



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**INSTITUTO DE POSGRADO**

**MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA**

**“ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO: COSTUMBRES Y TRADICIONES  
DEL PUEBLO INDÍGENA TOMABELA EN LA PARROQUIA DE SALINAS DE  
GUARANDA”**

Trabajo de Investigación previo a la obtención del Título de Magíster en Gastronomía

**AUTORA:**

Lcda. Aldaz Chicaiza Jessica Susana

**DIRECTOR:**

M.S.c. Guevara Aroca Francisco Xavier

Ibarra, 2022

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a mis padres Javier Aldaz y Narcisa Chicaiza, a una personita muy especial que viene en camino para formar parte de mi vida.

**Jessica Susana Aldaz Chicaiza**

## **AGRADECIMIENTO**

Al concluir una etapa de mi vida quiero extender un profundo agradecimiento a quienes hicieron posible este sueño, aquellos que junto a mí caminaron en todo momento y siempre fueron inspiración, apoyo y fortaleza. A Dios por darme vida, capacidad y sabiduría para entender contextos complejos.

Al Padre Antonio y a las personas de Salinas que han demostrado tener un corazón de oro, siempre disponibles para dar la mano a quien lo necesita, por brindarme su apertura para desarrollar mi trabajo de investigación.

Al director de tesis Francisco Guevara, en quien ha reinado la paciencia, por sus conocimientos y experticias impartidas que me ayudaron a culminar esta trayectoria académica.

A mi familia por su apoyo y cariño, siempre han formado parte indispensable para alcanzar mis metas.

A mi amiga Ana María Samaniego por su apoyo incondicional en todos estos meses de trabajo.

**Jessica Susana Aldaz Chicaiza**



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

### AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art.144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD</b>	060582132-1		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	Aldaz Chicaiza Jessica Susana		
<b>DIRECCIÓN</b>	Riobamba		
<b>EMAIL</b>	<a href="mailto:jsaldazc@utn.edu.ec">jsaldazc@utn.edu.ec</a>		
<b>TELÉFONO FIJO</b>	-----	<b>TELÉFONO MÓVIL</b>	0995785719

DATOS DE LA OBRA	
<b>TÍTULO:</b>	Análisis del patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda
<b>AUTORA:</b>	Jessica Aldaz
<b>FECHA: DD/MM/AA</b>	17/11/2021
<b>PROGRAMA DE POSGRADO</b>	Maestría en Gastronomía
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA</b>	Magister en Gastronomía
<b>TUTOR</b>	M.S.c Francisco Xavier Guevara Aroca

#### 2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 26 días del mes de enero del año 2022.

Autora:




Jessica Susana Aldaz Chicaiza

## APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de director del Trabajo de Investigación con el tema, “Análisis del patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda” de autoría de Jessica Susana Aldaz Chicaiza, para obtener el Título de Magíster en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a presentación

En la ciudad de Ibarra, a los 11 días del mes de noviembre de 2021.

Lo certifico:



---

M.S.c. Francisco Xavier Guevara Aroca

**TUTOR DE TESIS**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>PORTADA .....</b>	<b>1</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>2</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>3</b>
<b>AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE .....</b>	<b>4</b>
<b>APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS .....</b>	<b>5</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS .....</b>	<b>6</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS .....</b>	<b>9</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS .....</b>	<b>10</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>11</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>12</b>
<b>1. CAPÍTULO I: DESVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO INDÍGENA TOMABELA-SALINAS DE GUARANDA .....</b>	<b>13</b>
1.1 Problema de investigación .....	13
1.1.1 Pregunta de la investigación.....	16
1.2 Antecedentes:.....	17
1.3 Objetivos de la investigación.....	20
1.3.1 Objetivo general .....	20
1.3.2 Objetivos específicos.....	20
1.4 Justificación .....	21
<b>2 CAPÍTULO II.....</b>	<b>23</b>
2.1 Patrimonio Alimentario, costumbres y tradiciones desde una cosmovisión andina .....	23
2.2 Patrimonio Alimentario .....	23
2.3 Costumbres y tradiciones, visión desde el mundo andino .....	25
2.4 ACERCAMIENTO Y CONSTRUCCIÓN DEL MUNDO ANDINO Y EL PUEBLO INDÍGENA TOMABELA.....	30
2.5 El intercambio comercial y la ubicación geográfica de los Tomabelas.....	32
2.6 MARCO LEGAL.....	36

2.6.1	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) .....	36
2.6.2	Plan Nacional de Desarrollo 2017-202. Toda una vida.....	37
<b>3</b>	<b>CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO.....</b>	<b>38</b>
3.1	Descripción del área de estudio .....	38
3.2	Enfoque y tipo de investigación.....	39
3.2.1	Enfoque cualitativo.....	39
3.3	Tipo de investigación.....	39
3.3.1	Exploratoria .....	40
3.3.2	Descriptiva:.....	40
3.3.3	Empírica .....	40
3.3.4	Diacrónica.....	41
3.3.5	Documental.....	41
3.3.6	De campo.....	42
3.4	Métodos .....	42
3.4.1	Método inductivo.....	42
3.5	Procedimiento de investigación .....	43
3.5.1	Etapa 1. Identificación de las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela. ....	43
3.5.2	Etapa 2. Determinación de las técnicas y procesos de la cocina tradicional de Salinas de Guaranda en base a las costumbres y tradiciones identificadas. ....	45
3.5.3	Etapa 3. Valoración del Patrimonio Alimentario del Pueblo Indígena Tomabela mediante la restauración de recetas, para difundirlas a la población Salinera. ...	46
<b>4</b>	<b>CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>47</b>
4.1	La influencia del oro blanco en las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela .....	49
4.1.1	Historias de vida .....	49
4.2	Costumbres alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda.....	58
4.2.1	Conejo asado de páramo:.....	58
4.2.2	Fiesta de reyes: .....	58
4.2.3	Aguardiente: .....	60
4.2.4	Yawarchagruro: .....	60
4.2.5	Pachamanca: .....	60

4.3	El acto de comer y la cosmovisión del Pueblo Indígena Tomabela .....	62
4.4	Arca del gusto del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia Salinas de Guaranda .....	66
4.4.1	Entrantes / Aperitivos .....	67
4.4.2	Sopas.....	70
4.4.3	Platos Fuertes.....	75
4.4.4	Bebidas Alcohólicas .....	81
4.4.5	Bebidas No Alcohólicas Y Postres.....	84
	<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>89</b>
	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>91</b>
	<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>92</b>
	<b>ANEXOS .....</b>	<b>96</b>
	ANEXO A .....	96
	Cuestionario de la entrevista .....	96
	ANEXO B .....	98
	Validación de instrumentos .....	98
	ANEXO C. ....	101
	Ficha de cocina .....	101
	ANEXO D. ....	102
	Evidencias del trabajo de campo .....	102
	ANEXO E.....	104
	Evidencias de entrevistas.....	104
	ANEXO F.....	107
	Evidencias trabajo restauración de recetas .....	107



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Cocina de la provincia de Bolívar .....	25
<b>Tabla 2</b> Alimentos nativos e introducidos .....	27
<b>Tabla 3</b> Población de Tomabelas correspondiente al año 1571.....	33
<b>Tabla 4</b> Grupo de personas entrevistadas .....	43
<b>Tabla 5</b> Preparaciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda .....	63
<b>Tabla 6</b> Técnicas y medios de cocción de alimentos empleadas por los Tomabelas .....	64
<b>Tabla 7</b> Preparación de la Máchica.....	67
<b>Tabla 8</b> Preparación de habas y maíz tostado.....	68
<b>Tabla 9</b> Preparación de las tortillas de maíz .....	69
<b>Tabla 10</b> Preparación de llucho caldo.....	70
<b>Tabla 11</b> Preparación de locro de papas con tripas de cuy .....	71
<b>Tabla 12</b> Preparación del morocho de sal.....	72
<b>Tabla 13</b> Preparación de la cauca de maíz.....	73
<b>Tabla 14</b> Preparación de arroz de cebada de sal .....	74
<b>Tabla 15</b> Preparación de estofado de borrego.....	75
<b>Tabla 16</b> Preparación de Borrego asado .....	76
<b>Tabla 17</b> Preparación de llama ahumada asada .....	77
<b>Tabla 18</b> Preparación de cuy asado .....	78
<b>Tabla 19</b> Preparación de cuy cocinado al estilo pachamanca .....	79
<b>Tabla 20</b> Preparación de papas cocidas con agua sal.....	80
<b>Tabla 21</b> Nota de la bebida aguardiente .....	81
<b>Tabla 22</b> Preparación de la chicha de maíz .....	82
<b>Tabla 23</b> Preparación de Yaguarchagruro.....	83
<b>Tabla 24</b> Preparación de arroz de cebada de dulce.....	84
<b>Tabla 25</b> Preparación de colada de máchica.....	85
<b>Tabla 26</b> Preparación de la colada de leche de choclo .....	86
<b>Tabla 27</b> Preparación de la colada de oca con leche .....	87
<b>Tabla 28</b> Preparación de morocho de dulce.....	88

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b>	Sitios de refinamiento de sal en el área de Salinas – Bolívar .....	<b>34</b>
<b>Figura 2</b>	Ubicación de la parroquia de Salinas de Guaranda .....	<b>39</b>
<b>Figura 3</b>	Carlos Collay descendiente Tomabela .....	<b>49</b>
<b>Figura 4</b>	Párroco Antonio Polo Frattin .....	<b>52</b>
<b>Figura 5</b>	Sra. Rosa Elena Yanchaliquin.....	<b>54</b>
<b>Figura 6</b>	Sra. Marta López.....	<b>55</b>
<b>Figura 7</b>	Ing. Freddy Paredes .....	<b>57</b>
<b>Figura 8</b>	Máchica.....	<b>67</b>
<b>Figura 9</b>	Habas y maíz tostado .....	<b>68</b>
<b>Figura 10</b>	Tortilla de maíz .....	<b>69</b>
<b>Figura 11</b>	Llucho caldo.....	<b>70</b>
<b>Figura 12</b>	Locro de papa con tripa de cuy. ....	<b>71</b>
<b>Figura 13</b>	Morocho de sal.....	<b>72</b>
<b>Figura 14</b>	Cauca de maíz .....	<b>73</b>
<b>Figura 15</b>	Arroz de cebada .....	<b>74</b>
<b>Figura 16</b>	Estofado o guiso de borrego.....	<b>75</b>
<b>Figura 17</b>	Borrego asado .....	<b>76</b>
<b>Figura 18</b>	Llama ahumada asada .....	<b>77</b>
<b>Figura 19</b>	Cuy asado.....	<b>78</b>
<b>Figura 20</b>	Cuy cocinado .....	<b>79</b>
<b>Figura 21</b>	Papas cocinadas con agua sal acompañada de salsa de chochos y salsa de queso .....	<b>80</b>
<b>Figura 22</b>	Aguardiente.....	<b>81</b>
<b>Figura 23</b>	Chicha de maíz.....	<b>82</b>
<b>Figura 24</b>	Yaguarchagruro.....	<b>83</b>
<b>Figura 25</b>	Arroz de cebada .....	<b>84</b>
<b>Figura 26</b>	Colada de máchica .....	<b>85</b>
<b>Figura 27</b>	Colada de leche de choclo.....	<b>86</b>
<b>Figura 28</b>	Colada de oca con leche.....	<b>87</b>
<b>Figura 29</b>	Morocho de dulce .....	<b>88</b>
<b>Figura 30</b>	Minas de sal en la parroquia de Salinas de Guaranda .....	<b>102</b>
<b>Figura 31</b>	Choza Vivienda representativa del territorio .....	<b>102</b>
<b>Figura 32</b>	Niñez y adolescencia de Salinas de Guaranda .....	<b>103</b>
<b>Figura 33</b>	Utensilios de la cocina tradicional de Salinas (ollas y tiestos de barro).....	<b>104</b>
<b>Figura 34</b>	Utensilios de la cocina tradicional de la Sra. Marta López (Batea y cedazo de madera) .....	<b>104</b>
<b>Figura 35</b>	Piedra de moler y aventador.....	<b>105</b>
<b>Figura 36</b>	Entrevista a personas de la Comunidad de subtrópico .....	<b>105</b>
<b>Figura 37</b>	Entrevista a Mariano Toaquiza .....	<b>106</b>
<b>Figura 38</b>	Entrevistas comunidades de Salinas.....	<b>107</b>
<b>Figura 39</b>	Entrevista a personas de Salinas adulto mayor .....	<b>107</b>
<b>Figura 40</b>	Alimentos empleados para la restauración de recetas y escenario para las fotos. ....	<b>108</b>
<b>Figura 41</b>	Sra. Rosa Elena Yanchaliquin y familia .....	<b>108</b>
<b>Figura 42</b>	Cultura Tomabela.....	<b>109</b>
<b>Figura 43</b>	Parte del equipo de trabajo.....	<b>109</b>
<b>Figura 44</b>	Parte del equipo de trabajo.....	<b>109</b>
<b>Figura 45</b>	Grupo de trabajo .....	<b>109</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
INSTITUTO DE POSGRADO  
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

**TÍTULO DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Autora:** Jessica Susana Aldaz Chicaiza

**Tutor:** MSC. Francisco Xavier Guevara Aroca

**Año:** 2021

**RESUMEN**

El trabajo de investigación presenta como problemática una posible pérdida de la identidad cultural alimentaria sobre las preparaciones que caracterizan al Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, se estableció como objetivo analizar las costumbres y tradiciones alimentarias que se encuentren, para su valoración como patrimonio alimentario del territorio, la metodología aplicada fue con enfoque cualitativo, de tipo exploratoria, descriptiva, documental, diacrónica, empírica y de campo, se aplicó un método inductivo para comprender la información a través de premisas particulares, el levantamiento de la información se llevó a cabo a través entrevistas semiestructuradas a 50 personas de edades comprendidas entre 60 a 91 años, a excepción de Carlos Collay de 24 años, fue seleccionado por su conocimiento recibido por parte de sus padres, abuelos, bisabuelos, que fueron de gran aporte para el desarrollo de la investigación, los instrumentos fueron validados por 3 docentes con experticia en investigación, en cuanto a resultados se presenta las historias de vida, las costumbres alimentarias que se ven involucradas con la fiesta de los reyes, productos identificados que forman parte de su alimentación son la llama, cuy, borrego, mashua, ocas, papas, habas, choclos, mellocos y sal, empleados para algunas preparaciones como llama ahumada y asada, borrego asado, sopa de morocho, sopa de cauca de maíz, llucho caldo, chicha de maíz, y el yaguarchagruro, los tubérculos fueron cocidos a través de la técnica culinaria de la pachamanca con las costumbres de los Tomabelas y con ayuda de varias personas como Sra. Rosa Elena Yanchaliquin, que aportó con sus conocimientos para el proceso y fue relevante para el desarrollo de la investigación, se emplearon utensilios como el tiesto y ollas de barro, cuchara de palo y piedra de moler, el trabajo está evidenciado con fotografías y video que han sido publicados en diferentes medios para promoción y divulgación del conocimiento ancestral y valor patrimonial. Toda la información esta recolectada en un apartado del cuarto capítulo denominada el Arca del Gusto, fundamental y de prioridad para rescatar la historia de los ancestros, salvaguardar y promover sus memorias orales.

**Palabras clave:** Tomabela, ancestros, patrimonio alimentario, memorias orales.

## ABSTRACT

This investigation project begins due to a possible problem of loss nutritional-cultural identity about the recipes that are part of Tomabela Indigena Town from Salinas in Guaranda. The objective was to analyze food customs and traditions of this town for its assessment as heritage food of the territory, the Methodology applied has a qualitative focus, and kind of exploratory, descriptive, documentary, diachronic, empirical, using an inductive method to understand the information through particular premises. To get the information was necessary three kind of interviews for a group of 50 people with an age between 60 to 91 years old, considering to Mr. Carlos Collay, he is 24 years old, this exception was owing to he got some knowledge that contributed to the project. The instruments used was approved for three highly qualified teachers in the subject. About the result are the nutritional customs that involve in Kings Party and products for example llama, guinea pig, shep, mashua, potatoes, broad beans, corn, mellocos and salt used for some kind of preparation like smoked and roasted llama, roasted lamb, morocho soup, cauca corn soup, llucho broth, corn chicha, and yaguarchagruro, tubers cooked with ancestral techniques called "Pachamanca" with Tomabelas' traditions and help by Mrs. Rosa Elena Yanchaliquin, who give us her knowledge for the development of this investigation. Also, were used some utensils like the pot and clay pots, wooden spoon and grinding stone. To prove this project there are photos and videos that were published in different new media to promote the ancestral knowledge and patrimonial value. All of information about this project are divided into fourth chapters called "Arca del gusto". Its fundamental and priority to keep history ancients and promote their memories.

**Keywords:** Tomabela, ancestors, food heritage, oral memories.

# 1. CAPÍTULO I: DESVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL PUEBLO INDÍGENA TOMABELA-SALINAS DE GUARANDA

## 1.1 Problema de investigación

La alimentación más allá de ser un proceso donde el ser humano ingiere los alimentos con el fin de nutrir su organismo, se relaciona con la historia, cultura, tradiciones y costumbres, para Unigarro (2015) se vincula a “Factores de diversa naturaleza (ecológicos, biológicos, médicos, económicos, ideológicos y socio-culturales) que se interrelacionan entre sí, siendo necesario acudir a esta multiplicidad de miradas para acercarnos a su comprensión” (p.22).

Por otra parte, la cultura alimentaria demuestra las “Prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (Espeitx Bernat, 2004, p.195)., desde una cosmovisión andina<sup>1</sup> la forma de alimentarse para los pueblos indígenas no está vinculada con una actividad de ingerir un alimento o producto, sino se considera un acto sagrado, ya que hace referencia a una relación con su naturaleza, el sol, la tierra, el viento, resultado de su esfuerzo en equipo (comunitario) y una labor llena de sabiduría, Según De la Torre & Sandoval (2004) “Todas y todos se manejan en un equivalencia entre sí, una planta, un animal (...) la reciprocidad, el dar y recibir en la vida andina, en un factor muy importante en su diario vivir” (p.20).

La cocina tradicional<sup>2</sup> ha tomado gran valor y relevancia como patrimonio para el desarrollo cultural de un país, provincia, cantón o parroquia, verla desde una visión analítica se considera toda una experticia cultural y sensorial. “La comida, así como el lenguaje y la

---

<sup>1</sup> Entendida como una visión o forma de interpretar el mundo, la naturaleza que rodea al ser humano, el cuidado de la madre tierra (Pachamama/Cosmo-Vivo) y la relación entre Humano-Pachamama. Por otra parte, analiza el comunitarismo andino, es decir las acciones basadas en la reciprocidad, el cuidado de las relaciones humanas, el vivir en comunidad, el respeto, amor entre seres vivos, montañas, árboles, plantas, alimentos, mares, ríos, lagunas, y todo el universo entero.

<sup>2</sup> Cocina tradicional: emplea productos locales, de producción local, recetas y el uso de utensilios tradicionales que cambian con el tiempo (ritual, festiva, cotidiana). Es multidiversa, depende de la clase social.

religión, identifica y diferencia a las personas, los miembros de una comunidad se reconocen entre sí por lo que comen” (Fernández, 2004 como se citó en Mascarenhas, 2010, p.9).

Se puede identificar que en territorio del pueblo indígena Tomabela actual parroquia de Salinas de Guaranda, era común hacer un hueco en la tierra, rellenar de paja que recogían en el páramo, y se ubicaba las papas enteras lavadas y recién cosechadas encima del fuego, se las cocinaba como un acto de agradecimiento a la Pachamama por el producto obtenido y también con la finalidad de alimentar a las personas que estaban trabajando (agricultores), aún mantienen esta práctica en algunas comunidades de esta parroquia. En cuanto a la conservación de los alimentos se puede mencionar que las carnes específicamente la de borrego la preservaban, por medio de tres técnicas (secado<sup>3</sup>, salado<sup>4</sup>, ahumado<sup>5</sup>), se observa una pérdida de esta costumbre debido al avance tecnológico que se ha desarrollado, como aparatos electrodomésticos (refrigeradoras, congeladores, etc.). La sal era un producto muy representativo en el antiguo territorio de los Tomabelas, en Salinas simboliza una fuente de riqueza histórica muy relevante porque su nombre se debe a la presencia de las minas de sal, empleado con fines de conservación de alimentos cárnicos para que las personas puedan consumir poco a poco en su diario vivir, un referente histórico dentro de la parroquia fue la señora Otilia Chamorro Castro esposa de Vicente Ramírez Villarroel, mujer que ha trabajado como intermediaria entre las personas que extraían la sal y la familia Cordovez, dividía una parte para distribuir entre los trabajadores y otra parte era destinada como forma de pago para los hacendados, toda su vida ha dedicado a la extracción de sal generando ingresos que solventaban sus necesidades básicas y la de su familia.

En la actualidad, a nivel nacional se observa una posible pérdida de la identidad cultural alimentaria (productos agrícolas, alimentos), sobre todo de aquellas preparaciones y productos que caracterizan y diferencian a un pueblo “Tomabelas”, llenas de historia,

---

3 Este proceso se lo realizaba al aire libre, al sol en un lugar que no contamine el producto cárnico.

4 Con la sal que se extraía de forma artesanal de las minas que existía en el territorio de los Tomabelas-Actual Salinas de Guaranda, cubrían el producto cárnico, para evitar la putrefacción del mismo.

5 Se colgaba el producto cárnico en una soga (cabuya), encima del techo (soberado), justo en dirección de la cocina de leña, cuando cocinaban todo el humo cubría el alimento, de esta forma lo conservaban por más tiempo.

tradiciones, recuerdos y sabores, debido a diversos factores como: la aculturación<sup>6</sup>, transculturación<sup>7</sup>, sincretismo<sup>8</sup>, globalización, nuevas exigencias del mercado, entre otras.

En el caso de Salinas de Guaranda, una de las parroquias rurales del cantón Guaranda, provincia de Bolívar, en los últimos 271 años ha pasado por un proceso de aculturación, y sincretismo, que ha provocado una pérdida cultural alimentaria, los Tomabelas en 1750 (época colonial<sup>9</sup>) llegaron a habitar este territorio debido a la represión de la Realeza Española, quienes empezaron a apropiarse de las tierras de mejor producción agrícola de los indígenas nativos que pertenecían en ese entonces a la Real Audiencia de Quito.

En 1861 (época republicana) llega la familia Cordovez<sup>10</sup> y con ella la implementación de la hacienda, es decir, las tierras fueron divididas y posteriormente repartidas entre hacendados, de este modo los indígenas Tomabelas pasaron a trabajar en la explotación de las minas de sal para los hacendados, pagando impuestos, sufrieron violencia física y psicológica. En 1970 (época actual) está marcada por la presencia de los misioneros de la Organización Mato Grosso (OMG)<sup>11</sup> y la Misión Salesiana con una propuesta de desarrollo económico a nivel comunitario, influyendo los sabores italianos en las preparaciones de hoy en día (León, 2001, p.24-25).

Por todos los procesos que ha pasado Salinas de Guaranda conocida también como Salinas de Tomabela y a causa de la escasez de investigaciones con enfoque gastronómico, cultural y patrimonial, se requiere analizar e indagar información de calidad en este ámbito que permitan el desarrollo de un proceso de recolección de información y datos, y aportar a lo observado una posible desvalorización de las costumbres y tradiciones alimentarias del

---

<sup>6</sup> Cuando una cultura se presenta más fuerte frente a otra cultura, violencia simbólica y física. Ejemplo: La conquista española.

<sup>7</sup> Cuando una cultura adopta otras formas provenientes de otro grupo, violencia simbólica.

<sup>8</sup> Mezcla de culturas, respetando características de las personas, tienen relación no hay violencia. Ejemplo: El mestizaje.

<sup>9</sup> Véase una breve cronología de la Historia del Ecuador (Ayala, 2008, pp. 46-49).

<sup>10</sup> El señor Colombiano Domingo Cordovez, firmó una escritura con el Gral. Juan José Flores y su esposa Mercedes Jijón convirtiéndose en el hacendado más poderoso con 30000ha. (desde la zona alta hasta el subtrópico). Su territorio se fue expandiendo a través de la aplicación de hipotecas no canceladas a tiempo, apropiación de tierras por linderos falsos.

<sup>11</sup> Por medio de una gestión a cargo de la curia y del Monseñor Cándido Rada de Guaranda, llegó un grupo de voluntarios de la Operación Mato Grosso y la misión Salesiana (Organización no gubernamental de Italia con espíritu católico, lucha y trabaja para combatir con la pobreza, por medio de proyectos relacionados con educación, alimentación, vivienda, trabajos comunitarios, formación de emprendedores-microempresarios, para mejorar la calidad de vida).

pueblo indígena Tomabela en esta parroquia, estos resultados deberán ser documentados para dar a conocer su trascendencia histórica.

Otra posible causa a la desvalorización de las costumbres y tradiciones alimentarias en Salinas es la falta de interés de las nuevas generaciones por conservar y valorar las tradiciones y costumbres alimentarias y la escasa difusión y promoción de la cocina tradicional del territorio. En caso de continuar con esta situación toda esta riqueza cultural quedará enterrada en el pasado, no trascenderá en la actualidad y peor pensar en un futuro. La presente investigación tiene como fin analizar las costumbres y tradiciones alimentarias que se encuentren del Pueblo Indígena Tomabela, para la valoración como patrimonio alimentario de la parroquia de Salinas de Guaranda.

### ***1.1.1 Pregunta de la investigación***

¿Cómo valorar el patrimonio alimentario, las costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda?



## 1.2 Antecedentes:

### VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN

Los estudios en relación al patrimonio alimentario de la Región Andina, específicamente en la provincia de Bolívar son reducidos, sin embargo, se trata de analizar otros trabajos desarrollados dentro del territorio nacional, con objetivos o características similares a los planteados para el desarrollo de esta investigación, siendo el análisis del patrimonio, costumbres y tradiciones alimentarias para valorizarlas.

En la actualidad existen algunos esfuerzos desde el ámbito público para valorar el patrimonio como se refleja el trabajo del Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), entidad que “Ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional, de esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos” p. 2.

Regalado (2017) en su libro Manabí y su comida milenaria, analiza el simbolismo de las comidas tradicionales, productos, utensilios, con las alianzas sociales, la religión, jerarquía social, las posadas o novenas del niño Jesús, la fusión de dos culturas culinarias, con el fin de revalorizar la identidad de la provincia, a la vez proteger la memoria de los ancestros. En este sentido, la investigación en desarrollo, permitirá analizar las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, ¿cómo se vio influenciada con la llegada de la familia Cordovéz?, la implementación de la hacienda, y posteriormente con la cocina italiana con la presencia de la OMG y la Misión Salesiana.

Medina (2017) en su investigación de las reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística, analiza críticamente acerca de las

intersecciones entre cultura alimentaria, patrimonio y turismo, concluye que recientemente aspectos de la cultura inmaterial como la alimentación se han incorporado a las listas de lo “patrimonializable” y, por lo tanto, de oficializar su importancia para nuestras identidades. Gracias a esta investigación se analizará el patrimonio entendido como una herencia cultural que trae cada alimento o comida, como aporte principal del conocimiento y la puesta en valor a través de este trabajo.

Canchiña (2016) en su investigación *Difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsáchila* plateó como objetivo la difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsáchila para su conservación, por medio de la elaboración de un manual gastronómico, concluye que la falta de interés dentro de las mismas comunas por desarrollar nuevos métodos para la transmisión y conservación de su patrimonio es notoria, provocando que pocas familias se unan para mantener su cultura viva, la falta de apoyo de fuentes externas hacia las diferentes comunas podría causar la extinción completa de la nacionalidad. Recomienda que se realice una difusión masiva del patrimonio de esta nacionalidad, para formar admiración, aprecio y crear el interés por parte de la academia, estudiantes, y los jóvenes de Santo Domingo, elaboración de campañas informativas para fortalecer los conocimientos ancestrales que son su legado patrimonial. Con esta investigación se busca dar a conocer el patrimonio alimentario, las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela por medio de la restauración de recetas, para difundirlas a la población Salinera con la intención de valorizar estos saberes.

Por otro lado, Carrasco (2019), partió del objetivo de analizar el patrimonio alimentario y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo, concluye que: La cultura alimentaria está en concordancia con el desarrollo turístico de Pallatanga, pues en ella confluyen aspectos como el reconocimiento del patrimonio alimentario, las prácticas y técnicas ancestrales en todo el proceso de producción alimentaria, la representatividad que el alimento mantiene en los pobladores visto como el fruto del trabajo del hombre, lo cual ratifica la premisa de que existe una correlación marcada entre estos dos fenómenos de estudio. Por lo cual se cree fundamental que este estudio en

desarrollo, se enfoque en brindar herramientas bibliográficas resultantes de la investigación para, también, fomar parte de un aporte al desarrollo turístico y turístico culinario de Salinas de Guaranda en base a las costumbres y tradiciones de los Tomabelas.

En otra investigación desarrollada por Ortega (2019), identificó el patrimonio alimentario ecuatoriano de la region Sierra, en cuanto a la papa, concluye que es muy diverso, la mayoría de sus productos patrimoniales tienen su origen de consumo en el período preincaico, por ejemplo: papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua y amaranto, dentro de los más representativos se expone el maíz y por supuesto la papa, presente en la mayoría de las preparaciones patrimoniales de la región; destacando que el origen de la papa se da en América latina siendo en Ecuador donde tuvo la mejor adaptación. Este trabajo permitirá analizar a los productos que se encuentren durante la investigación de campo para el desarrollo del mismo.

Todas las fuentes antes mencionadas servirán como aporte en el desarrollo de la investigación, se tomará una parte como estrategia que sirva de base para la formulación y discusión de resultados expuestos en el Capítulo IV de la tesis.

### **1.3 Objetivos de la investigación**

#### ***1.3.1 Objetivo general***

- Analizar las costumbres y tradiciones alimentarias que se encuentren del Pueblo Indígena Tomabela, para la valoración como patrimonio alimentario de la parroquia de Salinas de Guaranda.

#### ***1.3.2 Objetivos específicos***

- Identificar las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela, basada en una revisión de la literatura, fuentes primarias y secundarias.
- Describir las técnicas y procesos de la cocina tradicional de Salinas de Guaranda en base a las costumbres y tradiciones identificadas.
- Valorar el patrimonio alimentario del Pueblo Indígena Tomabela mediante la restauración de recetas, para difundirlas a la población Salinera.

## 1.4 Justificación

En la actualidad los cambios drásticos que se percibe a nivel económico, político, religioso, social, alimentario y cultural, son notables a simple vista, esta globalización ha llevado a la pérdida de identidad de nacionalidades y pueblos indígenas del Ecuador, por tal motivo, esta investigación permite indagar y poner en valor las tradiciones y costumbres alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, analizar su patrimonio, palabra entendida como “El legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y transmitiremos a las generaciones futuras” (UNESCO, 2020, párr.1)., constituye una señal de identidad y favorece cohesión de las comunidades.

Se fundamenta y toma gran importancia porque apoya los lineamientos de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura, UNESCO (2020), “Que haya un entendimiento intercultural mediante la protección del patrimonio y el apoyo a la diversidad cultural” (párr.2). Es decir, esta investigación fortifica los vínculos de Salinas de Guaranda con las costumbres y tradiciones alimentarias del pueblo indígena Tomabela promoviendo la valoración del Patrimonio Alimentario del territorio.

En el mismo sentido, se alinea al Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida, objetivo dos, “Afirmar la interculturalidad, revalorizando las identidades diversas” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017, p. 60). Esta investigación será desarrollada mediante la aplicación del método cualitativo, para profundizar de forma analítica el tema con la intencionalidad de ponerlo en valor. El aporte académico beneficiará a los habitantes de la parroquia de Salinas de Guaranda, estudiantes, chefs, docentes universitarios, investigadores, emprendedores turísticos, gobiernos locales y parroquiales, personas en particular que deseen analizar el patrimonio alimentario, las costumbres y tradiciones alimentarias, el rescate de recetas con identidad, o que busquen la de aplicación de técnicas culinarias que resultarán de este trabajo y todo aquello que involucre la puesta en valor y difusión del saber local. Al mismo tiempo, contribuirá con el desarrollo del

conocimiento ancestral, aporte documental y bibliográfico para emplearlo a nivel académico o de gestión pública con políticas alimentarias que busquen la preservación identitaria local

Por todo lo planteado anteriormente, este estudio académico debe ser analizado como uno de los primeros documentos de investigación en relación a la población Salinera, a su alimentación, costumbres e identidades provenientes de una herencia Tomabela. Informe que se enmarca en la línea de investigación de Patrimonio y Cultura Ancestral Gastronómica del programa de Maestría en Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte (UTN).

## 2 CAPÍTULO II

### 2.1 Patrimonio Alimentario, costumbres y tradiciones desde una cosmovisión andina

En el segundo capítulo, se abordó temas sobre el patrimonio alimentario, cocina cotidiana y festiva de la provincia de Bolívar, posteriormente se manifiesta las costumbres y tradiciones con una visión y perspectivas desde la Cosmovisión Andina en cuanto a: su alimentación relacionada con los utensilios, productos (cárnicos, tubérculos, vegetales, frutas, entre otros), técnicas y forma de cocinar, vestimenta, agricultura, fiestas tradicionales, todos estos aspectos cómo lo relacionan con la Madre Tierra (Pachamama) y otros elementos como el aire, agua, cerros (...), su manera de agradecer por las cosas recibidas. Se presentará alimentos nativos e introducidos con referencia a autores como Eduardo Estrella en el Pan de América, Pedro Cieza de León en las Crónicas el Perú, José de Acosta en Historia Natural y Moral de las Indias, se explicará sobre el Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, la relación con la sal, ubicación, división de sus ayllus, los lugares donde realizaban los intercambios comerciales, Con el fin de acercarse a los conceptos y teorías que permitan analizar e interpretar los resultados obtenidos en el Capítulo IV.

### 2.2 Patrimonio Alimentario

Para abordar este tema se tomará como referencia algunos conceptos de patrimonio, definido por autores que permitan llegar a una adopción y clarificación que enmarque el trabajo de investigación, Trujillo menciona: “[...] es el legado o herencia que una sociedad posee”<sup>12</sup>. Por otra parte, la UNESCO define que: “Proviene de dos palabras Pater (padre) y Monere (advertir, aconsejar), es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras”<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> Trujillo, J. (2011). Patrimonio Cultural, Memoria Local Y Ciudadanía. Ecuador: Corporación Editora Nacional, p.3.

<sup>13</sup> UNESCO. (2021). Patrimonio. Obtenido de: <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio#:~:text=El%20patrimonio%20es%20el%20legado,transmitiremos%20a%20las%20generaciones%20futuras.&text=El%20patrimonio%20cultural%20encierra%20el,diversidad%20cultural%20y%20su%20disfrute>.

Como referencia sobre los pensamientos de los autores citados, el patrimonio es una herencia importante de sapiencias que debe trascender hacia el futuro, como: tradiciones orales, rituales, usos sociales, conocimientos y prácticas, saberes y técnicas que tengan importancia ancestral, cultural, y representen identidad. Engloba ese potencial de sabiduría que permite entender la historia de los antepasados, costumbres, tradiciones y su forma o estilo de vida, es la base sobre el cual se ha construido su memoria, saberes colectivos que diferencian a una cultura de otra (lengua, alimentación, formas de trabajar y convivir, entre otros).

El patrimonio vivo es relevante para mantener la cultura de los pueblos y sobre todo este potencial contribuye a la valorización de su alimentación, productos, formas de preparar los alimentos que ha quedado enterrado en el pasado. Según Trujillo (2018):

Se consideran los usos rituales, culinarios y tecno económicos, además de las hablas y narraciones o textos de mitos. Todos son elementos que forman parte del horizonte cultural de las generaciones contemporáneas y se preservan como expresiones de su vida cotidiana. Integran también el patrimonio vivo las distintas preparaciones culinarias, numerosas y variadas en el país, debido a la preservación de costumbres ancestrales y disponibilidad de un vasto repertorio de recursos alimentarios, y no se puede dejar de mencionar la costumbre de festejar el carnaval con agua, confeti, harina o huevos, que aunque se la ha erradicado por incivilizada, persiste en ciertos ámbitos (p.6).

Al hablar de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se realiza la comida, por ejemplo: la quinua, el maíz, el mortiño, involucra factores como el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p.3)

A continuación, se presenta la cocina de la provincia Bolívar dividida en el contexto cotidiano y festivo, como reseña la cita de Catalina Unigarro en su trabajo de *Patrimonio Cultural Alimentario*, véase en la tabla que se detalla a continuación:



**Tabla 1**  
*Cocina de la provincia de Bolívar*

<b>Cocina en lo cotidiano</b>	<b>Cocina en contextos festivos</b>	<b>Otros antojos</b>
<p>Su alimentación diaria se basa en sopas elaboradas con alimentos como: habas, arvejas, lentejas, harinas, carne.</p> <p>Entre los platos más conocidos están:</p> <p>Locro</p> <p>Sancocho (preparado a base de carne de cerdo o borrego, zanahoria, arveja, vainitas y fréjol.</p> <p>Caldo de bolas de maíz</p> <p>Sopa de zapallo</p> <p>Sopa de morocho y arvejas</p> <p>En Simiatug es muy común el consumo de papa.</p> <p>Los fines de semana consumen arroz especialmente para los secos acompañado de preparaciones a base de carne y pollo (apanadas o estofadas)</p>	<p><b>Salinas</b></p> <p><b>Celebración de finados:</b> Se consume la colada morada<sup>14</sup>, toma tres días su elaboración, se compañía con pan de finados<sup>15</sup> o <i>Huahua Tanda</i>.</p> <p><b>Fiestas familiares:</b> platos especiales a base de aves, como gallinas.</p> <p><b>Fiestas religiosas, cívicas o carnaval:</b> mote con fritada, cuy asado con papas, las salsas de maní y huevo, carne de borrego asado, chicha de jora, cerdo, chihuiles<sup>16</sup>, aguardientes.</p> <p><b>Navidad:</b> buñuelos</p>	<p><b>Salinas</b></p> <p>Tortillas de maíz y azúcar, utilizan tiestos<sup>17</sup>.</p> <p>Pasteles fritos<sup>18</sup> a base de harina de trigo, agua y sal.</p>

Fuente: Unigarro, (2010, pp. 157-158).

### 2.3 Costumbres y tradiciones, visión desde el mundo andino

La vida de los indígenas<sup>19</sup> antes de la conquista española era muy buena, tenían varios beneficios como: ser dueños de sus propias tierras, gozar de una alimentación variada y balanceada, trabajar con técnicas agrícolas que les permitía tener acceso a una buena alimentación y nutrición, estaban acostumbrados a consumir maíz, yuca, camote, miel, chocho... El proceso de la llegada de los españoles implicó un gran cambio en sus hábitos, transformación de sus patrones alimentarios, pasaron al estado de servidumbre, escasez de comida y productos con una dieta limitada y monótona, dependían de lo que su amo tenía a bien suministrarles para su ingesta diaria. Según Estrella (1986):

Cuando los españoles llegaron a América y particularmente a la Región Andina, designaron con el nombre genérico de “Pan” a los alimentos más frecuentemente empleados por la población aborígena<sup>20</sup> en su sustento diario. Los conquistadores y los

<sup>14</sup> “Preparada con agua tibia, polvo morado de maíz, naranjilla, piña, arrayán y panela”(Unigarro, 2010, p. 157).

<sup>15</sup> “Elaborado con harina de trigo, huevos, levadura, manteca, sal y azúcar”(Unigarro, 2010, p.157).

<sup>16</sup> “Parecido al tamal, pero con relleno de queso, huevos, manteca y harina de maíz”(Unigarro, 2010, p.157).

<sup>17</sup> “Platos grandes y planos de barro” (Unigarro, 2010, p.158).

<sup>18</sup> “Se aplanan luego los rellenan con queso y se frien en forma de empanadas” (Unigarro, 2010, p.158).

<sup>19</sup> Incluye a los Tomabelas.

<sup>20</sup> “Originario de un territorio o lugar”. **Sustantivo:** primitivo de un lugar. **Sinónimo:** indígena, nativo, autóctono.(RAE, 2019, p. s/n).

cronistas hablan indistintamente de “pan de la tierra<sup>21</sup>”, o el “pan que sembraban”, La colonización produjo una transformación del modelo productivo y muchos vegetales nativos fueron reemplazados por otros introducidos, quedando relegados a una producción o consumo locales, como “alimentos de los indios”. (p. 7)

El maíz y la papa pasaron a formar parte de la alimentación a nivel mundial, haciendo referencia a un proceso cultural como un aporte americano para el resto de los países, de igual manera el adoptar otros alimentos externos como el trigo y arroz, se acoplaron para producirlos y consumirlos en regiones indígenas.

Los españoles se encontraron con varias poblaciones pertenecientes a sociedades que habían alcanzado un notable desarrollo cultural en el actual territorio del Ecuador, la Conquista Incaica, logró establecer en las primeras décadas del siglo XVI un dominio permanente sobre las poblaciones aborígenes de la Sierra, tanto que en la costa su presencia fue esporádica, la Sierra estuvo habitada por diversos pueblos organizados en Cacicazgos o Señoríos: a) Quillacingas (Carchi); b) Pastos (Carchi e Imbabura); c) Caras (Sur de Imbabura, Pichincha); d) Panzaleos (Sur de Pichincha y Cotopaxi); e) Puruhás (Chimborazo, Tungurahua); f) Cañaris (Cañar y Azuay) y g) Paltas (Loja).(Estrella, 1986, p.33)

La mayoría de estos pueblos se dedicaban a la pesca, artesanía, agricultura, sin embargo, la última actividad era resultado de trabajo intenso que requería gran esfuerzo físico, obtenían productos para su alimentación, esta acción formaba parte de su economía, estilo de vida, lazos de reciprocidad y redistribución.

Después de la colonización la cocina de los aborígenes pasó por un proceso de combinación, entre varios productos introducidos y nativos como: cárnicos, tubérculos, especias, hierbas, frutas, por otra parte, las técnicas que aplicaban para la conservación de los alimentos, secado, conservas, incluso el manejo de aceites en la preparación de sus platos, incluyeron bebidas del exterior como vino y cerveza.

---

<sup>21</sup> “Son expresiones corrientes de los primeros escritos sobre la alimentación americana, donde se puede identificar el valor asignado a un producto que mereció el aprecio comunitario”(Estrella, 1986, p. 7).

Los productos que los españoles sembraron en tierras de los indígenas ya sea de forma planificada o al azar fueron: el trigo, la cebada, las uvas, la caña de azúcar, los cítricos<sup>22</sup>, tal como se ve reflejado en las cartas que Colón dirigidas a los Reyes de España, en donde describe lo fértil de esta tierra descubierta, “Tan fértil que en un tercer viaje encontraron en el lugar donde se habían servido naranjas, las semillas cayeron al suelo se había transformado en frondosos árboles” (Estrella, 1986, p. 37).

**Tabla 2**

*Alimentos nativos e introducidos*

N°	Alimentos	Nativos	Introducidos
1	Maíz	X	
2	Trigo		X
3	Arroz		X
4	Fréjol	X	
5	Habas		X
6	Chocho	X	
7	Papa	X	
8	Yuca	X	
9	Camote	X	
10	Lechuga		X
11	Col		X
12	Tomate	X	
13	Palma africana		X
14	Soya		X
15	Maní	X	
16	Papaya	X	
17	Zapallo	X	
18	Ají	X	
19	Cacao	X	
20	Aguacate	X	
21	Cerdo		X
22	Azúcar		X
23	Naranjas		X
24	Limonas		X
25	Aceite		X
26	Embutidos		X
27	Plátano		X

Fuente: Elaborado por la autora, datos tomados como referencia de los autores Estrella y Cieza de León.

<sup>22</sup> Véase en la Tabla N°2 el detalle de los alimentos nativos y los introducidos.

En su Crónica del Perú, en el capítulo 40, titulado *Del sitio que tiene la ciudad de San Francisco de Quito, y su fundación, y quien fue el que la fundó*, Cieza de León (1553) plantea que:

Hay también muchos venados y una gran cantidad de conejos, perdices, tórtolas, palomas y otras cazas, de los mantenimientos naturales fuera del maíz hay otros dos, que se tienen como principal bastimento, al uno lo llaman papas, el cual después de cocido, queda tan tierno por dentro (...). Hay otro bastimento muy bueno, a quien llaman quinua, la cual hacen brebajes y también la comen guisada como nosotros el arroz, otras raíces y semillas. (p. 115)

Además, mencionó que “Llaman los naturales a las ovejas *llamas* y a los carneros *Urcos*. Unos son blancos, negros, otros pardos (...), la carne de este ganado es muy buena si está gordo, muy doméstico, comen yerba del campo” (Cieza de León, 1553, p. 275).; es decir, aparte de servir como producto para su alimentación lo utilizaban como animales de carga para transportar leña, tranquilamente llevan dos o tres arrobas de peso, por otra parte, lo empleaban para arar sus tierras y posteriormente sembrar sus tubérculos, frutas, semillas, entre otras cosas.

En el libro *Historia Natural y Moral de las Indias*, en el capítulo 16 titulado *Del Pan de Indias y del Maíz*, De Acosta (1589) menciona que:

El grano de maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo, es más grueso y cálido (...) nace en cañas y lleva una o dos mazorcas, donde está pegado el grano, quiere tierra caliente y húmeda. Dase en muchas partes de Indias con gran abundancia. El pan de los indios es el maíz; comen comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote, algunas veces tostado. Otro modo de consumirlo es el maíz molido en forma de harina, de ella se hace unas tortillas que se ponen al fuego, y así calientes se sirve a la mesa y se comen; en algunas partes se llaman arepas. Hacen también de la propia masa unos bollos redondos, y sazónándolos de cierto modo, que duran, y se comen por regalo. En la comida de las Indias, han

inventado hacer cierto modo de pasteles de esta masa y de la flor de su harina con azúcar, bizcochuelos y melindres que llaman. El vino de maíz, que llaman en el Perú Azúa, y por vocablo de Indias común chicha. (p.144)

En la Historia Natural y Moral de las Indias, en el capítulo 17 titulado *De las yucas, y cazavi*<sup>23</sup>, y *papas y chuño y arroz*, De Acosta (1973) expresa que:

Otro género de raíces que se llaman papas, que son a modo de turmas de tierra y echan arriba una poquilla hija, estas papas cogen y dejan secar bien al sol y, quebrantándolas, hacen lo que llaman chuño<sup>24</sup>, que se conserva así muchos días y les sirve de pan, y es en aquel (...) comen también las papas así de frescas cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible, que se dan también en lugares calientes, hacen cierto guisado o cazuela, que llaman loco. (p. 147)

Pedro de Cieza de León, en su Crónica del Perú, en el capítulo 30, titulado *De cómo se hacían fiestas y sacrificios a la grande y solemne fiesta llamada Hatun Layme*<sup>25</sup> (*Hatun Raymi*) indicó que era una fiesta relevante y significativa del año, festejaban en algunas provincias a finales del mes de agosto, al culminar sus cosechas de varios alimentos como: maíz<sup>26</sup>, quinua, oca y las demás semillas que siembran, plantea que:

Para celebrar esta fiesta con mayor devoción y solemnidad se dice que ayunaban diez o doce días absteniéndose de comer demasiado, y de no dormir con sus mujeres y

---

<sup>23</sup> Se hace con cierta raíz que se llama yuca. Es la yuca raíz grande y gruesa, la cual cortan en partes menudas y la rallan, y como en prensa la exprimen; y lo que queda es como una torta delgada, muy grande y ancha (...) es cosa sin gusto y desabrida, pero sana y de sustento (De Acosta, 1973, p. 146).

<sup>24</sup> El procesamiento del chuño ha permitido a los habitantes de los Andes aprovechar una papa pequeña y amarga que crece en las altas zonas de helada. El sabor amargo es producido por sustancias tóxicas llamadas glicoalcaloides que, en grandes cantidades, pueden llegar a tener un efecto letal. Sin embargo, éstos aumentan la capacidad de resistencia de la papa a las heladas, lo cual hace posible que ésta se desarrolle en terrenos muy altos. Se selecciona las papas y se las deja a la intemperie, para que se congelen, durante varias noches. Luego se depositan en una laguna o en un lugar con agua corriente. Al cabo de 30 días o más, ya saturadas de agua, se extiende sobre el suelo y se las pisotea para eliminar el líquido y desprender la cáscara. Finalmente, se las vuelve a poner a la intemperie por unos 10 o 15 días más. Así, expuestos al sol diurno y a los rigores de la helada nocturna, los tubérculos se secan completamente. El producto deshidratado pierde conservarse por muchos meses y aún años, sin estropearse, garantizando su disponibilidad como alimento (Cabieses et al., 2006, p. 54).

<sup>25</sup> “Hatun Layme, que en nuestra lengua quiere decir “fiesta solemne”, porque en ella se habían que rendir gracias y loores al gran Dios Hacedor de los cielos y la tierra a quien llamaban *Ticiviracocha*, y al Sol y a la Luna y a los otros dioses suyos, por haber dado buen año de cosechas para su mantenimiento” (Cieza de León, 1553, pp.367-368).

<sup>26</sup> Ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni otros granos usados para hacer pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos y de raíces. El grano de maíz que en Castilla llaman trigo de las Indias y en Italia grano de Turquía (De Acosta, 1973, p. 144).

beber solamente por la mañana que es cuando ellos comen, chicha, y después, en el día, tan solamente agua; y no comer ají ni traer coca en la boca, y otras ceremonias que ellos se guardaban en semejantes ayunos. (p.368)

En cuanto a los sacrificios<sup>27</sup> utilizaban varios animales como: corderos, ovejas, palomas, cuyes, otras aves y animales, con la sangre de estos animales pintaban las estatuas o figuras que eran considerado como sus dioses.

## **2.4 ACERCAMIENTO Y CONSTRUCCIÓN DEL MUNDO ANDINO Y EL PUEBLO INDÍGENA TOMABELA**

La cosmovisión<sup>28</sup> del mundo andino<sup>29</sup>, en el Pueblo Indígena Tomabela es un proceso de vida, creencias, conocimientos, que involucra el desarrollo de sentimientos y saberes ancestrales, fundado en el respeto, la complementariedad y sobre todo la reciprocidad con la naturaleza y el universo, hacer conciencia de que todo lo que sucede a los seres humanos de forma material y física, es un reflejo de la particularidad invisible de nuestro SER y SENTIR. Según Sciolla (2010):

En el mundo occidental encontramos que ciertos elementos se pueden transformar de cotidianos a simbólicos a través de rituales, como, por ejemplo, el vino y el pan en la misa católica. En el caso del mundo andino, esta relación existe, pero se entiende en forma distinta. No se explica a través de la razón causa-efecto sino partir de la idea de que las cosas están vivas, indicando su sentido de razón porque son parte de la Pachamama. (p. 73)

---

<sup>27</sup> Acabado el sacrificio el Gran Sacerdote con los demás sacerdotes iban al templo del Sol y después de haber dicho sus salmos malditos, mandaban a salir a las vírgenes mamaconas (virgen inca consagrada al servicio de los templos del Sol) arreadas ricamente, con mucha multitud e chicha que ellas tenían hecha; y entre todos los que se hallaban en la gran ciudad se comían los ganados y aves que para el sacrificio vano se habían muerto, y bebían de aquella chicha que tenían por sagrada, dándosela de beber con grandes vasos de oro y estando en ella en tinajas de plata de las muchas que había en el templo (Cieza de León, 1553, p. 368).

<sup>28</sup> “Visión o concepción global del universo” (RAE, 2021, p.s/n).

<sup>29</sup> El cosmos andino se entiende como una totalidad viva, las cosas se comprenden como seres vivos con vidas propias, en esta interpretación de la realidad, los seres humanos son un parte de un gran tejido que involucra todo el medio, incluido el lugar de los antepasados. De esta forma existe una relación directa entre la Pachamama y la casa o comunidad andina, de ahí la necesidad de ritos de agradecimiento y petición con carácter simbólico (Sciolla, 2010, p. 77).

A pesar de esta diferencia entre el mundo occidental y andino los alimentos no dejan de ser simbólicos y sagrados. En el mundo andino manejan un discurso oportuno, mismo que se fundamenta en los procedimientos vitales de toda la naturaleza, las cosas se dan en un orden. Si los elementos que se menciona a continuación se encuentran satisfechos, todos los aspectos de la vida de las personas van a marchar positivamente.

En la Extirpación de la Idolatría, en el capítulo II, titulado *Que cosas que adoran hoy en día los indios y en qué consiste su idolatría*. Según Arriaga (1621), “En muchas partes especialmente de la Sierra adoran al Sol, con nombre de Punchao, que significa el día, también debajo de su propio Inti. Y a la Luna, que es Quilla, alguna Estrella especialmente a Oncoy y Líbiac que es el rayo (...)” (p. 20).

Adorar a todos estos elementos en un determinado tiempo/fecha por medio de la ceremonia o fiesta, de igual forma cuando se presenta cualquier necesidad, calamidad o enfermedad, levantan las manos y se tiran al suelo, soplan hacia arriba, tratan de comunicarse con el Sol o con Líbiac, hacen referencia a su hacedor, rogaban para que les ayude.

A Mamacocha que es el Mar lo llaman de una forma similar, piden para gozar de buena salud y les libre de cualquier tipo de enfermedades, esta costumbre la llevan a cabo toda la familia reunida, incluidos los más pequeños de la casa.

A Mamapacha<sup>30</sup>, que es la tierra, en especial las mujeres son las que hacen reverencia a este elemento, cuando van a sembrar cualquier tipo de semilla en su terreno, hablan con ella para tener una buena cosecha, y derraman para esto una bebida muy importante en la vida cotidiana de las personas conocida como chicha, y maíz molido, ya sea con sus propias manos o con la ayuda de shamanes la Madre Tierra, es divina y eterna en la que vive: piedras, ríos, cerros (...).

En cuanto a los Puquios que son los manantiales y fuentes, hacen el ritual en lugares especialmente con escasez de agua, a través de esta acción piden que no se seque o falte el agua. A los Ríos, los seres humanos cuando pasan por ahí, toman un poco de agua con la ayuda de sus manos, mientras la beben, hablan con el río para que les deje pasar

---

<sup>30</sup> “Pachamama deidad/ divinidad agrícola andina” (Trujillo, 2018, p.8).

tranquilamente y no los lleve<sup>31</sup>, de igual manera realizan los pescadores, cuando entran a pescar. A Cerros altos<sup>32</sup>, montes y algunas piedras muy grandes también las adoran.

## 2.5 El intercambio comercial y la ubicación geográfica de los Tomabelas

La región Andina llegó a convertirse en un espacio fundamental para la domesticación de especies, es divergente a otras regiones, los agricultores trabajaron en montañas, valles, laderas<sup>33</sup>, estas actividades ejecutadas sirvieron como un seguro agrícola y la vez una estrategia que garantizaba su seguridad alimentaria. Los alimentos según la perspectiva Andina son señales de identidad, que hacen que los semejantes se reconozcan e identifiquen en esos sabores, técnicas, preparaciones, pero también hace que se distingan de aquellos que tienen otro lenguaje culinario.

La región andina ha sido territorio de grandes civilizaciones, los pueblos andinos fueron grandes innovadores en el sector agrícola, construyeron sistemas que permitieron agilizar el trabajo, cultivar productos con mejores resultados, mismo que sirvieron de base para su economía. Según Mamani (1992):

En este caso el pueblo de Tomabela, cuyo asiento prehispánico estaba junto a las Salinas (Salinas de Tomabela), por efectos de ordenamiento colonial, tuvo por asientos a los pueblos de Guaranda y Santa Rosa, las que como cabecera tenían sujetos a doce parcialidades o ayllus<sup>34</sup>: Zimiatug, Guango Liquin, Mondo Quita, Juebene, Chungato, Salinas, Ootoso, Cusumuncho, Mulasilli, Silagato, Hillahalo y Chigui. También mantenía poblaciones mitmas<sup>35</sup> en lugares muy distantes como Quito, Chillo, Ambato y Pelileo, tenía camayos, encargados de beneficiar la sal, en

---

<sup>31</sup> A esta ceremonia le llaman Mayuchulla.

<sup>32</sup> “Les llaman con nombres particulares, y tiene sobre ellos mil fábulas de conversiones, y metamorfosis, y que fueron antes hombres, que se convirtieron en aquellas piedras” (Arriaga, 1621, p.21).

<sup>33</sup> “Para proteger los cultivos de las penurias climáticas, los antiguos agricultores andinos usaron todos los microambientes que pudieron; es decir, cada variedad de cultivo con su respectivo suelo climático, humedad, temperatura y otros factores como iluminación” (Alfaro, 1997, p.5).

<sup>34</sup> “Organización social inca basada en lazos de parentescos, origen común y propiedades comunes, como estar vinculadas a un territorio” (Escalante y Valderrama, 2020, p. 4).

<sup>35</sup> “Es una palabra del runashimi andino que significa grupo humano obligado a abandonar su hábitat o cacicazgo de origen, para mudarlo o trasladarlo a otro” (Espinoza, 1999, p. 7). Para más información revisar el libro de Etnohistoria Ecuatoriana.



Salinas y en Guano (país de los Puruhaes) encomendados todos al español Diego Montanero. (p. 42)

Este poderoso pueblo Tomabela se conservó firme y unido hasta finales del siglo XVIII, cuando por problemas de sucesión sufrió una primera desintegración y resultó dividido a seis parcialidades por cacicazgo<sup>36</sup>. En cuanto a su vestimenta los hombres usaban pantalón y camisa de varios colores poncho rojo, azul o negro, sombrero blanco. Las mujeres anaco negro, bayeta de colores, sombrero blanco o de paño faja y collares de colores.

**Tabla 3**

*Población de Tomabelas correspondiente al año 1571*

N°	Descripción	Datos
1	Casados	740
2	Solteros	169
3	Viudos	54
4	Viejos	11
5	Tributarios	974

Fuente: Mamani (1992, p. 41).

Los Tomabelas enviaron representantes a vivir en tierras del norte y centro del país como: Quito, Pelileo, Ambato, con el fin de establecer un intercambio, sus mercaderes viajaban hasta el Oeste del país, para obtener oro, algodón, pescado, ají con sus taleguillas de sal. Su área de comercial alcanzada era alrededor de 60 km al este, 140km al norte y 80 a 100km al oeste.

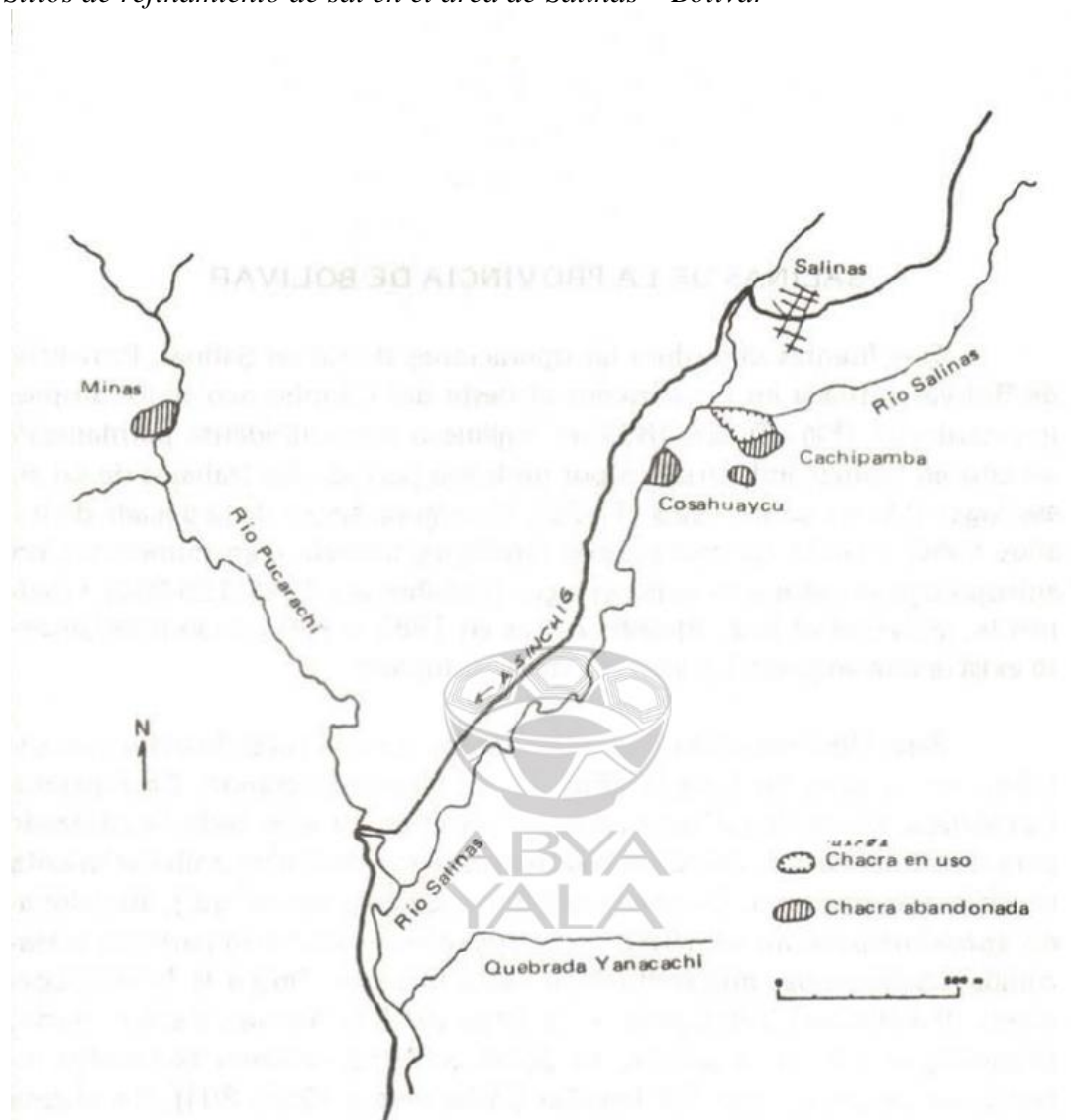
Este pueblo parece haber tenido derechos ancestrales y gran medida de control sobre los manantiales de sal, *Cando* que significa manantial, era el apodo de los caciques de Guanujo y Guaranda, en el siglo XVI. A principios del siglo XX, fue vendida o utilizada como artículo de intercambio en Salinas<sup>37</sup>, Ambato, Simiatug, Corazón, Sinchig, Guaranda y Riobamba todas localizadas dentro de un radio de 50km (Pomeroy, 1986 p.29).

<sup>36</sup> Para conocer sobre la división de este cacicazgo, el juicio que se llevó a cabo y los apellidos más relevantes véase (Mamani, 1992, pp. 42-44).

<sup>37</sup> “En 1958, residían 39 familias refinadoras de sal, en alguna época anterior, se habían localizado chozas para cocinar junto a los manantiales salados en una área que ahora se halla cubierta de pasto” Peñaherrena (como se citó en Pomeroy, 1986, p.11).

### Figura 1

Sitios de refinamiento de sal en el área de Salinas – Bolívar



Fuente: Pomeroy (1986).

Para inicios de este siglo, la sal ya no se cambiaba con oro, sino más bien con costales de cebada y papas, bloques de panela. Cerca de Simiatug, dos amarrados de sal compraban un costal de papas, y tres amarrados compraban dos costales de cebada. En Corazón y en otros lugares de las montañas tropicales, un amarrado de sal era intercambiado por dos bloques de panela. (Pomeroy, 1986, p. 29)

En la parroquia de Salinas, la sal se intercambiaba con otros alimentos muy indispensables para su alimentación diaria y festiva como: maíz, cebada y papas, esto se llevaba a cabo debido a que pocos habitantes se dedicaban a actividades agrícolas o de pastoreo, por tal razón dependían del cambio de la sal para su sustento. Los Ambateños también frecuentaban Salinas, intercambiando con ropas, vasijas y utensilios.

## **2.6 MARCO LEGAL**

El trabajo de investigación se sustenta bajo la normativa legal establecida, se presenta los artículos de interés para su desarrollo:

### **2.6.1 *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)***

#### **2.6.1.1 Artículo 1: Finalidades de la Convención**

La presente Convención tiene las siguientes finalidades:

- a) la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial;
- b) el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate;
- c) la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco;
- d) la cooperación y asistencia internacionales.

#### **2.6.1.2 Artículo 2: Definiciones**

A los efectos de la presente Convención,

1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A

los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible (UNESCO, 2003).

2. El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

a) Tradiciones Y Expresiones Orales, Incluido El Idioma Como Vehículo Del Patrimonio Cultural Inmaterial;

B) Artes Del Espectáculo;

C) Usos Sociales, Rituales Y Actos Festivos;

D) Conocimientos Y Usos Relacionados Con La Naturaleza Y El Universo;

E) Técnicas Artesanales (UNESCO, 2003)

## **2.6.2 Plan Nacional de Desarrollo 2017-202. Toda una vida**

### **2.6.2.1 Objetivo 2:**

“Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas” (Senplades, 2017, p. 60).

### **2.6.2.2 Objetivo 6:**

“Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir” (Senplades, 2017, p. 84).

### 3 CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se describe la metodología aplicada para el desarrollo de la investigación, la descripción del área de estudio, el enfoque, métodos, técnicas e instrumentos que sirvieron de base para el análisis que complementa los procesos incidentes en las transformaciones de las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda.

#### 3.1 Descripción del área de estudio

Esta investigación se desarrolló en la parroquia Salinas, conocida también como Salinas de Tomabela, pertenece al cantón Guaranda, en la provincia de Bolívar, se encuentra a 3550 msnm, su nombre se debe a la presencia de las minas de sal en este territorio y Tomabela porque fue un lugar de residencia de las poblaciones incaicas Tomabelas, con la llegada de los conquistadores españoles esta zona adoptó un sistema de hacienda<sup>38</sup>, el pueblo fue una gran fuente muy importante de trabajo, Salinas cuenta con una población económicamente activa (PEA) de cinco mil ochocientos veintiún<sup>39</sup> personas.

Constituida como parroquia en el año 1844, como peculiaridad principal, este territorio tiene 3 pisos climáticos cada uno con sus comunidades: Páramo (Pambabuela, Yura Uksha, Salinas, Natahua, Pachancho, Rincón de los Andes, Verdepamba), Valle (Yacubiana, Arayanes, La Palma, Pumín, Apahua, Chaupi) y Subtrópico (Chazojuan, Lanzaurco, Calvario, Gramalote, Mulidiahuán, Monoloma, La Libertad, Copalpamba, Guarumal, Matiaví Bajo, Cañitas, Tigreurco, Cañitas de Tigreyacu), van desde los ochocientos hasta los cuatro mil ochocientos msnm, característica que permite la diversidad de alimentos.

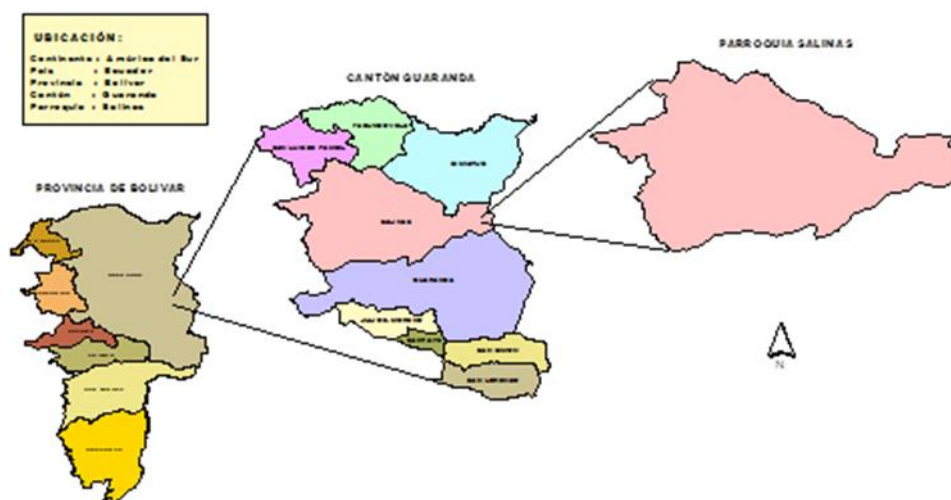
Cada una se dedica a diferentes actividades, como la elaboración de quesos, artesanías, panela, turrone, productos cárnicos, deshidratados, embutidos, infusiones, confites. En la actualidad es centro de una gran iniciativa de desarrollo comunitario que ha permitido a la región superar las condiciones de extrema pobreza en las que se encontraba hace más de 51 años.

---

<sup>38</sup> A finales del siglo XVII e inicios del siglo XVIII.

<sup>39</sup> Fuente: Censo INEC, CPV-2010. Elaborado: Equipado Técnico PDOT-CG-2020. (Guaranda, 2020, p. 59)

**Figura 2**  
*Ubicación de la parroquia de Salinas de Guaranda*



Fuente: Salinas (2020).

## 3.2 Enfoque y tipo de investigación

### 3.2.1 *Enfoque cualitativo*

Para llevar a cabo esta investigación se empleó un enfoque cualitativo. Según Sampieri y Mendoza (2018), “Se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto” (p. 391). Este enfoque permitió abordar componentes cualitativos - datos verbales, con el fin de comprender los criterios recolectados a profundidad, se inició el trabajo para incursionar en temas que resuelvan los objetivos y la problemática planteados, desde su perspectiva a través de las vivencias y experiencias que cada persona entrevistada ha pasado en su diario vivir. Se empleó como instrumentos el cuestionario, la ficha de cocina y el diario personal.

## 3.3 Tipo de investigación

### **3.3.1 Exploratoria**

Sirvió para relacionarse con el tema a investigar, adquirir información para el desarrollo de un trabajo más completo y de mayor alcance, resaltó su metodología interactiva, reflexiva y flexible, se aplicó con el fin de tener un acercamiento al territorio, estudiar y comprender mejor y de forma real las características relevantes como: su forma de vivir, los alimentos que consumían (tubérculos, legumbres, frutas, condimentos, productos cárnicos), las actividades que desarrollaron diariamente, dando respuestas a la pregunta de investigación planteada ¿Cómo valorar el patrimonio alimentario, las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda?

### **3.3.2 Descriptiva:**

Se empleó con el propósito de describir las particularidades y características de todos los datos recolectados y relacionados con el Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, para puntualizar a la población en estudio, al ser una metodología que se centra en el “Qué” y no en el ¿Por qué? Ayudó a describir el tema de investigación, en cuanto a: los alimentos que consumían y cosechaban, los utensilios de cocina, los procesos que se llevaron a cabo para la elaboración de la comida, fiestas tradicionales, costumbres. La presencia de los Tomabelas en el territorio de Salinas de Guaranda en el año 1750 hasta la actualidad.

### **3.3.3 Empírica**

Las fuentes de análisis son hechos observables, es decir, permitió obtener un conocimiento mediante la observación directa en el territorio de Salinas de Guaranda, con el fin de registrar las evidencias en los cuestionarios, fichas de cocina y diario personal instrumentos aplicados en el desarrollo de la investigación durante las visitas ejecutadas a



personas que están relacionadas con el Pueblo Indígena Tomabela, con el fin de restaurar las recetas obtenidas en este proceso y valorizarlas por medio de la difusión de cada una de ellas.

#### **3.3.4 *Diacrónica***

Esta metodología permitió analizar el tema de investigación desde su ocurrencia histórica, con el fin de caracterizar su evolución como es el caso del Pueblo Indígena Tomabela, se analizó las influencias más relevantes en el período comprendido desde el año 1750 hasta el año actual 2021.

#### **3.3.5 *Documental***

Facilitó la obtención de determinados conceptos fundamentados en aportes teóricos de carácter científico, por varios autores en revistas, tesis, artículos y libros para el desarrollo de la investigación. Se encontró apoyo en algunas investigaciones similares llevadas a cabo por otros autores, entidades públicas y privadas de educación superior, con el objetivo de analizar sus aportes desarrollados en sus trabajos, de esta forma se generó un criterio en base a fuentes que garantizan credibilidad para profundizar en el tema valorar el patrimonio alimentario, costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la Parroquia de Salinas de Guaranda. Toda esta recopilación bibliográfica se realizó de forma virtual y presencial (biblioteca de Riobamba, casa de la cultura, museo de la ciudad, biblioteca de Guaranda).

### **3.3.6 *De campo***

Se realizó investigaciones directas en los lugares que están relacionados con el problema de investigación a través de técnicas como encuestas y entrevistas, se aplicó con el fin de constatar una realidad de las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela y al mismo tiempo realizar un análisis y diagnóstico del problema planteado.

## **3.4 Métodos**

### **3.4.1 *Método inductivo***

La inducción es ante todo una forma de argumentación, por tal razón conlleva un análisis ordenado, coherente y lógico del problema de investigación, tomando como referencias premisas verdaderas, tiene como objetivo llegar a conclusiones que estén en relación con sus premisas como el todo lo está con las partes. (Méndez, 2011, p. 239)

El método inductivo permitió la recopilación de información, se aplicó como una estrategia basada en un razonamiento de inducción para comprender las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela, es decir, se analizó el fenómeno observado, partiendo de premisas particulares con el fin de generar conclusiones generales. Se aplicó las 3 etapas del método: a) observación (se aplicó durante las entrevistas a las personas de Salinas de Guaranda), b) patrón (se analizó las costumbres y tradiciones alimentarias que realizaban los Tomabelas) y c) teoría (las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela se vieron afectadas por procesos de aculturación y sincretismo).

### 3.5 Procedimiento de investigación

#### 3.5.1 Etapa 1. Identificación de las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela.

El levantamiento de información se ejecutó en Salinas de Guaranda y sus comunidades, se aplicó entrevistas semiestructuradas<sup>40</sup> para el trabajo de investigación que permitió obtener información de fuentes primarias sobre las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela, 50 personas fueron seleccionadas de acuerdo a varios criterios como: edad, conocimiento, experiencias y recuerdos. Se presenta en la siguiente tabla:

**Tabla 4**

*Grupo de personas entrevistadas*

N°	Apellidos	Nombres	Edad	Lugar	CRITERIOS DE SELECCIÓN
1	Cadena Garcés	Consuelo Fabiola	67	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
2	Castro	Aída Marina	68	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
3	Chamorro Montero	César Humberto	85	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
4	Durán Pungaña	Fernando Marcelino	81	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
5	Manzano Castro	Luz Amada	91	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
6	Pungaña Linares	Rosa América	85	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
7	Quinaloa Arellano	Flor Merida	77	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
8	Silva López	Elaida Natividad	81	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
9	Ayme Yanchaliquin	María Edelina	87	Nueva Esperanza	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
10	Azogue Azogue	Segundo Polivio	81	Nueva Esperanza	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
11	Cadena Yanchaliquín	Segundo Juan	80	Nueva Esperanza	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
12	Chimborazo Ayme	Dina Betsabe	77	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
13	Choca Pillaja	María Dolores	72	El Sinche	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
14	Collay Asas	Segundo Polivio	71	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
15	Pico Villafuerte	Francisco Virgilio	81	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
16	Milan Pungaña	María Rosa	80	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
17	Tualombo Pazos	Segundo Manuel	82	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
18	Azas	María Dolores	81	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación

<sup>40</sup> “Se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado), la entrevista semiestructurada, se basa en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Sampieri y Mendoza, 2018, p.449).

19	Masabanda Collay	Natividad María	66	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
20	Masabanda Pungaña	Natividad	75	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
21	Pungaña	Elsa	73	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
22	Tualombo Punina	María	91	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
23	Tualombo	María Elevación	72	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
24	Valle Chamorro	Rosa Adriana	87	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
25	Vega	Segundo Pedro	85	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
26	Ayme Yanchaliquin	María Macovia	75	Nueva Esperanza	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
27	Collay Asas	Rosario	83	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
28	Collay Azas	Clara María	87	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
29	Collay Azas	José Rafael	74	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
30	Mazabanda Aucatoma	Gregoria	84	Nueva Esperanza	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
31	Salazar G	Gonzalo Misael	69	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
32	Punina Collay	Segundo Jorge	82	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
33	Tixilema Gallo	Luz María	80	Verdepamba	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
34	Collay Yanchaliquin	Carlos Alfredo	24	San Francisco	Por los conocimientos adquiridos de sus ancestros
35	Yanchaliquin	Eucebio	80	Salinas -Simiatug	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
36	Yanchaliquin Yanchaliquin	María Manuela	79	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
37	Paredes Avilés	Freddy	53	Guaranda	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
38	Aldaz Lema	María Rosario	85	La Palma	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
39	Aldaz Lema	José Francisco	86	La Palma	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
40	Toaquiza	María Manuela	81	Chuapi	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
41	Toaquiza Mazabanda	María Rosa	65	Chaupi	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
42	Toaquiza	Mariano	65	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
43	López	Martha	70	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
44	López	Mercedes	87	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
45	Ramos	Mesías	58	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
46	Polo	Antonio	82	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
47	López	Ana	63	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
48	Vargas	Elenita	63	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
49	Vargas	Lola	62	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación
50	Vargas	Aide	60	Salinas	Por su edad, conocimientos, aporte a la investigación

Fuente: Elaboración propia (2021).

En esta etapa se aplicó la técnica de observación<sup>41</sup>, se recopiló información respecto al objeto de estudio, varios factores culinarios, agrícolas, festivos que relacionan al Pueblo Indígena Tomabela como: los utensilios empleados en su alimentación (cucharas de palo, tiestos de barro, cocina de leña, ollas de barro), a las personas (vestimenta, idioma), actividades a las que se dedicaban (agricultura, textilera, quehaceres domésticos, bordar tejidos con lana de llama o borrego, extracción de la sal, intercambio con productos de otras zonas), preparaciones alimentarias (locro de papas con tripas de cuy, horchata de arroz de cebada con panela, cauca de maíz, papas con sal, mellocos, ocas y habas cocinadas).

Se agendó una cita previa con del Padre Antonio Polo<sup>42</sup>, quien fue el medio de conexión con los entrevistados, se puede mencionar a Carlos Collay residente en el barrio San Francisco perteneciente a la parroquia de Salinas quien compartió información acerca de la Historia del Pueblo Indígena Tomabela su estructura social, menciona que las característica diferenciadora era su vestimenta que consistía en un poncho llamado *Kuchma*, rojo para los jóvenes y negro para las personas casadas, de colores usan para las fiestas y para las personas adultas son oscuros, otro persona entrevistada fue el señor Eucebio Yanchaliquín, comenta que la alimentación estaba basada en locros, caldos de cebolla, cuando había compromisos sociales especialmente matrimonios y bautizos consumían carne de borrego acompañado con papas y salsa, disfrutaban en familia, siempre acompañado con una bebida conocida como chicha elaborada a base de maíz o trigo, resalta la presencia infaltable de aguardiente.

Cabe recalcar que los instrumentos como el cuestionario<sup>43</sup> y la ficha, fueron revisados y validados por 3 profesionales el MSC. Mauricio Gaibor Monar, M.S.c Carlos Paredes Pita, M.S.c Carolina Herrera Eguez, se adjuntan en el Anexo B.

### ***3.5.2 Etapa 2. Determinación de las técnicas y procesos de la cocina tradicional de Salinas de Guaranda en base a las costumbres y tradiciones identificadas.***

---

<sup>41</sup> “Este método de recolección de datos consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos y situaciones observables, a través de un conjunto de categorías y subcategorías” (Sampieri y Mendoza, 2018, p.290),

<sup>42</sup> Párroco de Salinas de Guaranda, nació en Venecia – Italia, radica desde 1970, gran representante de la misión salesiana y pilar fundamental convirtió a esta parroquia en un pueblo de emprendedores.

<sup>43</sup> Ver ANEXO C “Instrumento más utilizado para recolectar datos, consiste en un conjunto de preguntas, debe ser congruente con el planteamiento del problema” (Sampieri y Fernández, 2018, p. 217).

En base a la investigación ejecutada durante las entrevistas a 50 personas de Salinas de Guaranda y sus comunidades, la observación y el diario personal se organizó la información, con el fin de evidenciar, validar y sustentar los datos afines. El instrumento de recopilación empleado fue la ficha de cocina en el que se determinaron las técnicas y procesos de la cocina tradicional y cotidiana del territorio objeto de estudio.

### ***3.5.3 Etapa 3. Valoración del Patrimonio Alimentario del Pueblo Indígena Tomabela mediante la restauración de recetas, para difundirlas a la población Salinera.***

En este contexto, se empleó todos los datos e información organizada y sistematizada en la etapa 2 para la restauración de recetas con la finalidad de cumplir con el tercer objetivo específico del trabajo de investigación, se preparó los alimentos con la colaboración de las personas del territorio que compartieron sus conocimientos, técnicas y procesos culinarios, todo este trabajo se evidenció a través de material multimedia como fotos y videos, presentadas en la parte de resultados en el capítulo IV, las recetas fueron registradas para aportar relevancia a la investigación.

## 4 CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se expone la información de todo el trabajo llevado a cabo durante meses de investigación, fuentes primarias a través de entrevistas semiestructuradas, fuentes secundarias, está dividido en 3 apartados, el primero se describe la identidad de salinas de Guaranda que es la Sal, a través de esta y de la cosmovisión andina se analizan las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela, el segundo trata de la descripción de las técnicas y procesos para la elaboración de las recetas culinarias registradas durante la investigación, el tercero apartado presenta todo el trabajo que se ha ejecutado, el hecho de identificar el conocimiento es valorar el patrimonio alimentario, se presentan las preparaciones ejecutadas a través de fotografías, y el link del video que demuestra parte de lo descrito anteriormente.

Para entrar en contexto desde un enfoque histórico del territorio, la parroquia de Salinas de Guaranda limita al Norte con Simiatug y Facundo Vela, al sur con Guanujo, al este con Tungurahua y al oeste con San Luis de Pambil, las Naves y Echeandía. Toma el nombre por la presencia de las minas de sal que constituyó fuentes de trabajo para sus habitantes, y por la presencia de los Tomabelas desde 1750, era lugar donde varios caciques mantenían ciertas comisiones para el acceso de las minas de sal, bajo el mando del cacique Puruhá.

Con el pasar del tiempo en 1861 hace referencia la época de la hacienda, donde la familia Cordovez tomó protagonismo en estas tierras, el escenario de la parroquia actual, estaba dividida entre la hacienda y Matiaví Salinas que era compartido, a su vez entre la curia y los comuneros. Por una parte, la curia propietaria de grandes extensiones de tierra, empezó a parcelar y vender los terrenos mediante créditos y ofertas de pago que los indígenas podían pagar. Toda esta gestión benefició a muchos, generando que el campesino se independice de la hacienda y del trabajo que siempre debía rendir cuentas al patrón, cabe recalcar que a pesar que la hacienda Matiaví Salinas no tenía control de las fuentes de sal, todo gobernaba la familia Cordovez, razón por la cual las personas que extraían la sal, tenían que entregar una significativa parte de las ganancias a los patrones, en consecuencia la pobreza fue la característica de la economía de las familias de Salinas de Guaranda. Al culminar el año de

1960, la sal empezó a devaluarse, y la parroquia presentaba problemas serios en su economía, elevados índices de mortalidad, desnutrición en los niños y adolescentes y analfabetismo.

Sin embargo, esta situación empezó a cambiar gracias a la influencia del Monseñor Cándido Rada,<sup>44</sup> quien se encargó de la gestión para que lleguen a Salinas, voluntarios de origen italiano de la operación Mato Grosso, mismos que tenían alianzas con los sacerdotes salesianos. Dentro de este grupo llegó el Sacerdote Salesiano Antonio Polo Frattin, gracias a su labor y liderazgo transformó la parroquia, sembrando en cada persona ese espíritu emprendedor, solidario y con ganas de seguir adelante.

---

<sup>44</sup> Obispo de la diócesis de Guaranda, se caracterizaba por organizar cursos para las comunidades que más necesidades presentaban.



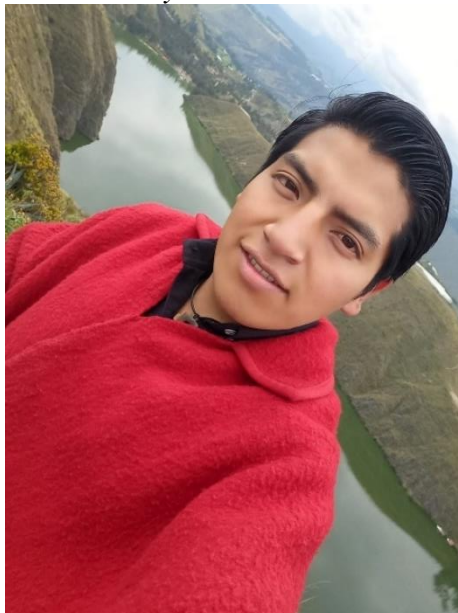
## 4.1 La influencia del oro blanco en las costumbres y tradiciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela

### 4.1.1 Historias de vida

#### 4.1.1.1 Carlos Alfredo Collay Yanchaliquin

**Figura 3**

*Carlos Collay descendiente Tomabela*



Fuente: Elaboración propia (2021).

Nacido el 7 de marzo de 1997 en Salinas de Guaranda, su familia provenía de Simiatug, sus padres se dedicaban a la agricultura, vivió los primeros años en el caserío conocido como Parbaloma que pertenecía la comunidad de Verdepamba después de largos años de lucha consiguió la independencia pasando a formarse como el barrio de San Francisco de Salinas, luego cambió su lugar de domicilio justo en el punto denominado Wayrapata ubicada encima de los majestuosos farallones del Tigua, a sus 16 años se fue a vivir en la ciudad de Quito donde realizó sus estudios de tercer nivel en la Universidad Salesiana, formándose en la carrera de Gerencia y Liderazgo, desde su niñez se dedicó a actividades de la agricultura y ganadería junto a sus familiares en su comunidad, donde adquirió los conocimientos de sus ancestros, sobre la cultura alimentaria, creencias y formas de vida.

Menciona que el Pueblo Indígena Tomabela estaba situado en territorios de Tungurahua, Bolívar y parte de Cotopaxi, mayoritariamente acentuados en el norte de Bolívar y la mitad de Tungurahua. La Sal conocida como oro blanco era intercambiada con

otros productos, como papas, melloco, maíz, panela, ropa, utensilios, entre otras cosas, a través de las caminatas trazaron chaquiñanes o caminos que vienen desde los pueblos de Puruhá en Riobamba, hasta los pueblos de Panzaleo en Cotopaxi, antiguamente venían Jatun = comerciante o vendedores, quienes traían como utensilios o algunos productos como frutas, ellos descansaban en diferentes comunidades, pidiendo posada para seguir comercializando sus productos, el objetivo de los vendedores era la lana de las llamas o borregos cuando trasquilaban al animal en el territorio.

La relación histórica entre las minas de sal y los Tomabelas fue que la familia Cando Pilamunga, dirigía el tema de las minas de sal, esta familia dominaba el cacicazgo, perteneciente al pueblo Tomabela, y los Tomabelas estaban liderados por este cacique hasta la llegada de los españoles, las minas de sal pasan a ser bajo la hacienda, donde el patrón fue dueño de todo, con grandes extensiones de tierra con personas y todo, reconociendo a la familia Cordovez, empiezan los procesos de conquista, los indios con Leonidas Proaño se levantaron para quitar las haciendas en la zona de Simiatug, caso que no pasó en Salinas.

Las características importantes Pueblo Indígena Tomabela: idioma y vestimenta (poncho o kullma para los jóvenes y negro para personas casadas, los ponchos de colores fueron y son empleados para las fiestas), su alimentación se basada en la ingesta de productos como: papas, ocas, mashuas, mellocos, llama, borrego, cuy en la zona alta, y el maíz, panela, formaba parte fundamental de su dieta que lo encontraban en la zona baja o subtropical de Salinas, además, el aguardiente era infaltable en cualquier celebración.

En cuanto a los utensilios utilizaban las cucharas de palo, para eso existe una madera obtenida del árbol llamado cucharero de 12m de altura, debe tener cierta edad para cortarlo y hacer las cucharas, también ollas y tiestos de barro, pilches para las bebidas como la chicha de maíz o trigo. Una de las costumbres que le enseñó su bisabuela era sobre los cuyes asados mismos que dependen de la espalda<sup>45</sup> que tiene el asador, si tiene mala espalda se chamusca el cuy, si tiene buena espalda el resultado final es un cuy bien asado, con piel crocante y dorada, una carne muy tierna que se desprendía del hueso al consumirla, cabe recalcar que antiguamente Salinas era llena de paja, toda la comida era preparada con dicho producto, con

---

<sup>45</sup> El término espalda, hace referencia a la emoción que tiene la persona, si está feliz o triste dependerá el resultado final del animal asado, lo utilizan para referirse si una persona es buena o no asando cuyes.

el pasar de los años se abrieron los caminos a la zona baja donde obtuvo árboles para emplearlos como leña.

Acostumbraban a pelar el animal, limpiarlo y lavarlo, ponerlo en sal y secar al sol o en el humo de las chozas, una vez que se secaba totalmente, estaba lista para ser guardada en los soberados de las chozas por meses hasta años, aunque no duraba mucho tiempo porque consumían a diario un pedazo de carne para dar sabor a las sopas o como acompañado para las papas del almuerzo.

Los soberados en las chozas grandes de los Tomabelas, estaban divididas una parte la cocina, criaban cuyes en el mismo lugar que vivían, otra parte las camas, debajo del techo existían unas divisiones tipo mesas conocido como soberado, justo en el recto de la cocina, para que se desprenda el humo sobre la carne, conservándose a través de la técnica de ahumado, también como medio de protección para que otros animales no se roben la proteína guardada.

Por otra parte, explica que Salinas tenía gran contacto con los pueblos Puruhá, panzaleo, las mimas comunidades Tomabelas, Chimbos, por la sal, incluso hasta los incas visitaban por el tema de la sal. Es ahí donde empieza a dominar el tema de los caciques, la historia y las memorias dicen que Huayna Capac conquistó Cañar un poco más arriba, pero su hijo Atahualpa también pasó. Capac en su paso a Quito pasó por un cerro cercano a Salinas, donde descansa y dejó un observatorio, hay una roca grande de 30m, conocido como dientes de incas, la montaña es tan alta, que en meses de verano se visualiza el sendero del río Guayas.

#### 4.1.1.2 Antonio Polo Frattin

##### Figura 4

##### *Párroco Antonio Polo Frattin*



Fuente: Elaboración propia (2021).

Párroco Salesiano nació en Venecia capital de la región de Véneto en el norte de Italia, el 24 de marzo de 1939, doctor en Sociología y Psicología, ha tomado cursos de economía solidaria, voluntario que decidió viajar a Ecuador con la Operación Mato Grosso,

Menciona que Salinas es conocido como Salinas de Guaranda o Salinas de Tomabela, porque a raíz de la sal existía asentamientos muy antiguos, los más antiguos son los Tomabelas quienes estaban acentuados en las provincias de Bolívar, Chimborazo y parte de Tungurahua, tenían sus independencias, por eso cuando llegaron los incas, arrastraron con facilidad.

En su memoria recuerda que en la única comunidad que existía en la zona alta en ese entonces era Pachancho, una costumbre que tenían era hacer una minga que consistía en cubrir todo el valle con perros y caballos, con el fin de asustar a los conejos y cazarlos, ese conejo de páramo es ancestral, cuya característica fue que estaban llenos de pulgas que parecían una nube, era una forma de obsequio a las autoridades de Guaranda. Antes se podía encontrar con facilidad porque todo era cubierto de paja, hoy en día este animal ya no está destinado para la dieta de los Salineros.

Por otro lado, a la llegada del Padre a Salinas hace 51 años recuerda a la Sra. Marta, era una señora que se distinguía por su afición a la cocina, desde un principio ha gozado

mucho de sus preparaciones, sobre todo una salsa de chocho, que pudiera llegar a ser la salsa Salinera.

Nota. Hay que tomar en cuenta que el chocho es ancestral, pero la presencia de lácteos y la ganadería se da con la llegada de los españoles.

#### 4.1.1.3 Rosa Elena Yanchaliquin

**Figura 5**

*Sra. Rosa Elena Yanchaliquin*



Fuente: Elaboración propia (2021).

Según La Sra. Rosa Elena Yanchaliquin de 53 años, preparaba el arroz de cebada, levantando a las 2am, prendía el fuego, tostaba la cebada en tiesto de barro y leña previamente limpia, se acuerda como preparaba su madre María Chimborazo Pungaña hace 100 años (molía la cebada en piedra) su hija lo hacía en molino de grano. En un agachador (cedazo) separaba el afrecho, colocaba dos ollas en la cocina de leña, la una para hacer desabrido y otro de sal, una vez hervida el agua agregaba el arroz de cebada, empezaba a sacar 3 veces el afrecho, en la primera hervida salía la mayor cantidad de afrecho, a fuego medio para que no se riegue la preparación, el almidón de la cebada debía asentarse en el fondo de olla, siempre cuidaba que el fuego no sea ni muy alto, ni muy bajo para cocinar lentamente, tipo 6:30 de la mañana ya estaba la comida lista para el desayuno. en el de dulce ponía panela y leche, y en la otra olla colocaba cebolla, papas y sal. Cuando había agregaba algún tipo de género cárnico.

#### 4.1.1.4 Marta López

**Figura 6**  
*Sra. Marta López*



Fuente: Elaboración propia (2021).

Según la Sra. Marta López de 70 años, radica en Salinas de Guaranda, la alimentación se basaba en arroz de cebada con habas, papas, arroz de cebada de dulce, ocas, melloco, cuando Salinas ya era una parroquia estable preparaba una salsa de chocho, que compartía al Padre Antonio, y empezó a formar parte de su alimentación. Para la elaboración de la salsa, pelaba el chocho y molía en la piedra, colocaba en un recipiente y condimentaba con sal, acompañaba a las papas. Actualmente lo prepara usando la licuadora.

Aprendió hacer la colada de oca y mashua con leche de la señora Otilia, cocinaban bien y cuando empezaba a tomar una textura blanda agregaban leche para que quede cremosa, después algunas especias y panela al gusto. Por otra parte, los utensilios que heredó de su abuelita y su mamá eran la cuchara de palo, tiesto de barro, piedra de moler. Menciona al llucho caldo, que consistía en preparar un caldo frío con ají, sal y cebolla, para comer con papas hervidas. Para el desayuno cocinaban una batea de papas, habas, después el agua de panela con máchica hacía un chapo, el almuerzo era cocinado de papas, habas, mellocos, locros de tubérculos. Las tortillas de polvo de maíz consumían en la merienda o al tomar un cafecito por la tarde, para su preparación en una batea de madera, colocaba el polvo, añadía agua, sal, manteca de chanco que sacaban de los mismos chanchos que engordaban,

amasaban todo y daban la forma, colocaban en un tiesto y lo cocinaban. Todas las preparaciones lo hacían en cocina de leña.

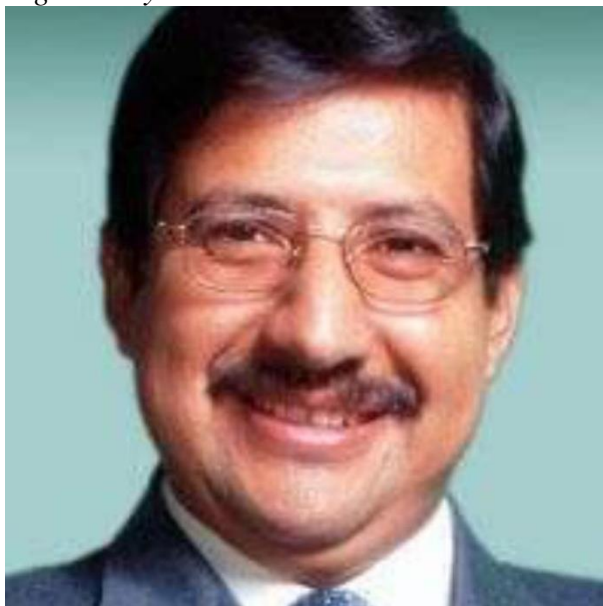
Se acuerda que ellos tejían shigras, esto y la sal que obtenían de su trabajo intercambiaban con cebada, misma que era guardada para los tiempos de finados o invierno porque la comida escaseaba. Para los matrimonios acostumbraban a servir papas enteras acompañadas de carne de borrego o cuy, en las comunidades las fiestas eran más grandes.



#### 4.1.1.5 Freddy Paredes Avilés

**Figura 7**

*Ing. Freddy Paredes*



Fuente: Elaboración propia (2021).

Nació en la ciudad de Guaranda, actualmente radica en Quito, tiene 53 años de edad, docente en la Universidad Central del Ecuador, director de la investigación de los Chimbus y del cacicazgo Cando Pilamunga, menciona que en la época de la confederación de los Chimbos en su parte final son gobernados por el *Jatun Ayllu* (familia grande) de los Tomabelas (comerciantes-intercambiadores). Cando significa fuente de vida, de ahí los nombres de los candos de las minas de sal: *Cando Cari*, *Cando Warmi*, *Cando Wawa*. menciona que de acuerdo a sus investigaciones realizadas los Tomabelas en sus inicios “Fueron una escuela de la sabiduría en donde se entrenaban los intercambiadores o comerciantes como se los llamaría hoy, el comercio lo hacían con las comunidades aledañas, cada determinado periodo recibía visitas de pobladores del sur por efectos de sequías o inundaciones, trasladándose grandes caravanas llevando productos a estos lejanos territorios”.

Para las culturas andinas siempre existía el dualismo hombre-mujer, noche y día, niño y anciano, en las montañas y en el cosmos Taita Inti y Mama Quilla, en los padres terrenales taita Chimborazo-Mama Guaranca. Su alimentación se basaba en alimentos como ocas,

papas, mashua, borregos<sup>46</sup>, sean asados o cocidos al vapor. En la cosmovisión andina, los bebés escogen en qué familia nacer, esa una experiencia de vida personal, por eso es que en las culturas ancestrales cuando nacían los niños con alguna enfermedad la partera automáticamente lo eliminaba y comunicaba a los padres que falleció o nació muerto, porque la experiencia de vida es personal no familiar, claro que hoy en día este acto es muy salvaje, pero para su cosmovisión era natural.

## **4.2 Costumbres alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda**

### **4.2.1 Conejo asado de páramo:**

Organizaban una semana antes de la fiesta de reyes, en el páramo iban a cazar los conejos, las personas que llevaban perros, cazaban de 10 a 15 conejos, estos preparados eran para el rey protagonista de la celebración, 4 vasallos o morenos mayores, quienes se encargan de cuidar al rey desde que empieza hasta que se termine la fiesta, gestionaban toda la organización desde el recibimiento en la hacienda, el cuidado de los caballos, la ropa del rey, comida y demás actividades que surja por el tiempo que dure la fiesta.

### **4.2.2 Fiesta de reyes:**

Esta celebración se lleva a cabo el 5 y 6 de enero de cada año, fiesta ejecutada desde dos perspectivas donde se unen las costumbres y tradiciones indígenas con una cosmovisión andina y católica en honor al niño Jesús en Salinas de Guaranda, representa la existencia de una comunidad simbólica con una fuerza considerable. El significado cultural para los indígenas lo ejecutan en las comunidades en honor a la llegada del invierno, las primeras lluvias, la germinación de las semillas, junto a los cerros sagrados o lagunas, a través de rituales como adoración al sol, a las vertientes del agua; tras la llegada de la conquista española con la presencia de los hacendados se establecieron costumbres católicas, cabe recalcar que los indígenas adaptaron sus formas de celebrarla con sus procesos y significados detallados a continuación:

---

<sup>46</sup> Tras la aculturación el borrego pasa a formar parte de la alimentación de los pueblos indígenas del Ecuador.

**DÍA 1:** Comida del fundador (dueño de la imagen del niño): El dueño entrega el niño al rey, a los vasallos la ropa, la bandera, como agradecimiento les ofrece la comida, papas con cuy, chicha y trago.

**DÍA 2: Ganada de la plaza:** Empieza temprano, alistan una res entera, golosinas como habas tostadas. Empiezan a correr los gastos a nombre del Rey y de la comunidad haciendo ayuda con una colecta. Después realizan la adoración a la imagen, a la lluvia, cuando bajan a Salinas hay dos ojos de agua, donde suena la música de la banda del pueblo, riegan trago o la sangre que obtuvieron de la res, presentan como sacrificio a la Pachamama haciendo un hoyo; después, continúan caminando para llegar a Salinas caminando, llegan a la parroquia y realizan el recorrido por la plaza y hablan la LOA (es un conjunto de estrofas donde se debaten dos vasallos con Herodes el Rey), los morenos<sup>47</sup> que se encuentran entre Reyes empiezan a compartir el cucayo que cada uno ha traído. El que mejor lo haga, es al que con mayor atención recuerdan en la parroquia. Regresan a la comunidad contando historias de la vida de las personas, juegos y chistes. Las esposas de los morenos se las conoce como Mama Zambrana. En la noche empieza la fiesta, con agradecimientos, comida y baile.

**DÍA 3:** A las 7 de la mañana ya desayunan, alistan los caballos y la música, a los carros que encuentran en la vía cobran una multa, los borregos que están fuera del territorio, agarran y les cortan el rabo, llegan a la parroquia escuchan la misa, después la LOA, una comida por parte de las organizaciones, regresan a la comunidad con juegos, música y cantos. En la noche ya es un baile general.

**DÍA 4 La fiesta de los morenos:** Como pasaron cuidando la fiesta todos los días ahora es el turno para festejar, tipo 3 pm, preparan un caldo con las patas y el mondongo del ganado, comparten con los invitados, para el rey preparan los rabos de borrego que recolectaron días anteriores, asan y luego cocinan un caldo; después, buscan a todos los jochantes (personas que colaboraron con cosas para llevar a cabo la fiesta) tipo 8 o 9pm, se sirve el caldo de mondongo, empiezan con el juego de morenos para entretener a los invitados. A continuación, se detallan 3 tipos:

---

<sup>47</sup> Se conoce como morenos en las comunidades a los vasallos. Quienes se encargan de cuidar al rey y ponerse a su servicio durante el tiempo de la fiesta.

- **Juego 1 Pelado de borrego:** Un moreno mayor representa un borrego, le amarran, le cuelga, y simulan la pelada de un borrego.
- **Juego 2:** Cuando representas a una persona mujeriega, hacen la mímica remedando sus acciones.
- **Juego 3:** La representación de los shamanes, simulan que una persona está enferma, con ayuda de hierbas y trago lo curan.

A eso de las 11:30pm llaman al fundador y entregan las cosas. Buscan un nuevo Rey para el próximo año, lo hacen vestir, buscan nuevos jochantes y dura hasta horas de la madrugada.

#### **4.2.3 *Aguardiente:***

Este producto obtenía de la zona baja de Salinas conocido también como el subtrópico, es una bebida alcohólica que siempre está presente en cada celebración, la cosmovisión que tienen antes de beberla, es servirlo en una copa y la persona que va a recibir, debe aceptarla, pero como muestra de respeto a la Pachamama, riega en el suelo, la segunda copa ya puede ingerirla.

#### **4.2.4 *Yawarchagruro:***

Es una bebida resultante de la unión de distintas bebidas, por lo general aguardiente y chicha, en la actualidad ya mezclan otros alcoholes, la cosmovisión que tienen los Tomabelas es que cada compadre debe tomar de 3 a 5 vasos, con el fin de unir la sangre entre compadres para cuidar el bienestar de los ahijados, así se aseguran cuando llega la muerte, la partida al gran Hanan Pacha o mundo de arriba, se encuentren allí.

#### **4.2.5 *Pachamanca:***

Una de las técnicas que empleaban los Tomabelas para cocinar era trabajar en el suelo, hacían un hoyo donde colocaban las papas u otro tubérculo, encima tapaban con hojas y encendían paja, con el vapor se cocían los alimentos, este proceso cumplía con dos objetivos, el primero era en agradecimiento a la Pachamama o Madre Tierra por las cosechas recibidas, y el segundo fue la alimentación para las personas que trabajaban en ese momento en la chacra. Con la llegada de los incas, empiezan a cambiar esta costumbre, adquieren conocimientos y trabajan con piedras, cabe recalcar que la Pachamanca la realizan en varias zonas del Ecuador, pero lo que le hace especial y lo convierte en una costumbre y tradición alimentaria del pueblo indígena Tomabela, es la forma de realizarla.

Se empieza por recolectar todos los productos que han sido resultado de sus cosechas como: papas, habas, choclo, mashua, ocas, algunas proteínas que con su trabajo cuidaban, entre ellos cuyes, borregos y llamas; después, buscan el lugar correcto para hacer el hueco y formar una especie de olla en la tierra, colocan los productos a su alrededor, previamente lavados. En otro espacio empiezan a quemar paja y leña para calentar las piedras, el secreto de este tipo de cocción está en este proceso, las piedras tenían que estar bien calientes para lograr que los alimentos alcancen su punto de cocción y en corto tiempo, aproximadamente una hora.

Una vez hecho el mise en place de todo los alimentos como: aliñar las carnes con ajo machacado en piedra y sal, envueltos en hojas para evitar que las piedras calientes quemem la piel de los géneros cárnicos, empiezan con el ritual, a pesar de que la Pachamanca se realiza con ayuda de varias personas, significa compartir en familia y amigos, es una razón de agradecimiento y demás, una persona es la que debe estar como representante de esta actividad, quien se debe preparar bien y pedir permiso a la Pachamama para empezar con el proceso, se dirige a la vertiente más cercana acompañado de aguardiente o trago como lo pronuncian comúnmente, pasa en pie descalzo por 15 minutos y regresa al lugar donde se va a cocinar los alimentos, empieza con todo el proceso diciendo unas palabras y sopla la chicha y el aguardiente como ofrenda para adquirir el permiso y continuar con esta celebración, agradece y da la bienvenida a las personas presentes en el acto. Se arma la olla en el siguiente orden:

- Piedras calientes con ayuda de una pala en la base de la olla de tierra.

- Encima colocar los alimentos, con el fin de formar una especie de pisos, primero los tubérculos, hojas, piedras, otra capa de proteínas, hojas y piedras.
- Cubrir con una manta el hoyo para evitar que el vapor salga por algún orificio.
- Al final, colocar tierra y dejar que se cocine por una hora.
- Transcurrido este tiempo, destapar el hoyo con cuidado, evitar que la tierra entre en contacto con los alimentos. En una batea recoger los alimentos por sección para que al final facilite el servicio de la comida.

Para tener una idea más clara y entender paso a paso el proceso, se presenta las evidencias de trabajo ejecutado en Salinas de Guaranda a través de material multimedia que se puede visualizar en el siguiente enlace:

<https://youtu.be/UHuzcYvvqas>

Las personas que formaron parte de esta celebración fueron:

- **Lcda. Jessica Aldaz:** Investigadora y autora del trabajo
- **Lic. Carlos Collay:** Encargado del ritual para la ejecución de la Pachamanca (influencia Tomabela)
- **P. Antonio Polo:** Gestión del lugar (Párroco del territorio, influencia Salesiana)
- **Ana María Samaniego, Familia Aldaz, Familia Yanchaliquin, Familia López, Familia Collay** (Colaboradores en el proceso de ejecución)
- **Santiago Villagómez:** Responsable de video
- **Eduarda López:** Responsable de fotografías
- **Alejandro Vásquez:** Editor del video

#### 4.3 El acto de comer y la cosmovisión del Pueblo Indígena Tomabela

Los resultados de la investigación en cuanto a las técnicas y procesos de la cocina de Salinas de Guaranda se divulgan a continuación, la información de las preparaciones fue recabada en las entrevistas semi estructuradas aplicadas a personas que tenían conocimiento de la cocina territorial. Se agrupan de acuerdo a categorías como: sopas, platos fuertes, guarniciones, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

**Tabla 5***Preparaciones alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda*

N o	SOPAS	PLATO FUERTE			BEBIDAS	
		PROTEÍNAS	GUARNICIONES	SALSAS	ALCOHÓLICAS	NO ALCOHÓLICAS Y POSTRES
1	Llucho caldo	Llama ahumada asada	Ocas cocidas	Salsa de chocho	Aguardiente	Arroz de cebada
2	Locro de papas con tripa cuy	Estofado de borrego	Papas cocidas	Salsa de queso	Chicha de maíz	Colada de máchica
3	Morocho de sal	Borrego asado	Melloco cocidas	Salsa de ají	Yaguarchagruro	Morocho de dulce
4	Cauca de maíz	Cuy asado	Mashua cocidas			Colada de leche de choclo
5	Arroz de cebada	Papas cocidas con agua sal y queso	Mote cocidas			Colada de oca con leche
6			Choclos cocidos			Arroz de cebada
7	<b>APERITIVOS</b>		Habas cocidas			Tortillas de maíz
8	Máchica					
9	Tostado					
10	Habas tostadas					

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Tabla 6***Técnicas y medios de cocción de alimentos empleadas por los Tomabelas*

N°	Técnica y medio	Descripción	Actualidad		
			Ancestros	Uso	Desuso
<b>COCCIÓN</b>					
1	ESTOFAR O GUIJAR	Esta técnica combina vapor húmedo y un medio graso con un poco de líquido, lo empleaban para guisar sus carnes de cordero, acompañado con cebolla.	X	X	
2	ASAR	Asado por la leña, ahumado por las chozas, el aroma impregnando toda la vivienda, hasta los vecinos percibían y conocían la preparación que estaban haciendo en la casa. Técnica más tradicional, a las brasas (cuy) y a la parrilla (borrego).	X	X	
3	TOSTAR	Técnica empleada para tostar maíz conocido como tostado, las habas tostadas son consideradas como caramelos de los Tomabelas, la cebada destinada para hacer máchica. Esta técnica permitió conservar los alimentos	X	X	
4	HERVIR	La técnica de hervir fue indispensable y común, empleaban para cocinar la mayoría de los alimentos como cocción de: habas, choclos, mashua, papas, ocas, melloco. Sopas y caldos.	X	X	
<b>CONSERVACIÓN</b>					
1	SALADO	Gracias a la presencia de las fuentes de agua salada/minas de sal <sup>48</sup> en este territorio, permitió emplear esta técnica para la conservación de carnes, especialmente de llama y borrego.		X	
2	SALADO AHUMADO	Otra técnica que empleaban una vez salada la carne era el ahumado, colocaban las carnes en el soberado, justo en la parte que desprendía el humo de la cocina de leña. Mantenían ahí el género			X

<sup>48</sup> Véase Anexo D.



		cárnico para ir consumiendo poco a poco.	
4	ASOLEO	Técnica empleada para deshidratar los alimentos y poder conservarlos por más tiempo, o también para intensificar o cambiar el sabor por ejemplo las ocas pasaban un tiempo en el sol y se hacían dulces.	X
3	COCCIÓN REMOJADO-ASOLEO	– Al ser conocida esta técnica como desamargar algunos productos, en este caso los Tomabelas empleaban para la leguminosa que formaba parte de su dieta alimenticia como es el chocho.	X
4	TOSTADO – MOLIDO	Mediante este proceso el Pueblo Indígena Tomabela conservaba cierto tipo de granos. Ejemplo: la cebada una vez cultivaba la tostaban y posteriormente era molida en piedra. Convirtiéndose en harina conocida como máchica para la alimentación de su diario vivir	X
5	FERMENTAR	Técnica empleada la preparación de bebidas como la famosa chicha de oca y maíz.	X

---

Fuente. Elaboración propia (2021). *Nota.* El nombre de las técnicas fue tomado del libro “El Sabor de la memoria de Julio Pazos”

El legado de los Tomabelas en cuanto a costumbres, tradiciones y prácticas alimentarias mayormente son utilizadas en las comunidades de la zona alta de la parroquia de Salinas de Guaranda. En la zona del valle ha sido un referente el llucho caldo que era preparado a base de ají, sal y cebolla, acompañaban las papas, consumían antes de cosechar las papas. En la actualidad lo siguen preparando en algunas familias salineras.

#### **4.4 Arca del gusto del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia Salinas de Guaranda**

Se ha denominado a esta etapa final del trabajo de investigación como el *Arca del Gusto*, hace referencia al catálogo internacional operativo de alimentos e ingredientes en peligro de extinción, amparado por el movimiento Slow Food, trabaja con el fin de recuperar, valorar y proteger los productos con significado cultural, histórico, tradicional, para promover su consumo, en la investigación aplica esta filosofía ya que se presenta a través de recetas y fotografías de las preparaciones alimentarias elaboradas con ingredientes y productos locales de la parroquia de Salinas de Guaranda, con el fin de preservar las costumbres y tradiciones alimentarias del pueblo indígena Tomabela en este territorio, al mismo tiempo valorar su patrimonio alimentario para salvaguardarlo como herencia cultural y ancestral de la población. Está dividido en categorías como: aperitivos, sopas, platos fuertes, postres, bebidas alcohólicas, no alcohólicas, y postres.

#### 4.4.1 Entrantes / Aperitivos

##### 4.4.1.1 Máchica

**Tabla 7**

*Preparación de la Máchica*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	MÁCHICA		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-APE001	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	120min
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	APERITIVOS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Cebada	1	Kg.	

**PROCEDIMIENTO:**

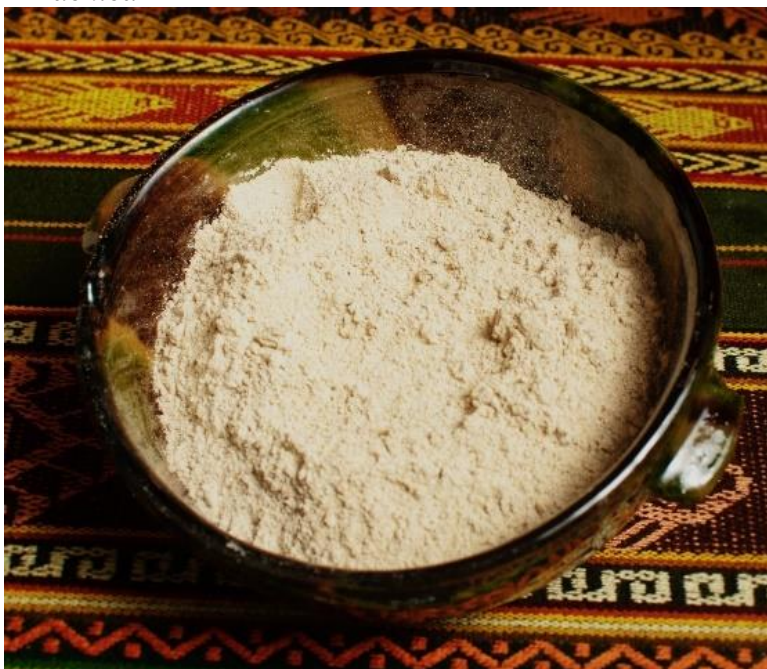
1. Tostar la cebada en leña, usar un tiesto de barro.
2. Retirar las impurezas del grano
3. En una piedra de moler triturar la cebada tostada y tamizar.
4. Reservar

**NOTA:**

La máchica forma parte de la dieta diaria de la población Salinera, es usada en varias recetas tanto dulces y saladas como la colada de machica y el chapo.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 8**  
*Máchica*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.1.2 Habas y maíz tostado

**Tabla 8**

*Preparación de habas y maíz tostado*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	TOSTADO Y HABAS TOSTADAS		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-APE002	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	30min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	APERITIVOS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Habas secas	500	G	
Maíz seco	500	G	

**PROCEDIMIENTO:**

1. En un tiesto de barro previamente caliente poner el maíz a tostar removiendo constantemente con una cuchara de madera.
2. Controlar el fuego y tostar por 10 minutos los granos por separado.
3. Reservar, dejar enfriar y servir.

**NOTA:**

Las habas secas y tostadas son consideradas como dulces para la población Salinera, llevan como tonga para comer en el camino cuando se dirigen al trabajo. También se usa para acompañar sopas.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 9**

*Habas y maíz tostado*



Fuente: Elaboración propia (2021).

### 4.4.1.3 Tortillas de maíz

**Tabla 9**

*Preparación de las tortillas de maíz*

---

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	TORTILLA DE MAÍZ		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-APE003	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	30min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	APERITIVOS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Harina de maíz	454	G	
Agua	-	c/n	
Sal	15	G	
Achiote	35	MI	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Tamizar la harina y colocar en un recipiente.
2. Agregar agua poco a poco.
3. Añadir sal y mezclar los ingredientes homogéneamente hasta obtener una masa.
4. Dar forma circular y hornear la tortilla.
5. Calentar el tiesto de barro, colocar las tortillas y cocerlas hasta que tomen su color característico.
6. Servir con agua de panela.

**NOTA:**

Suelen consumir en las mañanas o en las tardes, cuando matan algún animal y logran recolectar grasa, eso conservan y lo añaden un poco a la preparación para aportar más sabor.

---

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 10**  
*Tortilla de maíz*



Fuente: Elaboración propia (2021).

## 4.4.2 Sopas

### 4.4.2.1 Llucho caldo

**Tabla 10**

*Preparación de llucho caldo*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	LLUCHO CALDO		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-SOP001	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	15min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	SOPAS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Ají	1	u.	
Cebolla blanca	200	G	
Sal	50	G	
Agua	2.5	L	

**PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla de barro hervir el agua con sal y dejar enfriar.
2. Lavar la cebolla blanca y el ají para posteriormente picar en fine brunoise.
3. Una vez fría el agua incorporar todos los ingredientes en esta olla.

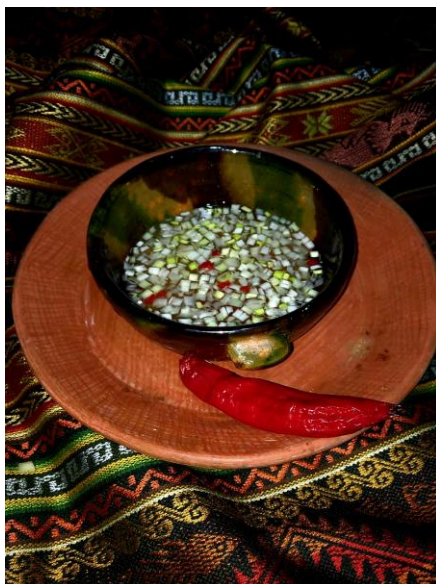
**NOTA:**

Llucho significa vacío. Este caldo suele consumirse por lo general en la cosecha de papas en la pambamesa como agradecimiento a la Pachamama por los alimentos que van a obtener, también lo utilizan como acompañamiento para saborizar tubérculos como papas, mellocos, habas. Existen variaciones, en ciertas comunidades se prepara sin ají.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 11**

*Llucho caldo*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.2.2 Locro de papa con tripa de cuy

**Tabla 11**

*Preparación de locro de papas con tripas de cuy*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	LOCRO DE PAPAS CON TRIPAS DE CUY		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-SOP002	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	30 min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	SOPAS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Tripas de cuy	454	G	
Papa chaucha roja	1000	G	
Cebolla	100	G	
Sal	30	G	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Lavar las tripas de cuy con sal y cortarlas en pedazos pequeños.
2. Pelar las papas chauchas.
3. Cortar la cebolla blanca en brunoise.
4. Prender la leña, colocar agua en la olla de barro, dejar hervir.
5. Agregar las tripas de cuy a la olla dejar cocer por 7 minutos.
6. Colocar las papas, añadir sal y cebolla.
7. Controlar el fuego para evitar que se riegue la sopa, ayudarse con la cuchara de palo para mezclar, dejar que se cocinen las papas hasta que tome una textura cremosa, rectificar el sabor.
8. Retirar la olla del fuego y servir en un plato de barro.

**NOTA:**

El locro de papas con tripas de cuy presenta un sabor muy característico, por el hecho de cocinar en leña y en olla de barro. Se usa la tripa de cuy en esta preparación porque los Tomabelas empleaban como alternativa de uso a esta parte del animal, lo demás sea en presas o entero asaban en otras ocasiones guisaban sirviéndolo como plato fuerte.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 12**

*Locro de papa con tripa de cuy.*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.2.3 Morocho de sal

**Tabla 12**

*Preparación del morocho de sal*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	MOROCHO DE SAL		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-SOP003	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	60min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	SOPAS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Morocho	454	G	
Cebolla blanca.	100	g	
Papas chauchas roja	300	g	
Ajo	5	g	
Sal	-	c/n	
Achiote	30	ml	
Agua	4	L	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Cortar en fine brunoise la cebolla blanca.
2. Machacar las pepas de ajo en una piedra de moler.
3. Cortar las papas en médium dice.
4. En una olla de barro poner el achiote y sofreír la cebolla blanca con el ajo por dos minutos.
5. Incorporar el agua, el morocho lavado y las papas, dejar hervir y remover constantemente.
6. Una vez cocinado el morocho y las papas servir caliente en un plato hondo de barro.

**NOTA:**

Esta sopa era y es en la actualidad de consumo cotidiano. Sin embargo, se mantiene como tradicional por la forma de prepararlo, cómo han dejado los ancestros sus conocimientos y estos han pasado de generación en generación. Dependiendo del factor económico de las familias de esta zona se le añadía otros ingredientes como leche o carne.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 13**  
*Morocho de sal*



Fuente: Elaboración propia (2021).



#### 4.4.2.4 Cauca de maíz

**Tabla 13**

*Preparación de la cauca de maíz*

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:		CAUCA DE MAIZ	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-SOP004	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	45min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	SOPAS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	
Maíz	454	g	
Cebolla blanca	100	g	
Papa chaucha roja	454	g	
Sal	-	c/n	
Achiote	30	ml	
Agua	4	L	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Triturar finamente el maíz en la piedra de moler.
2. Con ayuda del cedazo de madera cernir el maíz previamente molido.
3. Lavar y pelar las papas para posteriormente cortar en médium dice.
4. En una olla de barro poner el achiote para sofreír la cebolla
5. Incorporar el agua, sal, las papas y el maíz molido cernido, dejar hervir por 40min.
6. Remover contantemente para evitar que se pegue en el fondo de la olla. Servir caliente

**NOTA:**

La cebolla blanca le otorga el sabor característico a esta preparación. Al igual que la sopa de morocho hay variaciones usando otros ingredientes como leche y algún tipo de carne. Suelen acompañar con tostado.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 14**  
*Cauca de maíz*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.2.5 Arroz de cebada de sal

**Tabla 14**

*Preparación de arroz de cebada de sal*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		ARROZ DE CEBADA DE SAL	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-SOP005	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 60min.	
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	SOPAS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Arroz de cebada	354	g	
Cebolla blanca	100	g	
Papas chauchas roja	300	g	
Ajo	5	g	
Sal	-	c/n	
Achiote	30	ml	
Agua	4	L	

**PROCEDIMIENTO:**

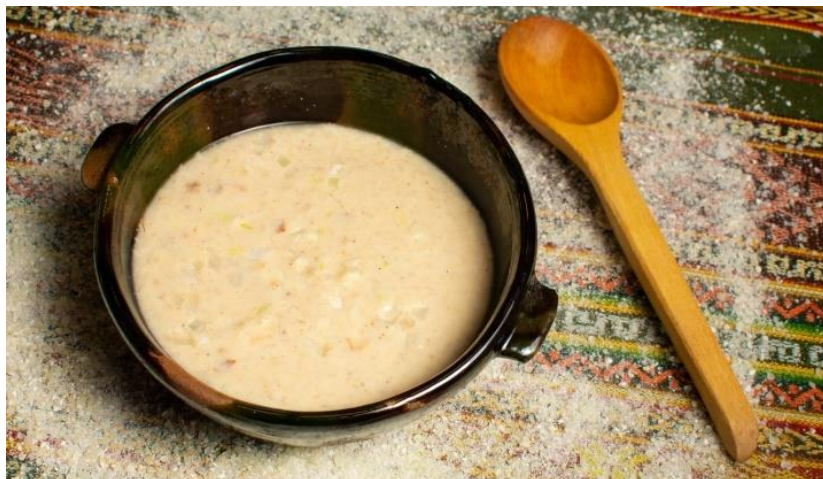
1. Lavar y cortar las papas en cubos grandes.
2. Picamos finamente la cebolla blanca.
3. Triturar el ajo en la piedra de moler.
4. En una olla de barro incorporar el achiote y sofreír la cebolla junto con el ajo, añadir agua y el arroz de cebada bien lavado.
5. Agregar las papas y sal
6. Dejar hervir hasta que las papas estén blandas. rectificar y servir caliente.

**NOTA:**

En la actualidad ciertas familias aún mantienen la creencia de consumir esta deliciosa preparación los días lunes ya que se decía que traería abundancia durante toda la semana.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 15**  
Arroz de cebada



Fuente: Elaboración propia (2021).

### 4.4.3 Platos Fuertes

#### 4.4.3.1 Estofado o guiso de borrego

Tabla 15

*Preparación de estofado de borrego*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		ESTOFADO DE BORREGO	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-PF001	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 60min.	
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	PLATO FUERTE
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b> X	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Carne de borrego	2	Kg.	
Cebolla blanca	100	g	
Ajo	50	g	
Sal	-	c/n	
Achiote	40	ml	
Agua	4	L	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Cortar la cebolla en fine brunoise.
2. Cortar el ajo en la piedra de moler.
3. Cortar la carne en trozos grandes.
4. En una olla de barro poner el achiote para hacer un refrito de la cebolla blanca y el ajo, posteriormente colocar la carne de borrego previamente cortada y lavada, añadir el agua y sal.
5. Dejar hervir por 1 hora controlando el fuego hasta que se reduzca y textura más consistente.
6. Esta preparación se puede acompañar con papas cocinadas en agua sal.

**NOTA:**

Esta preparación es consumida en la mayoría de las familias ya que siempre cuentan con criadero de borregos. La carne es empleada con fines alimenticios y la lana para realizar prendas de vestir.

Este plato fue usado en la pambamesa que se realizó en Salinas con ayuda de varias personas de esta zona.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 16**

*Estofado o guiso de borrego*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.3.2 Borrego asado

**Tabla 16**

*Preparación de Borrego asado*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		BORREGO ASADO	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-PF002	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	120min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	PLATO FUERTE
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Carne de borrego	2	Kg.	
Ajo	100	g	
Sal	50	g	
Achiote	60	ml	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Triturar el ajo en una piedra de moler.
2. En una batea de madera poner el ajo, la sal y el achiote, mezclar con la carne y dejar reposar por una hora para que se impregne el sabor.
3. Transcurrido el tiempo colocar la proteína en la parrilla sobre el carbón encendido.

**NOTA:**

El borrego asado se consumía en fiestas tradicionales, realizaban las familias indígenas del territorio, servían grandes cantidades a los compadres como agradecimiento. Lo acompañan con papas, habas, choclos. Esto varía depende las comunidades y la disponibilidad del producto.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 17**

*Borrego asado*



Fuente.: Elaboración propia (2021).

### 4.4.3.3 Llama ahumada asada

**Tabla 17**

*Preparación de llama ahumada asada*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b> LLAMA AHUMADA ASADA		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-PF003	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 10horss
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b> PLATO FUERTE
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b> X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Carne de llama	2	Kg.
Ajo	100	g.
Sal	-	c/n
Achiote	60	ml

**PROCEDIMIENTO:**

1. Triturar el ajo en la piedra de moler
2. En una batea de madera poner la carne con la sal y el ajo triturado.
3. Colocar las carnes tendidas sobre la cocina de lecha durante 8 horas para que el humo del fogón se impregne en esta proteína.
4. Una vez ahumada esta carne se asa directamente en el carbón encendido de la fogata incorporando achiote para realzar el sabor y para evitar que se queme.
5. Se puede acompañar con diferentes tipos de tubérculos como ocas y mashuas.

**NOTA:**

Esta preparación se consumía cuando se celebraba fiestas grandes como bautizos y matrimonios.

La llama además de usar como alimento proteico también era un animal de carga para los pueblos Andinos.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 18**

*Llama ahumada asada*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.3.4 Cuy asado

**Tabla 18**

*Preparación de cuy asado*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	CUY ASADO		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-PF004	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	180min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	PLATO FUERTE
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Cuy entero	2	u.	
Ajo	200	g.	
Sal	100	g.	
Achiote	50	Ml	
Ají	2	u.	
Cebolla blanca	50	g.	
Tomate	150	g.	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Pelar y limpiar el cuy.
2. Adobar con ajo, sal y achiote.
3. Dejar marinar por 3 horas.
4. Colocar a los cuyes en un palos largos y puntiagudos para sostener al cuy.
5. Sobre la brasa encendida extender el cuy y girar con constancia para que se ase uniformemente.
6. Se usa achiote para que la piel tome un color agradable, crocancia y evitar que se queme.

**Para la salsa de ají:**

1. En la piedra de moler triturar el ajo, ají y el tomate.
2. Cortar en brunoise la cebolla blanca.
3. En un recipiente hondo de barro incorporar el ají, ajo y tomate previamente molido, junto con la cebolla picada y sal al gusto.

**NOTA:**

Las tripas del cuy se usan para hacer el locho de papa.

Este platillo hasta la actualidad es muy apetecible y consumido con más frecuencia por su alto valor nutricional.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 19**

*Cuy asado*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.3.5 Cuy cocinado al estilo pachamanca

**Tabla 19**

*Preparación de cuy cocinado al estilo pachamanca*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	CUY COCINADO AL ESTILO PACHAMANCA		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-PF005	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	3horas
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	PLATO FUERTE
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Cuy entero	2	u.	
Ajo	200	g.	
Sal	100	g.	
Achiote	50	Ml	
Cebolla	50	g.	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Hacer un hueco en la tierra y dar la forma de una olla.
2. Calentar las piedras en leña hasta que estén coloradas para agilizar la cocción de los productos.
3. Pelar y limpiar el cuy, despresar y adobar con ajo, sal, achiote y envolverlo en hojas de col.
4. Aparte, preparar algunos tubérculos para acompañar la proteína como mashuas, habas, papas.
5. Armar la pachamanca en capas: pierdas, proteína, hojas, piedras, tubérculos hojas, piedras, cubrir con un mantel para evitar que salga el vapor y al final una capa de tierra. Cocer por una hora y destapar la olla con cuidado.

**NOTA:**

Para llevar a cabo esta técnica de cocción primero piden permiso a la Pachamama. El sabor de los productos es Incomparable, de textura tierna.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 20**

*Cuy cocinado*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.3.6 Papas cocinadas con agua sal acompañada de salsa de chochos y salsa de queso

**Tabla 20**

*Preparación de papas cocidas con agua sal*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	PAPAS COCIDAS CON AGUA SAL		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-PF006	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	30min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	PLATO FUERTE
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Papas chauchas amarilla	2	Kg.	
Agua	-	c/n	
Sal de Salinas	-	c/n	
Chocho	300	g.	
Ajo	50	g.	
Queso	300	g.	
Cebolla blanca	100	g.	
Leche	200	ml.	
<b>PROCEDIMIENTO:</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner a hervir abundante agua con sal de Salinas.</li> <li>2. Cuando el agua esté a punto de ebullición incorporar las papas enteras y lavadas.</li> <li>3. Dejar hervir hasta que las papas estén blandas, estilar el agua y servir.</li> <li>4. Este plato se puede servir acompañado de deliciosas salsas de chocho o queso.</li> </ol>		
<b>Para la salsa de queso:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desmenuzar el queso fresco.</li> <li>2. Cortar en brunoise la cebolla blanca.</li> <li>3. En un recipiente hondo poner la leche, sal, queso desmenuzado y la cebolla, mezclar bien hasta que tome una textura cremosa.</li> </ol>		
<b>Para la salsa de chocho:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar y lavar el chocho</li> <li>2. En una piedra de moler triturar el ajo y los chochos.</li> <li>3. En un recipiente hondo poner esta mezcla, añadir un poco de leche y sal hasta que tome una textura cremosa y consistente.</li> </ol>		
<b>NOTA:</b>	La sal es representativa y la identidad de Salinas de los Tomabelas desde tiempos ancestrales.		

Fuente. Elaboración propia (2021).

**Figura 21**

*Papas cocinadas con agua sal acompañada de salsa de chochos y salsa de queso*



Elaboración propia (2021).



#### 4.4.4 Bebidas Alcohólicas

##### 4.4.4.1 Aguardiente

**Tabla 21**

*Nota de la bebida aguardiente*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	AGUARDIENTE		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BAL001	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	
<b># PAX.:</b>		<b>CLASIFICACIÓN:</b>	BEBIDAS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	

**NOTA:** Al ser una bebida que no debe faltar en cualquier reunión familiar o evento social, incluso empleada como parte fundamental para realizar algún ritual de agradecimiento a la Pachamama, es adquirida de la zona del subtropico de la parroquia de Salinas de Guaranda. No la preparan, pero si la usan continuamente.

Fuente. Elaboración propia (2021).

**Figura 22**

*Aguardiente*



Fuente. Elaboración propia (2021).

#### 4.4.4.2 Chicha de maíz

**Tabla 22**

*Preparación de la chicha de maíz*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		CHICHA DE MAIZ	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BAL002	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	15horas
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	BEBIDAS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b>	X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Maíz	2	Kg.	
Panela	2	Libras.	
Ishpingo	-	c/n	

**PROCEDIMIENTO:**

1. Dejar al maíz remojando por una semana.
2. Secar el grano y moler hasta obtener un polvo fino.
3. Con la ayuda de un cedazo retirar el afrecho.
4. En una olla grande barro poner a hervir agua y aromatizar con ishpingo y panela, incorporar el polvo de maíz previamente tamizado y cocinar por 5 horas.
5. Dejar reposar toda la noche para fermentar, al día siguiente volver a cocinar por 5 horas. enfriar y disfrutar.

**NOTA:**

La graduación alcohólica depende del tiempo de reposo de la chicha. Bebida muy representativa de la zona.

Está presente en la mayoría de fiestas.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 23**  
*Chicha de maíz*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.4.3 Yaguarchagruro

**Tabla 23**

*Preparación de Yaguarchagruro*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b> YAGUARCHAGRURO		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BAL003	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 10min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b> BEBIDAS
<b>USO COTIDIANO:</b>		<b>USO TRADICIONAL:</b> X
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Aguardiente	1	L
Chicha de maíz	500	ml

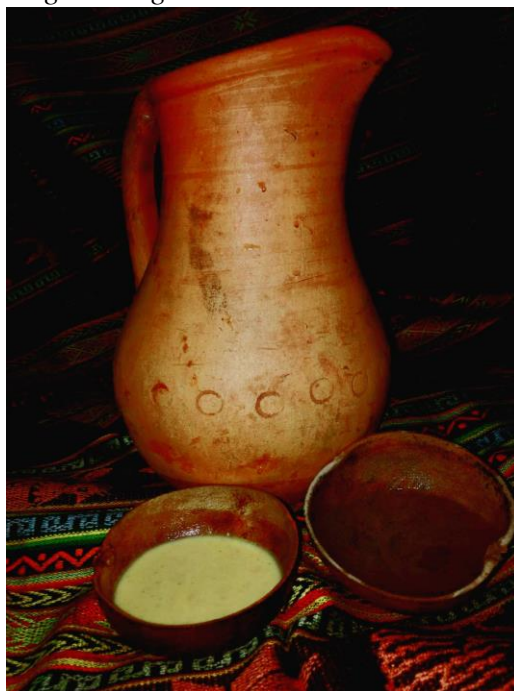
**PROCEDIMIENTO:**

1. Mezclar las dos bebidas

**NOTA:** Es el resultado de la unión de dos o más bebidas alcohólicas, está destinada para establecer alianzas entre compadres.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 24**  
*Yaguarchagruro*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.5 Bebidas No Alcohólicas Y Postres

##### 4.4.5.1 Arroz de cebada de dulce

**Tabla 24**

*Preparación de arroz de cebada de dulce*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		ARROZ DE CEBADA DULCE	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BNA001	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	45min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	BEBIDAS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Arroz de cebada	354	g.	
Panela	-	c/n	
Agua	-	c/n	

**PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla de barro poner a hervir el agua con panela y el arroz de cebada.
2. Revolver contantemente para evitar que se pegue y se queme en el fondo de la olla.
3. Servir caliente.

**NOTA:**

Esta bebida se consume con frecuencia en los desayunos antes de salir a sus labores diarias del campo.

Esta bebida fue preparada con ayuda de la Sra. Rosa Yanchaliquin, quien explica el proceso a detalle en

Su historia de vida, descrita en el apartado 1 de los resultados.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 25**  
*Arroz de cebada*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.5.2 Colada de máchica

**Tabla 25**

*Preparación de colada de máchica*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		COLADA DE MÁCHICA
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BNA002	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 20min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b> BEBIDAS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Machica	354	g.
Panela	-	c/n
Agua	-	c/n

**PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla de barro poner a hervir el agua con panela y machica.
2. Revolver contantemente para evitar que se pegue en el fondo de la olla.
3. Servir caliente.

**NOTA:**

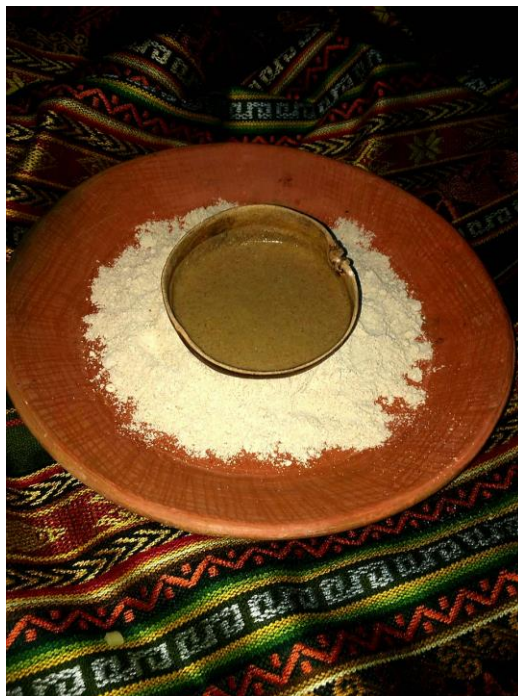
Esta bebida es consumida en su mayoría por niños por su gran valor nutricional. Hoy en día hay variaciones en su preparación, añaden leche o algún edulcorante disponible.

---

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 26**

*Colada de máchica*



Fuente: Elaboración propia (2021).

### 4.4.5.3 Colada de leche de choclo

**Tabla 26**

*Preparación de la colada de leche de choclo*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	COLADA DE LECHE DE CHOCLO	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BNA003	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b> BEBIDAS
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Choclo	354	g.
Panela	-	c/n
Agua	-	c/n

**PROCEDIMIENTO:**

1. En la piedra de moler triturar los granos de maíz.
2. En un tamiz poner el choclo molido, prensar esta mezcla para separar el afrecho del almidón.
3. En una olla de barro hervir el agua con panela y el almidón del choclo.
4. Revolver contantemente para evitar que se pegue en el fondo de la olla.
5. Servir caliente

**NOTA:** Esta bebida es dulce y agradable, el toque de cocinarlo a leña lo hace especial, por lo general lo sirve en los desayunos.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 27**

Colada de leche de choclo



Fuente. Elaboración propia (2021).

#### 4.4.5.4 Colada de oca con leche

**Tabla 27**

*Preparación de la colada de oca con leche*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>		COLADA DE OCA CON LECHE	
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BNA004	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	40min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	POSTRE
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Oca	354	G.	
Panela	-	c/n	
Leche	-	c/n	

**PROCEDIMIENTO:**

2. Cocinar las ocas con agua hasta que estén blandas.
3. Hervir la leche en una olla de barro incorporar las ocas trituradas con panela
4. Revolver contantemente hasta obtener una textura cremosa.
5. Servir caliente

**NOTA:**

Esta es considerada como un postre por su textura más espesa, es dulce y deliciosa porque las ocas son asoleadas con por dos semanas antes de ser cocinadas.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 28**

*Colada de oca con leche*



Fuente: Elaboración propia (2021).

#### 4.4.5.5 Morocho de dulce

**Tabla 28**

*Preparación de morocho de dulce*

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:</b>	MOROCHO DE DULCE		
<b>CÓDIGO:</b>	REC-BNA005	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	60min.
<b># PAX.:</b>	10	<b>CLASIFICACIÓN:</b>	POSTRE
<b>USO COTIDIANO:</b>	X	<b>USO TRADICIONAL:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Morocho	354	G.	
Panela	-	c/n	
Agua	-	c/n	

**PROCEDIMIENTO:**

1. En una olla de barro poner a hervir el agua con panela y el morocho.
2. Revolver constantemente para evitar que se pegue en el fondo de la olla.
3. Servir caliente.

**NOTA:**

Conocida en quichua como murucho, es un postre muy característico de la zona, recuerdan como sus ancestros se alimentaban de este tipo de preparaciones.

Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 29**  
*Morocho de dulce*



Fuente: Elaboración propia (2021).



## CONCLUSIONES

- Los Tomabelas al ser un pueblo preincaico, han prevalecido en el tiempo, no ha desaparecido, sin embargo, por la conquista de los incas y española, la presencia de la misión salesiana, su modelo de vida y costumbres se han visto afectadas, se adaptaron a nuevos conocimientos como el uso de técnicas de cocción conocida como pachamanca ya que ellos cocinaban solo en la tierra y con paja, pero con la llegada de los incas transformaron esta técnica empleando piedras calientes, e intercalando los productos para cocinarlos.
- Este es el resultado de un largo tiempo de investigación, después de haber realizado un estudio y análisis previo, se ha identificado la problemática, costumbres y tradiciones alimentarias, la percepción de hacer las cosas desde su cosmovisión que a través del tiempo y varios cambios culturales, se han perdido estas memorias o conocimientos que de una u otra manera disminuyen la identidad del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, todo el trabajo que se ha llevado a cabo es en torno a fortalecer la cultura alimentaria.
- Se determinaron las técnicas y procesos de la cocina tradicional en Salinas de Guaranda, en base a la información recolectada de las entrevistas semiestructuradas aplicadas a las personas que han mantenido en sus memorias, como una herencia ancestral, se presentó en 33 recetas divididas en categorías: aperitivos, sopas, platos fuertes, postres, bebidas alcohólicas-no alcohólicas. Las técnicas de cocción más representativas fueron: estofar o guisar, asar, tostar, hervir, usaban la cocina de leña para preparar sus alimentos, por otra parte, a técnica de salado como conservación, muy identitaria por la presencia de las minas de sal en el territorio, otras técnicas como el salado ahumado, asoleo, tostado, molido, fermentado con el fin de prolongar la vida útil de sus alimentos.
- Se valoró los alimentos, el conocimiento y memorias de las personas desde un enfoque alimentario, se respetó su opinión y autoría, para salvaguardarlos y

promoverlos, la divulgación de este contenido se llevó a cabo por diferentes medios como redes sociales, canal de YouTube, Centro Cultural de Turismo Comunitario Salinas Yuyal, Sistema de información Salinera (SAISAL) y el laboratorio de innovación gastronómica y sus aliados estratégicos.

## RECOMENDACIONES

- Aprovechar la cocina del Pueblo Tomabela para impulsarla de forma responsable y respetada, este estudio en torno a la cultura, costumbres y tradiciones alimentarias sea con el fin de devolverles ese valor a través de la alimentación como tema cultural, una vez que se fortalezca su identidad, serán más unidos. A partir de esta investigación hacer uso de factores que en la actualidad permiten combinar el conocimiento ancestral más la tecnología necesaria y llegar a ser un referente de cocina tradicional de identidad del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda.
- Investigar sobre la técnica de conservación chuño que se elabora mediante la deshidratación de la papa, queda abierto este tema para futuras investigaciones, no se tomó como referencia en este trabajo por el tipo de alcance.
- Generar investigaciones, a partir de las instalaciones del laboratorio de innovación culinaria “Urku Mikuna”, que estará en funcionamiento y disponible a partir de enero del 2022, ubicado en la parroquia Salinas de Guaranda, para generar prototipos que involucren cadenas de valor con referencias culinarias y fortalecimiento del patrimonio alimentario.

## REFERENCIAS

- Alfaro, G. (1997). Alimentos del Mundo Andino. In *Cilco de Conferencia Sobre Alimentos andinos. 8-11 de abril, 1996. Cochabamba Bolivia* (p. 111).  
[https://books.google.com.ec/books?id=qyEc-VXpO2MC&dq=la+alimentacion+en+el+mundo+andino&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.ec/books?id=qyEc-VXpO2MC&dq=la+alimentacion+en+el+mundo+andino&source=gbs_navlinks_s)
- Arriaga, P. J. (n.d.). *La extirpación de la idolatría en el Perú*.  
<https://biblioteca.org.ar/libros/155230.pdf>
- Ayala Mora, E. (2008). *Resumen de historia del Ecuador*.  
<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Cabieses, F., Chauvin, L., Glave, L. M., Lumbreras, L., Millones, L., Ochoa, C., Rhoades, R., Swaminathan, M., Wust, W., & Zandstra, H. (2006). *La papa: tesoro de los Andes: de la agricultura a la cultura* (p. 215).  
[https://books.google.com.ec/books?id=8UE6bR6G15QC&dq=papa+de+los+andes&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.ec/books?id=8UE6bR6G15QC&dq=papa+de+los+andes&source=gbs_navlinks_s)
- Canchiña, Á. (2016). *Difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsa'chila*. 2016. <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5478/1/UDLA-EC-TLG-2016-18.pdf>
- Carrasco, Bryan. (2019). *Patrimonio alimentario y desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo*.  
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/5500/1/UNACH-EC-ING-GEST-TUR-2019-0017.pdf>
- Cieza de León, P. (1553). *Parte primera de la cronica del Peru*.  
<https://biblioteca.org.ar/libros/211665.pdf>
- De Acosta, J. (1973). Historia natural y moral de las Indias. *Journal of the American Medical Association*, 223(12), 1344. <https://doi.org/10.1001/jama.223.12.1344>
- De la Torre, L., & Sandoval, C. (2004). *La reciprocidad en el mundo Andino: el caso del pueblo de Otavalo*. 1–47.  
<http://books.google.es/books?id=136yoew8xQYC&pg=PA9&lpg=PA9&dq=diversida>

d+cultural+Otavalo&source=bl&ots=Z20uRSoZE9&sig=6xQuE3eT8-  
LpnXIuNHhwVza1IX8&hl=es&sa=X&ei=mXtdUPLIC8KEhQevr4H4Dw&ved=0CF  
AQ6AEwBA#v=onepage&q=diversidad cultural Otavalo&f=false

Escalante, C., & Valderrama, R. (2020). Ayllus Incas, tierras del Sol y agua del Huanacauri en Sucusu Aucaille, San Jerónimo, Cusco. *Anthropologica*, 38(45), 161-185. <https://doi.org/10.18800/anthropologica.202002.007>

Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2). <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>

Espinoza, W. (1999). *ETNOHISTORIA ECUATORIANA Estudios y documentos*. [https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1443&context=abya\\_yala](https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1443&context=abya_yala)

Estrella, E. (1986). *El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. [https://utneduec-my.sharepoint.com/personal/fxguevara\\_utn\\_edu\\_ec/\\_layouts/15/onedrive.aspx?id=%252Fpersonal%252Ffxguevara\\_utn\\_edu\\_ec%252FDocuments%252FOneDrive%252FDocumentos Francisco G A%252FLIBROS%252FEI Pan de América.pdf&parent=%252Fpersonal%252Ffxguevara\\_utn\\_edu\\_ec%252](https://utneduec-my.sharepoint.com/personal/fxguevara_utn_edu_ec/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%252Fpersonal%252Ffxguevara_utn_edu_ec%252FDocuments%252FOneDrive%252FDocumentos Francisco G A%252FLIBROS%252FEI Pan de América.pdf&parent=%252Fpersonal%252Ffxguevara_utn_edu_ec%252)

Guaranda, G. (2020). *PDOT-CG-2020-2025*.

León, C. (2001). *Salinas libro Carlos León kg*. <https://books.google.com.ec/books?id=kRphHQAACAAJ&dq=inauthor:%22Carlos+Enrique+León+Núñez%22&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiSvazSyvnuAhWMwFkKHSJyCPYQ6AEwAHoECAAQAQ>

Mamani, C. (1992). *La estructura de la comunidad originaria: El caso de Pilahuín*. <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/115/6/TFLACSO-02-1992CMC.pdf>

Mascarenhas, Rúbia; Gândara, J. (2010). *Disponibile en:* <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717609011>. 19.

<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>

Medina, F. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y artística.

<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S018512251730005X?token=01E8C7A90142DC9F92DC267CEF1ACC0CAA3E77AE097A58E17FA340AD53DA11B4D513D624881418B4A732446AB920B559&originRegion=us-east-1&originCreation=2nesc0211117194037>

Méndez, C. (2011). Diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales. In *Limusa Noriega* (p. 34). <https://doku.pub/documents/metodologia-de-la-investigacion-carlos-mendez-1pdf-8lyzpjxdoeqd>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013a). ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? *Patrimonio Alimentario*, 1, 4–5.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013b). ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? *Patrimonio Alimentario*, 1, 4–5. [www.culturaypatrimonio.gob.ec](http://www.culturaypatrimonio.gob.ec)

Ortega, H. (2019). “LA PAPA: PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA UNIVERSALIDAD DE SU USO.” 8(5), 55. [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30199/1/ORTEGA\\_VINTIMILLA\\_HUGO\\_NICHOLAS\\_1804945853.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30199/1/ORTEGA_VINTIMILLA_HUGO_NICHOLAS_1804945853.pdf)

Pomeroy, C. (1986). La sal en las culturas andinas. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 21–25. <http://www.elsevier.com/locate/scp>

RAE. (2019). *Aborígen*.

RAE. (2021). *COSMOVISIÓN*. <https://dle.rae.es/cosmovision>

Regalado, L. (2017). Manabí y su comida milenaria. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). <http://www.elsevier.com/locate/scp>

Salinas, G. A. D. de la P. de. (2020). *MAPA UBICACIÓN SALINAS*. <http://gadsalinas.gob.ec/web/index.php/la-parroquia/historia>

Sampieri, Roberto; Fernández, C. (2018). *Metodología de la investigación*. <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de->

la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf

Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación - Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. In *Mac graw hill education*.  
[https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=5A2QDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=metodologia+de+la+investigacion+roberto+sampieri&ots=TjTgUWUoE5&sig=4pB9KOGUjaydxelH8eCVCpcKJKw&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false%0Ahttps://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64018215/M](https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=5A2QDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=metodologia+de+la+investigacion+roberto+sampieri&ots=TjTgUWUoE5&sig=4pB9KOGUjaydxelH8eCVCpcKJKw&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false%0Ahttps://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64018215/M)

Sciolla, C. (2010). *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (Catalina (ed.)).  
[https://books.google.com.ec/books?id=fcGEDwAAQBAJ&dq=la+alimentacion+en+el+mundo+andino&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.ec/books?id=fcGEDwAAQBAJ&dq=la+alimentacion+en+el+mundo+andino&source=gbs_navlinks_s)

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida*. 84. [http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL\\_0K.compressed1.pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf)

Trujillo, J. (2018). Patrimonio cultural, memoria local y ciudadanía. *Journal of Materials Processing Technology*, 1(1), 1–8.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252%0Ahttp://dx.doi.org>

UNESCO. (2020). Patrimonio. <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

UNESCO. (2003). Convención del patrimonio cultural inmaterial.  
<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. 2468–2477.  
<https://doi.org/10.1061/9780784413609.248>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano\*. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 15, 21.  
<https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>

## **ANEXOS**

### **ANEXO A**

*Cuestionario de la entrevista*

**Entrevistador:** Jessica Aldaz

**Entrevistado:** .....

**Fecha:** .../.../....

**Introducción:** La finalidad de la entrevista es obtener información para el desarrollo del trabajo de investigación “Análisis del Patrimonio alimentario: costumbres y tradicionales del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda”

#### **BANCO DE PREGUNTAS**

1. ¿Cuáles fueron o son los pueblos indígenas relacionados con este territorio?
2. ¿Qué características importantes conoce sobre el pueblo indígena Tomabela?
3. ¿Por qué el nombre de Salinas de Tomabela?
4. ¿Conoce usted, en qué período estuvo ubicado el pueblo indígena Tomabela en el territorio actual de Salinas de Guaranda?
5. ¿En qué tipo de productos se fundamentó su actividad agrícola?
6. ¿Conoce en qué se basó principalmente el tipo de alimentación? (tubérculos, animales de caza)
7. ¿Qué actividades desarrollaban además de la agricultura?
8. ¿Conoce algunos elementos distintivos acerca de su vestimenta?
9. ¿A qué dedicaban el tiempo cotidiano las mujeres? (tejidos, colores especiales)
10. ¿Cuál era la principal fuente de proteína en su dieta? (animales de caza o de corral)
11. ¿Qué tipo de utensilios culinarios se utilizaba para la preparación alimentaria del pueblo indígena Tomabela?
12. ¿Con qué técnicas y/o procesos culinarios cocinaban sus alimentos? (técnicas de cocción, procesos, suelo, dentro del suelo, piedras calientes, brazas, envueltos en hojas)
13. ¿Conoce los tipos de condimentos usados en la cocina de Tomabela?
14. ¿Conoce algún método de conservación que empleaba la población Tomabela en sus alimentos?



### **Intercambio de productos, vías de comercio, economía**

15. ¿Qué conoce sobre la actividad comercial y económica del pueblo Tomabela?
16. ¿Existía intercambio de productos? ¿Cuáles eran los principales?
17. ¿Conoce la existencia de vías de interconexión usadas por el pueblo Tomabela?
18. ¿Cómo estuvo organizado socialmente el pueblo Tomabela? (Lideraba un jefe o cacique)
19. ¿Conoce si existió alguna relación comunitaria entre el pueblo Tomabela y Puruhá?
20. ¿Podría hacer una descripción acerca de la ubicación del pueblo Tomabela tomando como referencia la ubicación actual de Salinas de Guaranda?
21. ¿Existen costumbres alimentarias que se han mantenido hasta la actualidad que sean de origen Tomabela?
22. ¿Conoce alguna festividad relacionada con el pueblo indígena Tomabela?
23. ¿Qué comida y bebida se consumía en fechas festivas?
24. ¿Conoce alguna relación histórica entre las minas de sal y los Tomabelas?
25. ¿Conoce el proceso para la extracción de la sal en las minas locales?

### **Salinas de Guaranda en la actualidad, influencias culinarias**

26. ¿Qué elementos importantes podría mencionar sobre el origen histórico de Salinas de Guaranda?
27. ¿Cuáles son los productos que se cultivan en la actualidad en Salinas de Guaranda?
28. ¿Cuáles son los platos tradicionales de Salinas de Guaranda?
29. ¿Cuáles son las técnicas de cocción y procesos empleados actualmente en la cocina de Salinas de Guaranda?
30. ¿Qué opinión tiene sobre esta investigación, que tiene como objetivo valorizar el patrimonio alimentario en Salinas de Guaranda?

## ANEXO B

### *Validación de instrumentos*



Instituto de  
Posgrado

## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSGRADO

MAESTRIA EN GASTRONOMÍA

Dirigido a quien corresponda para los fines pertinentes.

Ejecutada la revisión y análisis, se valida y certifica el visto bueno a los instrumentos presentados para la recolección de información que responden al trabajo de titulación de la Maestría en Gastronomía, denominado “Análisis del Patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda” propuesto por la maestrante Lcda. Jessica Susana Aldaz Chicaiza.

Ibarra, 23 de Abril 2021.

Atentamente,

**M.Sc. Mauricio Gaibor Monar**  
**CC. 0201579158**  
**Tel. 0991698157**



Instituto de  
Posgrado

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSGRADO

MAESTRIA EN GASTRONOMÍA

Dirigido a quien corresponda para los fines pertinentes.

Ejecutada la revisión y análisis, se valida y certifica el visto bueno a los instrumentos presentados para la recolección de información que responden al trabajo de titulación de la Maestría en Gastronomía, denominado “Análisis del Patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda” propuesto por la maestrante Lcda. Jessica Susana Aldaz Chicaiza.

Ibarra, 23 de Abril 2021.

Atentamente,



**M.Sc. Paredes Pita Carlos**

**CC. 1002503587**

**Tel. 0989373335**

Dirigido a quien corresponda para los fines pertinentes.

Ejecutada la revisión y análisis, se valida y certifica el visto bueno a los instrumentos presentados para la recolección de información que responden al trabajo de titulación de la Maestría en Gastronomía, denominado “Análisis del Patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda” propuesto por la maestrante Lcda. Jessica Susana Aldaz Chicaiza.

Ibarra, 23 de abril 2021.

Atentamente,



Msc. Carolina Herrera Egúez  
Ci:0604411884

**ANEXO C.***Ficha de cocina*

<b>FICHA DE COCINA</b>		
<b>Nombre del alimento:</b>		
<b>Tipo:</b>		
<b>Nombre de la cocinera:</b>		
<b>Lugar:</b>		
	<b>Dirección:</b>	
	<b>Sección:</b>	
<b>Consumo:</b>	<b>Tradicional:</b>	
	<b>Cotidiano:</b>	
<b>Relaciones de Cosmovisión</b>		
<b>El plato contiene:</b>		
<b>Comentario de la cocinera/persona entrevistada</b>		

## ANEXO D.

### *Evidencias del trabajo de campo*

#### **Figura 30**

*Minas de sal en la parroquia de Salinas de Guaranda*



Fuente. Elaboración propia (2021).

#### **Figura 31**

*Chozza Vivienda representativa del territorio*



Fuente. Elaboración propia (2021).

**Figura 32**  
*Niñez y adolescencia de Salinas de Guaranda*



Fuente. Elaboración propia (2021).

**Figura 33**  
*Utensilios de la cocina tradicional de Salinas (ollas y tiestos de barro)*



Fuente. Elaboración propia (2021).

**Figura 34**  
*Utensilios de la cocina tradicional de la Sra. Marta López (Batea y cedazo de madera)*



Fuente. Elaboración propia (2021).

**Figura 35**  
*Piedra de moler y aventador*



Fuente. Elaboración propia (2021).

**ANEXO E.**  
*Evidencias de entrevistas*

**Figura 36**  
*Entrevista a personas de la Comunidad de subtrópico*



Fuente: Elaboración propia (2021).



**Figura 37**  
*Entrevista a Mariano Toaquiza*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 38**  
*Entrevistas comunidades de Salinas*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 39**

*Entrevista a personas de Salinas adulto mayor*



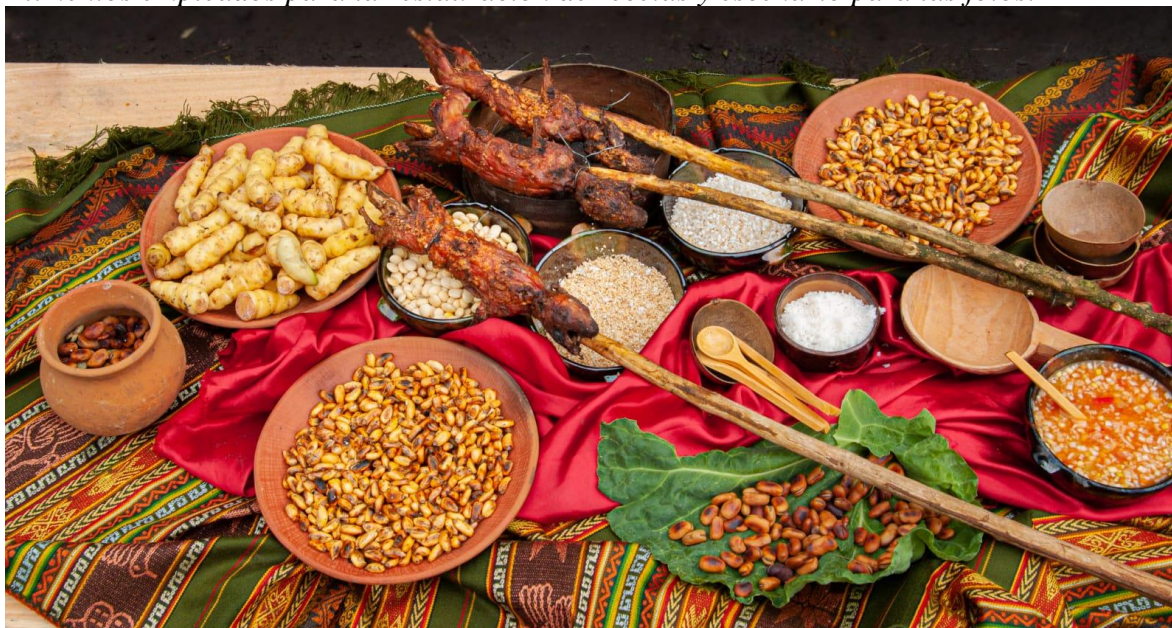
Fuente: Elaboración propia (2021).

**ANEXO F.**

*Evidencias trabajo restauración de recetas*

**Figura 40**

*Alimentos empleados para la restauración de recetas y escenario para las fotos.*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 41**

*Sra. Rosa Elena Yanchaliquin y familia*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 42**  
*Cultura Tomabela*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 43**  
*Parte del equipo de trabajo*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 44**  
*Parte del equipo de trabajo*



Fuente: Elaboración propia (2021).

**Figura 45**  
*Grupo de trabajo*



Fuente: Elaboración propia (2021).