



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

**“REGISTRO ETNOGRÁFICO DE LA CULTURA  
GASTRONÓMICA DE LA ETNIA CHACHIS EN LA RESERVA  
ECOLÓGICA MANGLARES CAYAPAS MATAJE, PROVINCIA  
DE ESMERALDAS, 2017.”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**  
**TIPO: ETNOGRAFÍAS**

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTORA: ANA GABRIELA GUILLIN GAVILANEZ**

**TUTOR: LCDO. FABIÁN MAURICIO GAIBOR**

Riobamba – Ecuador

2018

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

El tribunal del trabajo de titulación certifica que el trabajo de titulación tipo Etnografía “REGISTRO ETNOGRÁFICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA ETNIA CHACHIS EN LA RESERVA ECOLÓGICA MANGLARES CAYAPAS MATAJE, PROVINCIA DE ESMERALDAS, 2017”, de responsabilidad de la señorita ANA GABRIELA GUILLIN GAVILANEZ, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	<b>FIRMA</b>	<b>FECHA</b>
Lcdo. Fabián Mauricio Gaibor Monar Msc. <b>DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</b>	_____	_____
Lcda. Lcda. Andrea Estefania Fierro Ricaurte Msc. <b>MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</b>	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo <b>DOCUMENTALISTA</b>	_____	_____

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, ANA GABRIELA GUILLIN GAVILANEZ declaro que el trabajo de titulación es exclusivamente de mi autoría, en el cual se encuentran plasmados los resultados de la investigación realizada por mi persona, al cual se añadió documentos anexos, los mismos que están citados.

Como responsable, de las ideas asumo la responsabilidad legal de este documento, perteneciente a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Ana Gabriela Guillin Gavilanez

C.I. 172327273-6

## AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios principalmente por haberme concedido la salud y perseverancia para lograr alcanzar una meta más en el trayecto de mí de mi vida estudiantil, como profesional de tercer nivel.

El más sincero agradecimiento a mis padres que me han apoyado moral y económicamente para poder costear los gastos generados a lo largo de mi carrera estudiantil por sus consejos y paciencia que ha contribuido al cumplimiento de mi meta.

A las autoridades de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo que me abrieron las puertas de esta prestigiosa universidad permitiéndome ingresar a la Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, donde con la ayuda de mis tutores a cargo supieron brindarme sus conocimientos profesionales que contribuyeron al desarrollo académico, para poder formarme como una profesional.

A todos mis compañeros, familia y cada uno de las personas que supieron brindarme su apoyo y consejos para poder alcanzar el objetivo deseado quienes compartieron esta linda etapa de la vida.

*Ana Gabriela*

## **DEDICATORIA**

A Dios que me brindó la salud y la oportunidad de alcanzar este nuevo reto en mi vida profesional.

Y con todo mi amor y cariño a mis amados padres que con sacrificio y esmero estuvieron apoyándome día tras día en el trayecto de la carrera estudiantil logrando hacer visualizar este sueño posible

A mis docentes a cargo quienes aportaron con su conocimiento para lograr ejecutar la elaboración de este proyecto final, así como a todos y cada una de las personas que depositaron su confianza en mí y me supieron apoyar y orientar en este proceso académico, que a mas que ser un logro estudiantil es una aventura y una experiencia enriquecedora para mi vida.

*Ana Gabriela*

## RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo generar el registro etnográfico de la cultura gastronómica de la etnia Chachis en la “Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje”, Provincia de Esmeraldas; para el desarrollo del trabajo de titulación se determinó las variables dependiente e independiente, mediante las cuales se aplicó instrumentos de recopilación de datos tales como entrevistas, observación y encuestas, las mismas que se aplicaron a la población Chachi de la comuna San Salvador, especialmente tomando como aporte primordial a los adultos mayores que habitan dentro de este lugar quienes son los portadores del saber cultural. Los resultados obtenidos a través de observación directa, encuestas, entrevistas y análisis, fueron plasmados en este trabajo informativo de carácter estudiantil, el cual permitió la recopilación de información veraz, estudiando integralmente la forma de alimentación ancestral y actual que posee la población Chachi de este grupo específico, evidenciando la problemática actual con la que viven expuestos, la pérdida de sus raíces gastronómicas. La realización de ésta investigación proporciona un registro etnográfico a la comunidad Chachi, el mismo que se encuentra plasmado y evidenciado, mediante un documento escrito, que posee información de la gastronomía Chachi, la cual ayudará a las nuevas generaciones a no perder el conocimiento de sus orígenes antropológicos, durante el paso del tiempo. Se recomienda a la población Chachi, fomentar en las nuevas generaciones sus costumbres culinarias, a través de la aplicación del plan de revitalización plasmado en este documento, el cual cuenta con planes y programas integrales, proyectados como herramientas eficaces para uso de la comunidad que objetivamente permiten fomentar sus raíces culinarias.

**Palabras clave:** <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS DE LA INGENIERÍA>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <COCINA TRADICIONAL>, <COCINA TÍPICA>, <ETNIA CHACHI>, <PUERTO NUEVO (PARROQUIA)>.

## **ABSTRACT**

The following investigation's objective is to generate the ethnographic registry of the gastronomic culture of the Chachis ethnic group in the "Cayapas – Mataje Ecological Reserve", Esmeraldas Province: for the development of the work, it was determined, the dependent and independent variables, through which it applied data collection instruments such as interviews, observation, and surveys, which were applied to the Chachi population of the San Salvador commune, especially taking as a primary contribution the elderly people who live inside this place who are the carriers of the cultural knowledge. The results obtained through direct observation, surveys, interviews and analysis, were captured in this informative work of a student nature, which allowed the collection of truthful information, fully studying the ancestral and current way of feeding that the Chachi population of this specific group has, evidenced the current problems with which it lives exposed, the loss of their culinary roots. The realization of this research provides an ethnographic registry to the Chachi community, which is captured and evidenced, through a written document, which has information on the Chachi gastronomy, which will help the new generations it does not lose the knowledge of their anthropological origins, during the passage of time. It is recommended the Chachi population to promote their culinary habits in the new generations, through the application of the revitalization plan embodied in this document, which has comprehensive plans and programs, projected as effective tools for community use that objectively allow promoting their culinary roots.

**Keywords:** <TECHNOLOGIES AND SCIENCES OF ENGINEERING>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <TRADITIONAL KITCHEN>, <TYPICAL KITCHEN>, <ETHNIC CHACHI>, <PUERTO NUEVO (PARISH)>.

## TABLA DE CONTENIDO

PORTADA.....	i
CERTIFICADO DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iii
AGRADECIMIENTO .....	iv
DEDICATORIA.....	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT.....	vii
TABLA DE CONTENIDO.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xiii
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Introducción .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Objetivos .....</b>	<b>2</b>
<i>1.2.1. Objetivo general.....</i>	<i>2</i>
<i>1.2.2. Objetivos específicos .....</i>	<i>2</i>
<b>1.4. Marco Teórico .....</b>	<b>3</b>
<i>1.5.1. Etnografía .....</i>	<i>3</i>
<i>1.5.2. Etnia.....</i>	<i>3</i>
<i>1.5.3. Patrimonio.....</i>	<i>4</i>
<i>1.5.4. Patrimonio Cultural.....</i>	<i>4</i>
<i>1.5.4.1. La salvaguardia del Patrimonio Inmaterial desde el Estado ecuatoriano.....</i>	<i>4</i>
<i>1.5.4.2. ¿Qué es salvaguardia? .....</i>	<i>5</i>
<i>1.5.4.3. El proceso de salvaguardia .....</i>	<i>5</i>
<i>1.5.5. Origen de los Chachis.....</i>	<i>6</i>
<i>1.5.5.1. Historia.....</i>	<i>6</i>
<i>1.5.6. Cultura Chachi .....</i>	<i>6</i>
<b>1.5. Marco Conceptual.....</b>	<b>8</b>
<b>1.6. Marco Legal.....</b>	<b>9</b>
<i>1.7.1. Relación con el Plan Nacional del Buen Vivir.....</i>	<i>9</i>
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>12</b>
<b>2.1. Metodología .....</b>	<b>12</b>
<i>2.1.1. Localización y temporalización.....</i>	<i>12</i>

2.1.2.	<b>Variables</b> .....	12
2.1.2.1.	<i>Identificación de las variables</i> .....	12
2.1.3.	<b>Operacionalización de variables</b> .....	14
2.1.4.	<b>Grupo de estudio</b> .....	16
2.1.4.1.	<i>Población</i> .....	16
2.1.5.	<b>Instrumentos de la investigación</b> .....	16
2.1.5.1.	<i>Entrevistas</i> .....	16
2.1.5.2.	<i>Observación</i> .....	16
2.1.5.3.	<i>Encuestas</i> .....	16
	<b>CAPITULO III</b> .....	18
3.1.	<b>Tabulación y análisis de resultados</b> .....	18
	<b>CAPITULO IV</b> .....	26
4.1.	<b>Resultados</b> .....	26
4.1.1.	<i>Tortillas de frutipan</i> .....	26
4.1.2.	<i>Maito</i> .....	30
4.1.3.	<i>Tengara</i> .....	34
4.1.4.	<i>Encocado de guanta</i> .....	38
4.1.5.	<i>Tamal de verde</i> .....	42
4.1.6.	<i>Sopa de Guanta</i> .....	46
4.1.7.	<i>Tortillas de yuca</i> .....	50
4.1.8.	<i>Sopa de hualpa</i> .....	54
4.1.9.	<i>Caldo de cangrejo rojo “Llunelu”</i> .....	58
4.1.10	<i>Panda de camarón</i> .....	62
4.1.11.	<i>Masato</i> .....	66
4.1.12.	<i>Champús espeso</i> .....	70
4.1.13.	<i>Chicha de chonta</i> .....	74
4.1.14.	<i>Chicha de yuca</i> .....	78
4.1.29.	<i>Jugo de caña</i> .....	82
4.2	<b>Propuesta</b> .....	90
4.2.1.	<i>Resumen del plan de revitalización gastronómica</i> .....	92
4.2.2.	<i>Cronograma de ejecución de los programas.</i> .....	97
4.2.3.	<i>Matriz FODA</i> .....	97
	<b>CONCLUSIONES</b> .....	99
	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	100
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	101
	<b>ANEXOS</b> .....	105

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-1:</b> Gastronomía Chachi .....	7
<b>Tabla 1-2:</b> Localización .....	12
<b>Tabla 2-2:</b> Operacionalización de las variables .....	14
<b>Tabla 3-2:</b> Distribución del total de la población Chachi .....	17
<b>Tabla 4-2:</b> Distribución de la población Chachi encuestada.....	17
<b>Tabla 1-3:</b> Diferencia entre plato típico y tradicional .....	18
<b>Tabla 2-3:</b> Platos típicos de la comuna. ....	19
<b>Tabla 3-3:</b> Platos típicos que conoce.....	20
<b>Tabla 4-3:</b> Platos tradicionales de la comuna.....	21
<b>Tabla 5-3:</b> Platos tradicionales que conoce.....	22
<b>Tabla 6-3:</b> Preparaciones que han ido desapareciendo .....	23
<b>Tabla 7-3:</b> Bebidas que son parte de la Comuna San Salvador.....	24
<b>Tabla 8-3:</b> Relación con las preparaciones que se celebran en la Comunidad Chachi. ....	25
<b>Tabla 1-4:</b> Tortillas de Frutipan .....	26
<b>Tabla 2-4:</b> Receta estándar 01 .....	29
<b>Tabla 3-4:</b> Maito .....	30
<b>Tabla 4-4:</b> Maito.....	33
<b>Tabla 5-4:</b> Tengara.....	34
<b>Tabla 6-4:</b> Receta estándar 03.....	37
<b>Tabla 7-4:</b> Encocado de Guanta .....	38
<b>Tabla 8-4:</b> Receta Estándar 04 .....	41
<b>Tabla 9-4:</b> Tamal de verde .....	42
<b>Tabla 10-4:</b> Receta Estándar 05 .....	45
<b>Tabla 11-4:</b> Sopa de Guanta.....	46
<b>Tabla 12-4:</b> Receta Estándar 06 .....	49
<b>Tabla 13-4:</b> Tortillas de yuca. ....	50
<b>Tabla 14-4:</b> Receta Estándar 07 .....	53
<b>Tabla 15-4:</b> Sopa de Hualpa.....	54
<b>Tabla 16-4:</b> Receta Estándar 08 .....	57
<b>Tabla 17-4:</b> Caldo de cangrejo rojo.....	58
<b>Tabla 18-4:</b> Receta Estándar 09 .....	61
<b>Tabla 19-4:</b> Panda de camarón.....	62
<b>Tabla 20-4:</b> Receta Estándar 10 .....	65
<b>Tabla 21-4:</b> Masato .....	66

<b>Tabla 22-4:</b> Receta Estándar 11 .....	69
<b>Tabla 23-4:</b> Champús Espeso.....	70
<b>Tabla 24-4:</b> Receta Estándar 12 .....	73
<b>Tabla 25-4:</b> Chicha de chonta. ....	74
<b>Tabla 26-4:</b> Receta Estándar 13 .....	77
<b>Tabla 27-4:</b> Chicha de yuca .....	78
<b>Tabla 28-4:</b> Chicha de yuca .....	81
<b>Tabla 29-4:</b> Jugo de caña. ....	82
<b>Tabla 30-4:</b> Receta Estándar 15 .....	85
<b>Tabla 31-4:</b> Resumen de recetas .....	86
<b>Tabla 32-4:</b> Resumen del plan de revitalización gastronómica .....	92
<b>Tabla 33-4:</b> Programa charlas informativas .....	93
<b>Tabla 34-4:</b> Programa exhibición de utensilios ancestrales .....	94
<b>Tabla 35-4:</b> Programa feria gastronómica.....	95
<b>Tabla 36-4:</b> Programa historia de los platos.....	96
<b>Tabla 37-4:</b> Cronograma de ejecución de los programas.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 38-4:</b> Matriz FODA.....	98

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1-3:</b> Diferencia entre plato típico y tradicional.....	18
<b>Figura 2-3:</b> Platos típicos de la comuna.....	19
<b>Figura 3-3:</b> Platos típicos que conoce .....	20
<b>Figura 4-3:</b> Platos tradicionales de la comuna .....	21
<b>Figura 5-3:</b> Platos tradicionales que conoce .....	22
<b>Figura 6-3:</b> Preparaciones que han ido desapareciendo.....	23
<b>Figura 7-3:</b> Bebidas que son parte de la comuna San Salvador. ....	24
<b>Figura 8-3:</b> Relación con las preparaciones que se celebran en la Comunidad Chachi. ....	25

## ÍNDICE DE ANEXOS

**Anexo A:** Encuesta

**Anexo B:** Fotografías

**Anexo C:** Certificado

# CAPÍTULO I

## 1.1. Introducción

El Ecuador es un país pluricultural y multiétnico que como riqueza posee 4 regiones, donde en cada una de ellas se asientan un gran número de grupos culturales y pueblos indígenas, los cuales dependiendo del lugar donde habitan poseen costumbres y tradiciones bien marcadas como la música, vestimenta, alimentación y vivienda.

La gastronomía tiene una gran importancia dentro de la identidad de cada pueblo, lo identifica y diferencia de los demás, esto dependerá del entorno que lo rodea ya sea el clima los productos agrícolas y ganaderos dependiendo de ello, será su alimentación.

La etnia Chachis cuenta con escasa información validada sobre su alimentación es por tal motivo que se ha visto la necesidad de realizar este estudio que ayude a conocer la tradición gastronómica que tiene esta comunidad mediante un registro etnográfico que a su vez permitirá potenciar de mejor manera la imagen turística, no solo a nivel local, sino también a nivel nacional y por qué no a nivel internacional mediante la elaboración de un plan de revitalización gastronómica de la etnia.

Para ello se indagará acerca del modo de vida de la cultura Chachis, específicamente en el ámbito de la gastronomía, sus hábitos alimenticios, platos tradicionales, los principales productos que utilizan para su preparación, así como también el origen de dichos platos y creencia que se generan al redor de estos.

El presente registro etnográfico ayudará a generar conocimiento y datos acerca de esta gastronomía; específicamente de sus hábitos alimenticios, los productos más representativos dentro de la dieta habitual que un Chachi, formas de preparación, entre otros puntos de interés para la investigación, el cual servirá de información para las personas interesadas en conocer la gastronomía de la etnia, la información recopilada se plasmará mediante “Un plan de revitalización gastronómico de la etnia”.

## **1.2. Objetivos**

### ***1.2.1. Objetivo general***

Generar el registro etnográfico de la cultura gastronómica de la etnia Chachis en la “Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje,” Provincia de Esmeraldas.

### ***1.2.2. Objetivos específicos***

- Determinar los referentes teóricos sobre las tradiciones gastronómicas de la etnia Chachis.
- Registrar la cultura gastronómica de la etnia Chachis situada en la “Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje”.
- Elaborar un plan de revitalización cultural gastronómico de la etnia Chachis.

## **1.4. Marco Teórico**

### **1.5.1. Etnografía**

Se entiende por etnografía a la descripción de un pueblo es importante entender que esta definición se ocupa de las personas en sentido colectivo, es decir de un grupo o agrupación donde sus integrantes comparten características entre sí; estas pueden ser alimentación, idioma y vestimenta. Se encarga de estudiar el modo de vida, que llevan las personas que forman parte del grupo, a los que cabe describir como comunidades o sociedades. Estudiar el modo de vida implica realizar un estudio del comportamiento y características que rodean sobre su cultura.

La historia del trabajo de campo se asocia en antropología, al punto de culturas exóticas, y en sociológicas, a segmentos marginales de la propia sociedad. Aquí nos ocuparemos de la tradición antropológica. (Guber, 2001, pág. 22)

La etnografía, aunque está estrechamente vinculada con el método de observación participante, se ha vasado en el o tal vez lo ha sustituido en tiempos más recientes, ha incluido siempre una variedad de métodos de recogida de datos. En la etnografía, encontramos con bastante frecuencia combinaciones de observación, participación, entrevistas más o menos formales y el uso de documentos y otros rastros de acontecimientos. (Angrosini, 2012)

### **1.5.2. Etnia**

El término “etnia” proveniente del griego ethnos que significa pueblo o nación cuyo uso generalizado ha emergido como reemplazo de la desprestigiada palabra raza; mientras raza se refiere a características fenotípicas, etnicidad se refiere a cultura y específicamente, a diferencias culturales.

Los pensadores esencialistas consideran la etnicidad una cualidad primordial que existe de forma natural, desde siempre, una de las cualidades dadas de la existencia humana.

Desde una postura más situacional se señala que la pertenencia a un grupo étnico es una cuestión de actitudes, percepciones y sentimientos en que se encuentre el sujeto: a medida que va cambiando la situación del individuo también cambia la identificación del grupo, o, por lo menos, la importancia de las identidades y discursos a las que se adhiere el individuo irá variando conforme pase el tiempo y las situaciones cambien”.

Un tercer enfoque destaca los atributos históricos y simbólico-culturales de la identidad étnica, y define al grupo étnico como un tipo de colectividad cultural que hace hincapié en el papel de los mitos de linaje y de los recuerdos históricos, y que es conocida por uno o varios rasgos culturales diferenciadores, como la religión, las costumbres, la lengua o las instituciones.

La etnicidad se refiere a los valores y prácticas culturales que distinguen a los grupos o comunidades. Los miembros de un grupo étnico se ven a sí mismos como diferentes a otros grupos sociales. El concepto alude, en general, a dos dimensiones: un conjunto compartido de características culturales y sociales (lengua, fe, residencia, etc.) y un sentido compartido de identidad y tradición. (Izquierdo Escriban, 1996)

### ***1.5.3. Patrimonio***

Es un conjunto de bienes y saberes ancestrales heredados a través del tiempo, mediante nuestros antepasados y nos sirve como referente o soporte histórico de identidad.

### ***1.5.4. Patrimonio Cultural***

Se entiende como una representación simbólica de la identidad, que ofrece su exposición. Factor de cohesión, espacio referencial, la identidad ofrece a un grupo tanto a los individuos que lo forman como a su descendencia, los medios para su propio reconocimiento, para perpetuarse, para proyectarse en el futuro. (Prats, 2009)

Construcción social e histórica de un determinado lugar o pueblo de un conjunto de modelos o patrones explícitos o implícitos, mediante los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la integran. Y eso abarcaría costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Además, también podemos decir que la cultura es toda la información y las habilidades que poseemos los seres humanos y nos permite integrarnos en una sociedad o colectivo. (Cuetos Garces, 2012)

#### ***1.5.4.1. La salvaguardia del Patrimonio Inmaterial desde el Estado ecuatoriano.***

El concepto de salvaguardia aplicado al patrimonio inmaterial ha sido promovido en analogía al de conservación, generalmente aplicado al patrimonio material, que prioriza la autenticidad y la originalidad de los bienes patrimoniales.

#### 1.5.4.2. *¿Qué es salvaguardia?*

Las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas en la identificación, investigación, preservación protección, promoción, valoración, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

La salvaguardia se entiende como un conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir, que estas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. En este sentido, en la salvaguardia están involucrados además de los hacedores y portadores de saberes y conocimientos, las comunidades, las instituciones gubernamentales y no gubernamentales, la academia y la ciudadanía en general.

#### 1.5.4.3. *El proceso de salvaguardia*

La salvaguardia del patrimonio inmaterial se entiende como un proceso metodológico que busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento, y protección del patrimonio inmaterial a través de tres momentos.

- La investigación
- La elaboración, ejecución y elaboración del plan de salvaguardar

En concordancia con el proceso metodológico, se han establecido los siguientes instrumentos de gestión del patrimonio inmaterial:

- Registro
- Diagnostico e inventario
- Plan de salvaguardar

El registro es la fase de información preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea de base para la elaboración del diagnóstico situacional, así como para proponer líneas de investigación (INPC, 2011, pág. 21)

### ***1.5.5. Origen de los Chachis***

Este pueblo es descendiente de los Chibchas, mezclado con los Caribes y Arawuacos, provienen de Nicaragua y Panamá, se considera que la producción cultural de los Chachis no podría catalogarse como Cultura Popular, sino como cultura indígena. (TOMO, abril 1996)

#### ***1.5.5.1. Historia***

Anteriormente fueron reconocidos como Cayapas, pero en la Asamblea Provincial de los Cayapas se les denominó con el nombre de Chachis que en su idioma significa “gente” en el año de 1978 debido a que la connotación de Cayapas fue impuesta por los españoles.

Se encuentran asentados a lo largo de la zona selvática de la Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje.

### ***1.5.6. Cultura Chachi***

La identidad cultural de esta etnia se destaca, mediante tradiciones, religión, idioma, costumbres, alimentación y religión que mantienen, se transmiten de generación a generación, con el paso del tiempo y años se ha fortalecido para el desarrollo de sus pueblos.

**Ubicación:** Se encuentran asentados a lo largo de la zona selvática de la Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje.

**Idioma:** El idioma que mantienen es el Chaapalá

**Religión:** Católica

**Vestimenta.** - Para los hombres se compone de un short o calzón ajustado al cuerpo como un traje de baño y una camisa confeccionada en forma de saco con aberturas para poder pasar la cabeza y los hombros; estas están confeccionadas de calicó, es decir una tela fina hecha de algodón.

En la vestimenta de las mujeres tenemos que se utilizan falda triangular de una sola pieza confeccionada en hilos de algodón que llega hasta los tobillos y se amarra en la cintura a través de fajas; llevan el dorso descubierto que a veces se encuentra cubierto con collares elaborados de semillas. Para la producción textil se emplean telares de cintura primitivos e hilos de

algodón. Para las ocasiones especiales los hombres utilizan un sombrero tejido en rampira y las mujeres se adornan el cuerpo con collares y manillas hechas de semillas del bosque, mezcladas con monedas, que a veces también se cosen a las faldas como decoración. (Grijalva, 2012)

**Costumbres.** - Los integrantes de estas etnias se mantiene bajo reglas internas como prohibición de casarse entre parientes o tener más de una mujer, actos como infidelidad, conflictos familiares son castigados de acuerdo a la gravedad. Este grupo étnico procura mantener viva sus raíces.

**Viviendas.** - Las viviendas están hechas en su gran mayoría a base madera caña de bambú y hojas de toquillas aunque con algunas acepciones, como es la Casa Comunal, Escuela que cuenta con infraestructura moderna a base de bloque y techo de aluminio.

**Gastronomía Chachi.** - La mayor fuente alimenticia con la que cuenta esta comunidad es la caza, pesca y la recolección de frutos y hortalizas que se pueden encontrar en la zona.

La alimentación de los Chachis y la que más les gusta es el plátano, la yuca, la carne de monte, los peces y los hongos, además de frutas propias del lugar. Para los Chachis la fuente de salud está en la alimentación diaria, mira con pesar que en sus comunidades está introduciéndose alimentos procesados que van cambiando la dieta propia, razón por lo cual se han propuesto fortalecer sus costumbres alimenticias para mantener su identidad y la salud de su pueblo. (CONAIE, 2014)

**Tabla 1-1:** Gastronomía Chachi

<b>FRUTAS</b>	<b>HORTALIZAS</b>	<b>FAUNA</b>	<b>ESPECIES</b>
Naranjas	Yuca	Guanta	Cilantro de pozo
Limonas	Verde	Ardillas	Vinagre de
Limas	Papa china	Perdiz	Guineo
Guabas	Col silvestre	Armadillo	
Frutipan	Utyu	Pava de monte	
	Hongos blancos	Guatusa	
	Hongos café	Guatín	
	Frejól	Conejo de monte	
		Zorro	
<b>PRODUCTOS AGRÍCOLAS</b>			
La mayoría de los pobladores Chachis Cultivan el cacao y el café, pues es su principal fuente económica.			

**Fuente:** Investigación de campo

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017.

## 1.5. Marco Conceptual

**Registro:** Se conoce como registro, a la forma de adquirir y recopilar la información para plasmarla mediante algún medio de registro, que permita que perdure en el tiempo, dándole la oportunidad a efectuar alguna acción posterior, como la del seguimiento en el cual las personas interesadas que deseen conocer sobre este documento accedan en cualquier momento que crean necesario.

**Etnografía:** Es la descripción en sentido colectivo de personas que comparten un mismo entorno en el cual llevan un estilo de vida similar.

**Cultura:** Significaba entre los latinos “cultivo” o “cuidado todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad. La cultura muestra constantemente las disciplinas antropológicas del ser humano en la sociedad, durante el paso del tiempo. (Pellón, 2007)

**Gastronomía:** Palabra derivada del término griego "Gaster", que equivale a vientre o estómago. Se define a la gastronomía como una mezcla de cultura y alimento. Mediante productos alimenticios y condimentos que forman parte de saberes costumbres de las personas.

**Típico:** Se define como típico, a la preparación que sea reconocida de ese lugar.

**Tradicional:** Es la preparación de un platillo, que se puede degustar en de terminadas fechas y festividades que se celebren.

**Ancestral:** Que tiene relación con los antepasados remotos sentimiento ancestral (Larouse, 2016)

**Asentamiento:** El término asentamiento hace referencia a todas aquellas formas de hábitat humano informales o no del todo adecuadas, ya que siempre se está designando a la acción mediante la cual un grupo chico o grande de personas establecen como su espacio de permanencia aquel lugar que han elegido y que lentamente y con el tiempo puede ir transformándose más y más de acuerdo a las necesidades. (Bembibre, 17/06/2012)

**Chachi:** Es un término que le define a una etnia con una connotación de gente o personas

Comunidad: Como espacio en el que un grupo humano desarrolla su vida y las interacciones que en esta intervienen. Así, por ejemplo, la Psicología social o específicamente la Psicología comunitaria, la Sociología de las comunidades, la Geografía, la Lingüística, entre otras, han aportado su visión de comunidad, al resaltar los aspectos relevantes que forman parte de su objeto de estudio. Por tanto, el concepto de comunidad puede referirse a un sistema de relaciones psicosociales, a un agrupamiento humano, al espacio geográfico o al uso de la lengua según determinados patrones o hábitos culturales (Causse Cathcart, 2009, págs. 12,21)

## **1.6. Marco Legal**

### ***1.7.1. Relación con el Plan Nacional del Buen Vivir***

#### **Cultura y ciencia**

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

#### **Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades**

**Art. 56.-** Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afro Ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

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

Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

#### **Soberanía alimentaria**

**Art. 281.-** La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.

El Estado regulará el uso y manejo del agua de riego para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental.

### **Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales**

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

1. Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
3. Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

**Art. 386.-** El sistema comprenderá programas, políticas, recursos, acciones, e incorporará a instituciones del Estado, universidades y escuelas politécnicas, institutos de investigación públicos y particulares, empresas públicas y privadas, organismos no gubernamentales y personas naturales o jurídicas, en tanto realizan actividades de investigación, desarrollo tecnológico, innovación y aquellas ligadas a los saberes ancestrales.

El Estado, a través del organismo competente, coordinará el sistema, establecerá los objetivos y políticas, de conformidad con el Plan Nacional de Desarrollo, con la participación de los actores que lo conforman.

**Art. 387.-** Será responsabilidad del Estado

1. Facilitar e impulsar la incorporación a la sociedad del conocimiento para alcanzar los objetivos del régimen de desarrollo.
2. Promover la generación y producción de conocimiento, fomentar la investigación científica y tecnológica, y potenciar los saberes ancestrales, para así contribuir a la realización del buen vivir, al sumak kawsay.

3. Asegurar la difusión y el acceso a los conocimientos científicos y tecnológicos, el usufructo de sus descubrimientos y hallazgos en el marco de lo establecido en la Constitución y la Ley.
4. Garantizar la libertad de creación e investigación en el marco del respeto a la ética, la naturaleza, el ambiente, y el rescate de los conocimientos ancestrales.

**Reconocer la condición de investigador de acuerdo con la Ley.**

**Art. 388.-** El Estado destinará los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento. Un porcentaje de estos recursos se destinará a financiar proyectos mediante fondos concursables. Las organizaciones que reciban fondos públicos estarán sujetas a la rendición de cuentas y al control estatal respectivo. (Ecuador, 2008, pág. 173;138;41;26.)

## CAPITULO II

### 2.1. Metodología

#### 2.1.1. Localización y temporalización

El registro etnográfico de la cultura gastronómica de la etnia Chachi se ejecutó en la Provincia de Esmeraldas, Cantón Eloy Alfaro, Parroquia Puerto Nuevo, Centro San Salvador de la Comunidad Chachi. Lugar donde se realizó la investigación de los referentes teóricos, que justifican la pertinencia de un registro de la cultura gastronómica de esta etnia, con la elaboración de un plan de revitalización que será entregada a los dirigentes de la comuna para que la apliquen a futuro.

**Tabla 1-2:** Localización

Localización		
Ecuador	Esmeraldas	Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje
		

Fuente: [www.google.com/maps](http://www.google.com/maps)

Elaborado por: Ana Guillin, 2017.

#### 2.1.2. Variables

##### 2.1.2.1. Identificación de las variables

**Variable dependiente:** Cultura gastronómica

**Variable independiente:** Etnia Chachi

## **Definición**

**Cultura gastronómica:** Es la mezcla entre cultura y gastronomía que se produce mediante costumbres, creencias, métodos, que adquieran las personas en un determinado grupo. La cual se forma de acuerdo al entorno que lo rodea permitiéndole tener su propia gastronomía y estilo de vida diferenciándose así, uno de otro.

**Etnia Chachi:** Conjunto rasgos distintivos, conocimientos, saberes e ideas que caracterizan a un determinado grupo. La cual pese un modo de vida propio de acuerdo a su entorno que lo rodea Esta cultura cuenta con un conjunto de conocimientos humanos que adquieren entre si todas las personas que habitan dentro de la comunidad Chachi, a través del tiempo influenciados por sus facultades intelectuales.

### 2.1.3. Operacionalización de variables

**Tabla 2-2:** Operacionalización de las variables

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
<b>CULTURA GASTRONÓMICA</b>	Métodos de cocción	Moderna Ancestral Mixta
	Técnicas de conservación	Salazón Ahumado Soleado Asado
	Utensilios ancestrales	Mates Hoja blanca o bijao Hoja de plátano Manila Cascara de coco seco Piwayu cuchara de calabaza Utensilios de barro Cucharas de palo
<b>ETNIA CHACHI</b>	Vestimenta	JUWALY, PIJTA JALY Y TYUÑA Blusón largo Collares de chaquira Botas de caucho Mujeres faldas brillantes y coloridas
	Días festivos	24 y 25 de diciembre en honor al nacimiento de Jesucristo. 14 de febrero fecha en la cual eligen para casarse. 25 de Marzo celebración de la semana santa. 10 de agosto celebración de abundancia cosecha y caza.

	Atractivos turísticos	Cascada el Torrente Puerto de canoas Chachi Cascada de Lumpe Vegetación de la comuna chachi Rio Cayapa
--	-----------------------	--

**Fuente:** Investigación de campo

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

### **TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO**

El presente trabajo etnográfico es de tipo no experimental debido a que se realizó, el registro de manera investigativa ya que las variables aplicadas no son manipuladas, ni sufren ningún tipo de cambio o experimentación.

Se establece como un registro etnográfico ya que para el levantamiento de la cultura gastronómica de la etnia chachi se vio la necesidad de visitar y recopilar información de sus costumbres ancestrales, con la finalidad de garantizar una información eficaz que aporte a la investigación.

#### **2.1.4. Grupo de estudio**

##### *2.1.4.1. Población*

La población que se utilizó para el registro etnográfico es la etnia Chachis, situada en la “Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje” Parroquia Pueblo Nuevo Comuna San Salvador la cual cuenta con una población de 450 habitantes, de los cuales 138 personas son de la tercera edad, es decir 65 años en adelante según información certificada por el Gobernador de la Comuna San Salvador Sr. Benito Tapuyo.

#### **2.1.5. Instrumentos de la investigación**

##### *2.1.5.1. Entrevistas*

Es la conversación oral que se plantea, mediante una interrelación sobre la base de un objetivo mediante dos o más personas que resultan siendo el entrevistador y el entrevistado.

##### *2.1.5.2. Observación*

Es la forma de recopilación de datos del lugar donde se desarrollara la investigación a través de la vista.

##### *2.1.5.3. Encuestas*

Es una técnica que recaba información sobre un objetivo, mediante la recopilación de ciertas características que componen la población encuestada. Las encuestas pueden ser personales y no personales

- **Encuestas personales:** A domicilio, en establecimientos, telefónica.
- **Encuestas no personales:** Son encuestadas por correo.

**Tabla 3-2:** Distribución del total de la población Chachi

<b>POBLACIÓN</b>	<b>MASCULINO</b>	<b>FEMENINO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Niños 0 -12 años</b>	48	34	82
<b>Adolescentes de 12-18 años</b>	59	44	103
<b>Adultos</b>	69	58	127
<b>Adultos mayores</b>	67	71	138
<b>TOTALES</b>	243	207	450

**Fuente:** Investigación de campo

**Elaborado por:** Guillin, A.

**Tabla 4-2:** Distribución de la población Chachi encuestada

<b>POBLACIÓN</b>	<b>MASCULINO</b>	<b>FEMENINO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>65 AÑOS EN ADELANTE</b>	67	71	138

**Fuente:** Investigación de campo

**Elaborado por:** Guillin, A.

## CAPITULO III

### 3.1. Tabulación y análisis de resultados

#### Pregunta N° 1

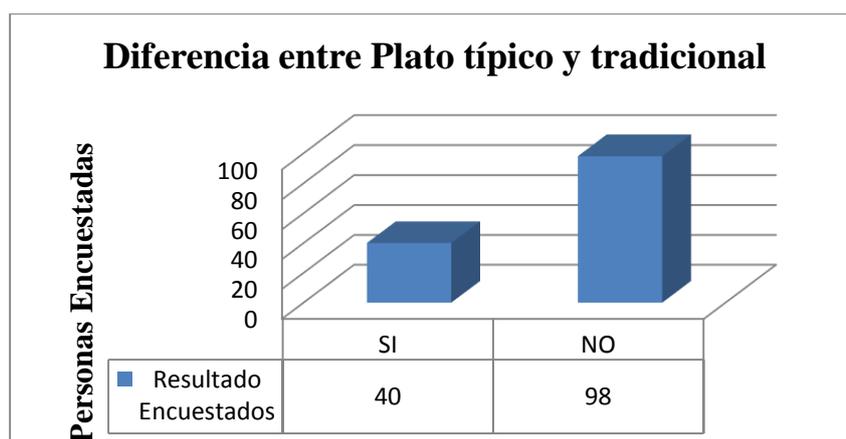
#### ¿Conoce cuál es la diferencia entre plato típico y tradicional?

**Tabla 1-3:** Diferencia entre plato típico y tradicional

SI	NO	N° de encuestas
40	98	138
29%	71%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.



**Figura 1-3:** Diferencia entre plato típico y tradicional

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 29%, que son 40 personas si conocen la diferencia entre plato típico y tradicional; y el 71% es decir 98 personas no lo conocen.

Este resultado contribuye para realizar de una mejor forma la investigación, ya que las personas identifican dicha diferencia y los que no lo hacen lo harán durante la aplicación de la encuesta.

La cocina es un reflejo de la historia de los pueblos, su forma de preparación o sobre la etiqueta en la mesa. (Luján & Perucho, 2003) Pero prescinde del carácter pragmático que resulta del pensamiento tradicional entendido como una profesión socialmente útil (Horkheimer, 2003)

## Pregunta N° 2

### ¿Conoce cuáles son los platos típicos de la comuna?

Tabla 2-3: Platos típicos de la comuna.

SI	NO	N° de encuestados
109	29	138
79%	21%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

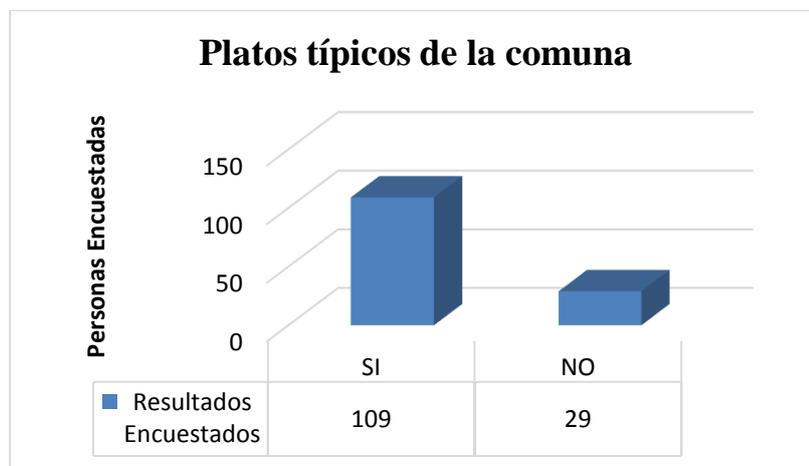


Figura 2-3: Platos típicos de la comuna

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 79% que son 109 personas si conoce cuales son los platos típicos de la comuna; y el 21 % es decir 29 personas no lo conocen. El resultado de la investigación aplicado a la población Chachi de San Salvador, indica que en su mayoría conocen he identifica los platos típicos del lugar.

Plato tradicional es una dimensión técnica, centrada en la observación, descripción y análisis de los saberes y de las técnicas utilizadas. (Muchnik , 2006)

### Pregunta N° 3

¿Cuáles son los platos típicos que conoce?

Tabla 3-3: Platos típicos que conoce

	Tortilla de Frutipan	Tengara	Encocado de guanta	Tamal de verde	Sopa de Guanta	Tortillas de yuca	N° de encuestados
18	18	27	17	13	14	31	138
13%	13%	20%	12%	9%	10%	22%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

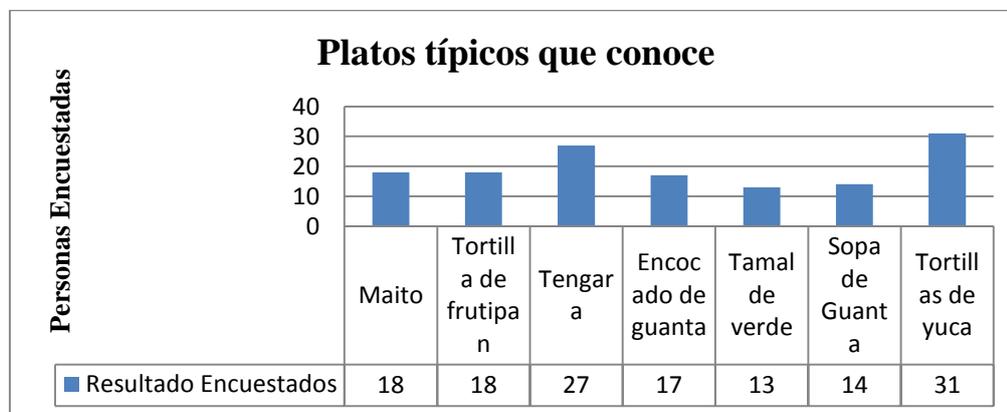


Figura 3-3: Platos típicos que conoce

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 13 % que son 18 personas enumeró al Maito como plato típico, el 13 % que son 18 personas enumeró a la Tortilla de Frutipan, el 20 % que son 27 personas enumeró al Tengara, el 12 % que son 17 personas enumeró al Encocado de Guanta, el 9 % que son 13 personas enumeró al Tamal de Verde, el 10 % que son 14 personas enumeró a la Sopa de Guanta, el 22 % que son 31 personas enumeró a las tortillas de yuca como el plato típico que conocen.

La información obtenida indica que el plato típico más reconocido por la población Chachi, son las tortillas de yuca. Desde lo ancestral la base de las comidas y bebidas típica con que se alimentan a diario está Etnia Chachi es la caza, pesca, recolección de frutos silvestres comestibles, plátano, arroz, yuca, chontaduro, maíz y frutas cítricas. (Añapa , Aguabil, & Tibuleo, 2012)

## Pregunta N° 4

¿Conoce cuáles son los platos tradicionales de la comuna?

Tabla 4-3: Platos tradicionales de la comuna

SI	NO	N° de encuestados
91	47	138
66%	34%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

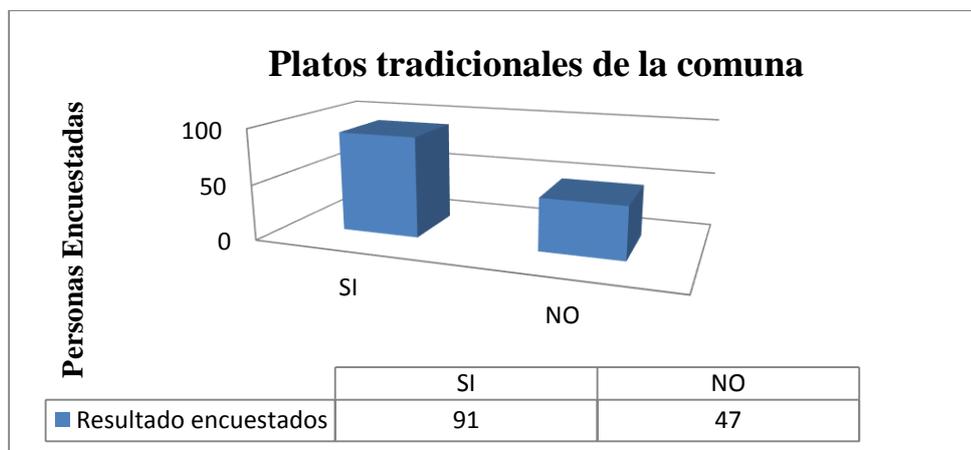


Figura 4-3: Platos tradicionales de la comuna

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 66 % que son 91 personas si conoce cuales son los platos tradicionales de la comuna; y el 34 % es decir 47 personas no lo diferencian.

El resultado de la investigación aplicado a la población Chachi de San Salvador, indica que en su mayoría conocen e identifican los platos tradicionales del lugar. El plato tradicional de las poblaciones es a base de productos que son cultivados en la región donde se encuentran ubicadas las comunidades la comida principal es la cena y consiste generalmente en un solo plato. (Martinez, 2013)

La alimentación de los Chachis es a base de plátano, la yuca, la carne de monte, los peces y los hongos, además de frutas propias del lugar. Para los Chachis la fuente de salud está en la alimentación diaria, la introducción de alimentos procesados hace que se modifique o cambie la dieta propia, razón por lo cual se han propuesto fortalecer sus costumbres alimenticias para mantener su identidad y la salud de su pueblo. (Guevara, 2013)

## Pregunta N° 5

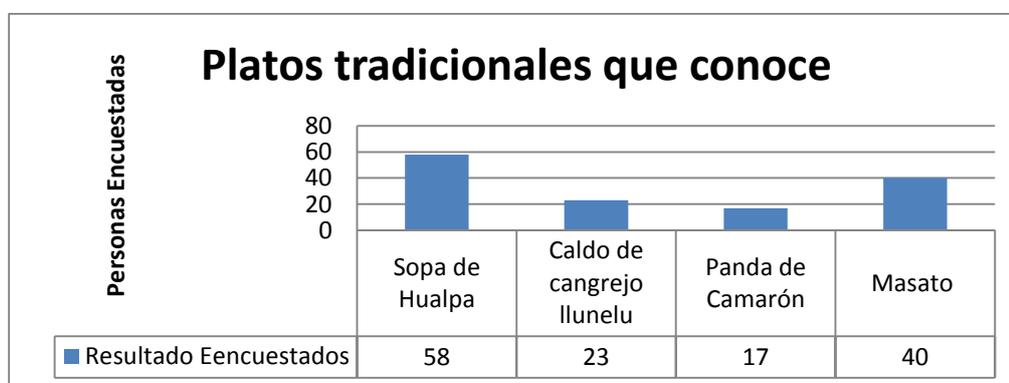
¿Cuáles son los platos tradicionales que conoce?

**Tabla 5-3:** Platos tradicionales que conoce

Sopa de Hualpa	Caldo de cangrejo llunelu	Panda de Camarón	Masato	N° de encuestados
58	23	17	40	138
42%	17%	12%	29%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.



**Figura 5-3:** Platos tradicionales que conoce

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 42 %, que son 58 personas reconocen a la Sopa de Hualpa como tradicional; el 17%, que son 23 personas reconocen al Caldo de cangrejo llunelu; el 12 %, que son 17 personas reconocen al Panda de camarón; el 29 %, que son 40 personas reconocen al Masato como tradicional.

La mayoría de la población encuestada coincide que la Sopa de Hualpa es una preparación tradicional en las costumbres de los Chachis, en la Comuna San Salvador.

## Pregunta N° 6

¿Cree usted que hay platos o preparaciones que han ido desapareciendo?

Tabla 6-3: Preparaciones que han ido desapareciendo

SI	NO	N° de encuestados
31	107	138
22%	78%	100%

Fuente: Encuesta a la población Chachi.  
Realizado por: Ana Guillin, 2017.

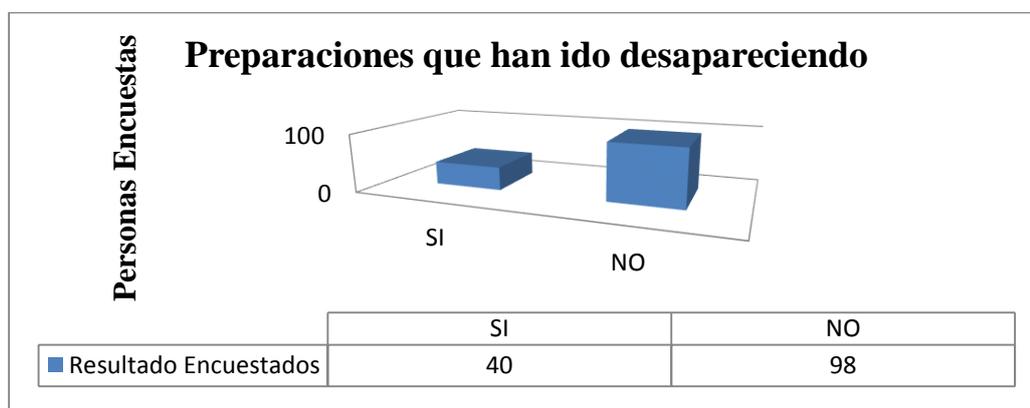


Figura 6-3: Preparaciones que han ido desapareciendo

Realizado por: Ana Guillin, 2017.  
Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 22 %, que son 31 personas consideran que hay preparaciones que han ido desapareciendo; y el 78 % es decir 107 personas no consideran que haya preparaciones que han ido desapareciendo.

Se debe motivar a la población a mantener viva sus costumbres, para evitar que se pierdan con el paso del tiempo.

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009)

## Pregunta N° 7

Mencione las bebidas que son parte de la Comuna San Salvador.

Tabla 7-3: Bebidas que son parte de la Comuna San Salvador.

Champús espeso	Chicha de chonta	Chicha de yuca	Jugo de caña	N° de encuestados
67	23	21	27	138
49%	17%	15%	20%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

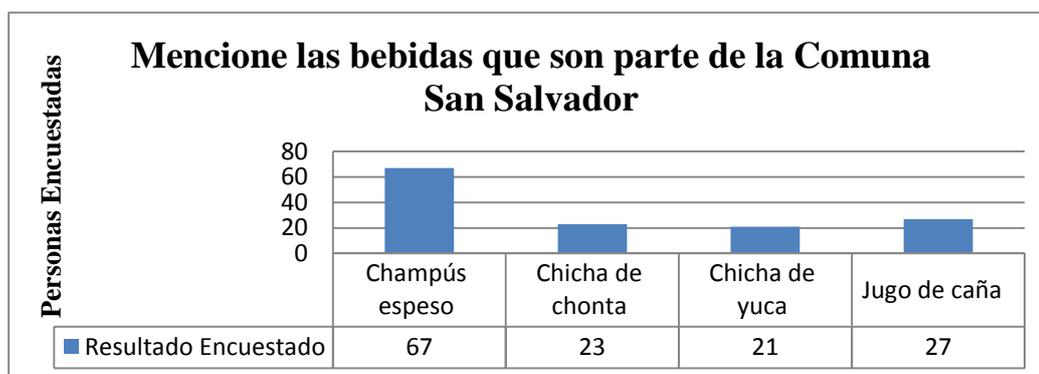


Figura 7-3: Bebidas que son parte de la comuna San Salvador.

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 49%, que son 67 personas consideran bebida típica al Champús Espeso; el 17% es decir 23 personas consideran bebida típica a la Chicha de Chonta; el 15% es decir 21 personas consideran bebida típica a la Chicha de Yuca; el 20% es decir 27 personas consideran bebida típica a el Jugo de caña; consideran bebida típica al Jugo de Caña.

De la población encuestada la bebida que fue más destacada, para los moradores del lugar es el Champús Espeso.

Las bebidas pueden ser con o sin alcohol estas a su vez son a base de infusiones refrescos batidos en general sirven al publica para la combinación de comidas. (García Ortiz, Gill Muela, & García Ortiz, 2014).

## Pregunta N° 8

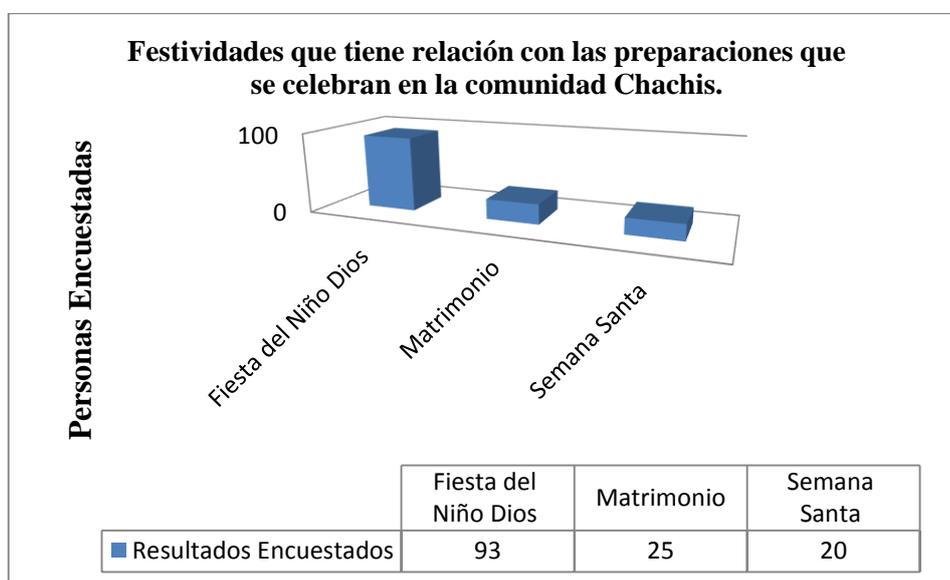
¿A cuál de las siguientes festividades considera usted que tiene relación con alguna preparaciones que se celebran en la comunidad Chachis?

**Tabla 8-3:** Relación con las preparaciones que se celebran en la Comunidad Chachi.

Fiesta del Niño Dios	Matrimonio	Semana Santa	N° de encuestados
93	25	20	138
67%	18%	14%	100%

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.



**Figura 8-3:** Relación con las preparaciones que se celebran en la Comunidad Chachi.

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

**Análisis descriptivo e interpretativo:** De los encuestados el 67 %, que son 93 personas mencionan que hay platos con relación a alguna festividad como la fiesta Del Niño Dios; el 18 %, que son 25 personas mencionan que hay platos con relación a alguna festividad como la fiesta de Matrimonio; el 14 %, que son 20 personas mencionan que hay platos con relación a alguna festividad como Semana Santa.

La mayoría de los encuestados mencionan que sobre sale la fiesta Del Niño Dios pues es una fiesta que celebran todos los años en comunión.

Sus tradiciones incluyen rituales especiales para los difuntos, los matrimonios, Semana Santa y Navidad. (Nazareno & Pacho, 2013)

## CAPITULO IV

### 4.1. Resultados

#### 4.1.1. Tortillas de frutipan

#### FICHA DE INVENTARIO 01

**Tabla 1-4:** Tortillas de Frutipan

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro	
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b> x <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> San Salvador			
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud: - 78.9861			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas de Frutipan			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia Puerto Nuevo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español y Chapalá	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronómico		Gastronomía de la etnia Chachis	
<b>Breve reseña</b>			

Las tortillas de Frutipan son elaboradas, mediante la cocción a vapor de la fruta la misma que se machaca con la ayuda de un mortero, formando una masa.

La fruta denominada frutipan posee una variedad de nombres dependiendo de la región o el idioma.

**Nombres comunes o vulgares:** Paparu (Kichwa) aire, pananote (pai coca), pituu (Shuar chicham), árbol de pan, fruta de pan, pan (castellano), frutipan (corrupción del castellano), breadfruit (inglés) fruit pan (castellano - inglés).

**Nombre científico o latino:** Artocarpus Altitis, también conocido como Artocarpus Communis, Artocarpus Incisus. (Elisalde & Fuentes , 2012, pág. 8)

#### 4. DESCRIPCIÓN:

##### Ingredientes:

¼ cucharada de sal

2 libras de frutipan

½ Manteca

1 huevo

##### Preparación:

Sumergir en una olla con agua la pepa de Frutipan pelada.

Cocinar con sal, mediante la técnica de cocción en medio líquido hervido por 1 hora, retirar del fuego.

Pelar la fruta y machacar con la ayuda de un mortero hasta formar una masa.

Colocar en la masa manteca, huevo y amasar hasta que se unten uniformemente todos los ingredientes. Formar una tortilla con la ayuda de las manos.

Dorar las tortillas en un sartén mediante la cocción de un medio graso.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de la tortilla de frutipan es continua en la alimentación de los Chachis de la comuna San Salvador.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que consumen las tortillas de Frutipan son los moradores de la comuna.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	Dalila Estupiñan	63 años	Habitante Chachi	San Salvador	San Salvador
<b>Colectividades</b>	Maria Yulupanda	45 años	Habitante Chachi	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos	x	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes de la comuna Chachis			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores Chachis.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación de las tortillas de frutipan se mantiene, pues esta fruta se puede obtener en los campos de toda esta zona selvática.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Carmen		San Salvador	-	Femenino	59 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Tortillas de frutipan		Gastronomía	Gastronomía Nativa		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin					
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor.					
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin					

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 01

Tabla 2-4: Receta estándar 01

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR							
<b>NOMBRE DE RECETA: TORTILLAS DE FRUTIPAN</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017		<b># pax: 4</b>	
TIPO DE MENÚ	BOCADI-TO	ENTRA-DA	PLA-TO FUER-TE	POS-TRE	MENÚ COMPLE-TO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVA-CIÓN	Ambiente	X						Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUC- TO	CANTI-DAD	UNI-DAD	MISE EN PLA-CE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICA-CIÓN		
TF	Frutipan	440	g	Hervido	-	Concentración - hervido	Masa		
TF	Sal	40	g		-	-	Masa		
TF	Manteca	60	g	Diluida	-	-	Masa		
TF	Agua	20	ml	Tibia	-	-	Tibia – masa		
TF	Huevo	85	g		-	-	Masa		
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
NO APLICA									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> Para la realización de esta preparación ocupar la fruta que haya sido recogida del piso del árbol el mismo día de su proceso, para evitar la contaminación de microorganismos presentes en el ambiente.									
Elaborado por: Ana Guillin, 2017									

#### 4.1.2. Maito

### FICHA DE INVENTARIO 02

Tabla 3-4: Maito

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro			
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b> <b>x</b>		<b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> San Salvador					
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333      longitud:- 78.9861					
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b> Maito					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>			<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo			N/A		
<b>Grupo social</b>			<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo			Español – Chapalá		
<b>Subámbito</b>			<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía			Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>					
<p>Esta preparación es muy común en la alimentación de los Chachis y en la de otras comunidades.</p> <p>Es un plato que consiste en un envuelto de carne de pescado, pollo, chontakuru; vegetales como palmito, chontaduro (fruto de la palma) o garabato yuyo (helecho comestible que crece en el clima caliente); las carnes o los vegetales se sazonan con sal y se envuelven en hojas de bijao (llaki panga). (Estupiñan , 2016)</p>					
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>					

<p><b>Ingredientes:</b>  Tilapia  Sal  Bijao  Tiras de fibra de Plátano</p> <p><b>Preparación:</b>  Retirar las vísceras de la tilapia para aliñar con sal dentro y fuera del pescado mediante la ayuda de canales, que le permite sazonzarse de manera uniforme.  Se recolecta tres hojas de bijao, y se procede a eliminar de impurezas adquiridas en el con la ayuda de agua y un limpión.  Extendemos las hojas de bijao y se coloca el pescado del lado blanco de la hoja, amaramos con las tiras de fibra de Plátano.  Método de cocción directa al fuego viramos cada 10 minutos por 20 a 25 minutos.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	<b>Anual</b>		Este plato se prepara en cualquier época del año, pero en la época de invierno es donde hay pescado en mayor proporción.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
Alcance			Detalle del alcance		
<b>X</b>	<b>Local</b>		Esta preparación es apetecida en otros lugares y por otras etnias donde también realizan esta preparación pues en la amazonia se acostumbra la misma alimentación.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Cristina Tupan	30 años	Moradora	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
<b>Padres-hijos</b>		<b>x</b>	El consumo de esta preparación es habitual en mesa de un Chachi.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x	La forma de trasmisión de esta preparación es empírica de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La preparación de este plato es de importancia, pues mantiene viva sus costumbres nativas como alimentación y hábitos de sus ancestros.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
X	Alta	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Maria Añapa	San Salvador	-	Femenino	61
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Maito		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 02

Tabla 4-4: Maito

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>NOMBRE DE RECETA: MAITO</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017		# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA X	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSER-VACIÓN	ambiente		Refrigera-ción	X	Congela-ción			Otros
Siglas Menú Completo	PRODUC-TO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COC-CIÓN	APLICA-CIÓN	
MIT	Pescado	420	g	Entero	Canales	Concentración - Al Vapor	Cocinado	
MIT	Hojas de bijao	3	u	Limpio	-	-	Envuelto	
MIT	Sal	20	g		-	-	Directa	
MIT	Fibrilla de bijao	2	u	Deshilachado	-	-	Amarrado	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
NO APLICA								

**NOTAS IMPORTANTES:** Colocar bien las hojas para evitar que la preparación se salga de la envoltura.

Elaborado por: Ana Guillin, 2017

### 4.1.3. Tengara

## FICHA DE INVENTARIO 03

Tabla 5-4: Tengara

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	x	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tengara				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español y Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronómico		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña</b>				
<p>Las sopas bases han existido hace muchos años, empezando en los años 70 en donde, se realizaban preparaciones de sopas básicas a base de líquido carnes y vegetales, con el pasar del tiempo estas sopas se fueron modificando hasta llegar a la diversidad que contamos en la nueva era de sabores colores y texturas. (Albert &amp; Ferran, 02/10/2012)</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>				
<b>Ingredientes:</b>				
Chillangua				
Col de monte				
Verde				
Cogollo de palma				

Sal					
Pescado					
<b>Preparación:</b>					
Realizar el mise en place de los ingredientes expuestos en la receta. Descripción de la aplicación de los ingredientes Chillangua en chiffonade, col en paisana, verde en bastones, cogollo dados medios, pescado en cuadros grandes.					
Colocar una cacerola con agua el verde, col, cogollo de palma y sal dejar hervir por unos 20 minutos luego colocamos pescado y chillangua por unos 10 minutos.					
Método de cocción empleado en esta preparación hervido.					
			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La preparación de la sopa llamada tengara es continua pues se la realiza de té a cuatro veces por semana en los hogares de esta comuna San Salvador.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	La alimentación de esta etnia es a base de productos y alimentos de la zona por su fácil adquisición.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Maria	68 años	Habitante	San Salvador	San Salvador
	Lumiña		Chachi		
<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>	X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.			
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		x	Esta receta se ha transmitido durante generaciones y la siguen realizando hasta la actualidad.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

6. VALORACIÓN				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores Chachis.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Los productos básicos de esta preparación aún se los encuentra dispersos en su comuna, pero en menor cantidad. Debido a la caza indiscriminada de animales silvestres, así como también a consecuencia de la tala de bosques.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Fabián Añasco	San Salvador	-	Masculino	82 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tengara		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 03

Tabla 6-4: Receta estándar 03

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR					
NOMBRE DE RECETA: TENGARA						FECHA DE ELABORACIÓN: 08/10/2017	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN			x		ambiente		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
TGR	Verde	90	g	Picada	Medium dice	Concentración - hervido	Sopa
TGR	Sal	20	g	-	-	-	Sopa
TGR	Agua	500	ml	Limpia	-	-	Sopa
TGR	Col de monte	80	g	Picada	Small dice	-	Sopa
TGR	Pescado	300	g	Limpia	Large dice	-	Sopa
TGR	Chillangua	5	g	Lavada	Chifone	-	Sopa
TGR	Cogollo de palma	30	g	Lavada	Medium dice	-	Sopa
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
NO APLICA							

**NOTAS IMPORTANTES:** Esta preparación requiere que la hoja de palma se encuentre tierna pues su cogollo es terso y suave lo que le permite en la preparación un sabor agradable.

Elaborado por: Ana Guillín, 2017

#### 4.1.4. Encocado de guanta

### FICHA DE INVENTARIO 04

Tabla 7-4: Encocado de Guanta

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	<b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud: - 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Encocado de Guanta				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español – Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>				
<p>Este platillo es muy común en la alimentación en la dieta de los pobladores en la zona costera, debido a que cuentan con la materia prima que se encuentra en toda la zona costera de forma natural. Este plato tiene como ingrediente principal el coco.</p> <p>Apreciar el gusto que combina placer y conocimiento, poniendo énfasis en salvaguardar las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos autóctonos, métodos de agricultura y de cría. (Chamorro, 2009)</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>				

<b>Ingredientes:</b>					
Coco					
Carne de guanta					
Sal					
Chillangua					
Cebolla					
Ajo					
<b>Preparación:</b>					
Método de cocción empleado hervido					
Colocamos la carne de guanta, sal, cebolla brunoise, ajo machacado, zumo de coco y el agua, esta preparación no requiere de mucho agua puesto que se prepara en su mayoría con su propio vapor, al último colocamos la chillangua y sacamos después de aproximadamente un lapso de 25 a 30 minutos.					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>		Este delicia gastronómica se prepara en cualquier época del para los Chachis es muy apetecible.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
<b>X</b>	<b>Local</b>		Esta preparación es disfrutada en diferentes lugares de nuestro querido Ecuador.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Javier Tapuyo		Moradora	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>		<b>x</b>	El consumo de esta preparación es habitual en mesa de un Chachi.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		<b>x</b>	La forma de trasmisión de esta preparación es empírica de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

6. VALORACIÓN					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La preparación de este plato es de importancia, pues mantiene viva sus costumbres nativas como alimentación y hábitos de sus ancestros.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
<b>X</b>	<b>Alta</b>	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.			
	<b>Media</b>				
	<b>Baja</b>				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Maria Añapa		San Salvador	-	Femenino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Maito		Gastronomía	Gastronomía Nativa		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	<b>X</b>				
10. DATOS DEL CONTROL					
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin					
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor					
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin					

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 04

**Tabla 8-4:** Receta Estándar 04

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b> </div>  </div>							
<b>NOMBRE DE RECETA: EN COCADO DE GUANTA</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	<b># pax:</b> 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSER-VACIÓN	ambiente		Refrigera-ción	X	Congela-ción		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
ECG	Carne de Guanta	300	g	Limpio	Médium dice	Concentración - hervido	Encocado
ECG	Sal	20	g		-	-	Encocado
ECG	Coco	80	g	Rallado	-	-	Encocado
ECG	Cebolla	30	g	Picada	Brunoise fine	Hervido	Encocado
ECG	Chillangua	5	g	Picada	Brunoise fine	Hervida	Encocado
ECG	Agua	500	ml	Limpia	-	Hervida	Encocado
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
NO APLICA							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> colocar la carne a cocinar a fuego lento, pues es un poco dura.							

**Fuente:** receta estándar 04

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

#### 4.1.5. Tamal de verde

### FICHA DE INVENTARIO 05

Tabla 9-4: Tamal de verde

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	x	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud: - 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tamal de verde				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español y Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronómico		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña</b>				
<p>El tamal de verde es una preparación que su ingrediente principal es el verde. Se llamaban tamalli los que se preparaban como un platillo ceremonial o festivo, como ofrenda a los dioses o como practico alimento que podía ser transportado, conservado y consumido en cualquier momento. (kansho Almazara, 2008).</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>				
<b>Ingredientes:</b>				
Verde				
Sal				
Hoja de verde				
Huevo				

Carne					
Grasa					
<b>Preparación:</b>					
Rayar el verde, colocar los huevos, sal y grasa					
Mezclar los ingredientes antes mencionados hasta formar una masa					
Pasar las hojas por fuego para una mejor flexibilidad					
Colocar la masa sobre las hojas dándole la forma de su envoltura					
Cocinar a vapor por un tiempo de 45 minutos.					
			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual		La preparación de los tamales de verde es frecuente pues se la realiza a cualquier época del año, debido a que los ingredientes que la componen si se encuentran en el lugar.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local		La mayor parte de la población Chachi se alimenta a través de esta preparación.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Darwin	71 años	Habitante Chachi	San Salvador	San Salvador
<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>	X		La elaboración de esta preparación es de procedencia costera debido a que allí se encuentran los ingredientes básicos de la preparación.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>	x		Esta receta se ha transmitido durante generaciones y la siguen realizando hasta la actualidad.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

6. VALORACIÓN					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La concienciación de la importancia de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores Chachis.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Aun no se puede sentir un gran cambio debido a que se puede encontrar los ingredientes de esta preparación dispersos a lo largo de la zona donde se encuentran habitando esta población Chachi.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Darío Ñampi		San Salvador	-	Masculino	67 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Tamal		Gastronomía	Gastronomía Nativa		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin					
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor.					
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin					

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 05

**Tabla 10-4:** Receta Estándar 05

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>NOMBRE DE RECETA: TAMAL DE VERDE</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017		<b># pax:</b> 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
TMV	Carne de res	182	g	Deshilachada	-	Mixto – baño maria	Relleno	
TMV	Mantequilla	20	g	Pesada	-	-	Masa	
TMV	Verde dominico	90	g	Pelado	Médium dice	-	Masa	
TMV	Cebolla blanca	50	g	Picada	Brunoise	-	Relleno	
TMV	Sal	30	g	-	-	-	Masa y relleno	
TMV	Hoja de verde	1	u	Limpia	-	-	Envuelto	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
NO APLICA								

**NOTAS IMPORTANTES:** Antes de colocar la masa sobre los pedazos de hoja de verde calentar las hojas, para lograr una flexibilidad en las mismas

**Fuente:** receta estándar 05

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017.

#### 4.1.6. Sopa de Guanta.

### FICHA DE INVENTARIO 06

Tabla 11-4: Sopa de Guanta

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 006
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	<b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Sopa de Guanta				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español - Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>				
<p>Esta preparación es considerada como una sopa alimenticia para los Chachis. La importancia de la fauna silvestre en el Ecuador para las comunidades que se alimentan de ello es un impacto considerado negativo, afecta en su alimentación. (Krainer &amp; Mora , 2011, pág. 104)</p>				

4. DESCRIPCIÓN:					
<p><b>Ingredientes:</b>  Carne de guanta  Sal  Chillangua  Cebolla  Ajo  Verde</p> <p><b>Preparación:</b>  Colocar una olla con agua la carne de guanta, verde, sal, cebolla y dejar cocinar por un tiempo aproximado de 45 minutos.  Colocar cuando los ingredientes estén cocinados y la carne sube la chillangua y listo.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Este platillo es una preparación básica y la consumen con frecuencia cuando logran cazar.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local		Esta preparación es muy apetecida no solo por los comuneros Chachis sino también por otras personas.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Teresa		Añasco	San Salvador	San Salvador
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	La preparación de este platillo es procedencia de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	La forma de trasmisión de esta preparación es empírica de padres a hijos.		

<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La elaboración de esta preparación permite seguir transmitiendo a las nuevas generaciones.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
<b>X</b>	<b>Alta</b>	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.		
	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Ramiro Tuapi	San Salvador	-	Femenino	43
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Sopa de Guanta		<b>Gastronomía</b>	<b>Gastronomía Nativa</b>	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 06

Tabla 12-4: Receta Estándar 06

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>NOMBRE DE RECETA: SOPA DE GUANTA</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017		# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		Refrigeración	X	congelación			Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
SG	Carne de Guanta	300	g	Picado	Médium dice	Concentración - hervido	Sopa	
SG	Cebolla	50	g	Picado	Brunoise fine	-	Sopa	
SG	Sal	30	g	-	-	-	Sopa	
SG	Verde	90	g	Picado	Médium dice	-	Sopa	
SG	Chillangua	5	g	Picado	Brunoise fine	-	Sopa	
SG	Ajo	5	g	Repicado	Repicado	-	Sopa	
SG	Agua	900	ml	-	-	-	Sopa	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
NO APLICA								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> Colocar la carne de guanta a hervir a fuego lento y despumar, para sacar las impurezas.								

Fuente: receta estándar 06

Elaborado por: Ana, Guillin 2017

#### 4.1.7. Tortillas de yuca

### FICHA DE INVENTARIO 07

Tabla 13-4: Tortillas de yuca.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	x	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud: - 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas de yuca.				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español y Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronómico		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña</b>				
Tortillas de yuca pelar y rayar la yuca, poner la masa de 3 a 4 horas para que seque la masa es importante secar la masa para evitar el exceso de humedad. (Espinell Martínez, 2010, pág. 106)				
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>				
<b>Ingredientes:</b>				
Yuca				
Queso				
Sal				

Huevo Grasa  <b>Preparación:</b> Rayar la yuca, colocar los huevos, sal y grasa Colocar un tiempo al sal para que se seque la humedad Mezclar los ingredientes antes mencionados en la masa hasta formar una mezcla espesa Colocar sobre una paila a fuego lento por 45 minutos y listo.					
			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La preparación de tortillas de yuca es muy común pues se las elabora dos o tres veces por semana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	La mayor parte de personas que consumen esta preparación es a nivel regional.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Patricia	82 años	Habitante Chachi	San Salvador	San Salvador
<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>	X	La elaboración de esta preparación es de procedencia padres a hijos.			
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		x	Esta receta se ha transmitido durante generaciones y la siguen realizando hasta la actualidad.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					

Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La concienciación de la importancia de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía de este lugar.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	En la actualidad se puede decir que tiene sensibilidad debido al aumento de introducción de alimentos.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Marcia Tacuri		-	Femenino	67 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Tamal		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 07

Tabla 14-4: Receta Estándar 07

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>NOMBRE DE RECETA: TORTILLAS DE YUCA.</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017		# pax: 4
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>ENTRADA</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTI-DAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
<b>TY</b>	Yuca	360	kg	Cocinada	Large dice	Concentración – plancha	Cocinada	
<b>TY</b>	Queso	170	gr	Cortado	Small dice	-	Desmigajado	
<b>TY</b>	Sal	50	gr	-	-	-	-	
<b>TY</b>	Huevo	1	u	Cocinado	-	-	Cocinada	
<b>TY</b>	Grasa	80	gr	Solida	-	-	Solida	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
NO APLICA								

**NOTAS IMPORTANTES:** Cocinar a fuego lento mediante para lograr formar una costra en la superficie de las tortillas.

**Fuente:** receta estándar 07

**Elaborado por:** Ana, Guillin (2017)

#### 4.1.8. Sopa de hualpa

### FICHA DE INVENTARIO 08

Tabla 15-4: Sopa de Hualpa.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 008	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> Esmeraldas			<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Localidad:</b> San Salvador					
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861					
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b> Sopa de Hualpa.					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>			<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo			N/A		
<b>Grupo social</b>			<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo			Español - Chapalá		
<b>Subámbito</b>			<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía			Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>					
Esta preparación es realizada durante generaciones en esta comuna Chachi pues ellos la consumen desde hace muchos años atrás a la cual le acompañan con cualquier tipo de carne de monte que hayan logrado adquirir.					

4. DESCRIPCIÓN:					
<p><b>Ingredientes:</b>  Carne de Guatusa  Sal  Verde  Chillangua  Cebolla  Ajo  Cogollo de palma</p> <p><b>Preparación:</b>  Colocar una olla con agua la carne de guatusa, verde, sal, cebolla, ajo, cogollo de palma y dejar cocinar por un tiempo aproximado de 45 minutos.  Colocar cuando los ingredientes estén cocinados y la carne sube la chillangua y listo.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	<b>Anual</b>		Esta sopa es a base de cogollos de palma y se la consume con mayor frecuencia en las fechas de diciembre pues aumenta la cosecha.		
X	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
Alcance			Detalle del alcance		
X	<b>Local</b>		Esta preparación es de alcance local pues no es una preparación muy habitual en otros hogares.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Mauricio		Añapa	San Salvador	San Salvador
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	La preparación de este platillo es procedencia de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	<input checked="" type="checkbox"/>	La forma de trasmisión de esta preparación es empírica de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La elaboración de esta preparación permite seguir transmitiendo a las nuevas generaciones los conocimientos.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	La sensibilidad al cambio que se ve expuesto es media debido a que no se la prepara con mucha frecuencia.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Darío Chaluisa	San Salvador	-	Femenino	58
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Sopa de Hualpa		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 08

**Tabla 16-4:** Receta Estándar 08

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>					
<b>NOMBRE DE RECETA: SOPA DE HUALPA.</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	<b># pax: 4</b>
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLE-TO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
SPH	Carne de Guatusa	300	g	Cortado	Médium dice	Concentración - hervido	Sopa
SPH	Sal	50	g	-	-	-	Sopa
SPH	Chillangua	5	g	Picado	Brunoise fine	-	Sopa
SPH	Cebolla	30	g	Picado	Brunoise fine	-	Sopa
SPH	Ajo	5	g	Picado	Repicado	-	Sopa
SPH	Verde	90	g	Cortado	Médium dice	-	Sopa
SPH	Cogollo de palma					-	Sopa
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
NO APLICA							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> Colocar la carne de guanta a cocinar a fuego lento, cuando ya esté semi cocinado colocar el resto de ingredientes de la receta. Poner los cogollos de palma tiernos.							

**Fuente:** receta estándar 08

**Elaborado por:** Ana Guillin, 20

#### 4.1.9. Caldo de cangrejo rojo “Llunelu”

### FICHA DE INVENTARIO 09

Tabla 17-4: Caldo de cangrejo rojo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 009
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	<b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud: - 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Caldo de cangrejo rojo.				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español - Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>				
La gastronomía es una mezcla de culturas y productos que rodean a cada pueblo. La fauna marina es un alimento básico para muchos pueblos que sustentan de ello su alimentación. (Campbell, 2009, pág. 156).				

4. DESCRIPCIÓN:					
<p><b>Ingredientes:</b>  Cangrejo  Sal  Cebolla  Ajo  Mani</p> <p><b>Preparación:</b>  Lavar los cangrejos rojos de río con un cepillo  Diluir el maní y colocarlo en la preparación  Colocar sobre una olla la cebolla, sal y el ajo dejar por 20 minutos.  Colocar los cangrejos en la olla y dejar 3 a 5 minutos y listo.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	<b>Anual</b>		Este caldo es muy simple su preparación se lo realiza 1 a 2 veces por semana.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
Alcance			Detalle del alcance		
	<b>Local</b>		Esta preparación es apetecida en toda la región, donde se puede encontrar a las ollas de ríos este crustáceo.		
	<b>Provincial</b>				
<b>X</b>	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Fabián	N/A	N/A	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
<b>Padres-hijos</b>		<b>x</b>	La preparación de este platillo es procedencia de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x	La forma de transmisión de esta preparación es empírica de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La preparación de este plato depende de la obtención de este crustáceo, para lo cual es importante mantener un cuidado con la naturaleza y evitar la pesca nociva.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Carmen Tacuri	San Salvador	-	Femenino	73
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Caldo de Cangrejo		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

Fuente: Encuesta a la población Chachi.

Realizado por: Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 09

Tabla 18-4: Receta Estándar 09

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>NOMBRE DE RECETA: CALDO DE CANGREJO ROJO</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017		# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLE-TO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		Refrigera-ción	X	congelación			Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
SC	Cangrejos	4	u	Limpios	-	Hervido	Sopa	
SC	Sal	160	g	-	-	-	Sopa	
SC	Ajo	100	g	Repicado	-	-	Sopa	
SC	Cebolla	100	g	Picado	Brunoise fine	-	Sopa	
SC	Maní	110	g	Pasta	-	-	Sopa	
SC	Agua	1000	ml	Limpia	-	Hervido	Sopa	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
NO APLICA								

**NOTAS IMPORTANTES:** Colocar el cangrejo cuando ya esté el resto de los ingredientes cocinados por 3 a 5 minutos.

**Fuente:** receta estándar 09

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

#### 4.1.10 Panda de camarón

### FICHA DE INVENTARIO 10

Tabla 19-4: Panda de camarón

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				Código: 010	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
<b>Provincia:</b> Esmeraldas				<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro			
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo				<b>Urbana</b> <b>x</b>		<b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> San Salvador							
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
<b>Descripción de la fotografía:</b> Panda de Camarón							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
<b>Denominación</b>				<b>Otra (s) Denominación (es)</b>			
Parroquia Puerto Nuevo				N/A			
<b>Grupo social</b>				<b>Lengua (s)</b>			
Mestizo				Chapalá			
<b>Subámbito</b>				<b>Detalle del Subámbito</b>			
Gastronomía				Gastronomía Nativa			
<b>Breve reseña</b>							
Se trata de un platillo a base de verde muy sabroso que lleva un relleno de camarón de río que se puede encontrar en los ríos y esteros de agua dulce en las zonas costeras, que posee una contextura semi seca enbuelta en hoja de verde originario de la cocina criolla.							

#### 4. DESCRIPCIÓN:

**Ingredientes:**

Camarón  
Verde  
Hoja de plátano  
Sal  
Huevos  
Grasa  
Cebolla  
Ajo

**Procedimiento:**

Pelar el verde y rayarlo, procedemos a colocar los huevos la sal y la grasa envolvemos todos los ingredientes hasta formar una masa de sabor uniforme en la misma.

Cocinamos el camarón por 3 a 5 minutos, realizamos un refrito de cebolla y ajo que servir para el relleno de la misma.

Pasamos por fuego a las hojas de verde para una mayor flexibilidad en las mismas, recortamos en pedazos de 15 cm aproximadamente para posteriormente ser utilizadas en la envoltura de la masa.

Colocamos sobre los pedazos de hojas de plátano la masa y al medio añadimos los camarones con el refrito.

Ponemos a cocinar mediante vapor por unos 45 minutos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El Panda de Camarón es muy apetecible, por lo cual se los realiza con una periodicidad de 1 a 2 veces por semana.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan esta receta son personas que habitan dentro de la comuna y a sus alrededores.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Danilo	N/A	Habitante	San Salvador	San Salvador
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos	x	La procedencia sabores y saberes se dan mediante padres a hijos.

<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	Los conocimientos son transmitidos de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
El panda de camarón o son muy apetecidos por los habitantes Chachis de la Comuna.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	El panda de camarón, muy antigua pues ellos la llevan realizando desde que tienen conciencia, pues es lo que mencionan los entrevistados.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Carolina Cubi	--	--	Femenino	55 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Panda de camarón		Gastronomía	Gastronomía ocasional	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Guillin Ana				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Garrido – Lcdo. Mauricio Gaibor.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Guillin Ana				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 10

**Tabla 20-4:** Receta Estándar 10

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b> 								
<b>NOMBRE DE RECETA: PANDA DE CAMARÓN</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	<b># pax: 4</b>	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	<b>ENTRADA</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTI-DAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
<b>PDC</b>	Verde	180	pc	Pelado	Médium dice	Concentración – al vapor	Masa	
<b>PDC</b>	Camarón	100	pc	Pelados	Médium dice	-	Masa	
<b>PDC</b>	Grasa	20	pc	-	-	-	Masa	
<b>PDC</b>	Ajo	40	pc	Repicado	Repicado	-	Masa	
<b>PDC</b>	Sal	50	pc	-	-	-	Masa	
<b>PDC</b>	Cebolla	30	pc	Picada	Brunoise fine	-	Masa	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
NO APLICA								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> No dejar cocinar los camarones por mucho tiempo								

**Fuente:** receta estándar 10

**Elaborado por:** Ana Guillín, 2017

#### 4.1.11. Masato

### FICHA DE INVENTARIO 11

Tabla 21-4: Masato

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 0011
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Esmeraldas		<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b>	<b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Salvador				
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Masato.				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo		N/A		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		Español - Chapalá		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía		Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>				
<p>Es una preparación dulce muy rica que su principal ingrediente es el madura se la prepara desde hace muchas generaciones, pues es muy apetecida dentro de la cultura gastronómica de la etnia Chachis.</p>				

4. DESCRIPCIÓN:					
<p><b>Ingredientes:</b>            Maduro            Agua</p> <p><b>Preparación:</b>            Método de cocción para la preparación hervido            Hervir una olla con agua, añadir los maduros pelados y cocinamos por 20 a 30 minutos hasta que el maduro se empiece a desprender y espesar.            Bajar la llama y dejar por unos 15 minutos y está listo para ser consumido.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	<b>Anual</b>		Este dulce es muy básico y apetecible ya que se prepara de 2 a 3 veces por semana.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
Alcance			Detalle del alcance		
	<b>Local</b>		Esta bebida tiene un alcance regional aunque en otros lugares lo realizan de diferente manera añadiendo especias aromáticas.		
	<b>Provincial</b>				
<b>X</b>	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Darío	N/A	N/A	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
<b>Padres-hijos</b>	<b>x</b>		La preparación de esta bebida es procedencia de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>		La forma de trasmisión de esta preparación es empírica de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					

<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La preparación de esta bebida es de gran importancia para la comunidad debido al querer mantener viva sus costumbres.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	Esta bebida tiene un al grado de sensibilidad al cambio debido a la llegada de productos alimenticios introducidos por forasteros que en ocasiones visitan el lugar donde ellos habitan.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Danilo Cardenas	San Salvador	-	Femenino	82
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CÓDIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Masato		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017

## RECETA ESTÁNDAR 11

Tabla 22-4: Receta Estándar 11

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>					
NOMBRE DE RECETA: MASATO					FECHA DE ELABORACIÓN: 08/10/2017		# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
MST	Maduro	360	g	Dados grandes	Médium dice	Concentración - hervido	Bebida
MST	Agua	1000	ml	Limpia	-	-	Bebida
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
				NO APLICA			
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> Cocinar hasta que forme una contextura de espesor.							

Fuente: receta estándar 11

Elaborado por: Ana Guillin, 2017

#### 4.1.12. Champús espeso

### FICHA DE INVENTARIO 12

Tabla 23-4: Champús Espeso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 012
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> Esmeraldas			<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Urbana</b> x		<b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> San Salvador					
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333      longitud:- 78.9861					
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b> Champús Espeso.					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>			<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo			N/A		
<b>Grupo social</b>			<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo			Chapalá		
<b>Subámbito</b>			<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía			Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña</b>					
Se trata de una bebida que se realiza en temporada navideña y que los Chachis la realizan con mucho esmero pues no siempre tienen el privilegio de consumirla sirve como un alimento que les permite confraternizar de unos a otros.					
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>					

<p><b>Ingredientes:</b>  Maíz  Agua  Dulce de caña</p> <p><b>Procedimiento:</b>  Colocar el maíz durante 20 de diciembre dos días en agua y luego molemos, el 22 de diciembre volvemos a colocar más agua y lavamos por tres a cuatro veces para lograr sacar la basura del bagazo que tiene el maíz, poner a cocinar en la noche a fuego lento por 6 horas. Dejar reposar hasta el 24 de diciembre con la finalidad de que se fermente se bate por 15 minutos y se sirve.</p>					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>		El Champús Espeso es una bebida tradicional de la época navideña o en ocasiones de fiesta de matrimonios.		
	<b>Continua</b>				
X	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
X	<b>Local</b>		Las personas que degustan esta receta son personas que habitan dentro de la comuna y a sus alrededores.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Danilo	N/A	Habitante	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>		x	La procedencia sabores y saberes se dan mediante padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		x	Los conocimientos son transmitidos de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

6. VALORACIÓN				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
El Champú espeso es una preparación que se lo realiza para compartir y fraternizar en la época navideña.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	El Champú espeso tiene una sensibilidad media debido a que se sigue realizando en, pues para los Chachis es una forma de confraternizar unos a otros.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
7. INTERLOCUTORES				
APPELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Jennifer García	--	--	Femenino	55 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Champú espeso		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	<b>X</b>			
10. DATOS DEL CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Guillin Ana				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Garrido – Lcdo. Mauricio Gaibor.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Guillin Ana				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 12

**Tabla 24-4:** Receta Estándar 12

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b> 								
<b>NOMBRE DE RECETA: CHAMPÚS ESPESO</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación	ENTRADA		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
CHE	Maíz	200	g	Cocinado	-	Concentración - hervido	Hervido	
CHE	Agua	350	ml	Hervida	-	-	Liquida	
CHE	Dulce de caña	350	ml	Cernida	-	-	Liquida	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
				NO APLICA				

**NOTAS IMPORTANTES:** Cocinar el maíz para lograr una fermentación adecuada.

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017

#### 4.1.13. Chicha de chonta

### FICHA DE INVENTARIO 13

Tabla 25-4: Chicha de chonta.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				Código: 013	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
<b>Provincia:</b> Esmeraldas				<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro			
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo				<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>			
<b>Localidad:</b> San Salvador							
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chicha de chonta.							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
<b>Denominación</b>				<b>Otra (s) Denominación (es)</b>			
Parroquia Puerto Nuevo				N/A			
<b>Grupo social</b>				<b>Lengua (s)</b>			
Mestizo				Chapalá			
<b>Subámbito</b>				<b>Detalle del Subámbito</b>			
Gastronomía				Gastronomía Nativa			
<b>Breve reseña</b>							
<p>La preparación de la Chicha de chonta es muy apetecida para el paladar de un chachi es una bebida que realizan también algunos moradores de su entorno se origina en las zonas costeras pues ahí es donde se encuentra el ingrediente principal.</p>							
<b>4. DESCRIPCIÓN:</b>							

<p><b>Ingredientes:</b>  Chonta duro  Agua  Panela</p> <p><b>Procedimiento:</b>  Poner en una olla agua a hervir la chonta junto con el dulce de panela por un tiempo aproximado de 3 horas durante este tiempo batir.  Cernir la preparación para evitar las impurezas de la chonta dejar enfriar y poner a fermentar durante 2 días mezclar y servir.</p>					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>		La Chicha de chonta es una bebida que en la Comuna donde habitan los Chachis la realizan de forma ocasional.		
	<b>Continua</b>				
<b>X</b>	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
<b>X</b>	<b>Local</b>		Las personas que degustan esta receta son personas que habitan dentro de la comuna y a sus alrededores.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Caren	N/A	Habitante	San Salvador	San Salvador
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>		<b>x</b>	La procedencia sabores y saberes se dan mediante padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		<b>x</b>	Los conocimientos son transmitidos de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					

6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La Chicha de chonta es una preparación que los pobladores la realizan para mantener viva las costumbres.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La Chicha de chonta es una preparación que si se ve sensible al cambio pues la juventud no lo realiza con tanta frecuencia como lo realizaban sus padres o abuelos.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Fernanda Tapuyo	--	--	Femenino	59 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chicha de chonta		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Guillin Ana				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Garrido – Lcdo. Mauricio Gaibor.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Guillin Ana				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017

## RECETA ESTÁNDAR 13

Tabla 26-4: Receta Estándar 13

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b>					
<b>NOMBRE DE RECETA: CHICHA DE CHONTA.</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	<b># pax: 4</b>
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CHT	Chonta	300	g	Cocinada y pelada	-	Concentración - hervido	Bebida
CHT	Panela	90	g	Cortada	-	-	Bebida
CHT	Agua	400	ml	-	-	-	Bebida
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
				NO APLICA			
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> Cocinar la chonta para ser luego pelada, cortada y cocinada junto con la panela.							

**Fuente:** receta estándar 13

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

#### 4.1.14. Chicha de yuca

### FICHA DE INVENTARIO 14

Tabla 27-4: Chicha de yuca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				Código: 014	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
<b>Provincia:</b> Esmeraldas				<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro			
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo				<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Localidad:</b> San Salvador							
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud:- 78.9861							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chicha de yuca.							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
<b>Denominación</b>				<b>Otra (s) Denominación (es)</b>			
Parroquia Puerto Nuevo				N/A			
<b>Grupo social</b>				<b>Lengua (s)</b>			
Mestizo				Chapalá			
<b>Subámbito</b>				<b>Detalle del Subámbito</b>			
Gastronomía				Gastronomía Nativa			
<b>Breve reseña</b>							
La preparación de la Chicha de yuca es muy apetecida para el paladar de un chachi es una bebida que realizan también algunos moradores de su entorno.							

4. DESCRIPCIÓN:					
<p><b>Ingredientes:</b> Yuca Agua Panela</p> <p><b>Procedimiento:</b> Pelar la yuca lavarla colocar dentro de un saco y machacarla con ayuda de una piedra o un mazo, colgar la yuca aplastada y exprimir hasta lograr sacar el líquido de la yuca añadimos una mínima cantidad de agua y panela dejamos que la bebida se fermente durante un día o dos, batir y tomar.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La Chicha de yuca es una bebida que no se la realiza de forma continua por ello se la considera una bebida ocasional.		
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local		Las personas que degustan esta receta son personas que habitan dentro de la comuna y también en otros centros nativos.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Jimena	N/A	Habitante	San Salvador	San Salvador
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	La procedencia saberes se dan mediante padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	Los conocimientos son transmitidos de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

6. VALORACIÓN				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La Chicha de yuca es una preparación que los pobladores la realizan para mantener viva las costumbres.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	La Chicha de yuca es una preparación que se encuentra con un riesgo de cambio medio debido a que la nueva generación ya no pone mucho interés en la importancia de su elaboración		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Carlos Suñiga	--	--	Masculino	58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chicha de yuca		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	<b>X</b>			
10. DATOS DEL CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Guillin Ana				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Garrido – Lcdo. Mauricio Gaibor.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Guillin Ana				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 14

**Tabla 28-4:** Chicha de yuca

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b> </div>  </div>							
<b>NOMBRE DE RECETA: CHICHA DE YUCA</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	<b># pax:</b> 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CCH	Panela	90	g	Cortada	Médium dice		Bebida
CCH	Agua	500	g	Limpia			Bebida
CCH	Yuca	100	ml	Rayada			Bebida
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
				NO APLICA			

**NOTAS IMPORTANTES:** fermentar en un recipiente de madera, para lograr una fermentación más adecuada.

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillín, 2017.

#### 4.1.29. Jugo de caña

### FICHA DE INVENTARIO 15

Tabla 29-4: Jugo de caña.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 015	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> Esmeraldas			<b>Cantón:</b> Eloy Alfaro		
<b>Parroquia:</b> Puerto Nuevo		<b>Úrbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>			
<b>Localidad:</b> San Salvador					
<b>Coordenadas:</b> latitud: 1.08333    longitud: -78.9861					
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b> Jugo de caña.					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>			<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia Puerto Nuevo			N/A		
<b>Grupo social</b>			<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo			Español - Chapalá		
<b>Subámbito</b>			<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía			Gastronomía Nativa		
<b>Breve reseña:</b>					
<p>Los jugos naturales son conocidos como saludables para la salud pues posee una serie de vitaminas. El jugo de caña es una bebida que es consumida a lo largo de toda la zona costera donde da origen la bebida natural. (Fortunato, 2013)</p>					

4. DESCRIPCIÓN:					
<p><b>Ingredientes:</b> Caña</p> <p><b>Preparación:</b> Lavar la caña hasta que esté libre de tierra e impurezas Colocar la caña en el trapiche para ser molida pasarla dos veces por el trapiche el pedazo de caña Recoger el jugo de caña en recipiente cernirlo y listo.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Esta bebida es natural y se la prepara 2 a 3 veces por semana.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Esta bebida es apetecida en toda la Provincia, pues se puede encontrar a la venta.		
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Hilda	N/A	N/A	San Salvador	San Salvador
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos x			La preparación esta bebida es procedencia de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x			La forma de trasmisión de esta bebida es empírica de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

6. VALORACIÓN				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Esta bebida es realizada no solo en este lugar si no en muchos lugares donde se cultiva la caña dulce la importancia radica en que es utilizada como bebida dulce natural.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	Uno de los factores que está haciendo que se vea afectado y sufra un cambio es la industrialización.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GENERO	EDAD
Ludeña Teresa	San Salvador	-	Femenino	47
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Jugo de caña		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	<b>X</b>			
10. DATOS DEL CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
<b>Inventariado por:</b> Ana Guillin				
<b>Revisado por:</b> Lcda. Andrea Fierro – Lcdo. Mauricio Gaibor				
<b>Registro Fotográfico:</b> Ana Guillin				

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

## RECETA ESTÁNDAR 15

**Tabla 30-4:** Receta Estándar 15

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</b> 								
<b>NOMBRE DE RECETA: JUGO DE CAÑA.</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 08/10/2017	# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación	ENTRADA		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTI-DAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
JC	Caña	1	u	Caña	-	-	Bebida	
				Molienda	-	-		
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
NO APLICA								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b> Lavar y secar la caña para luego ser pasada por la molienda, evitando impurezas en el sumo con la ayuda de un tamiz.								

**Fuente:** receta estándar 15

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

**Tabla 31-4:** Resumen de recetas

COMUNIDAD SAN SALVADOR							
Preparaciones	Ingredientes	Preparación	Tiempo de preparación	Costo	Acompañamiento	Informante	Fecha de Entrevista
Tortillas de Frutipan	Frutipan, sal, manteca y huevo.	Sumergir en una olla con agua la pepa de frutipan pelada y lavada. Dejar cocinar con sal por una hora, retirar del fuego y colar el agua Pelar la fruta y aplastar hasta formar una masa con la ayuda de un huevo y manteca. El proceso de hervido.	1 hora	0,75 ctvs	Se lo acompaña con café.	Sra. Dalila Estupiñan	09-08-2017
Maito	Tilapia, sal Bijao, tiras de fibra de Plátano.	Se limpia la tilapia para sazonar con sal frotándola por fuera y dentro del pescado Se limpia tres hojas de bijao y se pasa por el fuego para que se hagan más flexibles Extendemos las hojas de bijao y se coloca el pescado, amaramos con las tiras Colocamos al fuego viramos cada 10 minutos por 20 a 25 minutos.	20 a 25 minutos	1.50 cada plato	Se puede acompañar con verde, yuca y ensalada.	Sr. Cristian Tupan.	09-08-2017
Tengara	Chillangua, col de monte, verde, Cogollo de palma, sal carne de armadillo.	En una olla colocar el agua junto con la carne de armadillo por unos 20 minutos luego colocamos el verde picado la col de monte y la sal por un tiempo de 10 minutos posterior de ello colocamos los cogollo de palma picada y la chillangua por 15 minutos, se añade en la sopa estos dos ingredientes últimos pues ello sirve de sazonador en la sopa que tendrá una textura semi líquida.	45 min.	2 dólares cada plato	Acompañado arroz.	Sra. Maria Lumiña	09-08-2017
Encocado de Guanta	Coco Carne de guanta Sal Chillangua Cebolla Ajo	Se hace un refrito al cual colocamos la carne de guanta el zumo de coco y el agua en una mínima cantidad pues esta preparación no requiere de mucho agua puesto que se prepara en su mayoría con su propio vapor, al último colocamos la chillangua y sacamos después de aproximadamente un lapso de 25 a 30 minutos.	25 a 30 minutos.	5 dólar cada plato	Se acompaña con patacones y arroz.	Sra. Maria Añaña	09-08-2017

Tamal de verde	Verde, sal, hoja de verde, huevo carne grasa	Rayar el verde, colocar los huevos, sal y grasa Mezclar los ingredientes antes mencionados hasta formar una masa Pasar las hojas por fuego para una mejor flexibilidad Colocar la masa sobre las hojas dándole la forma de su envoltura Cocinar a vapor por un tiempo de 45 minutos.	45 minutos.	1 dólar cada plato.	Acompañado ají y ensalada.	Sra. Darío Ñampi	09-08-2017
Sopa de Guanta	Carne de guanta Sal Chillangua Cebolla Ajo Verde	Colocar una olla con agua la carne de guanta, verde, sal, cebolla y dejar cocinar por un tiempo aproximado de 45 minutos. Colocar cuando los ingredientes estén cocinados y la carne sube la chillangua y listo.	45 minutos	4 dólar cada plato	Acompañado verde cocinado.	Sr. Ramiro Tuapi	09-08-2017
Tortillas de yuca.	Yuca queso sal huevo grasa	Rayar la yuca, colocar los huevos, sal y grasa Colocar un tiempo al sal para que se seque la humedad Mezclar los ingredientes antes mencionados en la masa hasta formar una mezcla espesa Colocar sobre una paila a fuego lento por 45 minutos y listo.	45 min.	0,50 ctvs cada uno	Acompañado ají, huevo y ensalada.	Sra. Marcia Tacuri	09-08-2017
Sopa de Hualpa.	Carne de Guatusa Sal Verde Chillangua Cebolla Ajo Cogollo de palma	Colocar una olla con agua la carne de guatusa, verde, sal, cebolla, ajo, cogollo de palma y dejar cocinar por un tiempo aproximado de 45 minutos. Colocar cuando los ingredientes estén cocinados y la carne sube la chillangua y listo.	45 min.	3 dólares cada plato	Acompañado verde cocinado y arroz.	Sr. Darío Chaluisa.	09-08-2017
Caldo de cangrejo rojo	Cangrejo Sal Cebolla	Lavar los cangrejos rojos de río con un cepillo Diluir el maní y colocarlo en la preparación Colocar sobre una olla la cebolla, sal y el ajo dejar por	30 minutos	3 dólares cada	Acompañado arroz y curtido.	Sra. Carmen Tacuri	09-08-2017

	Ajo	20 minutos. Colocar los cangrejos en la olla y dejar 3 a 5 minutos y listo.		plato.			
Panda de camarón	Camarón Verde Hoja de plátano Sal Huevos Grasa Cebolla Ajo	Pelar el verde y rayarlo, procedemos a colocar los huevos la sal y la grasa envolvemos todos los ingredientes hasta formar una masa de sabor uniforme en la misma. Cocinamos el camarón por 3 a 5 minutos, realizamos un refrito de cebolla y ajo que servir para el relleno de la misma. Pasamos por fuego a las hojas de verde para una mayor flexibilidad en las mismas, recortamos en pedazos de 15 cm aproximadamente para posteriormente ser utilizadas en la envoltura de la masa. Colocamos sobre los pedazos de hojas de plátano la masa y al medio añadimos los camarones con el refrito.	45 minutos	1 dólar	Acompañado ají y curtido.	Sra. Carolina Cubi	09-08-2017
Masato	Maduro Agua	Pelar los maduro Hervir una olla con agua, añadir los maduros pelados y cocinamos por 20 a 30 minutos hasta que el maduro se empiece a desprender y espesar. Bajar la llama y dejar por unos 15 minutos y está listo para ser consumido.	45 minutos	0.75 cada vaso	Acompañado pan.	Sra. Danilo Cardenas	09-08-2017
Champús Espeso	Maíz Agua Dulce de caña	Colocar el maíz durante 20 de diciembre dos días en agua y luego molemos, el 22 de diciembre volvemos a colocar más agua y lavamos por tres a cuatro veces para lograr sacar la basura del bagazo que tiene el maíz, poner a cocinar en la noche a fuego lento por 6 horas. Dejar reposar hasta el 24 de diciembre con la finalidad de que se fermente se bate por 15 minutos y se sirve.	3 días	0,50 ctvs cada vaso.	Acompañado pan, roscas y torta.	Sra. Jennifer García	09-08-2017
Chicha de chonta	Chonta duro Agua Panela	Poner en una olla agua a hervir la chonta junto con el dulce de panela por un tiempo aproximado de 3 horas durante este tiempo batir.	2 días.	0. 50 centavo s cada	Acompañado pan.	Sra. Fernanda Tapuyo	09-08-2017

		Cernir la preparación para evitar las impurezas de la chonta dejar enfriar y poner a fermentar durante 2 días mezclar y servir.		vaso.			
Chicha de yuca	Yuca Agua Panela	Pelar la yuca lavarla colocar dentro de un saco y machacarla con ayuda de una piedra o un mazo, colgar la yuca aplastada y exprimir hasta lograr sacar el líquido de la yuca añadimos una mínima cantidad de agua y panela dejamos que la bebida se fermente durante un día o dos, batir y tomar.	2 días.	0,75 ctvs cada vaso.	Acompañado de preparaciones.	Sr. Carlos Suñiga	09-08-2017
Jugo de caña.	Caña Molienda Recipiente	Lavar la caña hasta que esté libre de tierra e impurezas Colocar la caña en el trapiche para ser molida pasarla dos veces por el trapiche el pedazo de caña Recoger el jugo de caña en recipiente cernirlo y listo.	20 min.	1 dólar cada vaso.	Acompañado con jugos naturales.	Sra. Ludeña Teresa	09-08-2017

**Fuente:** Investigación de campo

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

## **4.2 Propuesta**

### **TEMA: PLAN DE REVITALIZACIÓN GASTRONÓMICA DE LA ETNIA CHACHIS.**

#### **Introducción**

El plan de revitalización gastronómica, por ser un proceso que permite la expresión de la cultura alimenticia de los pueblos y nacionalidades, procuran conservar su origen, apreciando así su identidad autóctona, respetando el legado siglosamente del resto de grupos sociales.

La gastronomía permite interrelacionar fortalecer y conservar por generaciones la historia y origen que se generan en las preparaciones de cada uno de los platillos en las diferentes etnias nativas que se encuentran asentadas en diferentes lugares, respetando la tradición de culturas lo cual ha permitido recopilar información de la gastronomía Chachi, mediante la coordinación de Charlas informativas que permiten conocer la importancia de su origen culinario a través de trípticos que posea información relevante, para su revitalización.

El desarrollo del siguiente Plan de Revitalización gastronómica, plantea los siguientes planes para su ejecución: Métodos de cocción, Utencillos, Platos que se están perdiendo e Historia de los platos, mediante programas de Charlas motivacionales, Exhibición de utencillos ancestrales utilizados en la gastronomía, ferias gastronómicas y Trípticos de la historia de los platos que se están perdiendo. Cada uno de estos métodos a utilizarse pretende involucrar a los pobladores de la Comuna San Salvador con la única finalidad de a un futuro conservar su forma habitual de alimentación.

#### **JUSTIFICACIÓN**

El plan de revitalización gastronómica, se enfoca en salvaguardar mediante un registro las prácticas empíricas de la culinaria de la etnia Chachis. El mismo que servirá para sus futuras generaciones como una guía para la elaboración de las recetas, que ha falta de la importancia que se le debe de dar, se está perdiendo con el paso del tiempo.

La planificación de revitalización gastronómica, ayudará a que las costumbres ancestrales sean valorizadas por la población Chachi, sobre todo por las nuevas generaciones a través de la documentación del plan donde se podrá evidenciar la información de los saberes, costumbres, técnicas e historia que tiene cada uno de los platillos planteados en el plan, destinado hacia el conocimiento de la Comunidad Chachi.

## **TEMA: PLAN DE REVITALIZACIÓN GASTRONÓMICA DE LA ETNIA CHACHIS.**

### **Introducción**

El plan de revitalización gastronómica, por ser un proceso que permite la expresión de la cultura alimenticia de los pueblos y nacionalidades, procuran conservar su origen, apreciando así su identidad autóctona, respetando el legado sigilosamente del resto de grupos sociales.

La gastronomía permite interrelacionar fortalecer y conservar por generaciones la historia y origen que se generan en las preparaciones de cada uno de los platillos en las diferentes etnias nativas que se encuentran asentadas en diferentes lugares, respetando la tradición de culturas lo cual ha permitido recopilar información de la gastronomía Chachi, mediante la coordinación de Charlas informativas que permiten conocer la importancia de su origen culinario a través de trípticos que posea información relevante, para su revitalización.

El desarrollo del siguiente Plan de Revitalización gastronómica, plantea los siguientes planes para su ejecución: Métodos de cocción, Utensilios, Platos que se están perdiendo e Historia de los platos, mediante programas de Charlas motivacionales, Exhibición de utensilios ancestrales utilizados en la gastronomía, ferias gastronómicas y Trípticos de la historia de los platos que se están perdiendo. Cada uno de estos métodos a utilizarse pretende involucrar a los pobladores de la Comuna San Salvador con la única finalidad de a un futuro conservar su forma habitual de alimentación.

### **JUSTIFICACIÓN**

El plan de revitalización gastronómica, se enfoca en salvaguardar mediante un registro las prácticas empíricas de la culinaria de la etnia Chachis. El mismo que servirá para sus futuras generaciones como una guía para la elaboración de las recetas, que ha falta de la importancia que se le debe de dar, se está perdiendo con el paso del tiempo.

La planificación de revitalización gastronómica, ayudará a que las costumbres ancestrales sean valorizadas por la población Chachi, sobre todo por las nuevas generaciones a través de la documentación del plan donde se podrá evidenciar la información de los saberes, costumbres, técnicas e historia que tiene cada uno de los platillos planteados en el plan, destinado hacia el conocimiento de la Comunidad Chachi.

## OBJETIVOS

### Objetivo general

Fortalecer la gastronomía mediante el plan de revitalización gastronómica de la etnia Chachis.

### Objetivos específicos

Recuperar la sabiduría gastronómica ancestral, mediante la participación de los habitantes de la etnia Chachis en la comuna San Salvador

Lograr que la comunidad San Salvador, conserve y difunda las costumbres y tradiciones gastronómicas.

#### 4.2.1. Resumen del plan de revitalización gastronómica

**Tabla 32-4:** Resumen del plan de revitalización gastronómica

	<b>PLANES</b>	<b>PROGRAMAS</b>
<b>REVITALIZACIÓN GASTRONÓMICA</b>	Métodos de cocción	Charlas informativas acerca de los métodos de cocción
	Utencillos	Exhibición de utensilios ancestrales utilizados en la gastronomía de la Comunidad San Salvador
	Platos que se están perdiendo	Feria gastronómica
	Historia de los platos que se están perdiendo.	Historia de los platos que se están perdiendo por medio de trípticos informativos.

**Fuente:** Investigación de campo  
**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

Seguido se detallan los diseños de los planes y programas de revitalización gastronómica de la comunidad San Salvador.

**Tabla 33-4:** Programa charlas informativas

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA :</b> Charlas informativas acerca de los métodos de cocción	
<b>Ejecutor:</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Equipo técnico de apoyo:</b>	Ana Guillin.
<b>Resumen del programa:</b> 	<p>Los métodos de cocción de la comuna San Salvador se basa en la forma nativa que tienen desde décadas los habitantes Chachis de preparar sus alimentos. Los métodos más utilizados son transmitidos de padres a hijos durante varias generaciones de los cuales podemos mencionar que en la actualidad hay más métodos que se han ido integrando durante el paso del tiempo con la llegada de nuevos insumos, que son adquiridos en la parroquia más cercana a la etnia. Por ello podemos nombrar a los siguientes: asado, ahumado, frito, cocción directa, vapor y hervido.</p> <p>Cada uno de los métodos empleado para la elaboración de su gastronomía proporciona diferentes características organolépticas.</p>
<b>Ubicación</b>	Provincia Esmeraldas comuna San Salvador.
<b>Principales problemas que se pretende enfrentar.</b>	Desvalorización de los métodos de cocción.
<b>Número de participantes</b>	450
<b>Área intervenida del programa.</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Objetivo general del programa.</b>	Valorar los métodos de cocción ancestral
<b>Objetivo específico del programa</b>	<p>Identificar la importancia de los métodos de cocción ancestral.</p> <p>Incentivar a las nuevas generaciones hacia la transferencia de métodos de cocción.</p>
<b>Resultados</b>	Fortalecimiento de los métodos de cocción ancestral mediante charlas
<b>Principales recursos manejados.</b>	<p><b>Recursos didácticos:</b> Talleres participativos.</p> <p><b>Recursos tecnológicos:</b> Computadora, celular, impresora</p> <p><b>Recursos materiales:</b> Esferos, papelógrafo, libros y hojas.</p>
<b>Datos de contacto de la comunidad.</b>	Sr. Benito Tapuyo. 0982514662
<b>Costo del programa.</b>	\$100,00 (Cien dólares 00/100)

**Fuente:** Encuesta a la población Chachi.

**Realizado por:** Ana Guillin, 2017.

**Tabla 34-4:** Programa exhibición de utensilios ancestrales

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b> Exhibición de utensilios ancestrales utilizados en la gastronomía de la Comunidad San Salvador	
<b>Ejecutor:</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Equipo técnico de apoyo:</b>	Ana Guillin.
<b>Resumen del programa</b>	Los utensilios ancestrales utilizados en la gastronomía de la etnia Chachi, en su mayoría son elaborados a base de productos que se pueden encontrar dispersos en la vegetación de la comuna. Descripción de materiales utilizados para la fabricación de utensilios Mate, barro, coco seco y madera. De los materiales de fabricación se puede obtener: Cucharas, ollas, jarrones, sartenes, bandejas y canastas.
<b>Ubicación</b>	Provincia Esmeraldas parroquia Pueblo Nuevo parroquia San Salvador.
<b>Principales problemas que se pretende enfrentar.</b>	Desinterés por mantener los utensilios ancestrales debido a las nuevas tecnologías
<b>Número de participantes</b>	50
<b>Área intervenida del programa.</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Objetivo general del programa.</b>	Valorar los utensilios ancestrales.
<b>Objetivo específico del programa</b>	Conocer los utensilios ancestrales utilizados en la gastronomía Chachi.
<b>Resultados</b>	Mediante una feria de artesanías.
<b>Principales recursos manejados.</b>	<b>Recursos tecnológicos:</b> Computadora, celular. <b>Recursos materiales:</b> Artesanías para exhibición, vitrinas y pancartas.
<b>Datos de contacto de la comunidad.</b>	Sr. Benito Tapuyo. 0982514662
<b>Costo del programa.</b>	150

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana Guillin, 2017

**Tabla 35-4:** Programa feria gastronómica.

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b> Feria gastronómica.	
<b>Ejecutor:</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Equipo técnico de apoyo:</b>	Ana Guillin.
<b>Resumen del programa:</b>	La feria gastronómica se realizará en el centro de la comuna San Salvador con la presencia de los habitantes del lugar. Donde se podrá encontrar exhibiciones de sus costumbres y preparaciones gastronómicas.
<b>Ubicación</b>	Provincia Esmeraldas parroquia Pueblo Nuevo parroquia San Salvador.
<b>Principales problemas que se pretende enfrentar.</b>	El desconocimiento de los pobladores de la Comunidad hacia su gastronomía ancestral
<b>Número de participantes</b>	50
<b>Área intervenida del programa.</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Objetivo general del programa.</b>	Valorar la gastronomía ancestral de la Etnia Chachi
<b>Objetivo específico del programa</b>	Conocer la gastronomía típica y tradicional Rescatar las preparaciones autóctonas
<b>Resultados</b>	Valorización de la gastronomía típica ancestral por parte de la población Chachi
<b>Principales recursos manejados.</b>	<b>Recursos tecnológicos:</b> Computadora, celular. <b>Recursos materiales:</b> Indumentaria de cocina, carpas, mesas, sillas y manteles.
<b>Datos de contacto de la comunidad.</b>	Sr. Benito Tapuyo. 0981047797
<b>Costo del programa.</b>	\$500,00

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana Guillin, 2017

**Tabla 36-4:** Programa historia de los platos

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b> Historia de los platos que se están perdiendo por medio de trípticos informativos.	
<b>Ejecutor:</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Equipo técnico de apoyo:</b>	Ana Guillin.
<b>Resumen del programa:</b>	En los trípticos se podrá encontrar información de los platos que se están perdiendo, recetas estándar, fotografías, fiestas rituales y celebraciones que se realizan de acuerdo a las preparaciones, así como también la historia que se han ido forjando cada una de los platillos a través del tiempo.
<b>Ubicación</b>	Provincia Esmeraldas parroquia Pueblo Nuevo parroquia San Salvador.
<b>Principales problemas que se pretende enfrentar.</b>	Perdida del origen gastronómico.
<b>Número de participantes</b>	200
<b>Área intervenida del programa.</b>	Comunidad San Salvador.
<b>Objetivo general del programa.</b>	Motivar a mantener viva la historia de los platos que se están perdiendo.
<b>Objetivo específico del programa</b>	Incentivar la cultura gastronómica Realizar una revista de las preparaciones.
<b>Resultados</b>	Conocimiento y valoración de la historia gastronómica de la Comunidad San Salvador.
<b>Principales recursos manejados.</b>	<b>Recursos tecnológicos:</b> Computadora, celular. <b>Recursos materiales:</b> hojas, volantes, esferos y libros.
<b>Datos de contacto de la comunidad.</b>	Sr. Benito Tapuyo. 0982514662
<b>Costo del programa.</b>	\$50

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Ana Guillin, 2017

#### 4.2.2. Cronograma de ejecución de los programas.

De acuerdo al plan de revitalización gastronómica, se debe pre-clasificar las preferencias de los programas planteados para su ejecución

#### **CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS.**

Detalle del cronograma para la ejecución del plan de revitalización gastronómica de la etnia Chachis en la Comuna San Salvador.

**Tabla 37-4:** Cronograma de ejecución de los programas.

<b>PLANES</b>	<b>PROGRAMAS</b>	<b>mes 1</b>	<b>Mes 2</b>	<b>Mes 3</b>	<b>Mes4</b>	<b>Mes5</b>
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Métodos de cocción	Charlas informativas acerca de los métodos de cocción	<b>X</b>	<b>X</b>			
Utensilios	Exhibición de utensilios ancestrales utilizados en la gastronomía.			<b>X</b>	<b>X</b>	
Platos que se están perdiendo	feria gastronómica					<b>X</b>
Historia de los platos que se están perdiendo.	Trípticos de la historia de los platos que se están perdiendo.					

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Ana Guillin, 2017

#### 4.2.3. Matriz FODA

La matriz de FODA se realizó para apreciar las ventajas y desventajas que presenta el plan de revitalización gastronómica de la etnia Chachi.

- Aplicación de la matriz FODA.
- Ámbito

cultural

**Tabla 38-4:** Matriz FODA.

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>
<p>Existe la materia prima y las personas capacitadas en la elaboración de utensilios ancestrales.</p> <p>Existen personas que están dispuestas a proporcionar sus conocimientos ancestrales.</p> <p>La mayoría de la población que habita en la comuna es de origen Chachi y poseen conocimientos adquiridos durante toda su vida.</p> <p>Interés de la comunidad en potenciar las técnicas culinarias, y el cultivo de los productos básicos de las preparaciones.</p> <p>Presencia de extensas zonas selváticas que proporcionan una gran diversidad de flora fauna básicos para su alimentación.</p>	<p>El saber ancestral es fomentado y transmitido por generaciones de padres a hijos.</p> <p>El gobierno ecuatoriano impulsa la revalorización cultural gastronómica por medio de incentivos.</p> <p>Existe beneficios económicos para la conservación de los bosques, evitando la pérdida de la flora y fauna de la Comunidad.</p> <p>Existe leyes de protección a las costumbres gastronómicas y el cuidado del patrimonio cultural.</p>
<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
<p>Disminución y pérdida progresiva de los principales productos para la elaboración de los platillos.</p> <p>Limitado interés en la nueva generación Chachi por conservar las tradiciones culinarias.</p> <p>Desconocimiento del valor de su cultura por parte de las nuevas generaciones, ya que no muestran interés hacia la gastronomía ancestral.</p>	<p>Introducción de nuevas costumbres gastronómicas por la inserción de personas de otros lugares que producen nuevas costumbres culinarias, perdiendo su identidad.</p> <p>Disminución de los recursos naturales por la intervención del hombre; lo cual afecta de manera progresiva a la flora y fauna causando la disminución de peces, aves y animales silvestres y por ende productos de consumo de los habitantes Chachis.</p>

**Fuente:** Investigación de campo

**Elaborado por:** Ana Guillin, 2017

## CONCLUSIONES

Al desarrollar la investigación se logró generar información de la etnia Chachis, en relación a su gastronomía ya que no se encontraba disponible en un documento que permita informar de manera eficaz a las personas interesadas en conocer su cultura gastronómica.

Concluyó que al realizar la indagación bibliográfica se determinó los referentes teóricos sobre las tradiciones gastronómicas al igual que determinadamente se concluye con gran diversidad gastronómica que posee esta cultura: los platos típicos y tradicionales, mencionando que aún perduran hasta la actualidad sus manifestaciones culturales.

Se concluye que mediante la investigación exploratoria se logró elaborar un registro de la cultura gastronómica de la etnia chachi, determinando la historia, métodos, técnicas, e ingredientes para la elaboración de platos típicos y tradicionales. La entrevista fue importante realizar a los habitantes de la comuna San Salvador de manera retrospectiva de la diversidad Gastronómica, información que ayudó establecer el registro del arte culinario.

Es concluyente que con la información recopilada se realizó el desarrollo del registro etnográfico de la etnia Chachis, se logró plasmar los referentes teóricos sobre las tradiciones gastronómicas de la etnia, logrando la revalorización de su origen nativo. Atraves de la elaboración de un plan de revitalización cultural gastronómico de la etnia el cual posee información que le permitirá ejecutar posteriores actividades que motiven a la conservación de las tradiciones culinarias en sus nuevas generaciones.

## **RECOMENDACIONES**

Después de realizar el estudio sobre el registro etnográfico de la cultura gastronómica de la etnia chachi se puede apreciar la riqueza culinaria que posee, se recomienda a las autoridades competentes realizar un plan de marketing gastronómico para lograr ser reconocidos a nivel local y nacional.

Con respecto a la gastronomía que posee la comunidad San Salvador, es recomendable vincular a la mayoría de la población Chachi en especial a los líderes de hogar y amas de casa quienes son los que inculcan los conocimientos a los más pequeños, para ello se desea que conserven su forma auténtica de alimentación, con el objetivo de generar, sus antecedentes gastronómicos, permitiendo la transmisión de padres a hijos.

Así como también se recomienda conservar el registro etnográfico, como un documento que permita acceder a las futuras generaciones a adquirir saberes de sus antepasados en relación de su origen alimenticio, desde otro tiempo, con el objetivo de dar a conocer las costumbres y tradiciones culinarias.

Se recomienda a la población Chachi que realice y aplique del plan de revitalización planteado en este documento, debido a que permitirá que sigan conservando y fomentando sus costumbres gastronómicas, y con ello permitan un nuevo documento el cual revalorizará su arte culinario nativo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Albert, & Ferran, A.** (2012). *Texturas*. Madrid: Alvertyferranadria.com.
- Altieri Megale, A.** (2001). *¿Qué es la Cultura? La lámpara de Diogenes*.
- Angrosini, M.** (2012). *Etnografía y observación participante en investigación cualitativa*. Madrid : Ediciones Morata .
- Añapa , T., Aguabil, A., & Tibuleo, M.** (2012). *Nacionalidad Chachi del Ecuador*. Sto Dgo: Publicaciones Ajicha . Obtenido de Asociación de jóvenes indígenas Chachis.
- Barona, M., & Yaguar, J.** (2011). *Festividades de Pastaza*. (J. Pérez, Entrevistador)
- Bembibre, C.** (17/06/2012). *Asentamiento*. *Diccionario ABC*.
- Bonte, P., & Izard, M.** (1991). *Diccionario de etnología y antropología*. Akal Ediciones Sa.
- Campbell, A.** (2009). *Guía de la flora y fauna de las costas de España y de Europa*. España: Ediciones Omega, S.A., 2009.
- Causse Cathcart, M.** (2009). *Ciencia en su PC*. Cuba: Centro de Información y Gestión Tecnológica.
- Chamorro.** (2009). *Cocina de autor*. Madrid : Unimarket.
- CONAIE.** (19 de 07 de 2014). *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. Obtenido de Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador: <https://conaie.org/2014/07/19/chachis/>
- Cuetos Garces, P.** (2012). *El patrimonio cultural, conceptos básicos*. España: Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza.
- Elisalde, K., & Fuentes , G.** (2012). *Frutipan*. Obtenido de repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/81/1/FRUTIPAN.pdf: <http://repositorio/FRUTIPAN.pdf>

- Espinel Martínez, R. (2010).** *Utilización de la yuca y camote en la alimentación humana.* Quito : Smart Marketing.
- Estupiñan , C. (2016).** *Orígenes .* Obtenido de: Orígenes by Diners Club®. Ecuador  
<http://www.origenesecuador.com/el-maito/>
- Fornäs, J. (1995).** *Cultural and Late Modernity.* Londres: Sage Publications.
- Fortunato, M. (2013).** *Jugos naturales para desintoxicar .* Madrid : CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013.
- García Ortiz, F., Gill Muela, M., & García Ortiz, P. (2014).** *Hosteria y bebidas.* Madrid: Printed In Spain .
- Garrido, F. (1987).** *Los sistemas de registros en la atención primaria de salud.* Madrid: ediciones Diaz de Santos.
- Gómez Pellón, E. (2010).** *Introducción a la antropología social y cultural.* Santander.
- Gordillo, N., & Rodríguez, S. (2013).** *Análisis de la importancia de la gastronomía tradicional del mercado 25 de junio de Gualaquiza como apoyo a la actividad. Ensayo Académico.* Cuenca, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TESIS.pdf>
- Grijalva, M. (2012).** *Grupos étnicos del Ecuador.* Obtenido de Grupos Étnicos del Ecuador:  
<http://gruposetnicosecuador.blogspot.com/2012/10/chachis.html>
- Guber, R. (2001).** *La etnografía; método campo y reflexividad .* Bogotá: Editorial Norma.
- Guevara, P. (2013).** *Etnias del Ecuador.* Obtenido de etnias del Ecuador: <http://pamenriquez.blogspot.com/2013/04/chachis.html>
- Haack, I. (2017).** *Heraldo Premium. Herald.*
- Horkheimer, M. (2003).** *Seminario contemporánea.* Obtenido de seminariocontemporanea:  
[seminariocontemporanea.pbworks.com/f/Teoria+tradicional+y+teoria+critica.doc](http://seminariocontemporanea.pbworks.com/f/Teoria+tradicional+y+teoria+critica.doc)

- INPC.** (2011). *Instructivo para fichas de registro he inventario patrimonio cultural inmaterial*. Ecuador;Quito: Ediecuador.
- Izquierdo Escriban, A.** (1996). *la emigración inesperada*. Madrid: Trotta.
- Jaramillo Antillón, J.** (2004). *La Evolución de la Cultura : de Las Cavernas a la Globalización Del Conocimiento*. Costa Rica: Editorial Universidad de Costa Rica.
- Kansho Almazara, E.** (2008). *De viandas y brebajes Tamales*. Obtenido de De viandas y brebajes Tamales: <http://www.izt.uam.mx/newpage/contactos/anterior/n69ne/15Tamales.pdf>
- Krainer, A., & Mora , F.** (2011). *Retos y amenazas en Yasuní*. 10: CrearImagen.
- Larouse.** (2016). *diccionario de la real academia española . española : editorial,S.L.*
- Ledesma Zamora, O.** (2004). *Pastaza: una provincia que apasiona*. Puyo: Concejo Provincial de Pastaza.
- León, E. G.** (2007). *Introducción a la antropología social y cultural*. Obtenido de open crause ware: <http://ocw.unican.es/humanidades/introduccion-a-la-antropologia-social-y-cultural/material-de-clase-1/pdf/Tema2-antropologia.pdf>
- Luján, N., & Perucho, J.** (2003). *Libro de la Cocina Española. Lex Nova*, 40. Obtenido de Libro de la Cocina Española.
- Madrazo Miranda, M.** (2005). *Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. Contribuciones desde Coatepec*, 3,4,10,12.
- Martinez, D.** (2013). *Recetas dinamarca*. Obtenido de [http://eeas.europa.eu/archives/delegations/uruguay/documents/news/2013-5\\_recetas\\_dinamarca.pdf](http://eeas.europa.eu/archives/delegations/uruguay/documents/news/2013-5_recetas_dinamarca.pdf):<http://eeas.europa>
- Medina, X.** (1996). *La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Meléndez Torres, J., & Cañez De la Fuente, G.** (2009). *La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local*. Cielo, 5.

- Muchnik , J.** (2006). III Congreso Internacional de la Red SIAL . *Sistemas agroalimentarios localizados* (pág. 21). España: Copyright.
- Nazareno, G., & Pacho, J.** (2013). El universo. *Chachis preservan costumbres y se adaptan al entorno*, pág. 9.
- Nuñez, E.** (1979). *Tradiciones hispanoamericanas*. Caracas: Biblioteca Ayacucho .
- Pellón, E. G.** (2007). *Introducción a la antropología social y cultural*. Cantabria : editorial commous.
- Pérez Carrillo, J.** (2011). *Estudio de la cultura gastronómica de la provincia de pastaza y propuesta alimenticia con productos de Quito, Pichincha, Ecuador*.
- Prats, L.** (2009). *antropologia y patrimonio*. Barcelona: Ariel,S.A. Barcelona.
- Ruiz, J.** (2014). *El Conocedor*.
- Teruel, J. A.** (s.f.). *La Nutrición es conciencia*.
- Unigarro Solarte, C.** (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ediciones la tierra.

## ANEXOS

### Anexo A: Encuesta



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



### ENCUESTA

#### OBJETIVO:

Determinar los platos típicos y tradicionales de la etnia Chachi en la Comuna San Salvador.

EDAD.....

SEXO.....

1. ¿Conoce cuál es la diferencia entre plato típico y tradicional?

SI

NO

2. ¿Conoce cuáles son los platos típicos de la comuna?

Plato típico: Son preparaciones que es peculiar o característico de un lugar.

SI

NO

3. Cuáles son los platos típicos que conoce.

- a) Tortilla de frutipan
- b) Maito
- c) Tengara
- d) Encocados de Guanta
- e) Tamal de verde
- f) Sopa de Guanta
- g) Tortillas de yuca

4. ¿Conoce cuáles son los platos tradicionales de la comuna?

Plato tradicional: Son preparaciones culinarias que se transmite por generaciones, a través del paso del tiempo ejemplo: Semana Santa.

SI

NO

5. Cuáles son los platos tradicionales que conoce.

- a) Sopa de Hualpa
  - b) Caldo de cangrejo
  - c) Panda de camarón
  - d) Masato
6. ¿Cree usted que hay platos o preparaciones que han ido desapareciendo?
- SI
- NO
7. Mencione las bebidas que son parte de la Comuna San Salvador.
- a) Champú espeso
  - b) Chicha de chonta
  - c) Chicha de yuca
  - d) Jugo de caña.
8. A cuál de las siguientes festividades considera usted que tiene relación con las preparaciones que se celebran en la comunidad Chachis.
- SI
- NO

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**

**Anexo B: Fotografías**







**Anexo C: Certificado**

## CERTIFICADO

Yo, Benito Tapuyo De la cruz gobernador del Centro Chachi ubicado en la Provincia de Esmeraldas comunidad San Salvador Certifico que en la comuna existe una población de 450 personas.

A petición verbal de la interesada Sta. Ana Guillin Gavilanez con cd. 172327273-6 estudiante de la Universidad Politécnica de Chimborazo Facultad Salud Pública Escuela de Gastronomía. La cual estuvo realizando su trabajo de titulación modalidad etnografía en la comunidad antes indicada.

Es todo en cuanto puedo informar en honor a la verdad, la interesada puede hacer uso de este documento de la forma que estime conveniente.

San Salvador 14/01/2018.

Atentamente



GOBERNADOR

Benito Tapuyo



CENTRO "SAN SALVADOR"  
DE LA NACIONALIDAD CHACHI  
GOBERNADOR