



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL
CANTÓN CHUNCHI, COMO PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL, 2015”**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografía

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: LORENA PAOLA VARGAS SALGUERO

TUTOR: LIC. ROGER PAREDES

Riobamba – Ecuador

2018

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

Lic. Roger Paredes Msc.

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. María Belén Bastidas Mgs

MIEMBRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Lorena Paola Vargas Salguero, con cedula de identidad 060463299-2 en calidad de estudiante de la Escuela de Gastronomía, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados. Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 12 de Abril del 218.

Lorena Paola Vargas Salguero

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento se dirige a quien ha forjado mi camino y me ha dirigido por el sendero correcto, a Dios, el que en todo momento está conmigo ayudándome a aprender de mis errores y a no cometerlos otra vez. Eres quien guía el destino de mi vida.

A mis padres por haberme forjado como la persona que soy en la actualidad; muchos de los logros se los debo a ustedes, en los que incluyo este, me formaron con reglas y ciertas libertades, pero al final de cuentas, me motivaron con constancia para alcanzar mis anhelos.

Agradezco todos los docentes que formaron parte de mi vida estudiantil gracias por sus conocimientos y enseñanzas a mi querida institución.

DEDICATORIA

Lleno de regocijo, de amor y esperanza, dedico mi tesis, a cada uno de mis seres queridos, quienes han sido mis pilares para seguir adelante.

Es para mí una gran satisfacción poder dedicarles a ellos, con mucho esfuerzo, esmero y trabajo me lo he ganado.

A mis padres Ángel Vargas y Piedad Salguero, porque ellos son la motivación de mi vida mi orgullo de ser lo que seré.

A mis hermanos Sandra y Ángel, porque son la razón de sentirme tan orgullosa de culminar mi meta, gracias a ellos por confiar siempre en mí.

A mi amado esposo Diego por su sacrificio y esfuerzo por darme la fuerza que necesitaba para poder culminar mi objetivo por estar siempre a mi lado.

A mis amados hijos Alison y Lionel por ser mi fuente de inspiración y motivación por ser mi motor de vida.

A mis hermanas no de sangre pero si de corazón Katty y Alexandra por ser esas amigas incondicionales que la vida nos regala gracias por estar siempre conmigo.

Y sin dejar atrás a toda mi familia y amigos por confiar en mí, gracias por ser parte de mi vida y por permitirme ser parte de su orgullo.

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de trabajo de titulación certifica que: El trabajo de investigación: Tipo Etnografía “REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN CHUNCHI, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015” de responsabilidad de la señorita LORENA PAOLA VARGAS SALGUERO, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Roger Paredes Msc.		
DIRECTOR DEL TRABAJO	_____	_____
TITULACION		
Ing. María Belén Bastidas Mgs	_____	_____
MIEMBRO DEL TRIBUNAL		
Ing. Inti Salto		
DOCUMENTALISTA	_____	_____

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE GRÁFICOS	ix
INDICE DE TABLAS	x
RESUMEN.....	xi
SUMMARY	xii
1 INTRODUCCIÓN	1
II OBJETIVOS.....	2
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	3
1.1 Marco referencial	3
1.1.1 Patrimonio	3
1.1.2 <i>Identidad cultural</i>	4
1.1.3 <i>Cultura</i>	5
1.1.4 <i>Arte culinario</i>	6
1.1.5 <i>Gastronomía</i>	6
1.1.6 <i>Etimología de Gastronomía</i>	6
1.1.7 <i>Definiciones de Gastronomía</i>	6
1.1.8 <i>Orígenes de la cultura Gastronómica</i>	7
1.1.9 <i>Cultura gastronómica Ecuatoriana</i>	8
1.1.10 <i>Tipos de gastronomía</i>	9
1.1.11 <i>Relación de la gastronomía</i>	10
1.1.12 <i>Historia de la gastronomía Ecuatoriana</i>	10
1.1.13 <i>Reseña histórica del cantón Chunchi</i>	12
1.1.14 <i>Gastronomía de Chunchi</i>	16

1.2 Marco legal	32
1.3 Marco conceptual	34
I HIPÓTESIS	35
CAPITULO II: METODOLOGÍA.....	36
2.1 LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	36
2.2 VARIABLES	37
2.2.1 Operacionalización.....	38
2.2.2 tipo y diseño de la investigación	39
2.2.3 Descripción de procedimientos.....	42
CAPÍTULO III: PROPUESTA.....	71
1 TEMA: CULTURA GASTRONOMICA DE CHUNCHI.....	71
BIBLIOGRAFÍA	
. ANEXOS	

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Localización de la población y muestra de estudio	36
Gráfico 2: Descripción de procedimientos.....	42
Gráfico 3: Sexo	45
Gráfico 4: Edad	46
Gráfico 5: Significado de plato típico o plato tradicional	47
Gráfico 6: Platos típicos.....	48
. Gráfico 7: Preparación de jugo de sal	50
Gráfico 8: Elaboración de jugo de sal.....	51
Gráfico 9: Calificación de la Gastronomía Tradicional del Cantón Chunchi	52
Gráfico 10: Plato tradicional preferido por los turistas	54
Gráfico 11: Fiestas tradicionales.....	55
Gráfico 12: Gastronomía típica en el Turismo.....	56
Gráfico 13: Bebidas Típicas.....	57
Gráfico 14: Revista Gastronómica para el desarrollo turístico del cantón.....	58

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: . Operacionalización de variables	38
Tabla 2: Número de adultos mayores encuestados de cada parroquia del cantón Chunchi.	42
Tabla 3: Determinación del sexo de los encuestados	45
Tabla 4: Determinación de la edad de los encuestados	46
Tabla 5: ¿Conoce usted el significado de plato típico o plato tradicional?.....	47
Tabla 6: . ¿Cuáles de los siguientes platos típicos considera usted que pertenece a vuestro cantón?	48
Tabla 7: ¿Conoce usted la forma de preparación del jugo de sal?	49
Tabla 8: ¿Sabe usted cuales de estos ingredientes se utilizan en la elaboración del jugo de sal?51	
Tabla 9: ¿Cómo califica usted a la Gastronomía Tradicional del Cantón Chunchi?.....	52
Tabla 10: ¿Sabe usted cual es el plato tradicional que prefieren los turistas al visitar el Cantón Chunchi?	53
Tabla 11: ¿Seleccione 3 fiestas tradicionales representativas del cantón Chunchi?	55
Tabla 12: ¿Cuánto considera usted que influye la gastronomía típica en el Turismo del Cantón?	56
Tabla 13: ¿Cuáles de las siguientes bebidas típicas considera usted que pertenece al cantón Chunchi?	57
Tabla 14: ¿Usted esta de acuerdo que se implemente una revista gastronómica dentro del cantón Chunchi con el propósito de fortalecer al desarrollo turístico?.....	58
Tabla 15: Codificación de los entrevistados	60

RESUMEN

El objetivo de este trabajo de titulación es realizar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Chunchi como patrimonio cultural inmaterial , para obtener información se utilizó una encuesta y la entrevista , aplicada al grupo de estudio del cantón Chunchi, los cuales permitieron documentar las costumbres , tradiciones culinarias, bebidas y platos típicos y tradicionales , además de los ingredientes principales y preparaciones, obteniendo los siguientes resultados en la encuesta : el 64,3 % de los habitantes conocen el significado del plato típico y tradicional y el 35,7% desconocen el significado de estos dos términos ; por otro lado el 90% conoce los ingredientes de las bebidas y el 2,8% no tienen conocimiento ; el 100% están de acuerdo con la implementación de una revista gastronómica dentro del cantón . Para concluir este trabajo de investigación, se documentó las costumbres, tradiciones y gastronomía típica y tradicional a través de una revista como Patrimonio Cultural , Inmaterial , en la cual constara los métodos y técnicas de preparación de los platos gastronómicos, con esta se pretende rescatar y conservar las tradiciones culinarias que mantenían los antepasados. La gastronomía de Chunchi además de ser variada es rica en proteínas, minerales, vitaminas y demás por ser productos de alto contenido nutricional producidos en sus localidades. Este es un valor agregado que hace de su existencia un factor altamente atractivo para difundirlo y documentarlo con sus costumbres y tradiciones. Se debe incentivar a investigadores el desarrollo de material especializado en el Cantón a fin de que pueda darse a conocer los atractivos y gastronomía existente, siendo este necesario para mejorar la afluencia de turistas y por ende dar a conocer las tradiciones culinarias del lugar.

PALABRAS CLAVES :< TECNOLOGIA Y CIENCIAS MEDICAS >, <GASTRONOMÍA>, <TRADICIONES CULINARIAS>, <COCINA TÍPICA>,<COCINA TRADICIONAL>, <CHUNCHI(CANTÓN)>.

SUMMARY

The objective of this degree work is to make a record of the culinary traditions of the Chunchi canton as Intangible Cultural Heritage, to obtain information a survey and interview was used, applied to the study group of the Chunchi canton, which allowed to document the customs, culinary traditions, drinks and typical and traditional dishes, in addition to the main ingredients and preparations, obtaining the following results in the survey: 64,3% of the inhabitants know the meaning of the typical and traditional dish and 35,7% are unaware of the meaning of these two terms; On the other hand 90% know the ingredients of the drinks and 2,8% have no knowledge; 100% agree with the implementation of a gastronomic magazine within the canton. To conclude this research work, customs, traditions and typical and traditional gastronomy were documented through a magazine such as Intangible Cultural Heritage, in which the methods and techniques of preparation of the gastronomic dishes, with this, is intended to rescue and conserve the culinary traditions maintained by the ancestors. The gastronomy of Chunchi, apart from being varied, is rich in proteins, mineral, vitamins, and others for being products with a high nutritional content, produced in their localities. This is an added value that makes its existence a highly attractive factor to disseminate and document it with its customs and traditions. Researchers should be encouraged to the development of the specialized material in the Canton so that the attractions and gastronomy existing can be made known, being this necessary to improve the influx of tourists and therefore to make known the culinary traditions of the place.

KEY WORDS: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, <CULINARY TRADITIONS> <TYPICAL COOKING>, <TRADITIONAL COOKING>, <CHUNCHI (CANTON)>.

1 INTRODUCCIÓN

Las tradiciones culinarias son una gran herencia como cultura general de sus rasgos de pueblo ya que por su variedad de comidas tradicionales y típicas hacen una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este cantón por eso debemos realizar un “Registro de las tradiciones culinarias del cantón Chunchi como patrimonio cultural inmaterial”, para que con el pasar del tiempo estas técnicas, métodos culinarios y platos tradicionales no se queden en el olvido y sigan perteneciendo a su cultura .

Es por ello que se debe conocer a fondo las tradiciones culinarias del cantón Chunchi, su influencia en la sociedad y el aporte cultural para que haya una recopilación de recetas propias del cantón para rescatar su valioso aporte en la gastronomía, ya que con el transcurrir del tiempo la tradición culinaria de este cantón se va perdiendo como patrimonio cultural inmaterial, con las nuevas tendencias gastronómicas se está perdiendo su identidad, ya que se están modificando la elaboración de los platos con nuevas técnicas y métodos culinarios.

Esta investigación tiene como propósito realizar un “ Registro de tradiciones culinarias del cantón Chunchi como patrimonio cultural inmaterial”, en la que se obtendrán beneficios muy importantes para el desarrollo del cantón y se dará a conocer sus técnicas, métodos y elaboración de los platos típicos que al ser difundidos podrán llegar a más personas, quienes serán parte del desarrollo económico y cultural del cantón, siendo beneficiarios directos los habitantes de esta localidad, para su progreso y sustento diario.

Debemos determinar los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un registro de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial para poder registrar todas las recetas, técnicas y métodos de los diferentes platos tradicionales del cantón Chunchi y así poder concluir toda la información adquirida con una revista donde quede evidencia del “Registro de tradiciones culinarias del cantón Chunchi como patrimonio cultural inmaterial”.

II OBJETIVOS

A. General

- ✓ Registrar las tradiciones culinarias del cantón Chunchi como patrimonio cultural inmaterial.

B. Específicos

- ✓ Determinar los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un registro de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial.
- ✓ Investigar las costumbres, tradiciones culinarias, gastronomía típica y tradicional del cantón Chunchi.
- ✓ Documentar las costumbres, tradiciones y gastronomía típica y tradicional a través de una revista como patrimonio cultural inmaterial.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1.1 Marco referencial

1.1.1 Patrimonio

Conjunto culturales y naturales de bienes, intangibles e tangibles, creados localmente donde una generación transmite, hereda con la intención de reguardar y extender agrandando dicha herencia. (DeCarti, 2007)

1.1.1.1 Patrimonio cultural

El patrimonio cultural es dinámico y subjetivo donde los objetos o bienes no intervienen si no depende de valores de la sociedad donde aportan a cada instante a la historia determinando que los bienes son los que debemos preservar y atesorar para el futuro.

Con agregación del concepto de valor cultural, la visión delimitada monumental y artística del patrimonio del siglo XIX va hacer resaltada en el siglo XX.

Muchos son los documentos internacionales donde refuerzan un enfoque profundo y plural del patrimonio cultural donde estiman aquellas existencias inmateriales y materiales explicativas y auténticas de las diferentes culturas, donde no son establecidas diferentes límites temporales, fundamentando así las formas de carácter tradicional, industrial, inmaterial, contemporáneo, subacuático y paisajes culturales para garantizar el importante valor patrimonial. (UNESCO, 2011)

1.1.1.2 Tipos de patrimonio

Hay diversas formas de sub - clasificarlo al patrimonio con el propósito de apilar los distintos tipos de bienes y así proporcionar su estudio y proceso.

- **Patrimonio Cultural:** Constituyen una herencia de un grupo humano donde refuerzan el sentido de comunidad con su identidad propia donde son observados como característicos ya sean intangibles y tangibles.
- **Patrimonio Cultural Natural:** Es una aproximación al patrimonio de una visión donde se redimensiona, siendo entendido como patrimonio integral ya que en América Latina es un continuo inseparable, tal es un término de una acelerada y destructible relación de los seres humanos y su medio.
- **Patrimonio Natural:** Es el continuo de bienes, riquezas naturales y ambientales donde la sociedad hereda de sus antecesores.
- **Patrimonio Natural Intangible:** Se desarrolla un nuevo concepto de patrimonio intangible acerca de la dimensión de crear natural. Un concepto muy recientemente de patrimonio intangible natural en plena investigación es que son aquellos elementos que no podemos tocar del entorno natural que adoptan para crear los diversos objetos naturales. (UNESCO, 2011)
- **Patrimonio Cultural Inmaterial:** Es contemporáneo, viviente y tradicional a un mismo tiempo no incluye solo tradiciones heredadas o retrospectivo, si no usos urbanos y rurales simultáneos propios de diversos conjuntos culturales.
- **Integrador:** El patrimonio cultural inmaterial no proporciona a preguntas de la pertenencia de un definitivo uso a una cultura donde contribuye a la conexión social promoviendo un sentimiento de identidad asumiendo la responsabilidad de cada individuo a pertenecer como miembros de una o varias comunidades y siendo parte de la sociedad en general.
- **Representativo:** No es solo un título comparativo ni se valora simplemente como un bien cultural o valor excepcional o exclusivo. Incrementa en las comunidades dependiendo de cuyos conocimientos de las técnicas, tradiciones y costumbres que transfieren al resto de la comunidad, de generación en generación o diferentes comunidades. (UNESCO, 2011)

1.1.2 Identidad cultural

Se define históricamente una identidad cultural de un pueblo a través de varios aspectos donde se plasma su cultura, la lengua como instrumento de comunicación con los miembros de una comunidad, ceremonias propias, comportamientos colectivos, relaciones sociales, ritos, los

sistemas, valores y creencias. Un carácter inmaterial y anónimo es producto de la colectividad ya que es un rasgo propio de los elementos de identidad. (VARAZ, 2005)

Se define desde los tiempos remotos a través de los diferentes aspectos en lo que forja su cultura donde es parte principal de las experiencias del ser humano donde es parte de una cultura dinámica con características variables e identidades muy propias así como instrumento de comunicación que es la lengua entre otros los miembros de la comunidad, relaciones sociales, ceremonias propias, comportamientos colectivos, y sus formas propias y peculiares de atuendos.

Un papel peligroso. ha sido la migración, donde corremos el riesgo de perder nuestra identidad de pueblo ya que muchas personas indígenas se dejan influenciar y consideran el dinero como valor único, cambiando la alimentación de los alimentos autóctonos de la zona que son sanos, aportan vitaminas, estos son reemplazados por los alimentos de conserva o por comida rápida, así mismo puede pasar con la música ancestral que utilizan instrumentos que son elaborados por materiales propios del cantón y esto llegaría a ser reemplazado ya sea por otra música o por otras clases de instrumentos. (BASTIDAS, 2013)

1.1.3 Cultura

Es el conjunto de los rasgos propios, espirituales, distintivos, intelectuales, afectivos y materiales que definen a su sociedad o un grupo social. Además abarca las artes y las letras, modos de vida los deberes de vida y derechos fundamentales del ser humano los sistemas de valores, creencias, tradiciones y la cultura que da la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es donde aprendemos a ser de nosotros seres concretamente humanos, críticos, racionales y éticamente implicados. A través de ella el ser humano crea conciencia y comienza a buscar nuevos significados, valores donde puedan trascender.

La variedad cultural es una potencia impulsadora del desarrollo y no solo en lo que se refiere al crecimiento económico donde esta como medio de tener una vida afectiva, moral, intelectual y espiritual enriquecedora. Esta variedad es algo indispensable para disminuir la pobreza y lograr la meta del desarrollo sostenible, gracias al dispositivo normativo elaborado en el ámbito cultural. (UNESCO, 2001)

1.1.4 Arte culinario

El arte culinario no es lo mismo que la gastronomía ya que se enfoca en las formas creativas de preparar los alimentos dependiendo mucho de la cultura y de los diferentes alimentos que podemos preparar con algunas técnicas y métodos no es lo mismo hablar de arte culinario que todo lo que tenga relacionado a la cocina.

El arte culinario existe en diferentes culturas ya que por la globalización esto se ha ido incrementando, así como la gastronomía en el comercio va creciendo a nivel mundial por su influencia en los medios.

La cocina tradicional es muy importante ya que nos ha dejado utilizar la diferente materia prima que existe en nuestro planeta, los orígenes étnicos y culturales es la base para la cocina moderna. (GUERRERO, 2010)

1.1.5 Gastronomía

1.1.6 Etimología de Gastronomía

La palabra gastronomía se deriva de la siguiente etimología:

- Gaster o gastros = estómago
- Gnomos = conocimiento

1.1.7 Definiciones de Gastronomía

Estas son algunas de las definiciones de autores acerca de la palabra gastronomía:

- Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento.
- Arte de preparar una buena comida, equilibrada, apetitosa y digestible.
- Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como una arte. (Bastidas, 2010)
- Es el estudio de relación del hombre, entre su alimentación y su medio.
- Entre cultura y alimento, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía tiene únicamente relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de los estudios de dicha disciplina, no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

- Es el arte de preparar y crear un buen plato de comida pero como podemos observar no solo se basa a la preparación si no a las diferentes culturas que existen a nuestro alrededor asi mismo la gastronomía esta ligada a una cultura propia que mantiene cada país ya que cada uno tiene su propia gastronomía.

La gastronomía se ha ido popularizando, con el correr de los años debido, no solo, a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término.

Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes y la agronomía, etc. La cual con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país u origen. (Mariuxi, Elizabeth, 2012)

1.1.8 Orígenes de la cultura Gastronómica

Los rasgos más queridos y duraderos de una cultura son sus hábitos alimenticios. Estas tradiciones a menudo reflejan las creencias y valores de la gente y son una de las últimas características culturales que se pierden cuando un individuo o un grupo emigran a una nueva cultura. Por eso no resulta sorprendente que las culturas otorguen gran importancia al establecimiento, desde una edad muy temprana, de modelos similares de hábitos alimenticios, como se puede ver en la ceremonia natal que celebra el pueblo de Nueva Guinea. Cuando el niño llega a los dos meses, los hermanos del padre colocan pequeños pedazos de su comida tradicional en la lengua del niño y le explican que aquellos alimentos se los proporcionan sus huertos, de manera que el querrá comerlos y trabajara duramente para cultivarlos. En esta bella ceremonia la comida se emplea para expresar la esperanza en que los niños crezcan fuertes y que tengan el deseo de cultivar y de comer los alimentos de su gente.

La fuerza de estas asociaciones se puede ver en cualquier parte del mundo, incluyendo aquellos individuos que han emigrado a nuevos países pero que continúan comiendo los alimentos familiares tradicionales comunes en su hogar. Lo que identifica una cocina son a menudo las combinaciones distintivas de un pequeño número de alimentos, de ingredientes sápidos, lo que

Elizabeth Rozin ha acuñado bajo el término de *flavor principie* (principio sávido). Por ejemplo, la salsa de soja, el vino de arroz y el jengibre definen la cocina china, con un sabor diferente a la esencia de la cocina coreana, basada en la salsa de soja, el ajo el azúcar morena, semilla de sésamo y guindilla, aunque comporta un principio sávido, la sala de soja, en otras palabras, los principios sávidos no solamente identifican las cocina de un grupo respecto a la de otros grupos, si no que proporcionan un sentimiento de familiaridad aquellos que comparten la misma tradición culinaria .

1.1.9 Cultura gastronómica Ecuatoriana

El Ecuador posee una riquísima abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica, mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, contradicción de siglos en la que se han fundido o mejor dicho se han cocido sustancias, condimentos, experiencias de los propios y lejanos continentes.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente por que hallaron un medio generoso para su subsistencia, llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapo al hombre, se prodigo hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza, se contagió pronto con su sensualidad y su exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el modelo abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más esplendido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cantaros, piedras para moler, tiesto de asado, extractores de jugos arríbalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figuras de guaguas, platos iridiscentes, para iluminar caldos con poteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En bases a tres productos de la tierra, maíz, papas, porotos, los antiguos moradores de los andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograron platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortilla. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita.

Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre y de las cañas tiernas se obtenían una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de bases para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, más carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos, y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada como un proceso parecido a la cerveza. También se producía chicha de frutas como el mollie y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui equivalente ecuatoriano del pulque obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellos vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al cantón coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel del maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina era importante, la de la costa era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes y animales salvajes y una variedad de frutas tropicales

1.1.10 Tipos de gastronomía

A continuación se describe algunos tipos de gastronomía que habitualmente encontramos en nuestro entorno:

- **Gastronomía Frugívora:** Esta gastronomía se trata de alimentarse por medio de frutas pero debe ser constantemente ya que su digestión es inmediata.
- **Gastronomía Naturista:** Es la que es dada por medio de productos que están hechos por la naturaleza que no estén mezclados por ningún conservante o algún químico.
- **Gastronomía Vegetariana:** En esta gastronomía no intervine la carne ni derivados de esta solo es por base de frutas, verduras etc.
- **Gastronomía Macrobiótica:** Se trata de buscar el equilibrio del ser humano estos alimentos se divide en YING= ALIMENTOS PASIVOS YANG= ALIMENTOS ACTIVOS, estos se encuentran en alimentos como carne, frutas, verduras, granos.
- **Gastronomía Nacional:** Esta varía mucho dependiendo del país ya que tienen variedad en recetas.
- **Gastronomía Internacional:** Esta se basa en la preparación de platos típicos de diferentes países.

1.1.11 Relación de la gastronomía

La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida, de esta forma se vincula ciertas artes como: ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimentario del ser humano.

1.1.12 Historia de la gastronomía Ecuatoriana

En la región oriental o Amazónica: Peces como el Peiche, Bocachico, Bagre y Piraña, combinados con yuca y plátano, frutas de chontas y otras palmas. Las hormigas limón, también los chonta curos o gusanos de las palmas. Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la del Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX.

Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes.

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras.

La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia. (Danilo, 2010)

Los platos típicos más conocidos son:

- **En la región Andina o Sierra:** El seco de pollo, el cuy asado, el hornado, el yahuarlocro, quimbolitos, humitas, tamales, llapingachos, menudos, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda.
- **En la región Costa:** Ceviches de: camarón, concha, langosta, pescado, pulpo, calamar, ostión, almeja, mejillones, mixtos, etc. Como bebida tradicional esta la chicha de yuca y de chonta.

Los alimentos ecuatorianos son de una excelente calidad y son consumidos por los turistas ya que tienen un extraordinario sabor además de muy buen aroma, por lo que se recomienda a la hora de comer pedir algo típico y disfrutar de la variedad de platos que ofrece nuestro país. (Danilo, 2010)

1.1.12.1 Hábitos y costumbres en el Ecuador

La comida y los hábitos alimentarios constituyen una parte importante en la cultura Ecuatoriana. Cada fiesta se asocia con una clase especial de comida y cada ciudad tiene su especialidad culinaria. En la hora de la comida se puede apreciar que muchas personas aprovechan para ponerse al día con nuevas novedades con sus amigos allegados y también es muy buena para hacer vida social o tener una comida de negocios en cambio en los jóvenes que se reúnen muchos pagan cada cual su cuenta.

Mientras que si queremos hablar de comida Ecuatoriana debemos saber sus regiones y diferentes culturas que hay para poder saber que platos típicos y tradicionales existen en cada una de ellas.

Por eso hemos considerado importante hablar de la gastronomía que existe en el Cantón de Chunchi ya que existe una variedad de platos culinarios que hacen interesante la visita turística y de propios y extraños.

1.1.13 Reseña histórica del cantón Chunchi

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi. En primera instancia se cree que el cantón fue habitado por tribus de procedencia Cañarí evacuadas por la alarma que ocasionó la conquista Incásica, debida a que en nuestro territorio se ha encontrado restos arqueológicos en cerámica como cerros, serpientes, piedras jaspeadas y otros objetos llamativos testimonio de la dinámica sociocultural de este asentamiento. A la llegada de los españoles Chunchi pertenecía al corregimiento de Alausí, jurisdicción de Cuenca según consta en el censo de contribuyentes.

En la etapa de colonización Chunchi realiza por primera vez una organización urbana a la llegada de los sacerdotes católicos.

Hacia el año 1800 el sabio alemán Teodoro Wolf, al contemplar la singular belleza de Chunchi exclamó: “Chunchi Sillón andino construido por las manos del Creador”.

La exuberancia de sus tierras muy pronto lo convirtió en un importante centro de cereales, ubicándolo en un primer lugar de provisión de alimentos.

Con la llegada del tren en la época republicana hubo mucha prosperidad para las familias que habitan este lugar permitiendo así el progreso de su gente y su territorio.

1.1.13.1 Fundación española

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi, La cultura española llegó a estas comarcas en el siglo XVI, junto con los primeros encomenderos de procedencia quiteña, azuaya, y lojana. Chunchi pertenecía al Corregimiento de Alausí, jurisdicción de Cuenca, según consta en el censo de los contribuyentes. La organización urbana de Chunchi coincide con la llegada de los sacerdotes católicos en la etapa de colonización.

1.1.13.2 Fundación republicana

Chunchi adquiere la categoría de parroquia del cantón Alausí mediante decreto de la Ley de División Territorial expedida por la Convención Nacional del 29 de mayo de 1.861.

En 1918, llegó el tren a Chunchi, cuyo acontecimiento facilitaba la conexión de la sierra con los pueblos de la costa. La continuación de la construcción de este medio de comunicación generó fuentes de trabajo y prosperidad a numerosas familias de la región, así como, momentos de dolor para cientos de trabajadores, quienes tuvieron que pagar con sus vidas el precio del progreso, en los fatídicos años de 1931 – 1953, debido a enormes derrumbes y crecidas del río Chanchán.

1.1.13.3 Cantonización

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi, su canonización de Chunchi fue gestionada en el año 1.944, en el gobierno de José María Velasco Ibarra, por una comisión de notables locales: Francisco Tamariz Palacios, Miguel León Bermeo Pinos, Bolívar Chiriboga Toledo, Celso Bermeo Pinos, Rafael Layedra, entre otros. La petición de cantonización, fue dirigida por el Señor Joel Efraín Trujillo en nombre de los moradores chuncheños, al Presidente de la República.

Impulsado por una comisión de notables locales, Chunchi asciende al título de cantón conformado por cuatro parroquias delimitadas Capsol. Gonzol, Llagos, Compud en el año de 1944 en el gobierno de José María Velasco Ibarra.

1.1.13.4 Atractivos turísticos

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi, encontramos varios atractivos como:

La Cascada de Espíndola, se encuentran las lagunas de Las tres cruces, Culebrillas, Yahuarcocha, y otras como:

El Puñay: Es la montaña que se levanta en medio del gran valle de Piñancay. Presenta atardeceres brillantes, los rayos del sol atraviesan la gran llanura del litoral. Desde la cima del Puñay en las noches despejadas se pueden divisar las luces de ciudades de la costa incluyendo

Guayaquil. Además en este lugar se han hecho varios descubrimientos arqueológicos de gran importancia. Lo que ha constituido, una verdadera riqueza cultural precolombina. Últimamente se ha descubierto pirámides truncas que podrían formar una gran guacamaya gigante.

Páramo de Chunchi: En el Páramo Chunchi encontramos varios atractivos como: El Mejor tramo del Camino del Inca en el Ecuador, La Cascada de Espíndola, Lagunas: como tres cruces, culebrillas, Yahuarcocha, y otras, donde se puede hacer pesca deportiva (principalmente Truchas).

Encontramos también varias figuras en piedra. Como el Padre Urco (Un sacerdote con una biblia en sus manos “piedra natural”). Y muchas figuras más con un increíble parecido a la realidad. Que han sido la inspiración de muchas leyendas.

El ojo del Águila: Es alimentada por una vertiente que nace de la cuchilla de tres cruces. Existen tres montículos de piedra y unas formaciones de cruces en el camino. Para recordar el paso de los turistas por éste sector, cada uno de los visitantes coloca una piedra en un montículo.

Gruta “Virgen de Agua Santa”: La Gruta a más de ser un atractivo con el que cuenta el Cantón es un lugar de paz y oración que se encuentra ubicado en la bajada que dirige hasta Picay. Aquí asisten los Chunchiños a profesar su fe, principalmente los devotos de la Virgen de Agua Santa dejando cirios y rezando oraciones

Laguna Sonsaguin: Nombrada de esta manera en honor a sus aguas tranquilas. Se encuentra ubicada en la parte más alta de la cordillera a 4.400 m.s.n.m. aproximadamente. Esta laguna es la principal afluyente de la laguna de Culebrillas, que baja por el Cerro Negro (Yanaurcu).

Un sitio ideal para el turista extranjero que gusta disfrutar de actividades de aventura, regocíjese en un lugar misterioso escondido entre montañas, y reservado en medio de la divinidad de la naturaleza. Permite recrearse con caminatas por senderos alrededor de las lagunas, y observar la flora y fauna que posee.

Padre Urco: Se dice que en la antigüedad, un grupo de curas franciscanos que se encontraban en este sector fueron sorprendidos por un fuerte aguacero los mismos que decidieron acampar en esta zona. Uno de ellos decide seguir solo, al bajarse de su caballo el cielo retumba y su único medio de transporte huye despavorido; al caer la noche el cura se inclina para leer sus Biblia, rayos y truenos caen del cielo y el cura se convierte en piedra.

1.1.13.5 Tradiciones y celebraciones

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi, entre las celebraciones más importantes tenemos:

- Las Fiestas de Cantonización el 4 de julio.
- Las Fiestas Patronales en honor a Santo Domingo de Guzmán el 8 de Agosto.

Así también resaltamos las fiestas más relevantes en las parroquias:

- **Compud:** La Virgen del Carmen 16 de Julio y la Parroquialización 26 de Septiembre.
- **Llagos:** Parroquialización 17 de Julio
- **Capsol:** Virgen de la Inmaculada 8 de Diciembre.
- **Gonzol:** San Judas Tadeo 28 de Octubre, Parroquialización 29 de Mayo.

Entre las tradiciones más sobresalientes encontramos:

- Semana santa.
- Día de los difuntos
- Carnaval
- Navidad
- Año viejo – año nuevo

1.1.13.6 Actividades de las fiestas

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi, el aniversario de canonización de Chunchi es celebrado con la realización de un programa que incluye actividades como: corridas de toros, desfiles organizados por la municipalidad e instituciones educativas, deportes, conciertos, entre otras. Estas son muy apreciadas por el turista nacional y extranjero por sus manifestaciones folclóricas.

1.1.13.7 Actividades productivas

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi realiza diversas actividades productivas las cuales son:

- **Agricultura:** El 20 % de las tierras del cantón se decanaba a la actividad agrícola, y por la variedad de sus climas tenemos una diversidad de productos alimenticios entre ellos tenemos: maíz, pepinos, tomate, zanahoria, col, lechuga, pimienta, arveja, cebada, trigo, papas y frutales. Sin embargo a niveles de unidades productivas familiares indígenas-

campesinas, la agricultura se mantiene bajo tradicional, se produce para el consumo familiar con pocos excedentes para el expendio.

- **Ganadería:** Las personas en el cantón se encuentran más ligadas a la producción de leche, se calcula que el cantón produce de 10-12 mil litros de leche/día lo que ha generado la aparición de microempresas de elaboración de derivados de leche: queso mantequilla entre otros. Uno de los puntos sobresalientes en la ganadería es la crianza de ganado de lidia que se encuentran dispersos por el páramo. Es una de las tradiciones sobresalientes del cantón.
- **Pecuaría:** En lo que a esta área se refiere los pobladores de las comunidades del cantón también se dedican a la crianza de especies menores como: cuyes, cerdos, conejos, gallinas etc. estas especies son comercializadas en los mercados cantonales y provinciales.
- **Artesanías:** Las artesanías que podemos encontrar en el cantón son las elaboradas en paja de páramo por la comunidad de Launag Grande, y uno que otra tejido en lana de borrego, estas artesanías se las puede encontrar en la unidad de turismo del gobierno descentralizado municipal del cantón.

1.1.14 Gastronomía de Chunchi

La gastronomía de este lugar es propio de la sierra ecuatoriano central así podemos decir que lo tradicional es:

- **Tortillas con papa de carne:** Este plato contiene llapingachos y bistec de carne acompañados de arroz y huevo frito, aguacate y tres tipos de ensalada (Remolacha, cebolla y lechuga).
- **Jugo de sal o levanta muertos:** Que consta de jugo de carne de dos huevos a medio freír y limón servidos en un vaso.
- **El Hornado:** El cerdo horneado en horno de leña acompañado de papas y mote más el tradicional chiriuchu.

Adicionalmente se preparan platos típicos como: cuy con papas y pepas de zambo, hornado, choclos, habas, papas y motes con queso, humitas, tamales, chigüiles, quimbolitos, morocho, empanadas, caldo de gallina criollas, caldo de pata, yahuarlocro, fritada, buñuelos, chicha, etc.

Platos alternativos y saludables como hamburguesas de lenteja también se están incorporando al degustar cotidiano. (SENPLADES, 2013)

Muchas personas lo acompañan con diferentes cosas una de ellas es la cola o jugo o también se da en las comunidades la chicha, típico de las comunidades del Cantón.

Arroz con Menestra: Otra de las comidas típicas del Cantón es este el arroz con menestra. Aunque no tanto la palabra típica pero se come y se sirve mucho en el Cantón, se sirve ya sea con maduros o aguacate, y con cola o jugo que es lo más común que se ve.

En el Cantón existen una infinidad de platos típicos pero el problema que tenemos los Chunchecos es que no los disfrutamos todo con lo sostenemos a nuestro alrededor.


Algunas veces vemos que comemos cosas que no son de aquí y ni probamos nuestra misma comida, no sabemos los sabores, colores, y olores, de nuestro alimento la cual también sale a diferentes partes del Ecuador.

Este es un ejemplo claro de nuestras raíces porque esto nació de nosotros y seguirá con nosotros, con nuestra colaboración y ayuda podremos hacer que este gran símbolo no se pierda. (Nancy G. 2014)

Nombre del Plato:
Hornado
Fotografía Referencial:


Reseña Histórica:
<p>La historia del hornado empieza en el siglo XVI es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea en América no existían cerdos, sin embargo en la conquista española fueron introducidos a América eran castellanos y negros, en el siglo XVII en los tradicionales hornos de leña se hacían <u>allullas</u>, bizcochos o pan pero había que aprovechar el calor entonces las cocineras lo usaban para preparar carnes una de ellas era el cerdo el origen del plato viene de un plato <u>segoviano</u>: el <u>cochinillo</u>, preparado en horno de leña una de las particularidades es la edad del cerdo con el que se hace hornado un cochinito tiene alrededor de dos años de edad el animal para preparar hornado tiene el doble otra característica es que para obtener un cuero crujiente se debe cocer a fuego lento si la temperatura es baja, “la grasa se derrite y confita la proteína” es decir que entra en la carne y le da esa suavidad y sabor la receta original del cochinito cambió al llegar a América, para convertirse en este alimento mientras el primero se marina con azafrán, vino, pimienta y clavo de olor, el segundo se adoba con chicha, cebolla, ajo y comino mucho comino pero el ingrediente que marca la diferencia es el achiote este se usa solamente en Ecuador existen cuatro raíces principales de este plato en la serranía: Carchi, Pichincha, Chimborazo y Azuay. De ahí, la receta "se regó" para provincias vecinas como Tungurahua, Bolívar, Cañar o Cotopaxi también llegó a la Costa pero en cada lugar tiene alguna particularidad.</p>
Justificación:
<p>Este es un plato típico del cantón Chunchi ya que en la investigación realizada los moradores nos explican el por qué los comensales eligen este plato y dicen que es un plato ecuatoriano que las personas cuando llegan de turismo les gusta degustar por sus diversas formas de preparación que existe en distintos lugares en el Ecuador al ser también un plato tradicional del cantón Chunchi.</p>


Nombre del Plato:	
Guatita	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>Las guatitas o guatitas criollas es un plato muy popular en Ecuador y en Chile donde es considerado plato nacional básicamente es un estofado a base de trozos de estómago de vacuno, conocido localmente como "guatitas" la receta básica de la guatita ecuatoriana incluye el mondongo que ha sido muy lavado y limpiado con limón, esta previamente hierve hasta suavizarse pero se obtiene buen resultado usando olla de presión, luego se guisa en un refrito de cebollas, pimienta y tomates, aliños, etc. al cual se le agregan papas peladas, agua y pasta o mantequilla de maní o cacahuete, finalmente cilantro o hierbita lo anterior es la receta básica sin embargo algunas recetas agregan leche, arvejas y alguna otra hierba, también achiote para darle color se suele servir con arroz caliente y con aguacates el plato es típico tanto en la costa y la sierra del Ecuador y es muy calórico a menudo la gente se refiere a este plato como de gusto adquirido, es decir que se debe conocer previamente su sabor, así como de cualquier otra preparación a base de mondongo es de sabor fuerte debido a la preparación a veces se sirve por esta razón en pequeñas cantidades.</p>	
Justificación:	
<p>Este es un plato típico del cantón Chunchi ya que en la investigación realizada este plato es muy conocido para los moradores por los años que tienen preparando en su establecimiento ya que la receta ha sido de generación en generación cabe decir que la preparación es propia de su dueña marcando la diferencia y con su toque especial eso nos explica el por qué los comensales eligen este plato y dicen que es un plato ecuatoriano que las personas cuando llegan de turismo les gusta degustar por sus diversas formas de preparación que existe en distintos lugares en el Ecuador al ser también un plato tradicional del cantón Chunchi.</p>	


Nombre del Plato:	
Llapingacho	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>Los llapingachos son un plato típico y originario región andina central de Ecuador (provincia de Tungurahua) también se consumen en el sur de Colombia, pero perteneciente al primero este plato es parte importante de la cultura del Ecuador, y es uno de los más representativos de la comida serrana básicamente son tortillas asadas, hechas de papas cocidas, aplastadas , los llapingachos pueden ser servidos con chorizo, huevo frito, salsa de maní, carne asada, lechuga, cebollas, arroz, aguacate, pico de gallo, etc. En Ipiates (localidad fronteriza con Ecuador), al sur de Colombia, se sirve con fritada (carne de cerdo frita) y se acompaña de lechuga y ají en la zona austral del Ecuador se sirve con carne asada de cerdo, así como también en varias ciudades de su región interandina o sierra, como por ejemplo Quito, Latacunga y Riobamba.</p>	
Justificación:	
<p>Este es un plato típico del cantón Chunchi ya que en la investigación realizada este plato es muy conocido para los moradores por los años que tienen preparando en su establecimiento ya que la receta ha sido de generación en generación agregando diferentes ingredientes para darle un toque diferente este plato es muy conocido en el mercado central donde los turistas acuden a degustar de este plato son ellos los que colocan a este plato como uno de los platos típicos preferenciales de este cantón.</p>	

Nombre del Plato:
Yahuarlocro
Fotografía Referencial:

Reseña Histórica:
<p>No se encuentra este potaje en los recetarios que se publicaron antes de 1907 por el nombre puede deducirse que se originó entre los pastores andinos de ovejas del tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre más se trata de una simple deducción en cambio, las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa, en diversas formas que van desde el asado hasta los potajes en el Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país, del año 1897 y cuyo autor fue Adolfo Géhin, se encuentran recetas de menudos de res y cordero siempre al estilo europeo, pero ninguna que se relacione con el yahuarlocro cosa igual ocurre en un recetario de 1907, este ya con recetas que demuestran la coquinaria ecuatoriana tal como hoy se la conoce en los dos recetarios aparecen los términos quichuas y hasta palabras de otras lenguas americanas, como ají y achiote la ausencia del yahuarlocro en estos recetarios revelaría que el potaje era de consumo campesino debió ofrecérselo en los puestos de comida de las ferias también pudo haber sido plato importante en las casas de los hacendados que conservaron sus propiedades después de la revolución de Alfaro su nombre proviene del quichua, yahuar = sangre y locro = guiso. (Sopa de pasas).</p>
Justificación:
<p>Este es un plato típico del cantón Chunchi ya que con el pasar de los años Doña Carmen Fuentes de su ingenio y creatividad prepara Yahuarlocro, esta receta transmitida desde sus bisabuelos y abuelos y que se mantienen hasta el día de hoy a lo largo de estos 35 años ya son tres generaciones que han mantenido esta tradición gastronómica de la comida típica de la serranía ecuatoriana, transmitiendo un legado de sabor y diversidad de platos pero lo más importante las recetas de la Abuela.</p>


Nombre del Plato:
Papas con cuy
Fotografía Referencial:

Reseña Histórica:
<p>Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos norandinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica el consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante no hay fiesta de pueblo sin el cuy es el invitado de honor en cualquier evento los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y desde hace pocos años también para la exportación como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos por eso se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y Estados Unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas además su consumo era ilegal tan importante es el cuy en nuestra cocina típica que la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza por segunda ocasión el Festival Internacional del Cuy.</p>
Justificación:
<p>La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico la elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.</p>


Nombre del Plato:	
Jugo de sal	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>Es una mezcla de papa, huevos, cilantro y cebolla diluidos en jugo de carne, que también es sazonada con especias naturales, no solo le aporta un sabor agradable, también un valor nutricional por eso, entre los clientes también hay niños y mujeres embarazadas.</p>	
Justificación:	
<p>La transmisión de los saberes culinarios de este plato tradicional ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico para poder mantener en la cultura de su cantón así las personas puedan degustar de estos platos tradicionales que son de preferencia para los comensales que visitan este lugar.</p>	


Nombre del Plato:
Caldo de Gallina
Fotografía Referencial:

Reseña Histórica:
<p>Leyenda porque alrededor de ella se tejen algunos mitos: que reconstituye las energías perdidas dicen; que es parte del folclor de un pueblo o de una ciudad, porque aparece de noche o de madrugada; porque su sola presencia origina cambios en los estados de ánimo de quienes experimentan su sabor extraña comparación la nuestra, pero es tanto lo que se puede decir de este tradicional plato, que encaja en nuestro quehacer, real o imaginario, siempre encaja, Quería, al iniciar este relato, hablar de lo cotidiano de su consumo, quizás narrar alguna que otra anécdota para recrear su existencia o ¿por qué no? atravesar toda su historia hablando de los años 50, de las carpas, de los consumidores madrugadores, de las experiencias "lechuceras", pero inmediatamente –después de investigar en algunos escritos- tuve que optar por postergar estos argumentos y empezar por algo que me dejó sorprendida y me imagino, a usted también una de las primeras oportunidades en que oyó o se leyó sobre el caldo de gallina, no fue precisamente en el Perú no sabemos con exactitud qué ingredientes lo habrían compuesto –tenemos la certeza que agua y gallina, de todas maneras- sin embargo, existe un ensayo escrito en 1758 y editado casi un siglo después, por un letrado jesuita llamado José Francisco de Isla, que cuenta los vericuetos de Fray Gerundio de Campazas un predicador de aquellas épocas con un castellano antiguo y con la sátira característica empleada con frecuencia en la literatura de ese entonces, el autor, un sacerdote novelista español hace la comparación en un pasaje de la historia- del caldo de gallina con la "substancia", una sustancia a la que atribuye poderes de curación y reparación, y aunque este no es precisamente el tema principal del libro correctamente llamado "Historia del famoso predicador Fray Gerundio de Campazas, alias Zotes", la mención que hace, nos corrobora que el caldo de gallina, ya tenía un destino, perfectamente asignado, ¿quién sabe? desde un origen sacrosanto.</p>
Justificación:
<p>Este es un plato tradicional que ha pasado de generación en generación que su receta ha sido modificada por cada dueño de su establecimiento dándole un valor agregado para todas las personas que degustan de este plato ya que son años que llevan preparando en sus establecimiento.</p>


Nombre del Plato:
Morocho con leche
Fotografía Referencial:

Reseña Histórica:
<p>Su singular aroma y exquisito sabor lo han catapultado como uno de los manjares típicos de la urbe."En Guayaquil, en donde adquirió renombre durante los años 80, fue bebida de braceros y de poblaciones marginales hoy lo consumen desde reinas de belleza y deportistas, pasando por ejecutivos de grandes compañías, presentadores de televisión y algunos residentes de Carondelet, como el depuesto presidente Abdalá Bucaram."Esta tradicional preparación ecuatoriana ha sido mirada "con cierto desprecio durante décadas; el "morocho" es una bebida que al tiempo que ha ido bajando de la Sierra para instalarse en los hogares de la Costa, también ha empezado a ganar prestigio y posición social."</p>
Justificación:
<p>El morocho dulce, es una bebida típica del Ecuador, tanto en la sierra como en la costa, que además ha sido el sustento de varias familias que rescatan este sabor y lo distribuyen en las calles, en huecas y en restaurantes de todo el país.</p>

Nombre del Plato:	
Chicha de jora	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>La chicha de jora (en lengua quechua Aqha) es una bebida fermentada oriunda de Sudamérica, particularmente difundida en Perú, Bolivia y Ecuador presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente de la "jora", es decir, maíz malteado es elaborada desde la época pre incaica siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina. Si bien técnicamente es una cerveza artesanal de maíz, debido a que para su preparación se requiere maltear el grano, para posteriormente ser fermentado, el grado alcohólico de la misma varía de acuerdo a la región y al "chichero", nombre popular que se le da a las personas que la elaboran.</p>	
Justificación:	
<p>En el cantón Chunchi la chicha de jora es una de las bebidas que se prepara en pocos lugares siguiendo su tradición, permitiendo revalorar el patrimonio gastronómico para poder mantener en la cultura de su cantón así las personas puedan degustar de estas bebidas que son de preferencia para los comensales que visitan este lugar.</p>	

Nombre del Plato:
Colada morada
Fotografía Referencial:

Reseña Histórica:
<p>Desde tiempos ancestrales existen creencias que vinculan al mundo de los vivos con el de los muertos, derivando en celebraciones específicas con el fin de honrar a los difuntos en el Ecuador, estos rituales dan vida a una bebida tradicional festiva conocida como la colada morada, aquella que se acompaña con el pan en forma de figuras humanas, conocidas como guaguas de pan una investigación de la Universidad de las Américas (UDLA), titulada ‘Colada morada y guaguas de pan. La esencia de celebrar nuestras memorias’, indica que la historia de este “comeibebe festivo” se inició hace miles de años en la cultura Quito Cara, que vivía en las zonas de las faldas del Pichincha. La chef Gabriela Jácome, que fue parte del equipo de trabajo de este estudio, manifiesta que “los Quito Cara celebraban a sus muertos con grandes comidas y festines, hacían una preparación a base del maíz morado porque pensaban que veníamos de este producto”</p>
Justificación:
<p>En el cantón Chunchi la colada morada es una de las bebidas más buscadas por las personas que visitan este lugar como en todo el Ecuador ya que por ser tradicional y típica es muy apetecida por sus comensales, que se prepara en algunos lugares además ha sido el sustento de varias familias que rescatan este sabor y lo distribuyen en las calles, en huecas y en restaurantes de todo el país, permitiendo revalorar el patrimonio gastronómico para poder mantener en la cultura de su cantón así las personas puedan degustar de estas bebidas que son de preferencia para los comensales que visitan este lugar.</p>

Nombre del Plato:	
Quimbolitos	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>Los Quimbolitos son pasteles, propios del Ecuador y del sur de Colombia, especialmente en San Juan de Pasto, elaborados con harina de maíz, mantequilla, huevo, queso, uvas pasas, en ciertos casos llevan pedazos de chocolate, cocidos al vapor envueltos en hojas de achira los puristas insisten en que no deben llevar polvo de hornear el nombre es un quichuísimo pero de etimología desconocida son similares a los tamales, a las humitas o choclotandas y representan uno de los platos más característicos y populares de la región como postre o como acompañante de una taza de café.</p>	
Justificación:	
<p>El Quimbolito es uno de los postres que en el cantón Chunchi, es preparada con harina de maíz, pero hay quienes también los preparan con harina de trigo o con una mezcla de ambas es así como cada persona mantiene su receta marcando su diferencia para poder guardar una gran herencia que fue de generación en generación.</p>	

Nombre del Plato:	
Empanadas	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>Sí hablamos de recetas auténticas de Latinoamérica, las empanadas son, sin lugar a duda, un icono en cada uno de los países que las elaboran, donde el toque autóctono y local hacen de este bocado una delicia para todos los paladares, ofreciendo un producto en el cual la creatividad culinaria tiene el primer plano, sin dejar a un lado las tradiciones de cada país y/o zona sus orígenes vienen desde el tiempo de la colonia en España, ya que la empanada era un plato muy demandado y usado para largas travesías la empanada más conocida es la Gallega, rellena de pescado o carne. Aunque, recorriendo la historia, esta se remota años más atrás donde la empanada llegó a España gracias a otra cultura, la árabe, la misma que estuvo por un largo tiempo en la península ibérica, dejando una herencia culinaria, entre ella la empanada, que es rellena de carne de cordero y trigo burgol; se la conoce como fatay o esfiha. Pero la historia sigue mostrando más descubrimientos porque se pudo identificar que esta receta había sido elaborada en lugares como Marruecos, Medio Oriente, Armenia, la Antigua Persia, y finalmente llegando al origen de todo que es, Grecia.</p>	
Justificación:	
<p>Este es un entremés muy conocido por ser tradicional y típico de este cantón es muy consumido por los turistas.</p>	

Nombre del Plato:	
Humita	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>La huminta o humita (del quechua: humint'a)¹ es una comida basada en el maíz que se consume en el área andina: Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú. Consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas (chala o panca) de una mazorca de maíz el sustantivo huminta se deriva de la voz quechua humint'a en Paraguay se lo conoce con el nombre de ka' i ku'a, su significado en español es cintura de mono, y se lo nombra así por la forma de atar que deja una semejanza con la cintura del mono los guaraníes lo consumían habitualmente, hoy día aún forma parte de la gastronomía de algunos pueblos paraguayos.</p>	
Justificación:	
<p>Este es un entremés muy conocido por ser tradicional y típico de este cantón es muy consumido por los turistas y además es el sustento para muchas familias de este lugar.</p>	

Nombre del Plato:	
Tamales	
Fotografía Referencial:	
	
Reseña Histórica:	
<p>Los tamales se originaron en Mesoamérica entre 800 y 500 a. C. 4 existe evidencia de que las culturas predominantes en toda la región de Mesoamérica que llevaron el maíz a otras culturas y regiones también llevaron consigo platos y formas de cocinar el maíz como el tamal es un método sencillo de cocción del maíz, es posible que haya sido llevado desde México a América Central y del Sur sin embargo, según los arqueólogos Karl Taube, William Saturno y David Stuart los tamales datan del año 100 a. C ellos encontraron referencias pictóricas en el Mural de San Bartolo, en Petén, Guatemala. Aunque los tamales pudieron haberse trasladado de un país a otro, no hay evidencia de donde a donde fue la migración del mismo, si fue de norte a sur (México a Centro y Sudamérica)</p>	
Justificación:	
<p>Este es un entremés que es preparado con las recetas que sus antepasados les dejaron como herencia para seguir sus tradiciones de la familia y del cantón es muy consumido por los turistas y además es el sustento para muchas familias de este lugar.</p>	

1.2 Marco legal

En el Régimen del Plan del Buen Vivir basándonos en el Objetivo 5 que dice:

Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, teniendo como puntos principales los literales A y B.

Dentro de los puntos establecidos en el literal A y en los cuales se basa esta investigación son:

- Fomentar las redes públicas que conforman los subsistemas de cultura, para garantizar el acceso democrático, equitativo y sin discriminación en todo el territorio.
- Fortalecer y mejorar el acceso democrático a la Red Nacional de Centros Interculturales Comunitarios, con agendas locales coordinadas entre GAD, organizaciones de base, escuelas, la ciudadanía y el Estado Central.
- Ampliar los Centros Interculturales Comunitarios hacia un sistema nacional desconcentrado de bibliotecas públicas, videotecas y centros de interpretación de la memoria y el patrimonio social.
- Potenciar actividades comunitarias artísticas, educativas y culturales en las bibliotecas.
- Establecer campañas que impulsen la corresponsabilidad de hombres y mujeres en las actividades del hogar y la comunidad, para promover la equidad en el disfrute del tiempo.
- Promover las Casas de la Cultura como espacios de diálogo intercultural, democrático, libre y diverso en todo el territorio.
- Mejorar el acceso democrático a las Casas de la Cultura para iniciativas artísticas y culturales propuestas por la ciudadanía.
- Coordinar acciones intersectoriales con los diferentes niveles de gobierno y con la participación comunitaria, para la elaboración de agendas culturales de acceso gratuito que fortalezcan la identidad plurinacional y las identidades diversas.

El literal B hace referencia a los siguientes aspectos:

- Preservar, valorar, fomentar y resignificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión
- Fomentar el diálogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos.

- Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones.
- Fortalecer los mecanismos de protección de los bienes culturales patrimoniales a través de incentivos y regulación, motivando la corresponsabilidad social, el empoderamiento y ciudadanía de los patrimonios.
- Potenciar la investigación, la protección y la revitalización de las lenguas ancestrales vivas, así como el estudio de las extintas, para rescatar el patrimonio de nuestros pueblos.
- Fortalecer la arquitectura institucional, nacional e internacional que combate el tráfico ilícito de bienes culturales y el desarrollo de la normativa y los protocolos pertinentes a la circulación, al comercio y a la adquisición de bienes culturales patrimoniales y no patrimoniales.
- Fortalecer mecanismos de gestión que articulen a instancias de gobierno nacional, local y comunitario en torno a los patrimonios natural y cultural para la generación de rutas, paisajes y caminos que constituyan referentes de identidad o tengan valor histórico, artístico, arqueológico, o paleontológico.
- Fortalecer las capacidades de los GAD para garantizar la conservación, restauración y difusión de los patrimonios.

1.3 Marco conceptual

1. **Alternativas Gastronómicas:** Consiste en la variedad de comida típica y autóctona que se oferta dentro de cada cantón que son parte de la gastronomía que se puede encontrar en el cantón de Chunchi.
2. **Tradiciones:** Es el conjunto de patrones culturales que una generación hereda de los anteriores, estos patrones culturales se enseñan por medio de la familia, los amigos, la escuela, las instituciones en la actualidad los medios de comunicación tienen un gran peso, etc.
3. **Cultura:** Son todas las manifestaciones y hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se ven afectadas por las costumbres del grupo en que vive y los productos de las actividades humanas en la medida en que se ven afectadas por dichas costumbres. (Frank Boas)
4. **Culinaria:** O arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos.
5. **Patrimonio Cultural Inmaterial:** El patrimonio cultural inmaterial depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación o a otras comunidades. (UNESCO)

I HIPÓTESIS

¿Cuáles son los referentes teóricos de un registro de tradiciones culinarias como Patrimonio Cultural Inmaterial?

¿Qué cultura Gastronómica típica y tradicional predomina en el Cantón Chunchi?

¿Cómo documentar la cultura gastronómica propia del Cantón Chunchi?

CAPITULO II: METODOLOGÍA

2.1 LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El registro de tradiciones culinarias se los realizó en el cantón Chunchi, provincia de Chimborazo, este cantón posee muchas tradiciones y climas variados desde el frío hasta el subtropical.

La investigación tuvo una duración de 6 meses, iniciando en el mes de Septiembre del 2017 hasta Febrero del 2018, para tener conocimiento acerca del tema, se investigó los referentes teóricos de las tradiciones culinarias del cantón Chunchi. Seguidamente se investigó las costumbres, gastronomía típica y tradicional, mito, leyendas; finalmente se documentó las costumbres, tradiciones y gastronomía típica y tradicional a través de una revista como Patrimonio Cultural, Inmaterial.

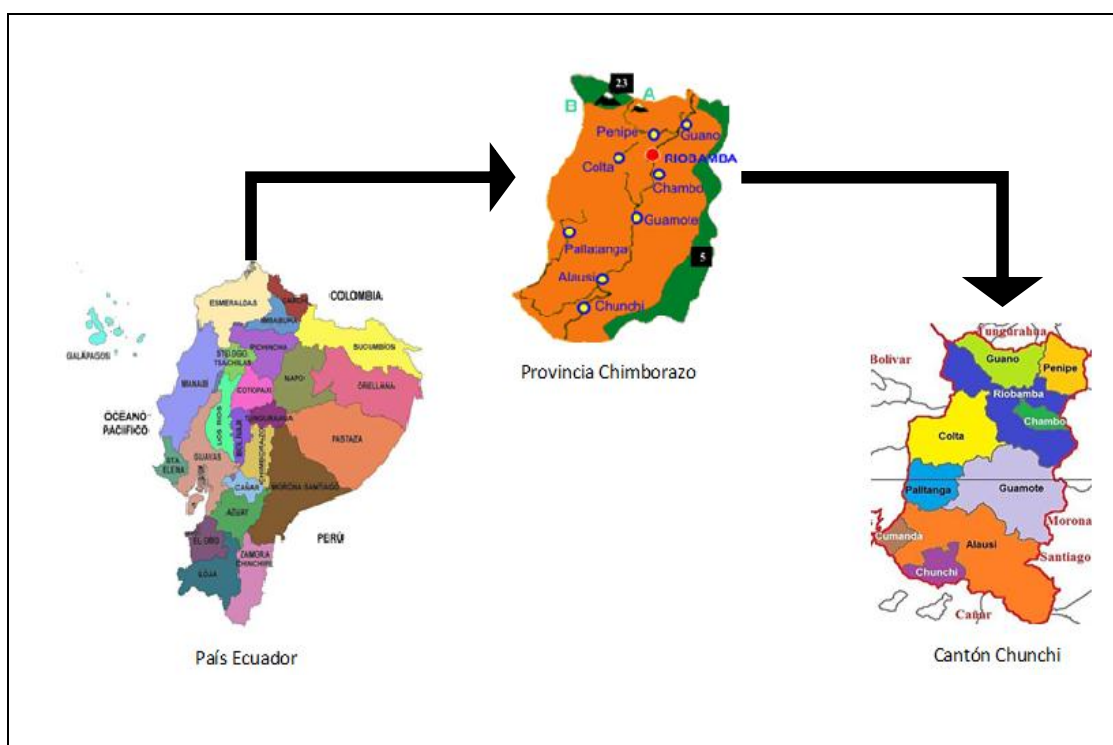


Gráfico 1: Localización de la población y muestra de estudio

Fuente: GAD-Municipal Chunchi
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

2.2 VARIABLES

1. Identificación

- **Variable Dependiente:**
Registro de Tradiciones Culinarias
- **Variable Independiente:**
Patrimonio Cultural Inmaterial

Definición

Tradiciones: Es el conjunto de patrones culturales que una generación hereda de los anteriores, estos patrones culturales se enseñan por medio de la familia, los amigos, la escuela, las institución en la actualidad los medios de comunicación tienen un gran peso. etc.

Cultura: Según (Edward B. Taylor), dice que cultura es “aquel conjunto complejo que comprende el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualquier otra capacidad y hábito adquirido por el hombre en cuanto miembro de una sociedad...”.

Patrimonio Cultural Inmaterial: Es Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo, el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

2.2.1 Operacionalización

Tabla 1: Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADORES
Variable Dependiente Registro de Tradiciones Culinarias	Tipos de consumo Métodos de preparación Consumo de bebidas tradicionales Conocimiento acerca del lugar de la comida tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Comida Tradicional • Bebidas Tradicionales • Postres tradicionales • Ancestral • Moderna • Mixta • Alcohólicas • No alcohólicas • Conoce • Desconoce
Variable Independiente Patrimonio Cultural Inmaterial	Conocimiento de Festividades Creencias Idioma Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce • Mitos • Leyendas • Español nativo • Español • Quichua • Tradicional • No tradicional

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

2.2. 3 tipo y diseño de la investigación

El tipo de investigación utilizada para el registro de las tradiciones culinarias fue:

Investigación bibliográfica: “Se efectúa mediante libros”. (Elizondo, 2002, pág. 369). Se obtuvo información de libros, revistas, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar información.

Investigación descriptiva: “Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado”. (Merino, Pintado, Sánchez, & Grande, 2015, pág. 73) Se lo llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo, con las que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

Investigación exploratoria: “Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones”. (Llopis, 2004, pág. 40). Se examinó cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, esto nos sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

Investigación transversal: “Constituye una especie de corte transversal en el tiempo, como una fotografía del fenómeno y de los factores y circunstancias que actúan sobre el en un momento dado”. (Moya, 2002, pág. 29).

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en los cuales se tabuló, discutió y se presentó la investigación planteada.

Investigación no experimental: “Es el tipo de investigación en el que no se hace variar intencionalmente las variables independientes, se observan fenómenos tal y como se presentan en su texto natural, se obtiene datos y después de estos se analizan”. (Uribe, 2004, pág. 94). Es de diseño no experimental ya que no se manipuló variables, sino, se observó fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

Los métodos y técnicas utilizados en esta investigación fueron:

- 1. Teórico:** “Trata de desarrollar o profundizar las implicaciones que tiene determinada teoría; clarificar conceptos; derivar consecuencias teóricas de planteamiento más generales a través de un proceso deductivo”. (Rojas, 2002, pág. 157). Por tal motivo se

utiliza la investigación ya que nos sirvió para tener conocimiento amplio en relación al tema.

2. **Estadístico:** “Consiste en una serie de pasos como: Recogida de datos, ordenación y presentación de datos en tablas, formular hipótesis sobre las regularidades que se presenten y por último el análisis estadístico formal”. (García, Ramos, & Ruíz, 2009, pág. 6). Mediante los Instrumentos se recogió una variedad de datos para efectuar análisis y así sacar las conclusiones necesarias, en este caso se aplicó el cálculo porcentual.

3. **Empírico:** “Método que trata de objetos reales que se dan en la experiencia” (Lorenzo, 2007, pág. 291). Los instrumentos que se utilizaron para levantar la información fueron:
 - **Encuesta:** “Es una técnica de obtención de información sobre la base de un objetivo, coherente y articulado de preguntas, garantiza que la información proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población.” (Grande & Abascal, 2005, pág. 14)
 - **Entrevista:** “Es el modo más efectivo de asegurar que haya entendimiento y un sentido de compenetración entre dos personas, es necesario tener una idea clara de que se espera conseguir con ella. Ofrece la posibilidad de un intercambio personal y dinámico.” (Shapiro, 2000, págs. 7-8)

2.2.4 Población y muestra

El cantón Chunchi cuenta con una población de 12.686 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC, siendo la novena provincia más poblada del Ecuador.

La población para esta investigación es de 1920 personas en un rango de edad de 50 a 69 años, con una muestra de 70 personas a quienes se aplicó la encuesta, debido a que ellos tienen mayor conocimiento sobre la cultura, tradiciones y gastronomía del Cantón.

Por lo tanto, para la recolección de datos se determinó el tamaño de la muestra para obtener una información válida y confiable. A continuación se aplicó la siguiente fórmula estadística, con un tipo de muestra probabilística para determinar el tamaño de la muestra.

Fórmula Estadística

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

Dónde:

- **N** = Total de la población
- **Z α** = 1.96 al cuadrado (la seguridad es del 95%)
- **p** = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- **q** = 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- **d** = precisión (en su investigación use un 5%).

$$n = \frac{1920 * (1.96)^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (1919) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = 350.35/4.97$$

$$n = 70 \text{ encuestas}$$

Entrevistas: Se aplicaron a 11 personas quienes 6 son propietarias de establecimientos de comida más representativos, 3 vendedores de comida en el Mercado Central y 2 personas vendedores ambulantes. Las entrevistas se realizaron mientras se aplicaban las encuestas a las mismas personas a quienes se creía conveniente, ya que ellos conocen los métodos y técnicas de preparación de los platos Gastronómicos, es decir que estas personas se encuentran dentro del tamaño de la muestra.

Se distribuyó proporcionalmente el tamaño de la muestra a cada una de las diferentes parroquias del Cantón Chunchi por la Fracción muestral.

$$F = \frac{n}{N} \text{ Total población}$$

$$F = \frac{70}{1920}$$

$$F = 0,04$$

Tabla 2: Número de adultos mayores encuestados de cada parroquia del cantón Chunchi.

PARROQUIAS	N	F	RESULTADO	APROXIMADO
Gapzol	147	0,036	5,3	5
Chunchi	1027	0,036	36,9	37
Compud	155	0,036	5,58	6
Gonzol	296	0,036	10,6	11
Llagos	295	0,036	10,6	11
TOTAL	1920	0,036	68,98	70

Fuente: INEC- Instituto Nacional de Estadística y Censos
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

2.2.5 Descripción de procedimientos

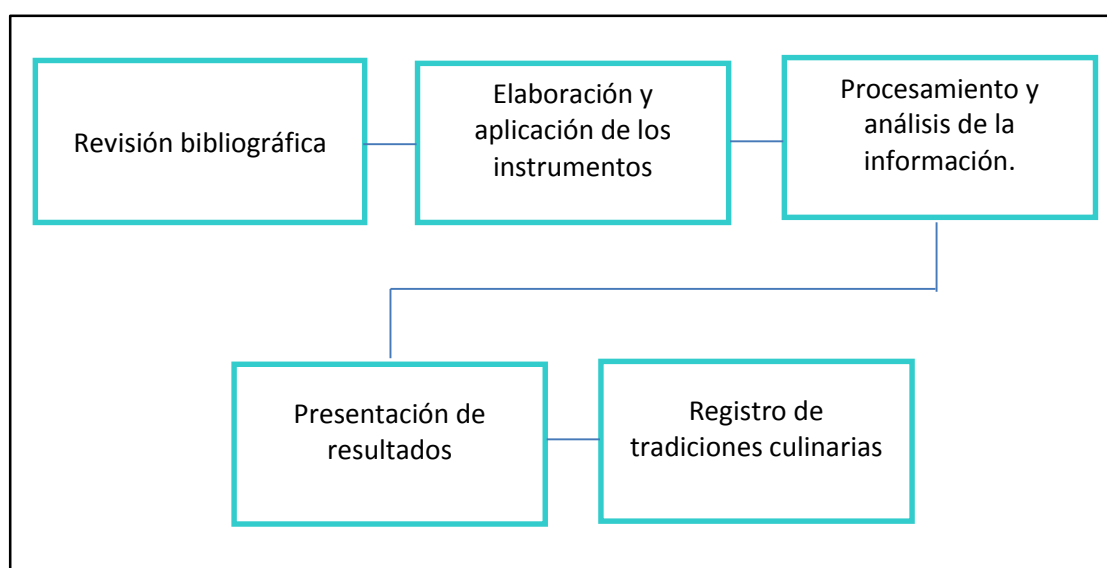


Gráfico 2: Descripción de procedimientos

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

- 1. Recolección bibliográfica:** Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el municipio cantonal, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, llegaremos a tener información suficiente para poder empezar a dar forma a la investigación y establecer las principales tradiciones culturales y gastronómicas del cantón Chunchi.
- 2. Elaboración y aplicación de los instrumentos:** Se elaboró los instrumentos a utilizar, en este caso una encuesta para obtener información mucho más precisa de la cultura gastronómica del cantón Chunchi a través de los adultos mayores del centro de desarrollo humano.
- 3. Procesamiento y análisis de la información:** Una vez obtenida la información de las encuestas realizadas, se utilizó el programa Microsoft Excel 2010, en el cual se procedió a: tabular los datos de cada pregunta, realización de tablas, se graficó los datos en un diagrama de barras.
- 4. Presentación de resultados:** Una vez recopilada y procesada la información, debemos presentar los datos conseguidos de tal manera que sea de total entendimiento para todas las personas detallando completamente su historia cultural y gastronómica como patrimonio inmaterial.
- 5. Registro de tradiciones culinarias:** Una vez finalizado todo el proceso anterior, tendremos todos los fundamentos para poder realizar un registro de tradiciones culinarias del cantón Chunchi.

I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta unidad se presentan los resultados obtenidos al aplicar los instrumentos:

- a. Encuesta, aplicada a 70 personas del Cantón Chunchi, en un rango de 50 a 69 años de edad.
- b. Entrevista, aplicada a 11 personas (Propietarios de establecimientos de comida tradicionales más representativos, propietarios de puestos de comida más destacados en el mercado Central y vendedores ambulantes con años de trayectoria) ya que conocen sobre los platos típicos y tradicionales del Cantón Chunchi.

Información que sirvió para conocer las tradiciones culinarias del Cantón Chunchi en la cual:

- a. **Resultados obtenidos de la Encuesta**, con la aplicación de este instrumento se determinó lo aspectos más representativo del Cantón como: tradiciones, fiestas tradicionales, atractivos turísticos, bebidas y principalmente sus platos típicos y tradicionales, ingredientes principales y preparaciones. Esto ayudará para recatar y conservar las tradiciones culinarias que mantenían nuestros antepasados.

Tabla 3: Determinación del sexo de los encuestados

Sexo	N° personas	%
Hombres	25	35,7
Mujeres	45	64,3
TOTAL	70	100%

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

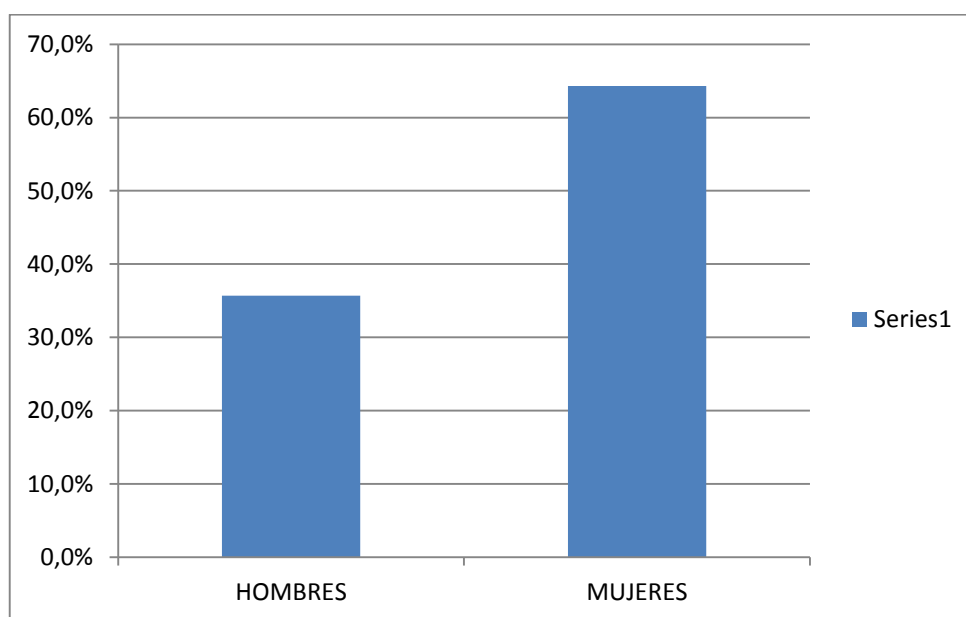


Gráfico 3: Sexo

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Del total de los encuestado se determino que el 64,3% del total del total de la población correspondiente a 80 personas son de sexo femenino, mientras que el 35,7% representa a 57 personas son de sexo masculino. Según los datos obtenidos existe mayor cantidad de mujeres en relación a los hombres, las cuales se encontraban en sus respectivos hogares ya que sus esposos son los que salen a trabajar al campo.

Debido a esto, las mujeres son las que se dedican al negocio gastronómico y son quienes han palpado las diferentes técnicas y tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación en el cantón Chunchi.

Tabla 4: Determinación de la edad de los encuestados

EDAD	N° PERSONAS	%
Entre 50 – 54	25	35,7
Entre 55 – 59	20	28,6
Entre 60 – 64	15	21,4
Entre 65 – 69	10	14,3
TOTAL	70	100

Fuente:
Cuestionario

aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

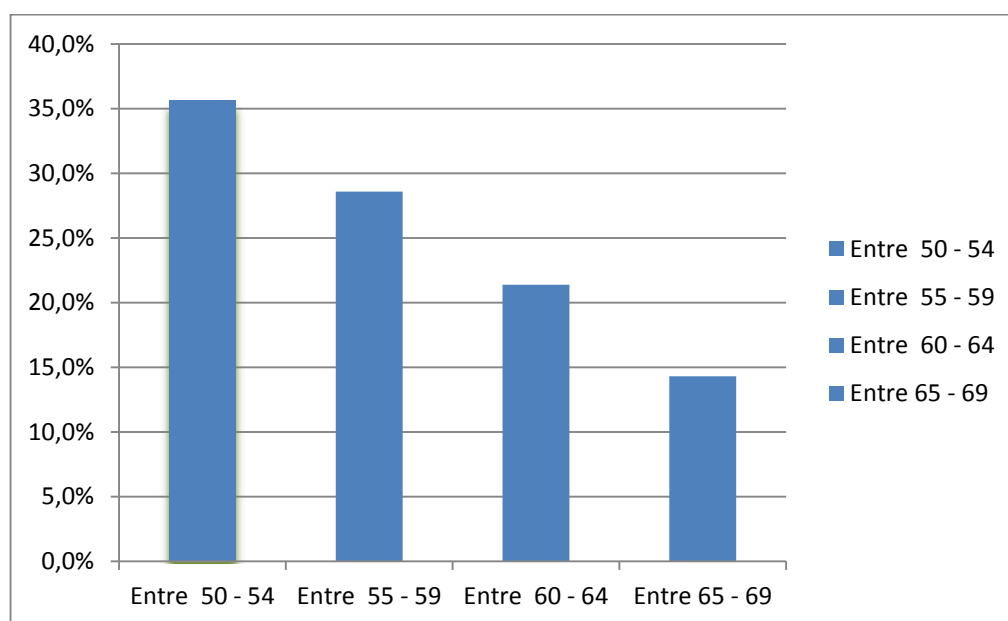


Gráfico 4: Edad

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Como se puede observar la mayoría de encuestados pertenecen al grupo de 50 a 54 años de edad que representa el 35,7% del total de 70 encuestados ya que estas personas son quienes han tenido sus propios negocios y consumen variedad de platos tradicionales de este cantón.

Además estas personas son herederos de las costumbres que dejaron sus antepasados, los demás grupos que suman el 28,6% y el 21,4% de edades de 55 a 64 y las personas de edad de 65 a 69 con el 14,3% de porcentaje que por su edad no siguen realizando esta actividad.

Cabe recalcar que a la gente encuestada no se le escogio por ninguna clase de preferencia o conveniencia su selección se realizo de acuerdo a averiguaciones de personas que tengan la edad con el grupo de edad que hemos escogido para esta investigacion .

Tabla 5: ¿Conoce usted el significado de plato típico o plato tradicional?

Alternativa	Nº Respuestas	%
Si	45	64,3
No	25	35,7
TOTAL	70	100%

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

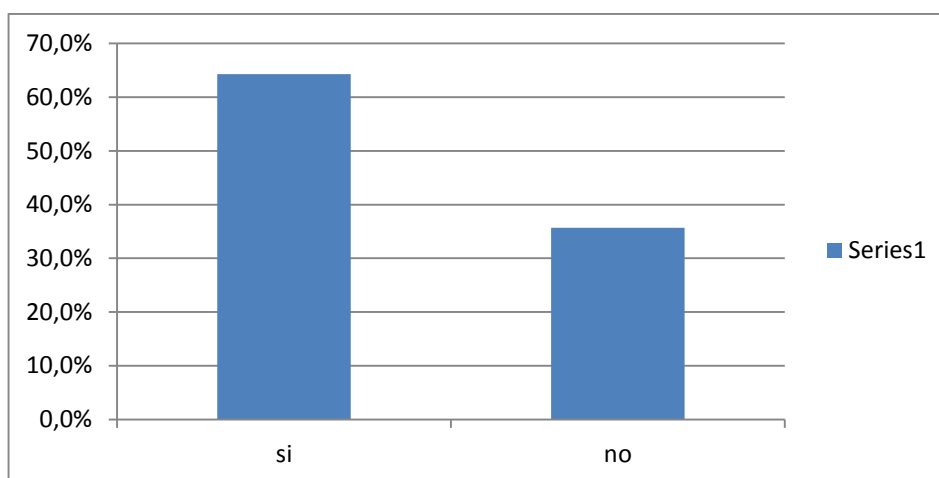


Gráfico 5: Significado de plato típico o plato tradicional

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Esta pregunta permite determinar si las personas tienen el conocimiento del significado de plato típico (es el plato, comida o bebida los gusto particulares de una nación, región o comunidad) y plato tradicional(es aquel platillo que se prepara en fechas especiales, dependiendo de la región o país en que vivas, dichas comidas por lo general han pasado de generación en generación sin que varien sus ingredientes y forma de prepararse)

Estos fueron los resultados que se obtuvieron luego de tabular y analizar las respuestas, 45 de las personas encuestadas que representan el 64,3% del total manifestaron que si conocían el significado del plato típico y tradicional mientras que el restante de las personas encuestadas que equivalen al 35,7% opinaron que desconocen el significado de estos dos términos, como resultado podemos decir que la mayoría de encuestados si conocen de estos términos culinarios.

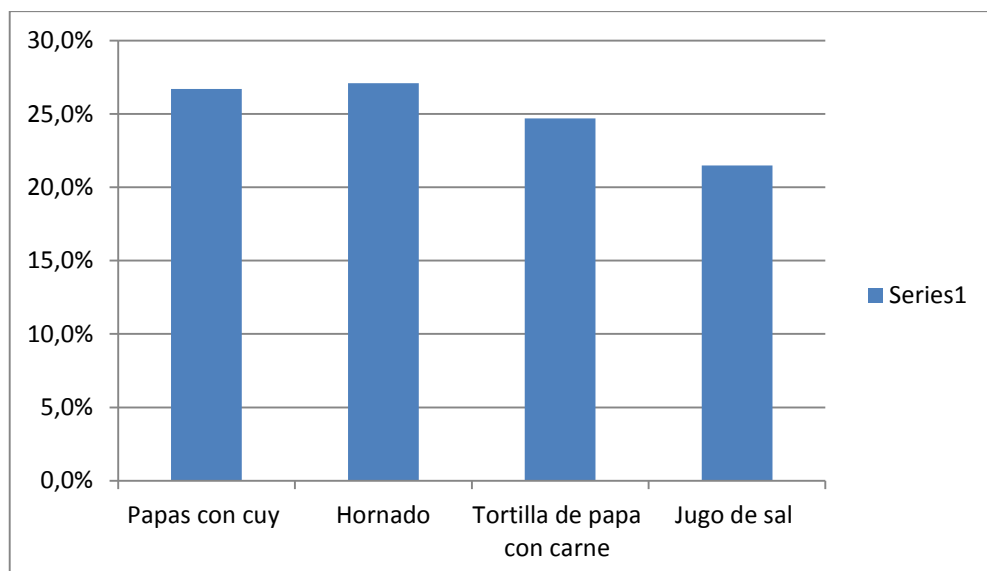
Tabla 6: ¿Cuáles de los siguientes platos típicos considera usted que pertenece a nuestro cantón?

ALTERNATIVAS	N° RESPUESTAS	%
Papas con cuy	68	26,7
Hornado	69	27,1
Tortilla de papa con carne	63	24,7
Jugo de sal	55	21,5
TOTAL	255	100%

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Gráfico 6: Platos típicos



Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Con esta pregunta se pretende conocer cual es el porcentaje de los habitantes que conocen acerca de los platos y preparaciones de que son propios del cantón Chunchi y por medio del análisis vamos a saber cuales son los resultados.

El 26.7 % que se refiere a 68 respuestas que aseguran a las papas con cuy como plato típico chuncheño los cual podemos decir que es muy cierto ya que este plato es preparado por la mayoría de personas que se dedican a la gastronomía y gente que preparan en sus hogares.

No obstante el 27,1% de los encuestados creen que el hornado también es un plato típico del cantón y esto es verdad ya que este plato es típico en la mayoría de los cantones de la provincia de Chimborazo lo que los diferencia es su forma de preparación.

El 24,7 % de las personas estan de acuerdo que las tortilla de papa con carne son autóctonas del cantón, lo que quiere decir que tienen razón ya que las papas con las que preparan son cosechadas de sus propias tierras y su preparación es única, ya que la papa es molida y su cocción es realizada con una cantidad mínima de manteca de chanco en tiesto.

Por último el 21,5 % afirma que el jugo de sal es propiamente considerado un plato típico del cantón Chunchi.

Tabla 7: ¿Conoce usted la forma de preparación del jugo de sal?

ALTERNATIVA	N° RESPUESTAS	%
Si	57	81,4
No	13	18,6
TOTAL	70	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

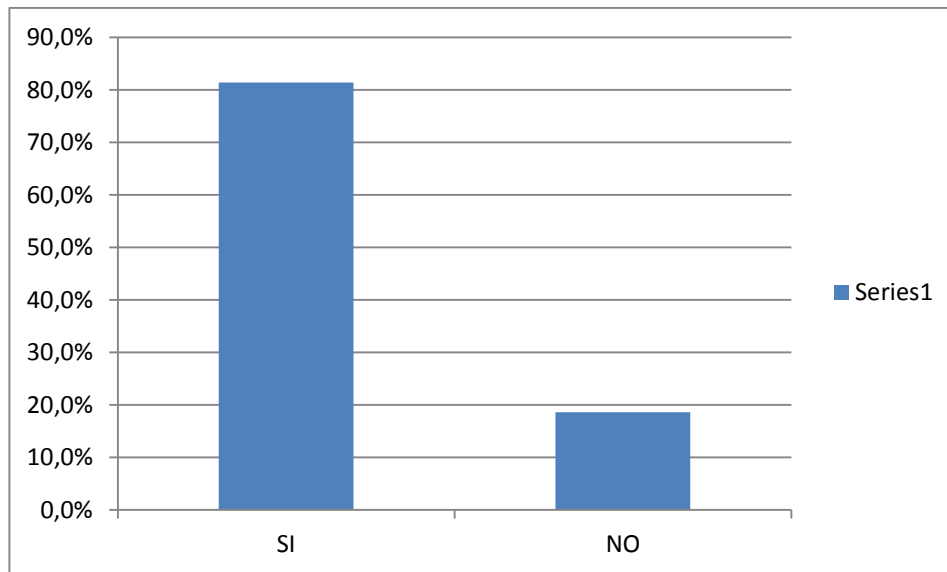


Gráfico 7: Preparación de jugo de sal

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- El objetivo que tiene esta pregunta es dar conocer la información exacta acerca del nivel del conocimiento que poseen las personas sobre la elaboración o preparación de los platos típicos del cantón Chunchi, en este caso el jugo de sal se hizo referencia en la anterior pregunta.

Los resultados que obtenidos fueron los siguientes:

Hubo un contudente 81,4% que representa 57 personas manifestó saber la forma de preparar esta delicia gastronómica, estos resultados no son una sorpresa, ya que para ser sinceros se esperaba un porcentaje alto de conocimiento de como preparar este plato ya que muchas personas extranjeras se interesan por estos platos típicos.

No obstante, 13 encuestados que corresponden al 18,6 % del total que dice no conocer la forma de elaboración del jugo de sal, los que responden que “no”.

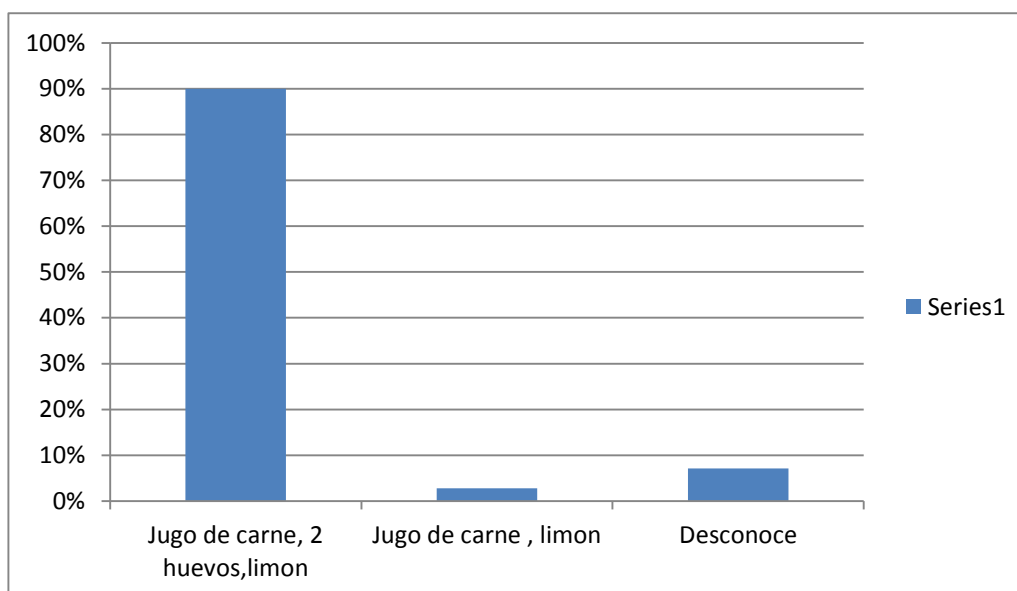
Fueron personas que oscilan entre los 50 a 60 años de edad, que no tenían alguna relación con los negocios o la gente que oferta esta plato típico y no sabían como es la forma de preparación ya que por su gusto no les agrada o desde pequeños no han consumido. Además que no le conocían como jugo de sal sino como el famoso “levanta muertos”.

Como podemos darnos cuenta en este cantón les hace falta información sobre las tradiciones culinarias, mediante este trabajo de investigación se pretende ayudarles a conocer sobre su cultura gastronómica y el valor patrimonial inamaterial que representa para su cantón.

Tabla 8: ¿Sabe usted cuales de estos ingredientes se utilizan en la elaboración del jugo de sal?

ALTERNATIVAS	Nº RESPUESTAS	%
Jugo de carne, 2 huevos, limón	63	90
Jugo de carne , limón	2	2,9
Desconoce	5	7,1
TOTAL	70	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)



Gráf

Gráfico 8: Elaboración de jugo de sal

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Uno de los aspectos más importantes dentro de la gastronomía típica, es saber de que ingredientes se compone los platos y bebidas, en este caso toca abordar el tema del jugo de sal acerca de cuanto sabe la gente de los componentes de esta bebida.

El 90 % afirman que los ingredientes del jugo de sal estan compuestos por jugo de carne, dos huevos, limón, lo cual es una respuesta acertada porque estos son los ingredientes principales del jugo de sal

No obstante, el 2,8 % a pesar de que conoce y aprobado el jugo de sal no tienen conocimiento de todos los ingredientes que contiene este plato típico.

Por otra parte el 7,1% desconoce completamente los ingredientes que componen este plato, ya que por falta de información no están al tanto de que está compuesto la comida que se van a consumir.

Se debe tomar en cuenta que el jugo de sal se prepara con los siguientes ingredientes que son: jugo de carne, dos huevos a medio freír, limón, sal al gusto todo esto debe ser mezclado en un vaso y dispuesto a ser servido para quienes consumen este plato típico.

Tabla 9: ¿Cómo califica usted a la Gastronomía Tradicional del Cantón Chunchi?

ALTERNATIVA	N° RESPUESTAS	%
Muy variada	12	7,1
Poco variada	55	78,6
Nada variada	3	4,3
TOTAL	70	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

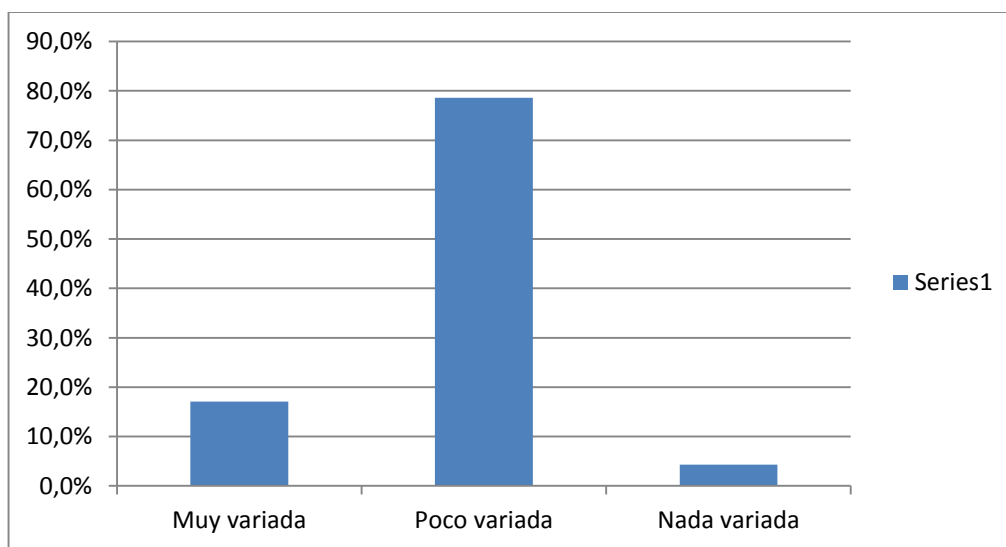


Gráfico 9: Calificación de la Gastronomía Tradicional del Cantón Chunchi

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Calificar quiere decir determinar o expresar las cualidades de una persona o cosa, en este caso se hace referencia a la cantidad o diversidad que posee el cantón en cuanto a gastronomía, ya que esta investigación pretende saber como califica la gente a la comida típica mediante las opciones de respuestas que son: muy variada, poco variada, nada variada.

Estos fueron los resultados que se obtuvieron luego de tabular y analizar las respuestas, 12 de las personas encuestadas que representan el 17,1 % del total manifestaron que la gastronomía típica del cantón es muy variada.

Sin embargo los 55 encuestados o 78,6% opina que es poco variada.

No obstante el 4,3% o 3 personas piensan que la comida típica del cantón es nada variada, como resultado se puede decir que la mayoría de los habitantes esta de acuerdo en que el cantón posee una gastronomía autóctona limitada, lo que en realidad es cierto ya que la mayoría de platos y preparaciones que se encuentran en el cantón Chunchi son conocidos y se sirve con mas frecuencias.

Tabla 10: ¿Sabe usted cual es el plato tradicional que prefieren los turistas al visitar el Cantón Chunchi?

ALTERNATIVA	N° RESPUESTAS	%
Tortillas de papa con carne	14	20
Hornado	48	68,6
Jugo de sal	8	11,4
TOTAL	70	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

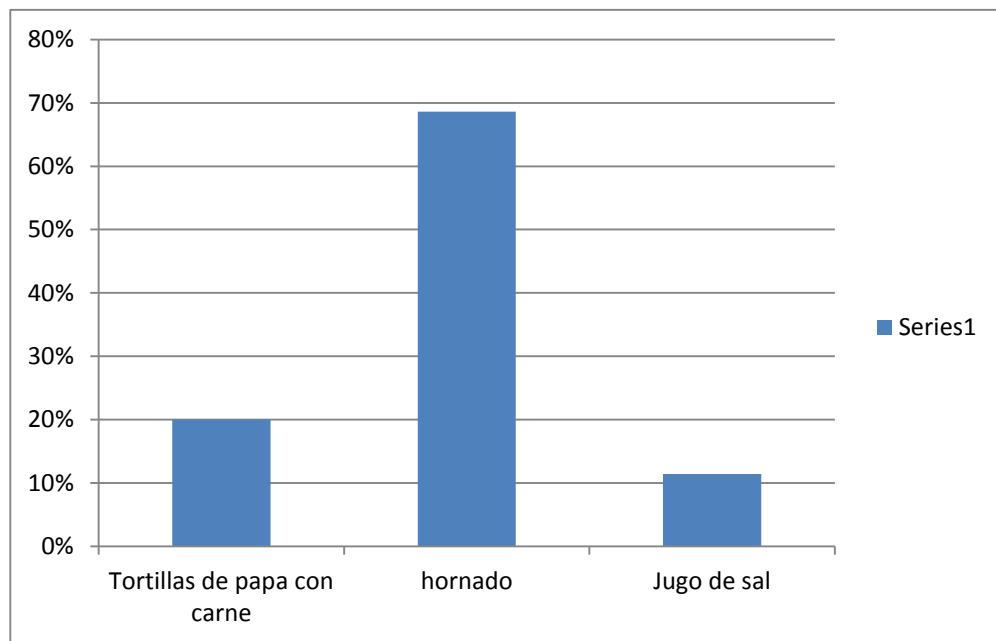


Gráfico 10: Plato tradicional preferido por los turistas

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Con esta pregunta se quiere saber que aparte de los platos tradicionales que consumen los habitantes del cantón Chunchi, cuales serían los platos preferidos por quienes visitan el cantón, ya sea por trabajo o turismo y por medio de estas encuestas se ha determinado que el 68,6% de personas que visitan este lugar preferieren el tradicional hornado.

No obstante el 20% de visitantes optan por servirse tortillas de papa con carne. Por otra parte el 11,4% de turistas se inclinan por el jugo de sal.

La fuente de información para obtener estos datos fueron las personas que viven en el cantón Chunchi.

Los resultados son muy lógicos ya que el hornado es uno de los platos más tradicionales en la provincia de Chimborazo ya que tiene un sabor único lo cual le da el toque particular como el llamado agrío (chiriucho).

Tabla 11: ¿Seleccione 3 fiestas tradicionales representativas del cantón Chunchi?

ALTERNATIVA	N° RESPUESTAS	%
Fiestas de cantonización	63	30,9
Semana santa	35	17,2
Virgen del Carmen	58	28,4
Virgen de la Inmaculada	48	23,5
TOTAL	204	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

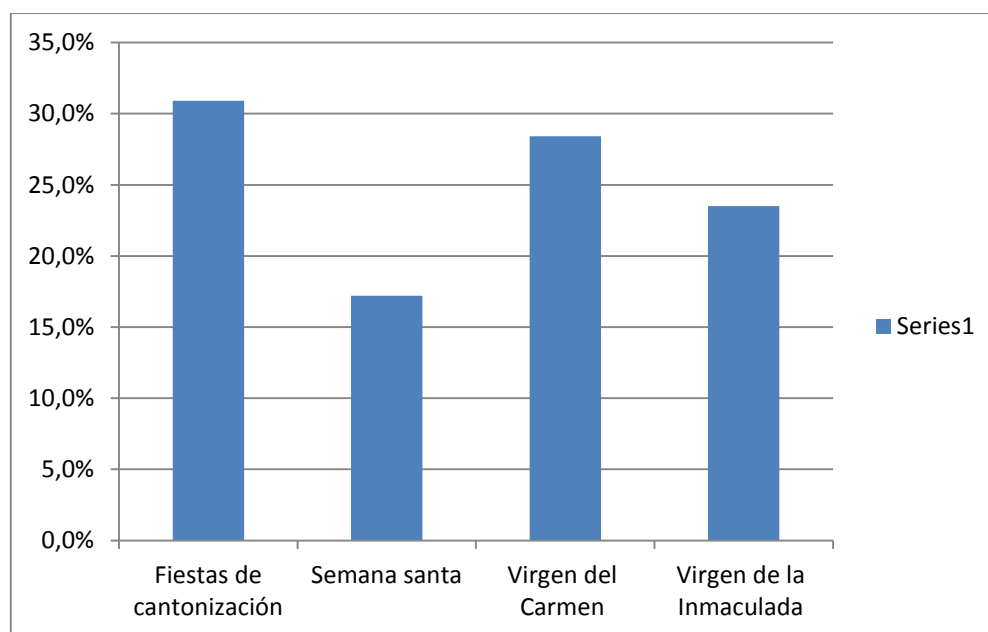


Gráfico 11: Fiestas tradicionales

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- De las encuestas realizadas el 30,9% de personas encuestadas señalan que las fiestas de cantonización son las más conocidas por propios y extraños, el 28,4% de personas afirman que las fiestas de la Virgen del Carmen son también una de las más concurridas y conocidas a nivel local y externo.

El 23,5% de las encuestas indican que las fiestas de la Virgen de la Inmaculada tiene casi la misma importancia y conocimiento de las personas que viven en el cantón y de quienes la visitan.

Por el último con el 17,2% es la Semana Santa este resultado es lógico al tener el menor porcentaje ya que en esta fiesta de Semana Santa los habitantes del cantón prefieren visitar cantones aledanos en donde también se celebran dichas fiestas.

Tabla 12: ¿Cuánto considera usted que influye la gastronomía típica en el Turismo del Cantón?

ALTERNATIVA	N° RESPUESTA	%
Mucho	57	81,4
Poco	9	12,9
Nada	4	5,7
TOTAL	137	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

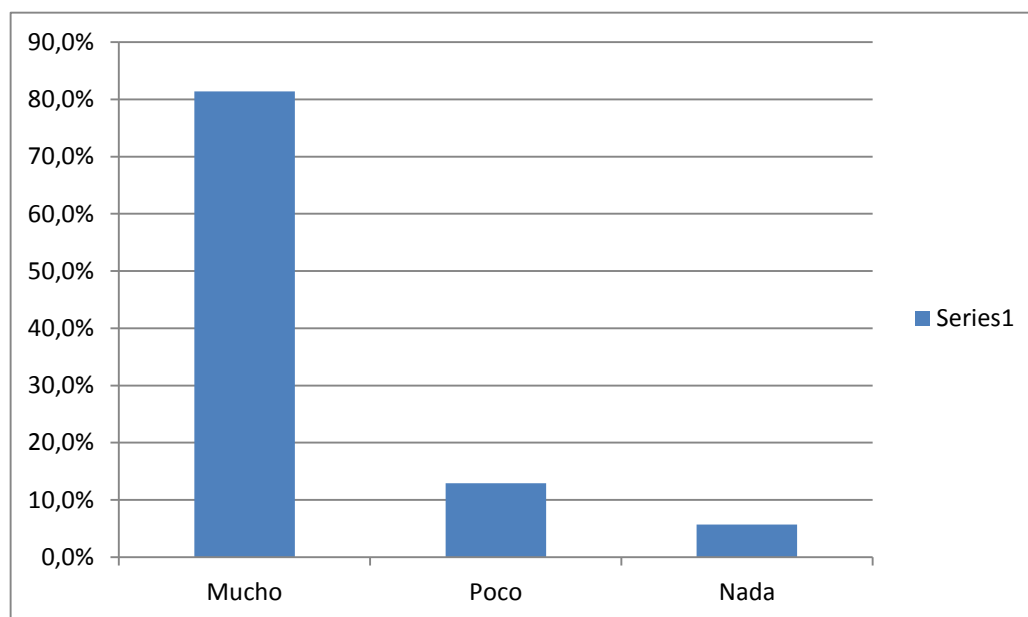


Gráfico 12: Gastronomía típica en el Turismo

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- La palabra influir significa que ejerce un tipo de predominio o acción para bien o mal, con esta pregunta se desea saber cuánto influye la gastronomía, mucho, poco, nada.

A continuación mediante el análisis correspondiente se desea saber qué es lo que piensan las personas encuestadas acerca de este tema.

Existen 57 personas que suman el 81,4 % del total que apoya a la opción “mucho” los cuales tienen razón, porque existen muchas personas que vienen a degustar los platos típicos que posee el cantón y además a disfrutar de los atractivos turísticos que posee el mismo.

Por otro lado tenemos el 12,9% que corresponden a 9 personas que opinan que la gastronomía influye poco en el turismo, y el restante 5,7% de la gente se manifiesta por la opción nada.

Tabla 13: ¿Cuáles de las siguientes bebidas típicas considera usted que pertenece al cantón Chunchi?

ALTERNATIVAS	N° RESPUESTAS	%
Morocho	68	60,2
Chicha	43	38,0
Desconoce	2	1,8
TOTAL	113	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

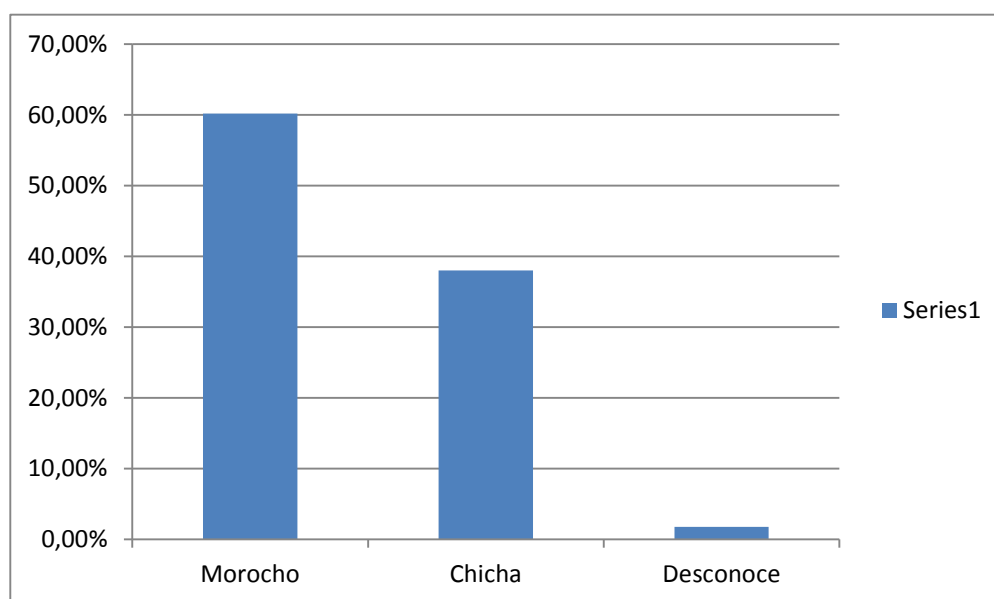


Gráfico 13: Bebidas Típicas

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- Esta pregunta tiene como objetivo recoger información acerca de la bebidas típicas de Chunchi, apoyándose como base en las respuestas de la gente encuestada a continuación vamos a revelar los resultados obtenidos.

Hubo 68 personas que corresponden al 60,18% que escogió la opción del morocho lo cual es correcto por cuanto esta bebida se le encuentra siempre rondando en sus calles, en locales de ventas de comida en los hogares acompañando a cualquier otro plato.

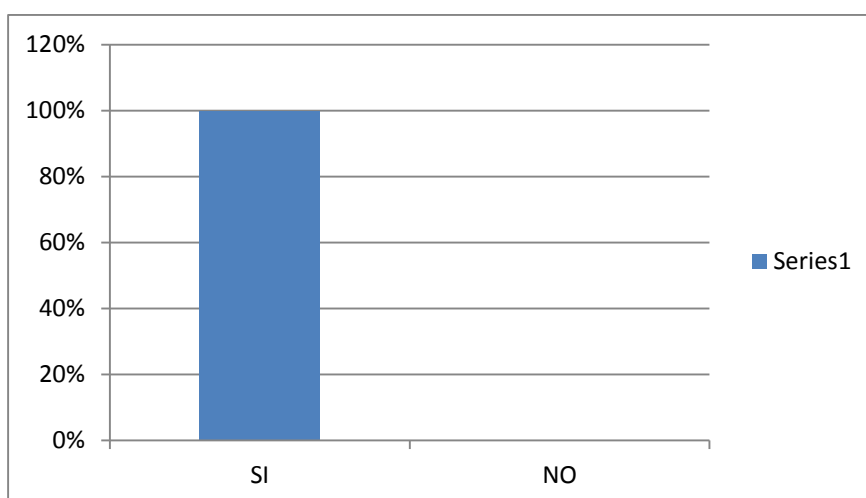
Por otra parte, 90 personas que corresponden al 38% mencionaron la chicha, lo cual también es correcto puesto que esta bebida es típica del cantón y se acostumbra a servirlo con las tortillas de papa con carne; anteriormente mencionadas y unicamente dos personas desconocian las bebidas típicas del cantón, lo cual es una buena señal ya que esto indica que casi en su totalidad las personas conocen de sus bebidas típicas.

Tabla 14: ¿Usted esta de acuerdo que se implemente una revista gastronómica dentro del cantón Chunchi con el propósito de fortalecer al desarrollo turístico?

ALTERNATIVA	N° RESPUESTAS	%
Si	70	100
No	0	0
TOTAL	70	100

Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2017)

Gráfico 14: Revista Gastronómica para el desarrollo turístico del cantón



Fuente: Cuestionario aplicadas a la personas del cantón
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

Discusión.- El 100% de los habitantes esta de acuerdo que se implemente una revista gastronómica dentro del cantón, ya que la misma permitirá mejorar los ingresos económicos para quienes hacen del negocio gastronómico su modo de vida.

Además reactivaría la economía local y mejoraría la demanda turística ya que mediante esta revista se podría difundir y socializar tanto con personas del cantón como los turistas acerca de la rica y variada gastronomía que poseen estos cantones de la sierra central especialmente Chunchi.

- b. Resultados obtenidos de la Entrevista,** este instrumento ayudó a determinar los métodos de preparación que utilizaban en la antigüedad y utilizan hoy en día las personas, de igual manera los utensilios de cocina que conservan para sus preparaciones.

Para la realización de la entrevista se procedió asignar un código a cada uno de los entrevistados para un mejor procesamiento de la información.

Tabla 15: Codificación de los entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Descripción
001	Carmen Flores Guevara	Vende el hornado en el mercado Central de Chunchi.
002	Elena Ramos	Es dueña de su propio local “la guatita”.
003	Martha Ramírez	Propietaria del local “Llapingachos”.
004	Rosa Terán	Es vendedora ambulante de quimbolitos y de colada morada.
005	Rosario Brito	Propietario de un local de papas con cuy “El sabor del cuy”.
006	Olga Paramo	Vende tamales frente al mercado central.
007	Rosa Arteaga	Vendedora del remedio para la resaca “jugo de sal”.
008	Carmen Fuentes	Vende Yahuarlocro en el Mercado Central de Chunchi.
009	Inés Estrada	Prepara la tradicional sopa de Gallina criolla y en donde venden tortilla con papa y jugo de carne.
010	Zoila Ramos	Prepara Humitas y empanadas en el Local “Mama Zoila”.
011	María Rosales	Prepara chicha y morocho con leche en el Mercado Central.

Fuente: Entrevistados del cantón Chunchi

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

PREGUNTAS	RESPUESTAS					
	ANALISIS		01	02	03	08
¿Cuál es el plato Tradicional más representativo que preparan?	Papas con cuy		Jugo de sal	Caldo de Gallina	Tortilla de papas con jugo de carne	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	10 años	18 años	5 años	10 años	Los nuevos propietarios no llevan mucha trayectoria en el negocio pero aun así son muy representativos en el Cantón	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Debido a que es la tercera generación, Primero comenzó su abuelita Rosita Flores, luego su madre Piedad Flores y luego siguió la tradición hasta la actualidad.	Su abuela que desde los 20 años vendía el Hornado en la tienda de su casa y después se puso su local y así ella sigue la tradición.	Ya que es la tercera generación, empezó su abuela y se hizo famoso con su padre doña Silvana López y ella siguió con la tradición.	Elaborar el plato desde que su abuelita vendía en el mercado central después siguió su Madre y desde allí ella ya prepara este delicioso plato cual ha sido su sustento para su vivir diario.	Información con sus familiares hace que las personas no sepan cómo se elaboró el plato típico esto se da debido a que han seguido la tradición de generación en generación. La cocina ancestral es muy importante para la preparación de alimentos que ayuda a la cocción y su sabor característico, sin embargo las nuevas generaciones usan lo moderno por facilidad. Se puede decir que la mayoría de las personas han cambiado algunos métodos de cocción, Los utensilios de cocina son necesarios para la preparación de alimentos es así que los ancestrales	
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Horno de leña.	La cocina a Gas.	El Carbón.	Cocina a Gas		
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?	No, porque se sigue manteniendo específicamente en el horno de leña para el Hornado ya que le da su sabor especial	Se lo ha hecho a cocina a gas pero no le da el sabor que a ellos les gusta	Si, se ha modificado muchos métodos de cocción ya que antes se hacía solo en el carbón o leña ahora se hace con carbón	Se si se ha cambiado ya que antes se realizaba en ollas de barro donde daban otro sabor y era muy diferente		
¿Cuáles son los utensilios antiguos de cocina que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del	Molino de mano, piedra de moler, bandejas de madera.	Cuchara de palo.	Ollas de barro, piedra de moler, ollas de aluminio, cucharones de madera ahora de aluminio, tablas de picar, tapas.	Paila, molino de mano para las papas, Piedra de moler a veces. Cucharas de palo.		

plato?					se han ido conservando pero sin embargo se han ido remplazados por los modernos.
¿Cuáles son los ingredientes del plato?	Papas, Cuy (hierbitas, sal, ajo, cebolla paiteña y pimienta) Salsa (ajo, sal, cebolla blanca, maní, leche)	Huevos, jugo de carne Limón	Gallina criolla, papa, cilandro, cebolla blanca, apio.	Papas, queso, sal, cebolla blanca, huevo, lechuga, maní, ajo, achiote, carne tomate de carne.	
¿Cuál es la preparación del plato?	Un día antes se deja macerar el cuy con todos los ingredientes licuados, luego se prende el carbón, y se lo pone asar hasta que este dorado, durante el método de cocción se le va brochando con aliño y aceite. Se acompaña de lechuga, papas que se las cocinan con sal y la salsa que se hace con cebolla blanca, ajo, sal, maní y leche	Se hace un refrito con la cebolla paiteña, más el ajo, pimienta y sal se agrega el jugo el tomate repicado y se mese, luego de refreír la carne se agrega a esta jugo cuando ya está listo se cocina los huevos no duros si no tibios cuando ya esta se agrega a la licuadora y se licua con un limón	En una Olla grande agregar agua y dejar hervir, el agua al momento que ya hierve agregar en presas la gallina criolla alinear con ajo, pimienta, comino, y sal cebolla blanca, apio, papas poner zanahoria y dejar hervir.	Primero se cocina las papas con sal, se muele en el molino de mano y se deja reposar, se hace un Refrito con cebolla, sal y queso. Se hace bolas a las papas y se las rellena de queso y se las fríe hasta que estén doradas, esto va acompañado de jugo de carne y lechuga.	

Fuente: Guía de entrevista

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

PREGUNTAS	ESPUESTAS				ANÁLISIS
	1	2	3	8	
¿Cuál es el plato Típico más representativo que Prepara?	Hornado	La Guatita	Llapingacho	Yahuarlocro	Se puede determinar que los platos típicos son los de más trayectoria en el mercado la antigüedad quienes de vez en cuando por tradición lo .transcurrir del tiempo se ha modificado con la cocina a gas y han dejado de usar la cocina a leña y de usar las ollas de barro cuales eran las que le daban un toque diferente, delicioso para los platos típicos del Cantón Hoy en día las cosas han ido cambiando como son los utensilios de cocina los cuales ha ido modernizando o de poco a poco por comodidad, seguridad y facilidad al momento de realizar la comida. Sin embargo existen personas que conservan los utensilios utilizados en la antigüedad quienes de vez en cuando por tradición lo usan.
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	35 años	68 años de Servicio y a su cargo 22 años.	45 años y a Su cargo 18 años.	35 años	
¿Cuáles los son ingredientes del plato?	Chanco, Bastante ajo, comino, cebolla colorada y la sal que va incluido en el aliño, achiote chicha de jora.	Se utiliza las hierbitas, ajo, comino, pimienta, sal, leche, cuero de chanco y papa.	Papas, sal, achiote y queso.	Tripas de borrego, cebolla blanca, perejil, ajo, sal, achiote, aceite, sangre, orégano, papas cebolla blanca.	
¿Cuál la es Preparación del plato?	Se alista todos los ingredientes y se licua, luego se deja durante 12 horas al cerdo en el aliño para que se concentre el sabor, después se comienza a meter en el horno a las 12 de la noche y después de 6 horas está listo, el Hornado va acompañado de Mote o papas, Lechuga y el agrío. Sabor característico.	Se pica el cuero de chanco y se le aliña con todos los ingredientes luego se pone en la olla después de haber hecho el refrito cuando este el cuero se agrega la papa con la leche se le condimenta y se espera hasta que esté listo. Mismo Sabor que le da la leña. Antes se realizaba el ají en piedra de moler pero ahora en la licuadora le da facilidad y es más Rápido.	Primero se cocina la papa con sal, luego se muele en el molino de mano, saca color el aceite y se pone en la masa y se las rellena con queso en la mitad. Va acompañado de lechuga, Huevo frito, y el chorizo con salsa de maní. Hace a carbón pero si cambia su sabor, así mismo se hacia el ají en la piedra de moler eso si se mantiene y lo demás se conserva.	Lavar las Tripas, poner en una olla a presión o normal a cocinar con ajo repicado, cebolla colorada, ramas de hierbitas, sal, pimienta y agua. Luego que Las tripas estén suaves, Hacer el refrito agua poner a hervir la papa las tripas, preparar la sangre y listo. Ahora se prepara en la cocina se trata de obtener el mismo sabor pero es muy difícil ya que la olla de barro daba ese toque ancestral.	

<p>¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?</p>	<p>Hacha latas, cuchillo, machete, piedra de moler, ollas de barro, cuchara mama de palo etc.</p>	<p>Plancha de tiesto, pala de madera, Piedra de moler, olla de barro.</p>	<p>La piedra de moler, la paila para los llapingachos, cuchara de palo, platos de barro, bateas.</p>	<p>Olla de barro en la antigüedad, ollas normales, tablas de picar, cuchillos, bandejas plásticas en la actualidad.</p>	
--	---	---	--	---	--

PREGUNTAS	RESPUESTAS			ANÁLISIS
	11	11	4	
¿Cuál es la bebida más representativa que prepara?	Morocho con leche	Chicha de jora	Colada morada	
¿Cuántos años lleva preparando la bebida?	11 años	28 años	18 años	Llevan preparándolo ya una trayectoria cada uno de los expendedores de comida tuvo un objetivo al momento de comenzar a preparar el plato como es, emprender nuevas cosas, seguir con la tradición y beneficiar a las personas. Utilizan métodos de cocción.
¿Cómo comenzó con la preparación de la bebida?	Inicio con la venta de jugos naturales, luego tuvo la iniciativa de preparar el morocho con leche ya que es una bebida muy apreciada para los consumidores, y vendió todas las mañanas en su puesto y desde ahí comenzó su preparación hasta hoy en Día.	Aprendió de su abuelita ya que en sus tiempos hacían para brindar a la gente en los tiempos de cosecha y lo realizaban en festividades como refresco o como vino embriagante. Lo utiliza en la actualidad tanto para la elaboración de la fritada o como bebida.	Es una bebida típica del Ecuador que se prepara tradicional mente en noviembre pero en la actualidad es una bebida que se puede realizar cualquier día del año y que las personas consumen. Es por eso la iniciativa de preparar esta deliciosa Bebida.	Las personas en la actualidad optan por la facilidad que les da utilizar métodos modernos para las preparaciones gastronómicas, pero sin embargo siguen conservando el método que utilizaban en la antigüedad. Son muy pocos los utensilios de cocina que se utilizan en la actualidad ya que con el tiempo estos se van remplazando por otros más modernos.
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Cocina de leña, cocina a gas.	Cocina a gas	Cocina a leña y a gas.	

Fuente: Guía de entrevista

Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	Postres		Entremeses		
	04	10	10	06	
¿Cuál es el postre o entremés más representativo que prepara?	Quimbolitos	Empanadas	Humitas	Tamales	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	18 años	15 años	18 años	13 años	Trayectoria en el mercado.

<p>¿Cómo comenzó con la preparación del plato?</p>	<p>Se puede decir que así como los mismos platos empezó por sus antepasados y así es un acompañe a los demás platos que brindan en este local. .</p>	<p>Gracias a que observaba la elaboración de las Empanadas comenzó a preparar para así salir a venderlas y se volvió una costumbre salir todos los días con su canasta por las principales calles del Cantón.</p>	<p>Es una tradición elaborar las humitas en tiempos de cosecha de choclos pero hoy en día se puede conseguir en cualquier lugar el choclo como también las humitas. Se comenzó a preparar por pedido de los clientes.</p>	<p>Aprendió a elaborar los tamales de su madre ya que ella elaboraba para consumirlos en la casa, después ella comenzó a prepararlos para venderlos y desde allí prepara tamales solo por pedido.</p>	<p>Los postres y entremeses encantan a muchas personas por lo tanto debe existir en nuestro entorno, es por eso que las personas elaboran el producto con el objetivo de satisfacer a sus consumidores y que han aprendido a elaborar por tradición.</p>
<p>¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?</p>	<p>Cocina a gas</p>	<p>Cocina a gas.</p>	<p>Cocina a gas.</p>	<p>Cocina a gas.</p>	<p>Método de cocción moderno.</p>
<p>¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?</p>	<p>Antes lo preparaban en cocina de leña pero después solo se ha hecho a gas.</p>	<p>No</p>	<p>Si, Cocina de leña a cocina a gas.</p>	<p>Si, Cocina de leña a la de gas. Se ha utilizado harina de maíz.</p>	<p>Con el pasar del tiempo han optado por ocupar cocina a gas por facilidad</p>

<p>¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?</p>	<p>Un palo o cuchara de palo.</p>	<p>Bolillo de madera</p>	<p>Molino de mano, batea</p>	<p>Molino de mano, batea, tamalera.</p>	<p>Los usan ya que son indispensables para la preparación.</p>
<p>¿Cuáles son los ingredientes del plato?</p>	<p>Harina, esencia de vainilla, huevos, mantequilla</p>	<p>Harina de trigo, levadura, manteca, queso, agua y sal.</p>	<p>Choclo, manteca, mantequilla, huevos, sal o panela molida, leche, cebolla blanca, queso.</p>	<p>Harina de maíz, margarina, cebolla colorada, cebolla blanca, ojo, pimienta, sal, pollo, arveja, huevos.</p>	

<p>¿Cuál es la preparación del plato?</p>	<p>.Poner la harina de maíz, el polvo de hornear, la mantequilla, la leche, el jugo de naranja, el queso crema, la esencia de vainilla en una fuente y mezcle ligeramente. Batir las claras a punto de nieve, el azúcar y las yemas de huevo. Agregar la mezcla de las clara a la mezcla de la harina, mezclar delicadamente. Colocar cucharadas de la masa en el centro de cada hoja de achira, añadir pasas doblar la hoja de achira y cerrar. Ponga los quimbolitos en una olla a cocinar, al vapor, durante 30 minutos o hasta que estén firmes.</p>	<p>Mezclar la harina con la sal. Poner la levadura, esencia de vainilla y manteca. Poner poco a poco el agua hasta que esté una masa manejable. Hacer porciones con la masa y darle forma, derretir el colorante y bañar las rosas para darle color.</p>	<p>Moler los choclos, colocar la mantequilla derretida, los huevos, la cebolla, el queso un poco de leche y la sal. Revolver bien. En las hojas de choclo se coloca unas dos cucharadas de la masa y poner en una olla a cocinar.</p>	<p>Moler el maíz si es necesario. Hacer un fondo con cebolla, ajo, sal, perejil y el pollo, luego mezclar con la masa y poner la margarina. Aparte hacer un refrito con cebolla blanca, arvejas, pollo desmenuza do, huevos cocinados. En las hojas de achira poner la masa con el relleno.</p>	
--	--	--	---	---	--

Fuente: Guía de entrevista
Elaborado por: (Vargas, L. 2018)

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se puede determinar que las personas que preparan platos típicos, tradicionales, como son las bebidas, postres y entremés tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos, debido a que llevan años preparando los platos gastronómicos y tienen una trayectoria en el mercado.

Es importante mencionar de cómo se empezó a preparar los platos, la mayoría de personas saben la historia de su procedencia ya que las recetas han sido de generación tras generación muy pocas personas no lo conocen ya han seguido con la tradición que se ha dado de generación en generación desde su abuelita hasta la actualidad, otras simplemente lo aprendieron y desde allí comienzan a elaborarlos para ofrecer a los comensales y así tener ingresos económicos como también no dejar perder la tradición que se ha mantenido hace años.

Con respecto a los métodos de cocción que utilizan cada uno de ellos, se han conservado en algunos platos gastronómicos como: el Hornado, la tortilla de papa con jugo de carne, Llapingachos y cuy asado, ya que la leña como el carbón es algo que no se lo puede cambiar al momento de la cocción de los mismos es decir es indispensable para darle ese toque especial al plato y es lo que lo caracteriza de los demás, en el caso del morocho con leche y la colada morada siguen conservando esa tradición de realizarlos en cocina de leña pero sin embargo han optado por la cocina a gas ya que es más fácil pero no económica, es decir que para estas preparaciones usan un tipo de cocción mixto.

En las demás preparaciones se usa un método moderno como es la cocina a gas a pesar que en la antigüedad se utilizaba la ancestral es decir que habido cambios en los métodos de cocción como también en sus preparaciones ya que se han ido adaptando a los cambios modernos que existe hoy en día.

También han cambiado los utensilios de cocina pero aún se siguen conservando algunos como, las bateas, el tiesto, la piedra de moler, la cuchara de palo, el molino de mano ya que son cosas importantes que se necesita para llegar a elaborar un plato inigualable. Y sin duda cada una de las personas que preparan platos gastronómicos tiene su forma de hacerlo como también sus secretos al momento de poner los ingredientes en la preparación, le ponen ese toque especial que hace que no se parezca a ningún otro

CAPÍTULO III: PROPUESTA

1 TEMA: CULTURA GASTRONOMICA DE CHUNCHI

1. Objetivos :

- Rescatar las tradiciones culinarias del Cantón Chunchi.
- Dar a conocer sobre costumbres, tradiciones, fiestas tradicionales y lugares turísticos más destacados del Cantón.
- Plasmar la Gastronomía típica y tradicional con su preparación, utensilios y métodos de cocción que se mantiene desde la antigüedad.

2. Antecedentes

Registrar las tradiciones culinarias del Cantón Chunchi surgió para rescatar y fortalecer lo autóctono del arte culinario que utilizaban los antepasados para la elaboración de preparaciones Gastronómicas ya que con el pasar del tiempo esto se va perdiendo debido a que las nuevas generaciones se van adaptando a nuevos hábitos.

Las tradiciones culinarias se identifican a través de los grupos sociales las cuales se transmiten de generación en generación como una tradición cultural, la cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación.

Al crear una revista de cultura Gastronómica de Chunchi se dará a conocer sobre tradiciones, fiestas tradicionales, turismo y Gastronomía típica y tradicional, métodos de cocción y utensilios de cocina que aún se conserva es decir lo ancestral de los pueblos.

3. Introducción

La cultura gastronómica forma parte del estilo de vida de las personas, al igual que la identidad, costumbres y tradiciones de un pueblo o grupos sociales constituyen un elemento de participación cultural, es por esto que el desconocimiento de las nuevas generaciones sobre la

cultura causa pérdida de sus raíces, tradiciones y costumbres debido a que se adaptan a nuevos hábitos y dejan al olvido lo autóctono de su pueblo.

El beneficio que conllevará este proyecto es concientizar a la población sobre las bondades y potencialidades que tendría el retomar nuestro propio arte culinario, al consumir productos propios de nuestro pueblo, por lo que surge la necesidad de rescatar y fortalecer las costumbres, tradiciones y arte culinario que nos permita el desarrollo social, cultural y económico mediante la elaboración de una revista de cultura Gastronómica del Cantón Chunchi

4. Desarrollo de la Propuesta

Para la elaboración de una revista como primer paso debe ser la recolección de toda la información Bibliográfica. Este proyecto hace referencia a una revista de tradiciones culinarias, aquí se recopiló la historia del Cantón, datos Geográficos, cultura, tradiciones, fiestas tradicionales, leyendas, lugares turísticos y dentro de la gastronomía: típica y tradicional; historia del plato, en qué lugar lo podemos encontrar, métodos que utilizan para realizar el plato, utensilios receta estándar con ingredientes y preparación.

Asimismo en esta revista va recopilada fotografías actuales y de archivo, para que sea atractiva y despierte interés en los lectores. Al igual que cada una de las fotos de los platos gastronómicos.

4.1. Diseño de la Revista

- El tamaño de letra es de vital importancia para la diagramación de una revista, por lo que las letras serán tamaño 12 y 16 en lo que tiene que ver el texto general, Su tamaño variara en los títulos que serán de 24 a 48 puntos mientras que los subtítulos de 18 a 22 puntos.

4.1.1. Portada y Contraportada

La portada es a todo color, papel couché, color Rojo el fondo tiene una foto de Chunchi el título de la revista de color naranja con letra “Verdana” además en la parte derecha tiene el escudo del Cantón en símbolo, y se destaca la revista con fotos del Cantón Chunchi con su lindo atardecer, la diferente gastronomía y la foto del Parque central.



Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

En la contraportada estará plasmado el nombre de quien realizó la investigación, el diseño, la editorial y los antecedentes.



Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2. Aspectos Generales del Cantón Chunchi

4.1.2.1. Antecedentes Históricos, límites y división política

En esta página estará plasmada la historia del Cantón, su límite y división política, el título estará de color blanco, tamaño de letra 32 y dentro de nubes de color verde una breve reseña histórica con letras “Verdana” color blanco y verde, tamaño 32, el escudo del Cantón con la foto de la bandera. La información fue proporcionada por el GAD-Municipal de Chunchi. De igual manera la división política con letra “Verdana” dentro de una bandera de color verde y a la derecha se encuentran imágenes de cada una de ellas, y un mapa indicando sus límites.



Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.2. Actividad Agrícola y condimentos de cocina

En esta página se encuentran los principales productos agrícolas que se producen en el Cantón Chunchi Según el PDOT, consta de un pequeño concepto con letras blancas "Verdana" tamaño 16, con un mapa de los principales productos agrícolas que se dan en cada parroquia, como también los 4 principales productos agrícolas y condimentos utilizados en las preparaciones Gastronómicas de Chunchi que se obtuvieron mediante las encuestas aplicadas.

Gráficos N° 05

Producción Agrícola

Según el Portal Web del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chunchi

El 20 % de las tierras del cantón se dedica a la actividad agrícola, y por la variedad de sus climas tenemos una diversidad de productos alimenticios entre ellos tenemos:

Condimentos de Cocina

Estos condimentos son los que utilizan en el Cantón de Chunchi los cual dan un sabor agradable ya que son comestibles y sirven para diferentes platos.

Tomate ,zanahoria maíz etc.

AJO SAL PIMIENTA ORIGAN

Sin embargo a niveles de unidades productivas familiares indígenas-campesinas, la agricultura se mantiene bajo tradicional, se produce para el consumo familiar con pocos excedentes para el expendio.

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.3. Métodos de cocción y Utensilios de cocina ancestral

En esta parte se encontrará los diferentes métodos de cocción y utensilios de cocina ancestral que utilizan en la actualidad para las preparaciones Gastronómicas de Chunchi y la importancia que tiene cada uno de ellos. Los títulos estarán con letra “Algerian” color blanco, tamaño 32 y los conceptos con letra “Bodoni MT Condensed” color negro tamaño 14. Estará acompañado de imágenes actualizadas y de archivo para darle una mejor imagen entendimiento.

MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con los que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo

La cocina ancestral lo utilizan ya que es una manera de rescatar, conservar lo que utilizaban nuestros antepasados y sobre todos porque siguen manteniendo la tradición para la elaboración de: Hornado (horno de leña), fritada (cocina de leña) y los llapingachos (al carbón). De igual manera utilizan este método por costumbre.

Con el tiempo el gas fue sustituyendo al carbón y a la leña por su comodidad y control de la llama, es por esto que las personas utilizan los métodos más modernos para la elaboración de preparaciones Gastronómicas.

Utensilios de cocina

puñal	vaso	Vasija de barro	botellones
molino de moler	licuadora	Tinaja	Botas
batas	botas	Tacitas	Saritas
placa de pelt	Cucheros de plástico	Olla de barro	Olla de hierro

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.4. Gastronomía en el Cantón Chunchi

Esta parte llega a ser la más importante de nuestra revista ya que se encontraran con los platos más representativos del Cantón Chunchi, sus métodos de cocción y utensilios ancestrales que aún conservan en cada preparación, esta información se logró recabar mediante las encuestas y entrevistas aplicadas a habitantes del Cantón que conocen sobre cada uno de ellos.

En esta página daremos a conocer cada uno de los platos Gastronómicos que se expenden en el Cantón Chunchi en los días normales como en feriados y fiestas, las cuales obtuvimos mediante la información recolectada tanto de una Guía Gastronómica de Chunchi como de libros y páginas web. Estará acompañada de fotografías de los platos que se consume con frecuencia actuales y de archivo.

Gráficos N° 07



Título:
Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.5. Gastronomía Tradicional

El fondo será de color blanco con verde, llevará imágenes actuales de los platos y del lugar de expendio, los ingredientes y preparación estarán dentro de un cuadro color verde claro con letras negras, los métodos de cocción y cambios de la preparación estarán dentro de una hoja verde con letras color negro, todo esto estará con letra “Verdana “(Cuerpo)” tamaño 18

Gastronomía Tradicional

Papas con cuy

Ingredientes:

- Papas
- Cuy
- Hierbitas
- Sal
- Ajo
- Cebolla paitaña
- Pimiento
- Cebolla blanca
- Maní
- Leche
- Lectuga

Preparación:

- Lixar la cebolla paitaña, ajo, hierbitas, sal y pimiento.
- Dejar macerar el cuy en el aliño un día antes.
- Preparar la salsa con cebolla blanca, ajo, sal, maní y leche.
- Cocinar las papas peladas con un poco de sal.
- Asar el cuy e ir brochando durante su cocción hasta que este dorado.
- Servir las papas, el cuy, la salsa y lechuga.

Método de cocción del plato: Al Carbón, ya que es lo que le caracteriza al cuy asado y le da ese crocancia inigualable.

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Para la elaboración del ajo, la piedra de moler, la bandeja de madera para servir las papas con cuy y el molino de maní para moler al maní.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: En la elaboración del ajo, antes se utilizaba piedra de moler y se reemplazó por la licuadora. El maní lo realizaban en molino de maní pero en la actualidad existe la posibilidad de conseguirlo en pasta y simplemente se lo realiza en la licuadora.

Lugar de expendio: "Picantía Lúcia"
Dirección: Boy Abato y Fiskurto
Este negocio familiar tiene ya 10 años, pero las recetas vienen de generación en generación.

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

Jugo de Sal

<p>Ingredientes</p> <p>Jugo de carne Limón Huevos sal Pimienta Ajo Cilandro</p>	<p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se pone ha refreír la carne . <ul style="list-style-type: none"> ▪ Luego se pica cebolla colorada y tomate de came. ▪ En un sartén se hacen un refrito con los ingredientes picados ▪ Luego se agrega la carne ▪ Cuando ya esta el jugo de carne se pone en la licuadora ▪ Con dos huevos a medio freír y un limón y se licua . ▪ Se sirve en un vaso y listo para servir. 	 
--	---	---

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

Caldo de gallina criolla

<p>Ingredientes</p> <p>Gallina criolla Cebolla blanca Papa Apio cilandro Zanahoria Sal Pimienta Ajo</p> 	<p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En una olla grande ponemos agua a hervir ▪ En el momento que hierve el agua agregamos la gallina la zanahoria , el apio ▪ Luego que ya esta cocinada la gallina agregamos la papa ▪ En otro recipiente picamos la cebolla blanca y el cilandro ▪ Después de hervir con todos los ingredientes esta listo para servir. 	<p>Método de cocción del plato: Al Carbón, ya que es lo que le caracteriza al cuy asado y le da ese crocancia inigualable.</p> <p>Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Para la elaboración del aji la piedra de moler, la bandeja de madera para servir las papas con cuy y el molino de mano para moler al maní.</p> <p>Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: En la elaboración del aji, antes se utilizaba piedra de moler y se remplazo por la licuadora. El maní lo realizaban en molino de mano pero en la actualidad existe la posibilidad de conseguirlo en pasta y simplemente se lo realiza en la licuadora</p>
--	---	--

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.6. Gastronomía Típica

Aquí el fondo será de color blanco con verde el título de color blanco letra 32 “Verdana”, los ingredientes y las preparaciones en una hoja color verde, los métodos, utensilios y cambios en cuadros color verde, además estará acompañado de fotografías del plato como el texto estará de color negro tamaño 14 y letra “Verdana”

Gastronomía Típica

HORNADO

Ingredientes:

- 10 Lit. Chunchi
- 100 g. Ajo
- 10 g. Comino
- 150 g. Cebolla colorada
- 50 g. Sal
- 1 L. Chicha

Preparación:

- Se lava todos los ingredientes y se mezcla con la chicha
- Luego se deja durante 12 horas al chunchi en el alño para que se cocine el sabor.
- Después se mete en el horno a las 12 de la noche y después de 6 horas está listo, el Hornado va acompañado de papa, Lechuga y el ajón.

Métodos de COCCIÓN DEL Plato

- Horno de leña

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación

- Latas
- Cuchillo
- Hacha

Se mantiene específicamente el horno de leña para el Hornado ya que le da su sabor característico y es una tradición difícil de cambiar.

Cambios en las métodos de cocción y preparación del plato

Logo de ejemplo "Herencia Viva Chile"
Dirección: Avenida Corral
Calle Mapocho 10.100. Se promueve a través de la UTA.

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo por que son propias de sus lugares es decir cuando se apropia de un sector por su preparación por lo tanto ese plato se volvió propio de ese sector.

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

Llapingachos



Llapingachos

Lugar de origen: "Llapingachos de doña Florentina"
Dirección: Simón Bolívar y 9 de Octubre
 Este negocio se ha dado de generación en generación durante ya 50 años.

• Al carbón ya que es el método que le da ese sabor especial.

• La piedra de moler
 • La PAJILLA
 • Cuchara de palo
 • Fritero de hierro
 • Batidos
 • Molinos de mano

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación

Métodos de cocción del Plato

• Se reemplaza el carbón por el gas pero el sabor no es el mismo, así que se volvió al mismo método de cocción

• Se cambió la piedra de moler por la trituradora para la elaboración del ajo

• Se ha usado la papa china y la Gabriela para reemplazar a la papa uvilla que es la que se utilizaba para realizar los llapingachos esto se cambió ya que la papa uvilla no es fácil de conseguir

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato

Ingredientes:

- 2 lb. Papas
- 15 g. Sal
- 30 ml. Achiote
- 100 g. Queso
- 3 hojas de lechuga
- 1 huevo
- 1/2 litro de leche
- 100 g de mani
- Cebolla blanca
- 100 g de chirimó
- 20 g de ajo

Preparación:

- Cocinar las papas con sal
- Moler las papas en el molino de mano
- Poner las 1/2 mitad
- Refritar la cebolla, sal, ajo, y poner la leche con el mani.
- Se acompaña de lechuga, Huevo frito, chirimó.

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.7. Bebidas Representativas

En esta página irán plasmado las 3 principales bebidas del Cantón Chunchi según las encuestas aplicadas. En la cual el título estará de color blanco con letra “Verdana” tamaño 32, los nombres de las bebidas con letra “Adobe Arabic” tamaño 20, los ingredientes y preparaciones en unos cuadros de color verde con letras negras “Bodoni MT Condensed” tamaño 12, estarán con fotografías de cada bebida y de igual manera los métodos, utensilios y cambios en su preparación en un cuadro de color negro.

Métodos de cocción de las bebidas representativas del Cantón

Cocina de leña, cocina a gas.	Cocina a gas.	Cocina a leña y a gas.	Métodos de cocción en la bebida
De cocina de leña a gas, pero para vez utiliza la cocina a leña para hacer hervir el morocho.	Para la preparación No antes masticaban el maíz o lo molían en la piedra de moler, ahora existe la facilidad de conseguir la harina de maíz, también utilizaban las tinajas o pondos ahora en tiras o baldes.	En los métodos de cocción ya que se utiliza cocina a leña y el gas con mayor frecuencia por la facilidad. En la preparación existen muchas maneras de elaborarla. Y se va aumentando o reemplazando ingredientes.	Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato
Utilizaba el pilche para beber y la olla de barro. Pero en la actualidad ninguna.	La tinaja, pondo, El pilche se utilizaba bates, piedra de pero en la actualidad molar se utilizaban utilizan los vasos para su elaboración, ahora solo se los conserva pero no se usa ninguna.	Cuchara de palo.	Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación

Título: Cultura gastronómica de Chunchi.



Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.8. Postres y entremeses

El fondo será de color blanco con verde, su título de color blanco, letra “Verdana” tamaño 32, las preparaciones irán dentro de un gráfico con su respectiva fotografía y a su costado en unas hojas los métodos, utensilios y cambios en su elaboración, esto estará de color negro letra “Bodoni MT Condensed” tamaño 14.



Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

4.1.2.9. Fiestas Tradicionales

En esta última página irá plasmadas las principales fiestas del Cantón Chunchi en las cuales constara de fecha, actividades y el lugar de celebración acompañado con fotografías de archivo, los títulos de color blanco el texto de color negro dentro de cuadros de diferentes formas con la letra “Verdana”



Título: Cultura gastronómica de Chunchi.

II. CONCLUSIONES

- No existe mayores fuentes de consulta sobre la riqueza culinaria del Cantón Chunchi, situación que afecta su posicionamiento y difusión. Los estudios muestran que muchas tradiciones son desconocidas, aspecto que afecta a la afluencia de turistas que desconoce de su existencia.
- El Cantón Chunchi dispone de importantes atractivos principalmente naturales que guardan registros patrimoniales y arqueológicos del país que son elementos que atraen a los turistas nacionales e internacionales. La gastronomía es un elemento más que impulsa su identidad, la cual es amplia y variada rica en alimentos propios producidos gracias a la riqueza de sus suelos.
- Las costumbres, tradiciones culinarias, gastronomía típica y tradicional del cantón Chunchi es digna de ser investigada para que la nueva generación de habitantes puedan ser parte de todo lo que nos dejaron nuestros antepasados.
- La gastronomía de Chunchi además de ser variada es rica en proteínas, minerales, vitaminas y demás por ser productos de alto contenido nutricional producidos en sus localidades. Este es un valor agregado que hace de su existencia un factor altamente atractivo para difundirlo y documentarlo con sus costumbres y tradiciones.

IX. RECOMENDACIONES

Se recomienda lo siguiente en base a las conclusiones formuladas:

- Se debe incentivar a investigadores el desarrollo de material especializado en el Cantón a fin de que pueda darse a conocer los atractivos y gastronomía existente, siendo este necesario para mejorar la afluencia de turistas y por ende dar a conocer las tradiciones culinarias del lugar.
- Deben desarrollarse programas de promoción y difusión de los atractivos y tradiciones culinarias vigentes en el Cantón para incentivar al turismo. En este caso, el uso de medios como el internet pueden ser alternativas a considerar en la medida que se determinen programas que permitan brindar servicios de calidad que satisfagan los requerimientos de los turistas analizados en los estudios.
- Se recomienda la participación de la gastronomía de Chunchi en ferias nacionales e internacionales para su mayor promoción. En este caso, la gestión del GAD es determinante debiendo definirse presupuestos que permitan su realización.
- Debe incentivarse la inversión nacional e internacional en el fomento de platos típicos con sus costumbres y tradiciones e incluso seguir registrando todo la cultura en el INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).

BIBLIOGRAFÍA

- Agrícola, D. A. (2015). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/economia/produccion-agricola.php>
- Alimánias, L. P. (3 de Agosto de 2000). AROMATIZANTES, ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Obtenido de http://members.tripod.com/quiron_alvar/natura21.txt
- Alimentación, O. d. (25 de Noviembre de 2014). Produccion y Sanidad animal. Obtenido de <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html>
- Castillo, A. (Septiembre 2009). La Etnohistoria del Cantón Cayambe. Quito - Ecuador: Abya Yala.
- Cayambe., G. T. (s.f.). Guia Turistica del Cantón Cayambe.
- Cultura, L. e. (24 de Octubre de 2012). La epifanía de la cultura gastronómica ecuatoriana. Obtenido de <http://estebanjaramillofabara.blogspot.com/2012/10/antiguos-y-ancestrales-utensilios-de.html>
- Culturales, R. Ú. (12 de 08 de 2015). Obtenido de <http://www.ecuador.org/blog/?p=2729>
- Ecuador, V. (2014). Naturaleza y cultura en la verdadera Mitad del Mundo. Obtenido de <http://www.viajandox.com/pichincha/cayambe-canton.htm>
- Farkas, D. (Junio de 2003). EXPOSICION PERMANENTE - MUSEO DE LA CIUDAD CAYAMBE. Cayambe.
- Ferrer, J. (2010). Conceptos básicos de la Metodología de la Investigación. Obtenido de <http://metodologia02.blogspot.com/p/metodos-de-la-investigacion.html>
- Hernandez, f. y. (1 de Diciembre de 2012). acompañamientos en correcciones . Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2012/12/disenos-no-experimentales-segun.html>
- Indígenas, M. D. (06 de Juio de 2012). Metodos De Coccion Ancestrales Indígenas. Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Metodos-De-Coccion-Ancestrales-Indigenas/4447431.html>
- INEC. (25 de Febrero de 2014). INEC. Obtenido de SENPLADES - Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo: <http://app.sni.gob.ec/sni->

link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1702_CAYAMBE_PICHINCHA.pdf

López, E. (2002). Metodología de la investigación Contable. Mexico: Miguel Angel Toledo Castellano.

Macias reyes, R. (2012). Trabajo sociocultural comunitario, fundamentos epistemologicos, metologicos y practicos. Madrid: Eumed.

Maldonado, E. (2010). El Cantón Cayambe. Cayambe: Crenel (r) E.M.

Maldonado, E. (Septiembre 2009). La Etnohistoria del Cantón Cayambe. Quito - Ecuador: Abya Yala.

Moreno, G. (s.f.). Métodos y técnicas de la Investigación. Obtenido de http://biblioteca.ucv.cl/site/servicios/documentos/metodologias_investigacion.pdf

Municipios, G. M. (29 de Enero de 2015). GAD MUNICIPAL DEL PAÍS. Obtenido de GAS MUNICIPAL DEL PAÍS: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/68-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-pichincha/289-canton-cayambe>

OMT, O. M. (s.f.). Entender el turismo. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Patrimonio, M. d. (2011). Instructivo para fichas de registro inventario Patrinomio Cultural Inmaterial. Quito: Ediecuatorial. Obtenido de Instructivo para fichas de registro inventario Patrinomio Cultural Inmaterial: www.inpc.gob.ec

Rice, P. (s.f.). Wikipedia la enciclopedia libre. Obtenido de Wikipedia la enciclopedia libre: http://es.wikipedia.org/wiki/Estudio_transversal

Rivero, D. S. (2008). METODOLOGÍA de la INVESTIGACIÓN. Shalom: A. Rubeira.

Secretaria de Estado de Cultura y Educacion, S. (1968). Definicion de cultura y tradiciones nacionales. La Rioja.

UNESCO. (23 de Octubre de 2004). Unesco Cultura. Obtenido de Unesco Cultura: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

. ANEXOS

Anexo de instrumentos

Anexo A: Guía de encuesta



**ESCUELA SUPERIOR POLITENICA DE CHIMBO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

Objetivo: recopilar información acerca de las tradiciones culinarias del cantón Chunchi, como patrimonio cultural inmaterial, de esta manera lograremos tener conocimiento de las cultura gastronómica del Cantón.

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible y subraye su respuesta.

Edad:

Sexo:

Masculino

Femenino

1. ¿ Conoce usted el significado de plato típico o plato tradicional ?

Sí

No

2. ¿ Cuáles de los siguientes platos típicos considera usted que pertenece a nuestro cantón ?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS
Papas con cuy	
Hornado	
Tortilla de papa con carne	
Jugo de sal	

3. ¿ Conoce usted la forma de preparación del jugo de sal ?

Sí

No

4. ¿Sabe usted cuales de estos ingredientes se utilizan en la elaboración del jugo de sal ?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS
Jugo de carne, 2 huevos, limon	
Jugo de carne , limon	
Desconoce	

5. ¿Cómo califica usted a la Gastronomía Tradicional del Cantón Chunchi ?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Muy variada	
Poco variada	
Nada variada	

6. ¿Sabe usted cuál es el plato tradicional que prefieren los turistas al visitar el Cantón Chunchi?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Tortillas de papa con carne	
Hornado	
Jugo de sal	

7. ¿Seleccione 3 fiestas tradicionales representativas del cantón Chunchi?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS
Fiestas de cantonización	
Semana santa	
Virgen del Carmen	
Virgen de la Inmaculada	

8. ¿Cuánto considera usted que influye la gastronomía típica en el Turismo del Cantón?

ALTERNATIVA	RESPUESTA
Mucho	
Poco	
Nada	

9. ¿Cuáles de las siguientes bebidas típicas considera usted que pertenece al Cantón Chunchi?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS
Morocho	
Chicha	
Desconoce	

10. ¿Usted esta de acuerdo que se implemente una revista gastronómica dentro del cantón Chunchi con el propósito de fortalecer al desarrollo turístico?

No

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo B: Guía de entrevista



**ESCUELA SUPERIOR POLITENICA DE CHIMBO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
¿Cuál es el plato más representativo en su negocio?				
¿Cuántos años lleva preparando el plato?				
¿Historia de cómo comenzó a preparar el plato?				
¿Qué métodos de cocción utiliza para la preparación del plato?				
¿Habido cambio en los métodos y preparación del plato?				
¿Cuáles son los utensilios de cocina que utilizaba y utiliza en la preparación del plato?				
¿Cuáles son sus ingredientes?				
¿Cuál es su la preparación?				