



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Modalidad: Presencial**

**TEMA: “Revalorizar el uso gastronómico de las plantas silvestres de la parroquia Juan Montalvo en el año 2022”**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado/a en Gastronomía**

**Autor: Caranqui López Melani Salomé**

**Director: MSc. Santiago Israel Falcón Gordillo**

**Ibarra – 2023**



# 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			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	0401953146		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Caranqui López Melani Salomé		
DIRECCIÓN:	Mira - Carchi		
EMAIL:	mscaranquil@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	S/N	TELÉFONO MÓVIL:	0995128377
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	Revalorizar el uso gastronómico de las plantas silvestres de la parroquia Juan Montalvo en el año 2022		
AUTOR (ES):	Caranqui López Melani Salomé		
FECHA: DD/MM/AAAA	20/10/2023		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	— PREGRADO      POSGRADO		
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciada en Gastronomía		
ASESOR [DIRECTOR]:	MSc. Santiago Israel Falcón Gordillo		

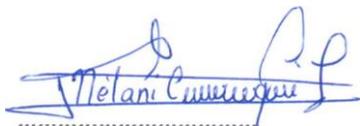
#### 2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la 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 20 días del mes de octubre de 2023

EL AUTOR:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Melani Caranqui", is written over a horizontal dotted line.

Caranqui Melani

## CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por Caranqui López Melani Salome, bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 20 días del mes de octubre del 2023



FIRMA

Msc. Santiago Falcón

DIRECTOR DE TESIS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y

ECONÓMICAS

CARRERA GASTRONOMÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

Revalorizar el uso gastronómico de las plantas silvestres de la  
parroquia Juan Montalvo en el año 2022

APROBADO POR:

Msc. Carlos Ortiz

MIEMBRO TRIBUNAL



FIRMA

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia y de manera muy especial a mi padre y a mi madre, por su constante e incondicional apoyo cada día, por impulsarme a crecer, a lograr mis objetivos y ser una persona de bien para la sociedad, por inculcarme los valores más importantes. A mi hijo por ser mi motor, mi fuente de inspiración y motivo de superación.

A mis docentes por la sabiduría impartida en cada momento, por ser una luz guía que me permitió alcanzar uno de mis metas más importantes en la vida y por ser un ejemplo de motivación. A las personas que de una u otra forma formaron parte de este proceso memorable.

*Mélani Salome Caranqui López*

## AGRADECIMIENTO

Agradezco de la manera más noble a Dios, por darme la oportunidad y fortaleza para terminar este proceso tan importante para mí, a mis padres por el apoyo incondicional en todo momento a lo largo de mi carrera y de igual manera en el transcurso de mi vida, a mi hijo por la paciencia, tolerancia y por tanto amor que fue uno de los motivos principales de inspiración para seguir adelante en este proceso.

A mis amigos universitarios que se volvieron parte de mi familia y con los que hemos compartido momentos agradables e inolvidables.

De manera muy especial agradezco a mi tutor y oponente por la paciencia y conocimientos impartidos en el proceso de este trabajo de investigación, por guiarme y hacer posible el culminar esta meta.

*Mélani Salome Caranqui López*

## RESUMEN

### REVALORIZAR EL USO GASTRONÓMICO DE LAS PLANTAS SILVESTRES DE LA PARROQUIA JUAN MONTALVO EN EL AÑO 2022.

Dicho proyecto de investigación está enfocado directamente en investigar y reconocer las principales plantas silvestres utilizadas en el ámbito gastronómico de la parroquia Juan Montalvo en el año 2022, de la misma manera después de su identificación se procedió a realizar un inventario de todas las plantas en donde consta información relevante como el nombre común, nombre científico, categoría a la cual pertenece, características principales y también se elaboró fichas de preparaciones las cuales fueron relatadas por las personas quienes fueron entrevistadas, estas preparaciones son tradicionales desde hace mucho tiempo atrás. A través de la realización de un inventario final que detalle toda la información necesaria y relevante de las plantas silvestres de uso gastronómico de la localidad se busca promover directamente su revalorización en los habitantes, ya que por algunos factores estas plantas están teniendo una pérdida de valor en la actualidad.

Toda la información acerca de las plantas fue recolectada a través de entrevistas semiestructuradas a 10 personas adultas mayores con una edad entre 70 a 90 años, la información se manifiesta a través de recuerdos, experiencias y cosas similares las cuales han sido transcritas minuciosamente para no perder ningún detalle importante. Esta investigación es cualitativa, etnográfica y no experimental, con un corte transversal porque los datos fueron recolectados en un solo momento y por una única vez.

Una vez levantada la información se logró identificar 45 tipos diferentes de plantas silvestres comestibles las cuales fueron codificadas y categorizadas a través del Software procesador de datos cualitativos MAXQDA. De la misma manera se obtuvo datos inesperados con información relevante de plantas silvestres medicinales, plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales y plantas de usos alternativos.

**Palabras clave:** Revalorizar; plantas silvestres; uso gastronómico; etnográfico.

REPÚBLICA DEL ECUADOR

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Acreditada Resolución Nro. 173-SE-33-CACES-2020

**EMPRESA PÚBLICA “LA UEMEPRENDE E.P.”****ABSTRACT**

REVALUE THE GASTRONOMIC USE OF WILD PLANTS IN JUAN MONTALVO PARISH, 2022.

This study was directly focused on researching and recognizing the main wild plants used in the gastronomic field of Juan Montalvo Parish, in 2022. In the same way, after their identification, it was done an inventory of all the plants with relevant information such as the common name, scientific name, category to which it belongs, main characteristics and also prepared preparation cards which were reported by the people who were interviewed. These preparations have been traditional for a long time. Through the realization of a final inventory that details all the necessary and relevant information about the wild plants for gastronomic use in the locality, the aim was to directly promote their revaluation among the inhabitants, since due to some factors, these plants are currently losing their value. All the information about the plants was collected through semi-structured interviews with 10 elderly people between 70 and 90 years old. The information is manifested through memories, experiences and the like which have been carefully transcribed so as not to lose any important details. This research was qualitative, ethnographic and non-experimental, with a transversal cut because the data were collected at a single moment and only once.

Once the information was collected, 45 different types of wild edible plants were identified, which were coded and categorized through the qualitative data processing software MAXQDA. In the same way, unexpected data was obtained with relevant information on medicinal wild plants, which have been used in ancestral cures and plants of alternative uses.

**Keywords:** revaluation, wild plants, gastronomic use, ethnographic.



Reviewed by:  
MSc. Luis Paspuezán Soto  
**CAPACITADOR-CAI**

Julio 04, 2023

## INDICE

DEDICATORIA .....	6
AGRADECIMIENTO .....	7
RESUMEN .....	8
ABSTRACT .....	10
INTRODUCCIÓN .....	19
Problema de investigación .....	20
Justificación .....	21
OBJETIVOS .....	22
Objetivo General .....	22
Objetivo Específicos .....	22
Pregunta de investigación .....	22
CAPITULO I .....	23
1.1 Antecedentes.....	23
1.2. Estado del Arte .....	27
1.3. Fundamentación Teórica .....	31
1.3.1. Patrimonio Cultural-----	31
1.3.2. Plantas o Hierbas Silvestres -----	32
1.3.3. Identidad Culinaria -----	33
1.3.4. Costumbres -----	34

	13
1.3.5. Tradiciones -----	35
1.3.6. Concepto de Gastronomía -----	36
1.3.7. Patrimonio Gastronómico -----	37
1.4. Importancia de la gastronomía en la cultura.....	37
1.5. Gastronomía del Cantón Mira .....	38
1.6. Gastronomía en la Parroquia Juan Montalvo .....	38
CAPITULO II.....	39
Materiales y Métodos .....	39
2.1. Tipo de Investigación .....	39
2.2. Técnicas e instrumentos de investigación .....	39
2.3. Matriz de operación de variables.....	40
2.4. Técnicas de recolección de datos .....	41
2.4.1. Instrumento de investigación entrevista -----	41
2.4.2. Confiabilidad y validez del instrumento. -----	41
2.5. Población .....	42
CAPITULO III: .....	42
3.1. Análisis de resultados .....	42
3.1.1. Plantas silvestres medicinales -----	52
3.2. Discusión .....	132
CAPÍTULO IV .....	136

4.1. Conclusiones .....	136
4.2. Recomendaciones .....	137
Bibliografía.....	139
Anexos .....	145

## Índice de Tablas

Tabla N° 1: Matriz de operacionalización de variables .....	40
Tabla N° 2: Hojas silvestres alimenticias .....	43
Tabla N° 3: Frutos/as silvestres comestibles .....	46
Tabla N° 4: Semillas comestibles .....	50
Tabla N° 5: Raíces comestibles .....	51
Tabla N° 6: Hojas silvestres medicinales.....	52
Tabla N° 7: Raíces silvestres medicinales .....	58
Tabla N° 8: Frutos/as silvestres medicinales .....	59
Tabla N° 9: Flores silvestres medicinales .....	60
Tabla N° 10: Tallos silvestres medicinales.....	61
Tabla N° 11: Semillas silvestres medicinales .....	61
Tabla N° 12: Cortezas silvestres medicinales.....	62
Tabla N° 13: Plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales .....	62
Tabla N° 14: Plantas de usos alternativos.....	64
Tabla N° 15: Categorías, codificación y significados.....	68
Tabla N° 16: Usos gastronómicos, características y fotografía del bledo. ....	71

Tabla N° 17: Usos gastronómicos, características y fotografía de la yuca. ....	72
Tabla N° 18: Usos gastronómicos, características y fotografía de la verdolaga.....	73
Tabla N° 19: Usos gastronómicos, características y fotografía del camote.....	74
Tabla N° 20: Usos gastronómicos, características y fotografía de la pacta/lengua de vaca. ....	75
Tabla N° 21: Usos gastronómicos, características y fotografía del culantro de monte. ....	76
Tabla N° 22: Usos gastronómicos, características y fotografía del nabo. ....	77
Tabla N° 23: Usos gastronómicos, características y fotografía del berro.....	78
Tabla N° 24: Usos gastronómicos, características y fotografía de la toa.....	79
Tabla N° 25: Usos gastronómicos, características y fotografía de la Quirquiña. ....	80
Tabla N° 26: Usos gastronómicos, características y fotografía del taraxaco.....	81
Tabla N° 27: Usos gastronómicos, características y fotografía del canayuyo.....	82
Tabla N° 28: Usos gastronómicos, características y fotografía de la tuna.....	83
Tabla N° 29: Usos gastronómicos, características y fotografía del asnayuyo. ....	84
Tabla N° 30: Usos gastronómicos, características y fotografía del rábano silvestre.....	85
Tabla N° 31: Usos gastronómicos, características y fotografía del paico.....	86
Tabla N° 32: Usos gastronómicos, características y fotografía del sambo.....	87
Tabla N° 33: Usos gastronómicos, características y fotografía de la yuca. ....	88
Tabla N° 34: Usos gastronómicos, características y fotografía del camote.....	89
Tabla N° 35: Usos gastronómicos, características y fotografía de la zanahoria blanca. ....	90
Tabla N° 36: Usos gastronómicos, características y fotografía del zapallo.....	91
Tabla N° 37: Usos gastronómicos, características y fotografía de la guayaba. ....	92
Tabla N° 38: Usos gastronómicos, características y fotografía de la guayabilla.....	93
Tabla N° 39: Usos gastronómicos, características y fotografía de la uvilla de lobo. ....	94

Tabla N° 40: Usos gastronómicos, características y fotografía del arrayán. ....	95
Tabla N° 41: Usos gastronómicos, características y fotografía de la sidra (chayotera). ....	96
Tabla N° 42: Usos gastronómicos, características y fotografía del mortiño.....	97
Tabla N° 43: Usos gastronómicos, características y fotografía del chaquilulo. ....	98
Tabla N° 44: Usos gastronómicos, características y fotografía de la tuna.....	99
Tabla N° 45: Usos gastronómicos, características y fotografía de la corontilla. ....	100
Tabla N° 46: Usos gastronómicos, características y fotografía del porotongo.....	101
Tabla N° 47: Usos gastronómicos, características y fotografía de la ciriguela. ....	102
Tabla N° 48: Usos gastronómicos, características y fotografía del chigualcán.....	103
Tabla N° 49: Usos gastronómicos, características y fotografía del maracuyá de monte.....	104
Tabla N° 50: Usos gastronómicos, características y fotografía de la mora amarilla. ....	105
Tabla N° 51: Usos gastronómicos, características y fotografía del morochillo.....	106
Tabla N° 52: Usos gastronómicos, características y fotografía de la frutilla de monte.....	107
Tabla N° 53: Usos gastronómicos, características y fotografía de la granadilla. ....	108
Tabla N° 54: Usos gastronómicos, características y fotografía de las callumbas blancas.....	109
Tabla N° 55: Usos gastronómicos, características y fotografía del llantén. ....	110
Tabla N° 56: Usos gastronómicos, características y fotografía de pepas de sambo. ....	111
Tabla 57: Usos gastronómicos, características y fotografía de semillas de puro.....	112
Tabla N° 58: Usos gastronómicos. características y fotografía de la toa.....	113
Tabla N° 59: Usos gastronómicos, características y fotografía del chulco.....	114
Tabla N° 60: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: pacta, chilca y hierba luisa. ....	115

Tabla N° 61: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: tipo, hoja santa, toronjil, mostaza, yerbabuena y guayaba.....	116
Tabla N° 62: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: anisillo, limoncillo, cedrón, verbena, taraxaco y botoncillo.....	117
Tabla N° 63: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: zarza, guaba, níspero, matico de árbol, uvilla de lobo y arrayán. ....	118
Tabla N° 64: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: menta, uña de gato, pata de pollo, hierba mora, chuquiragua y matico. ....	119
Tabla N° 65: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: paico, chámamo, cerote, sábila, tocte y eucalipto.....	120
Tabla N° 66: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: sauco, mosquera, aguacate nacional, bilanquigua y ruda. ....	121
Tabla N° 67: Fotografía, nombre común y científico de raíces silvestres medicinales: zarza, casa marucha, bledo blanco, bledo rojo, cebolla, cardo santo. ....	122
Tabla N° 68: Fotografía, nombre común y científico de frutos/as silvestres medicinales: ambo, pelo de choclo y pedorrera.....	123
Tabla N° 69: Fotografía, nombre común y nombre científico de flores silvestres medicinales: cedrón, flores silvestres, tilo y geraño rojo. ....	123
Tabla N° 70: Fotografía, nombre común y científico de tallos silvestres medicinales: chulco común y chulco rojo.....	125
Tabla N° 71: Fotografía, nombre común y científico de semillas silvestres medicinales: llantén y linaza. ....	126

Tabla N° 72: Fotografía, nombre común y científico de cortezas silvestres medicinales: guayaba .....	126
Tabla N° 73: Fotografía, nombre común y nombre científico de plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales: asnayuyo, chilca, ortiga, ruda, marco, zorriquigua. ....	127
Tabla N° 74; Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales: santa maría, iso, hoja blanca, mosquera, sauco. ....	128
Tabla N° 75: Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres de usos alternativos: bijao, maíz, vicundo, achira, guaba y naranja agria.....	129
Tabla N° 76: Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres de usos alternativos: limoncillo, manzanilla, guayaba, caña, cedrón y pujaca.....	130
Tabla N° 77: Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres de usos alternativos: tusara, penca, toa, puros.....	131

## Índice de Figura

Figura N° 1: Mapa de sistema de codificación .....	68
--	----

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad hay una variedad amplia de estudios realizados sobre la revalorización de alimentos, productos o plantas para usos gastronómicos, socioculturales, económicos, entre otros; históricamente se ha podido observar que el uso de las plantas y animales ha sido muy indispensable generalmente para la alimentación de las personas formando parte de la evolución humana e influyendo en los asentamientos territoriales los mismos que delimitaron en lo que ahora conocemos como continentes, países, ciudades, etc. Los cuales se caracterizan por sus costumbres culturales, gastronomía, su idioma y principalmente por la flora y fauna de cada territorio, con el pasar del tiempo el ser humano ha venido evolucionando y consigo sus costumbres, los diferentes usos de su vegetación como parte de su identidad destacándose en su uso gastronómico. Uno de los estudios recientes realizados en Cataluña-España el autor (Ester Noguer-Juncà, Revalorización sociocultural y gastronómica de productos locales: trumfa en la Vall de Camprodon (Cataluña, España), 2021) dice que según la muestra gran parte de los productos alimenticios utilizados son primordiales en cualquier zona ya que promueven y protegen la identidad de dicho lugar como una fuente de conocimiento, por otro lado, el uso de las plantas acorde al autor (Barrera, 2008) menciona que los cazadores recolectores tenían que merodear entre los matorrales de achupalla, cabuya, mortiño y chilca para poder alimentarse. Entre estas arduas tareas y en los días calurosos, buscaban refugio a la sombra de los guarangos, molles, cholanes y guabos. También consumían guayabas, lucmas y chirimoyas, así como corazones de totora, achupallas, lombrices y caracoles. Así es como podemos demostrar que durante mucho tiempo la humanidad subsistía a base de alimentos o plantas silvestres. En la parroquia Juan Montalvo se ha visto con notoriedad una variedad de plantas silvestres del lugar su uso en la vida diaria y en su gastronomía como parte de su identidad.

## PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En la parroquia Juan Montalvo el problema principal detectado de esta investigación es que a través de los años se han perdido y olvidado muchas costumbres importantes para la localidad. Dicha investigación se enfoca de manera directa en revalorizar el uso gastronómico de las plantas silvestres ya que el consumo de estas ha disminuido significativamente con el pasar de los años por motivo de desconocimiento en la actualidad, falta de costumbre, desaparecimiento o extinción de las plantas y otros aspectos que influyen en ello.

Actualmente, se ha notado que la mayoría de la comunidad ha dejado de consumir los alimentos silvestres utilizados en su cocina ancestral a favor de implementar nuevas prácticas gastronómicas en su vida cotidiana. Además, estaba claro que desconocían el uso de los productos silvestres de la parroquia.

Hace mucho tiempo atrás, según relatos de los habitantes que hoy en la actualidad cuentan con una edad superior a los 70 años, se logró llegar a la conclusión de que la economía de la localidad en aquellos tiempos era extremadamente baja y no contaban con recursos para adquirir alimentos de consumo básico, por lo cual la mayoría de los habitantes del lugar cultivaban sus propios alimentos para consumo cotidiano y también de la misma manera utilizaban las plantas silvestres comestibles, de tal manera que se recolectaban y agregaban en las preparaciones del día a día.

## JUSTIFICACIÓN

Con la formulación de este proyecto de investigación se aportará información relevante debido a que en la Parroquia de Juan Montalvo-Cantón Mira- Provincia del Carchi no se han realizado estudios relacionados o similares con el tema. El aporte hacia la comunidad y población en general es positivo ya que se podrá tener un inventario de plantas silvestres comestibles a nivel local. Este lugar posee un clima cálido y a la vez templado, con tierras fértiles, lo que permite el desarrollo y crecimiento de plantas silvestres comestibles como por ejemplos el bledo, lengua de vaca, berros, vicundo, entre otras que desde hace mucho tiempo han estado presentes en las dietas de los antepasados. Por ello, es sumamente necesario realizar esta investigación, ya que, de esta manera se recopilará toda la información que brinden las personas que conocieron o hicieron uso de las plantas silvestres en la gastronomía de la parroquia. Con la exploración y documentación de la información más relevante sobre el uso de las plantas silvestres en la gastronomía de la parroquia los beneficiarios directos serán los actuales habitantes de Juan Montalvo como también de otros lugares y entidades que puedan hacer uso de esta investigación con un fin didáctico para futuras investigaciones. En este estudio, la herramienta principal será la entrevista, donde se ha usado como guía de referencia otras investigaciones similares que han usen como instrumento de validación para la entrevista, utilizará como muestra un modelo de una investigación con rasgos similares y se realizó cambios requeridos de acuerdo con el tema de esta investigación, por lo que conlleva este estudio será muy valorado en la zona y también de gran ayuda como base para otras investigaciones.

## OBJETIVOS

### Objetivo General

Generar un inventario de las plantas silvestres de uso gastronómico en la parroquia Juan Montalvo para su revalorización.

### Objetivo Específicos

- Identificar las plantas silvestres que son usadas en el ámbito gastronómico en la parroquia Juan Montalvo para su revalorización
- Describir el uso de las plantas silvestres en el ámbito gastronómico de la Parroquia Juan Montalvo.
- Inventariar las plantas silvestres existentes en la Parroquia Juan Montalvo que son utilizadas de manera gastronómica, evidenciando fotografías y ejemplos de preparaciones.

### Pregunta de investigación

¿Cómo revalorizar el uso gastronómico de las plantas silvestres de la parroquia Juan Montalvo en el año 2022?

# CAPITULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes

La supervivencia de la población humana depende en gran medida de la alimentación. Este proceso tiene componentes sociales y culturales en las poblaciones humanas y va más allá de la biología. La alimentación, medio de sustentación de las condiciones básicas de producción y reproducción de la vida social, también permite esclarecer la morfología de los tejidos y la relación del ser humano con su entorno (Tapia, 2014).

Por ello, la alimentación se ha convertido en un aspecto fundamental de la cultura. Si se siguen la forma en que se preparan y consumen los alimentos, los tipos de alimentos que se consumen y otras normas culturales, entonces la comida se considera tradicional. Se incorporan productos, la comida es única, más diverso.

La Valorización de la Identidad Culinaria Regional es un Punto de Partida Clave, Según la Revalorización Sociocultural y Gastronómica de los Productos Locales: trumfa (Variedad de Patata) en la Vall de Camprodon (Cataluña, España), antes de la inclusión de la cocina regional en los atractivos turísticos, con el objetivo de analizar los procesos de revalorización sociocultural y gastronómica de los productos locales, siendo sus variables más significativas la revalorización sociocultural y gastronómica. Se realizaron 17 entrevistas semiestructuradas con cuatro tipos diferentes de actores utilizando un muestreo no probabilístico intencional (Noguer-Juncà et al., 2021).

Los investigadores utilizaron un diseño cualitativo porque necesitaban adoptar un enfoque exploratorio. Los resultados confirman la importancia de la trumfa como parte de la revalorización social, cultural y económica de la comunidad.

Investigaciones recientes sobre el uso de plantas silvestres alimenticias en Saaremaa, Estonia, menciona algunos de los factores que han llevado a esta práctica y destaca la importancia de este tipo de suministro de alimentos en tiempos de escasez de productos. Estas personas ya no sienten la necesidad de incluir estas plantas en su dieta diaria pero sí consideran los beneficios para la salud, lo que demuestra que sí toman en cuenta por qué estas plantas no se consumen hoy en día (Sõukand, 2016).

La cocina de Estonia y Lituania es famosa por su diversidad, autenticidad y enfoque en las tradiciones gastronómicas. También se distingue por la facilidad con que se preparan sus platos con ingredientes de temporada de la región. utilizando ingredientes basados en la tierra y una mayor variedad de alimentos cultivados localmente que, además de preservar el patrimonio culinario compartido de las dos naciones y promover la salud a través de una dieta rica en alimentos saludables provenientes de sus respectivas regiones, también contribuyen a la preservación de su cultura identidad (Shamtsyan et al., 2022).

Un estudio sobre el uso de plantas silvestres comestibles cultivadas localmente cerca de Bajaur, Pakistán, entre comunidades tribales informa que se realizaron encuestas para registrar información crucial que ayuda a detallar específicamente cosas relacionadas con el consumo de estas plantas silvestres.

Hablaron con un total de 288 vecinos que pudieron confirmar que el 70% de las especies vegetales son conocidas en esta área etnomédica. En cuanto a las partes comestibles de las plantas

silvestres, cabe destacar que las hojas y los frutos son las partes comestibles más populares, cada una de las cuales representa el 37 % y el 36 % del consumo total, respectivamente. De esta forma, se puede demostrar que a través de este estudio que por primera vez en una zona afectada por la guerra presenta potencial en su mercado y diversidad que las especias de las plantas de las 36 familias supieron demostrar que eran también comercializable. destacando la variedad de alimentos, se utilizan plantas nativas de este pueblo (Abidullah et al., 2021).

Para recopilar información, se realizaron 41 entrevistas semiestructuradas con miembros de la comunidad Waorani en el sur de Kosovo, un pequeño grupo que habla un idioma diferente. Allí se descubrieron 79 taxones botánicos silvestres, la mayoría de los cuales sirven para representar el importante patrimonio cultural de la región.

Parte de la documentación recabada de las entrevistas realizadas revela que cuando las personas se refieren a las plantas silvestres alimenticias, son aquellas que típicamente se utilizan para la preparación o elaboración de bebidas fermentadas a base de alimentos o frutos silvestres que se recolectan en la zona o lugares. También hacen infusiones de hierbas silvestres cerca de donde se cultivan estos alimentos para el consumo diario o para usar como sustituto del agua, con una pequeña cantidad de valor medicinal agregado.

De acuerdo con la información sobre los Waorani, las preparaciones que allí se elaboran son muy antiguas, por lo que pueden ser únicas en cuanto a los usos que se encuentran en las preparaciones con plantas silvestres, principalmente bebidas elaboradas con frutos silvestres locales (Pieroni et al., 2017).

Es crucial recopilar datos sobre plantas silvestres comestibles y comprender cómo se relacionan esos datos con el conocimiento ecológico tradicional compartido por la gran mayoría

de los grupos étnicos. Este estudio recopiló datos sobre 102 plantas silvestres que se consumen comúnmente como refrigerios crudos y 59 especies de vegetales cocidos.

Dado que una localidad con una población representativa tenía una mejor vinculación con la silvicultura, la horticultura, la agricultura y el pastoreo, uno de los cinco grupos investigados era el líder principal directamente vinculado a la recolección y consumo de plantas silvestres comestibles (Iqbal et al., 2022).

Esta planta aporta directamente minerales, polisacáridos, ácidos grasos, proteínas, alcaloides, terpenoides, esteroides, fenoles, flavonoides y vitaminas, que en conjunto o por separado tienen propiedades neuroprotectoras, antimicrobianas, antidiabéticas, antioxidantes, antiinflamatorias, antiulcerogénicas, anticancerígenas y anticolinesterásicas.

La popularidad de los alimentos con alto valor nutraceutico, que benefician la salud humana y ayudan en la prevención de enfermedades, principalmente crónico-degenerativas, va en aumento. Esto ha ampliado el rango de usos potenciales de esta planta como alimento y medicina, al mismo tiempo que sirve como una alternativa de producción dado su valor dietético y económico (Montoya-García et al., 2023).

Utilizando un proyecto de investigación que examina el desarrollo y la implementación de una propuesta de investigación etnobotánica. En preparaciones o recetas totalmente modernas, se valora el uso de plantas y hortalizas silvestres locales. Debido a su biodiversidad, las investigaciones de este tipo de los estudiantes de gastronomía españoles podrían mejorar y preservar las plantas y hortalizas silvestres locales, así como generar un repunte innovador en la cocina de vanguardia.

Cabe destacar que el desarrollo de todos los conocimientos y usos tradicionales está directamente relacionado con el proceso de prueba y error, que se ha ido acumulando a lo largo del tiempo a medida que se han ido creando todas las expresiones culturales culinarias.

Como resultado de estas prácticas, entre otras, se adquiere un "conocimiento" o sabiduría precientífica de la flora y los beneficios nutricionales de las plantas regionales. Entonces, y solo entonces, lo que comúnmente se conoce como "etnobotánica" se vuelve significativo e importante en la forma en que se ve el sistema de valores culinarios de cualquier sociedad.

Reconociendo que cocinar es una forma de arte que es más que una simple colección de recetas antiguas y valiosas. es un componente fundamental del patrimonio inmaterial de cualquier comunidad. Una vez más, lo tangible y lo intangible son dos realidades patrimoniales que no se pueden separar porque son intrínsecamente una (Pascual & Orduna, 2020).

El patrimonio culinario, parte de la comunicación intercultural, se puede utilizar para observar cómo se expresan las tradiciones culturales y las peculiaridades regionales. La cocina y la gastronomía sugieren un fuerte vínculo entre la vida rural y el sector servicios. Así, la gastronomía es una forma de desarrollo regional y turístico. El desarrollo de paisajes con una variedad de características depende en gran medida del recurso gastronómico, que se examina en este artículo junto con las conexiones entre estos diversos conceptos (Fusté-Forné, 2016)

## **1.2.Estado del Arte**

La revalorización de los productos naturales hoy en día es una de las mayores fuentes de servicio y desarrollo de las personas, sobre todo para las culturas y comunidades indígenas, por lo cual, la cocina es una de las formas en cómo se debe desarrollar esta revalorización, y las culturas que han ayudado a que no se pierdan tradiciones.

Para lo cual, se ha tomado el trabajo realizado por Cando (2022), que busca documentar el patrimonio gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga con el fin de promover la diversidad cultural. Esto se debe a que las tradiciones gastronómicas claramente han sido devaluadas. Se descubrió que, además de sus conocimientos y técnicas, la mezcla y adaptación de las culturas prehispánicas y modernas dio lugar a prácticas como la agricultura y la ganadería que aún se practican en la actualidad.

Se recopiló información detallada sobre los usos, costumbres, historia y formas de cultivo de los principales productos agrícolas de la región, así como de las preparaciones gastronómicas típicas, mediante el método etnográfico, que implicó acercarse a la comunidad durante las visitas de campo a través de entrevistas y observación directa. Luego se usó para usar el diseño de la revista y el modelo Steps para resumir los hallazgos de la investigación en un artículo académico sugerido.

Así también, el trabajo de Herrera y Toapanta (2020) tiene como objetivo conocer más sobre la situación actual de la parroquia debido a que se tenía poca información sobre su patrimonio cultural gastronómico y la poca información que había solo data del 2008 y 2010. También se carece de una guía que promueva la gastronomía local. Las tres etapas de la presente investigación iniciaron con un período de revisión formativa, documental y bibliográfica en el Instituto Riobamba de Patrimonio Cultural.

Luego de realizar una investigación de campo utilizando la metodología del INPC, se realizaron entrevistas a personas que han transmitido sus conocimientos a lo largo de muchas generaciones. Con la información recopilada se elaboró una guía gastronómica que detallaba el origen. A través de entrevistas fue posible conocer de manera integral a la gente y su conocimiento acumulado a lo largo del tiempo, lo que permitió conocer con una metodología cualitativa si hubo

cambios significativos en la forma de preparar los platos más emblemáticos de la parroquia. Dado que los turistas se han vuelto más frecuentes como resultado de la amplia oferta gastronómica de la parroquia, las familias locales han podido establecer nuevas fuentes de ingresos, dinamizando sus economías y promoviendo los viajes a San Bartolomé y Pinllo.

El trabajo, de Cerón (2020) se fundamenta en la exigencia del estudio de la cocina tradicional y la necesidad de salvar el patrimonio gastronómico del cantón de Montufar, permitiéndole al cantón beneficiarse de su ilustre patrimonio culinario preservando su legado cultural. Para desarrollar el trabajo y lograr el objetivo del estudio, se utilizó un enfoque tanto cualitativo como cuantitativo. Se emplearon métodos como entrevistar y encuestar a una población de 379 personas.

El estudio también se basó en registros del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Montufar y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), entre otras fuentes. Como resultado, además de revelar los platos tradicionales que se encuentran disponibles actualmente, la encuesta brindó los datos necesarios para saber si el patrimonio culinario del Cantón se puede preservar a través de la cocina tradicional. Como resultado de la entrevista se obtuvieron 13 platos tradicionales, los cuales ayudarán significativamente en la preservación del patrimonio culinario. A través de la entrevista se pudo evidenciar lo importante que es conservar el pasado culinario para que el turismo gastronómico florezca en el Cantón. Los usuarios finales se beneficiarán enormemente al saber si la investigación cumple con sus objetivos.

Además, se ha utilizado la investigación de Paredes y Guapulema (2023) que busca con el estudio identificar los elementos y dificultades que inciden negativamente en el crecimiento de la comunidad. En este caso se restringe la promoción del turismo, que es uno de los elementos más notorios que perjudican los viajes. Estos problemas son provocados por la expansión del turismo

culinario y cultural de la región, que desagrada tanto a los turistas como a los proveedores de servicios. Con la ayuda de una serie de herramientas, como la ejecución del árbol de problemas y matrices para la operacionalización de variables y consistencia, fue posible generar indicadores y dimensiones tanto para la variable dependiente como para la independiente.

Además, se utilizaron las aplicaciones Excel y SPSS para el procesamiento de los datos, utilizándose la prueba Chi-cuadrado y el alfa de Cronbach para evaluar la confiabilidad del instrumento y confirmar la hipótesis, respectivamente. La propuesta es esencialmente una adición a la investigación y se basa en los hallazgos de la aplicación del instrumento de evaluación, que también se reflejan en las conclusiones y recomendaciones.

Finalmente, la última investigación seleccionada es realizada por Villalva e Inga (2021) desde un enfoque que vincula el agroturismo, las celebraciones tradicionales, las costumbres y la gastronomía local, que buscó analizar los saberes gastronómicos ancestrales para la promoción del turismo cultural en la ciudad de Riobamba. En este artículo, la gastronomía ecuatoriana, que durante mucho tiempo ha estado subordinada a un papel complementario en la industria turística del país, se examina por su diversidad cultural en temas relacionados con la comida. En este caso se aplicó la metodología de revisión bibliográfica y los criterios de inclusión y exclusión documental.

Tras revisar 153 escritos con criterios de pertinencia y exhaustividad, se eligieron 27 de los artículos catalogados más pertinentes. A continuación, se utilizaron técnicas cualitativas para analizar eventos, interacciones, actitudes y comportamientos. Se demostró que la ciudad de Riobamba cuenta con importantes manifestaciones culturales gastronómicas, como saberes ancestrales, tradiciones culinarias, rituales y creencias, las cuales, combinadas con programas

destinados a promover el turismo gastronómico y potenciar las culturas ciudadanas, pueden potenciar significativamente la cultura local. viajes relacionados con la comida.

### **1.3. Fundamentación Teórica**

#### ***1.3.1. Patrimonio Cultural***

El patrimonio cultural es una colección específica de bienes tangibles, intangibles e inmateriales que se incorporan a las normas sociales y a los que se atribuyen valores para transmitirse de una era o generación a la siguiente. Por tanto, un bien pierde su condición de patrimonio o bien cultural cuando se sigue un procedimiento, o cuando una persona o una comunidad lo aprueba en su nueva calidad (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2020).

Por ser creado a través de la atribución de valores, funciones y significados, el patrimonio cultural no es algo que se dé de una vez por todas; más bien, es el resultado de un proceso social. construcción permanente, complicada y cuestionada de significados y sentidos. Así, los bienes y objetos protegidos cobran función en la medida en que se vinculan a una cultura contemporánea que los contextualiza, recrea e interpreta de manera dinámica, abriéndolos a nuevos significados y perspectivas (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2020).

El valor de estos artefactos y expresiones culturales no se encuentra en un pasado fielmente conservado, sino en las conexiones que las personas y las sociedades establecen en el presente con estas huellas y testimonios. Debido a su comprensión y configuración de la realidad, los ciudadanos no son meros receptores pasivos de la realidad; más bien, son sus sujetos, lo que permite el surgimiento de nuevas interpretaciones y aplicaciones patrimoniales.

El término "patrimonio cultural" ha sufrido un cambio significativo en las últimas décadas, como lo señala la UNESCO. Hoy en día, esta idea es más inclusiva y no solo se refiere a

expresiones del pasado, sino también de la cultura actual (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2020).

Sin embargo, si bien esta idea se restringió inicialmente a los monumentos, desde entonces se ha ampliado gradualmente para abarcar otros tipos de patrimonio, incluido el patrimonio industrial, etnográfico e intangible, lo que requiere nuevos esfuerzos de conceptualización. Junto con esto, se ha puesto más atención en la música tradicional, los lenguajes y las artes representativas, así como en los marcos filosóficos, espirituales e informativos que respaldan estas creaciones.

### ***1.3.2. Plantas o Hierbas Silvestres***

Las plantas silvestres son aquellas que se encuentran típicamente en la naturaleza y se desarrollan por sí solas sin ninguna intervención o mantenimiento humano. Hay numerosas plantas silvestres comestibles, a pesar de las apariencias en contrario (Acosta, 2022).

Una técnica que se ha utilizado durante mucho tiempo en manuales y técnicas de supervivencia se puede utilizar para determinar si una planta silvestre es comestible.

- El primer paso es separar la planta en sus diversos componentes. Hay hojas comestibles, frutos comestibles, flores silvestres comestibles y raíces comestibles, pero el hecho de que una parte de la planta sea comestible no significa que esté completamente satisfecha.
- Una vez separadas las piezas, revíselas en busca de parásitos o insectos que puedan estar presentes. Si lo son, deseche la planta.
- Frote la planta contra su codo o muñeca como el siguiente paso.
- Después de eso, tritúralo y sostenlo durante unos quince minutos contra otra área de la piel.
- Si hay algún tipo de reacción después de 8 horas, descartar alergias.

- Si tiene acceso a estas herramientas, cocine o hierva la planta en agua; si no, tendrás que probarlo crudo. Sostenga una pequeña muestra entre sus labios durante aproximadamente 180 segundos mientras se mueve muy lentamente. Una vez más, deseche la muestra si observa alguna quemadura o reacción de cualquier tipo (Acosta, 2022).
- Luego, la muestra debe colocarse en la lengua durante 15 minutos sin masticar, y cualquier reacción debe verificarse una vez más. Continúe masticando durante otros 15 minutos si no sucede nada, verificando si hay cambios o efectos negativos (Acosta, 2022).
- Finalmente, ingiera una pequeña muestra y espere 8 horas antes de comer o beber algo que no sea agua. Provoca inmediatamente el vómito y consume muchos líquidos si notas algo desfavorable. Si no pasa nada, pruebe con una pequeña cantidad de la planta, digamos, un cuarto de taza, preparada de la misma manera.

### **1.3.3. *Identidad Culinaria***

Una forma de conocimiento popular y social ligada a la comprensión de una determinada región geográfica, con sus costumbres y métodos tradicionales de cocina, constituye la base de la identidad gastronómica. Según este método de conocimiento histórico, la Unesco entiende la gastronomía como un patrimonio cultural inmaterial de la humanidad que se transmite de generación en generación y que las comunidades recrean continuamente "en función de su entorno, de su interacción con la naturaleza y de su historia, inculcándoles un sentido de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana" (Fernandez, 2019).

La gastronomía se define por un modo de operar en la cocina; es más que una simple colección de componentes y características; más bien, es una colección de habilidades desarrolladas con el tiempo que contribuyen a la identidad de la disciplina.

El segundo enfoque, más teórico, se basa en estudios (investigación, análisis, etc.). También ayuda a construir identidades a través de la formación y la ciencia como método de trabajo, lo que contribuye al crecimiento y evolución del conocimiento social. Sin embargo, no olvidemos que utilizan la forma popular para sus fines. La identidad gastronómica se crea y transmite a través de la combinación de conocimientos teóricos y comunes (Fernandez, 2019).

Además, dado que estamos hablando tanto de cocina como de gastronomía, es importante hacer una distinción entre los dos. El componente técnico, el más cercano a la manipulación real del producto y los ingredientes, sería la cocina. Debe estar conectado con el acto común de comer, que, por su necesidad y afinidad con la vida diaria, parece ser una actividad trivial (Fernandez, 2019).

Sin embargo, esto no significa que deba minimizarse o reducirse un enfoque más gastronómico, más afín al placer de la experiencia gastronómica, ya que se trata de una serie de acontecimientos que se inician en el entorno donde se produce el alimento y finalizan en el comensal. Dado que “recuperar el cuerpo ha sido y es una necesidad biológica que se cubre con la alimentación según el territorio, la cultura y la época”, estos hechos se convierten en parte crucial, casi inherente a la experiencia culinaria a medida que los clientes se informan y se vuelven más curiosos.

#### **1.3.4. Costumbres**

Cualquier celebración no estaría completa sin comida. Nos reunimos alrededor de la mesa para compartir sabores y costumbres que se han transmitido en la familia y que también reflejan normas culturales (Concedor, 2013).

Hay algunos que están destinados a traer suerte, otros que están destinados a conceder deseos, otros que están destinados a aumentar la cantidad de oportunidades en el próximo año y otros que están destinados a mantener las preocupaciones fuera del año pasado.

Se cree que la suerte, que se originó a fines del siglo XIX, ahuyenta el mal y aumenta la probabilidad de un Año Nuevo próspero y afortunado. Esto es similar a las doce uvas. Esto solo funcionará si puede terminar todas las uvas en cuestión de segundos porque necesita sacárselas de la boca para cuando el reloj termine de dar las 12.

### **1.3.5. Tradiciones**

La globalización, los viajes, la reducción de las distancias, la inmigración y una forma de pensar más libre y receptiva han contribuido a que seamos más dinámicos y abiertos en materia culinaria porque la cultura y la comida van de la mano. (Soledad, 2022).

Tenemos un mayor deseo de probar alimentos de otras culturas y latitudes ahora que podemos comprar casi cualquier cosa buena, especia o fruta exótica en cualquier parte del mundo. Esto une tradiciones gastronómicas y nos permite probar un plato del Lejano Oriente, ya sea que estemos en México o en Londres. Con frecuencia se encuentran lugareños, rusos y árabes.

Así podemos mencionar diferentes tradiciones que existen:

- Los banquetes son una tradición que se remonta a la Edad de Piedra, cuando los hombres los usaban para almacenar grasa para sobrevivir a la hambruna. Hoy en día, se llevan a cabo en ocasiones especiales como Navidad, Año Nuevo, bodas y aniversarios.

- Al nivel del suelo en Nepal, el centro de la mesa se usa para dividir los alimentos en porciones para vegetarianos y no vegetarianos. Sirven arroz con leche salado y dulce por un lado y ternera al curry o pollo por el otro (Algarabia, 2019).
- En China, la gente come estrellas de mar, serpientes, ratas, escorpiones, patas de lagarto, sesos de perro, hígado de perro, caballitos de mar y grullas, pero lo hacen bien fritos y con deliciosas salsas. Una de las costumbres culinarias más criticadas es esta (Algarabia, 2019).
- La gente come con las manos y evita usar cubiertos en muchas naciones orientales, incluyendo Bangladesh, India, Nepal y Pakistán. Aseguran que "es la forma de sentirse satisfecho" (Algarabia, 2019).

### ***1.3.6. Concepto de Gastronomía***

La gastronomía es un bien que se suma a la historia cultural, social, ambiental y económica de los pueblos y sus comunidades. Es capaz de reflejar los estilos de vida propios de las distintas latitudes geográficas, combinando la modernidad en los entornos urbanos con la tradición en los rurales, porque es parte integrante e inseparable de su patrimonio cultural. También es necesario actuar creativamente en la innovación de los productos culinarios alimentarios locales y regionales, así como en la mejora de los servicios, para conseguir un valor añadido a través de la gestión turística y apoyar el aumento de la competitividad de un determinado producto turístico frente a sus rivales (Cecilia Isabel, 2012).

En consecuencia, la investigación sugiere que, para atraer turistas, cada país, territorio o comunidad necesita comercializar su cocina. De hecho, el estudio de la comida implica compartir información y conocimientos sobre la población local, la cultura, las tradiciones y la identidad (Ignatov & Smith, 2006, Mascarenhas, y Gándara, 2010; Neudel, 2015; Pérez y Lois, 2016).

La comida es el foco central de los estudios culinarios, que examinan varios aspectos culturales. Pueden estar relacionados con las bellas artes como la música o la pintura de esta manera. las ciencias sociales que estudian las expresiones culturales, prácticas y costumbres de cada grupo étnico. Junto a las ciencias naturales como la botánica y la diversidad de especies vegetales y animales, también se ha notado en los últimos años una conexión con las ciencias de precisión como la fitoquímica (Gutiérrez, 2012).

### **1.3.7. Patrimonio Gastronómico**

Es el significado cultural que las personas otorgan a los alimentos y otros productos que componen la cultura gastronómica de una región y que, al ser consumidos o invocados, provocan emociones fuertes (Baez, 2020).

Sugiere un tipo de expresión artística propia de cada lugar, influenciada por su historia, geografía, suelo y clima, así como por la calidad del agua, que repercutirá en las materias primas derivadas tanto de la agricultura como de la ganadería. Sus raíces están en la tradición, y está en constante expansión como resultado de su adaptación y evolución con la sociedad.

Por otra parte, a la hora de valorar una muestra del patrimonio culinario, el valor nutritivo es un factor que no suele tenerse en cuenta. Según la UNESCO, las cocinas tradicionales de Francia, Japón, México y la dieta mediterránea forman parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (Baez, 2020).

## **1.4.Importancia de la gastronomía en la cultura**

La cocina, que formalmente parece estar abandonada, puede incorporarse al contexto artístico y cultural a través de la gastronomía. El arte culinario es sin duda uno de los más practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad, a pesar de no ser

considerado una de las Bellas Artes. La gastronomía, al igual que otros campos académicos dedicados a examinar diversas facetas de la cultura humana, utiliza la cocina como una forma de arrojar luz sobre nuestros orígenes e identidad. Las diversas tradiciones culinarias del Ecuador se enriquecen con los aportes de las diversas regiones geográficas que conforman la nación. Esto se debe a las cuatro regiones naturales del país la costa, la sierra, el oriente y Galápagos cada una de las cuales tiene sus propias tradiciones y costumbres. Estas circunstancias naturales repercuten en los distintos platos tradicionales y en los ingredientes primarios. (ETECÉ, 2013)

### **1.5. Gastronomía del Cantón Mira**

El Cantón Mira cuenta con una amplia gama de pisos climáticos y un clima agradable con una temperatura promedio de 18 °C; como resultado, su agricultura produce una amplia gama de alimentos, incluidos granos, tubérculos, legumbres, hortalizas y frutas de alta calidad.

Cada pueblo tiene su propia identidad culinaria distintiva, por lo que es crucial preservar las costumbres y tradiciones que nos permitan deleitarnos con comidas, postres, meriendas y bebidas finas en ocasiones especiales o cuando el estado de ánimo lo acompañe. Estas tradiciones también ayudan a dar a cada pueblo su propia identidad culinaria distinta. (Andes, 2013)

### **1.6. Gastronomía en la Parroquia Juan Montalvo**

La parroquia Juan Montalvo es una zona tranquila con altos niveles de seguridad. Los residentes de la ciudad están disponibles para preparar especialidades regionales a pedido y a precios muy razonables. Las comidas tradicionales de la comunidad incluyen el potaje de frijol con arroz, el pollo seco, el caldo de gallina de campo, el maíz tostado, el molo de papa, la ensalada de melloco, la ensalada de sambo, la pasta de frijol, el pan de maíz, el chicharrón frito y la chicha de arroz. (Andes, 2013)

Los pastos silvestres se distinguen por una mayor vitalidad, una mayor calidad biológica y una mejor adaptabilidad ambiental que los pastos cultivados porque se desarrollan naturalmente sin intervención humana. Su capacidad para adaptarse rápidamente a nuevas situaciones y condiciones es una cualidad distintiva. Las ciudades los tienen creciendo en los bordes de las aceras, parques y espacios públicos. Las plantas silvestres son aquellas que se encuentran típicamente en la naturaleza y se desarrollan espontáneamente sin cuidado o cultivo humano; puedes encontrarlos junto a árboles, bosques y riberas de ríos en pueblos rurales.

## CAPITULO II

### MATERIALES Y MÉTODOS

#### 2.1. Tipo de Investigación

La investigación se considera cualitativa porque es un proceso investigativo interpretativo basado en diversas tradiciones metodológicas como la biografía, la fenomenología, la teoría de la práctica, la etnografía y los estudios de casos que investigan cuestiones humanas y sociales. Los investigadores construyen imágenes complejas y generales, analizan palabras, presentan perspectivas detalladas de los informantes y realizan investigaciones en entornos naturales (Gialdino, 2006).

#### 2.2. Técnicas e instrumentos de investigación

Dado que se realiza en el mismo lugar de los hechos, esta investigación tiene la intención específica de ser una investigación de campo. Es primaria porque se recolectó información de primera mano y es secundaria porque la sección bibliográfica sirve como cita o referencia para el estudio. En cuanto a la dirección del razonamiento, es inductivo porque esta investigación es

cualitativa, se inicia con una hipótesis, se dirige desde la observación de casos específicos a conclusiones generales, y se inicia con enunciados específicos para generalizar. Sacar conclusiones amplias basadas en un conjunto de datos. De acuerdo con el objeto, esta investigación es fundamental porque es transversal y no experimental, con el objetivo de recopilar datos para crear una base de conocimiento.

### 2.3. Matriz de operación de variables

Tabla N° 1: Matriz de operacionalización de variables

Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores
<b>Variable Independiente</b> Plantas Silvestres	Son especies silvestres nacen de manera espontánea en un ecosistema adecuado para su desarrollo, en el que no interviene el ser humano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos</li> <li>• Características</li> <li>• Beneficios</li> <li>• Calidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad</li> <li>• Eficacia</li> <li>• Producción</li> </ul>
<b>Variable Dependiente</b> Revalorización Gastronómica	La revalorización del patrimonio es el aumento del valor o dotación a cierta cosa o persona que lo haya perdido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrimonio</li> <li>• Características</li> <li>• Valoración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo</li> <li>• Ventajas</li> <li>• Aumento</li> </ul>

## **2.4. Técnicas de recolección de datos**

La recolección de datos se ejecutó a través de una entrevista preelaborada guiándose en una investigación similar, se tomó como referencia dicha entrevista y se realizó cambios requeridos para obtener información pertinente al tema de investigación.

### **2.4.1. Instrumento de investigación entrevista**

Se seleccionó la entrevista como herramienta de investigación porque se basa en un diálogo o conversación cara a cara entre el entrevistador y el entrevistado sobre un tema predeterminado, con el fin de que el entrevistador obtenga la información necesaria (Fidias 2012). La entrevista es semiestructurada y consta con 14 preguntas nominales dicotómicas y poli dicotómicas. Ver el modelo de entrevista en: Anexo 1

### **2.4.2. Confiabilidad y validez del instrumento.**

El instrumento de investigación utilizado en esta investigación es la entrevista, la misma que fue tomada una muestra de una investigación con aspectos similares. Se realizaron cambios necesarios para acoplar de una manera adecuada con el tema. Se puede decir que la confiabilidad y validez de los datos obtenidos en las investigaciones se relacionan directamente con los instrumentos utilizados, por lo cual con anterioridad debemos saber cuál es el enfoque de la investigación a realizar y consecuentemente definir qué tipo de instrumento se va a utilizar en el caso. Siempre se debe reunir dos elementos dos requisitos esenciales a la hora de medir y recolectar datos a través de instrumentos, tales como: confiabilidad y validez.

La medida en que un instrumento mide realmente la variable que pretende medir se denomina validez del instrumento. La entrevista consta de un total de 14 preguntas semiestructuradas, las cuales fueron validadas con la ayuda de dos docentes que tenían conocimiento suficiente del tema de investigación, que tiene relación con la FACAE y que

involucra a la Maestría en Ciencias. Armando Flores Ruiz para tener una entrevista consistente e idónea para la recolección de datos y el MSc. Raúl Clemente Cevallos Calapi aportó críticas constructivas y las correcciones pertinentes.

## **2.5.Población**

La población tomada en cuenta para esta investigación es la Parroquia Juan Montalvo ubicada en el cantón Mira, Provincia del Carchi Para poder hacer una recolección de información adecuada en esta investigación se tomará en cuenta:

- Presidente del GAD Parroquial Juan Montalvo.
- Personas adultas, mayores de 70 años en adelante teniendo en cuenta también que existen personas con más de 95 años. Que sean habitantes de la parroquia o que tengan conocimiento del uso de las plantas silvestres en el ámbito gastronómico.

## **CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **3.1. Análisis de resultados**

Para demostrar el uso de las plantas silvestres y sus aplicaciones culinarias, se realizó esta investigación en la Parroquia Juan Montalvo, Cantón Mira, Provincia del Carchi. Una vez recopilada la información, se completó el análisis de datos utilizando un software de análisis de datos cualitativos MAXQDA, esta plataforma se encarga directamente de codificar y categorizar minuciosamente los datos recolectados para un análisis detallado de los mismos.

Fomenta la identificación de hallazgos sin generar interpretaciones para el análisis de datos cualitativos. Usando el análisis de contenido, el investigador puede sacar conclusiones sobre el

tema del estudio (como la información obtenida de los datos de la entrevista). Grandes cantidades de texto u otros datos pueden clasificarse, organizarse y analizarse fácilmente utilizando herramientas informáticas para el análisis de datos cualitativos y el análisis de texto, lo que simplifica la gestión de las interpretaciones y evaluaciones resultantes.

En cada situación, el análisis es la piedra angular del análisis de datos cualitativos. El programa MAXQDA hace posible y más fácil organizar, estructurar y analizar los datos del material para cualquier método que el investigador prefiera utilizar. Pocos investigadores ahora organizan sus datos usando hojas de trabajo, varios marcadores y mucho papel.

Se muestra las tablas con los análisis de los datos obtenidos sobre las plantas silvestres comestibles y también otras plantas que se lograron identificar con diferentes usos tales como plantas medicinales, plantas usadas en curaciones ancestrales y de usos alternativos.

Tabla N° 2: Hojas silvestres alimenticias

<b>Documento</b>	<b>Respuestas</b>	<b>Comentarios</b>
Entrevistas 9, Pos. 7	Bledo	Utilizada en preparación tradicional llamada "Jaucha" que consiste en cocinar las hojas y luego escurrir haciendo presión con las manos para posteriormente realizar un refrito de las hojas con manteca de cerdo y cebolla.
Entrevistas 9, Pos. 7	Yuca	Utilizada en preparación tradicional llamada "Jaucha" que consiste en cocinar las hojas y luego escurrir haciendo presión con las manos para

		posteriormente realizar un refrito de las hojas con manteca de cerdo y cebolla. Utilizada también como relleno de morcillas.
Entrevistas 9, Pos. 11	Verdolaga	Planta de la cual se utiliza las hojas en preparaciones tales como Jauchas o ensaladas, también era usada como guarnición que era elaborada con huevos batidos y luego cocinado para acompañar con platos fuertes.
Entrevistas 9, Pos. 17	Camote	Planta de la cual se utiliza las hojas más tiernas, las cuales eran recolectadas en la mañana antes que el sol tenga contacto directo con las plantas, para evitar que se vuelvan amargas, esta era reparada en jauchas. Planta también usada para relleno de morcillas.
Entrevistas 9, Pos. 36	Pacta	Hoja utilizada para hacer sopas o ensaladas.
Entrevistas 9, Pos. 113	Culantro de monte	Planta silvestre recolectada para condimentar u dar sabor a preparaciones.

Entrevistas 9, Pos. 113	Nabo	Hojas utilizadas en sopas o jauchas.
Entrevistas 9, Pos. 141	Berro	Planta recolectada que crece en lugares donde existe abundancia de agua, la cual se utiliza las hojas para hacer ensaladas y sopas.
Entrevistas 9, Pos. 147	Toa	Hoja recolectada de las quebradas, la cual era usada para relleno de morcillas.
Entrevistas 9, Pos. 148	Quirquiña	Planta silvestre también conocida por los habitantes como yerba de burro, de la cual se utilizan las hojas machacadas en una piedra para condimentar carnes, su aroma y sabor se dice ser único e inconfundible.
Entrevistas 9, Pos. 149	Taraxaco	Hojas de una planta silvestre las cuales son recolectadas en la mañana antes que la planta tenga contacto directo con el sol para evitar que tenga un sabor amargo, las cuales son usadas para ensaladas.
Entrevistas 9, Pos. 149	Canayuyo	Hojas tiernas de la planta de Canayuyo utilizadas en locros, sopas y jauchas.

Entrevistas 9, Pos. 155	Tuna	Hoja de un cactus silvestre recolectado para consumir cocinadas o asadas.
Entrevistas 9, Pos. 256	Asnayuyo	Planta silvestre utilizada en comidas.
Entrevistas 9, Pos. 256	Paico	Hoja silvestre utilizada en comidas, por lo general en sopas.
Entrevistas 9, Pos. 310	Rábano de monte	Planta silvestre de flores color morado, de la cual se usa sus hojas para la elaboración de sopas o jauchas.

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Una vez realizado el levantamiento de la información a través de las entrevistas, se logró identificar un total de 45 tipos diferentes de plantas comestibles, las cuales están divididas y codificadas entre hojas, raíces, fruto/as y semillas.

En la primera tabla se muestra las hojas silvestres comestibles que son alrededor de 16 tipos diferentes, las cuales en su gran mayoría son utilizadas para la elaboración de sopas, locros, ensaladas, rellenos o jauchas.

Tabla N° 3: Frutos/as silvestres comestibles

Documento	Respuestas	Comentarios
-----------	------------	-------------

Entrevistas 9, Pos. 39	Sambo	Fruto de la planta de sambo utilizada para preparaciones tales como: coladas, sopas, ensaladas.
Entrevistas 9, Pos. 79	Yuca	Fruto comestible de dicha planta el cual es ingerido de forma cocinada o asada.
Entrevistas 9, Pos. 79	Camote	Fruto comestible de dicha planta el cual es ingerido de forma cocinada o asada.
Entrevistas 9, Pos. 79	Zanahoria	Fruto comestible de dicha planta el cual es ingerido de forma cocinada.
Entrevistas 9, Pos. 113	Zapallo	Fruto comestible de dicha planta el cual era utilizado en coladas, sopas y dulces.
Entrevistas 9, Pos. 144	Guayaba	Fruta silvestre que era recolectada para consumirla de forma directa o realizada mermelada.
Entrevistas 9, Pos. 144	Guayabilla	Fruta silvestre recolectada para consumir tal cual de forma directa o realizada mermelada.
Entrevistas 9, Pos. 144	Uvilla de lobo	Fruta de una planta silvestre sumamente espinosa que es recolectada para consumir de forma directa sin ninguna preparación

Entrevistas 9, Pos. 144	Arrayán	Frutos color rojo o negro (depende la variedad) de un árbol silvestre, recolectados para consumir tal cual de forma directa.
Entrevistas 9, Pos. 151	Cidras	Frutos silvestres comestibles recolectados para utilizar en ensaladas y cremas.
Entrevistas 9, Pos. 152	Mortiño	Frutos de una planta espinosa recolectados en climas fríos, los cuales se ingieren directamente o en coladas.
Entrevistas 9, Pos. 154	Chaquilulos	Frutas silvestres recolectadas para consumir de forma directa o preparado como mermelada.
Entrevistas 9, Pos. 155	Tuna	Fruta de un cactus silvestre recolectado para consumir de forma directa o como jugo.
Entrevistas 9, Pos. 155	Corontilla	Fruto silvestre comestible de un cactus.
Entrevistas 9, Pos. 259	Porotongos	Fruto de un árbol silvestre, el cual es cocinado y quitado el cotiledón para posteriormente sazonar con sal y manteca de chancho.

Entrevistas 9, Pos. 267	Ciriguelas	Frutos comestibles de un árbol silvestre los cuales eran ingeridos tal cual sin ninguna preparación.
Entrevistas 9, Pos. 301	Chilguacanes	Frutos silvestres los cuales son recolectados para consumir de forma directa o elaborada mermelada.
Entrevistas 9, Pos. 301	Maracuyá de monte	Futas silvestres de color violeta oscuro casi café, los cuales son consumidos directamente o hecho jugos.
Entrevistas 9, Pos. 338	Mora amarilla	Planta silvestre espinosa la cual produce moras muy pequeñas de color amarillo que son utilizadas para un consumo directo o en jugos.
Entrevistas 9, Pos. 338	Morochillo	Frutos silvestres de tamaño diminuto recolectados para consumo directo. El consumo produce mareos y alucinaciones.
Entrevistas 9, Pos. 338	Frutilla de monte	Frutos de tamaño pequeño de color rojo los cuales se consumen de manera directa o en mermeladas.
Entrevistas 9, Pos. 338	Granadilla	Fruto silvestre el cual se consume de manera directa.

Entrevistas 9, Pos. 340	Callumbas blancas	Hongos de color blanco un poco pálido, los cuales eran recolectados y preparados fritos para el consumo, al parecer tienen un sabor que se asemeja al corazón de res.
----------------------------	----------------------	---

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Se logró identificar a través de la investigación un total de 23 tipos diferentes de frutos/as silvestres comestibles en la localidad, las cuales eran recolectadas de árboles, arbustos o matorrales silvestres, por lo general para poder recolectarlos tenían que recorrer distancias considerables.

La mayoría de estos productos eran consumidos tal cual de una forma directa en el momento que se recolectaban y en algunos casos eran consumidas en preparaciones comunes como son las mermeladas y también eran elaboradas preparaciones de sal con dichos productos silvestres de la zona.

Tabla N° 4: Semillas comestibles

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 140	Llantén	Semillas secas utilizada para elaborar coladas, las mismas que no eran retiradas de la preparación y se podían ingerir
Entrevistas 9, Pos. 146	Pepa de sambo	Semillas secas del sambo, las cuales eran tostadas en tiesto de barro y posteriormente machacadas en una piedra. Mezcladas con agua y sal y cocinadas

		unos minutos para servir como salsa acompañante de camotes o yucas.
Entrevistas 9, Pos. 203	Puros	Semillas secas de una fruta silvestre, las cuales se usan las para realizar salsas acompañantes para sus comidas diarias.

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

La investigación realizada dio como resultado la identificación de 3 tipos de semillas comestibles las cuales se consumen secas, tostadas en tradicionales tiestos de barro, machacadas en piedras y posteriormente preparadas como una salsa acompañante para platos fuertes o también en preparaciones típicas de la zona como coladas.

Tabla N° 5: Raíces comestibles

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 147	Toa	Raíces con forma un poco alargada las cuales eran cocinadas o fritas para consumir
Entrevistas 9, Pos. 149	Chulco	Raíz del chulco con forma de zanahoria diminuta de color blanco pálido con sabor dulce, es recolectada y consumida tal cual

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Una vez realizado el análisis de los datos encontrados se logró identificar un total de 2 tipos de raíces comestibles de las plantas silvestres de la parroquia Juan Montalvo que eran usadas para el consumo diario en la localidad hace mucho tiempo atrás.

### 3.1.1. Plantas silvestres medicinales

Se logró identificar de la misma manera un total de 59 tipos de plantas medicinales, las cuales son usadas por los adultos mayores de la parroquia con el fin de aliviar dolores y hacer curaciones netamente naturales siendo esta una forma más saludable.

Esta sección de la investigación está dividida y codificada en hojas medicinales, raíces, frutos/as, flores, tallos, semillas y cortezas. Las cuales son elaboradas de distintas maneras para poder dar uso de ellas.

Tabla N° 6: Hojas silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 36	Pacta	Hoja utilizada para curar el cáncer. La hoja también se colocaba en cortes para ayudar a cicatrizar.
Entrevistas 9, Pos. 37	Chilca seca	Hoja seca utilizada en infusiones para aliviar el dolor de estómago y náuseas.
Entrevistas 9, Pos. 37	Hierba luisa	Hoja utilizada en infusiones para aliviar el dolor de estómago

Entrevistas 9, Pos. 37	Tipo	Hoja utilizada en infusiones para aliviar el dolor de estómago
Entrevistas 9, Pos. 37	Hoja santa	Hoja utilizada en infusiones para aliviar el dolor de estómago
Entrevistas 9, Pos. 38	Toronjil	Hoja utilizada para hacer infusiones y de esta manera mantenerse hidratado y saludable
Entrevistas 9, Pos. 70	Mostaza	Hojas utilizadas de manera auchada (tatemada) y luego cubiertas en un recipiente lleno de puro (alcohol destilado de caña), el cual se frotaba en todo el cuerpo de los niños enfermos para evitar su muerte.
Entrevistas 9, Pos. 72	Yerbabuena	Hojas utilizadas en infusiones para aliviar las náuseas.
Entrevistas 9, Pos. 105	Guayaba	Hoja utilizada en infusiones para aliviar el dolor de estómago
Entrevistas 9, Pos. 106	Anisillo	Hoja utilizada para hacer infusiones para evitar malestares

Entrevistas 9, Pos. 106	Limoncillo	Hoja utilizada para hacer infusiones para evitar malestares
Entrevistas 9, Pos. 106	Cedrón	Hojas utilizadas para hacer infusiones para evitar malestares
Entrevistas 9, Pos. 140	Verbena	Hoja utilizada para aliviar dolores de cabeza, poniendo la hoja con puro (destilado de caña) amarrado e la frente.
Entrevistas 9, Pos. 141	Taraxaco	Planta silvestre de la cual se usa la hoja para hacer aguas para dolor de riñones
Entrevistas 9, Pos. 141	Botoncillo	Planta silvestre usada para aliviar dolores de riñones, se usa hojas y flores en infusiones
Entrevistas 9, Pos. 141	Zarza	Hojas usadas en infusiones para aliviar dolor de riñones y estómago
Entrevistas 9, Pos. 141	Guaba	Hoja usada para hacer aguas y aliviar dolores de estómago e infecciones
Entrevistas 9, Pos. 142	Níspero	Hoja utilizada para hacer aguas y aliviar dolores de riñones

Entrevistas 9, Pos. 142	Matico de árbol	Hoja silvestre utilizada para hacer aguas y curar el contagio de covid-19
Entrevistas 9, Pos. 144	Uvilla	Hojas de la planta silvestre utilizadas en infusiones con el fin de aliviar el dolor de cabeza
Entrevistas 9, Pos. 144	Arrayán	Hojas de un árbol silvestre utilizadas en infusiones con el fin de curar la gripe
Entrevistas 9, Pos. 152	Menta	Hojas utilizadas en infusiones con el fin de aliviar el dolor de estómago
Entrevistas 9, Pos. 154	Uña de gato	Hojas de un árbol silvestre que se utilizan en infusiones para aliviar el dolor de estómago y cólicos
Entrevistas 9, Pos. 154	Pata de pollo	Hojas de una planta silvestre que son utilizadas en infusiones para aliviar el dolor de estómago, mejorar la presión arterial y regular el colesterol
Entrevistas 9, Pos. 225	Hierba mora	Planta silvestre de la cual se utilizan las hojas sacado el zumo directamente en las heridas o hecho agua para desinflamar hinchados

Entrevistas 9, Pos. 225	Lengua de vaca	Planta silvestre utilizada para desinflamar hinchados
Entrevistas 9, Pos. 225	Matico	Arbusto, diferente al matico de árbol, se usa las hojas para hacer infusiones y aliviar los dolores musculares y desinflamar golpes, esta planta no puede ser tocada por muchas personas porque tiende a secarse
Entrevistas 9, Pos. 257	Chuquiragua	Planta silvestre de la cuales se utiliza las hojas para hacer infusiones y tomar con el fin de curar la gripe y aliviar dolores de cabeza
Entrevistas 9, Pos. 257	Cerote	Planta silvestre que crece en climas fríos que se usa para hacer infusiones para el dolor de riñones
Entrevistas 9, Pos. 259	Sábila	Hoja se la cual se extrae el cristal interno y se hace jugo para curar la gastritis
Entrevistas 9, Pos. 294	Chámano	Hoja utilizada de manera tatemada para aliviar lisiados de pies o golpes
Entrevistas 9, Pos. 294	Eucalipto	Árbol silvestre del cual se usan sus hojas en infusiones para curar gripes

Entrevistas 9, Pos. 294	Sauco	Planta silvestre utilizada para aliviar dolores causados por el frío
Entrevistas 9, Pos. 294	Paico	Planta utilizada para hacer agua y bañarse o tomar para dolores y fríos. También utilizada para extraer el zumo y tomar para eliminar lombrices.
Entrevistas 9, Pos. 294	Aguacate nacional	Árbol del cual se usan sus hojas para aliviar dolores por golpes y causados por el frío
Entrevistas 9, Pos. 294	Tocte	Árbol del cual se usan sus hojas para aliviar dolores por golpes y dolores causados por el frío
Entrevistas 9, Pos. 295	Bilanquigua	Planta utilizada para curar la tos
Entrevistas 9, Pos. 297	Mosquera	Planta silvestre de la cual se usan sus hojas para hacer infusiones y curar la tos
Entrevistas 9, Pos. 303	Ruda	Planta de la cual se hace infusiones y se utiliza su vapor para curar secreciones íntimas de mujeres

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Quedaron identificadas 39 tipos de plantas silvestres de las cuales son usadas las hojas con fines medicinales en la localidad, la mayoría son realizadas infusiones para usarlas y otras se usa el zumo de las hojas o directamente la hoja.

Tabla N° 7: Raíces silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 141	Zarza	Raíz utilizada para hacer infusiones y aliviar el dolor de riñones
Entrevistas 9, Pos. 141	Casa marucha	Raíz utilizada para hacer infusiones y aliviar el dolor de riñones
Entrevistas 9, Pos. 337	Bledo blanco	Planta silvestre de la cual se utiliza 3 raíces en infusiones con el fin de hacer un purgante o lavado intestinal
Entrevistas 9, Pos. 337	Bledo rojo	Planta silvestre de la cual se utiliza 3 raíces en infusiones con el fin de hacer un purgante o lavado intestinal
Entrevistas 9, Pos. 337	Cebolla	Planta de la cual se usan 3 raíces en infusiones con el fin de elaborar un purgante
Entrevistas 9, Pos. 337	Carlos santo	Planta silvestre de la cual se usan 3 raíces en infusiones con el fin de preparar un purgante

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

A través de la investigación realizada se logró identificar un total de 6 plantas silvestres de las cuales se usa las raíces con fines medicinales en la localidad. Estas raíces son usadas en infusiones.

Tabla N° 8: Frutos/as silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 153	Ambo	Fruto de una planta silvestre, son recolectados cuando están tiernos y contienen un líquido propio dentro su capuchón, dicho líquido es puesto directamente en los ojos de las personas con el fin de aliviar dolores y ardencias.
Entrevistas 9, Pos. 257	Pelo del choclo	Es parte del fruto del maíz, el cual se utiliza para hacer infusiones y tomar con el fin de aliviar el dolor de riñones.
Entrevistas 9, Pos. 299	Pedorrera	Especie de hongo, que crece con una forma circular muy pequeña en la tierra, la cual es abierta y el polvo que hay en ellas se pone directamente en heridas por quemaduras con el fin de curar y aliviar el dolor en poco tiempo.

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Se identificó un total de 3 tipos de plantas medicinales silvestres de las cuales son usadas sus frutos/as con fines medicinales curativos en la localidad. La mayoría de estos son usados de forma directa y otros son usados en alguna preparación para de esta manera poder ingerirlo.

Tabla N° 9: Flores silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 38	Cedrón	Flor de cedrón utilizada para hacer infusiones para mantenerse hidratado y saludable
Entrevistas 9, Pos. 293	Flores silvestres	Se recolectan todas las flores silvestres menos el geraño rojo, las cuales son hervidas con abundante agua y se utilizan en baños para aliviar dolores del cuerpo, estrés y molestias causadas por el frío
Entrevistas 9, Pos. 295	Tilo	Flores utilizadas para hacer infusiones para aliviar la tos
Entrevistas 9, Pos. 299	Geraño rojo	Flores las cuales son machadas para extraer el zumo el cual debe tomarse un medio vaso con el fin de parar cualquier tipo de hemorragia en poco tiempo

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

En esta tabla se muestra que se encontró un total de 4 especies de plantas silvestres de las cuales se usa las flores con fines medicinales curativos, este tipo de flores son usadas en infusiones.

Tabla N° 10: Tallos silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 149	Chulco común	Tallos machacados para extraer el zumo y tomar con el fin de aliviar dolores de cabeza, mareos.
Entrevistas 9, Pos. 298	Chulco rojo	Planta silvestre de la cual se usa el tallo y se machaca para extraer el zumo y tomar con el fin de eliminar los bichos y curar úlceras o llagas en la boca

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Esta tabla muestra información acerca de las plantas silvestres medicinales de las cuales se usan los tallos con fines curativos. Se han logrado identificar 2 plantas las cuales son de la misma familia y lo único que varía es sus características y usos.

Tabla N° 11: Semillas silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
-----------	------------	-------------

Entrevistas 9, Pos. 86	Llantén	Semillas secas usadas en aguas para mantener saludable el hígado
Entrevistas 9, Pos. 257	Linaza	Semillas utilizadas para hacer aguas para riñones

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Se logró identificar 2 plantas silvestres medicinales, de las cuales se utiliza las semillas secas en infusiones con el fin de curar o aliviar algunos dolores o molestias similares en las personas.

Tabla N° 12: Cortezas silvestres medicinales

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 105	Guayaba	Corteza o cáscara verde del árbol de guayaba utilizada en infusiones para aliviar el dolor de estómago

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

En esta tabla, la única planta silvestre de uso medicinal de la cual se usa la corteza verde del árbol que se logró identificar es la guayaba, la cual tiene un uso muy común en la mayoría de entrevistados de la localidad.

Tabla N° 13: Plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales

Documento	Respuestas	Comentarios
-----------	------------	-------------

Entrevistas 9, Pos. 38	Asnayuyo	Planta utilizada para realizar curaciones ancestrales "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 38	Chilca	Planta utilizada para realizar curaciones ancestrales "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 38	Ortiga	Planta utilizada para realizar curaciones ancestrales "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 71	Ruda	Planta utilizada para realizar curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 72	Marco	Planta utilizada para realizar curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 104	Zorroquigua	Planta utilizada para realizar curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 138	Santa María	Planta silvestre utilizada para realizar curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 188	Iso	Planta silvestre utilizada para curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"

Entrevistas 9, Pos. 188	Hoja blanca	Planta silvestre utilizada para curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 257	Mosquera	Planta silvestre utilizada para hacer curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"
Entrevistas 9, Pos. 292	Sauco	Planta silvestre utilizada para hacer curaciones ancestrales llamadas "Mal Aire"

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Las plantas silvestres identificadas para realizar curaciones ancestrales más conocidas como “Mal Aire” fueron un total de 11 plantas. Las mismas que eran recolectadas para practicar con ellas curaciones tradicionales y ancestrales.

Tabla N° 14: Plantas de usos alternativos

Documento	Respuestas	Comentarios
Entrevistas 9, Pos. 20	Bijao	Hoja recolectada de quebradas y utilizada para envueltos de carne, pollo, arroz, maíz que eran conocidos como tamales o a la vez realizaban quimbolos.
Entrevistas 9, Pos. 23	Maíz	La hoja de maíz verde era recolectada para hacer envueltos de carne, pollo y arroz.

Entrevistas 9, Pos. 25	Vicundo	Las hojas tiernas del vicundo eran utilizadas para hacer quimbolos.
Entrevistas 9, Pos. 56	Achira	Hoja recolectada de quebradas, la cual se utilizaba para realizar envueltos como tamales y quimbolos.
Entrevistas 9, Pos. 141	Guaba	Planta de la cual se usa las hojas para realizar baños dulces para las personas.
Entrevistas 9, Pos. 141	Naranja agria	Hoja utilizada para aromatizar aguas destinadas a preparaciones alimenticias como chichas o champús.
Entrevistas 9, Pos. 141	Limoncillo	Planta silvestre utilizada para aromatizar aguas destinadas a preparaciones alimenticias como chichas o champús.
Entrevistas 9, Pos. 141	Manzanilla	Planta silvestre utilizada para aromatizar aguas destinadas a preparaciones alimenticias como té de manzanilla o aguas para baños dulces.
Entrevistas 9, Pos. 143	Guayaba	Corteza del árbol de la guayaba utilizada para aromatizar aguas destinadas a preparaciones alimenticias e infusiones para baños dulces.

Entrevistas 9, Pos. 143	Caña	Tallo previamente tatemado y chancado utilizado para aromatizar y dar sabor a dichas aguas que están destinadas a preparaciones alimenticias como chichas.
Entrevistas 9, Pos. 143	Cedrón	Planta silvestre utilizada para aromatizar aguas destinadas a preparaciones alimenticias como te de cedrón y chichas.
Entrevistas 9, Pos. 145	Pujaca	Frutos de un árbol silvestre los cuales eran utilizados para lavar ropa, debido a su consistencia espumosa que ayudaba a sacar de forma rápida la suciedad.
Entrevistas 9, Pos. 145	Tusara	Semillas en estado tierno utilizadas para lavar ropa.
Entrevistas 9, Pos. 145	Penca	Tronco u hojas de penca utilizadas para lavar ropa.
Entrevistas 9, Pos. 147	Toa	Hojas silvestres usadas para hacer envueltos tales como tamales y quimbolos.
Entrevistas 9, Pos. 203	Puros	Especie de recipiente hecho del puro seco (fruta) cortada por la mitad y retirada las

semillas y demás deshechos internos la cual era utilizada para hacer preparaciones y guardar alimentos.

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Se logró identificar a través del análisis de los datos un total de 16 tipos de plantas las cuales son usadas para envueltos, para aromatizar aguas para preparaciones, sustitutos de jabón para lavar ropa y recipientes. Todas estas plantas son silvestres y eran recolectadas por personas de la localidad.

En la Tabla podemos observar que la hoja de Bijao, Maíz, Vicundo, Achira y Toa se recolectaba para hacer envueltos principalmente de sal como son los tamales y de dulce los quimbolos, de maíz.

A su vez, tenemos la hoja de Naranja agria la cual se utiliza para aromatizar aguas destinadas a preparaciones alimenticias como las chichas y también la bebida tradicional llamada champús, que se consumía solo en fiestas tradicionales de la parroquia, otro ejemplo de planta aromatizante tenemos el limoncillo, siendo destinado para aguas destinadas a preparaciones como chichas y champús, así mismo tenemos la manzanilla siendo la planta aromatizante más conocida por sus preparaciones alimenticias como te de manzanilla y baños dulces.

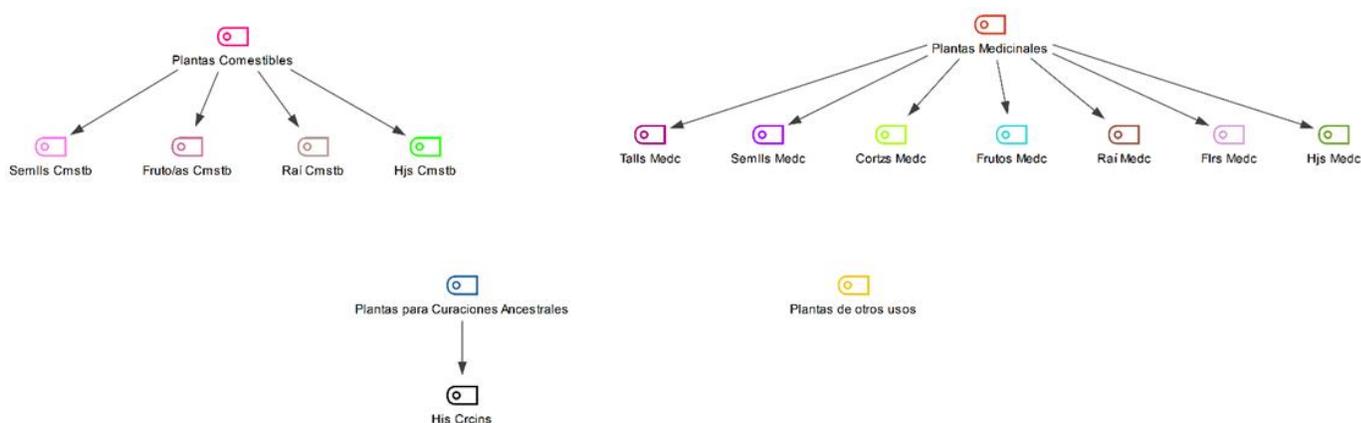
Como también podemos encontrar la Guaba, planta de la cual se usa las hojas para realizar baños dulces para las personas.

Así mismo tenemos la corteza del árbol de la guayaba utilizada para aromatizar preparaciones alimenticias como el dulce y para baños. El tallo de caña previamente tatemado y

chancado utilizado para aromatizar y dar sabor a dichas aguas que están destinadas a preparaciones alimenticias como chichas y también bebidas alcohólicas artesanales.

Los frutos de pujaca, las semillas de tusara y los troncos u hojas de penca son plantas los cuales eran utilizados para lavar ropa, debido a su consistencia espumosa que ayudaba a sacar de forma rápida la suciedad. Por último, mencionamos los puros, que siendo cortados por la mitad retirando su semilla y demás deshechos internos la cual era utilizada para hacer preparados y guardar alimentos.

Figura N° 1: Mapa de sistema de codificación



Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Esta figura muestra el mapa de la codificación con la que ha trabajado el Software de análisis de datos cualitativos MAXQDA, en cada categoría se despliegan las codificaciones de las mismas, las cuales se ha usado detalladamente con el fin de presentar un trabajo minucioso y segmentado de las plantas encontradas en el levantamiento de los datos.

Tabla N° 15: Categorías, codificación y significados

Color	Código superior	Código	Significado del código
-------	-----------------	--------	------------------------

●	Plantas de otros usos	Plantas de otros usos	
●	Plantas para Curaciones Ancestrales		
●	Plantas para Curaciones Ancestrales	Hjs Crcins	Hojas para curaciones
●	Plantas Comestibles		
●	Plantas Comestibles	Fruto/as Cmstb	Frutos/as comestibles
●	Plantas Comestibles	Hjs Cmstb	Hojas comestibles
●	Plantas Comestibles	Semlls Cmstb	Semillas comestibles
●	Plantas Comestibles	Raí Cmstb	Raíces comestibles
●	Plantas Medicinales		
●	Plantas Medicinales	Semlls Medc	Semillas medicinales
●	Plantas Medicinales	Cortzs Medc	Cortezas medicinales
●	Plantas Medicinales	Frutos Medc	Frutos medicinales
●	Plantas Medicinales	Raí Medc	Raíces medicinales
●	Plantas Medicinales	Flrs Medc	Flores medicinales
●	Plantas Medicinales	Hjs Medc	Hojas medicinales

●	Plantas Medicinales	Talls Medc	Tallos medicinales
---	---------------------	------------	--------------------

Fuente: Software procesador de datos cualitativos MAXQA Analisis.mx22

Se muestra en la tabla la forma en la que se categorizó y codificó los datos de las entrevistas que han sido analizadas a través de MAXQDA. Cada color en la tabla es un tipo diferente de categorización con sus respectivos códigos y a la vez se muestran los significados de las abreviaturas de la tercera columna.

Tabla N° 16: Usos gastronómicos, características y fotografía del bledo.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Bledo	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Amaranthus spp</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta silvestre que crece aproximadamente hasta 80 cm de largo, con flores alargadas verdes.</p> <p>Crece en lugares de climas cálidos</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Planta de la cual es recolectada las hojas en la mañana antes de que tenga un contacto directo con el sol para evitar que se vuelva amarga.</p> <p>Sus hojas son cocinadas con un poco de sal, luego escurridas con las manos hasta dejarlas casi sin líquido y posteriormente se saltean con un poco de manteca de chanco y cebolla.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 17: Usos gastronómicos, características y fotografía de la yuca.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Yuca	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Manihot esculenta</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta silvestre de climas cálidos la cual tiene una altura aproximada de 1m, hojas verdes alargadas	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Utilizada en preparación tradicional llamada "Jaucha" que consiste en cocinar las hojas y luego escurrir haciendo presión con las manos para posteriormente realizar un refrito de las hojas con manteca de cerdo y cebolla. Utilizada también como relleno de morcillas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 18: Usos gastronómicos, características y fotografía de la verdolaga.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Verdolaga	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Portulaca oleracea</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta silvestre que crece extendiéndose en el piso, de tamaño pequeño, con hojas ovaladas y tallos un poco rojizos. Crece en climas cálidos	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Se utiliza las hojas en preparaciones tales como jauchas o ensaladas, también era usada como guarnición que era elaborada con huevos batidos y luego cocinado para acompañar con platos fuertes.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad

Tabla N° 19: Usos gastronómicos, características y fotografía del camote.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Camote	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Ipomoea batatas</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta que crece extendiéndose en el piso, hace frutos dulces y salados dentro de la tierra, hojas color verde y un poco violeta oscuro. Habita en climas cálidos secos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Se utiliza las hojas más tiernas, las cuales eran recolectadas en la mañana antes que el sol tenga contacto directo con las plantas, para evitar que se vuelvan amargas, estas hojas eran utilizadas en jauchas. Planta también usada para relleno de morcillas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad

Tabla N° 20: Usos gastronómicos, características y fotografía de la pacta/lengua de vaca.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Pacta o lengua de vaca	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Rumex obtusifolius</i> L.	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta que crece en climas cálidos, generalmente se encuentra en terrenos baldíos. Puede alcanzar un tamaño hasta de 1m, sus hojas son grandes y alargadas	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Hoja silvestre que era recolectada para usar sus hojas de forma picada para la elaboración de ensaladas o agregarla en sopas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 21: Usos gastronómicos, características y fotografía del culantro de monte.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Culantro de monte	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Eryngium foetidum L.</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta de tamaño pequeño aproximadamente crece hasta uno 50 cm, sus hojas tienen una forma alargada y habita en climas un poco secos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Se utilizan sus hojas picadas de forma fina para condimentar u dar sabor a preparaciones en general.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 22: Usos gastronómicos, características y fotografía del nabo.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Nabo	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Brassica rapa</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta que alcanza hasta 1,5m de altura, tiene flores pequeñas de color amarillo y hojas verdes de tamaño pequeño.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Las hojas del nabo son utilizadas picadas finamente y son agregadas a las sopas, o también se elabora jauchas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 23: Usos gastronómicos, características y fotografía del berro.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Berro	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Nasturtium officinale</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta de aproximadamente 60cm de altura, hojas pequeñas, crece en lugares en donde existe agua constante.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Las hojas de los berros son utilizadas enteras en las sopas o también se consumen en crudas en las ensaladas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 24: Usos gastronómicos, características y fotografía de la toa.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Toa	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Alocasia</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta de hojas en forma de corazón de tamaño grande, puede alcanzar una altura hasta de 1m. Crece en lugares húmedos o quebradas.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
La hoja es picada finamente y cocinada con condimentos. Se escurren todos sus liquitos y se mezcla con manteca de chanco para luego utilizarla como relleno de morcillas	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 25: Usos gastronómicos, características y fotografía de la Quirquiña.

<b>Plantas silvestres Comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Quirquiña	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Porophyllum ruderale</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta que crece en las praderas, alcanza alturas hasta de 1m, sus hojas son de tamaño pequeño, tiene un aroma muy agradable, se la conoce también por algunas personas de la localidad como hierba de burro</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Las hojas de esta planta son utilizadas para machacar hasta obtener una especie de pasta mezclando con agua y es para condimentar carnes, ya que su aroma y sabor es agradable en estos productos.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 26: Usos gastronómicos, características y fotografía del taraxaco.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Taraxaco	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Taraxacum officinale</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta pequeña de hojas alargadas, tiene flores de color amarillo, crece en lugares secos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Hojas de una planta silvestre las cuales son recolectadas en la mañana antes que la planta tenga contacto directo con el sol para evitar que tenga un sabor amargo, las cuales son picadas y usadas para ensaladas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 27: Usos gastronómicos, características y fotografía del canayuyo.

<b>Plantas silvestres Comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Canayuyo	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>sonchus oleraceus</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta con un tamaño de aproximadamente 70cm de altura, crece en lugares cálidos húmedos, sus hojas son alargadas y a veces un poco espinosas dependiente su variedad, tiene flores pequeñas de color amarillo.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Las hojas tiernas de la planta de canayuyo son utilizadas picadas finamente en locros, sopas y jauchas.</p> <p>Se recolectan en la mañana las hojas más tiernas antes de que la planta tenga contacto directo con el sol para evitar que se vuelvan amargas.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 28: Usos gastronómicos, características y fotografía de la tuna.

<b>Plantas silvestres Comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Tuna	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Opuntia ficus-indica</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta de hojas grandes con forma ovalada, tiene una gran cantidad de espinas en toda la planta, crece en climas secos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Las hojas recolectadas, retiradas sus espinas, lavadas y se preparaban cocinadas con sal o asadas en tulpas cubriendo con un poco de manteca de chanco para que tenga sabor.	
La fruta madura se industrializa en jugos, mermeladas, frutas en almíbar, licores y otros productos alimenticios frescos. y los frutos verdes, que tienen dos meses, se usan para hacer fruta pulida en almíbar.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 29: Usos gastronómicos, características y fotografía del asnayuyo.

Plantas silvestres Comestibles	
<b>Nombre de la planta:</b> Asnayuyo	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Tagetes minuta</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta silvestre de hojas alargadas pequeñas, tiene flores blancas.</p> <p>En la localidad le dan usos gastronómicos y también para curaciones ancestrales. Puede alcanzar una altura hasta de 1m.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Las hojas de esta planta utilizan para cualquier tipo de preparaciones de sal, en la parroquia era común utilizar la hoja en las sopas para potenciar su sabor.</p> <p>Es un condimento que se utiliza en la cocina peruana para la elaboración de platos como el anticucho, guisos y asados.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 30: Usos gastronómicos, características y fotografía del rábano silvestre.

<b>Plantas silvestres Comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Rábano silvestre	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Raphanus sativus</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta silvestre de tamaño aproximadamente de 80cm de altura, tiene flores pequeñas de color violeta, hojas un poco grandes y alargadas. Crece en terrenos baldíos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Las hojas del rábano de monte eran recolectadas para tomar solo sus hojas y picarlas para agregadas a las sopas y de la misma manera también eran utilizadas en jauchas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 31: Usos gastronómicos, características y fotografía del paico.

<b>Plantas silvestres Comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Paico	
<b>Tipo o categoría:</b> Hojas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Dysphania ambrosioides</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta que crece aproximadamente un tamaño de 60cm de altura, tiene aroma fuerte, sus flores salen como semillas redondas y diminutas en pequeños tallos cerca de sus hojas.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Las hojas del paico se recolectaban y eran usadas enteras ya que son de tamaño pequeño, eran agregadas directamente a las sopas para ser cocinadas y consumidas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 32: Usos gastronómicos, características y fotografía del sambo.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Sambo	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Cucurbita ficifolia</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Especie de planta trepadora de hojas grandes y poco espinosas, que crece en terrenos y produce frutos ovalados de tamaños grandes y color verde con manchas blancas.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Este producto es comúnmente utilizado para la elaboración de coladas de dulce, ensaladas con queso y papas y también sopas.	

Fuente: Entrevistas a las personas de la localidad.

Tabla N° 33: Usos gastronómicos, características y fotografía de la yuca.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Yuca	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Manihot Esculenta</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta que comúnmente alcanza hasta los 2m de altura, al año de ser sembrado sus esquejes se saca la planta para recolectar sus frutos que están bajo la tierra como raíces y consumirlos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Generalmente este producto era consumido de forma cocinada o también asada con toda su cáscara en las brasas de las tulpas en donde preparaban sus comidas diarias.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 34: Usos gastronómicos, características y fotografía del camote.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Camote	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Ipomea batatas</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Es una planta trepadora generalmente con raíces en los nudos, tiene hojas enteras o dentadas, tiene flores pequeñas comúnmente de color blanco o violeta, con frutos que crecen debajo de la tierra de forma alargada o un poco redondo.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Este fruto era consumido en forma cocinada con toda la cáscara o también asado en las brasas de la tulpa.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 35: Usos gastronómicos, características y fotografía de la zanahoria blanca.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Zanahoria blanca	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Arracacia xanthorrhiza</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>La planta de arracacha tiene un tronco corto y cilíndrico con numerosos brotes superiores que tienen hojas con pecíolos largos y flores de color púrpura. La raíz, que puede ser blanca y parece una zanahoria espesa, es su componente comestible.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Producto el cual era ingerido de forma cocinada como un acompañamiento de sopas o de platos fuertes.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 36: Usos gastronómicos, características y fotografía del zapallo.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Zapallo	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Curcubita máxima</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta que crece en climas templados, es una planta trepadora de hojas grandes y un poco ásperas, hace flores de color amarillo las cuales también son comestibles, generalmente hace frutos alargados o redondos de tamaños pequeños y muy grandes dependiendo la variedad (Vega, 2017).</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>El zapallo era utilizado para la elaboración de coladas de dulce, sopas y también ensaladas de sal que eran acompañadas con papas.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 37: Usos gastronómicos, características y fotografía de la guayaba.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Guayaba	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Psidium</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Árbol tropical que produce frutos de color amarillo y redondos, su comida es color rosa y con semillas abundantes.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Sus preparaciones tradicionales eran las mermeladas y la mayoría de las veces eran recolectadas y consumidas tal cual sin preparaciones.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 38: Usos gastronómicos, características y fotografía de la guayabilla.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Guayabilla	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Eugenia victoriana</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Arbusto de tamaño aproximadamente 1m de altura, de hojas duras y alargadas con frutos pequeños redondos de color verde y amarillos con sabor bastante ácido	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Fruto usado en tiempos pasados para consumir en forma de mermelada o tal cual como eran recolectados.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 39: Usos gastronómicos, características y fotografía de la uvilla de lobo.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Uvilla de lobo	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Solanum sisymbriifolium</i>	
<b>Características de la planta:</b> Dicha planta también es conocida también como vila vila, espina colorada, es considerada como maleza en la localidad. Esta planta crece aproximadamente 0,50 a 1 m de altura y posee abundantes espinas en hojas, tallos y lo que recubre los frutos que son bayas de color anaranjado-rojizas redondas, carnosas. Sus flores son pequeñas de color blanco con amarillo. (Miriam HADID, 2006)	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Fruto el cual era recolectado por personas de la localidad para el consumo diario, este producto era ingerido sin ninguna preparación.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 40: Usos gastronómicos, características y fotografía del arrayán.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Arrayán	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>luma apiculata</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Árbol de tamaño grande con hojas pequeñas ovaladas, produce frutos pequeños redondos de color rojo o anaranjado. Crece generalmente en bosques de climas templados.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Frutos recolectados para el consumo de las personas, se consumían sin ninguna preparación.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 41: Usos gastronómicos, características y fotografía de la sidra (chayotera).

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Sidra (Chayotera)	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Sechium edule</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta trepadora conocida también como chayotera considerada en la localidad como maleza, que produce frutos considerados hortalizas de tamaño aproximado de 50cm de color verde.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Estos frutos eran recolectados de las praderas y utilizada en crudo para elaborar ensaladas y cocinada en la preparación de sopas y cremas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 42: Usos gastronómicos, características y fotografía del mortiño.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Mortiño	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Vaccinium meridionale</i>	
<p><b>Características de la planta:</b> Arbusto espinoso que crece en climas fríos, en los páramos. Produce bayas comestibles de color violeta intenso casi negro, su fruto contiene un colorante muy intenso y sabor dulce-ácido</p>	
<p><b>Usos gastronómicos:</b></p> <p>Frutos los cuales eran consumidos tal cual cuando se recolectaban o también cocinados en coladas.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 43: Usos gastronómicos, características y fotografía del chaquilulo.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Chaquilulo	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Macleania rupestris</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Especie de arbusto que crece hasta aproximadamente los 2m de altura, si crece alado de árboles tiende a enredarse en ellos, pero si está sola no se tiende en el suelo sin que sus ramas crecen verticalmente, sus hojas son ovaladas hasta de 11cm de largo, las flores tienen forma de botella y son de color rojo, los frutos están en racimos de hasta 14 unidades, los frutos empiezan de color rosado luego pasan a verde claro y una vez maduros se tornan morado intenso casi negro de sabor muy dulce.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Fruta la cual era consumida preparada como mermelada o también tal cual después de su recolección sin ninguna preparación.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 44: Usos gastronómicos, características y fotografía de la tuna.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Tuna	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Opuntia ficus-indica</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta espinosa de hojas anchas y ovaladas que crece hasta los 2 m de altura, es considerada en la localidad como maleza	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Fruta la cual era recolectada usando un atado de ramas dando golpes leves a la tuna para que de esta manera salgan sus espinas antes de tocarlas, se preparaban en mermelada, jugos o directamente consumidas sin preparaciones.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 45: Usos gastronómicos, características y fotografía de la corontilla.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Corontilla	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Opuntia Aurantiaca</i>	
<b>Características de la planta:</b> Planta con espinas más abundantes que la tuna que crece hasta 80cm de altura aproximadamente y hace frutos ovalados pequeños.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Fruto recolectado para consumir de forma directa sin ninguna preparación, cabe recalcar que primero quitaban las espinas de la fruta y luego consumían.	

Fuente: Entrevistas a las personas de la localidad.

Tabla N° 46: Usos gastronómicos, características y fotografía del porotongo.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Porotongo	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Erythrina edulis</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Su nombre real es chachafruto, pero en la localidad le llaman porotongo, es un árbol que crece hasta 3m de altura, y hace racimos de vainas hasta de 15 unidades en maceta, los granos son de color rojo y de 3cm siendo un poco alargados.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b> Los granos son recolectados y cocinados, después proceden a quitarle el cotiledón y sazonar con manteca de chanco y sal. Se quita el cotiledón cuando los granos están demasiado maduros y de color rojo o café, pero también se consumen un poco tiernos cuando los granos están de color verde y su cotiledón es muy suave y así no se le quita.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 47: Usos gastronómicos, características y fotografía de la ciriguela.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Ciriguelas	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Árbol frondoso que alcanza hasta los 3m de altura, produce frutos redondos aproximadamente de 3cm de diámetro de color verde oscuro con corteza suave y su comida es color beige de consistencia muy suave y harinosa, con semillas ovaladas de color marrón.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Frutos los cuales eran recolectados en lugares muy lejanos a la parroquia, eran consumidos tal cual sin preparaciones previas.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 48: Usos gastronómicos, características y fotografía del chigualcan.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Chigualcan	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Vasconcellea pubescens</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Árbol que crece hasta 5m de altura, su tallo es muy grueso y crece en forma de pliegues, sus hojas tienen forma estrellada y sus frutos ya en estado maduro son de color amarillo con 5 aristas desde su base.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Fruto el cual era consumido de forma directa después de su recolección o también elaborada mermelada.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 49: Usos gastronómicos, características y fotografía del maracuyá de monte.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Maracuyá de monte	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Passiflora edulis</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta trepadora silvestre que produce frutos redondos de color morado oscuro, por dentro con abundantes semillas cubiertas de la parte comestible de color anaranjado con un sabor ácido y dulce. Sus hojas tienen forma estrellada.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Frutas las cuales eran usada para jugos machacando la fruta y después colando su jugo. Consumidos también de forma directa sin ninguna preparación después de su recolección.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 50: Usos gastronómicos, características y fotografía de la mora amarilla.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Mora amarilla	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Maclura tinctoria</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Arbusto frondoso con abundantes espinas en sus hojas y tallo, crece y se guía en los árboles hasta unos 10m de altura, sus frutos son pequeños y en estado de madurez son de color amarillo con sabor dulce y a veces ácido.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>En temporadas eran recolectados en abundancia y se procedía a machacar para cernir y consumir como un jugo. Eran consumidos también de forma directa después de su recolección.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 51: Usos gastronómicos, características y fotografía del morochillo.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Morochillo	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Miconia</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Árbol silvestre con una altura aproximada de hasta 3m, con hojas alargadas que terminan en punta fina con su parte trasera aterciopelada y color blanquecino, produce racimos de pequeños frutos que en estado de madurez tornan a un color morado con sabor muy dulce.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Este producto era recolectado y consumido tal cual, sin ninguna preparación, pero las personas adultas recalcan que el consumo en abundancia de este producto causa mareos y alucinaciones.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 52: Usos gastronómicos, características y fotografía de la frutilla de monte.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Frutilla de monte	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Fragaria vesca</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Plantas pequeñas que crecen en praderas y producen frutos muy similares a las fresas. Esta planta también es conocida como frutilla de arena. Sus tallos tienen un color rojizo y con pelos pequeños, sus flores de color blanco con hasta 5 pétalos y hojas con 3 folíolos.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Frutos consumidos tal cual de manera directa sin ninguna preparación o a veces realizado mermeladas para su consumo.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 53: Usos gastronómicos, características y fotografía de la granadilla.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Granadilla	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Passiflora foetida</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta silvestre trepadora que se guía en árboles, tiene flores de color morado similar a una corona y con un aroma inconfundible y agradable a gran distancia. Sus frutos son de color anaranjado en estado maduro, con semillas abundantes cubiertas de su parte comestible con un sabor muy dulce.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Fruto el cual era recolectado de manera silvestre para posteriormente ser consumido de manera directa sin ningún tipo de preparación.</p>	

Fuente: Entrevistas de personas de la localidad.

Tabla N° 54: Usos gastronómicos, características y fotografía de las callumbas blancas.

<b>Frutos/as silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Callumbas blancas	
<b>Tipo o categoría:</b> Frutos/as comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Favolus brasiliensis</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Hongo que generalmente crece bajo los árboles, en donde abunda hojas secas y humedad. En la localidad también los conocen como Callumbas blancas u orejitas.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Este producto se recolectaba y lavaba, quitando la parte inferior que contenía restos de la raíz para luego cortarlos en trozos pequeños y freírlos con manteca de chanco. Las personas entrevistadas mencionaron que su sabor es muy similar al corazón de res.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 55: Usos gastronómicos, características y fotografía del llantén.

<b>Semillas silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Llantén	
<b>Tipo o categoría:</b> Semillas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Plantago major</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Conocida como una planta medicinal que sirve para desinflamar, mejorar la digestión y ayudar a cicatrizar las heridas. En la localidad también la utilizan para la alimentación.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Se utilizaba las semillas secas de la planta, las cuales eran frotadas en las manos y se soplaban para retirar la cascara de las mismas para proceder a colocarlas en agua y dejar que hierva hasta que se haga una especie de colada espesa y después se consumía con las semillas.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 56: Usos gastronómicos, características y fotografía de pepas de sambo.

<b>Semillas silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Pepas de sambo	
<b>Tipo o categoría:</b> Semillas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Curcubita ficifolia</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta trepadora que contiene en sus hojas y tallos pequeñas espinas suaves, la cual produce frutos medianos de color verde con manchas blancas, el cual cuando está sumamente maduro su corteza se vuelve muy dura y los moradores de la localidad insertan la uña en la corteza para saber su estado de madurez. Se parte el sambo y se retira las semillas para dejarlas secar al sol durante 2 días y así después utilizarlas en preparaciones.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Pepas las cuales eran retiradas su cáscara y tostadas en un tiesto de barro, luego machacadas en una piedra para después hacer una salsa acompañante para papas cocinadas o camotes.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla 57: Usos gastronómicos, características y fotografía de semillas de puro.

<b>Semillas silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Semillas de puros	
<b>Tipo o categoría:</b> Semillas comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Curcubita moschata</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta rastrera con hojas y flores similares a la planta de sambo, el cual se recolecta el fruto cuando está maduro para sacar sus semillas y ponerlas a secar.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Semillas las cuales se secan dos días en el sol, se quita la corteza de las semillas y se tuestan en tiesto para proceder a machacarlas en una piedra similar a un mortero. Se realizan salsas para acompañar con papas o camotes cocinados.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 58: Usos gastronómicos, características y fotografía de la toa.

<b>Raíces silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Toa	
<b>Tipo o categoría:</b> Raíces comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Alocasia</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
Planta que crece comúnmente en áreas muy húmedas, alcanza alturas hasta de 2m. Sus hojas tienen forma de un corazón alargado con tallo largos, sus raíces son alargadas o redondas.	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
Planta de la cual se saca la raíz, se lava y pelaba para cocinarlas o freírlas en manteca de chanco.	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Tabla N° 59: Usos gastronómicos, características y fotografía del chulco.

<b>Raíces silvestres comestibles</b>	
<b>Nombre de la planta:</b> Chulco	
<b>Tipo o categoría:</b> Raíces comestibles	
<b>Nombre científico:</b> <i>Oxalis latifolia</i>	
<b>Características de la planta:</b>	
<p>Planta que crece en praderas y lugares cálido-húmedos, tiene una altura aproximadamente 70cm, sus hojas en forma de corazón forman un trébol, tiene flores pequeñas color lila o amarillas.</p>	
<b>Usos gastronómicos:</b>	
<p>Se recolecta las raíces del chulco que tienen una forma similar a zanahorias en tamaños hasta de 5cm de largo, su sabor es dulce y muy jugoso. Las personas recolectaban estas raíces y las consumían tal cual sin ninguna preparación.</p>	

Fuente: Entrevistas a personas de la localidad.

Una vez realizado el análisis a través del Software de procesador de datos MAXQDA, se muestra las tablas en donde constan las fotografías de las plantas, a la vez su nombre científico, características las mismas que han sido relatadas por las personas entrevistadas de la localidad y ejemplos de preparaciones gastronómicas de la parroquia Juan Montalvo.

Tabla N° 60: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: pacta, chilca y hierba luisa.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Pacta	Nombre común: Chilca	Nombre común: Hierba Luisa
Nombre científico: <i>Rumex Crispus</i>	Nombre científico: <i>Baccharis genistelloides</i>	Nombre científico: <i>Aloysia citrodora</i>

Tabla N° 61: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: tipo, hoja santa, toronjil, mostaza, yerbabuena y guayaba.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Tipo	Nombre común: Hoja santa	Nombre común: Toronjil
Nombre científico: <i>Minthostachys mollis</i>	Nombre científico: <i>Kalanchoe Pinnata</i>	Nombre científico: <i>Melissa officinalis</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Mostaza	Nombre común: Yerbabuena	Nombre común: Guayaba
Nombre científico: <i>Sinapis alba</i>	Nombre científico: <i>Mentha spicata</i>	Nombre científico: <i>Psidium guajava</i>

Tabla N° 62: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: anisillo, limoncillo, cedrón, verbena, taraxaco y botoncillo.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Anisillo	Nombre común: Limoncillo	Nombre común: Cedrón
Nombre científico: <i>Tagetes filifolia</i>	Nombre científico: <i>Cymbopogon citratus</i>	Nombre científico: <i>Aloysia citrodora</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Verbena	Nombre común: Taraxaco	Nombre común: Botoncillo
Nombre científico: <i>Verbena officinalis</i>	Nombre científico: <i>Taraxacum officinale</i>	Nombre científico: <i>Sphagneticola trilobata</i>

Tabla N° 63: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: zarza, guaba, níspero, matico de árbol, uvilla de lobo y arrayán.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Zarza	Nombre común: Guaba	Nombre común: Níspero
Nombre científico: <i>Mimosa nuda</i>	Nombre científico: <i>Inga edulis</i>	Nombre científico: <i>Eriobotrya japonica</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Matico de árbol	Nombre común: Uvilla de lobo	Nombre común: Arrayán
Nombre científico: <i>Piper aduncum</i>	Nombre científico: <i>Solanum sisymbriifolium</i>	Nombre científico: <i>Luma apiculata</i>

Tabla N° 64: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: menta, uña de gato, pata de pollo, hierba mora, chuquiragua y matico.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Menta	Nombre común: Uña de gato	Nombre común: Pata de pollo
Nombre científico: <i>Mentha</i>	Nombre científico: <i>Macrolobium</i>	Nombre científico: <i>Digitaria sanguinalis</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Hierba mora	Nombre común: Chuquiragua	Nombre común: Matico
Nombre científico: <i>Solanum interandinum</i>	Nombre científico: <i>Chuquiraga jussieui</i>	Nombre científico: <i>Piper aduncum</i>

Tabla N° 65: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: paico, chámano, cerote, sábila, tocte y eucalipto.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Paico	Nombre común: Chámano	Nombre común: Cerote
Nombre científico: <i>Dysphania ambrosioides</i>	Nombre científico: <i>Dodonaea viscosa</i>	Nombre científico: <i>Hesperomeles obtusifolia</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Sábila	Nombre común: Tocte	Nombre común: Eucalipto
Nombre científico: <i>Aloe</i>	Nombre científico: <i>Juglans neotropica</i>	Nombre científico: <i>Eucalyptus</i>

Tabla N° 66: Fotografía, nombre común y científico de hojas silvestres medicinales: sauco, mosquera, aguacate nacional, bilanquigua y ruda.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Saucu	Nombre común: Mosquera	Nombre común: Aguacate nacional
Nombre científico:	Nombre científico: <i>Croton elegans</i>	Nombre científico: <i>Persea americana mil</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	
Nombre común: Bilanquigua	Nombre común: Ruda	
Nombre científico: <i>lotus</i>	Nombre científico: <i>Ruta</i>	

Tabla N° 67: Fotografía, nombre común y científico de raíces silvestres medicinales: zarza, casa marucha, bledo blanco, bledo rojo, cebolla, cardo santo.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Zarza	Nombre común: Casa marucha	Nombre común: Bledo blanco
Nombre científico: <i>Mimosa nuda</i>	Nombre científico: <i>Xanthium spinosum</i>	Nombre científico: <i>Amaranthus</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Bledo rojo	Nombre común: Cebolla	Nombre común: Cardo santo
Nombre científico: <i>Amaranthus</i>	Nombre científico: <i>Allium cepa</i>	Nombre científico: <i>Cnicus benedictus</i>

Tabla N° 68: Fotografía, nombre común y científico de frutos/as silvestres medicinales: ambo, pelo de choclo y pedorrera

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Ambo	Nombre común: Pelo de choclo	Nombre común: Pedorrera
Nombre científico: <i>Nicandra physalodes</i>	Nombre científico: <i>Zea mays</i>	Nombre científico: <i>Licoperdon perlatum</i>

Tabla N° 69: Fotografía, nombre común y nombre científico de flores silvestres medicinales: cedrón, flores silvestres, tilo y geraño rojo.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia

Nombre común: Cedrón	Nombre común: Flores silvestres	Nombre común: Tilo
Nombre científico: <i>Aloysia citrodora</i>		Nombre científico: <i>Sambucus nigra</i>
		
Fuente: Elaboración Propia		
Nombre común: Geraño rojo		
Nombre científico: <i>Geranium</i>		

Tabla N° 70: Fotografía, nombre común y científico de tallos silvestres medicinales: chulco común y chulco rojo.

	
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Chulco común	Nombre común: Chulco rojo
Nombre científico: <i>Oxalis stricta</i>	Nombre científico: <i>Oxalis pes-caprae</i>

Tabla N° 71: Fotografía, nombre común y científico de semillas silvestres medicinales: llantén y linaza.

	
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Llantén	Nombre común: Linaza
Nombre científico: <i>Plantago major</i>	Nombre científico: <i>linum usitatissimum</i>

Tabla N° 72: Fotografía, nombre común y científico de cortezas silvestres medicinales: guayaba


Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Guayaba
Nombre científico: <i>Psidium guajava</i>

Tabla N° 73: Fotografía, nombre común y nombre científico de plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales: asnayuyo, chilca, ortiga, ruda, marco, zorriquiua.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Asnayuyo	Nombre común: Chilca	Nombre común: Ortiga
Nombre científico: <i>Tagetes minuta</i>	Nombre científico: <i>Baccharis latifolia</i>	Nombre científico: <i>Urtica</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Ruda	Nombre común: Marco	Nombre común: Zorriquiua
Nombre científico: <i>Ruta</i>	Nombre científico: <i>Ambrosia arborescens</i>	Nombre científico: <i>Tagetes erecta</i>

Tabla N° 74; Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres usadas en curaciones ancestrales: santa maría, iso, hoja blanca, mosquera, sauco.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Santa María	Nombre común: Iso	Nombre común: Hoja blanca
Nombre científico: <i>Salvia tiliifolia</i>	Nombre científico: <i>Dalea coerulea</i>	Nombre científico: <i>Kalanchoe pinnata</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	
Nombre común: Mosquera	Nombre común: Saucó	
Nombre científico: <i>Croton elegans</i>	Nombre científico:	

Tabla N° 75: Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres de usos alternativos:

bijao, maíz, vicundo, achira, guaba y naranja agria.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Bijao	Nombre común: Maíz	Nombre común: Vicundo
Nombre científico: <i>Calathea lutea</i>	Nombre científico: <i>Zea mays</i>	Nombre científico: <i>Bromelia</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Achira	Nombre común: Guaba	Nombre común: Naranja agria
Nombre científico: <i>Canna indica</i>	Nombre científico: <i>Inga edulis</i>	Nombre científico: <i>Citrus x aurantium</i>

Tabla N° 76: Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres de usos alternativos:  
limoncillo, manzanilla, guayaba, caña, cedrón y pujaca.

		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Limoncillo	Nombre común: Manzanilla	Nombre común: Guayaba
Nombre científico: <i>Cymbopogon citratus</i>	Nombre científico: <i>Chamaemelum nobile</i>	Nombre científico: <i>Psidium guajava</i>
		
Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia	Fuente: Elaboración Propia
Nombre común: Caña	Nombre común: Cedrón	Nombre común: Pujaca
Nombre científico: <i>Saccharum officinarum</i>	Nombre científico: <i>Aloysia citrodora</i>	Nombre científico: <i>Solanum stellatiglandulosum</i>

Tabla N° 77: Fotografía, nombre común y científico de plantas silvestres de usos alternativos:

tusara, penca, toa, puros.

 <p>Fuente: Elaboración Propia</p>	 <p>Fuente: Elaboración Propia</p>	 <p>Fuente: Elaboración Propia</p>
<p>Nombre común: Tusara</p>	<p>Nombre común: Penca</p>	<p>Nombre común: Toa</p>
<p>Nombre científico: <i>Phytolacca decandra</i></p>	<p>Nombre científico: <i>Agave</i></p>	<p>Nombre científico: <i>Alocasia</i></p>
 <p>Fuente: Elaboración Propia</p>		
<p>Nombre común: Puros</p>		
<p>Nombre científico: <i>Curcubita máxima</i></p>		

Los principales datos obtenidos de la investigación son sumamente positivos, ya que se pudo identificar las plantas silvestres que son usadas en el ámbito gastronómico en la parroquia. De la misma manera se logró identificar los usos de cada planta y para concluir se realizó un inventario de las plantas evidenciando las fotografías de cada una de ellas, elaborando fichas extras con los ejemplos de las preparaciones más destacadas realizadas por las personas entrevistadas de la localidad.

### **3.2. Discusión**

El desarrollo de la investigación, ha permitido alcanzar los objetivos planteados en torno al desarrollo, sin embargo, esto se enmarca principalmente en que mediante la revisión bibliográfica se reveló que el patrimonio gastronómico es muy importante para la Parroquia Juan Montalvo, por su rica gastronomía asociada a costumbres y tradiciones. Al mismo tiempo, la identificación de los platos típicos se percibe como una forma de cocinar que se ha ido transmitiendo de generación en generación a lo largo de los años, mientras que la cocina tradicional se asocia a las fiestas de las ciudades.

Con el fin de erradicar la pobreza y defender la soberanía alimentaria en los pueblos y ciudades, las instituciones públicas han creado programas que apoyan la producción de alimentos en la región andina. Giunta (2018) explica en su investigación que existen diversos programas que analizan como un rasgo de la identidad alimentaria y de la economía agraria. Debido a la paulatina sustitución de los conocimientos antepasados por la tecnología moderna, es crucial examinar el patrimonio cultural de la comida en Riobamba, particularmente en relación con la preparación de alimentos, el uso de utensilios de cocina y sus técnicas de preparación.

La investigadora coincide con Tunez (2018) cuando afirma que la transmisión oral y la aplicación práctica son dos formas de reforzar el conocimiento de las personas sobre sus sistemas alimentarios. De acuerdo con lo que dice Guevara et al., (2022) sobre la necesidad de las regiones de buscar una distinción u originalidad que sirva de atractivo y anime al visitante a conocerla, el resultado de la medición de la importancia de las plantas para el uso culinario local, en Además, se configura como una herramienta útil para el diseño de productos turísticos relacionados con la gastronomía local.

La gastronomía local es sin duda uno de estos atractivos en este contexto, pero no puede consolidarse adecuadamente como atractivo sin considerar la gestión de marketing en la creación de la marca local. Arguello (2014) explica que los profesionales encargados de la promoción y difusión de un territorio turístico deben tener una base conceptual relacionada con la gastronomía otavaleña y su cultura para poder visibilizar la verdadera esencia de la población, que es la gastronomía local, que sin duda es una de estas.

En el contexto de la presente investigación esta posee una relación directa con las investigaciones citadas previamente, debido a que la gastronomía es un fundamento turístico de cualquier nación o pueblo, ya que, el mismo expresa la cultura y tradiciones existentes, no obstante, el uso de plantas silvestres denota una innovación en la forma de turismo y de cocina, que si bien no es conocida a profundidad, puede ser vista como una forma de expresión cultural antigua que expresa gran impacto en la sociedad de dicho pueblo.

Sin embargo, la innovación en la gastronomía en muchos casos es complicada de realizar, Arce, et al., (2020) explica que en la provincia de Santa Elena es difícil salir de la cocina tradicional, lo que dificulta la adaptación de nuevos productos turísticos, por la mala gestión general y la baja valoración de los recursos naturales y culturales, e insistiendo en estructuración insuficiente, lo que va en detrimento de la búsqueda de nuevos mercado. Es decir, que existe una

serie de limitaciones por parte de muchos pueblos en cuanto a la innovación que se ha tratado de agregar a la cocina tradicional de los pueblos y nacionalidades indígenas.

Cada una de las limitaciones existentes en la investigación se dan principalmente por la falta de apoyo por parte de la comunidad, sobre todo de las personas de la tercera edad que no creen correcto dar a conocer conceptos tradicionales y culturales a todo el mundo porque no valoran lo que para ellos es sagrado y forma parte de la vida diaria de estas comunidades, en relación a esto, Oliveira (2011) menciona que la comida es una parte importante de la cultura, ya que, representa la unión con el pasado, es herencia de otras civilizaciones, es parte de la identidad, refleja la vida de las personas. De esta forma, los turistas perciben la gastronomía como una oportunidad para conocer mejor la cultura de un lugar.

Es decir, que los turistas se sienten atraídos no solo por la degustación de alimentos por motivos culturales, sino también por la oportunidad de conocer ritos y costumbres relacionados con la gastronomía de la ciudad, visitar un museo sobre este tema o aprender a cocinar un plato en particular debido a que cualquier persona que viaje para aumentar sus conocimientos culinarios de un lugar a otro o para aprender a cocinar, viaja con motivos gastronómicos culturales. Lo que crea una revalorización de la gastronomía tradicional de la cultura o lugar que se ha escogido para visitar. Aunque, el esperar a que los turistas creen esta revalorización gastronómica es algo errado, dado que son los propios ciudadanos los que deben valorar la comida de una nación, por lo tanto no todo el mundo posee una gastronomía tan exuberante y diversas como la que el Ecuador posee, que al tener una diversidad de comida y productos primarios permite la creación de nuevos platillos gastronómicos, todo esto basado en la revalorización gastronómica. (Flores, 2021)

Esta revalorización se debe dar en todo el país, al hacer uso de plantas silvestres, se cree que son productos que cambian el sabor de la comida cuando los mismos fueron utilizados anteriormente por los ancestros de la persona como productos de comida diaria, y no eran vistos

como productos silvestres. Miralles (2019) explica que las plantas silvestres pueden ser una solución muy eficaz en épocas de escasez y en algunos pueblos apartados, porque son plantas muy concentradas en nutrientes y a la vez que son muy resistentes y fáciles de cultivar, lo que resulta beneficioso para la sociedad, puesto que al ser una opción simple y nutritiva muchas personas prefieren consumir alimentos en base a estas plantas.

La mayoría de las plantas que se consumen provienen de un pequeño número de especies que han sido cultivadas y desarrolladas por humanos, no obstante la gran mayoría de las plantas que tenemos aún no se utilizan en la alimentación, a pesar de sus múltiples beneficios (Toscano, 2017). Al realizar una revalorización en la gastronomía Guevara (2019) destaca que en la innovación de platos se ha pensado en el uso de ingredientes originales y tradicionales, que empleaban los antepasados, sin embargo las excepciones que existen son un limitante para esta revalorización.

Los cambios alimentarios ancestrales necesitan ser explorados como base teórica para seguir sumando conceptos y conocimientos para que la gastronomía local pueda basarse en los valores ancestrales, agrícolas y culturales del Ecuador, siendo importantes la formación académica para dar respuesta a estas necesidades y tendencias gastronómicas, al conectar con los orígenes y prácticas culturales y crear un gran recurso turístico sostenible que ayude a dinamizar la economía de la ciudad.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1. Conclusiones

- La revalorización del uso gastronómico de las plantas silvestres en la parroquia Juan Montalvo es sumamente importante, los jóvenes entre 15 y 24 años pertenecientes a la localidad pueden tener un desconocimiento sobre el uso de las plantas silvestres por la poca práctica que tienen de ella, a excepción de las personas adultas mayores con una edad superior a los 70 años.
- Este estudio contribuye directamente a la recopilación de información sucinta y completa sobre las plantas silvestres extintas o perdidas que los lugareños desconocían por completo o que se han extinguido. Fue posible identificarlos a través del inventario de plantas que se realizó y así impactar directamente la revalorización de la parroquia de Juan Montalvo.
- Se realizó el levantamiento de la información a través de entrevistas semiestructuradas a las personas adultas mayores de la parroquia Juan Montalvo, las mismas que fueron procesadas en un software de análisis de datos MAXQDA para obtener información detallada y codificada.
- Respecto al primer objetivo se logró identificar cuáles son las plantas silvestres de la parroquia Juan Montalvo en el ámbito gastronómico. Se puede decir de igual forma que el conocimiento acerca de estas plantas va disminuyendo consecutivamente con el paso del tiempo y el principal problema es que hay escasez de información sobre las plantas silvestres comestibles y los usos de estas. Con la elaboración del inventario que se evidencia con fotografías y que mencionan las posibles preparaciones, existiría la alternativa de socializar esta información en la localidad que podrían ser mediante charlas las cuales se

dará a conocer los beneficios del uso de estas plantas en el ámbito gastronómico, guiado principalmente a las personas jóvenes quienes son los que poseen mayor desconocimiento y quizá de la misma manera socializar por distintos medios de comunicación como redes sociales con el fin de influir en la revalorización de ellas que es un aspecto muy importante.

- Con relación al segundo objetivo que se ha planteado en esta investigación se puede decir que se llevó a cabo a través de la descripción de todas las plantas obtenidas y el uso culinario de las mismas a través de la información que se proporcionó de los entrevistados.
- Para finalizar con el análisis de los objetivos, se realizó un inventario de las plantas silvestres comestibles, mismas que se identificaron a través de la recolección de datos y a su vez se procedió a la elaboración de fichas en donde se puede evidenciar con fotografías de las plantas y ejemplos de preparaciones.
- Se obtuvieron resultados inesperados los cuales proporcionaron información acerca de plantas silvestres medicinales que eran usadas para aliviar dolores en general, también se obtuvo información sobre plantas que tenían usos en curaciones ancestrales y finalmente plantas de usos alternativos y se aportó con una breve descripción de la forma en la que vivían en dichas épocas y de las creencias de las personas. Siendo unas de las más relevantes en el ámbito de curaciones ancestrales, la planta de mostaza la misma que según el relato de una adulta mayor, esta planta silvestre ayudó a salvar a su hijo de una enfermedad que atacó a toda la parroquia y por la que la mayoría de los niños lamentablemente perdieron la vida.

#### **4.2. Recomendaciones**

- Teniendo en cuenta la importancia de esta investigación, se hacen recomendaciones para futuros estudios de naturaleza similar que puedan utilizarla como base o guía para disipar

su escepticismo y proceder con mayor fluidez al tener en cuenta más factores relacionados con la indagación para fortalecer la reevaluación. de todo lo que rodea a la comunidad.

- La parroquia Juan Montalvo debe ser motivada para concientizar a los habitantes sobre el conocimiento de estas plantas y la revalorización, de ser posible crear convenios con agricultores especializados en el área con el fin de promover los cultivos de las plantas silvestres comestibles y de usos alternativos, de esta manera evitar su extinción, ya que, la importancia del patrimonio referente a las plantas
- Las futuras investigaciones desarrolladas acerca de las plantas silvestres que se realicen en la parroquia Juan Montalvo podrían intentarse también en investigar a profundidad las preparaciones tradicionales de las cuales tienen conocimiento las personas adultas mayores.
- Para futuras investigaciones se propone realizar un inventario digital, lo mismo que ayudará a la parroquia a un largo plazo al contar con toda la información digital del mismo, siendo así partícipes de cómo se debe trabajar.
- Se recomienda de igual forma la implementación de talleres gastronómicos con expertos en la rama para dotar a la población de recetas y posibilidades culinarias diferentes donde se empleen las plantas silvestres encontradas a forma de relación entre la comunidad y el investigador.
- Ejercer la participación activa y continua con la población, basado en las necesidades que existan mediante una constante monitorización del inventario creado.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, B. (2022). *Plantas silvestres comestibles*. Obtenido de <https://www.ecologiaverde.com/plantas-silvestres-comestibles-3620.html#:~:text=Las%20plantas%20silvestres%20son%20aquellas,cultive%20o%20cuide%20de%20ellas.>
- Algarabia. (2019). *TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE DISTINTAS CULTURAS DEL MUNDO: 20 DATOS CURIOSOS*. Obtenido de <https://www.animalgourmet.com/2018/08/29/tradiciones-gastronomicas-distintas-culturas-mundo-datos-curiosos/>
- Andes, M. B. (s.f de 2013). *MIRA Balcón de los Andes*. Obtenido de MIRA Balcón de los Andes: <https://mira.ec/gastronomia-2/>
- Arce, R., Suárez, E., Solís, E., & Argudo, N. (2020). *Análisis de los productos turísticos: caso Península de Santa Elena, Ecuador*. Santa Elena: Revistas UEES. Obtenido de <https://revistas.uees.edu.ec/index.php/Podium/article/view/520/469>
- Arguello, S. S. (2014). *PLAN ESTRATÉGICO DE MARKETING PARA FOMENTAR LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN MONTALVO, PROVINCIA DE LOS RÍOS*. Guayaquil: UPS.
- Baez, A. (2020). *patrimonio gastronómico*. Obtenido de <https://diccionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>
- Barrera, J. P. (2008). *El sabor de la memoria*. Quito. Obtenido de <file:///C:/Users/User/Downloads/El%20sabor%20de%20la%20memoria.%20historia%20de%20la%20cocina%20quite%C3%B1a.pdf>

- Cando, P. (2022). *Patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga*. Latacunga: UTC.
- Cerón, E. (2020). *La gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico en la provincia del Carchi, cantón Montúfar*. Carchi: UPEC.
- Concedor. (2013). *Costumbres culinarias*. Obtenido de <https://revistaelconcedor.com/costumbres-culinarias/>
- Ester Noguer-Juncà, M. C.-V.-F. (2021). Revalorización sociocultural y gastronómica de productos locales. *Revista Internacional de Gastronomía y Ciencia de los Alimentos*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100425>
- Ester Noguer-Juncà, M. C.-V.-F. (2021). Revalorización sociocultural y gastronómica de productos locales: trumfa en la Vall de Camprodon (Cataluña, España). *International Journal of Gastronomy and Food Science*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100425>
- ETECÉ, E. (2022 de 2013). *Importancia de la gastronomía*. Obtenido de <https://concepto.de/gastronomia/#ixzz7IEGGnSRy>
- Fernandez, D. (2019). *LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA*. Obtenido de <https://www.euskalgastronomia.org/la-identidad-gastronomica/>
- Gialdino, I. V. (2006). *estrategias de Investigación cualitativa*. Barcelona: Gedisa, S.A. Obtenido de [https://teams.microsoft.com/\\_#/pdf/viewer/teamsSdk/https://~2F~2Futneduec.sharepoint.com/~2Fsites~2FIntegracincurricularabrilagosto2022copia~2FDocumentos%20compartido](https://teams.microsoft.com/_#/pdf/viewer/teamsSdk/https://~2F~2Futneduec.sharepoint.com/~2Fsites~2FIntegracincurricularabrilagosto2022copia~2FDocumentos%20compartido)

s~2FGeneral~2FRecursos~2FLibros%20gu%C3%ADa~2F2006%20Vasilachis%20Investigacion%20cuali.pdf

Giunta, I. (2018). Soberanía alimentaria entre derechos del buen vivir y políticas agrarias en Ecuador. *Theomai*(38), 109-122. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/124/12455418009/html/>

Guevara, F. (2019). DECONSTRUCCIÓN GASTRONÓMICA, PARA LA REVALORIZACIÓN E INNOVACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA. *Revista de Investigación Talentos*, VI(2), 85-98. Obtenido de <https://talentos.ueb.edu.ec/index.php/talentos/article/download/162/230?inline=1>

Guevara, F., Beuñaño, M., Villareal, B., & Herrera, C. (2022). Conocimiento del uso de hierbas y especias en la culinaria otavaleña, con enfoque hacia el marketing gastronómico. *ECA Sinergia*, 13(3), 96-106.

Gutiérrez, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Obtenido de <https://www.librosgastronomia.com/index.php/2020/02/21/historia-de-la-gastronomia-cecilia-isabel-gutierrez-de-alva/>

Herrera, J., & Toapanta, V. (2020). *Patrimonio Cultural Gastronómico de la Parroquia San Bartolomé de Pinillo, Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua*. Napo: Universidad Estatal Amazónica. Obtenido de <https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/740>

Lema, C. (2012). *Plantas y frutos silvestres comestibles*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/etnobotania/plantas-yfrutossilvestrescomestiblesdrcesarlemacostas>

- Miralles, M. (2019). *Sabuma*. Obtenido de <https://sabuma.es/plantas-silvestres-en-la-gastronomia/>
- Miriam HADID, M. T. (22 de Julio de 2006). Anatomía de la raíz de *Solanum sisymbriifolium* (Solanaceae). *Latin American Journal of Pharmacy*, 10. Obtenido de [http://www.latamjpharm.org/trabajos/26/1/LAJOP\\_26\\_1\\_1\\_2\\_0NYSQJ3GY1.pdf](http://www.latamjpharm.org/trabajos/26/1/LAJOP_26_1_1_2_0NYSQJ3GY1.pdf)
- Ojeda, J., Jiménez, P., Quintana, A., Crespo, G., & Viteri, M. (2015). Protocolo de investigación. (U. d. ESPE, Ed.) *Yura: Relaciones internacionales*, 5(1), 1 - 20.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Paredes, R., & Guapulema, V. (2023). *Patrimonio Alimentario y Turismo Cultural de la Parroquia Licán, Cantón Riobamba*. Riobamba: UNACH.
- S., C. D. (2006). *Metodología de la Investigación Científica*. San Marcos. Obtenido de [https://kupdf.net/download/metodologia-de-la-investigacion-cientifica-carrasco-diaz\\_59065f94dc0d60a122959e9d\\_pdf](https://kupdf.net/download/metodologia-de-la-investigacion-cientifica-carrasco-diaz_59065f94dc0d60a122959e9d_pdf)
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la Investigación*. INTERAMERICANA EDITORES S.A DE C.V. Obtenido de [https://periodicooficial.jalisco.gob.mx/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_-\\_roberto\\_hernandez\\_sampieri.pdf](https://periodicooficial.jalisco.gob.mx/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf)
- Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (2020). *Qué entendemos por patrimonio cultural*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.cl/que-entendemos-por-patrimonio->

cultural#:~:text=El%20patrimonio%20cultural%20es%20un,una%20generaci%C3%B3n%20a%20las%20siguientes.

Soledad, L. (Mayo de 2022). *Tradiciones gastronómicas, el mundo sobre la mesa*. Obtenido de <https://algarabia.com/tradiciones-gastronomicas/>

Tapia, E. M. (2014). Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México. doi:[https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70491-6](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70491-6)

Toscano, N. (24 de Septiembre de 2017). *Diario de Gastronomía*. Obtenido de <https://diariodegastronomia.com/estudio-academico-hierbas-silvestres-valor-gastronomico/>

Tunez, A. (2018). *Directo al Paladar*. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/resurgir-plantas-olvidadas-cocineros-botanicos-reivindican-uso-culinario-hierbas-flores-silvestres>

Vega, A. (2017). *Características de la Especie*. Obtenido de [https://www7.uc.cl/sw\\_educ/hortalizas/html/zapallo/caracteristicas\\_zapallo.html#:~:text=Se%20caracteriza%20por%20presentar%20hojas,y%20de%20color%20blanquecino%20amarillento.](https://www7.uc.cl/sw_educ/hortalizas/html/zapallo/caracteristicas_zapallo.html#:~:text=Se%20caracteriza%20por%20presentar%20hojas,y%20de%20color%20blanquecino%20amarillento.)

Villalva, M., & Inga, C. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*(13), 129-142. Obtenido de [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-67222021000100129&script=sci\\_arttext](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-67222021000100129&script=sci_arttext)

2003 Amanda Coffey. Encontrar el sentido a los datos cualitativos. (n.d.).

Damián Cabezas Mejía, E., & Andrade Naranjo Johana Torres Santamaría, D. (n.d.). Introducción a la metodología de la investigación científica. Obtenido de: [www.repositorio.espe.edu.ec](http://www.repositorio.espe.edu.ec)

El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica. (n.d.).

Hernández Sampieri 2014. Metodología de la investigación. (n.d.).

Cecilia Isabel, G. de A. (2012). Historia de la Gastronomía. (R. T. Milenio, Ed.).

## ANEXOS

### *Anexo 1: Modelo de entrevista*

Universidad Técnica del Norte

Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas



Carrera de Gastronomía

#### Cuestionario Datos personales

Sexo: Femenino ----- Masculino ----- Edad -----

Lugar de residencia .....

Nivel de estudio.....Profesión. ....

1.- ¿Usted conoce sobre el uso de las plantas silvestres comestibles en la parroquia Juan Montalvo?

SI ( ) NO ( )

2.- ¿Usted utiliza hierbas silvestres comestibles para sus preparaciones?

SI ( ) NO ( )

3.- ¿Cuáles son las plantas silvestres comestibles que usa comúnmente?

.....

.....

4.- ¿Cómo consume las hierbas silvestres comestibles?

Cocidas ( ) Crudas ( ) Otras ( )

¿Por qué?.....

.....

5.- ¿Tiene conocimiento de la planta silvestre comestible conocida como verdolaga?

SI ( ) NO ( )

¿Cómo se usa o de qué manera se consume?

.....

.....

.....

6.- ¿Tiene conocimiento de la planta silvestre comestible conocida como blede?

SI ( ) NO ( )

¿Cómo se usa o de qué manera se consume?

.....

.....

.....

7.- ¿Tiene conocimiento sobre los tallos de yuca y camote y como son utilizados gastronómicamente?

SI ( ) NO ( )

¿Conoce cómo se usa o de qué manera se consume?

.....

.....

8.- ¿Tiene conocimiento sobre las hojas de vicundo y como son utilizados gastronómicamente?

SI ( ) NO ( )



¿Cómo se usa?

.....  
.....  
.....

9.- ¿Cuáles cree usted que son las razones por las que la gente no consume en la actualidad las plantas silvestres comestibles?

Desconocimiento ( ) Falta de costumbre ( ) Disgusto ( ) Otras ( )

.....  
.....

10.- ¿Es importante para usted que se documente estos conocimientos acerca de las plantas silvestres y su uso gastronómico? SI ( ) NO ( )

¿Por qué?.....  
.....

11.- ¿Le gustaría que se elabore una guía gastronómica con información de las plantas silvestres comestibles de la parroquia? SI ( ) NO ( )

¿Por qué?.....  
.....

12.- ¿Tiene conocimiento si las personas de la localidad cultivan estas plantas?

SI ( ) NO ( )

¿Cuáles son?

.....  
.....

13.- ¿Cuáles cree usted que son las razones porque la mayoría de las personas no se dedican al cultivo de estas plantas actualmente?

.....  
.....

14.- ¿Le gustaría que se socialice en la parroquia el uso de las plantas silvestres alimenticias y de esta manera influir directamente en la revalorización de ellas?

SI ( ) NO ( )

Agradecemos su aporte

*Anexo 2: Fotografías de la realización de entrevistas a personas a adultas mayores de la localidad.*



