



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

TEMA:

“CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA TRADICIÓN
ANCESTRAL DE LA PAMBA MESA CELEBRADA EN LA PARROQUIA
ACHUPALLAS, CANTÓN ALAUSÍ, 2018”

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tipo: Etnografía.

Previo a la obtención del Título de:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

JOHANA VICTORIA GUARACA RIVERA

RIOBAMBA-ECUADOR

2018

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografía ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Elsa Flor Ordóñez B, Ing. Mg. Sc.

DIRECTORA

Lic. Mauricio Gaibor

MIEMBRO

CERTIFICADO DE AUTORÍA

Yo, Johana Victoria Guaraca Rivera, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 18 de Mayo, 2018

Johana Victoria Guaraca Rivera

060468813-5

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación va dedicado a mis padres, por su apoyo incondicional, sus sabios consejos que me supieron dar en el momento oportuno, estirándome su mano amiga cuando más lo necesitaba, depositando su confianza en mí sirviéndome como inspiración y motivación para alcanzar mí objetivo profesional.

AGRADECIMIENTO

Mi profundo agradecimiento y gratitud a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía, maestros y autoridades que han sabido demostrar su grado de responsabilidad y profesionalidad al compartir sus conocimientos adquiridos durante el transcurso de su vida profesional, y brindarnos su amistad incondicional.

A la Ing. Elsa Ordóñez y al Lic. Mauricio Gaibor por su apertura y apoyo incondicional en el desarrollo del presente trabajo investigativo.

TABLA DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	ii
CERTIFICADO DE AUTORÍA	iii
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
TABLA DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
LISTADO DE ANEXOS	xii
RESUMEN	xiii
ABSTRACT	xiv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
1. TEMA	2
1.1 Planteamiento del problema.....	2
1.2. Justificación.....	3
1. 3. Objetivos:.....	4
Objetivo general.....	4
Objetivos Específicos.....	4
2. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	5
2.1. Etnografía.....	5
2.2. Características de la etnografía.....	5
2.3 Antropología Cultural.....	5
2.4. Breve Historia de la Antropología Cultural.....	6
2.5. Cultura.....	6
2.6. Características de la Cultura.....	6
2. 7 . Identidad Cultural.....	7
2.8. Patrimonio Cultural inmaterial.....	7
3. Cocina Tradicional	7

3.1. Orígenes de la cocina Tradicional.....	8
3.2. Raíces y Tubérculos Andinos: Alimentos Ancestrales	8
3.3. Baterías de Cocina	11
3.4 Técnicas Culinarias Andinas.....	12
3.5. Principales Festividades Andinas.....	13
4. Antecedentes Generales de la Parroquia Achupallas	16
4.1. Breve historia de la parroquia Achupallas	16
4.2. Datos generales de la Parroquia	17
4.3. Turismo	17
4.4. Platos típicos de la parroquia	18
5. Principales costumbres y tradiciones: La pamba mesa	19
5.1 La Pamba Mesa.....	19
5. 2. Alimentos que se comparten en la Pamba Mesa	19
5.3. Significado	19
5.4. Ritual.....	20
5.5. Fechas de Celebración.....	20
5.6. Formas de Trasmisión.....	20
CAPÍTULO II	21
2. METODOLOGÍA	21
A. Localización y Temporalización	21
B. Variables.....	22
1. Identificación	22
2. Definición de Variables.....	22
3. Operacionalización de Variables.....	23
C. Tipo y Diseño de la Investigación	28
Modalidad	28
Técnicas	28
Instrumentos.....	29
D. Universo Población y Muestra	29

Universo.....	29
Población.....	29
Grupo Objetivo	29
Primer grupo de estudio	30
Determinación del Tamaño de la Muestra	30
Segundo grupo de estudio	31
Determinación del Tamaño de la Muestra	31
E. Diagrama de Procesos de la investigación.....	33
F. Descripción de Procedimientos.....	33
1. Recolección de información.....	33
2. Aplicación de instrumentos de investigación.....	33
3. Procesamiento de información.....	34
4. Discusión y análisis de Información	34
5. Presentación de resultados	34
6. Elaboración de la Guía Gastronómica.....	34
CAPÍTULO III.....	35
A. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS ENCUESTAS	35
B. Análisis de Resultados Entrevistas.....	43
4. Propuesta.....	46
CONCLUSIONES	52
RECOMENDACIONES	53
BIBLIOGRAFÍA	54
ANEXOS	56
Anexo A: Evidencias Fotográficas.....	56
Anexo B: Modelo de entrevista.....	58
Anexo C: Modelo de encuesta	59
Anexo D: Glosario de Términos.	61
Fichas inpc de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.	62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1 Datos Generales de la Parroquia Achupallas.....	17
Tabla 2-2: Operacionalización de Variables.....	23
Tabla 5-2: Primer grupo de estudio.....	30
Tabla 6-2: Distribución de Entrevistas.....	31
Tabla 3-2: Segundo grupo de estudio.	31
Tabla 4-2: Distribución de Encuestas.....	32
Tabla 7-3: La Pamba Mesa.....	35
Tabla 8-3: Significado tiene la Pamba Mesa.....	36
Tabla 9-3: Festividades donde se celebra la Pamba Mesa	37
Tabla 10-3: Alimentos que se ofrecen en la Práctica Ancestral.	38
Tabla 11-3: Celebración del ritual de la Pamba Mesa	39
Tabla 12-3: Transmisión de esta Tradición Ancestral.....	40
Tabla 13-3: Importancia de la Pamba Mesa.....	41
Tabla 14-3: Creación de la Guía Gastronómica.....	42

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-2: Localización y Temporalización.	21
Gráfico 2-2: Diagrama de Procesos.	33
Gráfico 3-3: Resultados Pregunta 1. Qué es la Pamba Mesa.	35
Gráfico 4-3: Resultados Pregunta 2. Significado de la Pamba Mesa.	36
Gráfico 5-3: Resultados Pregunta 3. Celebración de la Pamba Mesa.	37
Gráfico 6-3: Resultados Pregunta 4. Alimentos que se comparten en la Pamba Mesa.	38
Gráfico 7-3: Resultados Pregunta 5. Ritual de la Pamba Mesa.	39
Gráfico 8-3: Resultados Pregunta 6. Transmisión de la Tradición Ancestral.	40
Gráfico 9-3: Resultados Pregunta 7. Difusión de la Pamba Mesa.	41
Gráfico 10-3: Resultados Pregunta 8. Guía Gastronómica.	42

LISTADO DE ANEXOS

Anexo A: Evidencias Fotográficas

Anexo B: Modelo de Entrevista

Anexo C: Modelo de Encuesta

Anexo D: Glosario de Términos.

Anexo E: Fichas INPC de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

RESUMEN

La presente investigación tiene como finalidad la creación de una guía gastronómica de la tradición ancestral de la “Pamba Mesa”, celebrada en la parroquia Achupallas del Cantón Alausí. La metodología empleada, parte inicialmente de una fase exploratoria y de observación, hacia la parroquia, con el objeto de conocer el grupo de estudio con el cuál se va a desarrollar la investigación. Posteriormente se realizó el trabajo de campo, en donde se utilizó técnicas como entrevistas y encuestas que se aplicaron a los grupos objetivos seleccionado, que comprenden las personas entre 60 y 84 años, quienes son conocedoras de esta tradición ancestral y constituyen un repositorio de experiencias, vivencias y sabiduría. La modalidad empleada para el presente estudio es de tipo cualitativa, ya que se orienta en describir características principales de esta tradición ancestral identificando: productos, herramientas, métodos, técnicas de cocción, y demás elementos utilizados. Las fichas INPC del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural también fueron de gran apoyo en la investigación, en donde se registró los platos tradicionales que se ofrecen en esta celebración. La investigación nos permitió concluir que es indispensable conocer, conservar y difundir aquellas costumbres y tradiciones ancestrales heredados de nuestras antiguas generaciones, ya que forman parte importante de la identidad cultural de los pueblos. Es por ello que a través de este proyecto vinculado con el GAD de la parroquia Achupallas, se creó una guía gastronómica de una de las tradiciones ancestrales más importantes la “Pamba Mesa” escenario en donde se comparte una serie de alimentos en comunidad, como muestras de gratitud a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas. Finalmente se recomienda difundir la presente guía gastronómica, la misma que servirá como medio bibliográfico e informativo para los turistas nacionales y extranjeros que visitan constantemente la parroquia.

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <PAMBA MESA>, <TRADICIONES GASTRONÓMICAS>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <ACHUPALLAS (PARROQUIA)>.

ABSTRACT

This research focuses on the design of a Gastronomic Guide of the ancestral tradition of the "*Pamba Mesa*", celebrated in the Achupallas parish belonging to the Alausí Canton. The methodology used in this area initially takes place, by both, exploratory and observational stages, in order to get to know the group of study, which was the main point of this research. Subsequently, the fieldwork was carried out by using techniques as interviews and surveys that were conducted to the selected groups that include people whose age is around 60 and 84 years old, and constitute a repository of experiences, expertise and wisdom. This study is of qualitative type, since it is oriented to describe the main characteristics of this ancestral tradition by identifying: products, tools, methods, cooking techniques, and other elements used. The INPC records (National Institute of Cultural Heritage) were useful to develop the research in which the traditional dishes offered in this celebration were registered. After having conducted this research, it is possible to conclude that it is important to know, preserve, and spread those ancestral customs and traditions inherited from old generations, since they are an essential aspect of the cultural identity of the different Ecuadorian regions. For this reason, the "*Pamba Mesa*", a gastronomic guide of the most important ancestral traditions, was created. This celebration is the scene where a series of foods is shared in community as token of appreciation to the Pacha Mama for all its benefits provided during the harvests. Finally, it is recommended to promote this gastronomic guide as a bibliographic and informative resource for both, national and foreign tourists who constantly visit this place.

Key Words: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <PAMBA MESA>, <GASTRONOMIC TRADITIONS>, <CULTURAL IDENTITY>, <ACHUPALLAS, (PARISH)>

INTRODUCCIÓN

La parroquia Achupallas del Cantón Alausí, poseen una riqueza inigualable, misma que se ve reflejada en la cultura de su pueblo, manifestada a través de la práctica de costumbres y tradiciones ancestrales, de la cual se ha desdeñado la gran labor de los habitantes de la parroquia Achupallas en la conservación, de rituales, incidencias festivas, costumbres y tradiciones culturales como la “Pamba Mesa” o también conocida como “Mesa común”. Escenario, en donde se comparte una serie de alimentos particularmente granos tales como: mote, habas, mellocos, fréjol, chochos, tostado, arvejas, papas, tortillas de tiesto, cuy, fritada, carne de chivo, acompañado de la bebida tradicional, la chicha de jora, estos alimentos son colocados en el piso sobre grandes lienzos de tela, ponchos, chalinas y manteles, con el objeto de entrar en contacto directo con la Pacha Mama y sentir su energía, curiosamente es la expresión cultural más importante de los habitantes de la parroquia Achupallas, ya que simboliza unión y agradecimiento a la Madre Tierra, por todos los beneficios y productos alimenticios obtenidos durante las cosechas.

El presente trabajo de investigación cuenta con cuatro capítulos, en el primer capítulo, se da conocer el tema, planteamiento del problema, justificación, los objetivos generales y específicos de la investigación; así como también se desarrolla el marco teórico que constituye el sustento de la investigación; en donde se detallan temas como: Cultura, características, importancia, cocina tradicional, historia, raíces y tubérculos andinos, baterías de cocina, técnicas culinarias andinas, principales festividades, parroquia Achupallas, datos generales de la parroquia, turismo, costumbres y tradiciones, la pamba mesa, alimentos que se comparten, significado, ritual. Cabe mencionar que dicha información se obtuvo de fuentes primarias como textos, artículos científicos, libros virtuales, que nos sirvieron de fundamento teórico y respaldo para el desarrollo de la investigación. El segundo capítulo se refiere a la metodología, en donde se detalla cómo se realizó la investigación, aborda temas relacionados con el enfoque dado a la investigación como: localización y temporalización, identificación de variables, definición, operacionalización, tipo y diseño de la investigación, métodos, técnicas e instrumentos utilizados, así como se define el universo, población y muestra, permitiendo determinar el segmento de población a estudiar y finalmente la descripción de procedimientos utilizados en la investigación. En el tercer capítulo se da a conocer el análisis y la interpretación de resultados obtenidos del segmento de población estudiado, así como la propuesta gastronómica y el producto final de la investigación la guía Gastronómica de la “Pamba Mesa”. Finalmente en el cuarto capítulo se presentan las conclusiones, recomendaciones y anexos de la investigación.

CAPÍTULO I

1. TEMA

“Creación de una Guía Gastronómica de la Tradición Ancestral de la Pamba Mesa celebrada en la parroquia Achupallas, Cantón Alausí, 2018”.

1.1 Planteamiento del problema

La parroquia Achupallas del Cantón Alausí, posee tradiciones ancestrales muy valiosas, mismas que se han ido perdiendo con el paso de los años, debido a la falta de proyectos investigativos y documentos físicos como: guías, artículos científicos, afiches, que difundan la actividad turística y gastronómica de la parroquia, y con ellos sus principales tradiciones, rituales y demás festividades; es por ello que las autoridades del GAD de la parroquia Achupallas, buscan vincularse a proyectos de tipo culturales, que permitan difundir sus principales prácticas ancestrales y que las mismas no se vayan perdiendo, ya que forman parte del legado de nuestros ancestros y que ayudan a fortalecer la identidad cultural de la parroquia. Es por lo mismo que el presente trabajo investigativo tiene por objetivo la creación de una guía gastronómica que permita difundir una las tradiciones ancestrales más importantes del pueblo “La Pamba Mesa”.

1.2. Justificación

La presente investigación se realizó para contribuir al desarrollo del turismo gastronómico y cultural de la parroquia Achupallas del Cantón Alausí, manifestado a través de la práctica de sus principales costumbres y tradiciones siendo una de ellas la “Pamba Mesa” tradición ancestral celebrada en las principales festividades del pueblo y en las tan tradicionales mingas comunitarias; al mismo tiempo se pretende incentivar a los moradores de la parroquia a que mantengan viva esta práctica ancestral y que la vayan difundiendo a sus futuras generaciones.

Esta investigación también se realizó porque si bien es cierto, Achupallas es una parroquia con importantes atractivos turísticos y manifestaciones culturales sin embargo, la falta de registros y documentos que difundan la actividad turística y gastronómica hacen que se convierta en una parroquia poco conocida; es por ello que las autoridades del GAD sienten la necesidad de vincularse a este proyecto investigativo, que permita la difusión de sus tradiciones ancestrales, a través de la creación de una guía gastronómica, la misma que estará disponible para los turistas nacionales y extranjeros que visitan la parroquia y para aquellas personas que quieran conocer su riqueza cultural.

1. 3. Objetivos:

Objetivo general.

Crear una guía gastronómica de la tradición ancestral de la Pamba Mesa desarrollada en la parroquia Achupallas del Cantón Alausí, periodo, 2018.

Objetivos Específicos.

- Realizar un estudio de campo sobre la práctica ancestral de la Pamba Mesa, desarrollada en las mingas comunitarias del pueblo.
- Registrar los principales productos, métodos, técnicas culinarias, equipos, utensilios y preparaciones finales que se ofrecen en esta tradición ancestral a través del uso de las fichas INPC del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Difundir la guía gastronómica de la Pamba Mesa, a través de la publicación en la página principal del GAD de Achupallas, la misma que servirá de apoyo y guía informativa para las futuras generaciones y turistas que siempre visitan la parroquia.

2. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

2.1. Etnografía

La etnografía es considerada como una metodología interpretativa/cualitativa, propia de la investigación en las ciencias sociales y “Se define como una descripción o reconstrucción analítica de los escenarios y grupos culturales intactos” (Ferrada Cubillos, 2006).

Existen otras definiciones que se les otorga a las etnografías sin embargo la definición emitida por la autora Ferrada Cubillos Mariela es bastante acertada, pues es un método de investigación que se encarga del estudio de los pueblos y con ellos todo su entorno social, permitiendo describir ese conjunto de costumbres, tradiciones, creencias, idioma, religión, equipos, utensilios, métodos y técnicas de las cocinas ancestrales heredados de las antiguas generaciones.

2.2. Características de la etnografía

- Permite el registro del conocimiento cultural
- Detalla patrones de interacción social
- Permite el análisis holístico de las sociedades
- Es descriptiva y permite desarrollar y verificar teorías (Murillo, 2010).

2.3 Antropología Cultural

La antropología es el estudio de la humanidad, de los pueblos antiguos y modernos y de sus estilos de vida. Dada la amplitud y complejidad del tema, las diferentes ramas de la antropología se centran en distintos aspectos o dimensiones de la experiencia humana (Harris M. B., 1990).

La antropología cultural se dedica al estudio de las semejanzas y diferencias de las culturas humanas en todo el mundo “Hace familiar lo ajeno y ajeno lo familiar” Nos enseña, además, a mirarnos a nosotros desde el “exterior”, como una cultura “extraña” (Miller, 2011).

Efectivamente la antropología cultural se encarga del estudio de los pueblos, manifestados en sus diversas costumbres, tradiciones, estilos de vida, creencias y diferentes factores identifican a una cultura determinada.

2.4. Breve Historia de la Antropología Cultural.

Los principios de la antropología cultural se remontan a autores como Herodoto en el siglo V antes de la era común, Marco Polo siglo XII Y XIV quienes viajaron extensamente y escribieron relatos sobre las culturas con las que toparon, y fueron describiendo sus costumbres y tradiciones, rituales y demás elementos como herramientas, utensillos que utilizaron en aquellas épocas” (Miller, 2011).

Con todos los acontecimientos suscitados en aquellas épocas se puede afirmar que la antropología cultural es muy antigua y se relaciona con la aparición del hombre en la tierra y las distintas etapas evolutivas por las que tuvo que pasar como son la formación de aldeas, tribus, grupos étnicos y demás comunidades caracterizados por poseer los mismo rasgos, costumbres, creencias y demás elementos que identifique a una cultura determinada.

2.5. Cultura

Es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones (Molano, 2009).

Según Alfred Kroeber y Clyde Kluckhohn, el concepto de cultura «un conjunto de atributos y productos de las sociedades humanas y, en consecuencia, de la humanidad, que son extra somáticos y transmisibles por mecanismos distintos de la herencia biológica (Harris M. &, 1999).

Existen un sin número de definiciones emitidas por diversos autores, sin embargo desde mí perspectiva cultura es ese conjunto de atributos que identifican a una población determinada, en donde es posible analizar diferentes aspectos como: idioma, religión, costumbres, tradiciones, creencias, rasgos propios conocidos como identidad cultural.

2.6. Características de la Cultura

- La cultura no es estática, sino que evoluciona constantemente, integrando las viejas ideas con las nuevas
- No es innata, es decir: las personas no nacen con una cultura, sino que más bien la van adquiriendo en el medio en donde se desenvuelven

- Es dinámica ya que cumple una función netamente práctica
- Finalmente la cultura es universal ya que para que un rasgo se considere cultural este debe ser compartido y sobretodo aceptado por todos los integrantes de una sociedad (Amorós, 2007).

2.7. Identidad Cultural

“El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cuál se comparten rasgos culturales como costumbres, valores y creencias, la identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior” (Molano, 2009).

2.8. Patrimonio Cultural inmaterial

Según la definición emitida por la UNESCO se conoce como Patrimonio Cultural inmaterial aquellas representaciones culturales que expresan con mayor intensidad que otras su sentido de pertenencia, hecho que la diferencia de otras actividades que son parte común de la vida cotidiana. Por ejemplo, manifestaciones como la fiesta, el ritual de las procesiones, la música, la danza, forman parte de la cultura inmaterial (Molano, 2009).

3. Cocina Tradicional

La cocina tradicional es uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad (Torres, 2010).

Efectivamente lo que manifiesta Domínguez en su libro titulado la cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: es bastante acertado, pues la cocina tradicional forma una parte esencial de la cultura gastronómica de un pueblo, en donde es posible vivenciar ese compendio de métodos y técnicas ancestrales en la preparación de cada uno de los platillos elaborados por su gente.

3.1. Orígenes de la cocina Tradicional

Los orígenes de la cocina tradicional del Ecuador se remota al período prehispánico y colonial a fines del siglo XVI y comienzo del XVII, esta presenta 4 rasgos fundamentales: a) Es una comida que tiene antecedentes remotos. b) Está sujeta a una región, territorio o país determinado por lo cual la mayoría de sus productos proceden de este entorno. c) Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas. d) Es una comida que está viva (Pazos-Carrillo, 2013).

Evidentemente la cocina tradicional es muy antigua se podría decir que el descubrimiento del fuego, fue el punto de partida para que aparezcan nuevos métodos y técnicas de cocción, que permitan cambiar la textura de los alimentos y de esta manera hacerlos más apetecibles al paladar, es así como la cocina tradicional constituyó la base para la invención de nuevas cocinas como la típica, la moderna. etc.

3.2. Raíces y Tubérculos Andinos: Alimentos Ancestrales

La Región Andina es conocida por ser cuna de algunos cultivos importantes como el maíz, la papa, el camote, los ajíes, etc. Sin embargo gran parte de las plantas alimenticias domesticadas por los pueblos andinos en tiempos remotos son poco conocidas internacionalmente incluso en las mismas ciudades andinas. La Gastronomía Andina ha sido considerada por muchos años parte de la herencia cultural de nuestros antepasados, estos alimentos eran alimentos que nutrían el alma y satisfacían la necesidad de los pueblos milenarios; es necesario recordar que nuestros antepasados convivían en armonía con la naturaleza. En una cultura que desarrollaba no la acumulación de riquezas sino el compartir solidarios con todos los miembros de la sociedad. Algunos productos autóctonos que constituye la base de la alimentación de los pueblos Andinos son: (Pazos, 2010).

Zanahoria Blanca

La zanahoria blanca se cultiva en los valles interandinos desde los 700 hasta los 3200 msnm. Es la única umbelífera de propagación vegetativa domesticada en las Américas. A pesar de que posee un almidón de tamaño granular pequeño y características fisicoquímicas interesantes, un alto contenido de calcio, cantidades importantes de fósforo, hierro, vitaminas, caroteno, etc., el potencial para procesamiento y usos culinarios de este cultivo todavía no ha sido reconocido (Mazón, 1996).

La zanahoria blanca se puede utilizar en diferentes preparaciones como purés, pasteles, tortas, sopas, y en otras recetas de dulce.

Melloco

Es el más popular de los tubérculos andinos después de la papa, se encuentra regularmente en los mercados y forma parte de los platos típicos del habitante de la Región Andina, esta especie se cultiva en toda la Sierra ecuatoriana en altitudes de 2.500 y 4000 msnm. Los tubérculos presentan varios colores y formas entre redondos, alargados y curvados. Sin embargo un alto porcentaje de consumidores desconoce la existencia de otros eco tipos además del amarillo redondo, el mismo que se caracteriza por su alto contenido de mucílago, lo que desagrada a un importante grupo de consumidores (Pazos, 2010).

Es importante destacar que el melloco se utiliza en diferentes preparaciones; se puede consumir como una ensalada fría, para acompañar al plato principal, en sopas, en la elaboración de postres, en fin presenta diferentes aptitudes culinarias que lo hacen apto para su consumo.

La Papa

La papa es un tallo subterráneo, suculento que presenta un alto contenido de hidratos de carbono, vitaminas y minerales. De acuerdo con un reporte de la FAO la papa aporta 1.87 g de proteína por unidad (Devaux, 2010).

Efectivamente la papa constituye otro de los alimentos importante de la región Andina, constituye un carbohidrato que posee propiedades energéticas y reguladoras debido a su contenido de almidón, fibras, vitaminas especialmente las hidrosolubles. También se usa en ámbito medicinal pues es ideal para contrarrestar dolores de cabeza, actuando como un antiinflamatorio.

Oca

La oca es un tubérculo apreciado por la población andina, el tubérculo se utiliza en la alimentación humana, en forma fresca o endulzada; esta última característica se logra después de exponer la oca al sol por varios días, con el objeto de concentrar los azúcares y disminuir el contenido de ácido oxálico, un compuesto anti nutricional de sabor ácido (Pazos, 2010).

Cabe mencionar que la oca presenta diversas aptitudes culinarias mismas que las hace apetecible al paladar; pues la podemos preparar de diversas maneras ya sea al horno, hervida, frita, siendo un alimento altamente nutricional por su contenido de beta carotenos y nutrientes que nos proporciona.

El maíz

El maíz es uno de los cuatro cultivos más importantes del mundo, por la cantidad de hectáreas cultivadas y por su aporte a la alimentación. Debido a las múltiples razas y variedades, este cereal se puede aclimatar desde el nivel del mar hasta los 3 500 msnm con producciones competitivas (Fries, 2007).

Específicamente el maíz es uno de los cereales Andinos más importantes, constituye un alimento base de la mayoría de pueblos indígenas, con el cuál se puede elaborar mote, tostado, y obtener harina para elaborar tortillas de maíz, obtener la jora para elaborar la chicha de jora entre otras variedades.

La Quinoa

La quinoa está considerada como el alimento más completo para la nutrición humana basada en proteínas de la mejor calidad en el reino vegetal por el balance ideal de sus aminoácidos esenciales, ácidos grasos como omega 3, 6 y 9, en forma equilibrada, vitaminas y minerales como el calcio y el hierro (Mujica, 2006).

De acuerdo a ciertas afirmaciones emitidas por algunos autores la quinoa también se utiliza en el ámbito medicinal para curar enfermedades de la osteoporosis y del corazón, posee propiedades cicatrizantes y debido a su alto contenido en lisina lo que lo convierte en un alimento ideal para el crecimiento y desarrollo de las células del cerebro por lo que es ideal para los niños.

Mashua

La producción, consumo y utilización de la mashua en Ecuador mantiene una tendencia decreciente, debido a factores internos y externos. En las comunidades tradicionales de la Sierra se encuentra un consumo de mashua que se ha perdido en los sectores indígenas más “modernizados”. La mashua tiene un alto contenido de carbohidrato alrededor del 75,40% y ácido ascórbico 67 mg/100 g. El contenido de proteína puede variar de 6,9 a 15,9%, en base

seca. Los consumidores rurales manifiestan que los tubérculos cocinados son buenos para enfermedades del hígado y de los riñones (Pazos, 2010).

La mashua presenta algunas virtudes curativas, su uso generalmente para prevenir inflamaciones de la próstata, cortar hemorragias, cicatrizar heridas; presenta diferentes beneficios por lo que es muy utilizado en el área farmacológica e industria para elaborar cremas y productos.

El chocho

Es originario de la zona andina de Sudamérica, debido a su alto contenido de proteína y grasa el chocho es considerado la soya andina, en comparación con otras leguminosas contienen mayor porcentaje de proteínas y es particularmente rico en lisina (Jacobsen, 2002).

Es importante destacar que el agua del chocho remojado es ideal para curar parásitos intestinales por lo que se recomienda beberlo sobre todo a los niños.

3.3. Baterías de Cocina

Mates

Elaborado de corteza dura de un cierto tipo de calabaza, conocido como (pilchi) utilizado desde tiempos antiguos y presenta múltiples usos. (Francisco, 2017).

Ollas de barro

Las ollas tradicionales poseen una forma especial, cóncava con cuello que es proporcionalmente estrecho y con la boca abierta. Se utilizaban para preparar algunos alimentos a través del cocido y el hervido (Pazos & Muñoz, 2015).

Tinajas

Similares a las ollas de barro, pero más grande, se emplea para guardar granos secos de frejol, maíz, chochos y quinua o para la fermentación de la chicha (Francisco, 2017).

Tostadoras

Elaborados también de barro, llamados tiestos en quichua (kallana) el cual sirve para tostar el maíz, su forma es ovoide, al igual para tortillas de tiesto y pan de maíz (Francisco, 2017).

3. 4 Técnicas Culinarias Andinas

Asar

Para entender lo que significa la palabra Asar, Rosario Olivas en su libro “la cocina de los Incas” dice: Asar es una de las técnicas de cocción más utilizadas en esta parte del continente. Significa exponer los alimentos directamente al fuego o cocinar en un horno o espacio cerrado en el que, mediante la combustión de algún material se obtiene una elevada temperatura a fin de cocer, calentar o dorar (Valenzuela Alvarez, 2016).

Asar en las cenizas

El asar al rescoldo corresponde a arrimar los alimentos al fogón o barbacoa para que se cocinen con el brasa resguardado por la ceniza, de este modo se cocinan los tubérculos como las papas, los choclos enteros envueltos en sus hojas, etc. (Pazos, 2010).

Pachamanca

En quichua significa “olla de tierra” es una de las más famosas técnicas prehispánicas de asar los alimentos entre piedras calientes que luego se cubren de tierra para no dejar escapar el calor (Pazos, 2010).

Generalmente se cuecen alimentos envueltos con sus propias hojas como maitos, humas, chigüiles, granos como choclos, papas y algunos tipos de carnes.

Hervido

Hervir fue la técnica culinaria más importante y común entre los pobladores del antiguo imperio incaico. Se aplicó para la elaboración de distintas sopas y caldos. También para la cocción de muchos alimentos que no se los podía cocinar empleando un medio líquido agua, leche, caldo, chicha tales como: las vísceras de los animales, pescados, tubérculos, cereales, envueltos y algunas verduras, etc. (Valenzuela Alvarez, 2016).

Fermentado

La fermentación fue una de las técnicas más utilizadas en el tiempo de los Incas, generalmente se utilizaba en el proceso de elaboración de la chicha, en la preparación del tocosh de papas o de maíz, productos que tienen las propiedades medicinales de curar infecciones y enfermedades causadas por las frecuentes bajas temperaturas en la Sierra (Pazos, 2010).

Envueltos

La definición que presenta la DRAE sobre envuelto es un alimento cubierto total o parcialmente con hojas naturales como pueden ser choclo, achira, bijao, plátano. El envuelto tiene tres funciones culinarias: aportar sabor y aroma, es un objeto en donde se puede depositar el alimento para luego ser cocinado y la hoja sirve para conservar el relleno (Pazos & Muñoz, 2015)

3.5. Principales Festividades Andinas

El sincretismo entre culturas formó la cocina criolla. Las fechas de las celebraciones populares, muchas de ellas de antiquísima data prehispánica, se remarcaron en la cultura popular a través de platos y preparaciones culinarias. Interminables resultan los testimonios de folclor ecuatoriano y de manifestaciones a fines, enriquecidos por una serie de actos sacramentales, hechos, personajes, pasajes de proyección estética, etcétera, provenientes a sí mismo, de aquella amplísima cobertura que contemplaban otros motivos de costumbres y tradiciones (Pazos, 2010).

En las celebraciones andinas participan diferentes personajes que constituyen el alma de las fiestas, deleitándonos con su carisma y algarabía; la participación de bandas de pueblo, comparsas, danzantes, juegos pirotécnicos, castillos, son muestras visibles de alegría y cosmovisión entre los pueblos; a la cual se suma su amplia y variada gastronomía típica; en donde es preciso disfrutar de diversos platillos y manjares que constituyen parte fundamental de estas expresiones festivas.

El carnaval

El carnaval, descrito como: “fiesta, rito, mito, ceremonia, celebración, culto, juego, fuego, ruido”, ha sido interpretado como el “padre de todas las fiestas” y como la antítesis de la procesión de Cuaresma (Valarezo, 2009).

Celebración en donde es posible disfrutar diferentes actividades que reúnen a propios y extraños y en donde intervienen elementos tan tradicionales como carioca, agua, harina, anilina, siendo una de las festividades más sonadas y las más conocidas en todo el país. Guaranda y el de Ambato son las ciudades donde más acogida tiene la celebración del carnaval.

Corpus Christi

Es una fiesta de solemnidad a la iglesia católica, destinada a celebrar la eucaristía, el cuerpo y sangre de Cristo, en donde se organizan romerías, caminatas y la marcha de danzantes tradicionales (Pazos, 2010).

Esta celebración tiene un significado relevante para todos los cristianos, pues es una época de arrepentimiento y la iglesia católica organiza varias celebraciones para conmemorar la eucaristía y hacer penitencias a través de caminatas, rezos y varias muestras de gratitud.

Los difuntos

En los Andes se celebra la fiesta de los difuntos. La celebración mezcla ritos y supersticiones católicas e indígenas. Según la tradición, las almas “visitan” hoy la que fue su casa a las doce en punto y se marcharán un día después, cuando las familias acudirán al cementerio para despedirla con gran cantidad de comida, y bebida (Pazos, 2010).

Es importante mencionar que la festividad de los difuntos es más celebrada por los pueblos indígenas, en donde las familias se dirigen a los cementerios en donde se encuentran sus seres queridos y tras varias oraciones y muestras de aprecio al difunto almuerzan junto a ellos.

La Semana Santa

La Semana Santa en la cultura ecuatoriana tiene dos connotaciones: el pueblo mestizo la celebra como tal, mientras los indígenas tienen su fiesta de Corazas de Pascua Florida y, aunque las fiestas se relacionan entre sí, pueden ser ubicadas por separado (Valarezo, 2009).

La celebración de esta festividad tiene una importancia relevante para todos los cristianos y por ende para la iglesia católica, en donde se recuerda la pasión y muerte de Jesucristo, pues se organizan caminatas, romerías y varias manifestaciones como muestra de arrepentimiento. Un platillo representativo de esta tradición es la fanesca preparada de diferentes maneras y con los doce granos como: choclos, chochos, arveja, habas, zapallo, fréjol, cada uno de los doce granos que conforman la fanesca representa un personaje religioso dentro de la biblia. Es importante destacar que la preparación de este platillo reúne a diversas familias ecuatorianas, para compartir y pasar momentos agradables, permitiendo estrechar lasos de unión, amistad y solidaridad.

El Inti Raymi

El pueblo indígena está de fiesta. Es la fiesta del Sol y agradecimiento a la Madre Tierra. Se inicia en junio y representa una de las más importantes expresiones culturales del pueblo indígena. A partir del 20 de Junio se desarrollarán varios eventos en conmemoración a la fiesta del sol o Inti Raymi, celebración indígena que forma parte de la cosmovisión de los pueblos Quichuas de la Sierra centro denominada también fiesta del Maíz, es una de las cuatro celebraciones anuales que los indígenas de todo el mundo lo realizan para honrar a la naturaleza que permite la vida y sobre todo el ciclo de cultivos para dar a sus poblaciones el alimento básico (Pazos, 2010).

En esta celebración se dan varias manifestaciones como muestras de agradecimiento a la madre tierra; en donde la presencia de los shamanes o curanderos juega un papel primordial pues ellos participan con rituales y actos de agradecimientos a la Madre Tierra por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.

Es preciso manifestar que esta celebración es diferente en cada cantón y comunidad en lo que respecta a rituales, comida y demás expresiones de agradecimiento sin embargo el significado es el mismo; es por lo mismo que dicha celebración debe mantenerse viva en la memoria de los pueblos ya que es una muestra visible de que la interculturalidad existe y es preciso conservarla.

La comida que se ofrece en esta celebración es importante ya que se lo elabora con días de anticipación y está hecha a base de maíz principalmente; las mujeres desempeñan un papel importante pues son las encargadas de elaborar las diferentes preparaciones y majares que se dan en esta fiesta, en donde el mote, las humintas, los tamales, los choclos asados y las deliciosas tortillas de tiesto son infaltables; en donde se acompañan con una de las bebidas más populares la chicha de jora.

4. Antecedentes Generales de la Parroquia Achupallas

La Parroquia Achupallas se localiza a 28 Km del Cantón Alauís, posee una población de 10.529 habitantes, su progreso ha sido acelerado gracias a las actividades agrícolas y ganaderas desarrolladas por su gente trabajadora, amable y solidaria. A esto se le suma la diversidad de climas y suelos que posee, gracias a los cuales es posible disfrutar de una gran variedad de productos tales como: maíz, habas, papas, mellocos, trigo y otros alimentos que constituyen la base de su alimentación.

También es preciso disfrutar de los majestuosos paisajes que los rodea, caracterizados por la presencia de bosques naturales, montañas, páramos en las zonas altas, desde donde es posible apreciar de un sol radiante por las mañanas y las neblinas que cubren las montañas por las tardes. Es un lugar bastante tranquilo y acogedor en donde es posible entrar en contacto con la naturaleza y vivir momentos de paz y tranquilidad.

Su Cultura se ha manifestado a través de la práctica de sus distintas Costumbres y Tradiciones Ancestrales que se han enraizado en su gente a lo largo de varias décadas, siendo una de ellas “La Pamba Mesa”, curiosamente es la tradición ancestral más importante de la parroquia pues es un símbolo de unión, fraternidad y agradecimiento a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.

4.1. Breve historia de la parroquia Achupallas

Según los relatos del Padre Juan de Velasco en su obra escrita en 1789, describe que Achupallas fue una de las tribus más representativas durante la época del Tahuantinsuyo. Dedicados siempre al trabajo comunitario y actividades como la agricultura, ganadería, comercio, tejidos en forma manual, constituyendo la base de su economía y formas de subsistencia. Se dice que a la llegada de los Incas comandado por su líder Huayna Cácap la tribu de los Achupallas opusieron resistencia a la conquista y se mantenían siempre firmes y obedientes a su imperio, es así que construyeron edificios, fortalezas y una gran torre por todas sus cercanías, desde donde vigilaban a sus enemigos y eran los lugares donde se producían los diversos enfrentamientos. Al parecer enfrentaron allí las tropas del Shiry Cacha en donde tras varios enfrentamientos, finalmente los Incas se apoderaron de aquellos territorios. Es así como la Parroquia Achupallas del Cantón Alausí se crea mediante Registro Oficial N° 350 en el mes de Abril de 1897.

4.2. Datos generales de la Parroquia

Tabla 1-1 Datos Generales de la Parroquia Achupallas.

DATOS GENERALES	DESCRIPCIÓN
Superficie Territorial:	Posee una extensión territorial de: 1012 km ² .
Rango Altitudinal:	3600 m.s.n.m.
Límites:	Norte: Cantón Guamote y comunidades de la parroquia Tixán. Sur: Provincia del Cañar y Cantón Chunchi. Este: Provincia de Morona Santiago. Oeste: Parroquias Guasuntos, Sevilla, Pumallacta.
Temperatura:	Oscila entre 9° y 16 °C
Relieve:	Topografía irregular con presencia de montañas altas.
Suelo:	Muy productivos. Aptos para la agricultura y ganadería.
Flora:	Presencia de bosques naturales
Fauna:	Páramos en las zonas altas.

Fuente: GAD-Parroquia Achupallas Datos Geográficos

Realizado por: Johana Guaraca

4.3. Turismo

La riqueza de su vegetación, variedad de flora y fauna hacen de Achupallas un destino turístico único y atractivo, sus montañas, bosques naturales, páramos en las zonas altas, la variedad de climas y paisajes naturales permiten a sus visitantes disfrutar de un lugar tranquilo y acogedor. Sumado a esto la amabilidad y hospitalidad de su gente, trabajadora dedicada siempre a actividades como la agricultura, ganadería, comercio y tejidos hacen de esta parroquia un lugar para disfrutar en familia y amigos.

Achupallas es el punto de partida para recorrer el Camino del Inca en donde turistas nacionales y extranjeros se concentran para realizar sus largas caminatas de aproximadamente 4 días conduciéndoles a su destino final las Ruinas de Inga Pirca en el Cañar, considerado como el Patrimonio Cultural más importante de la Cultura Inca.

Adicionalmente es posible deleitarse de sus deliciosa gastronomía en donde sobresalen aquellos platillos típicos como: Las papas con cuy, el caldo de gallina criolla, el seco de chivo, la deliciosa fritada, las tortillas de maíz, el quesillos, las habas, el mote y el único ají de piedra.

4.4. Platos típicos de la parroquia

Papas con Cuy

Este platillo emblemático, se lo sirve en las principales festividades del pueblo, consta de una porción de papas, salsa de maní, ensalada de lechuga, tomate y cebolla, acompañado del exquisito cuy hecho en horno de leña o a la parrilla.

Fritada

La fritada es una tradición que perdura en el tiempo, forma parte de las denominadas “Tongas” que se ofrecen en la Tradición Ancestral de la Pamba Mesa; Se trata de un plato muy apetecido el cual consta de una porción de mote, papas, encurtido y la deliciosa fritada.

Chicha de Jora

Bebida considerada como “Sagrada” ya que prepararla requiere de un conocimiento especial. Se trata de una bebida fermentada a base de jora, panela, aromatizada con especias y hierbas aromáticas como: hierba luisa, hojas de naranja, albahaca de dulce, canela, pimienta y clavo de olor, a la cual se le añade frutas cítricas como naranjilla, maracuyá y guayaba.

Seco de Chivo

El seco de chivo es una receta tradicional muy deliciosa y fácil de preparar se suele acompañar con una rodaja de aguacate, arroz y el exquisito estofado de chivo, cocinado con naranjilla, cerveza ajo, cebolla y otras especias.

Tortillas de Tiesto

Los granos, especialmente el maíz constituyen la base de la alimentación de las regiones andinas, pues gracias a ello es posible elaborar deliciosos manjares como las tortillas de maíz hechas en tiesto, rellenas con queso y panela rallada. Este manjar forma parte de las comidas que se ofrecen en la Mingas Comunitarias.

Caldo de Gallina Criolla

Constituye uno de los platos representativos de la parroquia ideal en las noches frías de invierno en donde se conjugan un compendio de métodos y técnicas de cocción permitiendo obtener un

platillo fácil de preparar y muy exquisito. Se suele servir acompañado de una porción de mote y el infaltable picadillo.

Quesillos

Los deliciosos quesillos forman parte de la variada Gastronomía de la Parroquia Achupallas, la leche es uno de los productos base de su alimentación con la cual se elaboran los quesillos mismos que se acompañan con una porción de habas, mote o les sirve en las sopas tradicionales.

5. Principales costumbres y tradiciones: La pamba mesa

5.1 La Pamba Mesa

La Pamba Mesa o también conocida como “Mesa Comunitaria” es la Tradición Ancestral más importante de la Parroquia Achupallas, en donde se comparte una serie de alimentos colocados en el piso sobre grandes lienzos, ponchos, chalinas y decorados con flores y frutas. Pues es la muestra visible de cómo es la vida en comunidad, hay generosidad y todos comparten lo que tienen.

5.2. Alimentos que se comparten en la Pamba Mesa

Tras una larga jornada de trabajo como son las Mingas Comunitarias es preciso disfrutar de un momento tranquilo y alegre, en compañía de amigos, vecinos y familiares “La Pamba Mesa” escenario en donde se comparte una serie de alimentos colocados sobre el piso como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, carne de chivo, cuy acompañado del ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, quesillo, salsa a base de pepas de zambo entre otros, dichos productos se ofrecen como símbolo de agradecimiento a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.

5.3. Significado

Esta Tradición tiene un significado muy valioso, pues no solo es el hecho de compartir alimentos sino de convivir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los moradores, permitiendo el fortalecimiento de valores que existen en la comunidad. El colocar alimentos sobre el piso y sentarse alrededor de ellos, también tiene un significado especial; entrar en contacto con la Madre Tierra y sentir su energía.

5.4. Ritual

La celebración de la Pamba Mesa comienza con un ritual que se ofrece en honor a la “Pacha Mama” como símbolo de Agradecimiento por los alimentos y la vida. Este ritual consiste en seleccionar los mejores alimentos que se ofrecerán en la Pamba Mesa y posteriormente devolverlos a la Tierra. Para ello los hombres con mucha delicadeza y pidiendo permiso a la Madre Tierra, excavan un pequeño orificio, mientras las mujeres seleccionan las mejores comidas que se ofrecerá a la Tierra, estos alimentos son enterrados tras varias muestras de gratitud, este es un momento muy sagrado y especial para los moradores de la parroquia manifiesta el Sr. Pedro Malán Presidente del GAD-Achupallas pues consideran que la Naturaleza es sabia y es necesario devolverle todo lo que nos ofrece como muestras de gratitud y respeto.

5.5. Fechas de Celebración

Esta Tradición se celebra en varias festividades de la parroquia como: Mingas Comunitarias, Marchas, Festividades Religiosas, Fiestas de Parroquialización, etc.

5.6. Formas de Trasmisión

Fueron sus padres y abuelos quienes les enseñaron sobre esta Tradición y sobre algunas recetas tan tradicionales como la elaboración de la chicha de jora, considerada como la bebida sagrada de los Achupallas ya que elaborarla requiere un conocimiento especial, y otros patillos como las tortillas de tiesto, el ají de piedra los deliciosos quesillo, entre otros

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA

A. Localización y Temporalización

El siguiente mapa muestra la localización en donde se llevó a cabo la presente investigación:

Región: Interandina

País: Ecuador

Provincia: Chimborazo

Cantón: Alausí

Parroquia: Achupallas

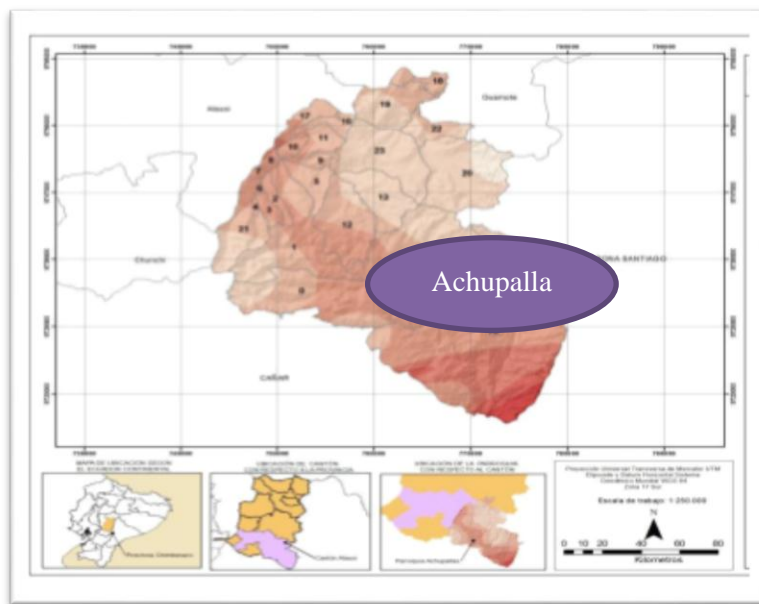


Gráfico 1-2: Localización y Temporalización.

Realizado por: Johana Guaraca

Temporalización

La presente investigación se realizó en un periodo de duración, de aproximadamente 6 meses, en donde se recolectó toda la información necesaria para la creación de la guía gastronómica que justifica la pertinencia de realizar un estudio sobre las principales costumbres y tradición ancestral de la parroquia Achupallas, especialmente sobre la celebración de la “Pamba Mesa”.

B. Variables

1. Identificación

La presente investigación se realizó a través del uso de las siguientes variables:

- Variable dependiente.- La Pamba mesa.
- Variable independiente.- Tradiciones Ancestrales

2. Definición de Variables

Variable dependiente.

- **La Pamba mesa**

La Pamba Mesa o también conocida como “Mesa Comunitaria” es la Tradición Ancestral más importante de la Parroquia Achupallas, es el escenario en donde se comparte una serie de alimentos colocados en el piso sobre grandes lienzos, ponchos, chalinas y decorados con flores y frutas. Pues es la muestra visible de cómo es la vida en comunidad, hay generosidad y todos comparten lo que tienen.

Los alimentos que se comparten en la “La Pamba Mesa” son variados y propios de la zona tales como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, carne de chivo, cuy acompañado del ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, quesillo, salsa a base de pepas de zambo entre otros.

Esta Tradición tiene un significado muy valioso, pues no solo es el hecho de compartir alimentos sino de convivir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los moradores, permitiendo el fortalecimiento de valores que existen en la comunidad. El hecho de colocar alimentos sobre el piso y sentarse alrededor de ellos, también tiene un significado especial; entrar en contacto con la Madre Tierra y sentir su energía.

La celebración de la Pamba Mesa comienza con un ritual que se ofrece en honor a la “Pacha Mama” como símbolo de agradecimiento por los alimentos y la vida. Este ritual consiste en seleccionar los mejores alimentos que se ofrecerán en la Pamba Mesa y posteriormente devolverlos a la Tierra. Para ello los hombres con mucha delicadeza y pidiendo permiso a la Madre Tierra, excavan un pequeño orificio, mientras las mujeres seleccionan las mejores comidas que se ofrecerá a la Tierra, estos alimentos son enterrados tras varias muestras de gratitud, este es un momento muy sagrado y especial para los moradores de la parroquia, pues

consideran que la Naturaleza es sabia y es necesario devolverle todo lo que nos ofrece como muestras de gratitud y respeto.

Variable Independiente.

- **Tradiciones Ancestrales**

Al hablar de costumbres y tradiciones ancestral nos referimos a un compendio de actividades culturales que forman parte de la identidad cultural de los pueblos, en donde es posible identificar rasgos propios de una comunidad determinado como: vestimenta, región, lengua, creencias, rituales, incidencias festividades y aquellas prácticas ancestrales que nos identifican y nos marcaron de por vida.

Curiosamente las Tradiciones ancestrales abarcan ese conjunto de actividades heredadas de nuestros padres y abuelos y que son tan importantes en la cultura de los pueblos que es necesario que se vaya transmitiendo de generación en generación.

3. Operacionalización de Variables

Tabla 2-2: Operacionalización de Variables

Variable Independiente	Concepto	Categoría /Escala	Indicador
Tradiciones Ancestrales	<p>Al hablar de costumbres y tradiciones ancestrales nos referimos a un compendio de actividades culturales que forman parte de la identidad cultural de los pueblos.</p> <p>En donde es posible identificar una serie de factores que influyen en el desarrollo de estas tradiciones ancestral tales como: Factores Culturales, Sociales, Factores Ambientales, Influencia Tecnológica.</p>		

	<p>Factores Culturales La falta de iniciativas y programas de tipo cultural en algunas parroquias, hacen que importantes tradiciones ancestrales se vayan perdiendo poco a poco con el paso del tiempo. A esto se suma la falta de registros y documentos que garanticen su difusión y conocimiento a los niños y jóvenes quienes son llamados a conservar dichas tradiciones.</p> <p>Factores Sociales. La pérdida de valores éticos y morales en la llamada sociedad moderna hace que actualmente, solo se piense en el bienestar propio olvidando aquellas costumbres de convivir en comunidad, de compartir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los miembros de la sociedad.</p> <p>Influencia Tecnológica La invención de nuevos equipos, utilización de artefactos electrónicos, han obligado a que se deje de utilizar aquellas baterías que formaban parte de las cocinas tradicionales como son el uso de hornos a base de</p>	<p>Factores Culturales</p> <p>Factores Sociales</p> <p>Influencia Tecnológica</p>	<p>Idioma Religión Creencias Rituales</p> <p>valores éticos Valores morales. Valores culturales. nuevas formas de vivir en sociedad</p> <p>Aparición de nuevos equipos electrónicos Nuevos métodos y técnicas de cocción.</p>
--	---	--	--

	leña, fogones, piedras calientes y demás equipos antiguos.		Ingredientes
Dependiente	Concepto	Escala	Indicador
La Pamba Mesa	<p>Curiosamente es la tradición ancestral más importante, en donde se comparte una serie de alimentos colocados en el piso sobre grandes lienzos, ponchos, chalinas y decorados con flores y frutas. Pues es la muestra visible de cómo es la vida en comunidad, hay generosidad y todos comparten lo que tienen.</p> <p>Alimentos que se comparten en la Pamba Mesa</p> <p>“La Pamba Mesa” escenario en donde se comparte una serie de alimentos colocados sobre el piso como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, carne de chivo, cuy acompañado del ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, quesillo, salsa a base de pepas de zambo entre otros, dichos productos se ofrecen como símbolo de agradecimiento a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.</p>	Alimentos de autóctonos de la zona	<p>Papas</p> <p>Tostado</p> <p>habas</p> <p>mote</p> <p>fréjol</p> <p>chochos</p> <p>mellocos</p> <p>fritada</p> <p>carne de borrego</p> <p>carne de chivo</p> <p>ají</p> <p>tortillas de tiesto</p>

	Significado de la Pamba Mesa. Esta Tradición tiene un significado muy valioso, pues no solo es el hecho de compartir alimentos sino de convivir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los moradores, permitiendo el fortalecimiento de valores que existen en la comunidad. El hecho de colocar alimentos sobre el piso y sentarse alrededor de ellos, también tiene un significado especial; entrar en contacto con la Madre Tierra y sentir su energía.	Significado de la Pamba Mesa	Unión Agradecimiento Amistad confraternidad
	Ritual La celebración de la Pamba Mesa comienza con un ritual que se ofrece en honor a la “Pacha Mama” como símbolo de Agradecimiento por los alimentos y la vida. Este ritual consiste en seleccionar los mejores alimentos que se ofrecerán en la Pamba Mesa y posteriormente devolverlos a la Tierra. Para ello los hombres con mucha delicadeza y pidiendo permiso a la Madre Tierra, excavan un pequeño orificio, mientras las mujeres seleccionan	Ritual	Honor a la Madre Tierra Símbolos muestras

C. Tipo y Diseño de la Investigación

- **Investigación de Campo.**

La presente investigación se realizó a través de un estudio de campo, en donde se recopiló toda la información acerca de la celebración ancestral de la “Pamba Mesa”. La investigación inicialmente partió de una fase exploratoria y de observación hacia la parroquia, con el objeto de conocer el grupo objetivo con el cual se desarrolló la investigación.

- **Investigación Bibliográfica**

Es una investigación bibliográfica ya que se recurrió al uso de fuentes primarias como textos, artículos científicos, libros virtuales, que permitieron recaudar información detallada sobre el objeto de estudio mismo que nos sirvieron de fundamento teórico y respaldo para el desarrollo de la investigación.

- **Investigación No Experimental:** Pues no se somete a estudios de laboratorio.

Modalidad

- **Cualitativa**

La modalidad empleada para el presente estudio es de tipo cualitativa, ya que se orienta en describir características principales de esta tradición ancestral identificando; productos, utensillos, herramientas, métodos, técnicas de cocción, y demás elementos utilizados en esta tradición, con el objetivo de profundizar y ampliar conocimientos que contribuyeron al desarrollo de la investigación.

Técnicas

- **Entrevista**

Una de las técnicas que se utilizó en la presente investigación son las entrevistas, que se aplicó al grupo objetivo, que comprenden las personas de 84 años, quienes son conocedoras de esta tradición ancestral. Esta técnica, fue diseñada para recopilar información, conocer relatos, experiencias y saberes de las personas entrevistadas, para

posteriormente hacer el registro y análisis de la información, a través de la interpretación teórica de los datos, contribuyendo a la formación del conocimiento.

- **Encuesta**

Otra de las técnicas que se utilizó fueron las encuestas, que se aplicará al grupo objetivo, que comprenden las personas mayores entre 60 y 64 años, quienes nos proporcionaron información relevante para que la investigación vaya tomando forma.

- **Fichas INPC**

En donde se registró información relevante acerca de esta Práctica Ancestral y sobre todo, información detallada de los platos finales que se ofrecen en esta tradición.

Instrumentos.

Se utilizaron entrevistas y encuesta dirigida a las/os habitantes de la parroquia Achupalla del Cantón Alausí, mismas que contribuyeron con el desarrollo de la investigación.

D. Universo Población y Muestra

Universo

Para determinar el universo de investigación del presente trabajo se tomó en consideración a 10.529 habitantes que corresponde el total de moradores de la parroquia Achupallas del Cantón Alausí, Provincia de Chimborazo según los datos obtenidos del INEN 2010. De los cuales 5004 son hombres y 5525 mujeres.

Población

Grupo Objetivo

La investigación se basó en dos segmentos de población, el primer grupo que comprende las personas con una edad longeva de 84 años, las cuales poseen los conocimientos necesarios sobre la práctica de ésta tradición ancestral heredada de sus antiguas generaciones, a las cuales se les aplicó las respectivas entrevistas. Es importante también mencionar, que dado a que número de personas que poseen una edad longeva de 84 años en la Parroquia Achupallas del

Catón Alausí, es reducida se tomó en cuenta la totalidad para la aplicación de la fórmula de la muestra.

El segundo grupo se enfocó en el segmento de personas que comprende una edad entre 60 y 64 años, a quienes se les aplicó las encuestas, permitiendo obtener información relevante acerca de esta tradición ancestral.

Primer grupo de estudio

Personas de 84 años

Tabla 3-2: Primer grupo de estudio.

Población de la parroquia Achupallas por edad	Hombres	Mujeres	Total
84	3	7	10
Población total de la muestra	3	7	10

Fuente: INEN 2010.

Realizado por: Johana Guaraca

Determinación del Tamaño de la Muestra

Para determinar el tamaño de la muestra se utilizó la fórmula de Canabos considerando que:

n= número de entrevistas

N= población (personas longevas de 84 años).

Me=Margen de error (Canabos, 2008)

Aplicación de la Fórmula

$$n = N / Me^2(N-1)+1$$

$$n = 10 / (0.05)^2(10-1)+1$$

$$n = 10 / (0.0025)(9)+1$$

$$n = 10 / 0.0225+1$$

$$n = 10/1.0225$$

$$n = 10 \text{ Entrevistas}$$

Según el autor Canabos en su libro titulado “Fórmulas de muestreo” se ha llegado a determinar un total de 10 personas para la aplicación de entrevistas, en donde se conoció diferentes opiniones y puntos de vista del grupo objetivo seleccionado.

Tabla 4-2: Distribución de Entrevistas.

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Número de Entrevistas
Personas 84 años	10	Entrevistas	10

Fuente: Distribución de entrevistas.

Realizado por: Johana Guaraca

Segundo grupo de estudio

Personas entre 60 y 64 años.

Tabla 5-2: Segundo grupo de estudio.

Población de la parroquia Achupallas por edad	Hombres	Mujeres	Total
60	31	39	70
61	32	33	65
62	24	37	61
63	25	41	66
64	29	28	57
Población total de la muestra	141	279	420

Fuente: Datos INEN 2010.

Realizado por: Johana Guaraca

Determinación del Tamaño de la Muestra

Para determinar el tamaño de la muestra se utilizó la fórmula de Canabos considerando que:

n= número de encuestas

N= población (420 personas).

Me=Margen de error (Canabos, 2008)

Aplicación de la Fórmula

$$n = N / Me^2(N-1) + 1$$

$$n = 420 / (0.05)^2 (420-1) + 1$$

$$n = 420 / (0.0025) (419) + 1$$

$$n = 420 / 1.0475 + 1$$

$$n = 420 / 1.05$$

$$n = 70 \text{ Encuestas.}$$

Una vez aplicada la fórmula de Canabos se ha llegado a determinar un total de 70 personas para la aplicación de encuestas, en donde se conocerá diferentes opiniones y puntos de vista del grupo objetivo seleccionado.

Distribución de Encuestas.

Tabla 6-2: Distribución de Encuestas.

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Número de encuestas
Personas entre 60 y 64 años.	420	encuestas	70

Fuente: Distribución de encuestas.

Realizado por: Johana Guaraca

E. Diagrama de Procesos de la investigación.

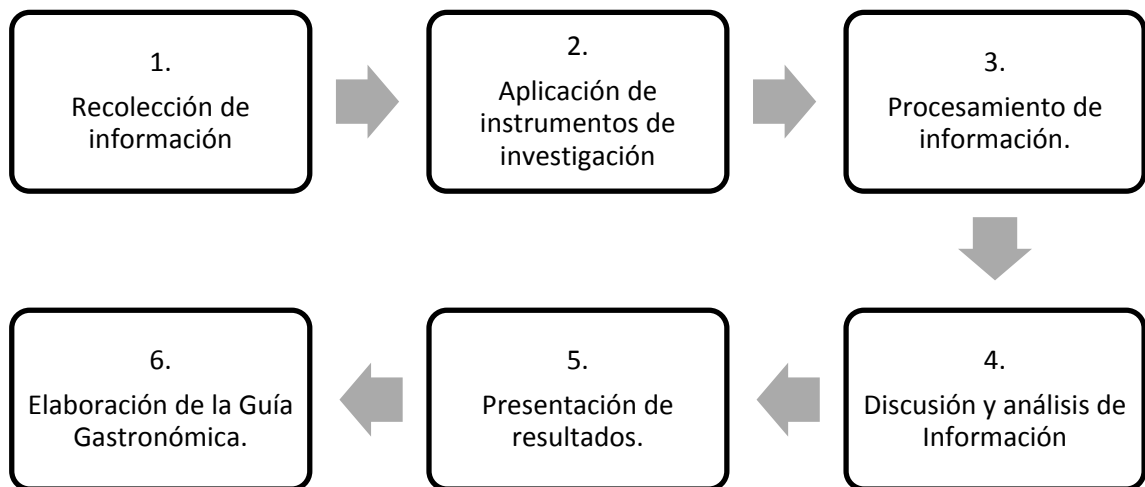


Gráfico 2-2: Diagrama de Procesos.

Realizado por: Johana Guaraca

F. Descripción de Procedimientos

1. Recolección de información

Se hizo uso de varias fuentes informativas para la recopilación de información como: trabajo de campo en donde se describió como se celebra la tradición de la pamba mesa, investigaciones bibliográficas acorde al tema de investigación, relatos de personas, información proporcionada por parte de las autoridades del GAD-Achupallas.

2. Aplicación de instrumentos de investigación

El trabajo de campo, fue el eje fundamental del trabajo de investigación, en donde se empleó varias técnicas como entrevistas, encuestas y fichas INPC que se aplicaron a los dos grupos objetivos seleccionados, quienes son conocedores de esta tradición ancestral y constituyen un repositorio de experiencias y sabidurías, siendo primordial que trasmitan todas sus vivencias y conocimientos a sus generaciones futuras, permitiendo formar pueblos éticos y cultos.

3. Procesamiento de información.

Una vez aplicadas las entrevistas y encuestas a los grupos objetivos seleccionados se procedió a ordenar de forma secuencial la información obtenida para procesar toda la información relevante para nuestro estudio.

4. Discusión y análisis de Información

Analizar y discutir la información fue el siguiente paso a seguir; en donde la interpretación de entrevistas y encuestas fueron el punto de partida para obtener los resultados finales de la investigación.

5. Presentación de resultados

Una vez obtenida la información fue preciso presentados los resultados finales de la investigación.

6. Elaboración de la Guía Gastronómica

El producto final de la investigación fue la creación de la Guía Gastronómica de la tradición ancestral de la “Pamba Mesa” la misma que contiene información detallada sobre esta tradición como: Qué es la pamba mesa, alimentos que se comparten en la Pamba Mesa, significado, ritual, festividades en donde se comparte de esta tradición. Etc.

CAPÍTULO III

A. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS ENCUESTAS

Pregunta 1. ¿Qué es la Pamba Mesa?

Tabla 7-3: La Pamba Mesa

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Comida comunitaria en donde se comparte una serie de alimentos sobre el piso.	70	100%
Es un festival artístico.	0	0%
Música, danza, folclor.	0	0%
Otros	0	0%

Fuente: Encuesta -La Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

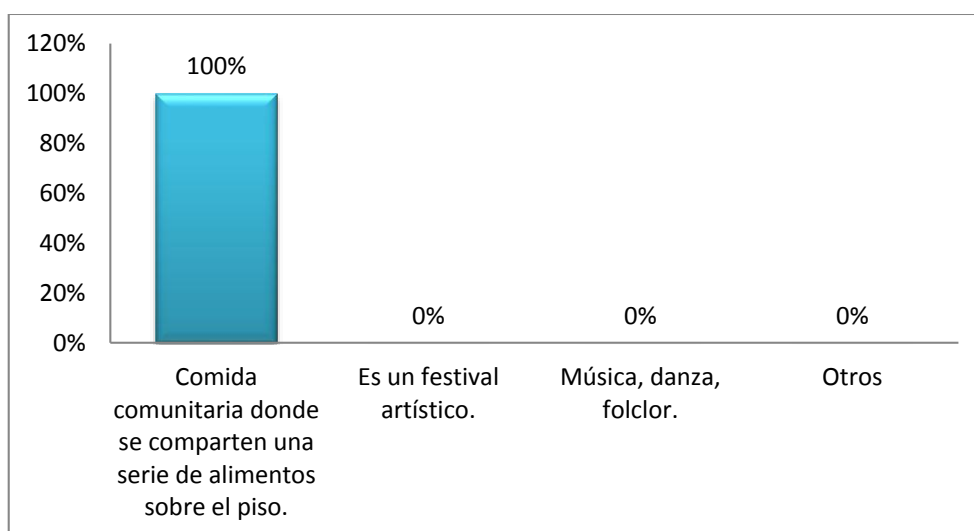


Gráfico 3-3: Resultados Pregunta 1. Qué es la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Al realizar ésta pregunta se obtuvo que la totalidad de 70 encuestados equivalente al 100% coincidieron en sus respuestas y manifestaron que la “Pamba Mesa” o también conocida como mesa común; constituye una de las Tradiciones Ancestrales más importantes de la Parroquia Achupallas, es el escenario en donde se comparte una serie de alimentos, generalmente granos, propios de la zona, los cuáles son colocados en el piso sobre grandes lienzos, ponchos, chalinas y decorados con flores y frutas. Pues ellos consideran que está

tradición es la muestra visible de cómo es la vida en dicha comunidad, existe mucha generosidad y todos comparten de los alimentos que poseen.

Pregunta 2. ¿Qué significado tiene la Pamba Mesa para Usted?

Tabla 8-3: Significado tiene la Pamba Mesa

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Significa unión, amistad entre el pueblo y agradecimiento a la Madre Tierra por el alimento y por la vida.	70	100%
Significa paz interior.	0	0%
Formas de vida.	0	0%
Otros	0	0%

Fuente: Significado tiene la Pamba Mesa

Realizado por: Johana Guaraca

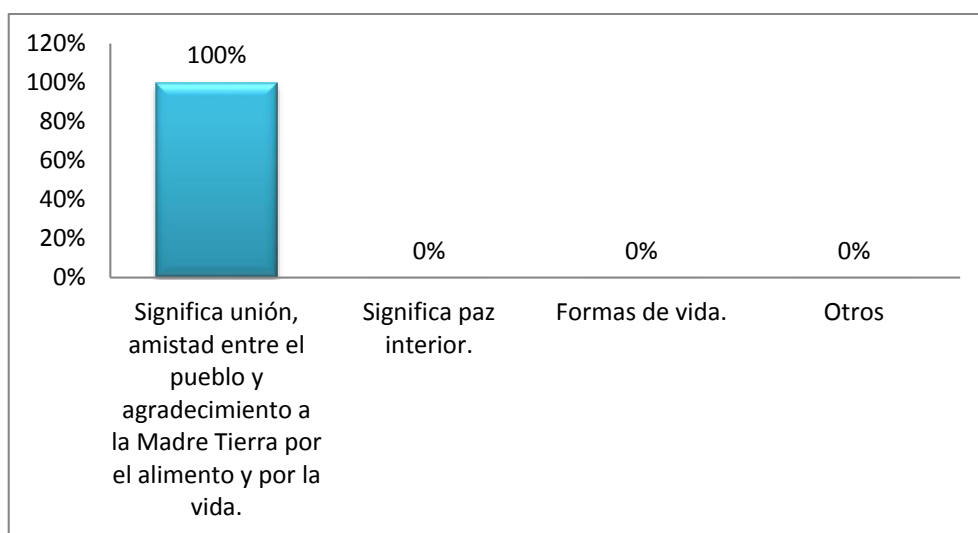


Gráfico 4-3: Resultados Pregunta 2. Significado de la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Las 70 personas encuestadas equivalente al 100% afirmaron que: La “Pamba Mesa” tiene significados muy valiosos para la Parroquia Achupallas, pues no solo es el hecho de compartir alimentos, sino de convivir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los integrantes de la comunidad, permitiendo fortalecer valores humanos y éticos que existen en la comunidad. El hecho de colocar alimentos sobre el piso y sentarse alrededor de ellos, también tiene un significado especial; entrar en contacto con la Madre Tierra y sentir su energía.

Pregunta 3. ¿En qué festividades se celebra la Pamba Mesa?

Tabla 9-3: Festividades donde se celebra la Pamba Mesa

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Mingas Comunitarias, Marchas, Fiestas Religiosas, Principales festividades de la Parroquia.	70	100%
Solo en bodas.	0	0%
Fiesta de 15 años.	0	0%
Otros.	0	0%

Fuente: Celebración de la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

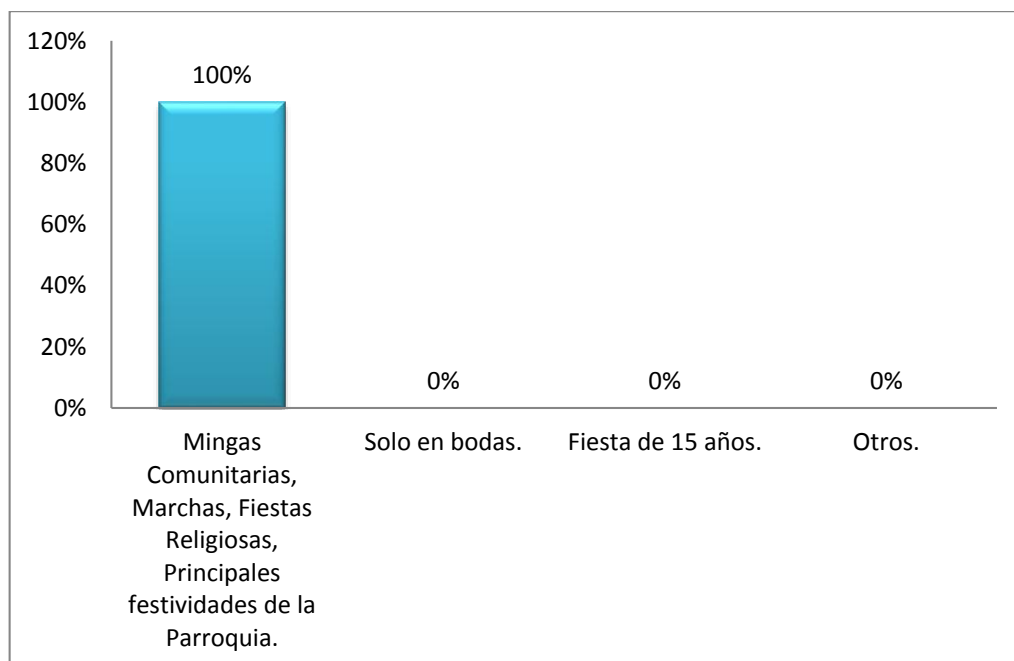


Gráfico 5-3: Resultados Pregunta 3. Celebración de la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

La totalidad de los encuestados, es decir las 70 personas equivalentes al 100% manifestaron que: Esta tradición se celebra en las mingas comunitarias, marchas, fiestas religiosas y en las principales festividades de la parroquia.

Pregunta 4. ¿Qué alimentos se ofrecen en esta práctica ancestral?

Tabla 10-3: Alimentos que se ofrecen en la Práctica Ancestral.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Alimentos propios de la zona como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, fritada, etc.	70	100%
Seco de pollo.	0	0%
Menestras.	0	0%
Otros	0	0%

Fuente: Alimentos de la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

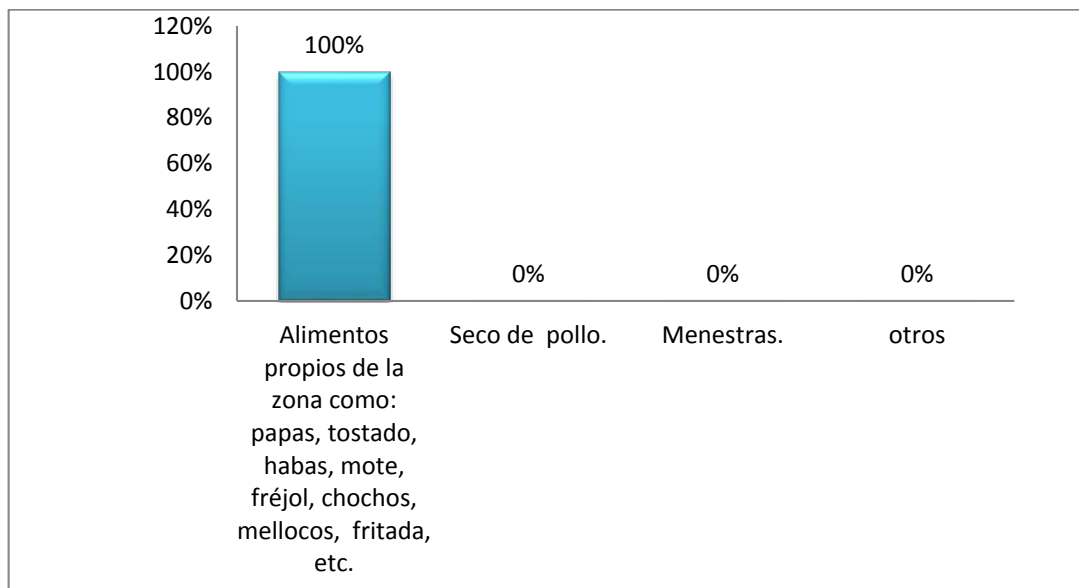


Gráfico 6-3: Resultados Pregunta 4. Alimentos que se comparten en la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Al realizar ésta pregunta se obtuvo que la totalidad de 70 encuestados equivalente al 100% manifestaron que: En la “Pamba Mesa” se comparte una serie de alimentos colocados en el piso, sobre manteles, ponchos, chalinas, alimentos propios de la zona tales como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, carne de chivo, cuy, gallina de campo, acompañado del delicioso ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, quesillo, salsa a base de pepas de zambo y la bebida más importante para los moradores de la parroquia la chicha de jora considerada como la bebida sagrada de los Incas ya que prepararla requiere de un conocimiento especial en donde se conjugan varios métodos y técnicas de cocción.

Pregunta 5. ¿Cómo se celebra el ritual de la Pamba Mesa?

Tabla 11-3: Celebración del ritual de la Pamba Mesa

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Se excavan un pequeño orificio en la Tierra y los mejores alimentos se ofrecen a la madre tierra	70	100%
Con un festival cómico.	0	0%
Con banda de músicos.	0	0%
Otros.	0	0%

Fuente: Celebración del ritual de la Pamba Mesa

Realizado por: Johana Guaraca



Gráfico 7-3: Resultados Pregunta 5. Ritual de la Pamba Mesa

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El 100% de los encuestados, es decir las 70 personas manifestaron que: La celebración de la Pamba Mesa comienza con un ritual que se ofrece en honor a la “Pacha Mama” o Madre Tierra, como símbolo de agradecimiento por los alimentos y por la vida. Este ritual consiste en seleccionar los mejores alimentos que se ofrecerán en la Pamba Mesa y posteriormente devolverlos, pues consideran que la naturaleza es sabia y es necesario devolverle todo lo que nos ofrece como muestras de gratitud y respeto.

Pregunta 6. ¿Quiénes son las personas encargadas de transmitir esta tradición ancestral?

Tabla 12-3: Transmisión de esta Tradición Ancestral

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Padres y abuelos	70	100%
Solo padres	0	0%
Personas extrañas.	0	0%
Otros.	0	0%

Fuente: Transmisión de esta Tradición Ancestral.

Realizado por: Johana Guaraca

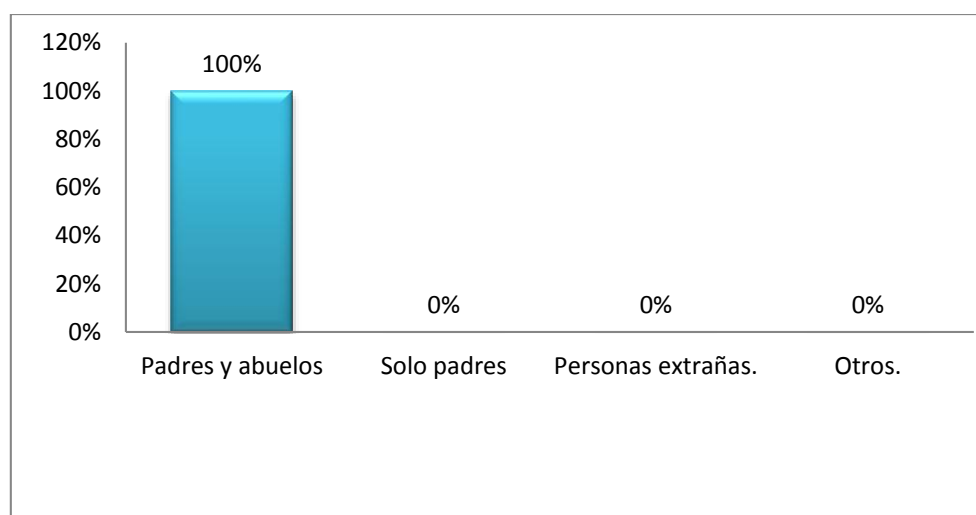


Gráfico 8-3: Resultados Pregunta 6. Transmisión de la Tradición Ancestral.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

La totalidad de las personas encuestadas, es decir las 70 personas, equivalente al 100% afirmaron que: Sus ancestros, sus antiguos descendientes, especialmente sus padres y abuelos fueron quienes les enseñaron sobre esta Tradición y sobre algunas recetas tradicionales como la elaboración de la chicha de jora, tortillas de maíz, mazamorra, quesillos, ají hecho en piedra y otros platillos propios de la zona.

Pregunta 7. ¿Por qué es importante que esta práctica ancestral se difunda?

Tabla 13-3: Importancia de la Pamba Mesa.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Para mantener las costumbres y tradiciones del pueblo y que no se pierdan con el paso del tiempo.	0	0%
Para que nacionales y turistas conozcan la cultura del pueblo.	0	0%
Para incrementar el turismo.	0	0%
Todas las anteriores.	70	100%

Fuente: Transmisión de esta Tradición Ancestral.

Realizado por: Johana Guaraca

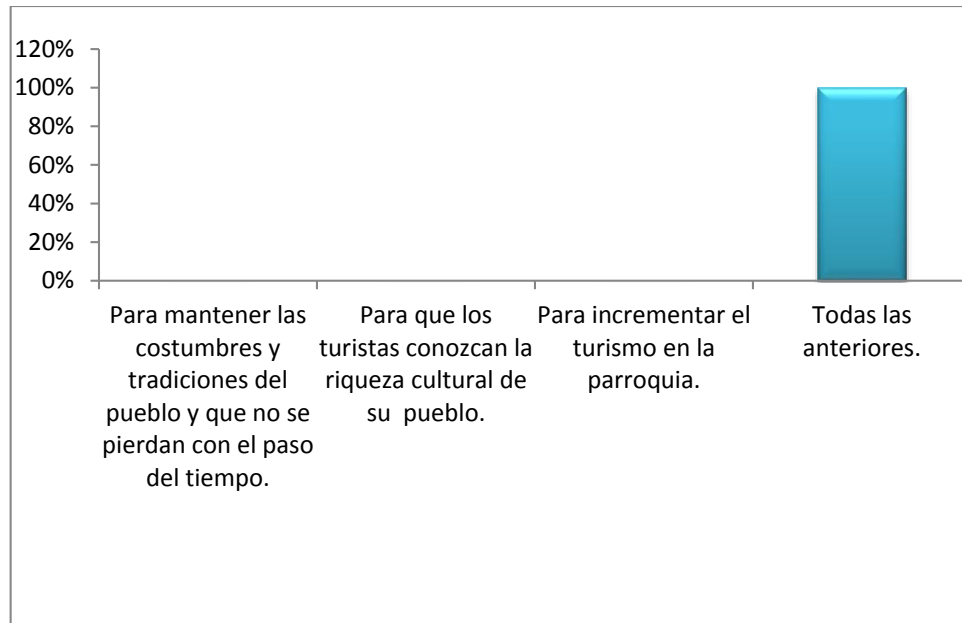


Gráfico 9-3: Resultados Pregunta 7. Difusión de la Pamba Mesa.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

La totalidad de encuestados, correspondiente a 70 personas, porcentaje equivalente al 100% manifestaron que: La difusión de la Pamba Mesa es importante para mantener viva la identidad cultural del pueblo. Para que nacionales y turistas conozcan la riqueza cultural y de esta manera incrementar el turismo comunitario de la parroquia y finalmente para conservar estas tradiciones como parte del legado heredad de sus padres, abuelos.

Pregunta 8. ¿Está de acuerdo con la creación de una guía gastronómica que contenga información acerca de la tradición ancestral de la Pamba Mesa?

Tabla 14-3: Creación de la Guía Gastronómica

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	70	100%
No	0	0%

Fuente: Guía Gastronómica.

Realizado por: Johana Guaraca

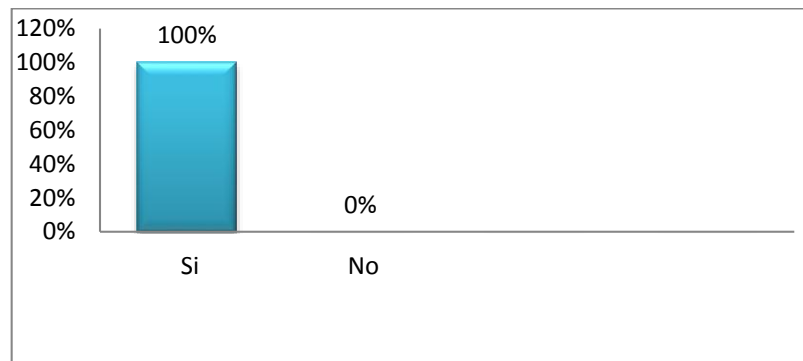


Gráfico 10-3: Resultados Pregunta 8. Guía Gastronómica.

Realizado por: Johana Guaraca

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Al realizar ésta pregunta se obtuvo que la totalidad de 70 encuestados, equivalente a un porcentaje del 100% asegura estar de acuerdo con la creación de una guía gastronómica la cual servirá como medio bibliográfico e informativo para las futuras generaciones y que la misma esté disponible para los turistas y aquellas personas que visitan frecuentemente la parroquia.

B. Análisis de Resultados Entrevistas

La presente investigación se realizó utilizando la técnica de la entrevista, la cual estuvo diseñada para obtener información completa y verás sobre la tradición ancestral de la Pamba Mesa, permitiendo conocer información relevante, que contribuyó para la creación de la guía gastronómica de una de las tradiciones más importantes celebrada en la Parroquia Achupallas, del Cantón Alausí, Provincia de Chimborazo.

Respuestas de las Personas Entrevistadas.

Pregunta N°1.

¿Qué es la Pamba Mesa?

Al realizar está pregunta la mayoría de los entrevistados manifestaron que: La “Pamba Mesa” es una de las tradiciones más comunes, de la parroquia, manifestación cultural, en donde se comparten alimentos propios de la zona, los cuáles son colocados en el piso sobre lienzos, ponchos, chalinas y decorados con granos, flores y frutas para convidar en comunidad. La mujer juega un papel primordial en esta celebración ya que, es la encargada de preparar con anticipación todos los alimentos que se ofrecerán ese día.

Pregunta N° 2.

¿Qué significado tiene la Pamba Mesa para usted?

A lo que respondieron: “La Pamba Mesa” significa unión, amistad y solidaridad, manifestación que reúne a vecinos, amigos, y familias, actividad que permite el fortalecimiento de valores entre su gente; el hecho de colocar los alimentos sobre el piso, compartir y sentarse alrededor de ellos, también permite sentir la energía positiva de la Madre Tierra.

Pregunta N° 3.

¿Qué alimentos se ofrecen en esta práctica ancestral?

La totalidad de las personas entrevistadas manifestaron que: Tras largas jornadas de trabajo como las mingas comunitarias es preciso disfrutar de un momento tranquilo y alegre, en compañía de amigos, vecinos y familiares “La Pamba Mesa” escenario en donde se

comparten varios alimentos como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, carne de chivo, cuy acompañado, ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, quesillo, salsa a base de pepas de zambo y la bebida más importante para los moradores de la parroquia la chicha de jora. En este escenario las amas de casa juegan un papel primordial en dicha celebración, pues ellas son las encargadas de preparar las denominadas “Tongas” para posteriormente trasladar al lugar donde se compartirá con todos los invitados a esa celebración. Preparar dichos alimentos requiere de horas de trabajo, esfuerzo y sobre todo amor y entrega por lo que se hace manifiesta la señora María Malán, ama de casa experta en preparar diferentes alimentos para la Pamba Mesa, ella afirma que en cada platillo se conjugan varios métodos y técnicas de cocción y se requiere de un conocimiento especial.

Pregunta N° 4.

¿En qué festividades se celebra la Pamba Mesa?

La totalidad de los entrevistados conocen muy bien las fechas en donde se celebra esta tradición, y nos respondieron que se ofrecen en las mingas comunitarias, marchas, fiestas religiosas, y en las principales festividades de la parroquia ya que Achupallas es una parroquia bien unida y todos colaboran con determinados granos para celebrar esta tradición.

Pregunta N° 5.

¿Cómo se celebra el ritual de la Pamba Mesa?

Las respuestas de las 10 personas entrevistadas manifestaron que: La celebración de la Pamba Mesa comienza con un ritual que se ofrece en honor a la “Pacha Mama” Madre Tierra, como símbolo de agradecimiento por los alimentos y la vida. En este ritual participa el pastor de la parroquia quien es el encargado de agradecer a la madre tierra tras elevar ciertas peticiones y oraciones como muestra de gratitud. Posteriormente los hombres, excavan un pequeño orificio, en la tierra y son enterrados algunos alimentos, pues consideran que la naturaleza es sabia y es necesario devolverle todo lo que les ofrece como muestras de gratitud y respeto.

Pregunta N° 6.

¿Quiénes les transmitieron de esta Tradición Ancestral?

Las 10 personas entrevistadas coincidieron en sus respuestas y afirmaron que:

Sus ancestros, sus antiguos descendientes, especialmente sus padres y abuelos fueron quienes les enseñaron sobre esta tradición y sobre algunas recetas como la elaboración de la chicha de jora, y otros patillos representativos de la parroquia como las tortillas de maíz, el ají de piedra los deliciosos quesillo, entre otros.

Pregunta N° 7.

¿Por qué es importante que esta práctica ancestral se difunda?

La totalidad de entrevistados correspondiente a 10 personas afirmaron que su difusión es necesaria para que los niños y jóvenes conozcan las costumbres y tradiciones de su pueblo. También manifestaron que para incrementar la parte turística y gastronómica de la parroquia y que los turistas conozcan la riqueza de su cultura.

Pregunta N° 8.

¿Qué opina acerca de la creación de una Guía Gastronómica que contenga información acerca de esta Tradición Ancestral de la Pamba Mesa?

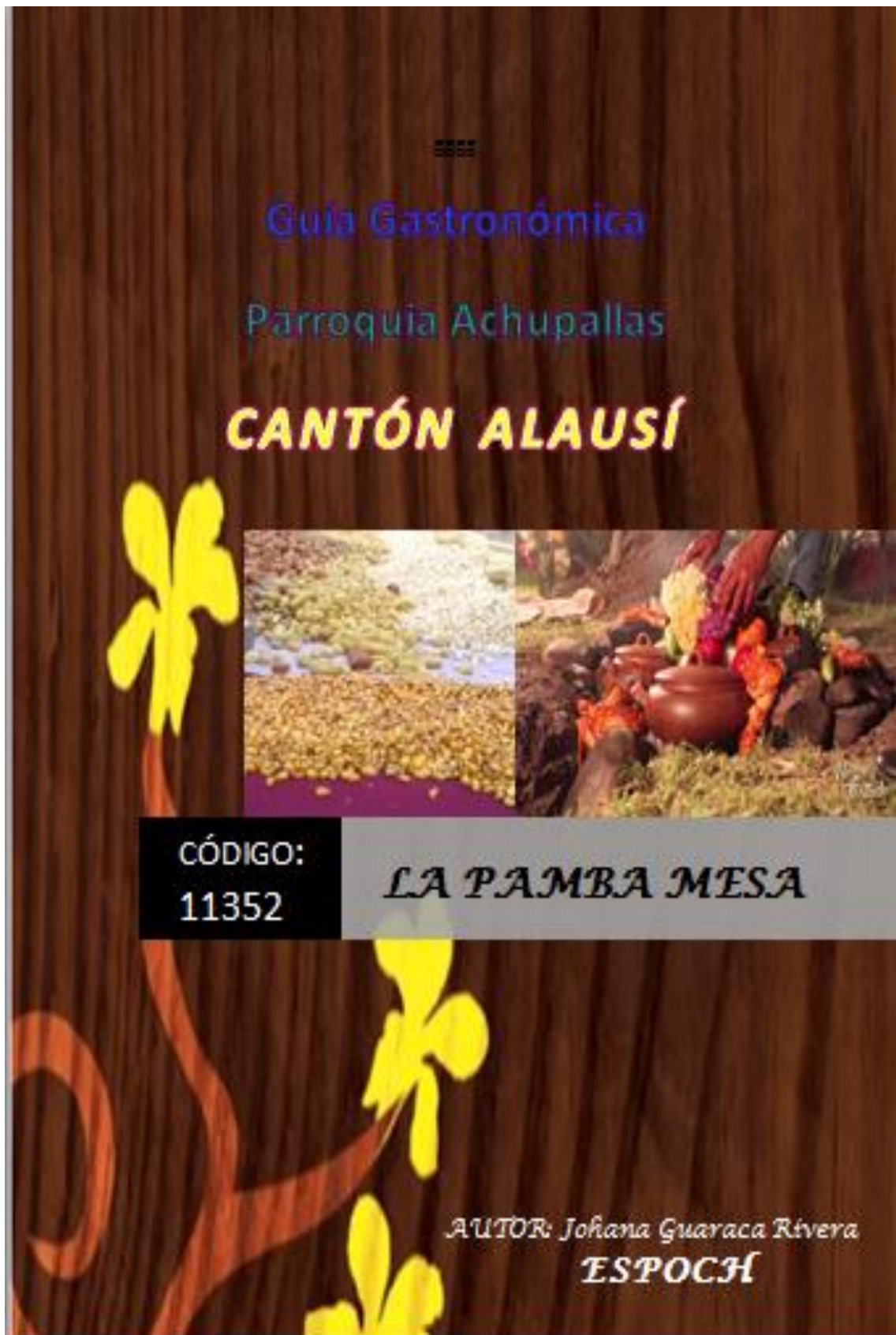
La totalidad de la población asegura estar de acuerdo con la creación de una guía gastronómica, la misma que ayude a resaltar la parte turística y gastronómica de la parroquia.

4. Propuesta

La presente investigación tiene como producto final la creación de la guía gastronómica de la tradición ancestral de la Pamba Mesa; misma que está creada en base a sugerencias de los habitantes de la parroquia Achupallas del Cantón Alausí, con el objetivo de plasmar las tradiciones de la localidad y constituirse en un medio bibliográfico e informativo para las futuras generaciones y turistas que quieran conocer la parroquia y con ello sus saberes ancestrales, manifestado en la práctica de sus distintas costumbres y tradiciones. Otro de los objetivos por los cuales se creó esta guía, también fue para incentivar a los moradores de la Parroquia, a que no pierdan esta tradición ancestral tan importante como es la “Pamba Mesa” y que la mantengan viva, como un legado heredado de sus padres, abuelos y antiguos descendientes, como parte esencial de la identidad cultural de los pueblos.

La guía está diseñada con una portada que representa la tradición ancestral de la Pamba Mesa. En el sumario se detalla el contenido general de la guía, en donde podemos encontrar información como: Reseña Historia de la Parroquia Achupallas, Ubicación Geográfica Datos generales, Turismo y en especial información completa sobre la tradición ancestral más importante de la Parroquia la “Pamba Mesa” o también conocida como “Mesa Común”.

Presentación de la Guía Gastronómica.



Introducción

La Parroquia Achupallas, se localiza a 28 Km del Cantón Alauís, posee una población de 10.529 habitantes, su progreso ha sido acelerado gracias a las actividades agrícolas y ganaderas desarrolladas por su gente trabajadora, amable y solidaridad. A esto se le suma la diversidad de climas y suelos que posee, gracias a los cuales es posible cultivar una gran variedad de productos tales como: maíz, habas, papas, mellocos, trigo y otros alimentos que constituyen la base de su alimentación. También es preciso disfrutar de los majestuosos paisajes que los rodea, caracterizados por la presencia de bosques naturales, montañas, páramos en las zonas altas, desde donde es posible apreciar de un sol radiante por las mañanas y las neblinas que cubren las montañas por las tardes. Es un lugar bastante tranquilo y acogedor en donde es posible entrar en contacto con la naturaleza y vivir momentos de paz y tranquilidad.

Su cultura se ha visto manifestada a través de la práctica de sus distintas Costumbres y Tradiciones Ancestrales que se han enraizado en su gente a lo largo de varias décadas, siendo una de ellas “La Pamba Mesa”, curiosamente es la Tradición Ancestral más importante de la parroquia, pues es un símbolo de unión, fraternidad y agradecimiento a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.

Breve historia de la parroquia Achupallas

Según los relatos del Padre Juan de Velasco en su obra escrita en 1789, describe que Achupallas fue una de las Tribus más representativas durante la época del Tahuantinsuyo. Dedicados siempre al trabajo comunitario y actividades como la agricultura, ganadería, comercio, tejidos en forma manual, siendo la base de su economía y formas de subsistencia. Se dice que a la llegada de los Incas comandado por su líder Huayna Cácap la Tribu de los Achupallas opusieron resistencia a la conquista y se mantenían siempre firmes y obedientes a su imperio, es así que construyeron edificios, fortalezas y una gran torre por todas sus cercanías, desde donde vigilaban a sus enemigos y eran los lugares donde se producían los diversos enfrentamientos. Al parecer enfrentaron allí las tropas del Shiry Cacha en donde tras varios enfrentamientos, finalmente los Incas se apoderaron de aquellos territorios. Es así como la Parroquia Achupallas del Cantón Alausí se crea mediante Registro Oficial N° 350 en el mes de Abril de 1897.

Tradiciones

¿Qué es la Pamba Mesa?

La Pamba Mesa o también conocida como “Mesa Comunitaria” constituye una de las Tradiciones Ancestrales más importantes de la Parroquia Achupallas, del Cantón Alausí, es el escenario, en donde se comparte una serie de alimentos, colocados en el piso sobre grandes lienzos, ponchos, chalinas y decorados con flores y frutas. Pues es la muestra visible de cómo es la vida en comunidad, hay generosidad y todos comparten lo que tienen.

Alimentos que se comparten en la Pamba Mesa

Tras largas jornadas de trabajo como son las mingas comunitarias y otras festividades de la Parroquia, es preciso disfrutar de un momento tranquilo y alegre, en compañía de amigos, vecinos y familiares “La Pamba Mesa”. En donde se comparten varios alimentos colocados en el piso sobre manteles, tales como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, carne de chivo, cuy, gallina de campo, acompañado del delicioso ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, quesillo, salsa a base de pepas de zambo y la bebida tradicional, la chicha de jora, considerada como la bebida sagrada de los Incas, ya que prepararla requiere de un conocimiento muy especial. Dichos productos se

ofrecen como símbolo de agradecimiento a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.

Significado de la Pamba Mesa.

Esta Tradición tiene un significado muy valioso, pues no solo es el hecho de compartir alimentos sino de convivir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los moradores, permitiendo el fortalecimiento de valores que existen en la comunidad. El hecho de colocar alimentos sobre el piso y sentarse alrededor de ellos, también tiene un significado especial; entrar en contacto con la Madre Tierra y sentir su energía.

Ritual

La celebración de la Pamba Mesa comienza con un ritual que se ofrece en honor a la “Pacha Mama” como símbolo de agradecimiento por todos los alimentos. Este ritual consiste en seleccionar los mejores alimentos que se ofrecerán en la Pamba Mesa y posteriormente devolverlos a la tierra. Para ello los hombres con mucha delicadeza y pidiendo permiso a la Madre Tierra, excavan un pequeño orificio, mientras las mujeres seleccionan las mejores comidas que se ofrecerá a la Tierra, estos alimentos son enterrados, tras elevar ciertas oraciones al Señor nuestro Dios, por la vida, por los alimentos y varias muestras de gratitud; este es un momento muy sagrado y especial para los moradores de la parroquia manifiesta el Sr. Pedro Malán Presidente del GAD-Achupallas pues consideran que la Naturaleza es sabia y es necesario devolverle todo lo que nos ofrece como muestras de gratitud y respeto.

Cuando se celebra la Pamba Mesa

Esta Tradición se celebra en varias festividades de la parroquia como:

- Mingas Comunitarias
- Fiestas de Parroquialización
- Marchas
- Festividades Religiosas
- Eventos de Rendición de cuentas del GAD.
- Principales festividades de la parroquia.

¿Quiénes les transmitieron esta Tradición Ancestral?

Fueron sus padres, abuelos y antiguos descendientes quienes les enseñaron sobre esta tradición y sobre algunas recetas tan tradicionales como la elaboración de la chicha de jora, considerada como la bebida sagrada de los Incas, ya que elaborarla requiere un conocimiento especial, y otros patillos como las tortillas de tiesto, el ají de piedra los deliciosos quesillo, entre otros.

Turismo

La riqueza de su vegetación, variedad de flora y fauna hacen de Achupallas un destino turístico único y atractivo, sus montañas, bosques naturales, páramos en las zonas altas, la variedad de climas y paisajes naturales permiten a sus visitantes disfrutar de un lugar tranquilo y acogedor. Sumado a esto la amabilidad y hospitalidad de su gente, trabajadora dedicada siempre a actividades como la agricultura, ganadería, comercio y tejidos hacen de esta parroquia un lugar para disfrutar en familia y amigos.

CONCLUSIONES

- Mediante el estudio de campo llegamos a conocer y comprender sobre la tradición ancestral de la Pamba Mesa, desarrollada en las mingas comunitarias del pueblo.
- Con la utilización de las Fichas INPC del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural se registró los principales productos, métodos, técnicas culinarias, utensilios y preparaciones finales que se ofrecen en esta tradición ancestral.
- Finalmente se creó la guía gastronómica de la tradición ancestral de la Pamba Mesa la misma que se encuentra publicada en la página principal del GAD de Achupallas, la misma que servirá de apoyo y guía informativa para las futuras generaciones y turistas que siempre visitan la parroquia.

RECOMENDACIONES

- En la realización del estudio de campo se recomienda aplicar primero las entrevistas para poder estructurar con mayor facilidad las preguntas de las encuestas.
- Se recomienda utilizar la información registrada en las fichas INPC del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para su respectiva actualización.
- Se recomienda que las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Achupallas difundan la guía gastronómica, en los lugares más concurridos como: bibliotecas, escuelas y a través de las redes sociales para que la gente conozca más su cultura. También es importante buscar convenios con instituciones públicas para realizar programas de tipo culturales y de esta manera incentivar a los moradores a que no pierdan sus costumbres y tradiciones y que las mantengan viva, ya que forma parte de la identidad cultural de los pueblos.

BIBLIOGRAFÍA

- Amorós, E.** (2007). *Comportamiento del consumidor*. Perú: McGraw-Hill.
- Devaux, A. O.** (2010). *El sector papa en la región andina: Diagnóstico y elementos para una visión estratégica (Bolivia, Ecuador y Perú)*. International Potato Center. La Paz: Comercial Gráficas Sucre.
- Ferrada Cubillos, M.** (2006). Etnografía un enfoque para la investigación de weblogs en Biblioteconomía y Documentación. *Biblios*, 3.
- Francisco, V. C.** (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador). *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación*, 107.
- Fries, A. M.** (2007). *Guía de campo de los cultivos andinos*. Lima: Tiraje 2000 ejemplares.
- Harris, M. &.** (1999). *El desarrollo de la teoría antropológica: historia de las teorías de la cultura*. Madrid: siglo veintiuno editores.
- Harris, M. B.** (1990). *Antropología cultural*. Madrid: Alianza.
- Jacobsen, S. E.** (2002). *Cultivo de granos andinos en Ecuador: Informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto*. Quito: Abya Yala.
- Mazón, N. C.** (1996). *La Arracacha ó zanahoria blanca (Arracacia xanthorrhiza Bancroft) en Ecuador*. Quito: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Departamento Nacional de Recursos Fitogenéticos y Biotecnología,.
- Miller, B.** (2011). *Antropología Cultural*. Madrid : Pearson Educación ,S.A.
- Molano, L. O.** (2009). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Quito: Red Revista Opera.
- Mujica, A. &.** (2006). *La quinua (Chenopodium quinoa Willd.) y sus parientes silvestres*. La Paz: San Pablo.
- Murillo, J. &.** (2010). Investigación etnográfica. *Universidad Autónoma De Madrid*, 2.
- Pazos, J.** (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Pazos, S., & Muñoz, A.** (2015). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas*. Quito: Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pazos-Carrillo, S.** (2013). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz. *Qualitas*, 5,10.
- Torres, J. M.** (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Revista de investigación científica*, 192.
- Valarezo, J. P.** (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador (No. 2)*. Ministerio de Cultura del Ecuador. Quito: Ediciones La Tierra.

Valenzuela Alvarez, L. X. (2016). Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana (Bachelor's thesis). *tesis*, 33.


ANEXOS

Anexo A: Evidencias Fotográficas





Anexo B: Modelo de Entrevista

Instrumento: Entrevista dirigida a las/os habitantes de la parroquia Achupallas cantón Alausí 2018.	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Entrevistador – Guaraca Johana.	
---	---	---

OBJETIVO: Recopilar información, acerca de la Tradición Ancestral de la Pamba Mesa y sus particularidades.

Información general

Nombre:

2. Género


Masculino femenino

2. Edad:..... Años:

CUESTIONARIO

1. ¿Qué es la Pamba Mesa?
2. ¿Qué significado tiene la Pamba Mesa para Usted?
3. ¿En qué festividades se celebra la Pamba Mesa?
4. ¿Qué alimentos se ofrecen en esta Práctica Ancestral? y ¿Cómo se los prepara?
5. ¿Cómo se celebra el ritual de la Pamba Mesa?
6. ¿Quiénes les transmitieron esta Tradición Ancestral?
7. ¿Por qué es importante que esta Práctica Ancestral se difunda?
8. ¿Qué opina acerca de la creación de una Guía Gastronómica que contenga información acerca de esta Tradición Ancestral?

Anexo C: Modelo de Encuesta

Instrumento: Encuesta dirigida a las/os habitantes de la parroquia Achupallas cantón Alausí 2018.	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Encuestador – Guaraca Johana.	
---	---	---

OBJETIVO: Recopilar información, acerca de la Tradición Ancestral de la Pamba Mesa y sus particularidades.

Información general

Nombre:

2. Género

Masculino femenino

3. Edad:.....años

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA QUE USTED CONSIDERA ESTAR DE

ACUERDO.

CUESTIONARIO

1. ¿Qué es la Pamba Mesa?

() Comida comunitaria donde se comparten una serie de alimentos sobre el piso.

() Es un festival artístico

() Música, danza, folclor.

() Otros

2. ¿Qué significado tiene la Pamba Mesa para Usted?

() Significa unión, amistad entre el pueblo y agradecimiento a la Madre Tierra por el alimento y por la vida.

() Significa paz interior.

() Formas de vida.

() Otros

3. ¿En qué festividades se celebra la Pamba Mesa?

() Mingas Comunitarias, marchas, fiestas religiosas, principales festividades

() Solo en bodas.

() Fiesta de 15 años.

() Otros

4. ¿Qué alimentos se ofrecen en esta Práctica Ancestral?

() Alimentos propios de la zona como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas, fritada, carne de borrego, tortillas de tiesto, quesillo.

() Arroz con pollo

() Menestras

5. ¿Cómo se celebra el ritual de la Pamba Mesa?

() Se excavan un pequeño orificio en la Tierra y los mejores alimentos se ofrecen a la madre tierra como ofrenda de gratitud y respeto.

() Con un festival cómico.

() Con banda de músicos.

() Otros.

6. ¿Quiénes les transmitieron esta Tradición Ancestral?

() Padres y abuelos

() Solo padres

() Personas extrañas.

() Otros.

7. ¿Por qué es importante que esta Práctica Ancestral se difunda?

() Para mantener las costumbres y tradiciones del pueblo y que no se pierdan con el paso del tiempo.

() Para que nacionales y turistas conozcan la cultural del pueblo.

() Para incrementar el turismo.

() Todas las anteriores.

8. ¿Está de acuerdo con la creación de una guía gastronómica que contenga información acerca de la tradición ancestral de la Pamba Mesa??

() Si

() No

¿Porqué?:.....
.....

Anexo D: Glosario de Términos.

ANCESTRO.-Individuo que vivió en la época pasada.

ANTROPOLOGÍA.-Ciencia encargada del estudio de las diferentes manifestaciones del ser humano a lo largo del tiempo.

ASAR.-Técnica de cocción que consiste en someter a un alimentos directamente al calor ya sea en una parrilla, horno para que se cocine lentamente.

COMERCIO.- Actividad económico de intercambio de un bien por un producto o servicio.

CONCENTRACIÓN.-Método de cocción en donde el alimento entra en contacto directo con el calor sin presencia de un medio líquido. Ejm: asar a la parrilla, hornear.

COSTUMBRE.-Manifestación que se repite con frecuencia o regularidad.

CULTURA.- Conjunto de costumbres, tradiciones, idioma, religión, vestimenta propio de una comunidad.

ESPECIAS.-También conocidos como condimentos usados con el fin de dar sabor y mejorar las características del alimento.

EXPANSIÓN.-Método de cocción en un medio líquido, generalmente parte de frío para que el alimento suelte sus jugos.

FAUNA.- Término utilizado para describir al conjunto de especies animales que habitan en una zona determinada.

FERMENTACIÓN.-Proceso de oxidación incompleta que ocurre por acción de mico organismos presente en los alimentos permitiendo obtener una sustancia fermentada.

FESTIVIDADES.- Celebraciones por motivos especiales en donde es posible disfrutan de varios eventos como bailes, reuniones, juegos, rituales y la infaltable gastronomía típica de la localidad.

FLORA.- Vegetación que puebla una región determinada.

GASTRONOMÍA.- Conjunto de platillos típicos, tradicionales y demás preparaciones que identifican a zonas determinadas del país, con sus respectivos métodos y técnicas de cocción.

GUARNICIÓN.-Conjunto de alimentos que se sirven acompañados del plato principal generalmente son las salsas y ensaladas.

GUÍA.-Documento escrito que sirve como medio informativo sobre un tema determinado.

IDENTIDAD.- Conjunto de rasgos, características propias de una persona o comunidad que permiten diferenciarlos del resto.

INTERCULTURALIDAD.- Interacción entre diferentes grupos humanos.

JORA.-Tipo de haría extraída del maíz germinado utilizado para hacer la chicha.

MIGAS COMUNITARIAS.- Actividades de trabajo que reúne a miembros de la comunidad por motivos como limpieza de calles, arreglo de tuberías, etc., en beneficio de la comunidad.

PACHA MAMA.- Término que proviene del idioma Quichua en donde Pacha significa “Tierra” y Mama= “Madre” es la Madre Tierra, la morada del hombre.

PAMBA MESA.- Tradición Ancestral que consiste en compartir alimentos colocados en el piso y sobre manteles como muestra de agradecimiento a la madre tierra por los alimentos y por la vida.

PATRIMONIO.- Conjunto de bienes tangibles o intangibles que pertenecen a un país determinado y que está considerado como atractivo turístico.

PLATOS TÍPICOS.- Preparaciones que identifican a una zona determinada y se las puede encontrar en cualquier época del año. Ejm: Papas con cuy.

PLATOS TRADICIONALES.- Preparaciones que solo las podemos encontrar en ocasiones especiales como: la fanesca en la semana santa, los finados. etc.

PRODUCTOS AUTÓCTONOS.- Productos que son propios de la zona.

RITUAL.- Prácticas culturales que perduran en el tiempo.

RUINAS.- Restos arqueológicos construidos por nuestros ancestros.

SOFREÍR.- Cocinar un alimento con poca grasa y a baja temperatura para que el alimento suelte sus jugos.

TAHUANTINSUYO.- Antiguo Imperio de los Incas.




TIESTO.- Equipo hecho de barro en donde se prepara las tortillas y se tuestan los granos.

TONGAS.- Término empleado para referirse a la variedad de comida y preparaciones finales que tradicionalmente se lleva para ocasiones especiales como mingas comunitarias, marchas y otras actividades festivas.

TRADICIÓN.- Pautas de convivencia que una comunidad considera importante y se va transmitiendo de generación en generación.

TURISMO.- Conjunto de actividades de distracción que realizan nacionales, turistas y otros en determinados lugares considerados como atractivos turísticos.

**FICHAS INPC DE
REGISTRO DEL
INSTITUTO NACIONAL
DE PATRIMONIO
CULTURAL.**

 INSTITUTO NACIONAL DE PAT  Gobierno Nacional de la República del Ecuador RIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		FICHA N°: 001	
		IM-01-01-56-000-08-000882	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alauís	
Parroquia:	Achupallas	Rural: X	
Localidad:	Achupallas		
Coordenadas:	X(Este) m.s.n.m.	Y (Norte)	Z(Altitud) 3600
2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la Fotografía: La Pamba Mesa			
Código Fotográfico:20180314-130441.jpg			
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN:			
Denominación			
La Pamba Mesa-Achupallas, Alausí			
Grupo Social		Lengua(s)	

INDÍGENA	Quichua/ Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del Subámbito
TRADICIÓN ANCESTRAL	PRÁCTICA ANCESTRAL
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
<p>La tradición Ancestral de la “Pamba Mesa” se practica desde varias décadas en la parroquia Achupallas, ya que forma parte de la Identidad Cultural del pueblo, como herencia de los antepasados y que han traspasado de generación en generación, esta Práctica consiste en compartir una serie de alimentos colocados en el piso sobre grandes lienzos, ponchos, chalinas y decorados con flores y frutas.</p> <p>Esta Tradición tiene un significado muy valioso pues no solo es el hecho de compartir alimentos sino de convivir y estrechar lazos de unión, amistad y solidaridad entre todos los moradores, permitiendo el fortalecimiento de valores que hay en la comunidad. El hecho de colocar los alimentos sobre el piso y sentarse alrededor de ellos también tiene un significado especial; entrar en contacto con la Madre Tierra y sentir su energía.</p> <p>Tras una larga jornada de trabajo como son las Mingas Comunitarias es preciso disfrutar de un momento tranquilo y alegre, en compañía de amigos, vecinos y familiares “La Pamba Mesa” escenario en donde se comparte una serie de alimentos colocados sobre el piso como: papas, tostado, habas, mote, fréjol, chochos, mellocos, mashuas y otros alimentos como: fritada, carne de borrego, cuy, carne de res acompañado del ají hecho en piedra, tortillas de tiesto, queso, salsa de pepas de zambo dichos productos se ofrecen como símbolo de agradecimiento a la Pacha Mama por todos los beneficios obtenidos durante las cosechas.</p>	
Fecha o	Detalle de la Periodicidad

Periodo		
	Anual	Esta Tradición se celebra de manera ocasional en las festividades de la parroquia como: Mingas Comunitarias, Marchas, Festividades Religiosas, Fiestas de Parroquialización, etc.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

5.PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad	Cargo/ Función o actividad	Dirección	Localidad
Colectivos	Moradores de la Parroquia Achupallas.	Grupo de 84 años.	Agrícola. Comercio.	Achupallas	Achupallas

6. VALORACIÓN

Importancia para la Comunidad


Es una de las tradiciones más importantes para los habitantes de la parroquia Achupallas, pues es la muestra visible de cómo es la vida en comunidad, existe mucha generosidad.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Es una de las tradiciones que se mantiene enraizada en la población.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7.INTERLOCUTORES

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/Nombre	ámbito	subámbito	Detalle del subámbito
Ritual de la pamba mesa	ritual	ofrenda a la Pacha Mama.	Agradecimiento por todos los productos.
9. ANEXOS			
Textos	Foto-grafías	video	audios
10. ANEXOS			
			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Espoch			
Registrado por: Johana Guaraca	Fecha de Registro: 2018/03/14		
Revisado por: Tutores	Fecha de Revisión: 2018/04/05		
Aprobado por: GAD Achupallas	Fecha de Aprobación: 2018/04/23		
Registro Fotográfico: Johana Guaraca			

**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO
PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO**

FICHA N° 002

IM-01-01-56-000-08-000882

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alauís
Parroquia: Achupallas	Urbana:	Rural: X
Localidad:	Achupallas	
Coordenadas:	X(Este) m.s.n.m.	Y (Norte) Z(Altitud) 3600

2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

PAPAS CON CUY



Este platillo emblemático, se lo sirve en las principales festividades del pueblo, consta de una porción de papas, salsa de maní, ensalada de lechuga, tomate y cebolla, acompañado del exquisito cuy hecho en horno de leña o a la parrilla.

Descripción de la Fotografía: Papas con Cuy / Platillo principal.

Código Fotográfico: 20180314-130441.jpg

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

Denominación	
Plato Tradicional -Achupallas, Alausí	
Grupo Social	Lengua(s)
INDÍGENA	Quichua/ Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del Subámbito
Plato Tradicional	Platillo tradicional que forma parte de la alimentación de la población se ofrecen en las principales festividades de la parroquia.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

NOMBRE DEL PLATO: PAPAS CON CUY.

Las papas con cuy es uno de los platillos más representativos de la parroquia Achupallas, este platillo contiene una porción de papas, cuy, salsa de maní acompañado de una deliciosa ensalada de lechuga y tomate.

MÉTODOS: Concentración o Calor Seco

TÉCNICAS: asar, sofreír, hervido.

EQUIPOS, HERRAMIENTAS UTENSILLO: Parrillas.

PREPARACIÓN:

1. Preparar un maridaje para el cuy a base de cebolla, ajo, comino, sal y grano y ají.
4. Dejar reposar durante 30 minutos aproximadamente.
5. Llevar a la parrilla durante 2 horas hasta conseguir una textura dora en la parte exterior y que este tierno y jugoso por dentro
6. Cocinar las papas utilizando la técnica de hervido.
7. Prepara la salsa de maní para ello hacer un refrito con cebolla, ajo, comino, sal y pimienta.
8. Licuar el refrito con leche y pasta de maní.
9. Llevar a fuego moderado hasta conseguirla textura deseada.
10. Servir con una porción de papas y ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
	Anual	Este plato se prepara en ocasiones especiales como: Mingas Comunitarias, Marchas, Festividades Religiosas, Fiestas de Parroquialización y forma parte de la comida que se ofrece en la Pamba Mesa.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

5.PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Moradores de la Parroquia.	60 a 64 años	Ganadería Comercio.	Achupallas	Achupallas

6. VALORACIÓN

Importancia para la Comunidad

Las Papas con cuy es uno de los platos que nunca debe faltar en la celebración de la Pamba Mesa o Mesa Comunitaria ya que es un plato típico de la localidad.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Forma parte de la alimentación de la población.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7.INTERLOCUTORES

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	ámbito	subámbito	Detalle del subámbito
PAPAS CON CUY	PLATO TÍPICO	Alimentos de la Pamba Mesa	SE OFRECE EN LAS PRINCIPALES FESTIVIDADES.

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	video	audios

10. ANEXOS



11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Espoch			
Registrado por: Johana Guaraca		Fecha de Registro: 2018/03/14	
Revisado por: Tutores		Fecha de Revisión: 2018/04/05	
Aprobado por: GAD-Achupallas		Fecha de Aprobación: 2018/04/23	
Registro Fotográfico: Johana Guaraca			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO

FICHA N°: 003

IM-01-01-56-000-08-000882

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alauís
Parroquia:	Achupallas	Rural: X
Localidad:	Achupallas	
Coordenadas:	X(Este) m.s.n.m.	Y (Norte) Z(Altitud) 3600

2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

FRITADA



La fritada es una tradición que perdura en el tiempo, forma parte de las denominadas “Tongas” que se ofrecen en la Tradición Ancestral de la Pamba Mesa; Se trata de un plato muy apetecido el cual consta de una porción

Descripción de la Fotografía: Fritada Plato Tradicional de la Parroquia.

Código Fotográfico: 20180314-130441.jpg

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

Denominación

Plato Tradicional -Achupallas, Alausí

Grupo Social

Lengua(s)

INDÍGENA	Quichua/ Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del Subámbito
Plato Tradicional	Platillo tradicional que forma parte de la alimentación de la población se ofrecen en las principales festividades de la parroquia.
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
<p>NOMBRE DEL PLATO: FRITADA</p> <p>La Fritada forma parte de las denominadas “Tongas” que se ofrecen en la Tradición Ancestral de la Pamba Mesa; Se trata de un plato muy apetecido el cual consta de una porción de mote, papas, encurtido y la deliciosa fritada.</p> <p>MÉTODOS: MIXTO</p> <p>TÉCNICAS: asar, sofreír, hervido.</p> <p>EQUIPOS, HERRAMIENTAS UTENSILLO: Pailas de bronce</p> <p>PREPARACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Porcionar la carne de cerdo. 2. Colocar en pailas grandes de bronce para su cocción 3. Incorporar aliño natural a base de cebolla, ajo, comino, sal y pimienta. 3. Dejar cocinar aproximadamente 4 horas. 4. Remover constantemente para tener una cocción uniforme. 5. Una vez que la carne comienza a dorar incorporar la cerveza. 6. Dejar cocinar unos 30 minutos más. 7. Servir junto con una porción de mote y encurtido. <ol style="list-style-type: none"> 2. Cocinar el mote. 3. Servir con un encurtido, a base de tomate, limón y cebolla. 	
Fecha o Periodo	Detalle de la Periodicidad
Anual	Este plato se prepara en ocasiones especiales como: Mingas

	Continua	Comunitarias, Marchas, Festividades Religiosas, Fiestas de Parroquialización y forma parte de la comida que se ofrece en la Pamba Mesa.
X	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/Función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Moradores de la Parroquia Achupallas.	Grupo Objetivo de 60 a 64 años.	Agricultura Ganadería Comercio.	Achupallas	Achupallas
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la Comunidad

La fritada es uno de los platos más apreciados por los moradores de la Parroquia Achupallas, sin duda se lo prepara en ocasiones especiales y no puede faltar en la celebración de la “Pamba Mesa”.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Plato representativo en las principales festividades de la Parroquia.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones	

	de la Memoria	
--	----------------------	--

7. INTERLOCUTORES				
--------------------------	--	--	--	--

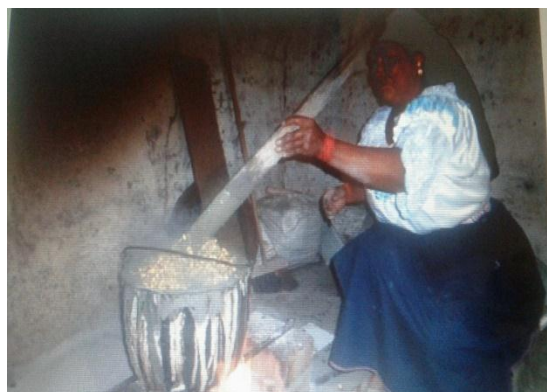
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	S e x o	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
----------------------------------	--	--	--

Código/Nombre	Ámbito	subámbit o	Detalle del subámbito
FRITADA	PLATO TÍPICO	FORMA PARTE DE LA COMIDA DE LA PAMBA MESA	SE OFRECE EN LAS PRINCIPALES FESTIVIDADES.

9. ANEXOS

10. ANEXOS





11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora:	
Registrado por: Johana Guaraca	Fecha de Registro: 2018/03/14
Revisado por: Tutores	Fecha de Revisión: 2018/04/05
Aprobado por: GAD-Achupallas	Fecha de Aprobación: 2018/04/23
Registro Fotográfico: Johana Guaraca	

 <p>Gobierno Nacional de la República del Ecuador</p>  <p>INPC</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</p> <p>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</p> <p>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE REGISTRO</p>	FICHAS N°: 004
	IM-01-01-56-000-08-000882
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Chimborazo	Cantón: Alauís
Parroquia: Achupallas	Rural: X
Localidad: Achupallas	
Coordenadas: X(Este)	Y (Norte) Z(Altitud) 3600

m.s.n.m.

2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

CHICHA DE JORA



Bebida considerada como “Sagrada” ya que prepararla requiere de un conocimiento especial. Se trata de una bebida fermentada a base de jora, panela, aromatizada con especias y hierbas aromáticas como: hierba luisa, hojas de naranja, albahaca de dulce, canela, pimienta y clavo de

Descripción de la Fotografía: Chicha de Jora. Bebida Típica de la Parroquia.

Código Fotográfico: 20180314-130441.jpg

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

Denominación

Bebida Típica-Achupallas, Alausí

Grupo Social

INDÍGENA

Lengua(s)

Quichua/
Español

Ámbito

Subámbito

Bebida Típica

Detalle del Subámbito

Bebida Típica de la parroquia presentada en las principales festividades.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

NOMBRE DEL PLATO: CHICHA DE JORA.

La chicha de Jora es considerada como la bebida sagrada, pues prepararla requiere de un conocimiento especial. Se trata de una bebida fermentada hecha a base de jora, panela y aromatizada con especias y hierbas aromáticas como: hierba luisa, hojas de naranja, albahaca de dulce, canela, pimienta y clavo de olor. Adicionalmente se le incorpora frutas cítricas como naranjilla, maracuyá y

guayaba dejándole fermentar durante 4 días dándole ese sabor especial a la bebida.

MÉTODOS: Calor Húmedo.

TÉCNICAS: fermentación

EQUIPOS, HERRAMIENTAS UTENSILLO: tinajas de barro, cucharas de palo, mortero.

PREPARACIÓN:

1. En una olla colocar el agua, cuando esté tibia incorporar la jora, remover constantemente y llevar a fuego medio para evitar que no se pegue en el fondo de la olla.
2. Dejar cocinar aproximadamente 45 minutos.
3. Incorporar la naranjilla, maracuyá y guayaba aplastando con un mortero.
4. Agregar las Especies Aromáticas y dejar cocinar 15 minutos más.
5. Dejar enfriar y colocar sobre grandes tinajas de barro.
6. Enterrar la bebida durante 5 días.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La chicha de Jora se prepara de manera ocasional, pues es una tradición que se mantiene viva, y se ofrece como bebida principal en la celebración de la Pamba Mesa.
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

5.PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de actividad	Cargo/ Función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividades	Moradores de la Parroquia Achupallas.	Grupo Objetivo de 60 a 64 años.	Agricultura Ganadería Comercio.	Achupallas	Achupallas

Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la Comunidad					
LA chicha de Jora es la bebida sagrada para los moradores de la parroquia pues lo elaboran como símbolo de agradecimiento a la Tierra por las cosechas principalmente del maíz.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Bebida que se mantiene vigente en la Parroquia y se la va transmitiendo de generación en generación.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7.INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CHICHA DE JORA	BEBIDA REPRESENTATIVA	BEBIDA SAGRADA	SE OFRECE EN LAS PRINCIPALES FESTIVIDADES.		

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	video	audios

10. ANEXOS



11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Espoch	
Registrado por: Johana Guaraca	Fecha de Registro: 2018/03/14
Revisado por: Tutores	Fecha de Revisión: 2018/04/05
Aprobado por: GAD-Achupallas	Fecha de Aprobación: 2018/04/23
Registro Fotográfico: Johana Guaraca	

**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO
PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO**

FICHA N°: 005

IM-01-01-56-000-08-000882

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo		Cantón: Alauís	
Parroquia: Achupallas	Urbana:	Rural: X	
Localidad: Achupallas			
Coordenadas:	X(Este) m.s.n.m.	Y (Norte)	Z(Altitud) 3600

2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

SECO DE CHIVO



El seco de chivo es una receta tradicional muy deliciosa y fácil de preparar se suele acompañar con una rodaja de aguacate, arroz y el exquisito estofado de chivo, cocinado con

Descripción de la Fotografía: Seco de chivo. Producto final que se ofrece en la Pamba Mesa




Código Fotográfico: 20180314-130441.jpg

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

Denominación	
Plato Típico-Achupallas, Alausí	
Grupo Social	Lengua(s)
INDÍGENA	Quichua/ Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del Subámbito
Plato Típico	Plato Típico de la Parroquia.
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
<p>NOMBRE DEL PLATO: SECO DE CHIVO</p> <p>El seco de chivo es un plato representativo de la parroquia Achupallas, se trata de un estofado, que se lo acompaña con una porción de arroz y aguacate generalmente cocinado con naranjilla, ajo, cebolla y otras especias. Este plato forma parte de las Tongas que se prepara para las Mingas Comunitarias.</p> <p>MÉTODOS: Calor Húmedo./Expansión</p> <p>TÉCNICAS: marinar, estofar, sofreír.</p> <p>EQUIPOS, HERRAMIENTAS UTENSILLO: pailas de barro, cucharones, ollas.</p> <p>PREPARACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Marinar la carne de chivo con naranjilla, ajo, cebolla, pimienta. Dejar por 2 días. 2. Preparar un refrito con cebolla, ajo, pimienta y sazonar con sal y comino. 3. Incorporar la carne de chivo al refrito. 4. Agregar la pupa de naranjilla, la panela, el agua y un chorro de cerveza. 5. Dejar cocinar por 1 hora aproximadamente. 6. Servir con una porción de arroz y aguacate. 	
Fecha o Periodo	Detalle de la Periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	El seco de chivo es un plato típico que se lo elabora de forma ocasional por motivos festivos de la Parroquia.
<input type="checkbox"/> Continúa	
<input checked="" type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5.PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo o de activi dad	Cargo/ Función o actividad	Direc ción	Localidad
Colectiv idades	Morador es de la Parroqui a Achupall as.	Grupo Objeti vo de 60 a 64 años.	Agricultura Ganadería Comercio.	Achu pallas	Achupallas
6. VALORACIÓN					
Importancia para la Comunidad					
El Seco de Chivo tiene una relevancia muy marcada para los moradores ya que es un plato que se lo elabora desde varias décadas y que se lo va transmitiendo de generación en generación.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	La carne de chivo se utiliza en la mayoría de preparaciones considerando que los moradores de la Parroquia Achupallas se dedican a la crianza de ganado ovino.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7.INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	subámbi to	Detalle del subámbito		

SECO DE CHIVO	PLATO TÍPICO	ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA PAMBA MESA	SE OFRECE COMO PLATO PRINCIPAL EN LAS FESTIVIDADES.
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	video	audios
10. ANEXOS			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Espoch			
Registrado por: Johana Guaraca	Fecha de Registro: 2018/03/14		
Revisado por: Tutores	Fecha de Revisión: 2018/04/05		
Aprobado por: GAD-Achupallas	Fecha de Aprobación: 2018/04/23		
Registro Fotográfico: Johana Guaraca			

 		FICHA N°: 006	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		IM-01-01-56-000-08-000882	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo	Chimborazo	Cantón: Alauís	
Parroquia:	Achupallas	Rural: X	
Localidad:	Achupallas		
Coordenadas:	X(Este)	Y (Norte)	Z(Altitud) 3600 m.s.n.m.
2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
TORTILLAS DE TIESTO		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Los granos, especialmente el maíz constituyen la base de la alimentación de las regiones andinas, pues gracias a ello es posible elaborar deliciosos manjares como las tortillas de maíz hechas en tiesto, rellenas con queso y panela rallada. Este manjar forma parte de</p> </div>	
			
Descripción de la Fotografía: Tortillas de Tiesto. Producto final que se ofrece en la Pamba Mesa			
Código Fotográfico: 20180314-130441.jpg			
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN:			
Denominación			
Productos de la Pamba Mesa -Achupallas, Alausí			
Grupo Social		Lengua(s)	
INDÍGENA		Quichua/	

	Español				
Ámbito					
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Producto Tradicional			Alimentos de la Pamba Mesa		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>NOMBRE DEL PLATO: TORTILLAS DE TIESTO</p> <p>Las tortillas de Tiesto son una receta tradicional muy deliciosa y fácil de preparar, se suele elaborar con queso y también las de dulce que contienen panela rallada.</p> <p>MÉTODOS: Calor Seco</p> <p>TÉCNICAS: Amasar, tostar</p> <p>EQUIPOS, UTENSILLOS: Tiesto.</p> <p>PREPARACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tamizar la harina de maíz. 2. Incorporar la manteca de chanco, la sal, los huevos y el agua. 3. Amasar hasta tener una masa suave. 4. Rellenar con queso, cebolla y si desea incorporar un poco de achiote. 5. Formar las tortillas. 6. Calentar el tiesto y colocar las tortillas hasta que estén doradas. 					
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad			
	Anual	Las tortillas de Tiesto se elaboran de manera continua, ya que forman parte de la alimentación de la mayor parte de la población.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/ tiempo de	Cargo/ Función o actividad	Dirección	Localidad

		actividad			
Colectividades	Moradores de la Parroquia Achupallas.	Grupo Objetivo de 50 a 80 años.	Agricultura Ganadería Comercio.	Achupallas	Achupallas

6. VALORACIÓN

Importancia para la Comunidad

Las tortillas de tiesto tienen un gran significado para los habitantes de la parroquia, ya que no solo se elabora en ocasiones especiales, sino que forman parte de su alimentación diaria.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Esta preparación se realiza de manera continua.
----------	---------------------------------	---

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
----------------------------	------------------	-----------------	-------------	-------------

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	subámbito	Detalle del subámbito
Tortillas de Tiesto.	PREPARACIÓN TRADICIONAL	Se ofrece en la Pamba Mesa.	Alimento que forma parte de la dieta diaria de la población.

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	video	Audios
---------------	--------------------	--------------	---------------

10.ANEXOS



11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: EPOCH

Registrado por: Johana Guaraca

Fecha de Registro: 2018/03/14

Revisado por: Tutores

Fecha de Revisión: 2018/03/14

Aprobado por: GAD-
Achupallas

Fecha de Aprobación: 2018/03/14

Registro Fotográfico: Johana Guaraca