas de piedra ecuatorianas es el siguiente: - Se llaman tortillas de piedra porque tradicionalmente se cocían sobre una piedra volcánica plana, llamada piedra laja y calentada con leña. - Combinar la harina de



maíz con la mantequilla, el huevo y la sal hasta obtener una masa homogénea. -  
Formar en la mano una tortilla pequeña, cubrir con mucho queso y con otra capa de  
masa, formar tortillas con toda la masa.

Calentar la piedra laja o en su falta la plancha o una sartén a temperatura media,  
poner un poco de aceite y asar la tortilla hasta que tome un poco de color y sea  
crujiente; asar todas las tortillas. Algunos consejos: No utilice mucho aceite en la  
sartén pues la masa contiene grasa que evita que se pegue la masa. Y si no se  
logra una buena textura de la masa, se le puede agregar un chorrito de agua, pero  
muy poco, esto suele suceder cuando la harina ha estado guardada durante mucho  
tiempo.

## **ii. Hornado**

### **TABLA N.- 17**

HORNADO			FECHA:2012-03-07	
			# PAX: 3	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pierna de cerdo	Kg	1	5,5	5,5
Ajo	Uni.	20	0,02	0,4
Sal	Gr	90	0,35	0,35
Pimienta	Gr	45	0,15	0,15
Comino	Gr	30	0,15	0,15
Cerveza	MI	1000	1,25	1,25
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35
Achiote	MI	15	0,35	0,35
<b>Técnica:</b> Hervido, reducción, Corte brunoise.		<b>COSTO VARIABLE</b>		8,5
		<b>5 % VARIOS</b>		0,43
		<b>COSTO TOTAL</b>		8,93
		<b>COSTO X PAX</b>		2,98

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Esta preparación se lo realiza en ocasiones especiales o únicamente en los días de feria para su expendio. En el sector se lo prepara en horno de leña y la leña tiene que ser de eucalipto lo cual aporta cualidades olfativas a la preparación.

### Preparación:

Limpiar la pierna y con la ayuda de un cuchillo fino, hacerle unas incisiones profundas y abrirlas lo más posible sin dañarle la forma. Marinar con la sal, la pimienta y el comino, y untar toda la pierna, así como en las incisiones. Repetir la operación utilizando los ajos picados finamente en brunoise.

Dejar la pierna en el frigorífico 24 horas. Agregar la cerveza, y volver a llevar al frigorífico durante 2 días más. Remover cada 6-8 horas. Calentar el horno y meter la pierna con todo su jugo durante 30 minutos para que se concentren los aliños. Sacar la carne del horno y bañarla con abundante achiote derretido en manteca de cerdo. Introducir el achiote también en los orificios abiertos con el cuchillo. Llevarla nuevamente al horno y asarla volteándola varias veces hasta que esté bien cocida y dorada. Generalmente la cocción se demora entre 2 y 4 horas. Nota: Antes de sacar la pierna del horno, se debe rociar con agua muy fría para que el cuero se reviente y se puede acompañar con mote cocido.

### **iii. Cuy Asado**

**TABLA N.- 18**

<b>CUY ASADO</b>			<b>FECHA: 2012-03-</b>	
			<b># PAX: 2</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Cuy	Gr	2270	3	3
Papas cocidas	Gr	908	2,5	2,5
Cebolla blanca	Uni.	2	0,15	0,3
Ajos	Uni.	2	0,03	0,06
Salsa de maní	MI	50	0,75	0,75
Hojas de lechuga	Uni.	5	0,25	0,25
Sal	Gr	10	-	-
Pimienta	Gr	10	-	-
Comino	Gr	10	-	-
<b>Técnica:</b> Hervido, reducción, Corte brunoise.			<b>COSTO VARIABLE</b>	6,86
			<b>5 % VARIOS</b>	0,34
			<b>COSTO TOTAL</b>	7,2
			<b>COSTO X PAX</b>	3,6

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.


**Nota.-** En el sector se lo prepara en horno de leña y la leña tiene que ser de eucalipto lo cual aporta cualidades olfativas a la preparación se lo encuentra en la parroquia El Altar de preferencia en el complejo turístico EL ojo del fantasma todos los domingos.

### **Preparación:**

Lavar el cuy sacándole las vísceras, marinar con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas. Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y ají.

#### **iv. Caldo de Pollo**

**TABLA N.- 19**

<b>CALDO DE GALLINA</b>			<b>FECHA: 2012-03-07</b>	
			<b># PAX: 4</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Presas de gallina	Uni.	4	1,25	5
Arroz	Gr	75	0,25	0,25
Papas	Gr	227	0,6	0,6
Cebolla blanca	Uni.	4	0,15	0,6
Cebolla colorada	Uni.	2	0,15	0,3
Ajo	Uni.	3	0,03	0,09
Achiote	Ml	30	0,35	0,35
Sal	Gr	10	-	-
Pimienta	Gr	10	-	-
Comino	Gr	10	-	-
<b>Técnica:</b> Hervido, reducción, Corte brunoise.		<b>COSTO VARIABLE</b>		7,19
		<b>5 % VARIOS</b>		0,36
		<b>COSTO TOTAL</b>		7,55
		<b>COSTO X PAX</b>		1.88

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Nota**

Este tipo de preparación era consumido en ocasiones especiales o únicamente lo realizaban las personas los fines de semana para el expendio en las ferias del mercado.

**Preparación:**


Poner a hervir agua con un refrito hecho con los aliños indicados. Cuando esté hirviendo colocar las presas hasta que se ablanden, después añadir el arroz lavado y poner las papas cortadas en pedazos. Servir la sopa bien caliente.

## **Historia**

Con la llegada de los españoles a territorio Andino surge el conocimiento de la gallina en sí, cabe recalcar que en el territorio ya se conocía del consumo de aves como pájaros y sus derivados como aves, considerando estos antecedentes las características de cocción no ha variado mucho la técnica de cocción sigue siendo las mismas el hervido y lo que ha cambiado son sus complementos en el momento de la preparación o tal vez el servido de los platos a diferencia que en la antigua Grecia consumían aves con todo plumas.

## **v. Caldo de Patas**

**TABLA N.- 20**

<b>CALDO DE PATAS</b>			<b>FECHA: 2012-03-07</b>	
			<b># PAX: 4</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Pata de res	Gr	1362	4,5	4,5
Cebolla blanca	Uni.	2	0,15	0,3
Mote	Gr	227	0,5	0,5
Orégano	Gr	15	0,15	0,15
Maní en pasta	Gr	30	0,45	0,45
Leche	MI	250	1	1
Culantro	Gr	15	0,15	0,15
<b>Técnica:</b> Hervido, reducción, Corte brunoise.		<b>COSTO VARIABLE</b>		7,05
		<b>5 % VARIOS</b>		0,35
		<b>COSTO TOTAL</b>		7,4
		<b>COSTO X PAX</b>		1,85

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.


**Nota**

Este tipo de preparación era consumido en ocasiones especiales o únicamente lo realizaban las personas los fines de semana para el expendio en las ferias del mercado.

Es una preparación típica del Cantón Penipe y se lo puede encontrar todos los domingos en el mercado central de la parroquia de Bayushig.

**vi. Historia y origen de los locros (papas, frejol, col, ocas)**

**TABLA N.- 21**

<b>LOCRO DE PAPA</b>			<b>FECHA: 2012-03-07</b>	
			<b># PAX: 2</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Papas chola	Gr	908	2,5	2,5
Queso fresco	Gr	75	0,5	0,5
Leche	MI	150	0,5	0,5
Huevo	Uni.	1	0,1	0,1
Cebolla blanca	Uni.	1	0,15	0,15
Orégano	Gr	10	0,1	0,1
<b>Técnica:</b> Corte brunoise, hervido, reducción.		<b>COSTO VARIABLE</b>		3,85
		<b>5 % VARIOS</b>		0,19
		<b>COSTO TOTAL</b>		4,04
		<b>COSTO X PAX</b>		2,02

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Nota**


Normalmente utilizada en el cantón como parte de su alimentación diaria.

**Preparación:**

Poner en agua hervida las papas, dejar un momento hasta que salga la espuma blanca y retirarla, luego poner la cebolla blanca picada en brunoise y una pizca de aceite dejar hervir hasta que la papa este bien cocinada, de allí agregar la sal, la mitad de la leche, y la otra mitad batir con el huevo y soltarlo en el locro, para continuar con el queso, el achiote, y el orégano. Dejar el último hervor y servirlo. Acompañar con aguacate.

**TABLA N.- 22**



LOCRO DE FREJOL			FECHA: 2012-03-07	
			# PAX: 2	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Papas chola	Gr	454	2,5	2,5
Queso fresco	Gr	75	0,5	0,5
Leche	MI	150	0,5	0,5
Huevo	Uni.	1	0,1	0,1
Cebolla blanca	Uni.	1	0,15	0,15
Orégano	Gr	10	0,1	0,1
Frejol	Gr	454	0.50	0.50
<b>Técnica:</b> Corte brunoise, hervido, reducción.		<b>COSTO VARIABLE</b>		4.35
		<b>5 % VARIOS</b>		0,21
		<b>COSTO TOTAL</b>		4,56
		<b>COSTO X PAX</b>		2,28

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Utilizado normalmente para el uso diario como parte de su alimentación se lo acompaña con mote o también maíz tostado.

### Preparación:

Se escoge el frejol Rojo tierno normalmente utilizado para este tipo de preparación, similar al locro de papa se realiza un refrito de ajo cebolla blanca repicado y puesto al sartén con manteca de chanco y achote. Mesclamos todos estos ingredientes en una olla con agua hirviendo y agregamos para hasta que se deshaga la papa, agregar leche y sal al gusto.

**TABLA N.- 23**

LOCRO DE COL			FECHA: 2012-03-07	
			# PAX: 2	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Papas chola	Gr	454	2,5	2,5
Queso fresco	Gr	75	0,5	0,5
Leche	MI	150	0,5	0,5
Huevo	Uni.	1	0,1	0,1
Cebolla blanca	Uni.	1	0,15	0,15
Orégano	Gr	10	0,1	0,1
Col verde	Uni	1	0.50	0.50
Ajo	Uni	4	0.20	0.20
Habas	Gr	200	0.50	0.50
<b>Técnica:</b> Corte brunoise, hervido, reducción.		<b>COSTO VARIABLE</b>		5.50
		<b>5 % VARIOS</b>		0,25
		<b>COSTO TOTAL</b>		5.75
		<b>COSTO X PAX</b>		2,87

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Este tipo de sopas se los consumía en su forma de nutrición diaria conjunto con el mote con cascara o el maíz tostado.

### Preparación:

Se pone a cocinar la col después agregamos un refrito con cebolla blanca ajo orégano con yerbas frescas como perejil o culantro mezclamos las preparaciones cuando ya se haya cocinado la col ponemos papas y habas peladas.

Dejar reducir hasta que tome consistencia y servir. Este tipo de preparación se lo acompaña con mote.

**TABLA N.- 24**

LOCRO DE OCAS			FECHA: 2012-03-07	
			# PAX: 2	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Papas chola	Gr	454	2,5	2,5
Queso fresco	Gr	75	0,5	0,5
Leche	MI	150	0,5	0,5
Huevo	Uni.	1	0,1	0,1
Cebolla blanca	Uni.	1	0,15	0,15
Orégano	Gr	10	0,1	0,1
Ajo	uni	4	0.20	0.20
Ocas	Gr	200	2.00	2.00
<b>Técnica:</b> Corte brunoise, hervido, reducción.		<b>COSTO VARIABLE</b>		6.05
		<b>5 % VARIOS</b>		0,3
		<b>COSTO TOTAL</b>		6.35
		<b>COSTO X PAX</b>		3.17

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Este tipo de preparación se utiliza como parte de su alimentación diaria los antiguos inclusive hacían endulzar las ocas era una forma de consumirlas crudas únicamente dejándolas en el sol para después poder llevarlas consigo a donde fueran.

### Preparación:

Pelar las ocas poner a cocinar junto con las papas cuando el agua haya hervido, hacer un refrito de ajo cebolla blanca y yerbas frescas como culantro y perejil.

Mesclar el refrito en la cocción de las papas con las ocas agregar leche batida con huevo y sal al gusto.


### vii.Historia y origen de la chicha

Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos.

### **En Ecuador**

La chicha en el Ecuador se consume principalmente en la serranía y Amazonía ecuatoriana, sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la costa. La chicha bebida típica de las comunidades indígenas, quienes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones como las de la mama negra y el Carnaval y otras. Generalmente se toma a temperatura ambiente, en vasos plásticos o "chilpe" que se busca tengan la forma de los keros de origen prehispánico. La chicha ecuatoriana se la hace a partir de la fermentación del maíz, quinua, arroz, cebada o harina acompañados de panela o azúcar común. Así también, frutas de la región como el tomate de árbol, mora, piña, palma de Chonta, taxo y naranjilla son utilizados como ingredientes y con hierbas aromáticas, en algunos casos. Generalmente, se la deja fermentar por periodos que van de tres a veinte días. También la beben los indígenas de la Amazonía, como los Shuar y los kichwa, para reponer fuerzas después de cazar o pescar. La preparación de la chicha es tarea de las mujeres.

### **TABLA N.- 25**

CHICHA DE JORA			FECHA: 2012-03-07	
			# PAX: 8	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Maíz de jora	Gr	1000	3	3
Cebada	Gr	1000	2,5	2,5
Agua	MI	10000	1,1	1,1
Clavo de olor	Gr	30	0,45	0,45
Azúcar	Gr	454	0,45	0,45
<b>Técnica:</b> Destilado y fermentado.		<b>COSTO VARIABLE</b>		7,5
		<b>5 % VARIOS</b>		0,38
		<b>COSTO TOTAL</b>		7,88
		<b>COSTO X PAX</b>		0.98

FUENTE: El Investigador

ELABORADO POR: Guanga, W.

**Nota.**-Esta preparación es de origen ancestral autóctono del Cantón Penipe se utilizó como bebida alcohólica utilizada como remedio casero y también para festejo de determinadas fechas del año para reuniones sociales.

**Preparación.**-Tostar en una sartén limpia y sin grasa la cebada y el maíz de jora. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale otros 5 litros de agua, dejando hervir por una hora y media más. Una vez frío, añadir azúcar al gusto y colarlo en un tamiz o colador. Colóquelo en una vasija o jarra (de arcilla si fuera posible) dejándolo fermentar, entre cuatro y seis, días.

#### viii.Elaboración casera de licor de manzana

La elaboración casera de licor de manzana resulta mucho más sencilla de lo que crees. Y tan deliciosa como esperas. Obtendrás un licor de frutas fresco, sabroso, ligero que es ideal para beberlo después de las comidas.

Para la elaboración artesanal de licor de manzana, precisas de los siguientes elementos:

- Medio litro de alcohol etílico
- Medio litro de agua
- Medio kilo de azúcar
- Seis manzanas verdes o rojas (según preferencia)
- Una vaina de vainilla o algunas gotas de esencia

Debes colocar en un recipiente de cristal hermético a macerar las manzanas, con la vaina de vainilla y el alcohol. No peles las manzanas, ya que en la piel tienen muchas de sus mejores propiedades. Eso sí, quita las semillas y otras impurezas que pueda llegar a tener. Deja reposando esta mezcla por, al menos, 10 o 15 días. A continuación prepara el almíbar con el agua y el azúcar hirviendo por el tiempo necesario hasta que tome la consistencia indicada. Es importante que tenga la misma proporción de agua que de azúcar. Te quedará un almíbar más bien espeso. Filtra el alcohol de la manera tradicional, con un filtro de papel o un colador fino y mezcla con el almíbar. Embotella y deja descansar la mezcla por otros 10 o 15 días más, removiendo cada tanto si fuera necesario. Obtendrás, de esta manera, una de las mejores recetas de licor de manzana que existen.

#### **TABLA N.- 26**

VINO DE MANZANA			FECHA: 2012-03-07	
			PESO: 1Lt.	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Manzana	Gr	1000	1.00	1.00
Puntas	Gr	1000	2,5	2,5
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45
Técnica: Destilado y fermentado.		COSTO VARIABLE		3.95
		5 % VARIOS		0.19
		COSTO TOTAL		4.14

FUENTE: El Investigador

ELABORADO POR: Guanga, W.

**Nota.-**Dejar reposar esta preparación mínimo un año mientras más tiempo tarde en el consumo mejor será el valor olfativo y gustativo de este vino este tipo de licor es autóctono de la parroquia San Antonio de Bayushig, existen personas que aún conservan las técnicas ancestrales de preparación de este licor se lo puede encontrar en esta localidad en la tienda de la señora Transito la cual venderá gustosa a propios y visitantes.

### Preparación autóctona

Rallar la manzana (delicia) poner a cocinar la manzana rallada con cascara, una vez cocinada poner a macerar la preparación mezclando con las puntas (puro). Una vez frío, añadir azúcar y colocarlo en un tamiz o colador, colocar en un perol de barro o en un barril de madera.

### ix.Historia del vino

La primera referencia que ha llegado hasta nuestros días acerca del vino nos remonta al Antiguo Testamento y concretamente a Noé, cuando plantó viñedos en el arca y se produjo la primera borrachera de la historia. Pero las primeras referencias documentadas nos llevan a la antigua Grecia, donde se bebía mezclado con agua y se conservaba en pellejos de cabra.

Lo primero que hay que decir es que el vino, a lo largo de la historia, ha estado muy bien considerado por la alta sociedad, siendo testigo imprescindible en cualquier acontecimiento o banquete de importancia y alrededor de él se han firmado los grandes tratados y acontecimientos históricos.


Ya en Egipto, Grecia y Roma se adoraba a Dioniso o Baco (dios de los viñedos) y en la Biblia nos hablan de la última cena de Jesús, representando con él su sangre. Sabemos que en China, hace 4.000 años, ya conocían el proceso de fermentación de la uva, y que en Egipto, en el siglo IV a.C. ya conocían la viticultura. Julio César fue un gran apasionado del vino y lo introdujo por todo el imperio romano.

En España fueron los romanos los que plantaron los primeros viñedos, y sus cuidados fueron adjudicados en la mayor parte de las veces a los clérigos, ya que la demanda para la Comunión en la Iglesia era muy importante.

Es a Carlomagno a quien se atribuye la creación de grandes plantaciones de viñedos a lo largo de su imperio.

#### **TABLA N.- 27**



VINO DE CLAUDIA			FECHA: 2012-03-07	
			PESO: 1Lt.	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Claudia	Gr	1000	1.00	1.00
Puntas	Gr	1000	2,5	2,5
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45
<b>Técnica:</b> Destilado y fermentado.		<b>COSTO VARIABLE</b>		3.95
		<b>5 % VARIOS</b>		0.19
		<b>COSTO TOTAL</b>		4.14

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Este tipo de licor se lo utiliza en determinadas fechas para festejar santos, cumple años o algún tipo de festividad, es propia del sector de Bayushig y se lo puede encontrar en la tienda de la señora Transito junto a la iglesia del barrio el quinche. Características del vino de Claudia, mientras más tiempo se deja la fruta que se concentre el trago mayor es el añejamiento y por consiguiente es más apetecido en el mercado porque mejoran sus características gustativas y olfativas.

### Preparación autóctona

Se lo pica finamente y se agrega en el trago (agua ardiente) traída generalmente del Puyo y se lo deja varios meses para que se concentre el sabor y lograr el objetivo deseado.

### x.Historia y origen de los dulces


Hace siglos, no tantos, no se conocía el azúcar y sí la miel de abeja, que se utilizaba para preparaciones dulces en determinadas épocas. Por ejemplo, en tiempos de Jesucristo, los panaderos eran a la vez pasteleros y utilizaban la miel como ingrediente principal de sus recetas combinadas con diversos frutos secos. Así, en la Biblia y en el Corán hay numerosas citas de la miel y de los frutos secos, que combinados y elaborados convenientemente daban lugar a ricos postres.

### **El desarrollo de la pastelería y la confitería en el mundo**

En un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero probablemente venga de Nueva Guinea, dónde hace 8.000 años ya se utilizaba como planta de adorno en los jardines. También se cortaba y masticaba por su sabor agradable. Desde allí se extendió su cultivo y consumo por numerosas islas del sur del Pacífico, llegando hasta la India, dónde diez siglos antes del comienzo de la era cristiana empezó a cultivarse, obteniéndose a partir de ella una miel de caña que sustituyó a la miel de abeja en la elaboración de dulces.

Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas. Pero fue en Persia, unos quinientos años A.C, cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido.

### **TABLA N.- 28**

DULCE DE ZAPALLO			FECHA: 2012-03-07	
			PESO: 1Lt.	
			10 PAX	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Zapallo	Gr	1000	1.00	1.00
Leche	Ml	500	0.75	0.75
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45
Panela	Gr	50	0.20	0.20
<b>Técnica:</b> Hervido y reducción.		<b>COSTO VARIABLE</b>		2.4
		<b>5 % VARIOS</b>		0.12
		<b>COSTO TOTAL</b>		2.52
		<b>COSTO X PAX</b>		0.25

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Para este tipo de dulce se escoge el zapallo maduro no se recomienda este dulce antes del desayuno puesto que es coliquiento y se lo consume más las personas mayores.

### Forma de preparación autóctona

Pelar el zapallo la parte exterior de tal forma que nos quede el interior amarillo, después colocamos a cocinar el zapallo en agua hirviendo durante 10 minutos más o menos hasta que se haya cocinado bien el zapallo, después de que el zapallo este bien cocido ponemos el zapallo en un cedazo grande de tal forma que aplastando quede solo el néctar del zapallo, aparte en una olla a fuego lento ponemos el néctar del zapallo agregamos leche azúcar o panela dejamos reducir y estará listo el dulce de zapallo.

**TABLA N.- 29**

<b>DULCE DE MORA</b>					
			<b>FECHA:</b> 2012-03-07		
			<b>PESO:</b> 1lt		
			10		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	
Mora	Gr	1000	2.00	2.00	
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45	
Panela	Gr	50	0.20	0.20	
Agua	MI	500	0.50	0.50	
<b>Técnica:</b> Hervido y reducción.			<b>COSTO VARIABLE</b>		3.15
			<b>5 % VARIOS</b>		0.16
			<b>COSTO TOTAL</b>		3.31
			<b>COSTO X PAX</b>		0,33

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.


### Nota

Es importante escoger las moras más maduras de preferencia negras para este tipo de preparación.

### Forma de preparación autóctona

Primero lavamos las moras sacando todo lo que sean excesos como los rabos después colocamos en una sartén con agua agregamos azúcar según el tanto de mora que se ha empleado haciendo una relación de 3 a 1 3 tazas de mora 1 de azúcar, dejar reducir hasta que tome consistencia.

**TABLA N.- 30**

DULCE DE HUALICÓN			FECHA: 2012-03-07	
			PESO: 1Lt.	
			10 PAX	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Hualicón	Gr	1000	2.00	2.00
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45
Panela	Gr	50	0.20	0.20
Agua	ml	500	0.50	0.50
Leche	ml	500	0.75	0.75
<b>Técnica:</b> Hervido y reducción.		<b>COSTO VARIABLE</b>		3.90
		5 % VARIOS		0.19
		<b>COSTO TOTAL</b>		4.09
		<b>COSTO X PAX</b>		0.41

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Es importante escoger los frutos más maduros y de preferencia cocerlos en una olla de barro a fuego lento.

### Forma de preparación autóctona

Se lo prepara de la siguiente forma. Extraer el néctar del hualicón partiéndolo en la mitad después colar el néctar en un cedazo fino se coloca el néctar puro en una cacerola de barro a fuego lento se agrega leche y azúcar mesclar hasta que tome consistencia dejando reducir hasta que no haya nada grumoso tanto el azúcar como el hualicón.

**TABLA N.- 31**

<b>DULCE DE HIGO</b>			<b>FECHA: 2012-03-07</b>		
			<b>PESO: 1Lt.</b>		
			10 PAX		
			<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>
Higos	Gr	1000	2.00	2.00	
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45	
Panela	Gr	50	0.20	0.20	
Agua	MI	500	0.50	0.50	
<b>Técnica:</b> Hervido y reducción.			<b>COSTO VARIABLE</b>		3.15
			5 % VARIOS		0.16
			<b>COSTO TOTAL</b>		3.31
			<b>COSTO X PAX</b>		0.33

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Escoger los higos más maduros para este tipo de preparación.

### Forma de preparación autóctona

Colocamos los higos en una olla con agua hirviendo dejar que hierva los higos por lo menos una hora después ponemos canela y clavo de olor un poco de azúcar blanco según el dulce deseado.

**TABLA N.- 32**

DULCE DE MANZANA			FECHA: 2012-03-07	
			PESO: 1Lt.	
			10 PAX	
			INGREDIENTES	UNIDAD
Manzana	Gr	1000	2.00	2.00
Azúcar	Gr	454	0.45	0.45
Panela	Gr	50	0.20	0.20
Agua	MI	500	0.50	0.50
<b>Técnica:</b> Hervido, reducción y tamisado.			<b>COSTO VARIABLE</b>	3.15
			<b>5 % VARIOS</b>	0.16
			<b>COSTO TOTAL</b>	3.31
			<b>COSTO X PAX</b>	0.33

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

En la manzana hay un tipo especial de manzana con el que se prepara este producto se llama la manzana Tortera.

### Forma de preparación autóctona

Se escoge las más maduras se les saca el rabo y el corazón se pone la misma cantidad de agua con la cantidad de manzana que se va a utilizar de tal forma que quede al ras de la olla el agua con las manzanas se hace hervir hasta que se cocinen las manzanas. Una vez que ya estén cocidas las manzanas se pone en una olla de bronce esta preparación para que no se tienda a hacer negro el dulce.

Agregar panela y azúcar según el dulce deseado.

### xi.Historia de las sopas y caldos

Es muy posible que en las primeras preparaciones culinarias humanas fueran remojados en agua con ingredientes culinarios molidos: algo similar a gachas, o migas. Las sopas de pan fueron muy probablemente un alimento básico de las diversas culturas culinarias mediterráneas y europeas en general.

La palabra sopa –al igual que sus cognatos *sop*, *soup* en inglés, *soupe* en francés, *zuppa* en italiano o las sopas españolas, procede del germánico occidental *suppa* que se refería a una rebanada de pan sobre la que se vertía un caldo. Fue posteriormente latinizado en *suppa*, en torno a los años 500 d. C., conservando su sentido original. A lo largo de la Edad Media pasó a definir a la vez los trozos de pan que se cortaban para remojar en un caldo, y el mismo caldo o líquido que se espesaba con pan.

### **Características**

Las sopas toman su nombre de los ingredientes empleados, con propiedades nutricionales y saporíferas características: sopa de pescado, sopa juliana, sopa de espárragos, sopa de arracacha, etcétera. Suelen incorporar productos locales que están al alcance de la mayoría, como en el caldo del "Sancocho", de diversas gastronomías como la de República Dominicana o Andalucía (España), que se prepara con carnes, plátanos, patatas, vegetales y ajos, pero sin fideos.

### **TABLA N.- 33**



COLES YUYU			FECHA:2012-03-07	
			# PAX: 6	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Col	Kg	1	1,00	1,00
Ajo	Uni.	20	0,02	0,4
Sal	Gr	90	0,35	0,35
Pimienta	Gr	45	0,15	0,15
Comino	Gr	30	0,15	0,15
Queso	Gr	1000	2,50	2,50
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35
Achiote	MI	15	0,35	0,35
Cebolla blanca	Atado	1	0,50	0,50
Lengua	Gr	500	1,00	1,00
Corazón	Gr	500	1,00	1,00
Hígado	Gr	500	1,00	1,00
<b>Técnica:</b> Blanqueado, hervido, brunoise.		<b>COSTO VARIABLE</b>		8,4
		<b>5 % VARIOS</b>		0,42
		<b>COSTO TOTAL</b>		8,82
		<b>COSTO X PAX</b>		1,47

FUENTE: El Investigador

ELABORADO POR: Guanga, W.

**Nota.-** Es una sopa que se realizaba por los antepasados podía ser por algún tipo de evento especial como siembras o fiestas en la que se tenía que dar de comer a bastantes personas con el pasar de los tiempos se ha perdido un poco el interés en la preparación de esta receta sin embargo aún hay personas que si las realizan en ocasiones especiales en el cantón Penipe en la parroquia La Candelaria.


### Forma de preparación autóctona

Realizar un refrito el cual contiene perejil, orégano, hierba buena cebolla blanca y ajo. Después se fríe los pepazos ya cocidos del tripero de la res en este refrito.

Por otra parte se coloca una olla suficientemente grande para la ocasión en la cual vamos a poner a cocinar col papas zanahoria.

Una vez que ya estén listas las dos preparaciones mezclamos dejamos hervir agregar sal al gusto y lista la preparación.

**TABLA N.- 34**

CARIHUARMY (SOPA DE MOROCHO)			FECHA:2012-03-07	
			# PAX: 4	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Morocho	Kg	1	2.00	2.00
Ajo	Uni.	20	0,02	0,4
Sal	Gr	90	0,35	0,35
Pimienta	Gr	45	0,15	0,15
Carne de Chanco	Gr	1000	2.50	2.50
Papa	Gr	1000	2.00	2.00
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35
Achiote	Ml	15	0,35	0,35
Cebolla blanca	Atado	1	0.50	0.50
<b>Técnica:</b> Brunoise, partido de morocho, hervido. Antes se partía el morocho con piedra de río.		<b>COSTO VARIABLE</b>		8.6
		<b>5 % VARIOS</b>		0.43
		<b>COSTO TOTAL</b>		9.03
		<b>COSTO X PAX</b>		2.25

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

**Nota.-** Normalmente utilizada como forma de alimentación diaria, la forma de preparar esta receta es la siguiente:

#### **Forma de preparación autóctona**

Dejar remojar una noche antes a la preparación el morocho partido lavar bien el morocho al día ya de la cocción poner a cocinar en agua hirviendo con carne de chanco después agregar a esta preparación el refrito de ajo, sal ,orégano y hierbitas frescas como culantro y perejil. Agregar también la col picada en cuadritos y papa. Sal al gusto, esta sopa se la sirve con cebolla blanca repicada y culantro.

**TABLA N.- 35**

<b>CALDO DE ESPINAZO. (Hueso del lomo de choncho)</b>			<b>FECHA:2012-03-07</b>	
			<b># PAX: 4</b>	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Espinazo	Kg	1	4.00	4.00
Ajo	Uni.	20	0,02	0,4
Sal	Gr	90	0,35	0,35
Pimienta	Gr	45	0,15	0,15
Zanahoria	Gr	100	0.25	
Papa	Gr	1000	2.00	2.00
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35
Achiote	MI	15	0,35	0,35
Cebolla blanca	Gr	50	0.50	0.50
<b>Técnica:</b> Hervido, blanqueado.		<b>COSTO VARIABLE</b>		8.35
		<b>5 % VARIOS</b>		0.41
		<b>COSTO TOTAL</b>		8.76
		<b>COSTO X PAX</b>		2.19

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Este tipo de preparación es normalmente utilizada como parte de una dieta diaria muy sustancial tiene una similar preparación a las demás sopas a continuación detallaremos como se lo prepara.

### Forma de preparación autóctona

Colocar una olla a hervir agua, por otro lado se realiza un refrito con orégano hierba buena cebolla blanca y ajo cuando el agua este hirviendo se coloca el espinazo del choncho troceado hasta que hierva bien se agrega el refrito y dejar hervir cuando ya esté cocido el hueso echamos a la preparación las papas y zanahoria hasta que se cocinen. Tiempo de cocción aproximadamente 2 horas.

Todos estos tipos de caldos se servían y se sirven hasta el día de hoy con cebolla blanca y culantro.

**TABLA N.- 36**

<b>CALDO DE 31</b> <b>(sopa de vísceras de res)</b>			<b>FECHA:2012-03-07</b>	
			<b># PAX: 4</b>	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Corazón	Kg	1	2,00	2,00
Hígado	Kg	1	2,00	2,00
Riñones	Kg	1	2,00	2,00
Tripas.	Kg	1	2,00	2,15
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35
Achiote	Ml	15	0,35	0,35
Cebolla blanca	Gr	50	0,50	0,50
Ajo	Unidad	5	0,20	0,20
Sal	Gr	90	0,35	0,35
Orégano	Gr	90	0,35	0,35
<b>Técnica:</b> Se realiza cortes en brunoise fino y hervido.			<b>COSTO VARIABLE</b>	
			<b>10,25</b>	
			<b>5 % VARIOS</b>	
			<b>0,51</b>	
			<b>COSTO TOTAL</b>	
			<b>10,76</b>	
			<b>COSTO X PAX</b>	
			<b>2,69</b>	

FUENTE: El Investigador  
 ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Este tipo de preparación es normalmente utilizada en ocasiones especiales o para la venta en ferias es muy sustancial tiene una similar preparación a las demás sopas a continuación detallaremos como se lo prepara.

### Forma de preparación autóctona

Se pone a cocinar todos los intestinos de la res una vez ya lavados con sal en grano y limón de igual forma que en los otros caldos se realiza el refrito de orégano hierba buena perejil cebolla y ajo, una vez ya cocidos estos insertamos en una olla suficiente grande para que se terminen de cocinar uniformemente mezclamos troceados ya las vísceras de la res en el caldo también mezclamos con el refrito dejamos que tome hervor con todo ya mezclado agregar sal y estará listo el caldo de 31. Tiempo estimado de la preparación 4 horas. Servir este caldo con cebolla blanca repicada y culantro.

**TABLA N.- 37**

<b>BOLAS DE MAÍZ(sopa)</b>			<b>FECHA:2012-03-07</b>		
			<b># PAX: 4</b>		
			<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>
Harina de maíz	Kg	1	2.00	2.00	
Ajo	Uni.	20	0,02	0,4	
Sal	Gr	90	0,35	0,35	
Pimienta	Gr	45	0,15	0,15	
Queso	Gr	1000	2.50	2.50	
Papa	Gr	1000	2.00	2.00	
Manteca de cerdo	Gr	30	0,35	0,35	
Achiote	MI	15	0,35	0,35	
Cebolla blanca	Atado	1	0.50	0.50	
Col	Unidad	1	0.50	0.50	
<b>Técnica:</b> De blanqueado del verde, papas en brunoise grueso.			<b>COSTO VARIABLE</b>		9.1
			<b>5 % VARIOS</b>		0.45
			<b>COSTO TOTAL</b>		9.55
			<b>COSTO X PAX</b>		2.38

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

## Nota

Este tipo de preparación normalmente se utilizó a diario para el almuerzo. Con el afán de aprovechar al máximo las bondades de la producción de maíz se realizaba el proceso del maíz primero el cual se dejaba secar en el sol después se escoge los mejores granos y se los hace coger un hervor en agua hirviendo se los cuele en un recipiente se deja secar por una noche al aire libre se lo muele hasta que quede como harina de maíz.

## Forma de preparación autóctona

La forma de preparar este tipo de caldo es la siguiente.

Con agua caliente y manteca de chanco hacemos una masa con la harina de maíz, siguiente realizamos una especie de hundimiento en la masa con el afán de introducir algún tipo de condumio se lo rellena con queso o de haber con fritadas de chanco.

Por otra parte se coloca en una olla a hervir agua no olvidar el refrito con orégano perejil, hierba buena y cebolla blanca. Introducir este refrito al agua hirviendo colocar en este procedimiento col picada en cuadritos pequeños con zanahoria.

Cuando este hirviendo ya cocida la col y la zanahoria introducir las bolas de maíz ya rellenas de queso o fritada en el caldo y dejar hervir hay que tomar en cuenta que una forma de revisar que las bolas estén bien cocidas es tapando la olla cuando se las introduce y al destapar ver si las bolas están ya flotando porque cuando aún no están cocidas permanecerán en el fondo de la olla. Agregar sal al gusto.

De igual forma se sirve este caldo con cebolla blanca repicada y culantro repicado. Se lo puede acompañar como típicamente los primeros que lo preparaban con un tazón de mote con cascara.

#### **TABLA N.- 38**

SOPA DE MACHICA (Polla-Ronca)			FECHA: 2012-03-07	
			# PAX: 2	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Machica	Gr	454	1.80	1.80
Papa	Gr	1000	2.00	2.00
Leche	MI	150	0,5	0,5
Huevo	Uni.	1	0,1	0,1
Cebolla blanca	Uni.	1	0,15	0,15
Orégano	Gr	10	0,1	0,1
<b>Técnica:</b> Se utiliza la técnica de licuado y hervido.		<b>COSTO VARIABLE</b>		3,85
		<b>5 % VARIOS</b>		0,19
		<b>COSTO TOTAL</b>		4,04
		<b>COSTO X PAX</b>		2,02

FUENTE: El Investigador  
ELABORADO POR: Guanga, W.

### Nota

Este tipo de preparación se lo utilizo como parte de la comida diaria hoy en día ya casi no se la prepara.

### Forma de preparación autóctona

En una sartén o en una olla de barro colocar la machica para tostarla agregamos dos o más cucharaditas de manteca de chancho según cuanto se vaya a preparar. Una vez ya tostada la machica colocamos en una olla con agua hirviendo dejamos coger consistencia agregamos sal y papas después mesclando la leche con el huevo echar cuando haya tomado ya un hervor la papa y estará lista la sopa de machica.

**TABLA N.- 39**

COLADA DE CAUCA(harina derivada del maíz)			FECHA: 2012-03-07	
			# PAX: 2	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Papa chola	Gr	908	2,5	2,5
Harina Cauca	Gr	454	0,5	0,5
Habas	Gr	200	0,5	0,5
Ajo	Uni.	1	0,1	0,1
Cebolla blanca	Uni.	1	0,15	0,15
Orégano	Gr	10	0,1	0,1
<b>Técnica:</b> Los cortes realizado son en brunoise fino, conjuntamente con la técnica del hervido.		<b>COSTO VARIABLE</b>		3,85
		<b>5 % VARIOS</b>		0,19
		<b>COSTO TOTAL</b>		4,04
		<b>COSTO X PAX</b>		2,02

FUENTE: El Investigador

ELABORADO POR: Guanga, W.

## Nota

Este tipo de preparación se utilizó para el consumo diario, para el almuerzo o merienda.

## Forma de preparación autóctona

En agua fría disolver el cauca, hacer un refrito de cebolla blanca, colorada, ajo y orégano. En una olla con agua hirviendo colocar el refrito y siguiente colocamos el cauca disuelto agregar papas y habas y dejar hervir hasta que tenga consistencia de colada

## IX.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS



1. **ANTROPOLOGÍA (CONCEPTO)**  
<http://www.liceus.com/cgi-bin/aco/ant/0101.asp>  
2011-05-23
2. **ANTROPOLOGÍA CULINARIA (CONCEPTO)**  
<http://vvizuite.lacoctelera.net/post/2009/07/22/antropologia-culinaria>  
2011-06-25
3. **GASTRONOMÍA (CONCEPTO)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>  
2010-12-10
4. **GASTRONOMÍA (HISTORIA)**  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>  
2010-12-14
5. **GASTRÓNOMO (CONCEPTO)**  
<http://www.gastronomiaycia.com/2008/11/28/gourmet-o-gastronomo/>  
2010-12-14
6. **GASTRONOMÍA ECUATORIANA (CONCEPTO)**  
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)  
2011-10-10
7. **COCINA ECUATORIANA (HISTORIA)**  
<http://www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023>  
2011-06-04
8. **REGIÓN SIERRA (CONCEPTO)**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Tradición>

2011-12-03

**9. CHIMBORAZO PROVINCIA**

<http://www.riobamba.gov.ec/>

2011-09-02

**10. RIOBAMBA CIUDAD**

<http://www.riobamba.gov.ec/>

2011-12-22

**11. RIOBAMBA UBICACIÓN**

<http://www.riobamba.gov.ec/>

2011-12-27

**12. RIOBAMBA (GASTRONOMÍA)**

<http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/riobamba.php>

2011-12-28

**13. PENIPE CANTÓN**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Penipe>

2011-11-09

**14. PENIPE (GASTRONOMÍA) 2011-01-04**

<http://www.diariolosandes.com.ec>

**15. GUÍA DE BIENES CULTURALES DEL ECUADOR PENIPE**

<http://www.inpc.gob.ec/componet/content/article/65>

**X.ANEXOS**

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

**ENCUESTA APLICADA A LOS PROPIETARIOS DE RESTAURANTES DEL**  
**CANTÓN PENIPE**

**OBJETIVO:** Determinar el conocimiento de la antropología culinaria del sector.

1. ¿Conoce usted en general que existen ciertas tradiciones y costumbres gastronómicas en determinadas fechas en el Cantón Penipe?

Si Conozco	<input type="checkbox"/>
No Conozco	<input type="checkbox"/>
No sé del Tema	<input type="checkbox"/>

2. ¿Conoce o tiene idea de que es el significado cultural de las preparaciones gastronómicas?

Conozco Mucho	<input type="checkbox"/>
Conozco Poco	<input type="checkbox"/>
No sé del Tema	<input type="checkbox"/>

3. ¿Conoce de las técnicas de cocción que antiguamente se utilizaban para elaborar las preparaciones gastronómicas?

Conozco Mucho	<input type="checkbox"/>
Conozco Poco	<input type="checkbox"/>
No Conozco	<input type="checkbox"/>

4. ¿Cuál de los productos expuestos piensa usted son autóctonos del Cantón Penipe?

Camote	<input type="checkbox"/>	Claudia reina	<input type="checkbox"/>
Poleo	<input type="checkbox"/>	Manzana	<input type="checkbox"/>
Col	<input type="checkbox"/>	Pera.	<input type="checkbox"/>
Zanahoria blanca	<input type="checkbox"/>		

5. ¿Cuenta con los ingredientes básicos para la elaboración de las preparaciones de los platos típicos del Cantón?

Siempre   
Casi Siempre   
Nunca

6. ¿Conoce usted los utensilios autóctonos utilizados para la elaboración de las preparaciones gastronómicas?

Conozco mucho   
Conozco poco   
No conozco

7. ¿Cuál es el plato más apetecido por los turistas que acuden al Cantón Penipe?

Tortillas asadas en piedra.	<input type="checkbox"/>	Hornado.	<input type="checkbox"/>
Caldo de gallina criolla.	<input type="checkbox"/>	Papas con cuy.	<input type="checkbox"/>
Caldo de pata.	<input type="checkbox"/>	Fritada con mote.	<input type="checkbox"/>

8. ¿Promueve o promovería los platos típicos que en el Cantón Penipe se preparan?

Siempre   
Casi siempre   
Nunca

9. ¿Considera usted que el costo de las preparaciones gastronómicas del Cantón es un factor para que los turistas asistan a consumir sus platos típicos?

Siempre   
Casi siempre   
Nunca

10. ¿Señale cuál de estas fechas piensa usted, es la que genera más demanda gastronómica?

Año Nuevo  
Carnaval  
Semana Santa

Día de los Difuntos  
Fiestas Cantonales

11. ¿Piensa usted que le hace falta promoción turística en el sector?

Mucha  
Poca  
No le Hace Falta

12. ¿Piensa usted que hace falta mayor apoyo por parte de las autoridades para difundir la gastronomía del Cantón Penipe?

Mucha  
Poca  
Nada

## XI. ANEXOS II

### CUADROS DE LA FAUNA DEL CANTÓN PENIPE DE ESPECIAS NATURALES.

## FLORA DE LA ZONA: ESPECIES REPRESENTATIVAS

Familia	Nombre Científico	Nombre Común
Myrtaceae	<u><i>Eugenia sp.</i></u>	Arrayán
Agavaceae	<u><i>Fourcroya gigantea</i></u>	Cabuya blanca
Meliaceae	<u><i>Cedrela montana.</i></u>	Cedro Andino (Cedrillo)
Asteraceae	<u><i>Braccharis sp.</i></u>	Chilca
Fabaceae	<u><i>Lupinus pubescens</i></u>	Chocho silvestre
Asteraceae	<u><i>Chuquiragua lancifolia</i></u>	Chuquiragua
Solanaceae	<u><i>Datura alba</i></u>	Guanto Blanco
Euphorbiaceae	<u><i>Euphorbia sp.</i></u>	Lechero
Fabaceae	<u><i>Galadendron punctatum</i></u>	Palo rosa
Rosaceae	<u><i>Polylepis incana</i></u>	Pantza
Rosaceae	<u><i>Heperomeles glabrata</i></u>	Pujín
Araliaceae	<u><i>Oreopanax equadorencis</i></u>	Pumamaqui
Budlejaceae	<u><i>Budleja incana</i></u>	Quishuar
Asteraceae	<u><i>Hypericum laricifolium</i></u>	Romerillo
Myrsinaceae	<u><i>Rapanea andina</i></u>	Samal
Asteraceae	<u><i>Taraxacum officinalis</i></u>	Taraxaco
Caprifoliaceae	<u><i>Sambucus nigra</i></u>	Tilo
Betulaceae	<u><i>Alnus jorullensis</i></u>	Aliso

## FLORA DE LA ZONA: ESPECIES ALIMENTICIAS

Familia	Nombre Científico	Nombre Común
Solanaceae	<u><i>Solanum tuberosum</i></u>	Patata
Convolvulaceae	<u><i>Ipomoea batata</i></u>	Camote
Poaceae	<u><i>Zea maíz</i></u>	Maíz
Rosaceae	<u><i>Malus domestica</i></u>	Manzana
Rosaceae	<u><i>Pyrus communis</i></u>	Pera
Rosaceae	<u><i>Prunus capulí</i></u>	Capulí
Rosaceae	<u><i>Pronus persica</i></u>	Durazno
	<u><i>Persea americana</i></u>	Aguacate
Apiaceae	<u><i>Daucus carota</i></u>	Zanahoria
Ruraceae	<u><i>Citrus limonum</i></u>	Limón

## FLORA DE LA ZONA: ESPECIES ORNAMETALES

Familia	Nombre Científico	Nombre Común
---------	-------------------	--------------

Solanaceae	<u><i>Datura arborea</i></u>	Guanto - Floripondio
Malvaceae	<u><i>Hibiscus roseus</i></u>	Cucardo
Scrophulariaceae	<u><i>Penlandii ssp penlandii</i></u>	Calceolaria
Euphorbiaceae	<u><i>Euphorbia pulcherrima</i></u>	Estrella de Panamá
Euphorbiaceae	<u><i>Euphorbia latatzi</i></u>	Lechero
Verbenaceae	<u><i>Lantana floral</i></u> <u><i>Lantana cámara</i></u>	Supirroza

#### FAUNA DE LA ZONA: ANIMALES MAMÍFEROS

Familia	Nombre Científico	Nombre Común
Mustelidae	<u><i>Mustela frenata</i></u>	Chucuri
Leporidae	<u><i>Sylvilagus brasiliensis</i></u>	Conejo silvestre
Didelphidae	<u><i>Marmosa robinsoni</i></u>	Raposa
Aviidae	<u><i>Cunicunus taczanowkii</i></u>	Sacha cuy
Muridae	<u><i>Orizomys sp.</i></u>	Ratón de monte

#### FAUNA DE LA ZONA: AVES

Familia	Nombre científico	Nombre común
Trochilidae	<u><i>Oreothochilus stella</i></u>	Colibrí Andino
	<u><i>Buteo magnirostris</i></u>	Gavilán
Accipitridae	<u><i>Geranoetus melanoleucus</i></u>	Guarro
Turdidae	<u><i>Turdus spp</i></u>	Mirlo
Columbidae	<u><i>Zenaida auriculata</i></u>	Tórtola

#### CALENDARIO FESTIVO SEGÚN FECHAS CIVICAS Y RELIGIOSAS DEL CANTÓN PENIPE.

LUGAR	FECHA	ORIGEN
<b>PENIPE CABECERA CANTONAL</b>	9 DE FEBRERO.	CIVICO CANTONIZACIÓN.
PENIPE	FEBRERO CARNAVAL	ORIGEN CULTURAL POPULAR.
PENIPE	4 DE OCTUBRE FIESTA DE SAN FRANCISCO.	ORIGEN RELIGIOSO.
PENIPE	25 DE DICIEMBRE PASES DEL DINO NIÑO.	ORIGEN RELIGIOSO
<b>PARROQUIA SAN ANTONIO DE BAYUSHIG</b>		
BAYUSHIG	1 DE ENERO	FIESTA DE AÑO NUEVO
BAYUSHIG	6 DE ENERO FIESTA DE LOS SANTOS INOCENTES	ORIGEN CULTURAL RELIGIOSO
BAYUSHIG	FEBRERO CARNAVAL	ORIGEN CULTURAL POPULAR.
BAYUSHIG	13 DE ABRIL, ANIVERSARIO DEL FESTIVAL DE LA MANZANA	ORIGEN POPULAR CULTURAL.
BAYUSHIG	30 DE MAYO FIESTA DE SAN FERNANDO	ORIGEN RELIGIOSO
BAYUSHIG	13 DE JUNIO SAN ANTONIO	ORIGEN RELIGIOSO.
BAYUSHIG	21 DE NOVIEMBRE, FIESTA DE LA VIRGEN DEL QUINCHE	ORIGEN RELIGIOSO.
BAYUSHIG	6 DE DICIEMBRE, ANIVERSARIO DE PARROQUIALIZACION.	DE ORIGEN CIVICO.
BAYUSHIG	17 DE DICIEMBRE, FIESTA DEL DIVINO NIÑO DEL BARRIO URDEZA.	DE ORIGEN RELIGIOSO.
BAYUSHIG	13 DE ABRIL, FIESTA DE LA CRUZ.	DE ORIGEN RELIGIOSO.
BAYUSHIG	25 DE DICIEMBRE PASE DEL DIVINO NIÑO	ORIGEN RELIGIOSO
BAYUSHIG	30 DE DICIEMBRE, AÑO VIEJO.	ORIGEN CULTURAL POPULAR.
<b>PARROQUIA SAN MIGUEL DE MATUS.</b>		
MATUS	20 DE MARZO, FIESTA DE SAN JOSE.	ORIGEN RELIGIOSO.
MATUS.	20 DE SEPTIEMBRE. SAN MIGUEL ARCANGEL.	ORIGEN RELIGIOSO.
MATUS	2 DE DICIEMBRE, PARROQUIALIZACION	ORIGEN CIVICO.
MATUS	25 DE DICIEMBRE, NAVIDAD	ORIGEN RELIGIOSO.
MATUS	24 DE MAYO, VIRGEN DE LA CARIDAD	ORIGEN RELIGIOSO.
Comunidad de Calshi.		
<b>PARROQUIA EL ALTAR.</b>		
EL ALTAR.	28 DE MARZO, ANIVERSARIO DE PARROQUIALIZACION	ORIGEN CIVICO.
EL ALTAR	30-31 DE MAYO SAN PEDRO Y SAN PABLO.	ORIGEN RELIGIOSO.
EL ALTAR	20 DE ABRIL FIESTA DE LA VIRGEN DE LA DOLOROSA	ORIGEN RELIGIOSO.
EL ALTAR, comunidad de palitahua.	2 DE NOVIEMBRE, FIESTA DEL CONSUELO.	ORIGEN RELIGIOSO.
Comunidad Pachanillay	20 DE ABRIL FIESTA DE LA VIRGEN DE LA DOLOROSA.	ORIGEN RELIGIOSO.
Comunidad de Utuñag.	CARNAVAL, FIESTA DE LA VIRGEN DE LA BALBANERA.	ORIGEN POPULAR-RELIGIOSO.
Comunidad de Asacucho.	20 DE MARZO, FIESTA DE SAN GREGORIO.	ORIGEN RELIGIOSO
Comunidad de Ayanquil.	20 DE JUNIO, FIESTA DE SANTA ANITA.	ORIGEN RELIGIOSO.
<b>PARROQUIA LA CANDELARIA.</b>		
LA CANDELARIA	2 DE FEBRERO, PARROQUIALIZACION	ORIGEN CIVICO
LA CANDELARIA	FEBRERO VIRGEN DE LA CANDELARIA	ORIGEN RELIGIOSO.
<b>PARROQUIA PUELA.</b>		
PUELA	29 SEPTIEMBRE, FIESTA DE SAN MIGUEL ARCANGEL	ORIGEN RELIGIOSO.

## HORARIO DE TRANSPORTE HACIA EL CANTÓN PENIPE DESDE RIOBAMBA.



Transporte	Hora	Destino
Bayushig	06:20 – 07:30 – 08:30 – 09:30 – 10:30 – 11:30 – 12:30 - 13:30 – 14:30 – 15:30 – 16:30 – 17:30 – 18:30 – 19:30	Penipe- Bayushig- Matus-Calshi

**Fotos.**

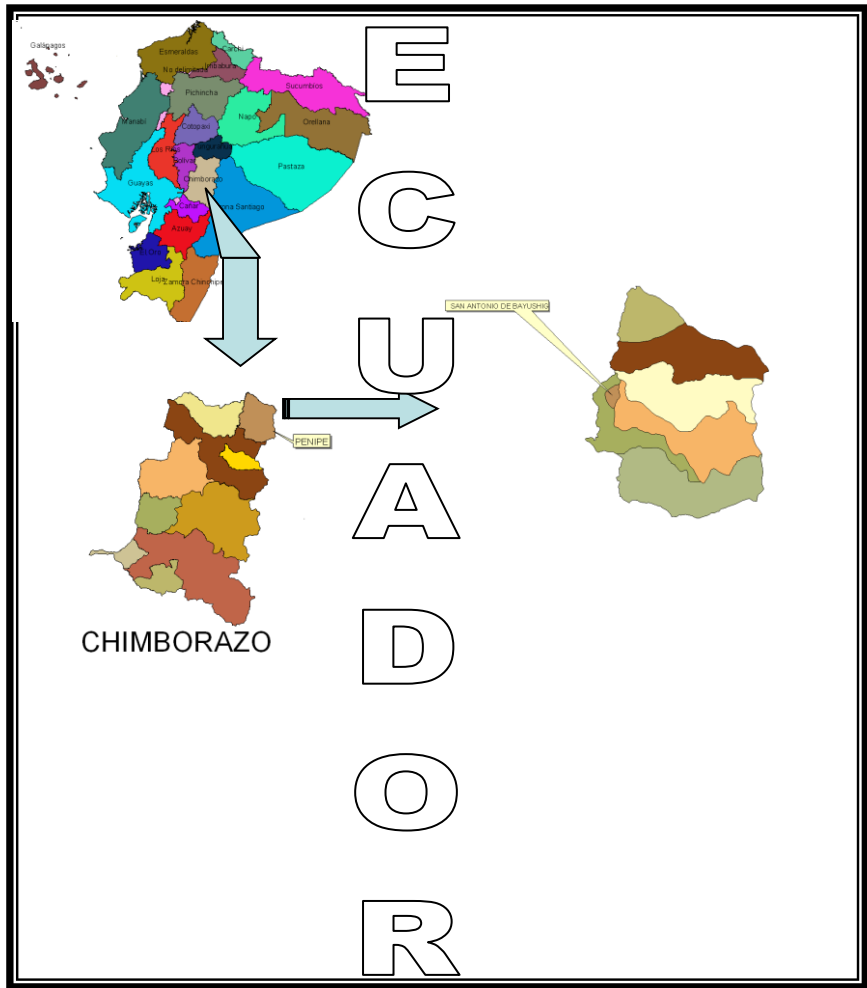


Gráfico del Cantón Penipe.



RIO MATUS





Paramo El Pongo.



FOTO FOGON DE LOS ABUELOS.





Pesca Deportiva.



RIO

PUELA



La Candelaria.



PAVA DE MONTE



Colibrí



Ave Silvestre.



Venado.



Fiestas Populares





Bayushig



