



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y

ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTE
DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”

Previa obtención del título de Licenciatura en Gastronomía

Autor: Cupichamba Benítez Luis Esteban

Directora: Ing. Rosalba Martínez

Ibarra, 2016

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de trabajo de grado se ha elaborado para la parroquia de Salinas, por la importancia que este territorio posee, debido a su ubicación estratégica al norte de la provincia de Imbabura en el ámbito turístico, cultural y gastronómico, **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”**, el cual tiene como objetivo primordial mostrar el proceso histórico de la identidad afrodescendiente como parte de un cantón pluricultural, además de la riqueza gastronómica y de sus productos como referente de una conjugación de preparaciones y alimentos que permiten el interés acerca de su población, y su reconocimiento a nivel interno y externo; aplicando técnicas de investigación cualitativa, cuantitativa y revisión bibliográfica, además, los medios de difusión adecuados que permitan su socialización y aplicación.

El presente proyecto permitirá visibilizar la gastronomía afrodescendiente de la comunidad de Salinas dentro de su proceso histórico-cultural, al mismo tiempo, demostrar que la comunidad y la parroquia representan un elemento muy relevante en el desarrollo de la zona y para todas las comunidades afrodescendientes del norte del país, la propuesta GRIOT “La memoria de un pueblo” recopila la información desarrollada en el estudio como el aporte de la academia en el desarrollo gastronómico del Cantón.

SUMMARY

This graduation project was developed for the parish of Salinas, for the importance it possesses due to its strategic location in the north of the province of Imbabura and for its importance in tourism, culture and gastronomy. The "**Study of gastronomy, history and culture of the Afrodescendant community of Salinas, Canton Ibarra** " aims primarily to show the historical development of African descent identity as part of a multicultural canton, besides the rich cuisine and its products which represent a benchmark conjugation of prepared foods that allows drawing interest and recognition to its population, both internally and externally. The application of qualitative and quantitative research techniques and the realization of a literature review are the appropriate media that will allow the socialization and application of the results.

This project will position the Afro cuisine of the Salinas community within its historical - cultural process, at the same time, show that the Community and parish represent an element very relevant in the development zone and for all communities north African descent in the country, with bibliographic support and fieldwork and develops present study as a precedent the contribution of the academy for the city.

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por el egresado CUPICHAMBA BENÍTEZ LUIS ESTEBAN, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía, cuyo tema es: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRO-DESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”**, considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad Ibarra, Marzo 2016

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rosalba Martínez', is written over a horizontal line.

ING. ROSALBA MARTÍNEZ

DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO



**CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE
LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, **LUIS ESTEBAN CUPICHAMBA BENÍTEZ**, portador de cédula de ciudadanía Nro. **100315903-3**, decido con voluntad ceder a la Universidad Técnica del Norte, los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, Artículos 4,5 y 6, en calidad de autor del trabajo de grado denominado: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRO-DESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”**, que ha sido desarrollada para optar por el Título de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hagamos la entrega del trabajo final en el formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Luis Esteban Cupichamba Benítez".

LUIS ESTEBAN CUPICHAMBA BENÍTEZ

C.C. 100315903-3

Ibarra, 13 de diciembre del 2016

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

| | | | |
|----------------------|--|-----------------|------------|
| DATOS DE CONTACTO | | | |
| CÉDULA DE IDENTIDAD: | 100315903-3 | | |
| APELLIDOS Y NOMBRES: | CUPICHAMBA BENÍTEZ LUIS ESTEBAN | | |
| DIRECCIÓN: | RAFAEL TROYA 8-30 Y AV. CRISTÓBAL DE TROYA | | |
| EMAIL: | luis_cupi@hotmail.com | | |
| TELÉFONO FIJO: | 062-601-474 | TELF. MÓVIL: | 0983316787 |

| | |
|-----------------------------|--|
| DATOS DE LA OBRA | |
| TÍTULO: | “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRO-DESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA” |
| AUTOR: | LUIS ESTEBAN CUPICHAMBA BENÍTEZ |
| FECHA: | 12 de diciembre del 2016 |
| SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO | |
| PROGRAMA: | <input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO |
| TÍTULO POR EL QUE OPTA: | LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA |
| ASESOR /DIRECTOR: | ING. ROSALBA MARTÍNEZ |

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, **LUIS ESTEBAN CUPICHAMBA BENÍTEZ** con cédula de ciudadanía Nro.**100315903-3** en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. 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 es 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.

EL AUTOR:



.....

Luis Esteban Cupichamba Benítez

C.C.: 100315903-3

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a mi madre y a mi padre, por el apoyo dado para que este proceso culmine.

Y a toda la población afrodescendiente de la comunidad de Salinas, como símbolo de reconocimiento de su valor dentro del contexto del desarrollo del cantón Ibarra.

AGRADECIMIENTO

A quienes formaron parte de mi formación profesional, dentro y fuera de la academia desde los diferentes espacios de construcción por la gastronomía y cultura.

ÍNDICE GENERAL

| | |
|---|------|
| PORTADA..... | I |
| RESUMEN EJECUTIVO | II |
| SUMMARY | III |
| CERTIFICACIÓN DEL ASESOR..... | IV |
| CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE..... | V |
| AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE | VI |
| 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA..... | VI |
| 2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD..... | VII |
| 3. CONSTANCIAS..... | VII |
| DEDICATORIA | IX |
| AGRADECIMIENTO | X |
| ÍNDICE GENERAL | XI |
| ÍNDICE TABLAS | XIV |
| ÍNDICE ILUSTRACIONES..... | XVI |
| INTRODUCCIÓN | XVII |
| Capítulo I | 19 |
| Diagnóstico Situacional | 19 |
| 1.1. Antecedentes | 19 |
| 1.2. Objetivos | 21 |
| 1.2.1. Objetivo General..... | 21 |
| 1.2.2. Objetivos Específicos | 21 |
| 1.3. Variables diagnósticas..... | 21 |
| 1.4. Matriz de relación diagnóstica | 22 |
| 1.5. Análisis FODA..... | 22 |
| 1.5.1. Matriz FODA..... | 22 |
| 1.5.2. Cruces Estratégicos..... | 24 |
| 1.6. Identificación del problema diagnóstico | 27 |
| Capítulo II..... | 28 |
| Marco Teórico..... | 28 |
| 2.1. Parroquia “Santa Catalina de Salina” | 28 |
| 2.1.1. Ámbito Geográfico | 28 |
| 2.1.2. Migración..... | 29 |
| 2.1.3. Desarrollo Económico | 29 |
| 2.1.4. Situación Turístico..... | 31 |
| 2.2. Afro-descendientes..... | 31 |
| 2.2.1. Concepto de Afro-descendiente..... | 31 |
| 2.2.2. Origen de Afro-descendientes | 32 |
| 2.2.3. Afro-descendientes en Ecuador | 33 |
| 2.2.4. Afro-descendientes en la Comunidad de Salinas | 34 |
| 2.3. Esclavitud..... | 35 |
| 2.3.1. Concepto de esclavitud..... | 35 |
| 2.3.2. Origen de la esclavitud | 36 |
| 2.3.3. Esclavitud en Ecuador | 37 |
| 2.3.4. Esclavitud en Comunidad de Salinas..... | 40 |
| 2.3.5. Abolición de la esclavitud | 41 |
| 2.4. Cultura Afro-descendiente | 43 |

| | |
|---|-----|
| 2.4.1. Manifestaciones de identidad | 43 |
| 2.4.2. Expresiones Musicales | 44 |
| 2.5. Gastronomía | 46 |
| 2.5.1. Concepto | 46 |
| 2.5.2. Gastronomía Típica | 46 |
| 2.5.3. Gastronomía tradicional africana..... | 46 |
| 2.5.5. Antecedentes Gastronómicos afro-ecuatorianos | 47 |
| 2.5.6. Gastronomía Actual afro-ecuatoriana..... | 47 |
| 2.5.7. La Sal, emblema del territorio. | 49 |
| 2.6. Marco Legal | 49 |
| 2.6.1. Carta de Mandén (1235)..... | 49 |
| 2.6.2. Declaración Universal de Derechos Humanos (1948) | 50 |
| 2.6.3. Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación Racial (1965) | 51 |
| 2.6.4. Declaración y Programa de Acción de Durban. Conferencia Mundial contra el Racismo, la Discriminación Racial, la Xenofobia y las Formas Conexas de Intolerancia. (2001) | 52 |
| 2.6.5. Constitución de la República del Ecuador (2008)..... | 54 |
| 2.7. Glosario | 55 |
| Capítulo III..... | 65 |
| Organización Metodológica..... | 65 |
| 3.1. Diseño..... | 65 |
| 3.1.1. Naturaleza | 65 |
| 3.1.2. Temporalidad..... | 65 |
| 3.2. Matriz de estudio..... | 66 |
| 3.3. Población y muestra | 66 |
| 3.3.1. Población | 66 |
| 3.3.2. Muestra | 66 |
| 3.4. Métodos..... | 67 |
| 3.4.1. Teórico..... | 67 |
| 3.4.2. Empíricos..... | 68 |
| 3.4.3. Matemáticos..... | 68 |
| 3.5. Técnicas, Instrumentos y Estrategias | 69 |
| 3.5.1. Técnica..... | 69 |
| 3.5.2. Instrumentos | 69 |
| 3.5.3. Estrategias..... | 70 |
| Capítulo IV..... | 71 |
| Estudio de Mercado | 71 |
| 4.1. Introducción | 71 |
| 4.2. Planteamiento del problema a investigar | 71 |
| 4.3. Objetivos | 72 |
| 4.3.1. Objetivo General..... | 72 |
| 4.3.2. Objetivos Específicos | 72 |
| 4.4. Matriz de estudio de mercado | 72 |
| 4.5. Población y muestra | 73 |
| 4.5.1. Población | 73 |
| 4.5.2. Muestra | 73 |
| 4.6. Tabulación y análisis de resultados de la investigación..... | 74 |
| 4.7. Conclusiones | 102 |
| Capítulo V..... | 103 |

| | |
|--|-----|
| Propuesta..... | 103 |
| 5.1. Descripción..... | 103 |
| 5.2. Objetivo..... | 103 |
| 5.2.1. Objetivo General..... | 103 |
| 5.2.2. Objetivo Específico | 104 |
| 5.3. Presupuesto..... | 104 |
| 5.4. Presupuesto para la implementación de la propuesta..... | 104 |
| 5.5. Matriz costo-beneficio..... | 105 |
| 5.6. Cronograma de actividades | 105 |
| 5.9. Desarrollo de la Propuesta..... | 106 |
| 5.9.1. Título | 106 |
| 5.9.2. Base ideológica imagen corporativa..... | 106 |
| 5.9.3. Imagen corporativa | 109 |
| 5.9.7. GRIOT “La memoria de un pueblo” | 110 |
| 5.9.4. Presentación..... | 111 |
| 5.9.2. Introducción..... | 112 |
| 5.9.3. Santa Catalina de Salinas..... | 113 |
| 5.9.4. Un legado histórico afrodescendiente..... | 114 |
| 5.9.5. Salinas, tierra de sal | 115 |
| 5.9.6. Soy afro, soy un pueblo | 116 |
| 5.9.10. Productos, productores y consumidores | 117 |
| 5.9.11. Recetas gastronomía típica afrodescendiente | 118 |
| CONCLUSIONES | 131 |
| RECOMENDACIONES | 132 |
| BIBLIOGRAFÍA Y LINKOGRAFÍA | 133 |
| ANEXOS | 137 |
| Anexo 1 | 138 |
| Anexo 2 | 145 |
| Anexo 3 | 151 |
| Anexo 4 | 155 |
| Anexo 5 | 158 |
| Anexo 6 | 159 |
| Anexo 7 | 161 |
| Anexo 8 | 168 |

ÍNDICE TABLAS

| | |
|--|-----|
| Tabla 1: Matriz relación diagnostica..... | 22 |
| Tabla 2: Matriz FODA..... | 24 |
| Tabla 3: Cruces Estratégicos | 26 |
| Tabla 4: Datos Geográficos | 28 |
| Tabla 5: Calendario Agrícola Festivo | 30 |
| Tabla 6: Atractivos Turísticos..... | 31 |
| Tabla 7: Cronología de las fugas y sublevaciones de los esclavos, siglos XVII, XVIII y XIX | 39 |
| Tabla 8: Matriz de estudio | 66 |
| Tabla 9: Rango de edad Parroquia de Salinas..... | 66 |
| Tabla 10: Matriz de estudio de mercado..... | 72 |
| Tabla 11: Rango de edad Parroquia de Salinas..... | 73 |
| Tabla 12: Género..... | 74 |
| Tabla 13: Pueblo | 75 |
| Tabla 14: Edad | 76 |
| Tabla 15: Lugar de Nacimiento: Comunidad de Salinas | 77 |
| Tabla 16: Lugar de Nacimiento Padres: Comunidad de Salinas..... | 78 |
| Tabla 17: Actividad Económica Padres | 79 |
| Tabla 18: Actividad Económica Madres..... | 80 |
| Tabla 19: Años en la comunidad | 81 |
| Tabla 20: Apellidos Antiguos | 82 |
| Tabla 21: Actividad Económica Hombres | 83 |
| Tabla 22: Actividad Económica Mujeres | 84 |
| Tabla 23: Escolaridad | 85 |
| Tabla 24: Principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones | 86 |
| Tabla 25: Música | 87 |
| Tabla 26: Danza | 88 |
| Tabla 27: Leyendas..... | 89 |
| Tabla 28: Alimentos o productos medicinales | 90 |
| Tabla 29: Productos autóctonos alimenticios | 92 |
| Tabla 30: Producción Agrícola | 93 |
| Tabla 31: Consumo cárnico antigüedad | 94 |
| Tabla 32: Consumo cárnico actualidad | 94 |
| Tabla 33: Conservación de alimentos | 96 |
| Tabla 34: Condimentos | 97 |
| Tabla 35: Platos típicos | 98 |
| Tabla 36: Bebidas típicas..... | 99 |
| Tabla 37: Utensilios | 100 |
| Tabla 38: Plato representativo | 101 |
| Tabla 39: Presupuesto | 104 |
| Tabla 40: Presupuesto para la implementación de la propuesta | 104 |
| Tabla 41: Matriz costo-beneficio | 105 |
| Tabla 42: Cronograma de actividades..... | 105 |
| Tabla 43: Información general “Santa Catalina de Salinas”..... | 113 |
| Tabla 44: Línea de tiempo | 114 |
| Tabla 45: Seco de Pollo | 118 |
| Tabla 46: Arroz con fréjol..... | 119 |

| | |
|--|-----|
| Tabla 47: Picadillo | 120 |
| Tabla 48: Fritada | 121 |
| Tabla 49: Morocho..... | 122 |
| Tabla 50: Chicha de arroz | 123 |
| Tabla 51 Arroz con fréjol guandul..... | 123 |
| Tabla 52: Agua de panela | 125 |
| Tabla 53: Pristiños | 126 |
| Tabla 54: Chicha | 127 |
| Tabla 55: Empanadas..... | 128 |
| Tabla 56: Aguado de limón | 129 |
| Tabla 57: Seco de gallina..... | 130 |

ÍNDICE ILUSTRACIONES

| | |
|--|-----|
| Ilustración 1: Ubicación Geográfica | 28 |
| Ilustración 2: Ruta de Trata Transatlántica | 37 |
| Ilustración 3: Rutas de ingreso de los esclavizados a la Real Audiencia de Quito siglos XVI y XVII | 38 |
| Ilustración 4: Lugares de procedencia de algunos apellidos afrodescendientes | 39 |
| Ilustración 5: Género | 74 |
| Ilustración 6: Pueblo | 75 |
| Ilustración 7: Edad | 76 |
| Ilustración 8: Lugar de Nacimiento: Comunidad de Salinas | 77 |
| Ilustración 9: Lugar de Nacimiento Padres: Comunidad de Salinas | 78 |
| Ilustración 10: Actividad Económica Padres | 79 |
| Ilustración 11: Actividad Económica Padres | 80 |
| Ilustración 12: Años en la Comunidad | 81 |
| Ilustración 13: Apellidos Antiguos | 83 |
| Ilustración 14: Actividad Económica Hombres | 84 |
| Ilustración 15: Actividad Económica Mujeres | 85 |
| Ilustración 16: Escolaridad | 86 |
| Ilustración 17: Principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones | 87 |
| Ilustración 18: Música | 88 |
| Ilustración 19: Danza | 89 |
| Ilustración 20: Leyendas | 90 |
| Ilustración 21: Alimentos o productos medicinales | 91 |
| Ilustración 22: Productos autóctonos alimenticios | 92 |
| Ilustración 23: Producción Agrícola | 93 |
| Ilustración 24: Consumo cárnicos antigüedad | 94 |
| Ilustración 25: Consumo cárnicos actualidad | 95 |
| Ilustración 26: Conservación de alimentos | 96 |
| Ilustración 27: Condimentos | 97 |
| Ilustración 28: Platos Típicos | 98 |
| Ilustración 29: Bebidas Típicos | 99 |
| Ilustración 30: Utensilios | 100 |
| Ilustración 31: Plato Representativo | 101 |
| Ilustración 32: Sankofa | 106 |
| Ilustración 33: Griots | 108 |
| Ilustración 34: Isotipo GRIOT | 109 |
| Ilustración 35: Logotipo GRIOT | 110 |
| Ilustración 36: Imagotipo Griot | 110 |
| Ilustración 37: Ubicación geográfica de la comunidad de Salinas | 113 |

INTRODUCCIÓN

La comunidad de Salinas ubicada al norte del cantón Ibarra y limítrofe entre las provincias de Imbabura y Carchi se convierte en un referente de la población afrodescendientes del Ecuador; reconocida por tener minas de sal, (MCYP, 2013b) hace referencia que “Los primeros informes que tenemos sobre la producción de minas de sal natural en la región de Ibarra, los debemos a los Jesuitas” que según (Chala, 2013) llegaron “a finales del siglo XVI”, esta producción permitió el desarrollo económico de quienes tenían el poder. Además por su clima la adaptación de la caña de azúcar ayudó a varios procesos de producción y de asociación. Teniendo como antecedente lo mencionado por (Saráuz, 2013) que “llegaron a este sector para trabajar en la cosecha de caña de azúcar” y (Guerrón, 2000) sobre la importancia de “la instalación de ingenios azucareros”.

El desarrollo del pueblo afrodescendiente desde su llegada con la colonización como lo explica (Rahier, 2013) “en los siglos XVI y XVII, España, Portugal y Francia colonizaron partes de las Américas” y añade (Coronel, 1988) “la región fue ocupada por los colonialistas españoles a principios del siglo XVI” teniendo así un seguimiento a la población afro en territorio, (Dixon & Burdick, 2012) “los negros han vivido en Ecuador más de 400 años” realidad también del Valle del Chota-Salinas, que ha sido un lugar importante para el asentamiento de este grupo en calidad de esclavizados. (Centro Cultural Ibarra, 2008) reconoce que “España prefirió contratar compañías que proveyeran de esclavos a sus colonias” que evidentemente tenían descendencia afro.

La historia y la construcción de la misma desde los mismo sujetos tiene relevancia como legado histórico para las actuales y nuevas generaciones, los componentes dentro del contextos de lucha y construcción de una identidad en nuevas tierras, dinámicas y productos

distintos a sus originarios permitió un mestizaje no solo cultural, sino también gastronómico y social.

La transmisión oral para mantener las costumbres y tradiciones es un factor importante en el desarrollo de estos pueblos, pero la poca investigación y bibliografía referente a varios componentes específicamente de la población afrodescendiente de la comunidad de Salinas a limitado el empoderamiento y la socialización de la riqueza de este pueblo, sin lugar a dudas la identificación de todo ser humano con sus raíces permite conocer su verdadero valor, provee una identidad única y contribuye a la construcción de una sociedad más incluyente.

El patrimonio gastronómico construido en la comunidad de Salinas de la mano de sus hombres y mujeres es significativo para nuevas prácticas de desarrollo turístico y culinario; el guandúl, uno de las leguminosas que ha perdido valor de consumo, pero tiene su importancia dentro del desarrollo agro productivo, dice (Echeverría, 2004) “Se observan los siguientes cultivos: caña de azúcar, fréjol y variedades de guandúl”, además como menciona (Pabón, 2014) “es el plato más representativo de las comunidades afroecuatorianas de la zona” siendo un referente de esta comunidad. El trabajo ahora es desarrollar estos productos y preparaciones de una manera más formal que sirva como insumo para la formación de nuevos profesionales entendiendo la importancia de la identidad gastronómica de cada pueblo, territorio y sociedad.

Capítulo I

Diagnóstico Situacional

1.1. Antecedentes

Los procesos históricos de los pueblos en el norte de nuestro país están enmarcados y directamente relacionados con la colonización, este espacio en el tiempo en un contexto social, político y cultural a dejando un legado histórico de racismo y discriminación para los pueblos afro-descendientes, dichos procesos desde estas comunidades han sido de lucha reivindicativa por los derechos y la realidad, misma que está latente en el espíritu de su gente, su historia, las tradiciones y su gastronomía.

Dentro del territorio de la comunidad de Salinas (Bouisson, 1997) señala “aquí viven negros hace más de tres siglos” y menciona (Guerrón, 2000) que “la introducción de mano de obra esclava fue una respuesta que empezó a desarrollarse desde el siglo XVI. En su mayoría eran originarios de Angola, Nigeria, Costa de Oro, Calabar, Senegal, el Congo, y el Sudan Francés”.

Todo el proceso de esta nueva construcción cultural en el territorio comienza con el arribo de africanos a nuestro país, (Rahier, 2013) señala “colonos que llevan con ellos una serie de tradiciones religiosas y festivas” entendiéndolo con contexto que ellos son quienes introdujeron una cultura gastronómica diferente y que fue generando una simbiosis de los productos referenciales de su tierra, con lo que existente en el Valle del Chota y Salinas.

(García, 2008) “La esclavitud fue legal y regulada jurídicamente desde el principio del siglo XVI hasta prácticamente mediados del XIX” y además (Antón, 2007) referencia “En 1854, con la abolición definitiva del sistema esclavista, obtuvieron legalmente su libertad sin que se les reconociera, empero, su derecho a la ciudadanía”.

La lucha permanente contra una sociedad opresora permitió, además, la construcción del Estado ecuatoriano como un estado libre de la corona española, cambios legislativos, reformas y una nueva estructura político-social, esto constituyó nuevos espacios y formas de producción a los pueblos afro-ecuatorianos de las comunidades del Valle del Chota y Salinas.

“Con la Ley de Reforma Agraria del Ecuador expedida por la Junta Militar en Julio de 1964”. La organización y asociación permitió ir fortaleciendo de a poco y hasta la actualidad la reconstrucción para que este pueblo sea dueño de sus propias tierras, su identidad, su ideología, su producción agrícola, su gastronomía, sus técnicas de cocción y auto sustento alimenticio. Siendo ahora parte de un solo territorio; el pueblo afroecuatoriano no ha perdido su valentía y ha generado proceso significativo dentro del cantón, provincia y país.

En la actualidad, los intereses del estado, las organizaciones y la sociedad civil en tema de política pública y derechos humanos han tomado acciones puntuales y algunas han generado impactos importantes a favor de los afroecuatorianos, uno de ellos el “Día Nacional del Afro ecuatoriano” (*Resolución Legislativa del Honorable Congreso Nacional, 1997*)

Además los procesos, tradiciones y costumbres han sido registrados con mínima incidencia formal o académica; dejando a la tradición oral como principal medio de transmisión cultural, muchos de estos conocimientos se van perdiendo con el pasar de los años y es necesario documentarlos para que pasen a formar parte de las memorias de la historia del pueblo afroecuatoriano en la comunidad de Salinas; con una visión de patrimonio intangible todo lo referente a su gastronomía, historia y cultura.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Realizar un estudio y analizar la gastronomía, historia, cultura afrodescendiente y su evolución en el marco socio-cultural desde su llegada hasta la actualidad en la Comunidad de Salinas del Cantón Ibarra.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la evolución gastronómica, histórica y cultural afrodescendiente en el contexto bibliográfico.
- Sistematizar la información recolectada mediante herramientas de investigación que permitan realizar un análisis del desarrollo cultural y gastronómico afrodescendiente.
- Diseñar una publicación recopilando la información referente a la historia y cultura afrodescendiente, identificando los platos tradicionales y productos representativos.

1.3. Variables diagnósticas

Para poder desarrollar la propuesta presentada es importante que se puedan identificar y definir algunas variables; mismas que serán el apoyo para la respectiva investigación.

- Evolución gastronómica, histórica y cultural
- Desarrollo cultural y gastronómico
- Publicación

1.4. Matriz de relación diagnóstica

Tabla 1

Matriz relación diagnóstica

| OBJETIVOS | VARIABLE | INDICADORES | FUENTE | TÉCNICA | INFORMANTES | PÚBLICO META |
|--|--|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Diagnosticar la evolución gastronómica, histórica y cultural afrodescendiente en el contexto bibliográfico. | Evolución gastronómica, histórica y cultural | <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de Arribo • Lugar de Procedencia • Etimología de los apellidos • Productos Autóctonos • Platos Típicos | Primaria Bibliográfica | Encuestas | Líderes afrodescendientes | Población de la comunidad |
| Sistematizar la información recolectada mediante herramientas de investigación que permitan realizar un análisis del desarrollo cultural y gastronómico afrodescendiente. | Desarrollo cultural y gastronómico | <ul style="list-style-type: none"> • Estilo de Vida • Expresiones artísticas • Preparaciones • Producción agrícola | Primaria Secundaria | Observación Entrevista Encuesta | Población de la comunidad | Población de la comunidad |
| Diseñar una publicación recopilando la información referente a la historia y cultura afrodescendiente, identificando los platos tradicionales y productos representativos. | Publicación | <ul style="list-style-type: none"> • Datos históricos • Expresiones culturales • Gastronomía afrodescendientes • Productos representativos | Primaria Bibliográfica | Observación Entrevista Encuesta | Líderes afrodescendientes Población de la comunidad | Autoridades locales Población en general |

Elaborado por: Luis Cupichamba

1.5. Análisis FODA

1.5.1. Matriz FODA

Fortalezas

- Ubicación estratégica de la comunidad dentro de territorio del norte de la provincia.
- Organización civil en varios proyectos de recuperación de identidad, turismo, artesanal, desarrollo productivo y gastronómico.
- Riqueza de la transmisión oral en el contexto cultural y gastronómico con el enfoque de ancestrabilidad.

Debilidades

- Poca bibliografía y de información formal referente a gastronomía.
- Baja producción agrícola de otros productos diferentes y alimentos para el consumo interno o externo.

Oportunidades

- Proyectos de inversión con pueblos afrodescendientes, rescate de la cultura, identidad, historia y gastronomía.
- La afluencia de turistas al territorio por varios servicios y planes turísticos, además la cercanía con otras comunidades turísticas.
- Manejo de redes y medios para la difusión de la información, material, proyectos, etc., afrodescendientes desarrollados en varias instancias públicas y privadas.

Amenazas

- La globalización generando una cultura occidental fuera de la realidad histórico-cultural de este pueblo en territorio.
- La expansión de sembríos de caña de azúcar en el sector.
- La migración de las poblaciones más jóvenes hacia las grandes ciudades.

Tabla 2

Matriz FODA

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Análisis Interno | Fortalezas | Debilidades |
| | F1. Ubicación estratégica F2. Organización civil F3. Proyectos culturales y productivos F4. Tradición oral | D1. Falta de bibliografía D2. Información informal D3. Baja producción agrícola |
| Análisis Externo | Oportunidades | Amenazas |
| | O1. Proyectos de inversión O2. Afluencia de turistas O3. Cercanía con otras comunidades O4. Manejo de redes y medios para la difusión | A1. La globalización A2. Expansión de sembríos de caña de azúcar A3. La migración |
| | Potencialidad | Limitaciones |
| | Conservación de las tradiciones y construcciones sociales y culturales, inversión para fortalecer los proyectos culturales y de producción a todo nivel con el objetivo de posicionar la identidad y la gastronomía afrodescendiente de la comunidad. | El limitado acceso a la información y difusión de la historia, cultura y gastronomía afrodescendiente. |

Elaborado por: Luis Cupichamba

1.5.2. Cruces Estratégicos

Fortalezas – Oportunidades

F2, O1 Generar que la organización civil acceda a proyectos de inversión del estado o de la institución privada en varias temáticas para el desarrollo de la comunidad, para fortalecer la matriz productiva entorno a propuestas o lugares gastronómicos.

F1, O2 Aprovechar el lugar estratégico para cubrir la demanda de los turistas referente al calendario de fiestas de la parroquia y dar a conocer acerca de la historia, cultura y gastronomía, con un enfoque diferencial.

F3, O3 Los proyectos productivos y culturales sean complementarios para la relación con las comunidades cercanas aprovechar los elementos externos para fortalecer los procesos internos.

F4, O4 Dar valor la riqueza de la transmisión oral a todo nivel y espacios académicos, de construcción del conocimiento, desarrollo de bibliografía, socialización y comunicación para difusión y generar interés de aplicar procesos y proyectos de investigación formal específica.

Debilidades – Oportunidades

D2, O2 Identificar la demanda para generar mejores servicios y espacios para el turista, permitirá que se desarrolle información formal para la socialización difusión.

D1, O1 La institución pública destinar recursos a proyectos de inversión para generar la investigación con resultados y bases para la educación y desarrollo de la comunidad.

D3, O3 Aprovechar la cercanía con otras comunidades para solventar el consumo interno debido a la baja producción agrícola, desarrollando proyectos y relaciones conjuntas.

Amenazas – Fortalezas

A1, F3 Los proyectos culturales y productivos deben enmarcase en el fortalecimiento de la identidad y todos sus componentes para que lo componentes externos debido a la globalización no trasgredan, desarrollando un plan educomunicacional que permita el intercambio de saberes con apoyo de entidades públicas y privadas.

A2, F2 Limitar la expansión de sembríos de caña de azúcar con el pronunciamiento y el trabajo de la organización civil para generar nuevas formas de ingreso económico para las familias de la comunidad.

A3, F1 Aprovechar la ubicación estratégica de la comunidad para disminuir la migración exigiendo política pública para minimizar las brechas y las necesidades básicas insatisfechas existentes dentro de la comunidad.

Amenazas – Debilidades

A1, D1 Implementar proyectos de investigación y acceso a la información formal en territorio con temáticas de identidad, cultura y gastronomía afrodescendiente en todos los espacios para minimizar los impactos de la globalización.

A2, D3 Generar nuevas estrategias de producción agrícola y fuentes de ingresos económicos para fortalecer la producción agrícola local y no solo sea sembríos de caña de azúcar.

Tabla 3

Cruces Estratégicos

| Factores Internos Factores Externos | FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|--|--|---|
| OPORTUNIDADES | FO | DO |
| O1. Proyectos de inversión | F2, O1 Generar que la organización civil acceda a proyectos de inversión en varias temáticas para el desarrollo de la comunidad. | D1, O1 Destinar recursos a proyectos de inversión para la generación de investigación con resultados que sirvan como base para la educación y desarrollo de la comunidad. |
| O2. Afluencia de turistas | F1, O2 Aprovechar el lugar estratégico para cubrir la demanda de los turistas y dar a conocer acerca de la historia, cultura y gastronomía. | D2, O2 La demanda de generar mejores servicios y espacios para el turista, permitirá que se desarrolle información formal para la socialización difusión. |
| O3. Cercanía con otras comunidades | F3, O3 Los proyectos productivos y culturales sean complementarios para la relación con las comunidades cercanos, aprovechar los elementos externos para fortalecer los procesos internos. | D3, O3 Aprovechar la cercanía con otras comunidades para solventar el consumo interno debido a la baja producción agrícola, desarrollando proyectos y relaciones conjuntas. |
| O4. Manejo de redes y medios para la difusión | F4, O4 Dar valor a la riqueza de la transmisión oral a todo nivel y espacios de comunicación y difusión para generar interés y aplicar procesos y proyectos de investigación formal. | |
| AMENAZAS | AF | AD |
| A1. La globalización | A1, F3 Los proyectos culturales y productivos deben enmarcarse en el fortalecimiento de la identidad y todos los componentes externos debido a la globalización no trasgredan. | A1, D1 Implementar proyectos de investigación y acceso a la información formal en territorio con temáticas de identidad, cultura y gastronomía afrodescendiente en todos los espacios para minimizar los impactos de la globalización. |
| A2. Expansión de sembríos de caña de azúcar | A2, F2 Limitar la expansión de sembríos de caña de azúcar con el pronunciamiento y el trabajo de la organización civil para generar nuevas formas de ingreso económico para las familias de la comunidad. | A2, D3 Generar nuevas estrategias de producción agrícola y fuentes de ingresos económicos para fortalecer la producción agrícola local y no solo sea sembríos de caña de azúcar. |
| A3. La migración | A3, F1 Aprovechar la ubicación estratégica de la comunidad para disminuir la migración exigiendo política pública para minimizar las | |

| | | |
|--|--|--|
| | brechas y las necesidades básicas insatisfechas existentes dentro de la comunidad. | |
|--|--|--|

Elaborado por: Luis Cupichamba

1.6. Identificación del problema diagnóstico

En la sociedad actual se visibiliza la problemática de pocos estudios referentes a la gastronomía, historia y cultura de una manera integral y transversal; afectando directamente a la identidad cultural del pueblo afrodescendiente de la comunidad de Salinas del cantón Ibarra. El empoderamiento de esta población en el territorio está marcado por el potencial socio cultural y gastronómico en el contexto local y nacional.

Con el diagnóstico y análisis FODA tenemos datos de la influencia de su actividad económica y con las generaciones anteriores en base a la tradición oral para la transmisión de datos relevantes, además hemos identificado importante incluir algunos elementos socio-culturales y así también como en el ámbito gastronómico identificar condimentos y formas de conservar, como también empoderar de que producto o preparación consideran representativo.

Además la falta de información documentada ha dado paso a la pérdida de muchos acontecimientos importantes, pocas investigaciones publicadas a detenido el acceso a conocer sobre sus costumbres, así como también de sus tradiciones en relación a la gastronomía; siendo la más común, la transmisión oral de toda su historia, cultura y desarrollo. Teniendo en cuenta el vínculo entre la comunidad con la academia como referente para sostener bibliográficamente los procesos del pueblo afro, por lo que es de vital importancia la publicación “GRIOT la memoria de un pueblo” dentro del contexto histórico-cultural y gastronómica afrodescendiente de la comunidad de salinas del cantón Ibarra.

Capítulo II

Marco Teórico

2.1. Parroquia “Santa Catalina de Salina”

2.1.1. Ámbito Geográfico

Tabla 4

Datos geográficos

| | |
|----------------------------|--|
| Parroquia | Santa Catalina de Salinas |
| Descripción General | Parroquia rural del Cantón San Miguel de Ibarra, capital de la Provincia de Imbabura. |
| Ubicación | A 25.5 km al norte de la capital provincial. La cabecera parroquial consta de las siguientes coordenadas geográficas: 0° 29' 36,67" de latitud norte y 78° 7' 53,25" de longitud oeste. |
| Límites | Norte: Parroquia de Juan Montalvo (Cantón Mira) y Carolina (Cantón Ibarra). Este: Delimitación territorial de las cabeceras cantonales de Ibarra y Mira, y parroquia de Juan Montalvo. Oeste: Parroquias de Cahuasqui, Pablo Arenas y Tumbabiro (Cantón San Miguel de Urcuquí) Sur: Cabecera cantonal del Cantón Urcuquí. |
| Superficie (km2) | 42,61 km2 |

Fuente: (PDyOT GAD-Salinas, 2011) (MCYP, 2013a)

Elaborado por: Luis Cupichamba

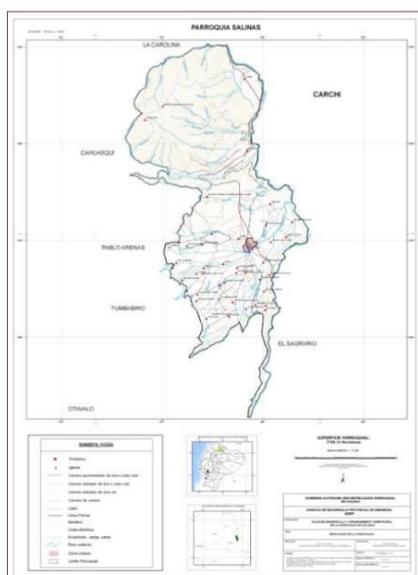


Ilustración 1: Ubicación Geográfica

Fuente: (PDyOT GAD-Salinas, 2011)

2.1.2. Migración

La globalización y cultura occidental, ligado de las crisis económicas ha desarrollado dinámicas diferentes de relación ruralidad- ciudades, teniendo así un fenómeno evidente en América Latina como lo explica (Donald & Steven, 2005) “las diferencias en los niveles de vida entre los países de la región andina y los países ricos que reciben inmigrantes son el principal motivo que alimenta los flujos de remesas” dicha dinámica debido a la migración externa de la población afectando nos dice (Buvinic, 2004)“ la situación de migración tiene un efecto positivo (...) y un efecto negativo sobre ingresos” y esto relacionado directamente con la ruralidad o urbanidad del territorio y en Salinas conexas al desarrollo económico, siendo una migración interna o externa.

La población en las últimas décadas ha sufrido un decrecimiento poblacional causado por la migración a las ciudades grandes como Quito e Ibarra u otros países en busca de un mejor porvenir, razón por la cual la tradición oral y la gastronomía típica ha sufrido un retroceso ya que la nueva generación está aculturizada al lugar de residencia. (PDyOT GAD-Salinas, 2011)

La migración de los habitantes de la comunidad de Salinas hacia otros lugares se vincula sustancialmente a la disminución de la transmisión de las costumbres, tradiciones y la gastronomía; además mezclando aún más las identidades.

2.1.3. Desarrollo Económico

La base del desarrollo económico, se ha generado por la agricultura como lo señala (Pabón, 2014) “nadie puede negar que por cientos de años la fuerza de trabajo de los afrodescendientes, fuera el pilar primordial de las nacientes economías americanas” dando

valor como manifiesta (Ayala, 2004) “sin ellos ecuador es inconcebible” entendiéndose así la importancia de mano y producción a este pueblo.

El cultivo de la caña de azúcar, los jornales de zafra y hacienda son actividades fundamentales a las que se dedican generalmente los jefes de hogar y hombres afro-ecuatorianos en edad de trabajo, la crianza de animales menores como cerdos, gallinas y cuyes, son actividades principales que las desarrollan las mujeres de la población. (PDyOT GAD-Salinas, 2011)

Debido su ubicación la producción ha tenido que adaptarse a las condiciones del suelo y del clima, pero tenemos productos importantes que ha sido por generaciones la base para la alimentación y desarrollo gastronómico.

Tabla 5

Calendario Agrícola Festivo

| MES DEL AÑO | ACTIVIDADES REALIZADAS | AGRÍCOLAS | FESTIVIDAD RELACIONADA | RELIGIOSA |
|-------------------|--|-----------|---|-----------|
| ENERO | Preparación del suelo, siembra de fréjol. | | Santos Reyes, Fiesta del niño. | |
| FEBRERO | Siembra de fréjol. | | | |
| MARZO | Siembra de fréjol y preparación del suelo, siembra de morocho. | | | |
| ABRIL | Siembra de morocho. | | | |
| MAYO | Preparación del suelo, siembra de arveja. Rascadillo. | | | |
| JUNIO | Cosecha de fréjol. Trabajo de randimba – cambio de mano. | | 21 de junio Fiesta de San Luis Gonzaga – Fiesta de la parroquia de San Pedro. | |
| JULIO | Trabajo de randimba – cambio de mano. Cosecha de fréjol. | | | |
| AGOSTO | Trabajo de randimba – cambio de mano. Cosecha de morocho. | | 31 de agosto – Santa Rosa | |
| SEPTIEMBRE | Preparación del suelo, siembra de maíz y fréjol. | | 15 de septiembre – Fiesta de la Virgen de las Lajas. | |
| OCTUBRE | Siembra de fréjol y morocho. | | Fiestas de San Pedro. | |
| NOVIEMBRE | Rascadilla – deshierbe de fréjol y morocho – Siembra de pimiento, ají y cebolla. | | | |
| DICIEMBRE | Aporque. Siembra de pimiento, ají y cebolla. | | Fiestas del niño. | |

Fuente: (MCYP, 2013a)

2.1.4. Situación Turístico

Como le señala (PDyOT GAD-Salinas, 2011) “Aproximadamente 250 turistas semanales visitan la Parroquia de Santa Catalina de Salinas”. Esto nos permite considerar el interés de la población y de las autoridades para desarrollar proyectos vinculados a lo turístico, donde forma parte fundamental la gastronomía.

Denominado Valle de Salinas por la antigua actividad de explotación de la sal. Esta población está predominada por la etnia afroecuatoriana que ofrece a los turistas y visitantes algunos servicios complementarios tradicionales de la zona como: hospedaje, comida tradicional, música bomba, sitios turísticos. (Pagina Institucional GAD-Ibarra, 2014). Teniendo, así como principales puntos de servicios turísticos:

Tabla 6

Atractivos Turísticos

| Patrimonio Intangible: | Patrimonio Tangible: |
|---|---|
| Cultura Afro Ecuatoriana Música bomba Danza | Museo de sal “Barro Caliente” Sala etnográfica “Nuestros Ancestros” Estación del ferrocarril Centro gastronómico “Palenque” La Iglesia Santa Catalina Las tolas de sal |

Fuentes: (PDyOT GAD-Salinas, 2011) (MCYP, 2013a)

Elaborado por: Luis Cupichamba

2.2. Afro-descendientes

2.2.1. Concepto de Afro-descendiente

(RAE, 2014) “La Real Academia Española lo define desde su raíz etimológica, Afro o Afra del latín “afer” o “afri” y es referente a los usos y costumbres africanas; además como elemento compositivo que significa "africano”.

Sin embargo el termino afro-descendiente se conjuga con todos los componentes políticos-sociales del territorio como lo explica (Antón, 2007) que por "afro-descendiente" se conoce a

todos los pueblos descendientes de la diáspora africana en el mundo.”, los mismo que llegaron hasta el territorio de salinas reafirmando así lo que (Guerrón, 2000) hace referencia “a la llegada de africanos al Ecuador y con ello al territorio de la Comunidad de Salinas.”

Con esta definición y entendiendo la realidad que este pueblo vivió en la zona norte del cantón Ibarra; su aporte y desarrollo en la comunidad, su participación directa con la producción y mejora del territorio haremos referencia en el presente estudio el termino afro-descendiente o afro-ecuatoriano a todos y todas los que se autodefinen parte de este pueblo como lo establece la (*Constitución de la Republica del Ecuador*, 2008) en su artículo 5; también sus costumbres, tradiciones y gastronomía serán enmarcadas desde este concepto y perspectiva.

2.2.2. Origen de Afro-descendientes

Tanto los afro-descendientes de Ecuador (afro-ecuatorianos) como de Estados Unidos (afro-americanos) tienen un punto de conexión, un origen en común: África. El África negra o subsahariana es la que precisamente guarda estrecha conexión con América. Desde allí fueron extraídos de manera forzosa los millones de seres humanos en calidad de esclavos que luego serían la base de los afro-ecuatorianos y los afro-americanos. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

Todo componente cultural y las raíces están siempre estrechamente conexas y con un vínculo directo desde el lugar de nacimiento o procedencia con el territorio donde se ha migrado de forma voluntaria u obligada en el caso de africanos a nuestro país, la misma dinámica de migración vincula al desplazamiento además de su cultura, tradición y gastronomía.

El tránsito de los afros hacia América se da por el sistema esclavista de la época, así (García, 2008) explica que “tenía su base en el tráfico de negros africanos (La Trata) adquiridos por los europeos a lo largo de la costa occidental africana para venderlos en América”, teniendo además como antecedente lo detallado por (Pabón, 2014) “Cristóbal Colón, cuando descubrió América en 1492, trajo consigo algunos negros y negras”

Esto nos explica claramente el mestizaje cultural de varios componentes, el africano primeramente con la cultura Europea y en segundo plano con la realidad del territorio ecuatoriano que se desarrollaba en una etapa de colonización; esta mezcla da paso a un importante cambio y construcción de una nueva identidad afro-ecuatoriana y mucho más en la Comunidad de Salinas.

2.2.3. Afro-descendientes en Ecuador

“Al comenzar los viajes de exploración que se iniciaron en Europa comenzó un incesante ir y venir de viajeros españoles, ingleses y portugueses que conformaron verdaderas corrientes migratorias cuyos destinos fueron principalmente las plantaciones de Sudamérica”. (Ponce, 2000)

Numerosos africanos y africanas fueron trasladados en calidad de esclavos desde su país de origen hacia el Ecuador. Como lo establece (Antón, 2007) “ellos estuvieron presentes antes de la fundación de la nación ecuatoriana. Desde el siglo XVI, (...) y fueron grandes protagonistas en la Revolución Liberal.”

El proceso y desarrollo del pueblo afro-descendiente en el Ecuador se ha visto marcado de una constante lucha en factores económicos, sociales y culturales; de una manera reivindicativa y de resistencia por los derechos de su pueblo. Los estereotipos y la discriminación ha formado parte de su vida durante décadas, en el cantón Ibarra la presencia

y la dinámica social construida por habitantes aun auto considerados “blancos”, mestizos, pueblos indígenas y afro-descendientes ha generado una nueva estructura de poder y de racismo estructural.

(Vásquez & Saltos, 2008) “Dentro del territorio ecuatoriano y en la sierra norte específicamente se encuentran ubicados en las provincias de Imbabura y Carchi en los cantones: Ibarra, Pimampiro, Urcuqui, Cotacachi, Mira y Bolívar; en el denominado Valle del Chota cuenca del río Mira, Salinas e Intag.”

Teniendo así una amplia región marcada con la interculturalidad, el pueblo afro-ecuatoriano aporta en el impulso cultural y su empoderamiento del territorio permite la exigibilidad de infraestructura y desarrollo en su contexto; situación que interfiere naturalmente y directamente en el desarrollo de su cultura gastronómica, el acceso a productos y materias primas, equipos y componentes externos que aportan significativamente en la industria alimentaria en la Comunidad de Salinas.

2.2.4. Afro-descendientes en la Comunidad de Salinas

Este territorio ancestral del Valle del Chota-La Concepción y Salinas, enclavado en el límite político administrativo de las provincias de Imbabura y Carchi, al norte del Ecuador, con su población de origen africano que fue introducida, (...) Así como en otros territorios a esta zona también llegaron en condición de esclavos y tenían como tarea principal el cultivo de la caña de azúcar. (Chala, 2013)

La zona norte del Cantón Ibarra está enmarcada por habitantes afro-descendientes, con su propia autonomía cultural y empoderados del territorio que durante el tiempo ha sido tierra trabajada, producida y construida con su fuerza, lucha y alegría.

(Peñaherrera & Costales, 1959) “Analizando, con detenimiento, algunos apellidos predominantes entre los negros del chota, encontramos particularmente el de Chala y Congo, por lo que nos atrevemos a suponer que podrían a ver pertenecido, a la casta de los Chalas, o según su lugar de origen debieron de a ver `procedido del Congo (...) Aunque también parece que hubo una mixtificación de culturas africanas diferentes.”

La llegada de los africanos hacia el valle se ve como contraparte hacia la esclavitud exente con los criollos nacidos en América y sus principales apellidos fueron adoptados principalmente del lugar de donde procedían así tenemos los Carabalí provenían del golfo de Biafra, los Congo del África central, los Mina de la Costa del Oro, los Lúcumá del golfo de Renina. (Bouisson, 1997).

Quienes habitan hoy en esta comunidad tienen además una memoria histórica de su pasado llevada en su sangre, el mismo legado que ha permitido mantener y crear nuevas estructuras de tradición; así también, el tener un antecedente el lugar de procedencia, las raíces de los apellido permite dar un valor histórico-cultural y lo que permite apropiarse del territorio, tradiciones y gastronomía construida con el tiempo.

2.3. Esclavitud

2.3.1. Concepto de esclavitud

(RAE, 2014) “Esclavitud, estado de esclavo, dicho de una persona que carece de libertad por dominio de otra.”

La etapa de la sociedad en la que ha surgido un excedente en la producción y se ha producido una primera división del trabajo. Unos hombres se apropiaron, en un proceso, de los bienes de la comunidad y encontraron la necesidad de esclavizar a otros hombres en el propósito de acrecentar sus riquezas y poder. Los esclavistas y

los esclavos son los protagonistas de este largo periodo de la sociedad. (Miranda, 2002)

Definiendo así desde la construcción desigual y visto desde una perspectiva ampliada desde la creación de la propiedad privada y el inicio de un sistema no equitativo la esclavitud es un modo de producción donde la principal fuente de comercio es la vida humana.

2.3.2. Origen de la esclavitud

Partiendo desde el inicio de la evolución del ser humano y después de la comunidad primitiva, la esclavitud tomo imponencia en el desarrollo de varias culturas en todo el mundo; relacionado evidentemente con la religión, economía, cultura y componentes como la salud, legislación y las artes.

(Derecho - Economía, 2003) “La esclavitud fue inicialmente un fenómeno aislado y poco extendido, que fue cobrando cada vez mayor importancia hasta convertirse en la base de modo de producción antiguo y en el eje central de la organización social y jurídica de la civilización grecorromana, dividida entre hombres libres y esclavos.”

Aunque en la actualidad es imposible imaginar un sociedad esclavista, este sistema duro años siendo nuestro territorio testigo de la esclavitud y todo lo inhumano que esto implicaba. Al ser un modo de producción, organización social y la lucha de clases no se evidencia la incidencia en la alimentación, las prácticas de elaboración y manipulación de este sector humano, el acceso a determinados productos. Generando evidentemente una gastronomía diferente en cada clase social.

Con la "trata negrera" se afianzo el proyecto de modernidad europea, la cual empobreció a África y convirtió al hombre africano en esclavizado; estereotipándole como un ser inferior y convirtiéndole en mercancía. La trata esclavista genero un

comercio triangular los esclavos de América producían ganancias a sus amos, que iban a parar a Europa donde el capitalismo se desarrollaba; y luego con los excedentes se compraba más esclavizados en África. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

A pesar de esto este sistema y toda la condición de movilidad humana que implicó, trajo consigo la cultura y costumbres gastronómicas que serían sacadas a la luz con el pasar del tiempo y se convertirían en parte de su identidad, misma cultura alimentaria que se adaptada al medio, los productos, herramientas, clima y desarrollo de la comunidad.

2.3.3. Esclavitud en Ecuador

El proceso de esclavitud en el país está marcado por la gran producción y reproducción del sistema Europeo, todo el detalle de la misma forma parte de la historia de nuestro país.

El descubrimiento de América es un hito importante en la historia y nuestras comunidades son evidencia de esa conquista y el desarrollo de la sociedad de tercer mundo. Teniendo así en tierras ecuatorianas seres humanos en calidad de esclavos trabajando de sol a sol y sin descanso o castigos crueles. (Antón, 2007)



Ilustración 2: Ruta de Trata Transatlántica

Fuente: (Rodríguez, 2006)

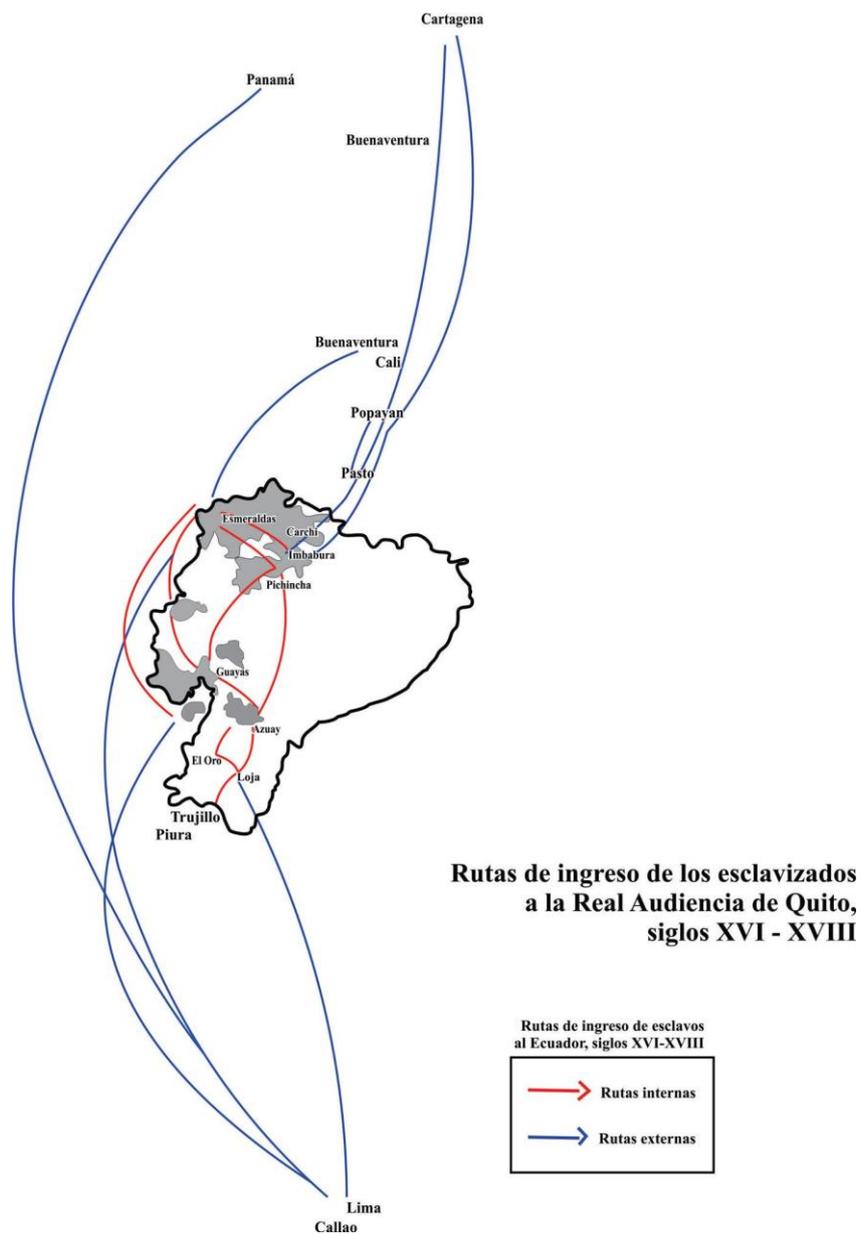


Ilustración 3: Rutas de ingreso de los esclavizados a la Real Audiencia de Quito siglos XVI y XVII

Fuente: (Antón, 2007)

Procedencia de esclavizados:

Regio de Guinea

Región de la costa de Marfil

Región del Congo – Angola

Región del África del norte



Ilustración 4: Lugares de procedencia de algunos apellidos afrodescendientes.

Fuente: (Antón, 2007)

Mucho antes de la abolición de la esclavitud existieron sublevaciones en rechazo del sistema, la violencia, el sufrimiento y la vida inhumana que tenían las personas en calidad de esclavos.

Tabla 7

Cronología de las fugas y sublevaciones de los esclavos, siglos XVII, XVIII y XIX

| AÑO | LUGAR | FORMA DE RESISTENCIA | DETALLE DE ACONTECIMIENTO |
|------|----------|--------------------------------------|---|
| 1701 | Quito | Impugnación | Prudencio Correa, preso en el obraje de Doña María Quintero, reclamo tres horas diarias para seguir la causa de su libertad. Su proceso duro 6 años |
| 1707 | Quito | Reclamo por manumisión testamentaria | Leonardo Valverde, esclavo de Fray Andrés Araujo, protesto desde la cárcel porque su libertad había sido concedida mediante testamento. En 1711 logro su libertad. |
| 1741 | Quito | Querella | La esclava mulata María Mello refugiada en el convento de Santa Catalina, protesta por torturas hechas por la esposa de don Manuel de las Cerdas. |
| 1750 | Quito | Querella | La negra Manuela Navarro de 60 años reclama su libertad, puesto que no soporta tanto trabajo como doméstica, el 5 de octubre de 1750 compra su libertad. |
| 1778 | El Chota | Fuga | Pedro Lucumi, María Carrillo y otros esclavizados de la hacienda la Concepción huyen a Quito y reclaman su libertad. |
| 1780 | Quito | Manumisión por rescate | Juan Mejía, negro libre, vendió su casa para comprar la libertad de su hermana Petrona Mejía esclava de Rosa de Matheu |
| 1781 | Quito | Manumisión por rescate | Cayetano Sierra, esclavo de doña María Ambrosia de Villarroel, pide carta de libertad para su mujer y su hija, ofreciendo 400 y 100 pesos respectivamente. |
| 1789 | El Chota | Fuga | Ambrosio Mondongo se rebela y huye con otros esclavos, cuando zozobra en dos haciendas, San José y Puchimbuela de Carlos Araujo. |
| 1813 | Ibarra | Rebelión | Don Manuel Calixto y Muños pide por decreto que se venda al negro Manuel Bonifacio con su familia, aduciendo que son rebeldes |
| 1819 | Quito | Querella | Juan Colorado, esclavo de Joaquín Hilguero, reclama que la esclavitud es una violencia contra el género humano y que él es parte de la sociedad, como cualquier hombre. |
| 1821 | Quito | Querella | La esclava María José Velasco reclama la libertad de su hijo, pues el amo le niega los alimentos. |

Fuente: (Antón, 2007)

2.3.4. Esclavitud en Comunidad de Salinas

El contexto desarrollado en el estudio, por la información obtenida se englobara al territorio del Valle del Chota, Salinas y La Concepción; al ser realidades no ajenas de cada proceso histórico y teniendo en cuenta de quien controlaba el poder en toda la zona norte del Cantón Ibarra del sistema de esclavitud por el afán de réditos económicos y de producción masiva para el desarrollo burgués de ese tiempo.

(Klein, 2011) “La esclavitud aún existía en Europa en 1492” como precedente a la colonización de América, pero además (Bouisson, 1997) dice que fueron “Arrancados de sus tierra ancestrales del África como esclavos” reafirmando la situación del pueblo afro en territorio (Antón, 2007) “En las haciendas jesuitas de caña, en el Valle del Chota, los esclavizados llevaban una vida miserable y de ninguna dignidad humana”.

Teniendo así la mayoría de afros en calidad de esclavos trabajando en trapiches, calderas, plantaciones, en la producción en las minas de sal, el cuidado de cabras, vacas o bueyes. Los castigos que se practicaban en la época evidenciaba la violencia directa por un pensamiento racista, clasista y brutal.

La dinámica desarrollada en territorio es muy particular, ya se hablaba de mestizajes y de varias clasificaciones que no dejaban de ser discriminatorias. “mulatos, zambos, pardos, negros libertos, negros libres y esclavos” (Antón, 2007). Pero dejando el territorio a la población afro y movilizandoo a los indígenas debido al clima y la fuerza de trabajo, como lo menciona (Bouisson, 1997) “debido al clima ardiente y sumamente malsano (...) llegando a poseer en 1767 unos 1164 esclavos” haciendo referencia a la comunidad de los Jesuitas en sus haciendas.

Otra de las zonas de desplazamiento lo detalla (Vicariato Apostólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009) "...por la presencia de los negros en el Valle, los indios del Chota se fueron desplazando hacia la población de Pimampiro.”.

Reafirmando así los lugares y apellidos de procedencia, que en la vivencia real aún se mantiene algunos en la Comunidad de Salinas y en todo el país no solo en afro-ecuatorianos sino también en los mestizajes existentes.

En cuanto al número de esclavos (Guerrón, 2000) nos da una cantidad de 1324 en el año 1780, mientras (Antón, 2007) 2615 de todas las edades para el mismo año. Lo que evidencia el gran monopolio de la iglesia y de jesuitas en el trata de personas para mantener sus haciendas y además vinculados en el tráfico de esclavos para ser vendidos en Ecuador.

2.3.5. Abolición de la esclavitud

Un sistema tan opresor y violento presente en muchas culturas y con una duración de siglos debía cambiar evidentemente las ideas sobre derechos humanos y civiles eran necesarias, pero no solo la legislación debía modificarse o crearse; sino, también las estructuras mentales de la época. Como contexto de Latino América (Castelar, 2005) “Son pueblos españoles; y estos pueblos, ¿cuándo han abolido la esclavitud? Pues es muy fácil saberlo: Bolivia, en 1826; Perú y Guatemala, en 1827; Méjico, en 1828; Nueva Granada, en 1849; Venezuela, en 1853.”

Siendo este un proceso de años y dependerá del territorio y la voluntad política y social, hablar de libertad (Echeverri, 2006) señala “concepto como el de libertad , (...) requiere diferenciar su significado en el contexto de la sociedad esclavista de aquel que la palabra adquirió con el advenimiento de la abolición de la esclavitud a mediados del siglo XIX” y como lo señala (Peñaherrera & Costales, 1959) “Las ideas abolicionistas arrancan de la

misma América. La llamada Sociedad del sufrimiento, cuáqueros ingleses en 1773, solicitaba al parlamento de la mejora de la suerte de los esclavos africanos. Igualmente la establecida en Londres en 1877 y otra en Paris.”

Y como referencia en América Latina con corrientes ideológicas de libertar que impulsaron naturalmente a este cambio, teniendo así: “El proceso hacia la abolición se inició con la Ley de “Libertad de Vientres”, promulgada por Simón Bolívar en el año de 1821.” (Vicariato Apotólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009), influenciando en Ecuador como lo explica (Guerrón, 2000) una ley que prohibía todo el tráfico internacional de los esclavos, y además establecía que todos aquellos nacidos esclavos eran libres a los 18 años, pero aunque era un avance se identificaba la necesidad de analizar el problema de la manumisión de los esclavos adultos.

Con el Decreto de Manumisión de los Esclavos de (Fundación Iglesia de la Compañía), el presidente José María Urbina asignó nuevos impuestos para incrementar los fondos de manumisión. En 1852, el Congreso de la República del Ecuador expidió la Ley de Manumisión de Esclavos que rigió a partir del 9 de marzo de 1854. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

Toda esta corriente de la abolición de la esclavitud en Ecuador, si bien es cierto evidencia un amparo legislativo, en la realidad o en la práctica no se evidenciaba mayor cambio los afro-descendiente seguían siendo sujetos a violencia y explotación, desarrollando aun trabajo de mano de obra pesada, servidumbre y luego en el sistema de haciendas. Evidenciando que

2.4. Cultura Afro-descendiente

2.4.1. Manifestaciones de identidad

La esclavización obligo a descendientes de africanos en América desarrollaran todo un proceso de desconstrucción y reconstrucción de su cultura. Adoptaron nuevas formas de pensamiento, replanteando la visión de su mundo y creando otros modos de vida dando como resultando lo que se conoce como “civilización afro descendiente” (Antón, 2007)

Pero sin perder el valor y la importancia que esta construcción a generado en Ecuador, así lo señala (Pabón, 2014) ”Nuestra cultura es una de las culturas más bellas de la humanidad” y además menciona (Kowii, 2011) referente al pueblo afro “Su espíritu libertario es uno de los rasgos más visibles.”

2.5.1.1. Cosmovisión, religiosidad y fiestas.

La base de la identidad afro ecuatoriana descansa en su cosmovisión y religiosidad, su cultura ancestral africana es profundamente espiritual, además del catolicismo y la superstición arraigado en la esclavitud forman un sin fin de mezclas que vuelven rica a la cultura afro-descendientes. (Antón, 2007)

2.5.1.2. Tradición oral

“A través de la tradición oral se mantiene viva la memoria afro” señala (Antón, 2007), pero además el valor en la transmisión de saberes que esto amplifica el conocimiento de la cultura afro del territorio para eso (Pabón, 2014) afirma “un ingrediente potencial del territorio, la memoria intacta de nuestros ancestros. ”

Además, (Hernández, 2010) nos detalla que “implica una permanente construcción, desconstrucción y reelaboración de tales imaginarios, también tiene un referente

importante en el pasado, en la memoria colectiva de cada pueblo, puesto que en ella se conjuga, crea y recrea el sistema simbólico y el conjunto de representaciones míticas de los conglomerados socio-culturales, o dicho de otro modo, su particular forma de ver el mundo”.

Esto nos lleva a permitir valorar la tradición oral sin dejar además los procesos con la academia para dar sostenibilidad al conocimiento ancestral.

2.4.2. Expresiones Musicales

En el Valle del Chota, Cuenca del Rio Mira y Salinas, la bomba lo es todo, encontrándose una serie de grupos que bailan al son de este ritmo ejecutado por “bomberos” y guitarristas, surgiendo así la banda mocha que es una mezcla de mestizaje y sobrevivencia de una cultura que se resiste a ser olvidada, el cual se enraizó en las Antillas del Caribe y navegó hasta Esmeraldas, logrando penetrar en el Chota. (Antón, 2007)

Conjugando con lo detallado por (Vicariato Apostólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009) “conservan una serie de elementos tradicionales y un fuerte contenido étnico” y (Pabón, 2014) “muchos son elementos culturales que los afrodescendientes hemos aportado, uno de ellos la música”.

2.5.2.1. La banda mocha

Así se identifica su valor cultural y de identidad dentro del pueblo afro de la comunidad, detallando como tiene su historia y valor cultural dentro de local y nacional.

Con el término banda mocha se conoce a las agrupaciones musicales de la Cuenca del Rio Chota-Mira, quienes, con una serie de instrumentos originales acoplados al medio, imitan a las bandas clásicas de la sierra ecuatoriana, comúnmente conocidas

como Bandas de Pueblo. Esta se hace presente desde el siglo XIX gracias a la presencia de bandas militares quienes enseñaron algunas marchas marciales a lo afrodescendientes de ese entonces. (Antón, 2007)

“La integran solo hombres de avanzada edad quienes manifiestan la falta de interés por las nuevas generaciones en aprender la cultura ancestral, interpretan muchos ritmos siendo el más importante la bomba.” (Vicariato Apostólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009)

2.5.2.2. Instrumentos Musicales Tradicionales:

Los instrumentos se componen de objetos de viento y de percusión que son obtenidos de la naturaleza con poca elaboración que exige a los intérpretes una gran habilidad al ejecutarlos. (Vicariato Apostólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009)

2.5.2.3. La bomba

(Antón, 2007) señala “La bomba es la principal manifestación musical del pueblo afroecuatoriano asentando en Imbabura y Carchi” tiene su propia características y elementos, pero además es el significado que tiene para la comunidad, (Pabón, 2014) nos dice “La bomba, es la bendición de los ancestros”

La bomba como conjunto mantiene una composición básica: dos guitarristas y un “bombero”. Sin embargo pueden incorporarse músicos especialistas en la ejecución de otros instrumentos como la mandíbula del burro, el raspa o güiro, las maracas, los sonajeros e incluso una hoja de naranjo o guayabo. En la coreografía tanto el hombre como la mujer bailan formando círculos con sus caderas. Las mujeres también bailan con la botella de aguardiente o con un cesto lleno de frutas, en sus cabezas. (Antón, 2007)

2.5. Gastronomía

2.5.1. Concepto

“Arte de preparar una buena comida. Afición al buen comer. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.” (RAE, 2014)

2.5.2. Gastronomía Típica

Típico.

“Característico o representativo de un tipo. Peculiar de un grupo, país, región, época.” (RAE, 2014)

Cocina.

Se define como cocina al conjunto de prácticas que tiene como objetivo la preparación de alimentos con el fin de que sean consumidos por el ser humano. En este sentido, se relaciona con la costumbre culinaria de una región o un espacio geográfico determinado. (MCP, 2012)

2.5.3. Gastronomía tradicional africana

La cocina africana, aun bastante desconocida, ofrece un abanico muy amplio de platos de gran variedad y sabor. En África, las comidas, más que en la satisfacción de una necesidad fisiológica, se traducen en momentos de encuentro, de celebración, de fiesta, de homenaje. Saborear los manjares típicos de un país es entrar en su cultura, en su historia y en su tradición a través del paladar, del olfato, y hasta del tacto, considerando que la mayoría de los bocados africanos se comen con la mano. Además de esto, compartir la mesa es la manera más usual de brindar la generosa hospitalidad africana, siempre dispuesta a repartir de lo que hay con los convidados, los peregrinos, los extranjeros. (Rua Direita, 2010)

2.5.5. Antecedentes Gastronómicos afro-ecuatorianos

Entre los cultivos nativos que posiblemente utilizaron los aborígenes prehispánicos, podemos enumerar los siguientes: maíz, papas, fréjol común, pallares y otras variedades, algodón, camote, yuca, maní, ají, calabaza, zambo, jícama, aguacate, guayabas, guabas, granadillas, pepino, ciruelo, guanábana, tabaco y coca, de las plantas silvestres aprovecharon el añil, el algarrobo, el molle, la cabuya blanco y negra, y una cantidad de hiervas medicinales y de conocimiento. (Echeverría, 2004)

(Estrella, 1998) menciona como productos “zona del Valle del Chota y Salinas (...) la coca, el algodón, los frutales, algunas hortalizas, tubérculos y raíces como la zanahoria blanca, camote, jícama, miso” además (Vásquez & Saltos, 2008) nos detalla “La producción de coca y algodón (...) posteriormente los españoles introdujeron cultivos de olivo; y los jesuitas el cultivo de caña”

En cuanto a la producción de alimentos (Antón, 2007) acerca de lo que consumían “panes de azúcar, caldo, miel buen y miel purga, cajas prietas, bolas y mazos de tabaco, hormas de sal, maíz, arveja, trigo, morocho, y botijas de aguardiente para matrimonios o velorios de esclavos.” Mientras (Miranda, 2002) referente a otros productos “Se introdujo algunos cultivos, como el trigo y la cebada, así como algunas especies domesticas como caballos, los vacunos, las ovejas y las cabras.”

2.5.6. Gastronomía Actual afro-ecuatoriana

La población actual tiene como actividad fundamental la agricultura. Se observan los siguientes cultivos: caña de azúcar, fréjol y variedades de guandul, torta, blanco común; tomate riñón , algodón, aguacate, maíz, camote, zanahoria blanca, yuca, maní, ají, arveja, cebollas, calaza, zambo, sandía, mate

o puro, achira, achocha, jícama, café, toronja, mandarina, limón, ovo, guayaba, chirimoya, guabas, granadillas, pepino dulce, papaya, babaco, plátano pequeño y otras variedades denominadas: seda, dominico, maqueño, guineo, guaytarilla, rosa verde, rosa negra; tabaco, higuera, tocte o nogal. (Echeverría, 2004)

Concordando con la realidad y producción que también a través de los años se ha ido perdiendo por diferentes factores.

La culinaria en el Valle del Chota y toda la cuenca del Mira, la comida gira alrededor del fréjol, sea en fréjol de palo, más conocido como Guandul o en el fréjol rojo o mixturado al cual se le acompaña con carne de pollo o de cerdo, arroz y maduros fritos. También es de común la ingesta del sancocho con yuca y plátano, del camote cocinado con sal o dulce, y de la yuca asaba. Otros platos de la zona son el bleo sazonado, las morcillas de cerdo, el fréjol con dulce de panela y los óbitos maduros, la guayaba y el pepino dulce son las frutas que caracterizan a esta zona. (Antón, 2007)

(Gallarno, 2012) Menciona que, “La caña de azúcar es un elemento predominante en cada una de sus preparaciones ya que en varias de ellas utilizan panela como endulzante natural. Los granos además, son la base de su dieta, los guandules y el fréjol”

Además en la misma investigación (Gallarno, 2012) ya identifica algunos nombres de platos típicos que las comunidades mantienen en poca o gran tradición en estos territorios, “entre ellas la “mano de mono” que es una sopa a base de camote con fréjol rojo; también se puede degustar el “picadillo”, nombre de otra sopa que también tiene fréjol rojo pero que se utiliza como base al guineo verde en trozos pequeños, leche, hierbabuena y queso.” Mencionados además por (Pabón, 2014) en su publicación.

(Vicariato Aportólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009)nos detalla platos como “Arroz con fréjol, arroz con guandul, yuca o camote con fréjol, morocho, champús chicha de arroz”

2.5.7. La Sal, emblema del territorio.

La parroquia de Salinas del cantón Ibarra, provincia de Imbabura, se caracteriza por tener minas de sal, que fueron explotadas por los primeros habitantes afroecuatorianos que se asentaron en la localidad. El aprovechamiento de la sal se convirtió en una actividad económica de las familias de la parroquia. Los líderes más antiguos de los ayllus descubrieron que existían partes privilegiadas de tierra, de donde se extraía la sal. Las familias se ingeniaron para fabricar las pipas de sal, elaboradas con carrizo y barro. Su forma era cuadrada y con dos patas para sostenerla. En este aparato se extendía gran cantidad de tierra salda encima. Colocaban agua para someterla a cocción, hasta que se evapore, se filtre y se obtenga una masa sólida para luego secarla. Los salineros comercializaban este producto por todo el Valle del Chota, Lita, La Carolina y otros sectores de Imbabura. De ahí proviene el nombre de Salinas. (GM Laser, 2011)

2.6. Marco Legal

2.6.1. Carta de Mandén (1235)

A principios del siglo XIII, a raíz de una gran victoria militar del fundador del Imperio Mandinga, este soberano y su areópago de sabios, reunidos en asamblea en Kurukan Fuga, proclamaron la Carta del Nuevo Manden, que recibe su nombre del territorio de la cuenca alta del río Níger situado hoy de uno y otro lado de la frontera entre Guinea y Malí. Esta carta es una de las constituciones más antiguas del mundo, aunque sólo

existe en forma oral. Consta de un preámbulo y siete capítulos en los que se proclaman: la paz social en la diversidad, la inviolabilidad del ser humano, la educación de las personas, la integridad de la patria, la seguridad alimentaria, la abolición de la esclavitud por razia y la libertad de expresión y comercio. Pese a la desaparición del Imperio Mandinga, las palabras de la Carta y una serie de ritos conexos se siguen transmitiendo de padres a hijos, en forma codificada y oral, dentro de los clanes de la tribu malinké. Para mantener viva esta tradición, todos los años tienen lugar ceremonias conmemorativas de la histórica asamblea en la aldea de Kangaba, adyacente al vasto claro de bosque de Kurukan Fuga que está emplazado actualmente en el territorio del Malí, cerca de su frontera con Guinea. La celebración de estas ceremonias cuenta con el apoyo de las autoridades locales y nacionales del Malí, y en particular con el de las autoridades consuetudinarias para quienes la Carta del Mandén no sólo es una fuente de normas jurídicas, sino también un mensaje de amor, paz y fraternidad que ha perdurado a través de los siglos. Esta carta sigue siendo el cimiento de los valores y tradiciones de las poblaciones interesadas. (*Carta de Mandén*, 1235)

2.6.2. Declaración Universal de Derechos Humanos (1948)

Artículo 1 Todos los seres humanos nacen libres e iguales en dignidad y derechos y, dotados como están de razón y conciencia, deben comportarse fraternalmente los unos con los otros. Artículo 2 Toda persona tiene los derechos y libertades proclamados en esta Declaración, sin distinción alguna de raza, color, sexo, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición.

Artículo 4 Nadie estará sometido a esclavitud ni a servidumbre; la esclavitud y la trata de esclavos están prohibidas en todas sus formas.

Artículo 27 1. Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en los beneficios que de él resulten. (*Declaración Universal de Derechos Humanos*, 1948)

Además, existen otros documentos que amparan los derechos de los pueblos afrodescendientes y la soberanía alimentaria, derechos humanos y participación de los mismos.

2.6.3. Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación Racial (1965)

Los Estados partes en la presente Convención,

Considerando que la Declaración Universal de Derechos Humanos proclama que todos los seres humanos nacen libres e iguales en dignidad y derechos, y que toda persona tiene todos los derechos y libertades enunciados en la misma, sin distinción alguna, en particular por motivos de raza, color u origen nacional.

Considerando que las Naciones Unidas han condenado el colonialismo y todas las prácticas de segregación y discriminación que lo acompañan, cualquiera que sea su forma y dondequiera que existan, y que la Declaración sobre la concesión de la independencia a los países y pueblos coloniales, de 14 de diciembre de 1960 [resolución 1514 (XV) de la Asamblea General], ha afirmado y solemnemente proclamado la necesidad de ponerles fin rápida e incondicionalmente,

Reafirmando que la discriminación entre seres humanos por motivos de raza, color u origen étnico constituye un obstáculo a las relaciones amistosas y pacíficas entre las naciones y puede perturbar la paz y la seguridad entre los pueblos, así como la convivencia de las personas aun dentro de un mismo Estado,

Alarmados por las manifestaciones de discriminación racial que todavía existen en algunas partes del mundo y por las políticas gubernamentales basadas en la superioridad o el odio racial, tales como las de apartheid, segregación o separación,

Teniendo presentes el Convenio relativo a la discriminación en materia de empleo y ocupación aprobado por la Organización Internacional del Trabajo en 1958 y la Convención relativa a la lucha contra las discriminaciones en la esfera de la enseñanza, aprobada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en 1960,

Deseando poner en práctica los principios consagrados en la Declaración de las Naciones Unidas sobre la eliminación de todas las formas de discriminación racial y con tal objeto asegurar que se adopten lo antes posible medidas prácticas.
(Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación Racial, 1965)

2.6.4. Declaración y Programa de Acción de Durban. Conferencia Mundial contra el Racismo, la Discriminación Racial, la Xenofobia y las Formas Conexas de Intolerancia. (2001)

2. Reconocemos que el racismo, la discriminación racial, la xenofobia y las formas conexas de intolerancia se producen por motivos de raza, color, linaje u origen

nacional o étnico y que las víctimas pueden sufrir formas múltiples o agravadas de discriminación por otros motivos conexos, como el sexo, el idioma, la religión,.....

13. Reconocemos que la esclavitud y la trata de esclavos, en particular la trata transatlántica, fueron tragedias atroces en la historia de la humanidad, no sólo por su aborrecible barbarie, sino también por su magnitud, su carácter organizado y, especialmente, su negación de la esencia de las víctimas, y reconocemos asimismo que la esclavitud y la trata de esclavos, especialmente la trata transatlántica de esclavos, constituyen, y siempre deberían haber constituido, un crimen de lesa humanidad y son una de las principales fuentes y manifestaciones de racismo, discriminación racial, xenofobia y formas conexas de intolerancia, y que los africanos y afrodescendientes, los asiáticos y las personas de origen asiático y los pueblos indígenas fueron víctimas de esos actos y continúan siéndolo de sus consecuencias;

14. Reconocemos que el colonialismo ha llevado al racismo, la discriminación racial, la xenofobia y las formas conexas de intolerancia, y que los africanos y los afrodescendientes, las personas de origen asiático y los pueblos indígenas fueron víctimas del colonialismo y continúan siéndolo de sus consecuencias.

Programa de Acción

4. Insta a los Estados a que faciliten la participación de los afrodescendientes en todos los aspectos políticos, económicos, sociales y culturales de la sociedad y en el adelanto y el desarrollo económico de sus países, y a que promuevan el conocimiento y el respeto de su patrimonio y su cultura.

2.6.5. Constitución de la República del Ecuador (2008)

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

Art. 58.- Para fortalecer su identidad, cultura, tradiciones y derechos, se reconocen al pueblo afroecuatoriano los derechos colectivos establecidos en la Constitución, la ley y los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos.

Art. 60.- Los pueblos ancestrales, indígenas, afroecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación.

Art. 257.- En el marco de la organización político administrativa podrán conformarse circunscripciones territoriales indígenas o afroecuatorianas, que ejercerán las competencias del gobierno territorial autónomo correspondiente, y se regirán por principios de interculturalidad, plurinacionalidad y de acuerdo con los derechos colectivos.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

SEXTA.- Los consejos nacionales de niñez y adolescencia, discapacidades, mujeres, pueblos y nacionalidades indígenas, afroecuatorianos y montubios, se constituirán en consejos nacionales para la igualdad, para lo que adecuarán su estructura y funciones a la Constitución. (*Constitución de la Republica del Ecuador, 2008*)

2.7. Glosario

A

Abolido.- e entiende a la acción y a la consecuencia de abolir. Este verbo, de acuerdo a la Real Academia Española (RAE), describe el hecho de dejar sin vigencia, invalidar, cancelar o derogar una costumbre, un precepto o una ley.

Acrecentar.- Hacer que algo sea mayor en cantidad, tamaño, intensidad, importancia, etc.

Afianzo.- Hacer una cosa más firme, más estable o más sólida, generalmente con puntales, clavos, etc., para que no se caiga.

Alberga.- Instalar o tener viviendo a una persona temporalmente en la casa propia.

Ancestros.- Antepasado, especialmente el perteneciente a una época pasada remota: los ancestros del hombre vivieron en las cavernas.

Aniquilaban.- Destruir completamente una cosa o persona, acabar con ella o hacer que deje de existir.

Aparecimiento.- Manifestación ante la vista de lo que estaba perdido u oculto.

B

Bonanza.- Tiempo sereno y tranquilo, especialmente en el mar

C

Campeche.- Árbol tropical de tronco duro de color marrón rojizo, ramas espinosas, hojas compuestas, flores pequeñas y perfumadas de color amarillo y frutos en legumbre oblonga;

puede alcanzar hasta 9 m de altura; del duramen del tronco se extrae una sustancia incolora que por oxidación se transforma en un colorante rojo.

Capitalismo.- Sistema económico y social basado en la propiedad privada de los medios de producción, en la importancia del capital como generador de riqueza y en la asignación de los recursos a través del mecanismo del Mercado.

Caree.- Poner a una o más personas frente a otra u otras e interrogarlas juntas para averiguar la verdad confrontando lo que dicen y observando las reacciones de cada una ante las respuestas de la otra u otras.

Casta.- ascendencia y descendencia de una persona o de un animal.

Cholanes.- Sus troncos de formas caprichosas y sus flores de un color amarillo brillante convierten al cholán en uno de los adornos preferidos de parques y jardines quiteños”, afirma Patricio Mena en su libro La Perpetua Primavera.

Cimarrón.- Se aplica a los antiguos esclavos americanos que huían buscando la libertad y se refugiaban en las montañas

Comercio esclavista.- El comercio de esclavos africanos fue la práctica realizada, con esclavos obtenidos en África, aunque el uso general de la expresión restringe la localización geográfica al África o "África negra", identificando como "negros" a los sujetos de tal comercio esclavista. A pesar de ser tal denominación un estereotipo que no indica en realidad ninguna categoría antropológica científicamente establecida

Complejidad.- Característica que tiene una cosa compleja, difícil de comprender, especialmente por componerse de varios elementos o partes: entender la complejidad de un mecanismo.

Concertaje.- Acordar [dos o más personas] algo que se va a hacer.

Consolidar.- Dar a una cosa firmeza, solidez y estabilidad: el Gobierno se ha propuesto consolidar la recuperación económica.

Contemporáneas.- prácticamente todos los ámbitos de expresión y conocimiento se subdividen históricamente, y tienen una parte que se califica como contemporánea, opuesta a la que se califica como clásica (o antigua) y sucesiva a la calificada como moderna.

Cosmogónico.- f. ASTRON. Rama de la cosmología que trata de explicar el origen y desarrollo del universo de manera que esté de acuerdo con las observaciones físicas.

Cosmovisión.- percepción del universo cosmovisión cristiana

Costumbres africanas.- son muy variadas, dependerá de la región africana en la que se encuentre el país, por ejemplo en los países africanos musulmanes las tradiciones y costumbres serán diferentes a las del África Negra.

Cumulo. - Coincidencia en tiempo y lugar de gran número de cosas, especialmente de hechos, circunstancias, ideas o sentimientos.

D

Desarraigadas.- Dicho de una persona que ha perdido los vínculos afectivos o culturales con su país, familia.

Desintegración. - Acción de desintegrar o desintegrarse.

Díaspóra.- Dispersión de un pueblo o comunidad humana por diversos lugares del mundo; especialmente la de los judíos después de la destrucción del reino de Israel.

Diezmarse.- Causar gran cantidad de muertos, heridos o enfermos en un conjunto de personas o animales, especialmente en una población.

Dominación.- La dominación designa una situación en la cual una persona y/o un grupo, utilizando la persuasión, la presión velada, la amenaza, o incluso la fuerza.

Dominio.- Poder que se tiene sobre lo que es propio o sobre otras personas: ejerce un fuerte dominio sobre su familia.

E

Emancipación.- Liberación respecto de un poder, una autoridad, una tutela o cualquier otro tipo de subordinación o dependencia.

Epidemias.- es una enfermedad que se propaga durante un cierto periodo de tiempo en una zona geográfica determinada y que afecta simultáneamente.

Epistemológica.- Parte de la filosofía que estudia los principios, fundamentos, extensión y métodos del conocimiento humano.

Erradicación.- Eliminación o supresión completa y definitiva de una cosa, especialmente de algo inmaterial que es negativo o perjudicial y afecta a muchas personas.

Esclavizado.- Someter o conducir a una persona a un estado de esclavitud: la droga esclaviza a cuantos caen en sus redes.

Estereotipándole.- Repetir un gesto o una expresión de manera formularia y no como muestra de un sentimiento auténtico.

Estigmatizantes.- Marcar a alguien con hierro candente: los miembros del consejo habían sido estigmatizados en el brazo. Dejar a una persona marcada al hacerle una imputación por la que pierde o se pone en duda su honra y buena fama.

Estratificaba.- Que se presenta en capas o en estratos superpuestos.

Exclusión.- Del latín excluso, exclusión es la acción y efecto de excluir (quitar a alguien o algo de un lugar, descartar, rechazar, negar posibilidades).

Expansión. - Del espacio que ocupa algo.

Expidió.-. Dar curso a las causas y negocios. 2. tr. Despachar, extender por escrito, con las formalidades acostumbradas.

Extendido.- Hacer que un conjunto de cosas que estaban juntas o amontonadas se separen y ocupen más espacio

Exterminio.- Destrucción total de algo, especialmente de una especie animal o vegetal.

Extraídos.- 1. Sacar algo que está hundido, incrustado o contenido en un lugar extraer minerales. 2. obtener una sustancia que está contenida en un cuerpo extraer aceite de almendras. 3. deducir una idea o una conclusión a partir de un suceso extraer una conclusión

F

Fetidez. - Olor desagradable e intenso de una cosa.

Filosófico.- es el estudio de una variedad de problemas fundamentales acerca de cuestiones como la existencia, el conocimiento, la verdad, la moral, la belleza, la mente y el lenguaje.

G

Gestas.- Hecho o conjunto de hechos dignos de ser recordados, especialmente los que destacan por su heroicidad o trascendencia: el descubrimiento de la penicilina es una gesta científica.

Grecorromana.- Relativo a los antiguos griegos y romanos y su civilización común.

H

Hacendatario.- tr. Dar o conferir [a alguno] el dominio de haciendas o bienes raíces. Prnl. Comprar hacienda una persona para arraigarse.

Hacinamiento. - Lugar en el que se encuentran de forma natural minerales, rocas o fósiles, especialmente cuando puede ser objeto de explotación.

Hidrográficas.- 1) Parte de la geografía que estudia y describe los mares, los lagos, los ríos y otras corrientes de agua. 2) Conjunto de los mares, lagos, ríos y otras corrientes de agua de un país o una zona geográfica: esta región tiene una hidrografía muy pobre.

Higuerilla.- este es un arbusto que produce un fruto que después de secado da una pepa que se muele y produce un aceite muy denso que actualmente.

Hortícolas.- que está relacionado con el cultivo de las plantas de huerta En la feria del pueblo venden productos hortícolas y ganaderos.

Huasipungo.- Terreno que un hacendado proporciona a un peón para que siembre sus propios alimentos a cambio de que trabaje para él; es frecuente en el área serrana de los Andes.

I

Impíos. - Que no tiene o no siente compasión o piedad.

Incautación.- tomar posesión una autoridad competente del dinero o bienes de una persona
Traigo una orden para incautar su automóvil.

Incesante: Que se repite de manera que parezca no tener fin.

Ingesta.- sustantivo femenino. Acción de introducir un alimento o bebida u otra cosa en la boca para digerirlo La causa del accidente fue la ingesta de bebidas alcohólicas.

L

Latifundios. - Finca rústica de gran extensión, esp. Cuando pertenece a un solo dueño y es inculta o está poco cultivada.

M

Manumisión.- es el nombre que recibía el proceso de liberar a un esclavo,

Manutención.- Acción de mantener a una persona (proporcionarle el alimento o lo necesario para vivir).

Mesotérmica.- Clasificación climática con una base botánica, que hace referencia a la clasificación dada a las plantas en relación con sus necesidades de temperatura. Las plantas mesotermas son aquellas que florecen en temperaturas moderadas.

Minifundios.- se relaciona con el de explotación agraria (parcelas explotadas por el mismo responsable de gestión, sea o no su propietario). La extensión mínima de una explotación para permitir una gestión adecuada es diferente según la calidad de la tierra, el cultivo, el trabajo, el capital y las técnicas utilizadas, y el espacio geográfico en el que se encuentre.

Minoría. - Parte de UN conjunto o grupo que representa el porcentaje menor o más pequeño de todo el conjunto o grupo. "solo una minoría, apenas el 17 % de los que trabajan por cuenta

propia, emplea trabajadores en su negocio; toda la evolución descrita llevó a una pérdida de imagen del Gobierno, con una minoría cada vez más exigua en el Parlamento"

Misioneros.- Se entiende por misionero a una persona que decide seguir una misión. Usualmente, el concepto de misionero se relaciona con los individuos.

Mixturado.- Sinónimos y antónimos de mixtura: bebedizo • brebaje • composición • elixir • medicina.

O

Obstaculizan.- Impedir o hacer difícil el paso o el desarrollo de una acción

Opresión.- dominar o mandar con violencia.

P

Paradigma.- Conjunto de unidades que pueden sustituir a otra en un mismo contexto porque cumplen la misma función.

Postrimerías.- En la religión católica, las cuatro últimas etapas por las que ha de pasar el ser humano: muerte, juicio, infierno o gloria.

Prehispánicos.- es un adjetivo que se utiliza en referencia a lo que existía en América antes de la llegada de los españoles. El término puede referirse a culturas, idiomas, construcciones y cualquier otra cosa con existencia previa a la conquista española de gran parte del continente.

Proscrito.- Que ha sido expulsado de su patria o su ambiente, especialmente por causas políticas.

Protestante.- el significado más amplio del término protestante se asocia a la persona que manifiesta una desaprobación o un reproche hacia algo. En este sentido, todo aquel que realiza una protesta es un protestante.

Proveyera.- Dios da alimento y provee a los que le temen y adoran reverentemente.

R

Racismo.- Ideología que defiende la superioridad de una raza frente a las demás y la necesidad de mantenerla aislada o separada del resto dentro de una comunidad o un país.

Raigambre. - 1 Conjunto de antecedentes, intereses, hábitos, creencias o afectos que hacen que una cosa sea estable o Segura o que ligan a una persona a un lugar determinado: el carnaval es una fiesta de vieja raigambre en las islas Canarias. 2 Conjunto de tradiciones o antecedentes de una persona o cosa, que se mantienen a lo largo del tiempo: pertenece a una familia de raigambre liberal. 3 Serie de raíces unidas entre sí: tienes que trasplantar el arbolillo con toda su raigambre.

Recolectar. - Recoger los frutos (silvestres o cultivados) que da la tierra. "recolectar papas; el hombre aprendió a cazar animales con los que alimentarse, a recolectar frutos silvestres, a cultivar la tierra...; quieren conseguir la exclusividad para recolectar en una zona determinada"

Reivindicado.- Reclamar o pedir [alguien] con vehemencia y firmeza una cosa a la que tiene derecho y de la cual ha sido desposeído o está amenazado de serlo.

Ruptura.- Interrupción del desarrollo de algo, especialmente de una relación, un compromiso o una negociación con otras personas.

S

Semántica.- se refiere a los aspectos del significado, sentido o interpretación de signos lingüísticos.

Semipermanente.- Adjetivo semipermanente (no comparable) Ni temporal ni totalmente permanente de duración indefinida 2009 18 de enero de Seth Mydans, Tailandia está acusado de rechazar los migrantes: A pesar de que decenas de miles de refugiados viven ahora en campamentos semipermanentes a lo largo de la frontera de Tailandia con Myanmar, algunos de ellos se ven obligados periódicamente volver en contra de su voluntad.

Sojuzgamiento.- Dominar o mandar violentamente sobre una persona o un grupo.

Subsahariana.- Que está en la parte de África que se halla al sur del Sahara.

Sumergieron.- Salir una cosa desde el interior de la tierra o de otro lugar hacia la superficie, especialmente si sale bruscamente y hacia arriba.

Supersticioso.- Se aplica a la persona que cree en supersticiones: es un supersticioso, nunca apuesta al número trece.

T

Truncado.- Definición de truncados en el Diccionario de español en línea. Significado de truncados diccionario. traducir truncados significado truncados

X

Xerófila.- Que está adaptado para vivir en lugares o ambientes secos; suele presentar modificaciones tales como raíces muy largas, parénquimas almacenadores de agua u hojas pequeñas y verdes durante todo el año.

(RAE, 2014)

Capítulo III

Organización Metodológica

3.1. Diseño

3.1.1. Naturaleza

No experimental

El estudio se basa en una investigación no experimental ya que se estudió los sujetos en su naturaleza y no se modificaron variables al azar.

3.1.2. Temporalidad

Trasversal

El estudio recolectó información en fechas específicas del tiempo definiéndolo de esta manera es un estudio transversal, así también el presente estudio tuvo una duración de 4 meses.

3.2. Matriz de estudio

Tabla 8:

Matriz de estudio

| OBJETIVOS | VARIABLES | INDICADORES | TÉCNICAS | FUENTE |
|---|---------------------------|---|----------|---------------------------|
| Determinar su relación dentro del territorio y conocimiento cultural afrodescendiente. | Conocimiento cultural | Apellidos Tiempo | Encuesta | Población de la comunidad |
| Conocer los alimentos para la producción y preparación utilizados en la comunidad para poder determinar las recetas estándar. | Alimentos | Productos autóctonos Producción agrícola Platos típicos | Encuesta | Población de la comunidad |
| Establecer el o los productos y preparaciones representativas para posicionarlos con un valor agrado. | Productos y preparaciones | Productos representativo Plato representativo | Encuesta | Población de la comunidad |

Elaborado por: Los Autores

3.3. Población y muestra

3.3.1. Población

La población etaria involucrada dentro de este estudio son hombres y mujeres adultas y adultos mayores del rango de edad 46 a 65 años de la Parroquia de Salinas de la ciudad de Ibarra extraída de la siguiente manera:

Tabla 9:

Rango de Edad Parroquia de Salinas

| RANGO DE EDAD | NÚMERO DE POBLACIÓN |
|---------------|---------------------|
| 46 – 55 | 185 |
| 56 – 65 | 136 |
| Total | 243 |

Fuentes: (INEC, 2010)

Elaborado por: Luis Cupichamba

3.3.2. Muestra

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q \cdot n}{e^2 (n - 1) + z^2 (p \cdot q)}$$

$$n = \frac{2^2 \cdot 50 \cdot 50 \cdot 243}{5^2 (243 - 1) + 2^2 (50 \cdot 50)}$$

$$n = \frac{4.50.50.243}{25(243) + 4(50.50)}$$

$$n = \frac{2430000}{6075 + 10000}$$

$$n = \frac{2430000}{16075}$$

$$n = 151,16$$

Total de la muestra 151.

3.4. Métodos

3.4.1. Teórico

Histórico

Permitió generar un procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza entre fenómenos de la parroquia de Salinas, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, cultural y gastronómico es decir, de su origen común.

Inductivo

Formulamos las conclusiones generales a partir de proposiciones específicas dadas desde el marco teórico, que proporcionó los fragmentos a indagar dentro del campo gastronómico, histórico y cultural de la parroquia de Salinas de la provincia de Imbabura.

Análisis y síntesis

Nos permitió sintetizar y analizar la información escogida en la investigación, documental y de campo de la parroquia de Salinas de la provincia de Imbabura, para luego ser referida y evaluada. Además se utilizó cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la indagación compilada.

3.4.2. Empíricos

Encuesta

El grupo etario para la investigación está basado en adultos y en adulto mayor (rango de 45 a 65 años), con el fin de recolectar información requerida en temas de cultura, tradición, gastronomía, historia y movilidad. Entendido así porque la tradición oral de los pueblos es fundamental para el desarrollo de su historia y vida comunitaria.

Entrevista

Las entrevistas ayudó a seleccionar las piezas fundamentales del estudio, que se permite mostrar en el análisis discursivo que ayudó a comprender el estilo de vida de los habitantes de la zona y cuál fue el proceso por el cual tuvieron que pasar para el progreso de su comunidad, es así que al hablar con los protagonistas de este desarrollo, esto se observa mediante una indagación, lo cual se sustentó en la realización de la investigación.

3.4.3. Matemáticos

Estadístico

De acuerdo con los resultados obtenidos mediante las entrevistas se llevó a cabo una agrupación metodológica de los diferentes aspectos históricos, gastronómicos y culturales que inciden en determinados informantes de la comunidad.

Descriptivo

Las herramientas en base a la aplicación de las técnicas en la investigación nos permitió obtener datos informativos y describir sobre la realidad de la comunidad enfocados a la gastronomía y la cultura

3.5. Técnicas, Instrumentos y Estrategias

3.5.1. Técnica

Encuesta

Dirigida hacia los pobladores de tercera edad de la comunidad del Salinas, en un total de 151 personas entre mujeres y hombres; con el fin de analizar los diferentes componentes sociales, culturales y gastronómicos que se hallan arraigadas dentro de esta cultura a partir de su extradiición de su tierra natal.

Entrevista

Esta técnica se llevó a cabo con los profesionales que han realizado estudios previos en cuanto al tema a tratar, quienes nos brindarán la información valiosa de los diferentes sucesos han formaron parte de este hito histórico.

3.5.2. Instrumentos

Cuestionario

Grupo de preguntas debidamente estructuradas que se formularon en la entrevista dirigida a aquellas personas que aportaron con información relevante para la elaboración del proyecto.

3.5.3. Estrategias

Para la aplicación de estas técnicas se procedió el siguiente protocolo:

- Identificar a las instituciones, organizaciones y/o personas encargadas del recinto máximo de la comunidad.
- Establecer una cita previa ante estos para dar a conocer el estudio que se estará llevando a cabo así como también cuales son los factores que rigen a este estudio y los objetivos que persigue el mismo.
- Una vez realizado esto se programara una reunión con los actores directos para aplicar las técnicas anteriormente mencionadas.
- La aplicación de las técnicas se realizará en modo de pares, llevando a una excavación detallada de la información que se requiere extraer, para lo cual también se llevara un indicador escrito como auditivo.
- Sistematización y análisis de la información obtenida.

Capítulo IV

Estudio de Mercado

4.1. Introducción

El estudio busca recopilar y analizar toda la información que tenga como origen la comunidad, se realizó con la finalidad de conocer la actividades culturales, la relación histórica con sus antepasados, costumbre y tradiciones; además cual fue el consumo y producción de alimentos en relación a la actualidad. Las preparaciones y conocimientos culinarios mantenidos desde sus raíces y que como gastronomía típica se los mantiene, con el objetivo de identificar un producto/s y plato/s representativos de la comunidad.

4.2. Planteamiento del problema a investigar

Determinar con la investigación cual es el grado de conocimiento de la población de la comunidad de Salinas del cantón de Ibarra, saber la relación histórica-cultural que mantiene este pueblo, como también identificar los productos y preparaciones elaboradas para su alimentación. Respondiendo a la necesidad de generar la publicación relacionado los aspectos bibliográficos con el trabajo de campo para manejar herramientas de socialización y difusión que ayuden a mejorar su reconocimiento y por ende su posicionamiento.

4.3. Objetivos

4.3.1. Objetivo General

- Inquirir información relacionada con la gastronomía, historia, cultura afrodescendiente y su evolución en el marco socio-cultural de la comunidad de Salinas.

4.3.2. Objetivos Específicos

- Determinar su relación dentro del territorio y conocimiento cultural afrodescendiente.
- Conocer los alimentos para la producción y preparación utilizados en la comunidad para poder determinar las recetas estándar.
- Establecer el o los productos y preparaciones representativas para posicionarlos con un valor agrado.

4.4. Matriz de estudio de mercado

Tabla 10:

Matriz de estudio de mercado

| OBJETIVOS | VARIABLES | INDICADORES | TÉCNICAS | FUENTE |
|---|---------------------------|---|-----------------|---------------------------|
| Determinar su relación dentro del territorio y conocimiento cultural afrodescendiente. | Conocimiento cultural | Apellidos Tiempo | Encuesta | Población de la comunidad |
| Conocer los alimentos para la producción y preparación utilizados en la comunidad para poder determinar las recetas estándar. | Alimentos | Productos autóctonos Producción agrícola Platos típicos | Encuesta | Población de la comunidad |
| Establecer el o los productos y preparaciones representativas para posicionarlos con un valor agrado. | Productos y preparaciones | Productos representativo Plato representativo | Encuesta | Población de la comunidad |

Elaborado por: Luis Cupichamba

4.5. Población y muestra

4.5.1. Población

La población etaria involucrada dentro de este estudio son hombres y mujeres adultas y adultos mayores del rango de edad 46 a 65 años de la Parroquia de Salinas de la ciudad de Ibarra extraída de la siguiente manera:

Tabla 11:

Rango de Edad Parroquia de Salinas

| RANGO DE EDAD | NÚMERO DE POBLACIÓN |
|---------------|---------------------|
| 46 – 55 | 185 |
| 56 – 65 | 136 |
| Total | 243 |

Fuentes: Censo de Población y Vivienda (CPV 2010). Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

Elaborado por: Luis Cupichamba

4.5.2. Muestra

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q \cdot n}{e^2 (n - 1) + z^2 (p \cdot q)}$$

$$n = \frac{2^2 \cdot 50 \cdot 50 \cdot 243}{5^2 (243 - 1) + 2^2 (50 \cdot 50)}$$

$$n = \frac{4 \cdot 50 \cdot 50 \cdot 243}{25 (243) + 4(50 \cdot 50)}$$

$$n = \frac{2430000}{6075 + 10000}$$

$$n = \frac{2430000}{16075}$$

$$n = 151,16$$

Total de la muestra 151.

4.6. Tabulación y análisis de resultados de la investigación

La presente encuesta se elaboró en el mes de Noviembre del 2015, la misma que fue aplicada a hombre y mujeres entre 46 a 65 años que habitan en la Comunidad de Salinas del Cantón Ibarra. A continuación se muestran los resultados obtenidos.

1. Género

Tabla 12

Género

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------|------------|------------|
| Masculino | 66 | 43,71% |
| Femenino | 85 | 56,29% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

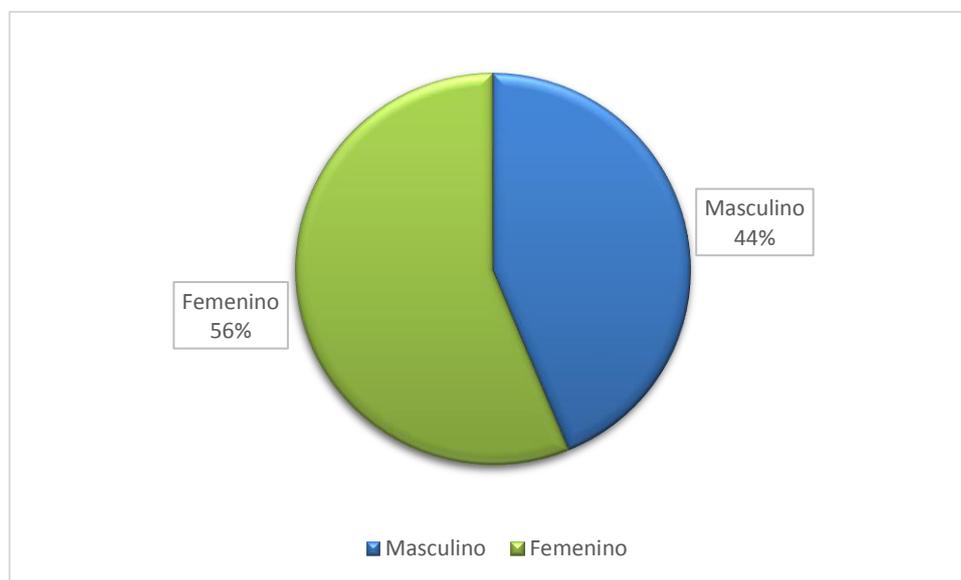


Ilustración 5: Género

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En el grafico uno analizamos el dato de que la población femenina es mayor a la masculina, se diferencia la una de la otra con un rango muy estrecho

2. ¿Cómo se considera Usted?

Tabla 13:

Pueblo

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------------|------------|------------|
| Mestizo | 49 | 32,45% |
| Afro-descendiente | 102 | 67,55% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

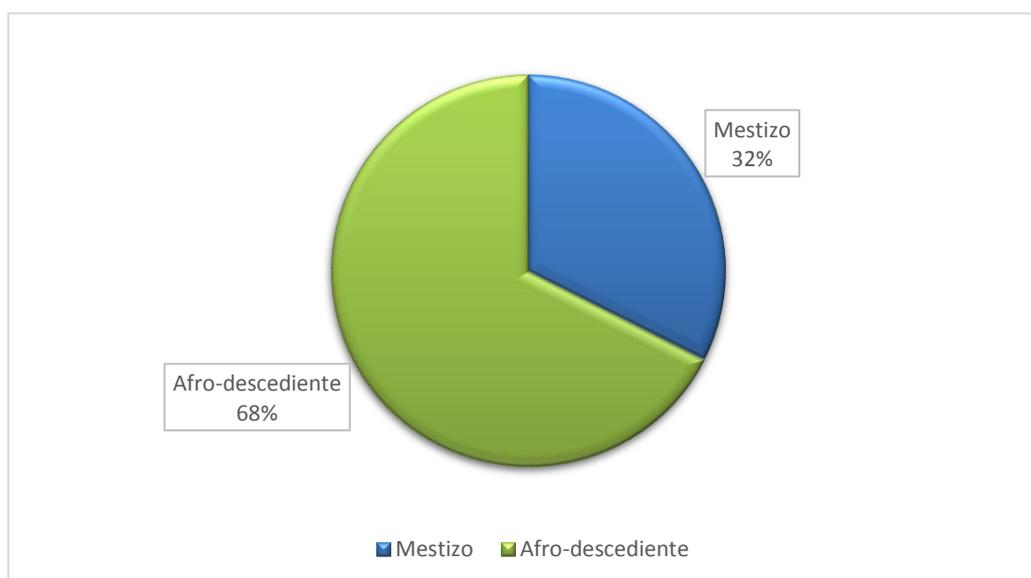


Ilustración 6: Pueblo

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En cuanto al análisis de pueblo por los datos encontrados concluimos que la mayor parte de la población aún se considera afrodescendiente

3. ¿Qué edad tiene Ud.?

Tabla 14:

Edad

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| 46 - 50 | 53 | 35,10% |
| 51 - 55 | 39 | 25,83% |
| 56 - 60 | 36 | 23,84% |
| 61 - 65 | 23 | 15,23% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

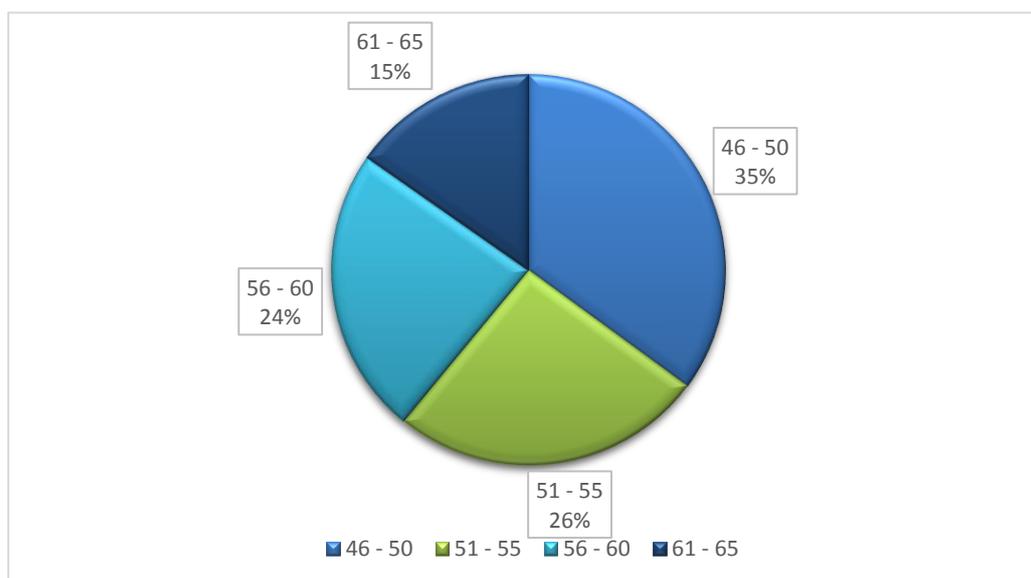


Ilustración 7: Edad

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

De acuerdo a la investigación podemos observar que el mayor porcentaje de encuestados se encuentra en el rango de 46 a 50 años de edad

4. ¿Usted nació en la Comunidad de Salinas?

Tabla 15:

Lugar de Nacimiento: Comunidad de Salinas

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Si | 93 | 61,59% |
| No | 58 | 38,41% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

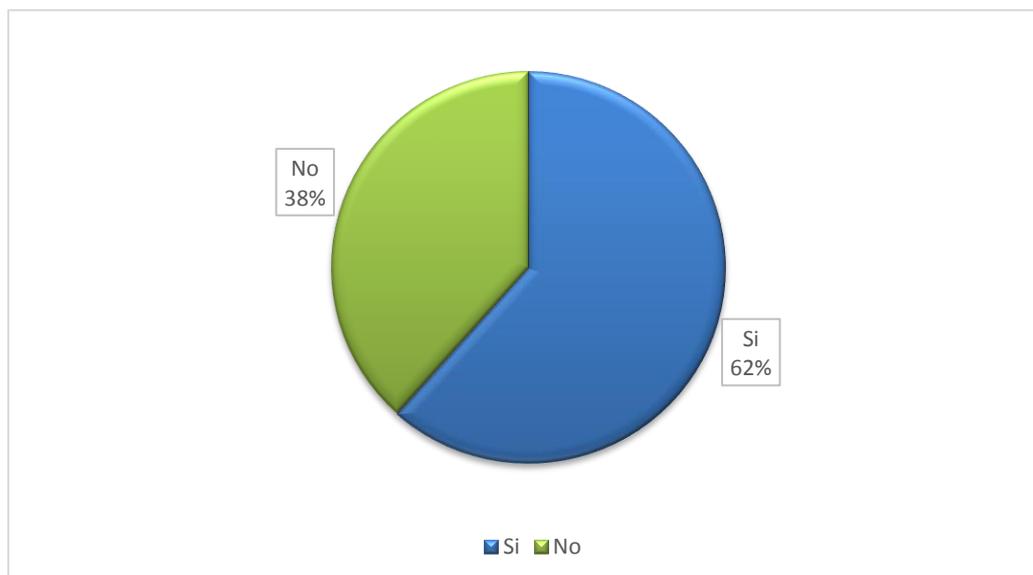


Ilustración 8: Lugar de Nacimiento: Comunidad de Salinas

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En el lugar de nacimiento encontramos que un 62% respondió que habían nacido dentro de la comunidad por ende están empapados de las costumbres de la misma

5. ¿Sus padres nacieron en esta comunidad?

Tabla 16:

Lugar de Nacimiento Padres: Comunidad de Salinas

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Si | 52 | 55,91% |
| No | 41 | 44,09% |
| Total | 93 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

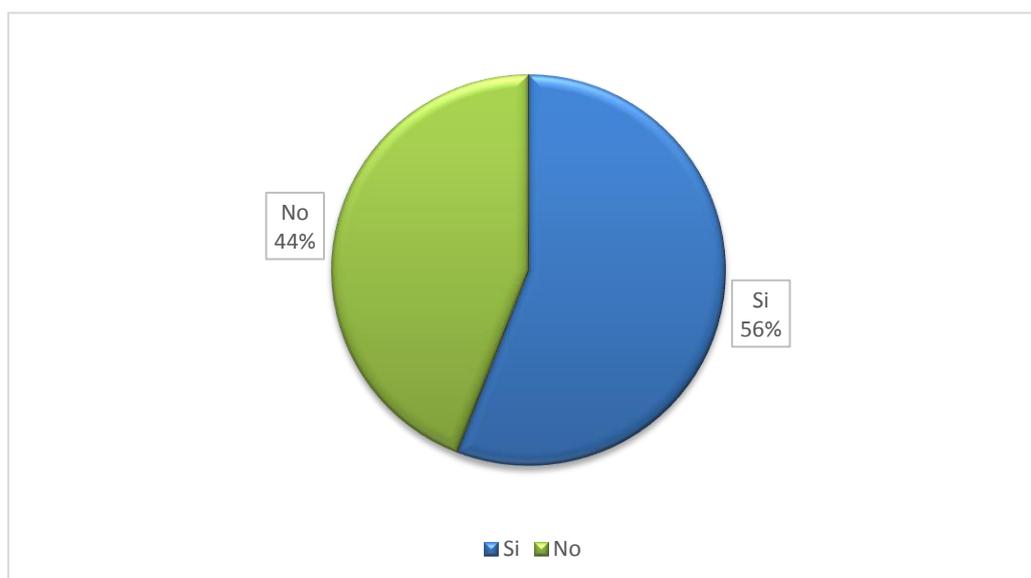


Ilustración 9: Lugar de Nacimiento Padres: Comunidad de Salinas

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

Al parecer el 56% de los padres de los encuestados también nacieron dentro de la comunidad por lo que su conocimiento de la cultura aumenta aún más ya que la mayoría de costumbres es solo reproducida a través de la tradición oral

6. ¿A qué se dedicaban sus padres?

Tabla 17:

Actividad Económica Padres

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| Agricultura | 27 | 51,92% |
| Minas de Sal | 16 | 30,77% |
| Transporte | 5 | 9,62% |
| No | 4 | 7,69% |
| Total | 52 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

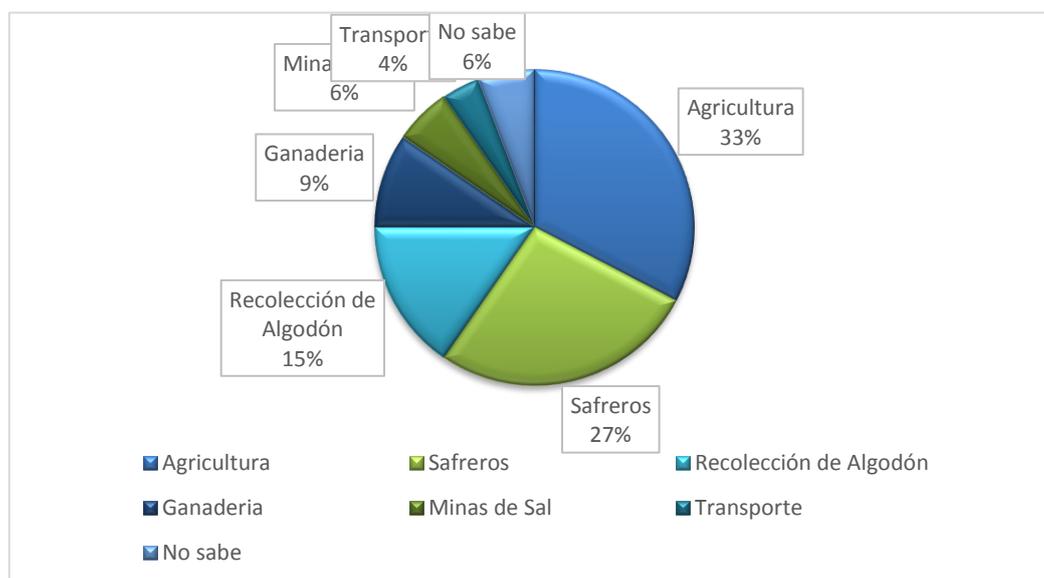


Ilustración 10: Actividad Económica Padres

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En cuanto a la actividad económica de los padres encontramos que la mayor parte de la población masculina se dedica a la agricultura contando con eso para la manutención de sus familias

Tabla 18:

Actividad Económica Madres

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------|------------|------------|
| Agricultura | 21 | 40,38% |
| Ama de Casa | 29 | 55,77% |
| No | 2 | 3,85% |
| Total | 52 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

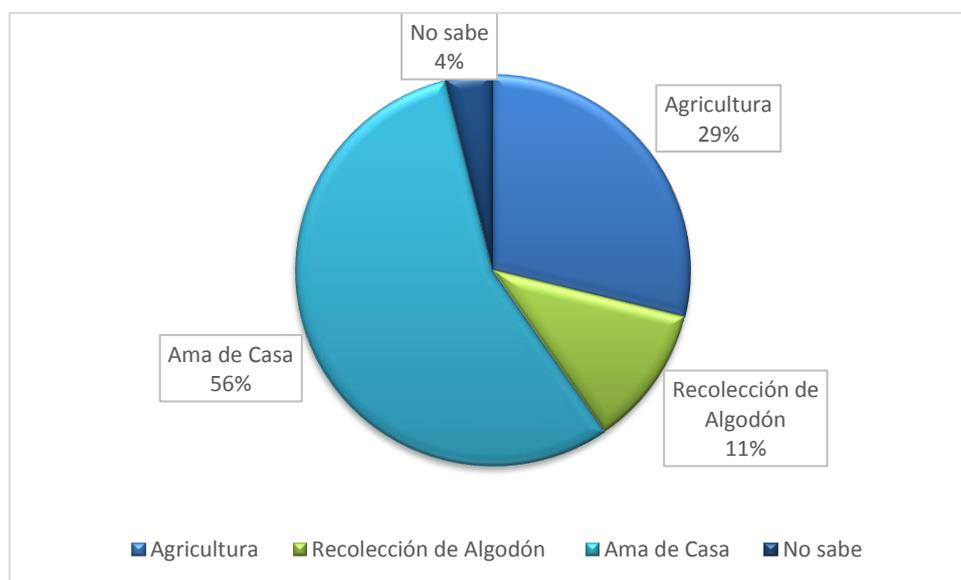


Ilustración 11: Actividad Económica Padres

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

Por otro lado la mayoría de la población femenina es ama de casa y se dedica al cuidado de los hijos y el hogar

7. ¿Cuántos años vive en la comunidad?

Tabla 19:

Años en la Comunidad

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| 1 – 10 | 6 | 10,34% |
| 11 – 20 | 13 | 22,41% |
| 21 – 30 | 21 | 36,21% |
| 31 – 40 | 11 | 18,97% |
| 41 – 50 | 3 | 5,17% |
| 51 – 60 | 2 | 3,45% |
| mas 60 | 2 | 3,45% |
| Total | 58 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

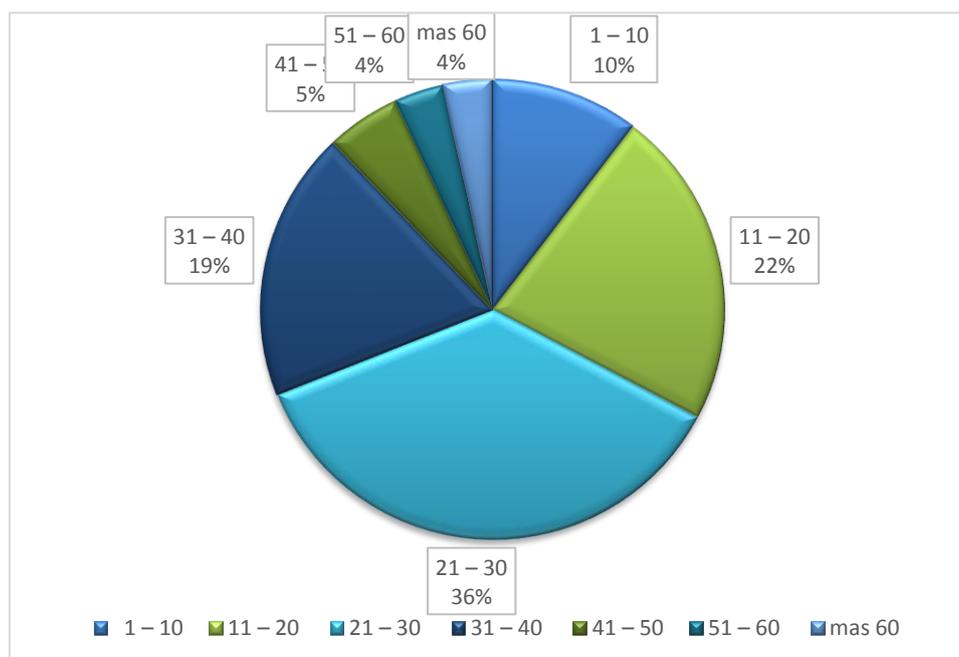


Ilustración 12: Años en la Comunidad

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En cuanto a la población que no ha nacido dentro de la comunidad el resultado arroja que el 36 % de los encuestados no han vivido más de 30 años dentro de la comunidad pero que si existen personas que han coexistido en un porcentaje menor.

8. ¿Qué apellidos son los más antiguos?

Tabla 20:

Apellidos Antiguos

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------|------------|------------|
| Carabalí | 27 | 15,61% |
| Congo | 24 | 13,87% |
| Aguas | 9 | 5,20% |
| Chala | 26 | 15,03% |
| Anangono | 15 | 8,67% |
| Ramos | 10 | 5,78% |
| Espinoza | 6 | 3,47% |
| Maldonado | 9 | 5,20% |
| Villalba | 7 | 4,05% |
| Viveros | 8 | 4,62% |
| Padilla | 9 | 5,20% |
| Cervantes | 12 | 6,94% |
| No sabe | 11 | 6,36% |
| Total | 173 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

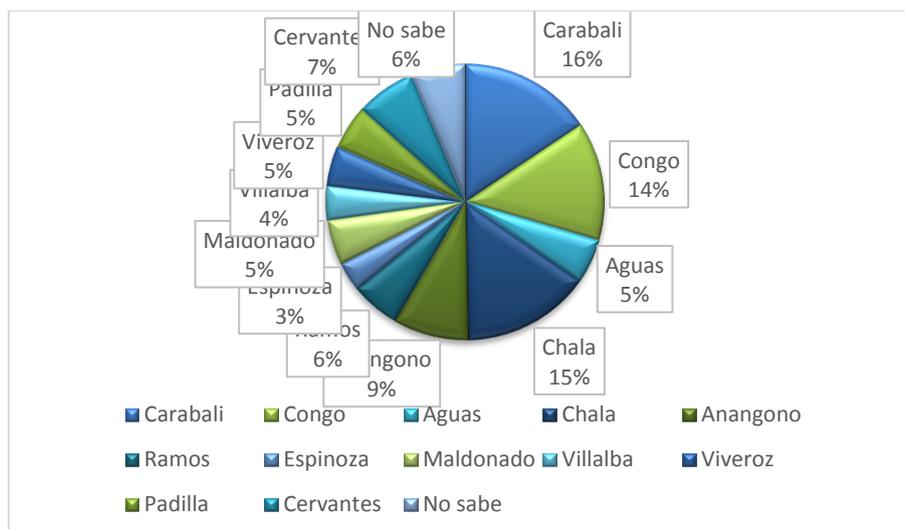


Ilustración 13: Apellidos Antiguos

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

Los apellidos con mayor porcentaje hallados en la investigación son: Carabalí, Chala, Congo que indica que aún se mantiene la ascendencia a pesar del paso del tiempo

9. ¿Qué actividad económica se dedicaba Ud.?

Tabla 21:

Actividad Económica Hombres

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------|------------|------------|
| Agricultura | 9 | 13,64% |
| Zafreiros | 16 | 24,24% |
| Servidor Público | 5 | 7,58% |
| Docente | 4 | 6,06% |
| Albañil | 6 | 9,09% |
| Ganadería | 9 | 13,64% |
| Transporte | 11 | 16,67% |
| Otros | 5 | 7,58% |
| No responde | 1 | 1,52% |
| Total | 66 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

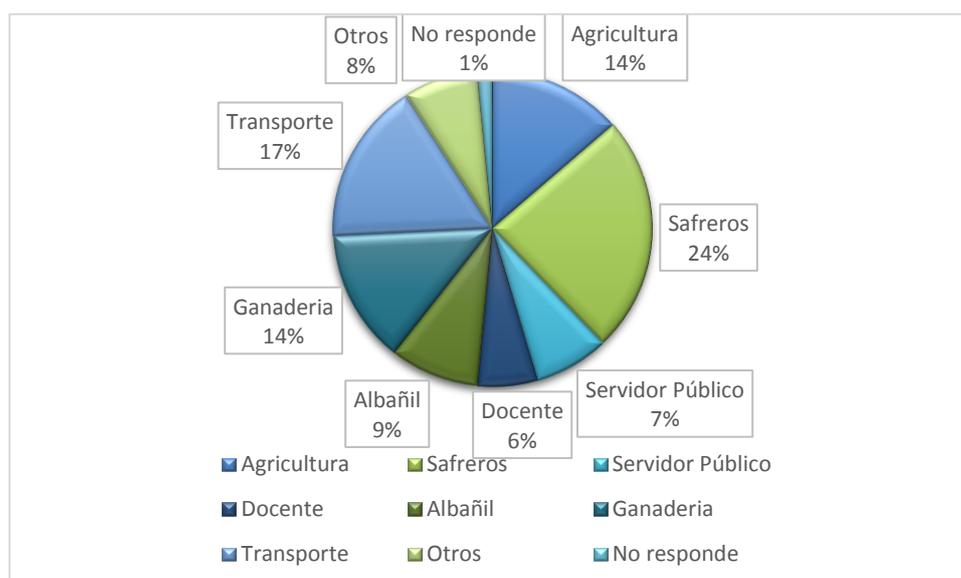


Ilustración 14: Actividad Económica Hombres

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

De los encuestados varones el mayor porcentaje es de zafreros y refleja que se mantiene ese antiguo oficio y que con dicho trabajo aún mantienen los hogares.

Tabla 22:

Actividad Económica Mujeres

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------------|------------|------------|
| Agricultura | 15 | 17,65% |
| Recolección de Algodón | 16 | 18,82% |
| Comerciante | 5 | 5,88% |
| Ama de Casa | 39 | 45,88% |
| Otros | 4 | 4,71% |
| No responde | 6 | 7,06% |
| Total | 85 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

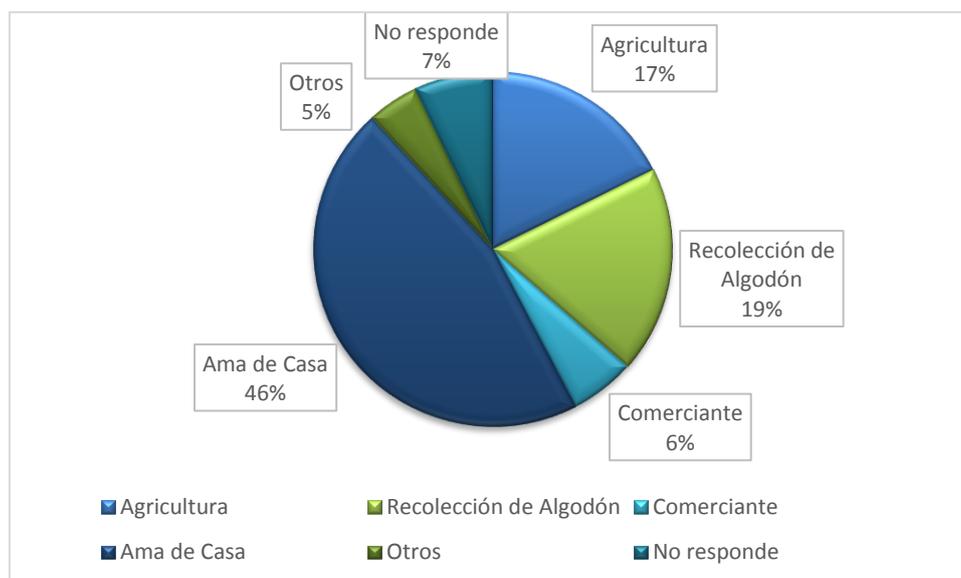


Ilustración 15: Actividad Económica Mujeres

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En cuanto a la actividad económica femenina encontramos que el mayor porcentaje sigue siendo el de ama de casa que se dedica al cuidado de la casa aunque hay muchas variantes que indican que también ayudan al mantenimiento económico del hogar.

10. ¿Qué nivel de educación tiene?

Tabla 23:

Escolaridad

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------------------|------------|------------|
| No tiene instrucción educativa | 29 | 19,21% |
| Primaria | 86 | 56,95% |
| Secundaria | 31 | 20,53% |
| Superior | 5 | 3,31% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

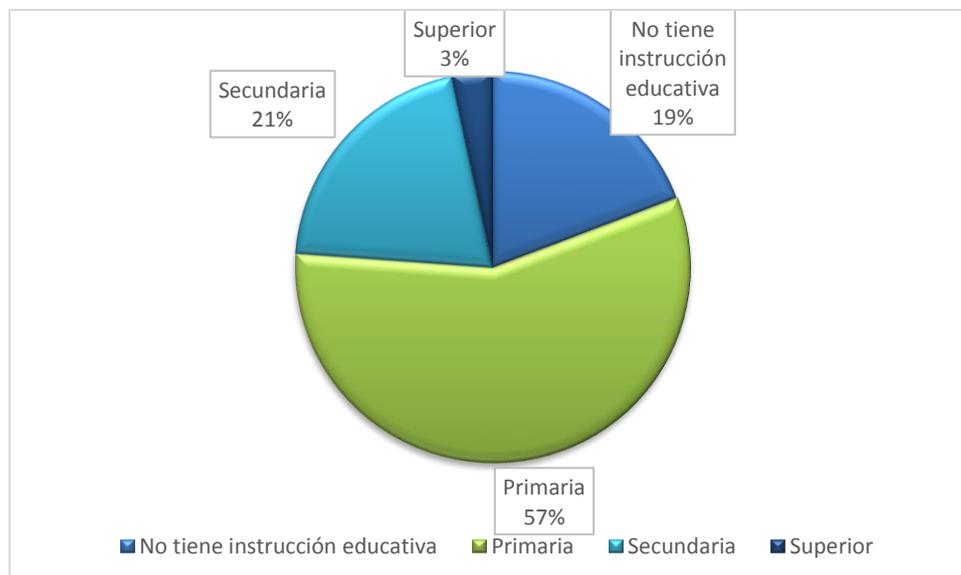


Ilustración 16: Escolaridad

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En el nivel de escolaridad encontramos que la gran mayoría de los encuestados solo mantienen la instrucción primaria lo que indica que muchos factores en su época no les permitieron educarse.

11. ¿Cuáles son las principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones?

Tabla 24:

Principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|---------------------|------------|------------|
| Virgen de las Lajas | 65 | 22,41% |
| Semana Santa | 73 | 25,17% |
| Navidad | 43 | 14,83% |
| Parroquialización | 72 | 24,83% |

| | | |
|---------|-----|---------|
| no sabe | 37 | 12,76% |
| Total | 290 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

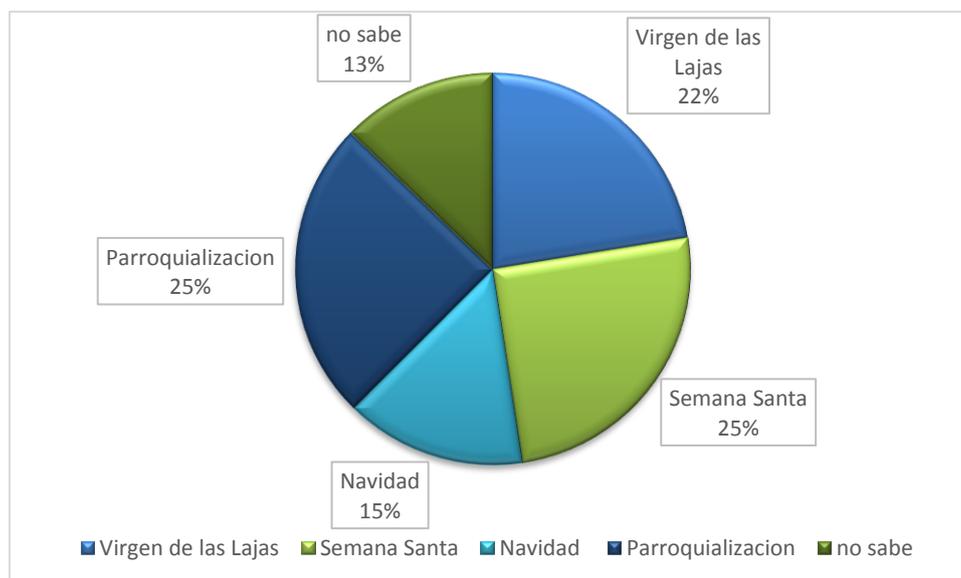


Ilustración 17: Principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

La principal fiesta y la más nombrada en esta investigación es la de parroquialización que hace alusión al nombramiento de la comunidad como parroquia, aunque está a la par de la fiesta eclesiástica de semana santa lo que indica que es un pueblo católico que celebra con fe sus festividades eclesiásticas.

12. En el tema de folclor: ¿cuáles son sus principales elementos en?

Tabla 25:

Música

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Bomba | 137 | 52,90% |
| Bandas | 80 | 30,89% |

| | | |
|---------|-----|---------|
| Cumbia | 27 | 10,42% |
| Otros | 12 | 4,63% |
| No sabe | 3 | 1,16% |
| Total | 259 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

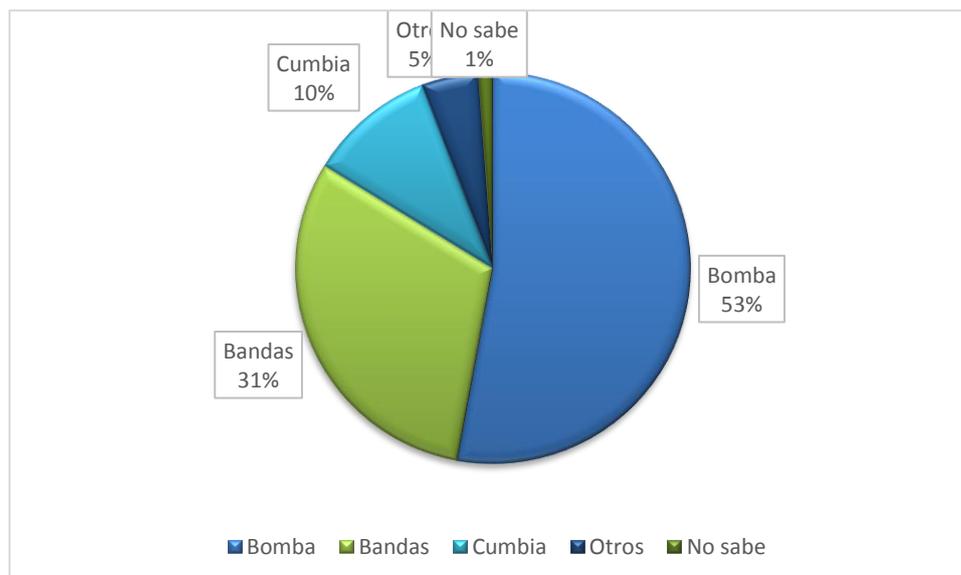


Ilustración 18: Música

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En lo que se refiere a la música el ritmo más mencionado como tradicional sin duda es la música bomba que sin lugar a dudas es parte de sus costumbres y tradiciones.

Tabla 26:

Danza

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
|----------|------------|------------|

| | | |
|---------|-----|---------|
| Bomba | 138 | 70,77% |
| Bandas | 29 | 14,87% |
| Cumbia | 13 | 6,67% |
| Otros | 3 | 1,54% |
| No sabe | 12 | 6,15% |
| Total | 195 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

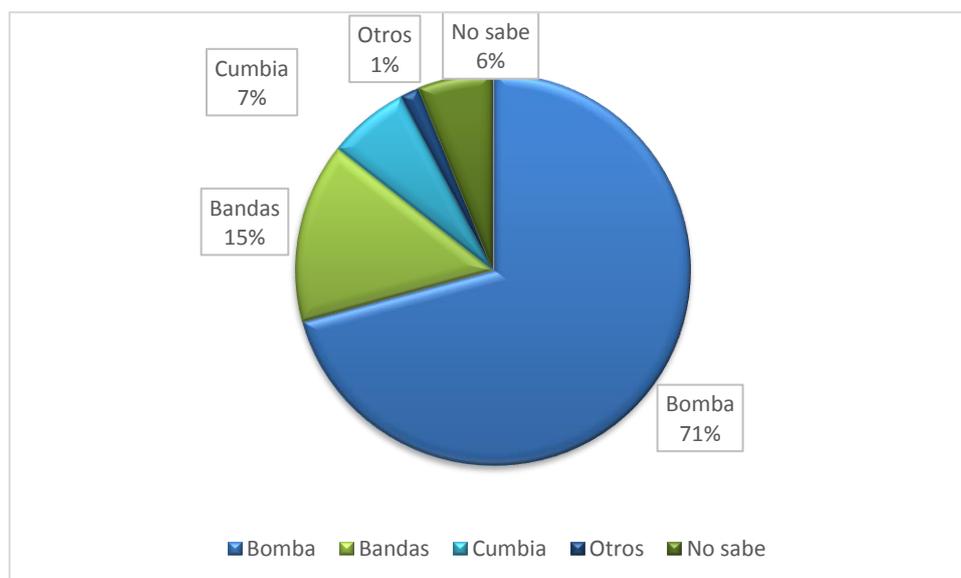


Ilustración 19: Danza

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En danza lo que más les identifica en bailar tradicionalmente la ritmo de la música bomba que se mantiene a través de las generaciones y cada vez se enraíza más en los jóvenes de la actualidad

Tabla 27:

Leyendas

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
|----------|------------|------------|

| | | |
|-------------------|-----|---------|
| Leyenda de la sal | 30 | 19,87% |
| No sabe | 121 | 80,13% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

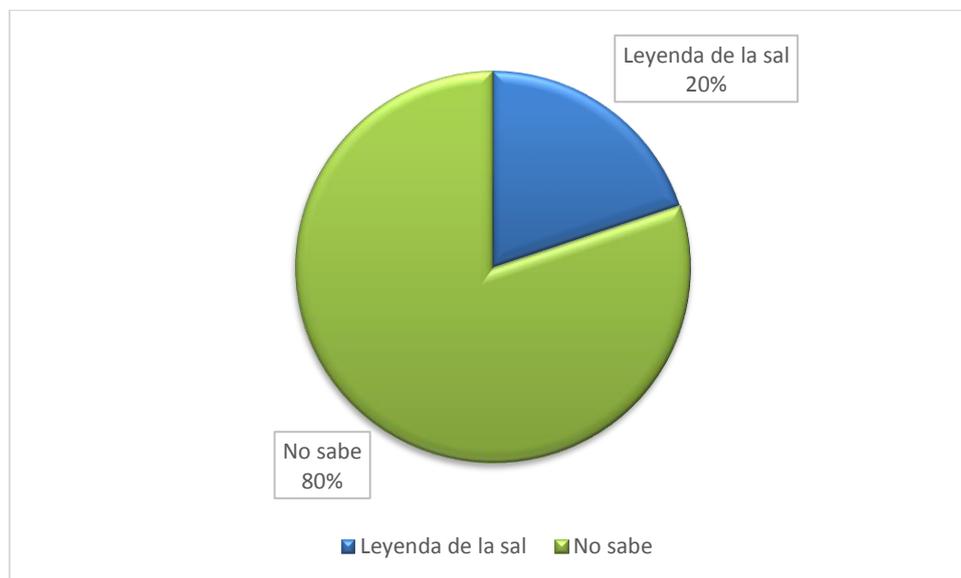


Ilustración 20: Leyendas

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En la ilustración podemos observar que la única leyenda es la de la sal que tiene relación con el nombre de la comunidad. Entonces identificamos que las leyendas no tienen mucha relación con la tradición oral.

13. ¿Qué alimentos o productos son utilizados para la medicina dentro de la comunidad?

Tabla 28:

Alimentos o productos medicinales

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| Manzanilla | 84 | 25,07% |
| Sábila | 63 | 18,81% |
| Mosquero | 39 | 11,64% |
| Cedrón | 17 | 5,07% |
| Hierba buena | 48 | 14,33% |
| Toronjil | 20 | 5,97% |
| Limoncillo | 46 | 13,73% |
| Hoja de Higo | 3 | 0,90% |
| No sabe | 15 | 4,48% |
| Total | 335 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

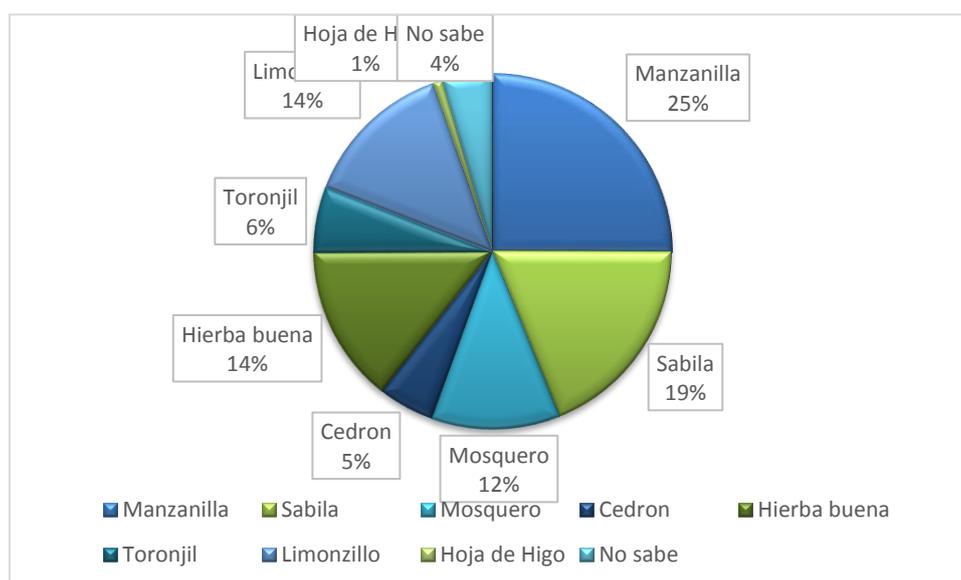


Ilustración 21: Alimentos o productos medicinales

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

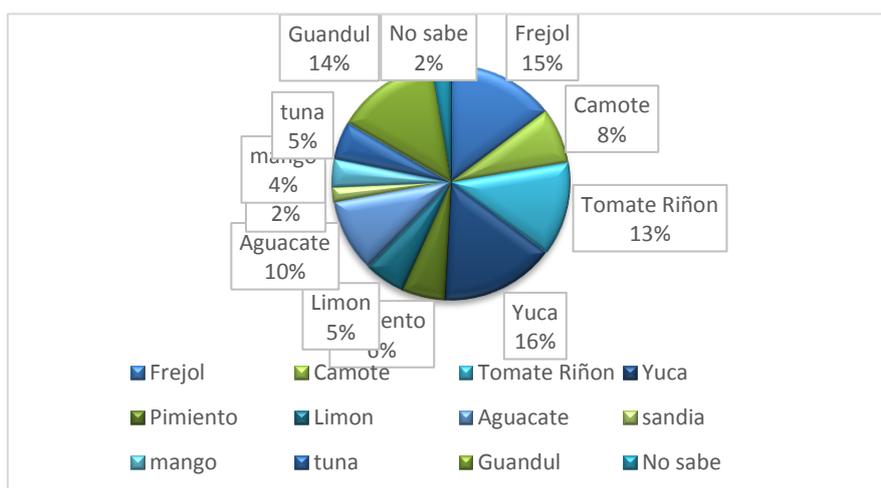
En cuanto productos medicinales identificamos que usan mucho medicina natural y que el producto más consumido es la manzanilla seguido por la sábila que es des inflamatorio y regenerativo respectivamente.

14. ¿Cuáles son los productos autóctonos alimenticios de la comunidad?

Tabla 29:**Productos autóctonos alimenticios**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| Fréjol | 87 | 14,70% |
| Camote | 45 | 7,60% |
| Tomate Riñón | 76 | 12,84% |
| Yuca | 93 | 15,71% |
| Pimiento | 35 | 5,91% |
| Limón | 33 | 5,57% |
| Aguacate | 59 | 9,97% |
| Sandía | 12 | 2,03% |
| Mango | 23 | 3,89% |
| Tuna | 31 | 5,24% |
| Guandul | 83 | 14,02% |
| No sabe | 15 | 2,53% |
| Total | 592 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 22: Productos autóctonos alimenticios**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

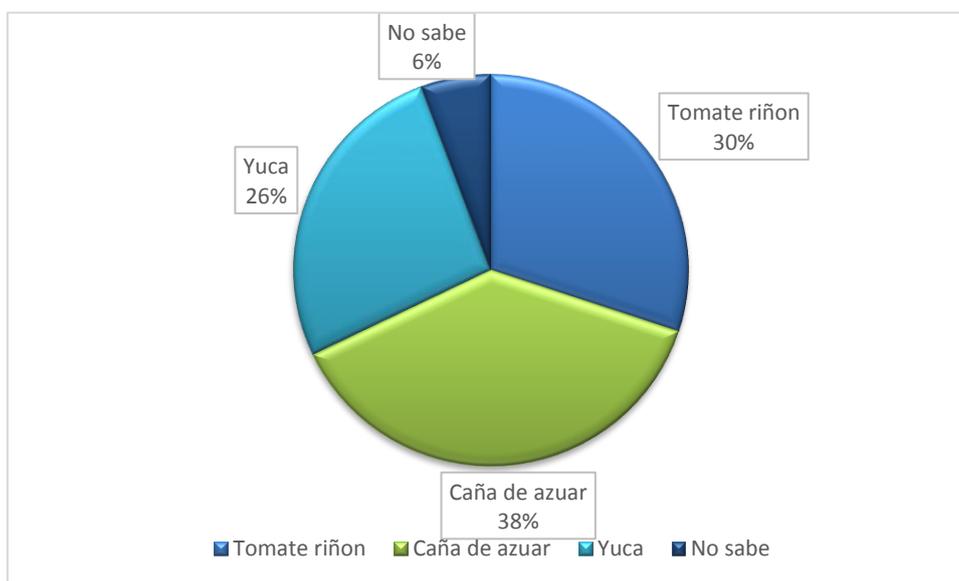
En cuanto a productos autóctonos alimenticios existe una leve competencia pues la yuca es el principal seguido del fréjol y el Guandul (fréjol del año) y muchos productos que son autóctonos y forman parte de la cotidianidad de los pobladores.

15. ¿Cuál es la producción agrícola?

Tabla 30:**Producción Agrícola**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Tomate riñón | 74 | 30,08% |
| Caña de azúcar | 93 | 37,80% |
| Yuca | 65 | 26,42% |
| No sabe | 14 | 5,69% |
| Total | 246 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 23: Producción Agrícola**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

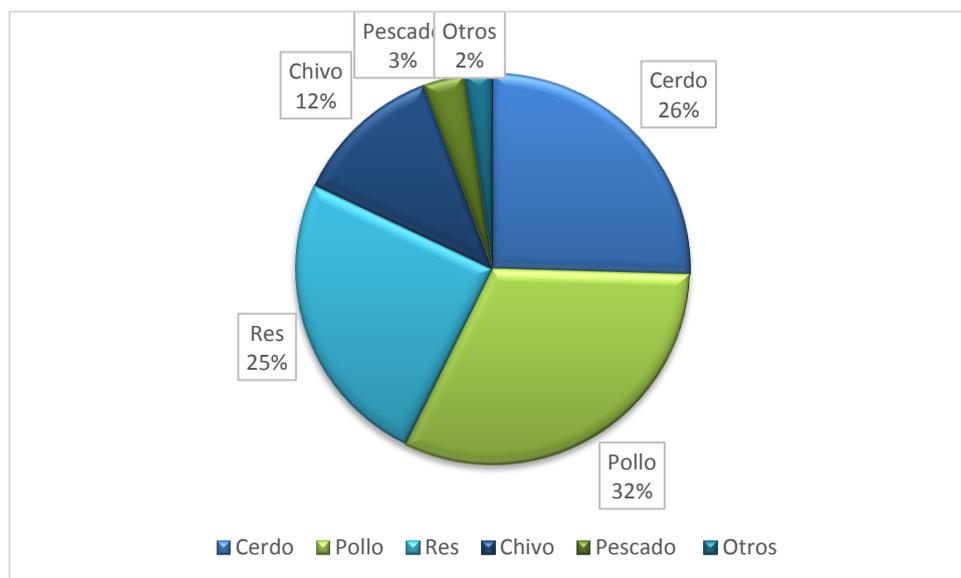
En la producción agrícola el principal fruto es la caña de azúcar que se vuelve el sustento de algunas familias en la comunidad generando fuentes de empleo y seguridad económica.

16. ¿Qué tipo de carne consumía?

Tabla 31:**Consumo cárnicos antigüedad**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Cerdo | 112 | 25,45% |
| Pollo | 140 | 31,82% |
| Res | 109 | 24,77% |
| Chivo | 54 | 12,27% |
| Pescado | 15 | 3,41% |
| Otros | 10 | 2,27% |
| Total | 440 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 24: Consumo cárnicos antigüedad**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En la antigüedad lo que más se consumía era la carne, pollo, seguido por el cerdo y la res que indicando que no se consumían a diario sino en ocasiones especiales como festividades o fechas importantes.

Tabla 32:**Consumo cárnicos actualidad**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Cerdo | 97 | 25,94% |
| Pollo | 145 | 38,77% |
| Res | 98 | 26,20% |
| Chivo | 12 | 3,21% |
| Pescado | 20 | 5,35% |
| Otros | 2 | 0,53% |
| Total | 374 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

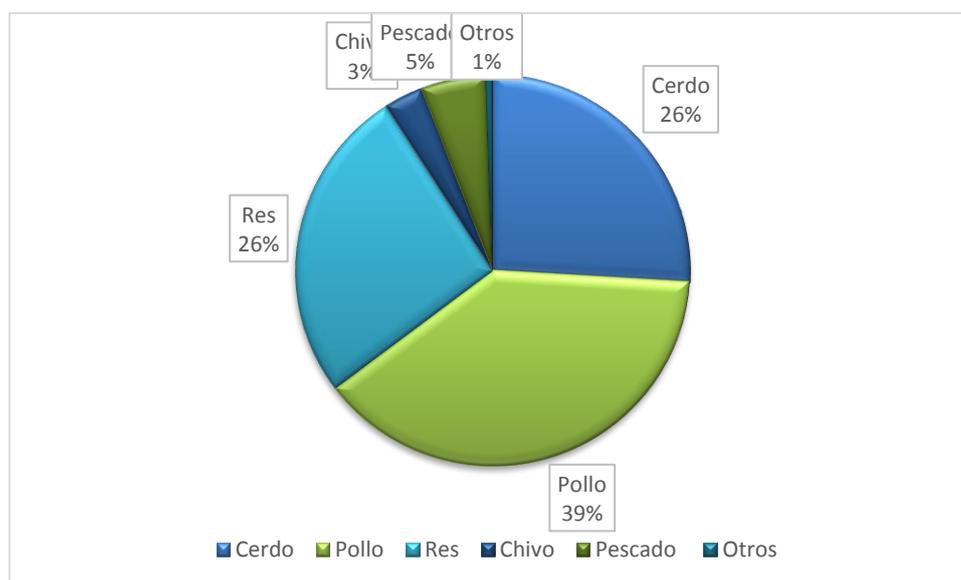


Ilustración 25: Consumo cárnicos actualidad

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

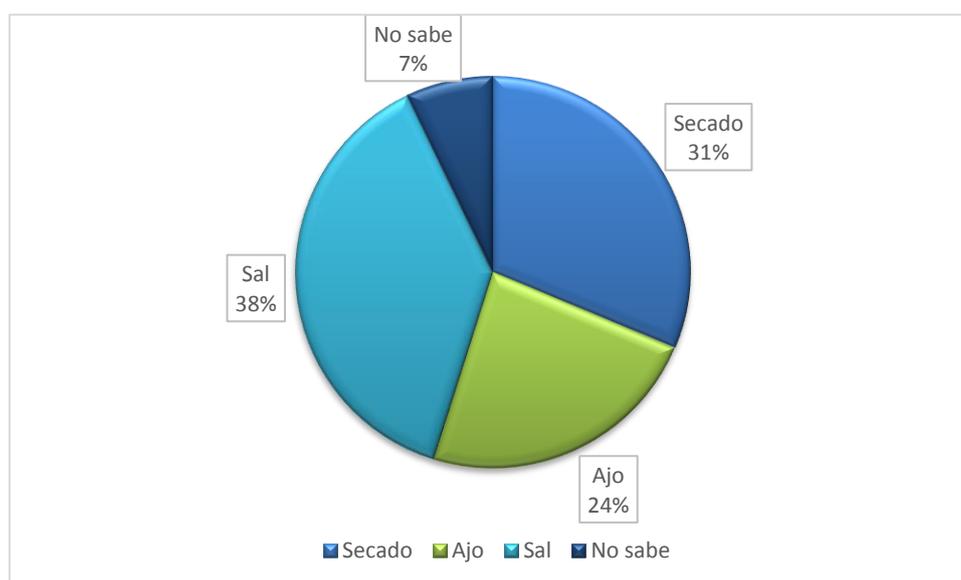
En la actualidad lo que la investigación arrojó es que se mantiene el consumo de los tres principales cárnicos aduciendo que el consumo de estos se ha multiplicado con el pasar de los años.

17. ¿Cómo conservaba los alimentos?

Tabla 33:**Conservación de alimentos**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Secado | 84 | 31,34% |
| Ajo | 63 | 23,51% |
| Sal | 102 | 38,06% |
| No sabe | 19 | 7,09% |
| Total | 268 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 26: Conservación de alimentos**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

En la investigación encontramos que la manera más exacta de conservar sus alimentos en la antigüedad era poniéndolos en sal lo que permitía que la vida útil de dichos productos se alarguen y puedan ser consumidos sin ningún tipo de riesgo mucho tiempo después.

18. ¿Con qué condimentaba los alimentos?

Tabla 34:

Condimentos

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Sal | 82 | 41,84% |
| Manteca | 64 | 32,65% |
| Ajo | 32 | 16,33% |
| No sabe | 18 | 9,18% |
| Total | 196 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

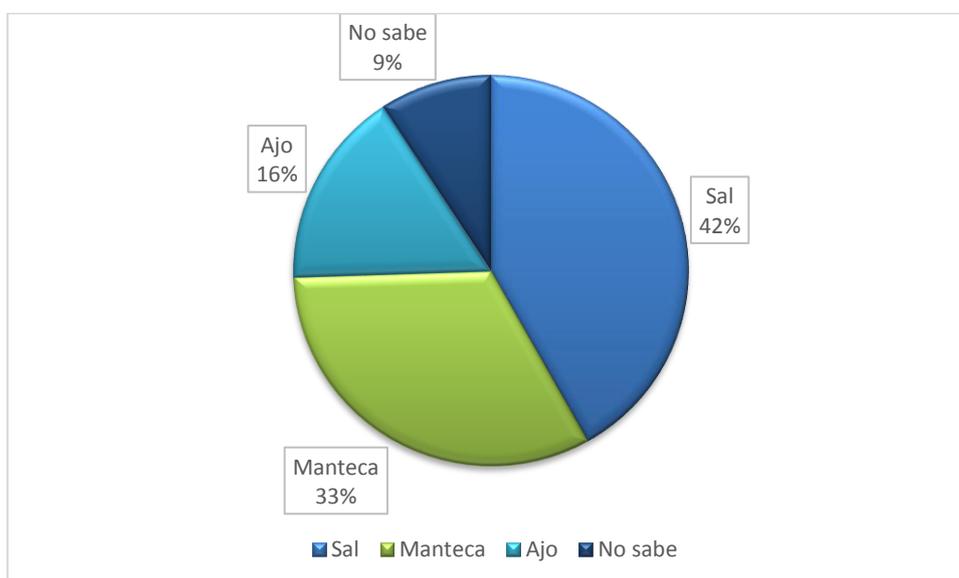


Ilustración 27: Condimentos

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

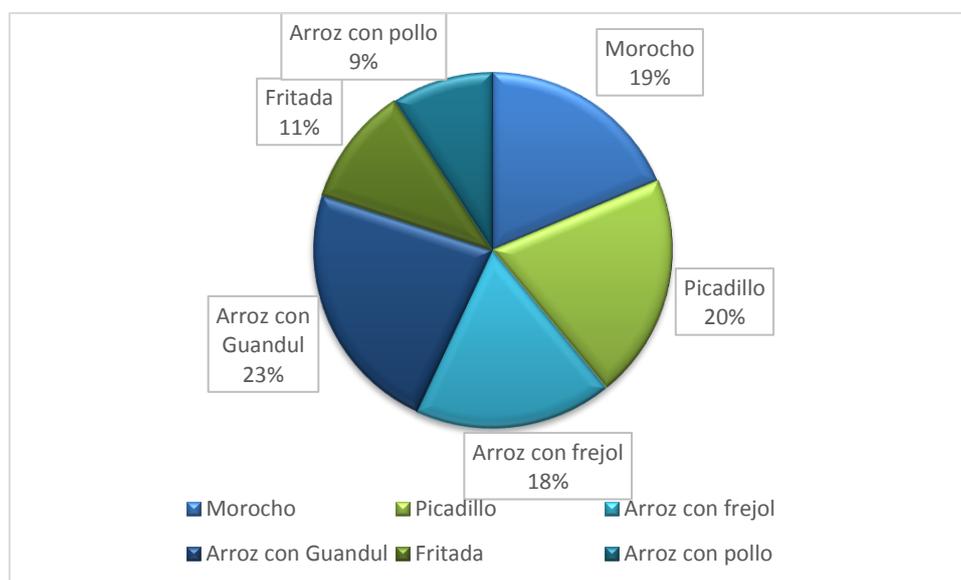
La condimentación al ser su método de conservación la sal lo único que hacían era preparar sus alimentos sin previa condimentación por lo que se deduce que el uso de condimentos en las preparaciones es más contemporáneo.

19. ¿Cuáles son los platos típicos?

Tabla 35:**Platos Típicos**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------|------------|------------|
| Morocho | 79 | 18,59% |
| Picadillo | 87 | 20,47% |
| Arroz con fréjol | 76 | 17,88% |
| Guandul | 98 | 23,06% |
| Fritada | 46 | 10,82% |
| Arroz con pollo | 39 | 9,18% |
| Total | 425 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 28: Platos Típicos**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

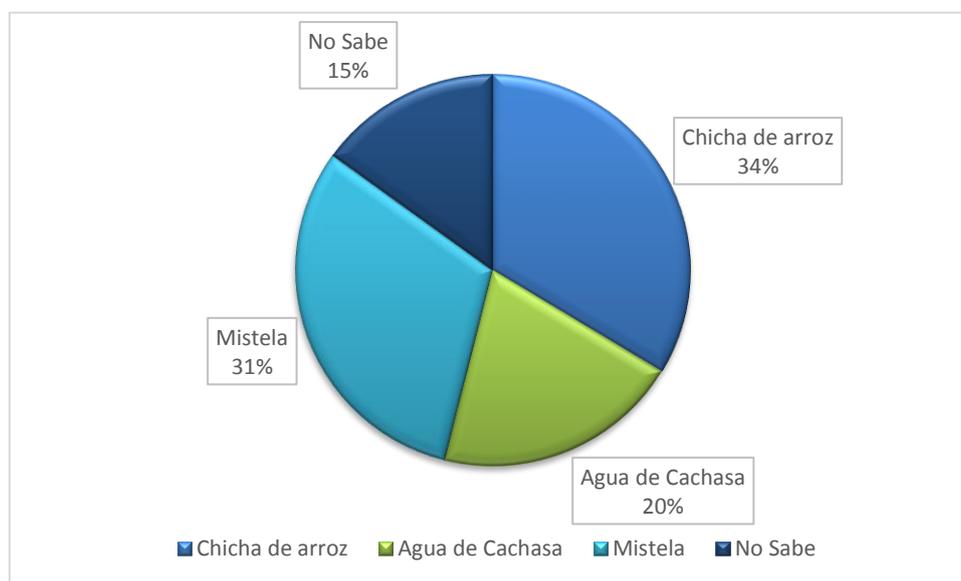
Los platos típicos identificados en el estudio como principales tenemos el Guandul en 23 % y el picadillo en 20%, como preparaciones de consumo en su dieta diaria y como platos tradicionales de la comunidad.

20. ¿Cuáles son las bebidas típicas?

Tabla 36:**Bebidas Típicas**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------|------------|------------|
| Chicha de arroz | 103 | 33,66% |
| Agua de Cachasa | 62 | 20,26% |
| Mistela | 95 | 31,05% |
| No Sabe | 46 | 15,03% |
| Total | 306 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 29: Bebidas Típicas**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

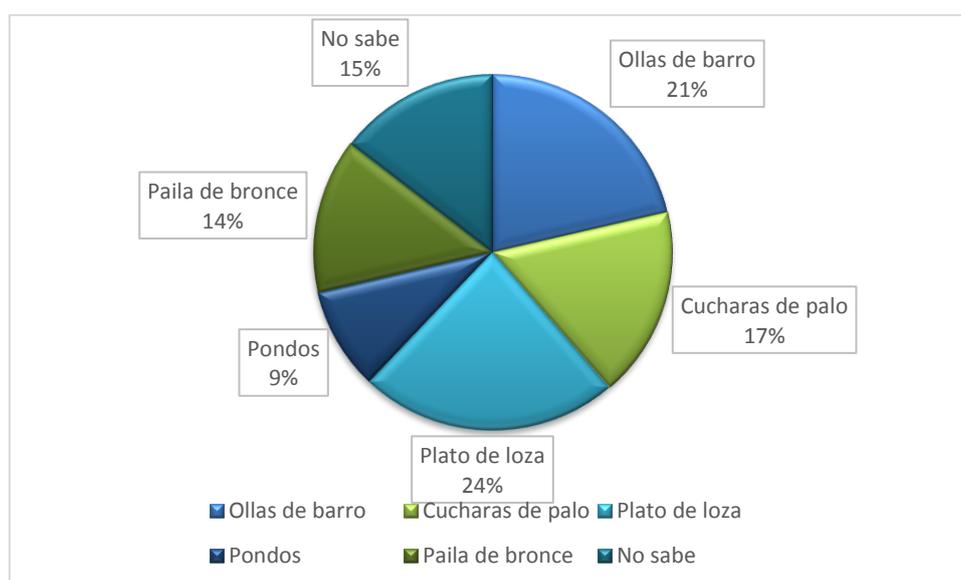
Los encuestados han identificado como principal bebida la elaboración de la chica de arroz en un 34%, y un 15% no identifica alguna bebida típica o tradicional de la Comunidad de Salinas.

21. ¿Qué utensilios eran utilizados para la preparación de alimentos?

Tabla 37:**Utensilios**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------|------------|------------|
| Ollas de barro | 85 | 21,36% |
| Cucharas de palo | 69 | 17,34% |
| Plato de loza | 93 | 23,37% |
| Pondos | 37 | 9,30% |
| Paila de bronce | 56 | 14,07% |
| No sabe | 58 | 14,57% |
| Total | 398 | 85,43% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 30: Utensilios**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

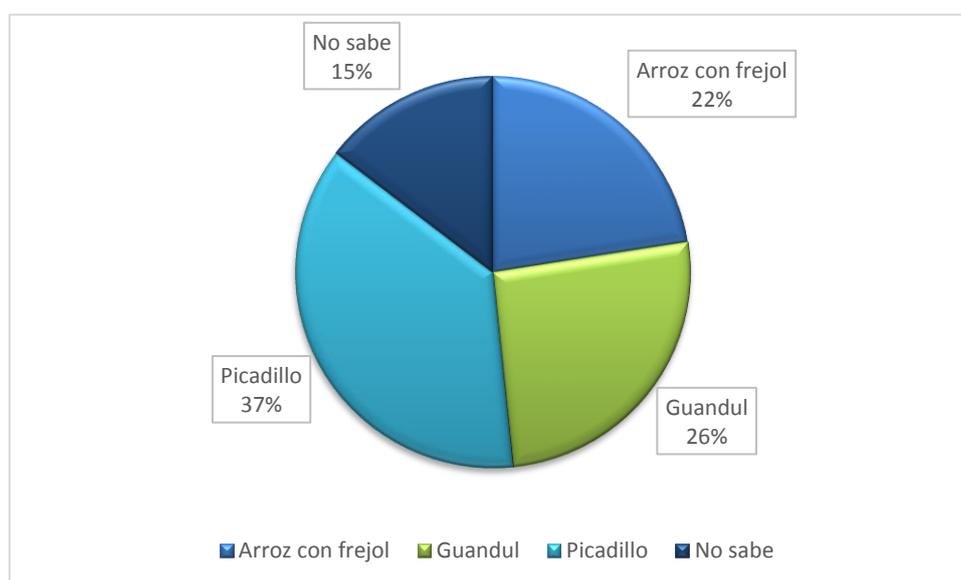
Principalmente se utilizaba en un 24 % los elementos de loza por el acceso a los mismos, y en la dinámica gastronómica desde la construcción de la vivienda y sus elementos además se utilizaban las ollas de barro en un 21 % de los encuestados para la preparación de los alimentos en la antigüedad.

22. ¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad?

Tabla 38:**Plato Representativo**

| Variable | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------|------------|------------|
| Arroz con fréjol | 34 | 22,52% |
| Guandul | 39 | 25,83% |
| Picadillo | 56 | 37,09% |
| No sabe | 22 | 14,57% |
| Total | 151 | 100,00% |

Elaborado por: Luis Cupichamba

**Ilustración 31: Plato Representativo**

Elaborado por: Luis Cupichamba

Análisis:

Se identifica que la población de la comunidad de Salinas como plato representativo principal al Picadillo, entendido como una preparación típica y tradicional del sector. Otro elemento importante es el consumo de guandúl aunque la producción y la variedad de gramíneas similares han tomado también fuerza en la dieta diaria de las poblaciones del territorio.

4.7. Conclusiones

Durante el proceso de levantamiento de información evidenciamos el poco conocimiento de los saberes culturales y la connotación del mestizaje dentro la globalización que ha desarrollado otro modo de tradición y de construcción colectiva frente a una identidad netamente afrosalinera.

Las diferentes corrientes de desarrollo en los sectores productivos - turísticos ayuda sustancialmente al mantener tradiciones y costumbres, las asociaciones como respuesta a iniciativas de desarrollo económico sustentan las familias dentro de la comunidad.

Evidenciamos la priorización de la caña de azúcar, como producto representativo debido a la demanda del comercio a través de la historia de la comunidad; además la importancia del fréjol en diferentes variedades así como también el picadillo.

La identidad afrodescendiente de la comunidad en los últimos años se ha empoderado por mantener conjuntamente rescatar ciertas preparaciones, tradiciones y producción para visibilizar el legado histórico de estas tierras, sin duda academia juega un rol importante en este trabajo y aporte a la gastronomía del sector.

Capítulo V

Propuesta

5.1. Descripción

La comunidad ubicada en un lugar estratégico, con un potencial de la organización civil y el contingente humano para desarrollar nuevas propuestas y recuperación de elementos minimizados, la revalorización de sus raíces y lo que permite en la actualidad apuntar a la investigación y plasmar resultados que sean socializados afianzando su difusión para el desarrollo del mismo.

Para la comunidad de salinas y el pueblo afrodescendiente del mismo territorios es importante la publicación “GRIOT la memoria de un pueblo” dentro del contexto histórico-cultural y gastronómica con un enfoque de identidad. Teniendo como característica principal tener información que permitirá la socialización dentro y fuera como referente en el norte de la provincia.

Evidenciar además la fuerza de los pobladores, permitiendo identificar productos de la zona, sus preparaciones y que ha permitido ese desarrollo dentro de la conjugación tiempo, espacio y elementos internos/externos que ha influenciado en el cambio de toda la construcción en identidad de este pueblo.

5.2. Objetivo

5.2.1. Objetivo General

- Difundir, posicionar y socializar la historia, cultura y gastronomía afrodescendiente de la comunidad de salinas del cantón Ibarra.

5.2.2. Objetivo Específico

- Brindar información oportuna en la presentación del servicio gastronómico y turístico en la comunidad.
- Generar un proceso de empoderamiento por el desarrollo gastronómico y de identidad en las nuevas generaciones.

5.3. Presupuesto

Tabla 39:

Presupuesto

| CONCEPTO | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL |
|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| Creación página web | 400 | | | | | | | | | | | | 400 |
| Difusión por internet | 50 | | | 50 | | | 50 | | | 50 | | | 200 |
| Impresión de publicación | 500 | | | 500 | | | 500 | | | | | 500 | 2000 |
| Suministros de oficina | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| Radio mediante canjes | 500 | | | 500 | | | 500 | | | | | 500 | 2000 |
| Sueldo básico | 384 | | | | | | | | | | | | 384 |
| Movilización | 100 | | | | | | | | | | | | 100 |
| Comisiones | 200 | | | | | | | | | | | | 200 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| CAPITAL PARA POSICIONAMIENTO | | | | | | | | | | | | | 5524 |

Elaborado por: Luis Cupichamba

5.4. Presupuesto para la implementación de la propuesta

Tabla 40:

Presupuesto para la implementación de la propuesta

| ESTRATEGIA | CANTIDAD | TIEMPO | COSTO UNITARIO | TOTAL |
|----------------------|----------|---------|----------------|-------|
| Diseño del logo | 1 | 1 MES | 100 | 100 |
| Publicidad en prensa | 12 | 1 AÑO | 80 | 960 |
| Publicidad móvil | 3 | 1 AÑO | 110 | 330 |
| Publicidad BTL | 2 | 6 MESES | 300 | 600 |
| Roll Ups | 5 | 1 AÑO | 80 | 400 |
| Diseño pág. Facebook | 1 | 1 AÑO | 100 | 100 |
| Imprevistos | 1 | 1 AÑO | 500 | 500 |
| TOTAL / AÑO | | | | 2990 |

Elaborado por: Luis Cupichamba

| | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Facebook | | | | | | | | | | | | |
| Control general | | | | | | | | | | | | |

Elaborado por: Luis Cupichamba

5.9. Desarrollo de la Propuesta

5.9.1. Título

GRIOT “La memoria de un pueblo”

5.9.2. Base ideológica imagen corporativa

Sankofa

“SANKOFA, es un concepto de pueblo Akan, cuyo territorio está en el país actual Ghana. Su significado es: "Nunca es demasiado tarde para volver atrás y recoger lo que quedaba atrás." Se ha utilizado como emblema por muchas iniciativas de rescate de la historia y la diversidad del patrimonio cultural de los pueblos de África.”
(Tropis)

Sankofa es una palabra del Akan que significa, "nosotros debemos mirar atrás y reclamar nuestro pasado para así podernos mover adelante; entendemos así porqué y cómo vinimos a ser quiénes somos hoy." (Enciclográfica)



Ilustración 32: Sankofa

Fuente: Enciclográfica

Elaborado por: Luis Cupichamba

Para la comunidad y el trabajo realizado es importante reafirmar la identidad actual construida con el tiempo, sin dejar atrás su historia. El legado dejado de sus antepasados incluso divididos por miles de kilómetros volviendo a territorio africano, la cuna naciente del ser humano; pero además de las vivencias y nuevas historias que nuestro territorio ha sido testigo, de su incesante lucha y su obra dentro del Ecuador como parte fundamental del desarrollo cultural, económico y social.

Griot

En la cultura *mandinga* de África Occidental (Gambia, Guinea, Guinea-Bissau, Senegal, Malí, Sierra Leona, Liberia, Burkina Faso y Costa de Marfil), el *djele - griot* en francés- era y es uno de los personajes más representativos y respetados de la tribu. Con una tradición de al menos 1600 años, los griots eran los encargados de preservar la memoria de la tribu, sus genealogías, mitos, cuentos, batallas históricas y tradiciones orales, que pasaban así de generación en generación, actuando también como consejeros de los líderes tribales. (Nadie, 2010)

Los Griots son propios del África Occidental, que contiene países tales como Senegal, Gambia, Guinea, Costa de Marfil, Mali, etc. Los griots constituían una casta muy importante dentro de su sociedad, en la que solo podías ser Griot si tus antepasados lo habían sido, y su función como vehículos y articuladores de la cultura de su pueblo resulta similar a lo que ha sido dicho acerca de los chamanes de distintas sociedades antiguas. (Taringa)

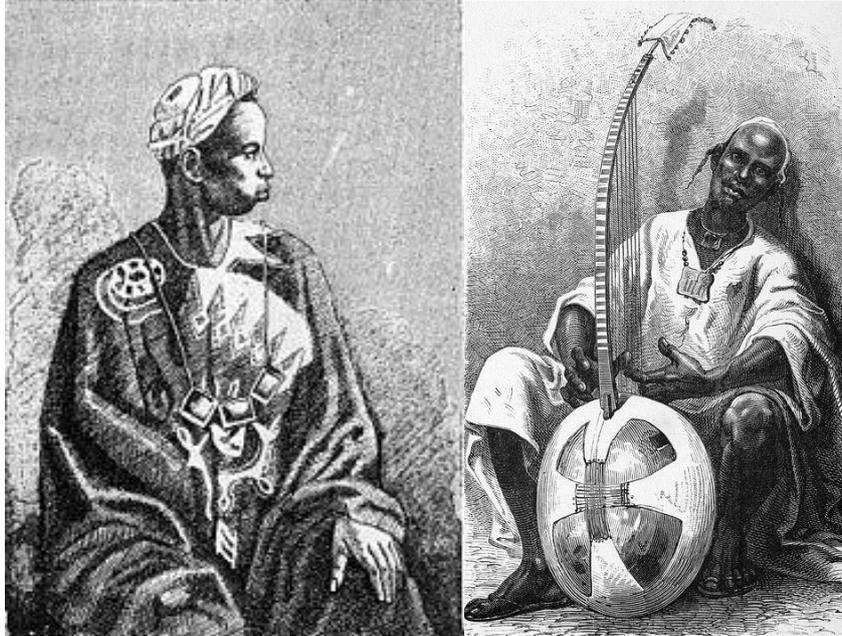


Ilustración 33: Griots

Fuente: Taringa

Este referente y un gran personaje dentro de la cultura afro, teniendo en cuenta que la tradición oral en muchos pueblos es la más importante; es así que nace *GRIOT* “*La memoria de un pueblo*”, como iniciativa de generar una imagen con concepto dentro del estudio para la socialización de los resultados.

Gracias al Griot la tradición y la historia se transmiten generación tras generación. Es conocedor de la onomástica, el significado y origen de todos los apellidos de su cultura.

(Lamba)

5.9.3. Imagen corporativa



Ilustración 34: Isotipo GRIOT
 Elaborado por: Jairo Mena (Estudio Purpura) / Luis Cupichamba

Es la conjugación de “*sankofa*” y la imagen de un “*griot*”, La base principal inferior parte de la abstracción de una imagen común de un Griot en acto de canto, en donde se puede diferenciar su cabeza y cuerpo. El círculo rojo representa una calidez abrasadora, referencia de los pueblos afros y el clima extremadamente caluroso, permitiendo establecer un logo sobrio y elegante, sin alejarse de la intensidad climática y las formas afros originales. Complementado los dos significados e imágenes en un mismo sentido “La memoria de un pueblo”.

Color manejar: Identificamos el valor de la entrega, ayuda, bondad, creatividad, dignidad del pueblo afro, así como su calidez y fuego interno.

GRIOT

La memoria de un pueblo

Ilustración 35: Logotipo GRIOT

Elaborado por: Jairo Mena (Estudio Purpura) / Luis Cupichamba

5.9.7. GRIOT “La memoria de un pueblo”



Ilustración 36: Imagotipo Griot

Elaborado por: Jairo Mena (Estudio Purpura) / Luis Cupichamba

Partiendo desde el concepto de la palabra “griot”, siendo una figura significativa en todas las culturas y etnias de África occidental, el significado que ahora se implementará en la publicación como resultado y propuesta del trabajo de estudio, con el objetivo de instaurar

una marca para el desarrollo de futuras propuestas y actividades enmarcadas como complemento del proyecto. Con el único objetivo de representar y difundir estos saberes ancestrales, la historia, cultura y gastronomía afrodescendiente de la comunidad de Salinas del catón Ibarra.

5.9.4. Presentación

Este documento es una recopilación de las expresiones y la información recolectada para dar a conocer la gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de la comunidad de Salinas del cantón Ibarra, con el objetivo de empoderar la identidad de este pueblo como referente a nivel local y nacional. Entendiendo su contexto y los procesos de construcción colectiva frente a las situaciones enmarcadas en territorio con sus dinámicas particulares de tradición, costumbres, producción agrícola, consumo de alimentos, participación y acción dentro de la zona.

Esta propuesta pretende ser un aporte más el esclarecimiento de los imaginarios frente a este pueblo, para vincular y dejar precedente de la importancia de los saberes ancestrales de este pueblo afro, en la sociedad actual se visibiliza problemáticas sociales y culturales lo que nos permite apuntar a generar proyectos de manera integral y transversal que directamente aporte a la identidad cultural del pueblo afrodescendiente de la comunidad de Salinas. Este proceso del estudio pretende mostrar el potencial socio-cultural y gastronómico en el contexto local y nacional.

Se trata entonces de un documento de investigación y consulta, que fomente el vínculo entre la comunidad y la academia para fortalecer iniciativas de construcción e investigación referentes a temas gastronómicos, además influenciar en la población nuevas formas de producción gastronómica y brindando servicios acorde a la vanguardia internacional en arte culinario.

5.9.2. Introducción

Desde la llegada de los pueblos afros en el siglo XVI a nuestros territorios en calidad de esclavizados se ha marcado realmente una constante lucha por la reivindicación cultural y de derechos para este pueblo, pero tiene relevancia como legado histórico para las actuales y nuevas generaciones apoyando a la construcción de una identidad propia como parte de la cultura y gastronomía.

La comunidad de Salinas ubicada al norte del cantón Ibarra y limítrofe entre las provincias de Imbabura y Carchi se convierte en un referente de la población afrodescendientes del Ecuador; teniendo así gran valor el patrimonio gastronómico construido de la mano de sus hombres y mujeres es significativo para nuevas prácticas de desarrollo turístico y culinario.

En nuestro país en la constitución del 2008 en el capítulo cuarto art. 56 y art. 57 ampara al pueblo afrodescendiente, reconociendo y garantizando sus derechos como tal. Además en el art. 60 ampara la territorialidad, la propiedad colectiva para la preservación de su cultura. Lo que permitirá más bien el fortalecimiento siendo este una corresponsabilidad para el desarrollo del territorio y de los componentes adjuntos a este estudio.

La Universidad Técnica del Norte y la carrera de Gastronomía ha emprendido varios proyectos de investigación dentro de los trabajos de grado para la titulación como también externo con el único objetivo de posicionar a la gastronomía del cantón Ibarra y de la provincia de Imbabura con todos sus componentes y particularidades de cada sector territorial o cultural.

GRIOT “La memoria de un pueblo”, nace con la perspectiva de evidenciar el proceso de este pueblo afro, su aporte y el valor de los saberes ancestrales, así como también desarrollar

nuevas propuestas de producción y formación para quienes trabajan dentro de territorio y así también quienes se forman en áreas afines a la gastronomía, cultura y turismo de este sector.

5.9.3. Santa Catalina de Salinas



Ilustración 37: Ubicación geográfica de la comunidad de Salinas

Fuente: Secretaría Nacional de Planificación, SENPLADES
Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 43:

Información General “Santa Catalina de Salinas”

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| Parroquia | Santa Catalina de Salinas | |
| Descripción General | Santa Catalina de Salinas parroquia rural perteneciente al Cantón San Miguel de Ibarra, de la Provincia de Imbabura. | |
| Ubicación | Se encuentra a 25.5 km al norte de la capital provincial. La cabecera parroquial consta con de las siguientes coordenadas geográficas: 0° 29' 36,67" de latitud norte y 78° 7' 53,25" de longitud oeste. | |
| Fundación | 25 de Junio 1884 (parroquia civil) | |
| Limites | <p>Norte: Parroquias de Juan Montalvo y Carolina de los Cantones Mira e Ibarra respectivamente.</p> <p>Este: Delimitación territorial de las cabeceras cantonales de Ibarra y Mira, además con la parroquia de Juan Montalvo</p> <p>Oeste: Parroquias de Cahuasqui, Pablo Arenas y Tumbabiro del Cantón San miguel de Urcuquí.</p> <p>Sur: Cabecera cantonal del Cantón Urcuquí.</p> | |
| Superficie (km2) | 42,61 km2 | |
| División Territorial | Comunidades | <p>Cuambo</p> <p>Barrio San Miguel</p> <p>Barrio San Martin</p> <p>Barrio Central</p> <p>Barrio La Floresta</p> <p>Barrio La Esperanza</p> <p>Barrio San Luis</p> <p>Caserío el Consejo</p> |

| | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------|--------|---------|
| Datos Demográficos | Población Total | 1741 | | 100 % |
| | Población por área | Urbano | - | 0% |
| | | Rural | 1741 | 100% |
| | Población por Sexo | Hombres | 887 | 50,95 % |
| | | Mujeres | 854 | 49,05 % |
| | Población por Grupos Étnicos | Indígena | 39 | 2,24 % |
| | | Afroecuatoriano/a | 1008 | 57,90 % |
| | | Montubio/a | 9 | 0,52 % |
| | | Mestizo/a | 653 | 37,50 % |
| | | Blanco/a | 31 | 1,78 % |
| | | Otro/a | 1 | 0,06 % |
| | Población por edad | de 0 a 5 años | 214 | 12,29 % |
| | | de 6 a 15 años | 401 | 23,03 % |
| | | de 16 a 25 años | 324 | 18,61 % |
| | | de 26 a 35 años | 624 | 15,16 % |
| | | de 36 a 45 años | 185 | 10,63 % |
| | | de 46 a 55 años | 136 | 7,81 % |
| de 56 a 65 años | | 107 | 6,15 % | |
| de 66 años en adelante | | 110 | 6,32 % | |
| Densidad poblacional | 40,86 | | | |

Fuente: (PDyOT GAD-Salinas, 2011) (Pabón, 2014) Censo de Población y Vivienda (CPV 2010).

Elaborado por: Luis Cupichamba

5.9.4. Un legado histórico afrodescendiente

Tabla 44:

Línea de Tiempo

| | |
|------|---|
| 1534 | Conquista Española |
| 1553 | Llegada de afros esclavizados a Esmeraldas |
| 1574 | Llegada de los primeros Jesuitas al Ecuador |
| 1575 | Llegada de afros esclavizados al Valle del Chota |
| 1778 | Fuga Pedro Lucumi, Maria Carrilo (Valle del Chota) |
| 1780 | Ingreso de afros esclavizados al Valle del Chota por la comunidad de Jesuitas |
| 1789 | Fuga Ambrosio Mondongo (Valle del Chota) |
| 1852 | Expulsión de la Comunidad de Jesuitas |
| 1854 | Abolición de la Esclavitud |
| 1884 | Fundación de la Parroquia "Santa Catalina de Salinas" |
| 1930 | Inicio Construcción Ferrocarril (Ibarra-San Lorenzo) |
| 1948 | Declaración Universal de Derechos Humanos |
| 1964 | Ley de Reforma Agraria del Ecuador Creación Ingenio Azucarero del Norte – Compañía de Economía Mixta |
| 1965 | Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación Racial |

| | |
|------|--|
| 1997 | Resolución “Día Nacional del Afro ecuatoriano” |
| 2001 | Declaración y Programa de Acción de Durban. Conferencia Mundial contra el Racismo, la Discriminación Racial, la Xenofobia y las Formas Conexas de Intolerancia |
| 2008 | Constitución de la República del Ecuador |

Fuente: (PDyOT GAD-Salinas, 2011) (Pabón, 2014) (MCYP, 2013b) (Antón, 2007)

Elaborado por: Luis Cupichamba

Desde la llegada de afros en el siglo XVI a territorio ecuatoriano despojados de todo, su cultura, su ideología, su religión, sus creencias, sus familias, incluso su calidad de seres humanos; han desarrollado su propia historia que enmarcada en el proceso de construcción de una nueva identidad como afrodescendientes o afroecuatorianos, sin duda su lucha es un legado importante dentro de sus generaciones siguientes y en la actualidad. Son hitos importantes los generados a través del tiempo su aporte y desarrollo en territorio y como referente en el cantón Ibarra y la zona norte del país.

5.9.5. Salinas, tierra de sal

Las primeras noticias que tenemos sobre el pueblo de Salinas las debemos a Sancho Paz Ponce de León, quién en 1550 refiriéndose al centro de producción de la sal en la zona de Mira.

Sin embargo, los datos sobre la existencia de este lugar son anteriores, toda vez que Fray Juan Nepomuceno de Suarez en un informe al comendador del convento de la Merced de Quito, fechado en 15 de septiembre de 1598 le comenta que: “en el antiguo camino del inca que saliendo de Carangue toma la ruta hacia Mira pero pasa por el pueblo de las Salinas que es un lugar casi desolado por el paisaje agreste pero habitado por indios naturales que sobre todo en los meses de verano extraen el preciado mineral de la sal con la que los indios desde muy antiguo comerciaban con los habitantes de las tierras frías y se dice que el inca las tenía por posesiones muy valiosas, razón por la que ordenó que no sean utilizadas todos los días del año y se

hagan extracciones de sal para que los naturales la usen junto con la hoja de coca que se hallaba en abundancia en los montes de un pueblo que llamas Pimampiro. (Gobierno Parroquial de Salinas, 2011)

Por ende su nombre “Salinas”; tierra de sal, tierra salada, además esto marca como esta misma sal desde los indígenas aborígenes y los pueblos afros llegados la han aprovechado y convivido con todo su contexto, ayudado al desarrollo económico y de relación con otras comunidades. Su comercialización, producción o intercambio ha enriquecido al territorio.

5.9.6. Soy afro, soy un pueblo

La importancia que los países de América Latina tomen frete a Historia Africana y Herencia Africana, en sus respectivos territorios; más allá de una novedad es la construcción de la identidad de los Pueblos americanos y pueblos afrodescendientes, que es deudora de la cultura africana. Sin embargo, dicha herencia es ensombrecida por los discursos raciales que han sido construcciones culturales y sociales como legado de la época colonial.

Durante la historia de los pueblos afros de nuestro país y de la comunidad de Salinas se ha generado estereotipos y ha sido reducido al color de la piel y racializado dejando muchas veces vistos aun como ciudadanos de segunda clase.

El concepto “Afroecuatoriano”, ha sido un concepto polémico y de importante debate en el ámbito académico; en el día a día son ocupados los conceptos negro, moreno, mulato como sinónimos, sin entender sus connotaciones.

El prefijo afro, es una directa referencia a la herencia africana que aún vive en la memoria colectiva de los descendientes, a través de los distintos saberes y prácticas, entiéndase con esto, la tradición oral, la memoria del cuerpo, que se manifiesta por medio de la danza, los

gestos, las habilidades artísticas, musicales, los cantos, así como también, en la relación del descendiente africano con la naturaleza.

Soy afro, soy pueblo; la identidad de afroecuatorianos en territorio es una muestra de la lucha por la reivindicación de sus derechos y del reconocimiento de su aporte y desarrollo en todo ámbito, es la resignificación y redignificación tanto de los ancestros como de sus descendientes en el presente, no es simplemente un reencuentro con el pasado, sino, un reto ante el futuro de todos y todas como parte de una sociedad incluyente participativa y libre de discriminación.

Una identidad marcada por la alegría, coraje, fuerza de hombres y mujeres de todas las edades y construcciones sociales, ser parte del pueblo con todas las dinámicas de mestizaje y conjugación de culturas, saberes y aprendizajes. El desarrollo económico, turístico y gastronómico que ha forjado una comunidad más organizada, un pueblo más sólido, y ciudadanas y ciudadanos más empoderados con sus procesos, territorio, comunidad e identidad.

5.9.10. Productos, productores y consumidores

La población actual tiene como actividad fundamental la agricultura por lo que enumeramos algunos como el fréjol, guandul, tomate riñón, aguacate cate, algodón, maní, cebolla, mandarina, toronja, arveja, calabaza, achoccha, jícama y algunos de los cultivos nativos de los aborígenes prehispánicos tenemos maíz, camote, zanahoria blanca, yuca, maní, ají, calabaza, zambo, sandia, mate o puro, achira, café, limones, ovo, guayaba, chirimoya, guabas, granadillas, pepino dulce, papaya, babaco, plátano pequeño, tabaco, nogal, pero de todas estas plantaciones la caña de azúcar tiene mucha más popularidad por su industrialización, actividad que ha originado un cambio en los antiguos cultivos de algodón .

5.9.11. Recetas gastronomía típica afrodescendiente

Tabla 45:

Seco de Pollo

| | | |
|---|---|-----------------|
| Tipo de preparación | Principal | |
| Nombre de la preparación: Seco de Pollo |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 520 gr | Pollo |
| | 80 gr | Cebolla paiteña |
| | 80 gr | Pimiento |
| | 5 gr | Sal |
| | 20 gr | Culantro |
| | 450 gr | Arroz |
| | 1 unidad | Plátano maduro |
| Preparación | <p>Sofreír los vegetales hasta que estén blandos agregar el pollo hasta que dore, adjuntar agua y tapar para que la cocción sea lenta una vez listo agregar la sal y culantro.</p> <p>Servir con arroz y dos rebanadas de plátano maduro cocido</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 46:**Arroz con fréjol**

| | | |
|--|---|--------------------|
| Tipo de preparación | Principal | |
| Nombre de la preparación: Arroz con fréjol |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 300 gr | Fréjol Seco |
| | 400 gr | Arroz |
| | 80 gr | Cebolla larga |
| | 20 gr | Cilantro o perejil |
| | 5 gr | Sal |
| | 20 gr | Manteca de cerdo |
| Preparación | <p>Cocer los frijoles una vez al dente agregar la cebolla, la manteca de cerdo, las hierbas y sal al gusto</p> <p>Servir con arroz blanco</p> <p>Se suele acompañar con carne roja frita.</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 47:**Picadillo**

| | | |
|---|--|--------------------------|
| Tipo de preparación | Sopa | |
| Nombre de la preparación: Picadillo |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 200 gr | Plátano verde (sancocho) |
| | 300 gr | Fréjol |
| | 80 gr | Col |
| | 20gr | Ajo |
| | 5 gr | Sal |
| | 80 gr | Cebolla larga |
| 10 ml | Achiote | |
| Preparación | <p>Cocer el plátano verde con el fréjol una vez al dente agregamos la col y un sofrito de cebolla larga con el achiote y el ajo, agregar sal al gusto.</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 48:

Fritada

| | | |
|---|--|-----------------|
| Tipo de preparación | Principal | |
| Nombre de la preparación: Fritada |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 500 gr | Carne de cerdo |
| | 50 gr | Ajo |
| | 5 gr | Sal |
| | 80 gr | Cebolla larga |
| | 600 gr | Papas |
| Preparación | 200gr | Maíz tostado |
| | <p>Poner en una paila de bronce la carne de cerdo junto con la cebolla, la sal y el ajo, cocer con poco líquido y a fuego medio por 20 min, luego dorar con un poco de aceite o la misma grasa del cerdo. Con la manteca de la fritada elaborar el tostado Servir con papas cocidas.</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 49:**Morocho**

| | | |
|---|--|-----------------|
| Tipo de preparación | Postre | |
| Nombre de la preparación: Morocho |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 800 ml | Leche |
| | 100 gr | Panela |
| | 400 gr | Morocho |
| | 10 gr | Canela |
| Preparación | Cocer el morocho junto con la canela hasta que esté al dente por un promedio de dos horas, una vez listo agregar la leche y la panela hervir una vez más | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 50:**Chicha de arroz**

| | | |
|---|---|-----------------|
| Tipo de preparación | Bebida | |
| Nombre de la preparación: Chicha de arroz |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 50 gr | Limoncillo |
| | 50 gr | Cedrón |
| | 400 gr | Arrocillo |
| | 200 gr | Guanábana |
| | 200 gr | Piña |
| | 200 gr | Naranja |
| | 500 gr | Panela |
| Preparación | Hacer una infusión con las hierbas y reservar, moler el arrochillo, licuar las frutas y unir todo y fermentar por 3 días servir endulzado con panela. | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 51

Arroz con fréjol guandul

| | | |
|--|--|-----------------------|
| Tipo de preparación | Principal | |
| Nombre de la preparación: Arroz con fréjol Guandul |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 400 gr | Fréjol Guandul tierno |
| | 80 gr | Cebolla larga |
| | 20 gr | Cilantro |
| | 500 gr | Arroz |
| | 50 gr | Mapahuiria |
| Preparación | Cocer el arroz y reservar Cocer el fréjol una vez listos agregar la cebolla la sal y la mapahuiria. | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 52:**Agua de panela**

| | | |
|--|--|-----------------|
| Tipo de preparación | Bebida | |
| Nombre de la preparación: Agua de panela |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 250 gr | Panela |
| | 800 ml | Agua |
| | 200 ml | Jugo de naranja |
| | | |
| Preparación | Derretir la panela en el agua y el jugo de naranja. Servir frío. | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 53:

Pristiños

| | | |
|---|---|-----------------|
| Tipo de preparación | Postre | |
| Nombre de la preparación: Pristiños |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 450 gr | Harina |
| | 100 gr | Manteca |
| | 3 und | Huevos |
| | 10 gr | Sal |
| | 5 gr | Azúcar |
| | 500 ml | Aceite |
| Preparación | <p>Hacer la maza con harina, manteca, huevos, sal y azúcar una vez listos hacerlos en forma redonda y freír.</p> <p>Servir si desea con miel.</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 54:

Chicha

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| Tipo de preparación | Bebida | |
| Nombre de la preparación | Chicha |  |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 200 gr | Piña |
| | 200 gr | Naranja |
| | 50 gr | Cedrón |
| | 500 gr | Arroz (remojado) |
| | 250 gr | Azúcar |
| | 5 gr | Esencia de vainilla |
| Preparación | Hacer el agua de hierbas, moler el arroz licuar la fruta poner todo a fermentar en un lugar fresco agregar azúcar y esencia de vainilla al gusto, para servir. | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 55:

Empanadas

| | | |
|---|---|------------------|
| Tipo de preparación | Postre | |
| Nombre de la preparación: Empanadas |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 200 gr | Queso |
| | 450 gr | Harina |
| | 200 gr | Manteca |
| | 10 gr | Sal |
| | 5 gr | Azúcar |
| | 4 und | Huevos |
| | 20 gr | Polvo de hornear |
| Preparación | <p>Hacer un volcán con harina y polvo de hornear, en el centro agregar manteca, huevos ,sal y azúcar revolver hasta que forme una maza homogénea hacer tortillas y rellenarlas de queso freír</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 56:**Aguado de limón**

| | | |
|---|--|-----------------|
| Tipo de preparación | Bebida | |
| Nombre de la preparación: Aguado de limón |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 100 ml | Jugo de limón |
| | 600 ml | Agua |
| | 200 gr | Panela |
| Preparación | Sacar jugo a los limones agregar el zumo al agua y endulzar con panela al gusto. Servir frío. | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

Tabla 57:**Seco de Gallina**

| | | |
|---|---|-----------------|
| Tipo de preparación | Principal | |
| Nombre de la preparación: Seco de gallina |  | |
| Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | 400 gr | Pollo |
| | 50 gr | Zanahoria |
| | 100 gr | Arvejas |
| | 80 gr | Cebolla larga |
| | 450 gr | Arroz |
| 200 gr | Lechuga | |
| Preparación | <p>Hacer un refrito con la paiteña y la cebolla larga agregar la zanahoria y la gallina dejar cocinar hasta que esté al dente agregar al final la arveja previamente cocinada cocer el arroz picar finamente la lechuga y servir.</p> | |

Fuente: Estudio

Elaborado por: Luis Cupichamba

CONCLUSIONES

- En la comunidad de Salinas debido a la globalización se ha determinado el poco fortalecimiento de una identidad empoderada de los procesos histórico-cultural de la población.
- El apoyo por parte de las instituciones públicas y privadas es limitado en generar proyectos de investigación o estudios relacionados con la gastronomía afrodescendiente de esta comunidad lo que no ha permitido el desarrollo de la misma con las particularidades del sector dentro de su contexto vivencial y productivo.
- El proceso turístico en la comunidad es mínimo, debido a la falta de proyectos complementarios y las falencias en los canales de difusión, promoción o distribución de productos y servicios que satisfagan a los turistas de todo nivel.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda que en la comunidad se generen espacios de formación y acceso a la información referentes a la historia y cultura, desarrollar metodologías territoriales para socializar la realidad de este pueblo y su valor como un referente histórico.
- Se recomienda aprovechar las fortalezas que tiene la comunidad dentro de su prestación de servicios y productos para crear ventajas competitivas frente a otras comunidades afros, desarrollando nuevas construcciones de participación y asociación para la creación de nuevas propuestas culinarias.
- Fortalecer el posicionamiento con estrategias de comunicación, promoción y difusión de la actividad cultural y gastronómica que se detallan en la presente propuesta, con esto se pretende posicionar a esta comunidad dentro y fuera de la misma.

BIBLIOGRAFÍA Y LINKOGRAFÍA

- Antón, J. (2007). *Afroecuatorianos y afronorteamericanos: dos lecturas para una aproximación a su identidad, historia y lucha por los derechos ciudadanos*. (Noción, Ed.) (Vol. 1). Quito.
- Ayala, E. (2004). *Ecuador Patria de todos*. Quito.
- Bouisson, E. (1997). *Esclavos de la tierra: Los campesinos negros del Chota-Mira, Siglos XVII-XX*. (C. E. Nacional, Ed.). Quito.
- Buvinic, M. (2004). *Inclusión y desarrollo económico en América Latina*. (BID, Ed.). Washington.
- Carta de Mandén*. (1235). Mali.
- Castelar, E. (2005). *La abolición de la esclavitud*. (Linkgua ediciones, Ed.). Barcelona.
- Centro Cultural Ibarra. (2008). *Afrodescendientes*. Ibarra.
- Chala, J. F. (2013). *Representaciones del cuerpo, discursos e identidad del pueblo afroecuatoriano*. (Abya-Yala, Ed.). Quito.
- Constitución de la República del Ecuador*. (2008). Montecristi.
- Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación Racial*. (1965).
- Coronel, R. (1988). *El negro en la historia del Ecuador y del sur de Colombia*. Quito.
- Declaración Universal de Derechos Humanos*. (1948). París.
- Dixon, K., & Burdick, J. (2012). *Comparative Perspectives on Afro-Latin America*.

(University Press of Florida, Ed.). Florida.

Donald, T., & Steven, W. (2005). *Remesas de inmigrantes: Moneda de cambio económico y social*. (BID, Ed.). Washington.

Echeverri, M. (2006). *Conflicto y hegemonía en el suroccidente de la Nueva Granada, 1780-1800*. New York.

Echeverría, J. (2004). *Las sociedades prehispánicas de la Sierra norte del Ecuador*. (U. de O.-I. O. de Antropología, Ed.).

Estrella, E. (1998). *Catalogación en publicación del Instituto Bibliográfico Hispano*. (C. Offset, Ed.) (Tercera). Quito.

Gallarno, C. (2012). *Ecuador Culinario*. (Ediecuatorial, Ed.). Quito.

García, D. (2008). El tráfico de esclavos y la esclavitud a la base del surgimiento y desarrollo del sistema capitalista. *Anaquel de Estudios Árabes*, 19.

GM Laser (Ed.). (2011). *Ruta de los Sabores del Tren*. Quito.

Guerrón, C. (2000). *El color de la panela*. (Gráficas Iberia, Ed.). Quito.

Hernández, K. (2010). *Discursos hegemónicos y tradición oral sobre los cuerpos de las mujeres afroecuatorianas*. (Abya-Yala, Ed.). Quito.

INEC. (2010). *CPV*.

Klein, H. (2011). *El tráfico atlántico de esclavos*. (IEP Ediciones, Ed.). Lima.

Kowii, A. (2011). *Interculturalidad y diversidad*. Quito.

MCP. (2012). *Patrimonio Alimentario*. Quito.

- MCYP. (2013a). *Guía de emprendimientos patrimoniales y turísticos*.
- MCYP. (2013b). *Guía gastronómica*. (C. Ruiz, Ed.). Quito.
- Miranda, P. (2002). *Mi país, latierra y sus gentes*. (Trama, Ed.). Quito.
- Pabón, I. (2014). *Etnohistoria cultural y saberes ancestrales de las comunidades afroecuatorianas*. Ibarra.
- Página Institucional GAD-Ibarra. (2014). Gobiernos Autónomo Descentralizado San Miguel de Ibarra. Retrieved from <http://www.touribarra.gob.ec/esp/index.php/parroquia-de-salinas>
- PDyOT GAD-Salinas. (2011). Ibarra.
- Peñaherrera, P., & Costales, A. (1959). *Coangue o historia cultural y social de los negros del Chota y Salinas: investigación y elaboración*. (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, Ed.). Quito.
- RAE. (2014). *Diccionario de la Lengua Española* (Vigésima T). Madrid.
- Rahier, J. M. (2013). *Kings for Three Days: The Play of Race and Gender in an Afro-Ecuadorian Festival*. (University of Illinois Press, Ed.). Urbana.
- Resolución Legislativa del Honorable Congreso Nacional*. (1997).
- Rua Direita. (2010). Misosoafrika. Retrieved from <https://misosoafrika.wordpress.com/la-cocina-africana-tradicional/>
- Saráuz, B. (2013). *Proyecto agroturístico para promover la sostenibilidad del sector económico primario, en la parroquia Salinas, del cantón Ibarra, provincia de Imbabura*. Universidad Nacional de Loja.

Vásquez, L., & Saltos, N. (2008). *Ecuador su realidad*. (E. Tello, Ed.) (Décima). Quito.

Vicariato Aportólico de Esmeraldas, & Centro Cultural Afroecuatoriano. (2009).

Enciclopedia del saber afroecuatoriano. (M. Balda, J. García, & C. Chalá, Eds.). Quito.

ANEXOS

Anexo 1

Msc. Iván Pavón

Nombre: Magister Iván Pavón

Docente en la Unidad Educativa “Valle del Chota”

Docente en la Universidad Técnica del Norte

Investigador Cultura Afro

Líder Afrodescendiente

¿En qué año arribaron los afros a nuestro territorio?

Existen dos momentos quizá tres o cuatro, oficialmente llegaron a esmeraldas en 1553 un grupo de 17 negros y 16 negras que partieron desde Panamá con destino a Perú y al Valle del Chota 1575; sin embargo mediante investigaciones hablamos que algunos negros llegaron en la tripulación de Cristóbal Colon por lo que hace referencia que están en América desde 1492.

Por eso se hace referencia a más de dos momentos en la historia ya que se descubrió que entre los fundadores de Quito se encuentra Pedro Salinas en 1534 quien era un negro y como se sabe por historia ellos eran considerados objetos no como para ser tomado en cuenta entre los fundadores de Quito.

En 1553 es la fecha en que se sustenta en el Congreso Nacional por un escrito hecho por el presbítero Miguel Cabello Balboa quien describe la llegada de los 17 negros y 16 negras con detalle cómo, cuando, por donde, con quien lucharon y se multiplicaron.

¿Dentro de esta fecha 1575 en que calidad llegaron?

Llegaron en calidad de esclavos comprados en Cartagena de Indias una actuación importante es que se usa el termino esclavizados por que fueron sometidos en su propia tierra y repartidos a diferentes partes del mundo.

¿Qué países fueron los de origen?

Sierra Leona, Costa de Marfil, Angola, Cabo Verde son todos los países que estañen la costa atlántica.

¿Apellidos de procedencia de los afrodescendientes?

Yo no sé si se conserven apellidos africanos lo que sí, tienen raíces como por ejemplo los Chala que tiene su origen en los Tchallas otros ejemplos son los Anangono Carabali (Nucumi), todos estos se consideran apellidos africanos los demás ya son apellidos adoptivos por que fueron adoptados por los patronos si el dueño tenía 30 esclavizados se decía este es de los Padilla por que el dueño tenía ese apellido.

Por lo que se concluye que son apellidos adoptados del amo entre los que se mencionan a los Padilla, Pavón, Suarez, Santa Cruz la mayoría de los apellidos, quizá haya una docena de apellidos que depende del lugar de procedencia pero la mayoría son de afroecuatorianos tienen apellidos adoptivos.

¿Definición del periodo de emancipación?

El periodo de emancipación se marca por rebeliones que están por etapas todo el periodo colonial se dan como ciertos momentos en los cuales los negros reclaman por su libertad,

ellos acuden a estrategias como la rebelión, otro los juicios a los amos y en muchos casos en especial femenino iban a entregarse a la cárcel como estrategia para que el amo las venda, estas tres estrategias estaban orientadas a mejorar su vida pero luego también estaba enfocado a la libertad.

Existen archivos sobre procesos que duran dos décadas por la libertad tal es el caso de Francisco Carrillo que empezó su lucha en el siglo XVIII, el primero por su libertad luego por la de su esposa y por la de sus hijos y lo logro las luchas más intensas se da en las temporalidades cuando salen los jesuitas quienes a pesar de ser esclavistas trataban relativamente bien a los negros.

Los mismo que les daban comida ropa y una parcela llamado huasipungo donde podían trabajar para ellos mismo al salir los jesuitas todas sus propiedades administra el Estado y hubo administradores quienes maltrataban a sus esclavizados, lo que dio inicio a que reclamaran los esclavizados.

¿En qué fecha los afros ya son libres en nuestro país?

Oficialmente a partir de 1851 en el gobierno de José Mmaría Urbina mediante un decreto de abolición, pero no se cumplió de inmediato ya que el gobierno pagaba por cada esclavo liberto y como no poseía los recursos necesarios era un tanto difícil.

Se impone el impuesto a la pólvora y se hace un censo para saber cuántos poseedores existían, realizando además tasaciones que de acuerdo a la edad el gobierno pagaba a los poseedores de esclavos este proceso duro hasta 1854. Al no saber qué hacer con su nueva libertad los negros regresaron a trabajar en las haciendas por míseros sueldos la verdadera libertad se obtuvo con la revolución agraria ya que ellos tienen acceso a las tierras repartidas y empiezan a trabajar para ellos mismo.

La reforma agraria marca el icono para la libertad de los afrodescendientes.

¿Personajes afroecuatorianos?

Existen algunos pero lo más importantes son: Martina Carrillo, Francisco Carillo, Ambrosio Mondongo, Cristóbal de la Trinidad, María Criba. A nivel del Valle del Chota cuenca del río Mira y Salinas ellos son reconocidos como líderes de la resistencia.

¿Actividades económicas?

Época colonial la agricultura (molienda de caña) panela y trago

Época Republicana sigue la agricultura pero ya se dan indicios de gente intelectual que salen a la ciudad y ocupan empleos como es un ejemplo el ingenio azucarero en el Valle del Chota

Época actual se reparte, la mayoría sigue con el tema de la agricultura el 70%, al comercio el 20% y el 10% a las actividades públicas.

¿Características de la Vivienda?

Época colonial chozas de paja con paredes de bareque y el techo de chahualquero, juco y paja de caña y esta construcción duro hasta hace 40 años atrás.

En la actualidad casa de teja y casas de loza.

¿Influencia de la religión en el ámbito cultural?

Imposiciones culturales, los españoles con la conquista hablamos idioma español porque nos impusieron y su religión lamentablemente no se conserva nada de las religiones africanas.

La religión de alguna manera hace una imposición que se conserva por cientos de años lo que permite que los ancestros críen a sus hijos apegados a la fe que sean humildes obedientes por el respeto que se profesa a Dios.

Esto ayudó mucho, por otro lado a castrado la cosmovisión africana en países como Cuba se conserva mucho porque ahí llegaron familias completas mientras que en nuestro país llegaron pocos y fueron comprados periódicamente y se perdieron sus costumbres.

¿Educación en los afrodescendientes?

Empieza su desarrollo desde los años 30, los mayores cuentan que solo había escolaridad hasta el tercer grado por lo que a partir de la época de los 90 se hace fuerte el ingreso de afrodescendientes a la educación.

¿Fiestas de la comunidad de Salinas?

Fiestas de fundación o parroquialización abarcan aspecto cultural, gastronómico y religioso.

¿Características de la Música y Danza?

Bomba instrumento y ritmo musical y danza. Se caracteriza por ser un ritmo alegre que ha evolucionado, la gente dice la modernidad trae consigo los instrumentos eléctricos y esto hace que el ritmo sea más rápido.

Como danza va en relación a la música, se caracteriza por el baile de la botella en la cabeza y su vestimenta que lleva al momento como vestían las mayores: folleras, blusa de vuelos, delantal, hualucas; de diferentes colores.

¿Leyendas representativas de la comunidad de Salinas?

El duende, el cura sin cabeza, la caja ronca, la viuda, la vieja chuchona que son la mayoría mestizas.

¿Qué alimentos fueron usados en la medicina?

Hierbas del campo. Las parteras utilizan la chilca y el hurango.

¿Características de la gastronomía afro de la comunidad de Salinas?

El fréjol (Guandúl, fréjol rojo, algarrobo, carga bello, fréjol amarillo, fréjol negro) la yuca y el camote, sancocho. Para comercialización tomate, pimiento, ají y caña de azúcar.

¿Cuáles son los platos típicos de la comunidad?

Fréjol guandúl con arroz, mane mono, repe de guineo, picadillo, cogidas de los indígenas como el morocho.

¿Cuáles son las bebidas típicas de la comunidad?

Trago puntas, chicha de arroz.

¿En qué momento se fusionó la gastronomía de la comunidad?

La fusión de la gastronomía indígena con la afrodescendientes se da, pero los afrodescendientes imprimen su toque característico en las recetas.

¿Qué técnicas eran utilizadas en la cocción de alimentos?

Hervido en olla de barro con leña y en la época republicana llegó la olla de aluminio.

¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad?

Guandúl con arroz

¿Cuál cree usted que es el producto representativo de la comunidad?

La yuca

¿Cómo cree usted que debe desarrollarse la gastronomía para el aporte al turismo de la Comunidad?

Creo que una estrategia debería ser brindar a los turistas como preparaban nuestras mayores el guandúl, por ejemplo mucha gente no conoce, yo ahora desde el semestre que estoy dando clases acá por alguna situación se ha dado hemos conversado sobre estos temas yo les he dicho que me encanta el guandúl y me dicen ¿Qué es eso?, y uno sabe.

Una de las formas que va a permitir conservar esta tradición es brindar siempre al turista comidas típicas porque me parece lógico no puede ser es lo mismo la gente de la sierra va a la costa y lo que le interesa es eso comer comida de la costa; estamos en el valle y lo que se debe hacer es servir productos de acá, conservar y difundir nuestra gastronomía caso contrario se va a perder.

Anexo 2

Ing. Anderson Maldonado

Nombre: Anderson Maldonado

Funcionario Público

Líder Afrodescendiente de la Comunidad de Salinas

Directos del centro Etnográfico

¿En qué año arribaron los afros a nuestro territorio?

Fecha referencial 1553 en un buque en el cual llegó Alfonso de Illescas aunque no están de acuerdo que ahí llegaron al Ecuador sino a América del Sur ya que desde el descubrimiento del continente se supone que llegaron en calidad de ayudantes para los españoles aunque no está confirmado.

¿Qué países fueron los de origen?

Los países más cercanos al mar como Guinea, Cabo Verde.

¿Apellidos de procedencia de los afrodescendientes?

Apellidos representativos: Anangono, Chala, Carabali, Dela cruz, Minga, Mina, Congo. Algunos apellidos han trascendido el tiempo mientras que otros se han ido adoptando con el pasar del tiempo.

¿Definición del periodo de emancipación?

Ambrosio Mondongo se escapó de sus amos de la hacienda San José de Pichimbia fue un cimarrón que incentivo a 60 esclavizados para escaparse.

No existe el conocimiento de estos personajes un ejemplo importante es Martina Carrillo principal caudillo de la emancipación de la comunidad de la concepción.

Alonso de Ilescas es otro de los caudillos considerado como héroe nacional por el congreso en 1789.

Para conmemorar a Ambrosio Mondongo existen un parque en la comunidad y también se habla de el en la radio de la comunidad a pesar de ser un caudillo de la libertad no existe mucha información referencial de este personaje.

¿Actividades económicas?

Época colonial: explotación de la caña de azúcar en haciendas que hasta la actualidad mantienen el nombre, elaboración de sal hecha por indígenas que frecuentaban el valle más o menos desde 1550.

Época republicana: la actividad de la sal se mantuvo hasta esta época y tuvo mucha importancia es por eso que la comunidad toma el nombre de Salinas, también se caracterizaba por cultivar algodón, una sub actividad de este era la de desmotar (quitar la pepa al algodón) y esto termino cuando la fábrica Imbabura cerró sus puertas

Época actual: una de las actividades más antiguas es la de la caña de azúcar pero se potencia con la creación del ingenio azucarero, actividades agropecuarias

¿Características de la Vivienda?

En épocas anteriores se construían con materiales de la zona con construcciones de tipo bareque en la base se ponían palos de espino y en forma horizontal amarraban los carrizos por afuera y por adentro; para amarrar utilizaban cabuya, incluía una mezcla de tierra, paja y agua llamada chocoto que se ponía al interior de los carrizos y en el techo utilizaban carrizos y

sobre esto ponían la paja de la caña de azúcar, chozas típicas para las viviendas y las casa donde se cocía la sal.

Tiempo después ya se hizo casas de adobe con cubierta de tapia y luego de bloque con teja o zinc ya un tiempo más cercano se usó el ladrillo con la loza, la mayoría se construyó a base de planes gubernamentales.

¿Influencia de la religión en el ámbito cultural?

El 95 % de las personas son católicas y los demás protestantes con el pasar de los tiempos las personas se han ido alejando de la religiosidad aunque se quiere recuperar este tema con la inclusión de las misas afro en donde interactúan grupos de danza música que interactúan con el ritual romano

En la iglesia existe una piedra con la imagen de la virgen de las lajas que en 1932 doña Zoila Salgado que hizo un viaje a las Lajas ahí trajo una piedra del tamaño de una banco de dulce al emigrar la señora deja donando la la iglesia tiempo después aparece la imagen de la virgen y desde ahí se celebra en la comunidad la fiesta en honor a la virgen de las lajas en la tercer semana de septiembre. Tiempo después se hace un nicho empotrado en la pared y dice la leyenda que cada vez el nicho queda más pequeño a la piedra. En conclusión la piedra crece con el pasar de los años

El único testigo falleció hace dos años con 98 años de edad llamado Mesías Ramos

¿Características de la educación de la población afro de la comunidad de Salinas?

En cuanto a infraestructura ha mejorado sustancialmente con la creación de centro de alto rendimiento Don Pedro de Arrobe quienes sus principales fundadores fue la curia el gobierno provincial y la federación deportiva aunque ya ha decaído mucho este tema.

Aun se necesita la migración de la comunidad para mejorar la educación de las personas y para eso se necesita la mejora de la situación económica de las familias la conciencia de mandarles a la escuela aumentado con el tiempo ahora es un porcentaje bajo de niños que los retiran después de salir del ciclo básico, en cuanto al bachillerato pasa lo mismo aunque la escolaridad se ha mejorado con el uso de colegios a distancia.

¿Fiestas de la comunidad de Salinas?

- Virgen de las Lajas en septiembre
- Fundación el 25 de junio
- Divino niño en enero

¿Plato gastronómico representativo en las fiestas?

No existe un plato representativo sino más bien los organizadores son los encargados de dar chicha de arroz para los visitantes y los que acuden a la fiesta.

En la fiesta de la fundación se hace en la feria gastronómica donde se da a conocer la gastronomía local.

¿Características de la Música y Danza?

Música: bomba, hoja de naranja, mandíbula de burro, puros trompetas y en la actualidad ya se ha cambiado por otros instrumentos que funcionan con electricidad.

Danza: bomba, algunos grupos en su mayoría son grupos de mujeres con la vestimenta típica faldas bajas con pliegues, blusas de colores llamativos, bajo la falda se usa los debajeros en realidad son 19 prendas en una vestimenta típica de una mujer afro.

El turismo ayudo a que la música y la danza se mantengan.

¿Leyendas representativas de la comunidad de Salinas?

La leyenda de la virgen de la sal. La luterana, la chochuda, el duende son más leyendas mestizas.

¿Características de la gastronomía afro de la comunidad de Salinas?

Alimentos autóctonos de la comunidad: camote, yuca y fréjol; con el fréjol se hace el plato más representativo que es el picadillo. En cuanto a producción agrícola el mayor porcentaje es la caña en la cabecera parroquial y en las demás comunidades tenemos cultivos de ciclo corto. Fréjol rojo el más conocido.

¿Cuáles son los platos típicos de la comunidad?

Existen preparaciones indígenas que se han mantenido y por eso se les llama típicas. Como por ejemplo el picadillo.

¿En qué momento se fusionó la gastronomía de la comunidad?

Comienza al abolir la esclavitud en 1852 y un segundo cruce se dio con el turismo.

¿Cuáles son las bebidas típicas de la comunidad?

Chicha de arroz, jugo de la caña de azúcar.

¿Qué técnicas eran utilizadas en la cocción de alimentos?

Leña, utensilios como puro que van de acuerdo al tamaño de las calabazas.

¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad?

Picadillo

¿Cuál cree usted que es el producto representativo de la comunidad?

Fréjol

¿Cómo cree usted que debe desarrollarse la gastronomía para el aporte al turismo de la Comunidad?

Falta potencializar las materias primas con incremento de variedades de fréjol, yuca y camote, implementar en una parte del menú de las operadoras un plato típico de la parroquia y además todos los platos de salinas deberían tener algo típico.

¿Aplicación de temas de vanguardia?

Lo que se debe buscar es la productividad y lo que las nuevas técnicas deben mejorar eso sin que se aumente el precio; si el uso de nuevas formas permite ser más eficiente aun cuando se rompan paradigmas siempre se debe desarrollar la gastronomía.

Anexo 3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

INVESTIGACIÓN:

“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTES
 DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”

Formulario A. ENTREVISTA

Objetivo: Realizar un estudio de la gastronomía, historia, cultura afro-descendente y su evolución en el marco socio-cultural desde su llegada hasta la actualidad en la Comunidad de Salinas del Cantón Ibarra.

Instrucciones: Esta entrevista está dirigida a líderes de la comunidad, docentes universitarios, autoridades, etc. Que tengan conocimiento de la historia, cultura y gastronomía afrodescendientes de la Comunidad de Salinas.

Marcar con una (X) las repuestas correspondientes y hacer un breve desarrollo en las preguntas que así lo requieran.

Nombre del entrevistador _____

| Nº | Preguntas | Codificación | |
|----|---|-------------------------------------|--------------------------|
| A1 | Número de la entrevista | _____ | |
| A2 | Fecha (día/mes/año) | __ / __ / ____ | |
| A3 | Lugar o sitio de la entrevista (cantón) | _____ | |
| A4 | Nombre del entrevistado(a) | _____ | |
| A5 | Tipo de Informante | Líderes de la comunidad | <input type="checkbox"/> |
| | | Servidor publico | <input type="checkbox"/> |
| | | Organizaciones de la sociedad civil | <input type="checkbox"/> |
| | | Docentes universitarios | <input type="checkbox"/> |
| | | Autoridades | <input type="checkbox"/> |
| | Antropólogos, historiadores | <input type="checkbox"/> | |
| A6 | Institución en la que labora o representa | _____ | |
| A7 | Cargo que ocupa: | _____ | |

| COMPONENTE HISTÓRICO | | | | |
|-----------------------------|---|-----------------|-------------------------|--------------|
| A8. | ¿En qué año arribaron los afrodescendientes en el Ecuador? | | | |
| A9. | ¿Cuáles son los países de origen de los afrodescendientes? | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| | | 4. | | |
| A10. | ¿Cuáles son los apellidos de los afrodescendientes y su procedencia? | Apellido | A11. Procedencia | |
| | | | Lugar | Dueño |
| | | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| | | 4. | | |
| 5. | | | | |
| A12. | ¿Cómo fue la emancipación de los esclavos dentro del Ecuador? | | | |
| A13. | ¿Qué personajes afroecuatorianos resaltan dentro de la historia de nuestro país y cuál fue su aporte? | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| | | 4. | | |
| | | 5. | | |
| A14. | ¿Qué tipo de actividades económicas mantenían los afroecuatorianos? | | | |
| A14.1 | Época Colonial | | | |
| A.14.2 | Época Republicana | | | |
| A.14.3 | Época Actual | | | |
| A15. | ¿Cómo es la vivienda del afrodescendiente a lo largo de la historia? | | | |
| A15.1 | Época Colonial | | | |
| A15.2 | Época Republicana | | | |
| A15.3 | Época Actual | | | |

| COMPONENTE CULTURAL | | | | |
|----------------------------|--|--------------|--------------------|--------------|
| A16. | La influencia de la religión en el desarrollo cultural de la comunidad | | | |
| A17. | Como ha sido el desarrollo de la educación de este pueblo | | | |
| A18. | Sus principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones | | | |
| | Nombre | Fecha | Descripción | Plato |
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| A19. | En el tema de folclor cuáles son sus principales elementos en: | | | |
| Música | Nombre: | | | |
| | Descripción: | | | |
| | Instrumentos: | | | |
| Danza | Nombre: | | | |
| | Descripción: | | | |
| | Vestimenta y Elementos: | | | |
| Leyendas | Nombre: | | | |
| | Descripción: | | | |
| A20. | ¿Qué alimentos o productos son utilizados para la medicina dentro de la comunidad? | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| | | 4. | | |
| A21. | ¿Cuáles son las características de la indumentaria de la población afrodescendiente? | | | |

| COMPONENTE GASTRONÓMICO | | |
|--------------------------------|---|----|
| A22. | ¿Cuáles son los productos autóctonos alimenticios de la comunidad? | 1. |
| | | 2. |
| | | 3. |
| | | 4. |
| | | 5. |
| A23. | ¿Cuál es la producción agrícola? | 1. |
| | | 2. |
| | | 3. |
| | | 4. |
| | | 5. |
| A24. | ¿Cuáles son los platos típicos? | 1. |
| | | 2. |
| | | 3. |
| | | 4. |
| | | 5. |
| A25. | ¿En qué momento se fusionó la gastronomía de la comunidad? | |
| A26. | ¿Cuáles son las bebidas típicas? | 1. |
| | | 2. |
| | | 3. |
| | | 4. |
| | | 5. |
| A27. | ¿Qué técnicas de cocción fueron utilizadas para la preparación de alimentos? | 1. |
| | | 2. |
| | | 3. |
| | | 4. |
| | | 5. |
| A28. | ¿Qué utensilios eran utilizados para la preparación de alimentos? | 1. |
| | | 2. |
| | | 3. |
| | | 4. |
| | | 5. |
| A29. | ¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad? | |
| A30. | ¿Cuál cree usted que es el producto representativo de la comunidad? | |
| A31. | ¿Cómo cree usted que debe desarrollarse la gastronomía para el aporte al turismo de la Comunidad? | |

Anexo 4



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE GASTRONOMÍA

INVESTIGACIÓN:

“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTES
 DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”

Formulario B. ENCUESTA

Objetivo: Realizar un estudio de la gastronomía, historia, cultura afro-descendente y su evolución en el marco socio-cultural desde su llegada hasta la actualidad en la Comunidad de Salinas del Cantón Ibarra.

Instrucciones: Esta encuesta está dirigida a población de la Comunidad de Salinas con una edad entre 46 a 65 años.

Marcar con una (X) las repuestas correspondientes y hacer un breve desarrollo en las preguntas que así lo requieran.

Nombre del encuestador _____

| N° | Preguntas | Codificación |
|-----------|--|--|
| B1 | Número de la encuesta | __ __ |
| B2 | Fecha (día/mes/año) | __ / __ / __ __ |
| B3 | Género | Masculino <input type="checkbox"/> |
| | | Femenino <input type="checkbox"/> |
| B4 | ¿Cómo se considera Usted? | Mestizo <input type="checkbox"/> |
| | | Afrodescendiente <input type="checkbox"/> |
| | | Otros _____ <input type="checkbox"/> |
| B5 | ¿Qué edad tiene Ud.? | 46 – 50 <input type="checkbox"/> |
| | | 51 – 55 <input type="checkbox"/> |
| | | 56 – 60 <input type="checkbox"/> |
| | | 61 – 65 <input type="checkbox"/> |
| B6 | ¿Usted nació en la Comunidad de Salinas? | Si <input type="checkbox"/> |
| | | No <input type="checkbox"/> |
| | | Si la respuesta es SI (<i>Pasar a la pregunta B7</i>) Si la respuesta es NO (<i>Pasar a la pregunta B8</i>) |
| B7 | ¿Sus padres nacieron en esta comunidad? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> | ¿Sus abuelos nacieron en esta comunidad? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> |

| | | | | |
|-----------------|--|--|--------------------|--------------|
| | ¿A qué se dedicaban sus padres? Madre: _____ Padre: _____ | ¿A qué se dedicaban sus abuelos? Abuela: _____ Abuelo: _____ | | |
| B8 | ¿Cuántos años vive en la comunidad? | 1 – 10 | | |
| | | 11 – 20 | | |
| | | 21 – 30 | | |
| | | 31 – 40 | | |
| | | 41 – 50 | | |
| | | 51 – 60 | | |
| | | + 60 | | |
| B9 | ¿Qué apellidos son los más antiguos? | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| | | 4. | | |
| B10 | ¿Qué actividad económica se dedicaba Ud.? | | | |
| B11 | ¿Qué nivel de educación tiene? | No tiene instrucción educativa | | |
| | | Primaria | | |
| | | Secundaria | | |
| | | Superior | | |
| B12 | ¿Cuáles son las principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones? | | | |
| | Nombre | Fecha | Descripción | Plato |
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| B13 | En el tema de folclor: ¿cuáles son sus principales elementos en? | | | |
| Música | | | | |
| Danza | | | | |
| Leyendas | | | | |
| B14 | ¿Qué alimentos o productos son utilizados para la medicina dentro de la comunidad? | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |
| | | 4. | | |
| B15 | ¿Cuáles son los productos autóctonos alimenticios de la comunidad? | 1. | | |
| | | 2. | | |
| | | 3. | | |

| | | | | | |
|----------------------------|---|--------------|--|--------------|--|
| B16 | ¿Cuál es la producción agrícola? | 1. | | | |
| | | 2. | | | |
| | | 3. | | | |
| | | 4. | | | |
| | | 5. | | | |
| CONSUMO DE PRODUCTO | | ANTES | | AHORA | |
| B17 | ¿Qué tipo de carne consumía? | Cerdo | | Cerdo | |
| | | Pollo | | Pollo | |
| | | Res | | Res | |
| | | Chivo | | Chivo | |
| | | Pescado | | Pescado | |
| | | Otros | | Otros | |
| B18 | ¿Cómo conservaba los alimentos? | 1. | | | |
| | | 2. | | | |
| | | 3. | | | |
| B19 | ¿Con qué condimentaba los alimentos? | 1. | | | |
| | | 2. | | | |
| | | 3. | | | |
| B20 | ¿Cuáles son los platos típicos? (Por cada literal B25, completar un Formulario C) | 1. | | | |
| | | 2. | | | |
| | | 3. | | | |
| | | 4. | | | |
| B21 | ¿Cuáles son las bebidas típicas? (Por cada literal B26, completar un Formulario C) | 1. | | | |
| | | 2. | | | |
| | | 3. | | | |
| | | 4. | | | |
| B22 | ¿Qué utensilios eran utilizados para la preparación de alimentos? | 1. | | | |
| | | 2. | | | |
| | | 3. | | | |
| B23 | ¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad? | | | | |
| B24 | ¿Cuál cree usted que es el producto representativo de la comunidad? | | | | |

Anexo 5



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE GASTRONOMÍA

INVESTIGACIÓN:

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTES
 DE LA COMUNIDAD DE SALINAS DEL CANTÓN IBARRA”**

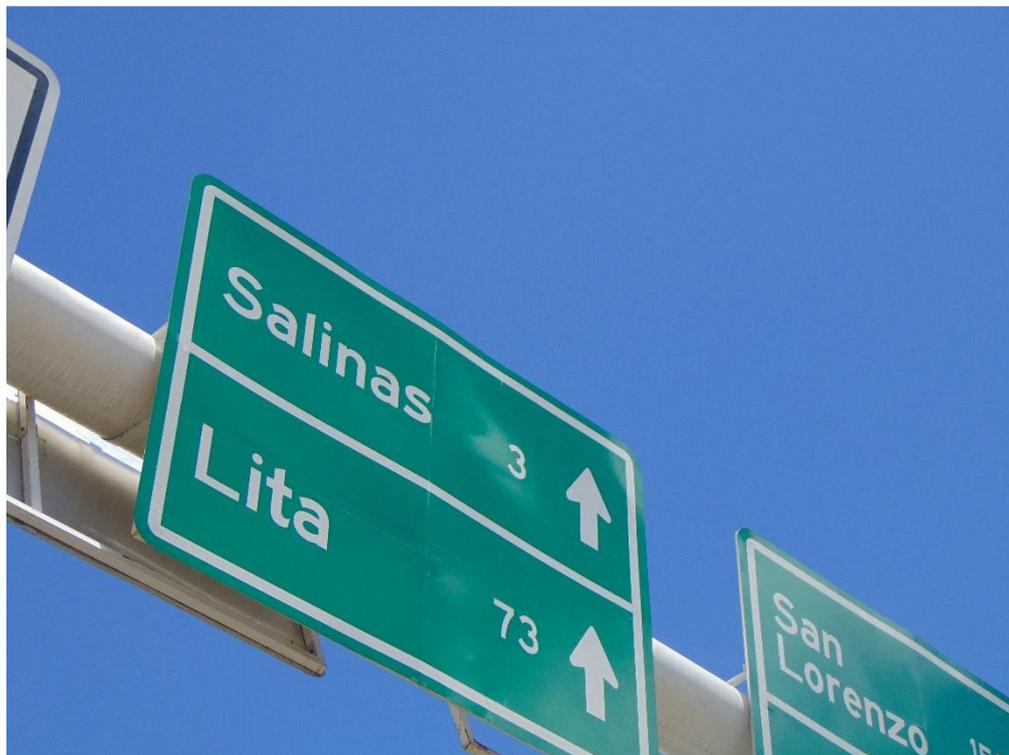
Instrucciones: Esta encuesta está dirigida a población de la Comunidad de Salinas con una edad igual o mayor a 60 años.

Marcar con una (X) las repuestas correspondientes y hacer un breve desarrollo en las preguntas que así lo requieran.

Formulario C. RECETA

Nombre del encuestador _____

| N° | Preguntas | Codificación | |
|----|--------------------------|---------------------|-----------------|
| C1 | Número de la encuesta | | |
| C2 | Fecha (día/mes/año) | _ _ / _ _ / _ _ _ _ | |
| C3 | Fuente | | |
| C4 | Tipo de preparación | | |
| C5 | Nombre de la preparación | | |
| C6 | Ingredientes | Cantidad | Producto |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| C7 | Preparación | | |

Anexo 6**Fotografías de la comunidad de Salinas del cantón Ibarra**



Anexo 7

Publicación



Presentación

El presente trabajo, GRIOT "La memoria de un pueblo" recopila la información desarrollada en el estudio como tema de trabajo de grado denominado "Estudio de la gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de la comunidad de Salinas del Cantón Ibarra" como el aporte de la academia en el desarrollo gastronómico del Cantón.

La comunidad de Salinas ubicada al norte del cantón Ibarra y limítrofe entre las provincias de Imbabura y Carchi se convierte en un referente de la población afrodescendientes del Ecuador; reconocida por tener minas de sal y producción de la caña de azúcar. Una tierra llena de historia, misticismo, alegría y fuerza de trabajo como reivindicación socio-cultural.

Su tradición y la construcción de la misma desde los sujetos tiene relevancia como legado histórico para las actuales y nuevas generaciones, los componentes dentro del contexto de lucha de una identidad en nuevas tierras, dinámicas y productos distintos a sus originarios permitieron un mestizaje no solo cultural, sino también gastronómico y social.

En la actualidad, los intereses del estado, las organizaciones y la sociedad civil en tema de política pública y derechos humanos han tomado acciones puntuales y algunas han generado impactos importantes a favor de los afrodescendientes.

Es así, que el proyecto GRIOT nos permitirá visibilizar la gastronomía afrodescendiente de la comunidad de Salinas dentro de su proceso histórico-cultural, al mismo tiempo, demostrar que la comunidad y la parroquia representan un elemento muy relevante en el desarrollo de la zona y para todas las comunidades afrodescendientes del norte del país.

Historia

Ruta de ingreso de los esclavizados

- Desplazamientos internos a la Real Audiencia de Quito:
 - *Perú-Ecuador
 - *Perú-Ecuador-Ecuador
 - *Perú-Ecuador-Ecuador-Ecuador
 - *Cartagena-Popayán-Ecuador
- Ruta de españoles: España-Africa Occidental-Africa Oriental-Cuba-Veracruz-Cartagena
- Ruta de franceses: Francia-Africa Occidental-Africa Oriental-Montreal-Mississippi-Haiti
- Ruta de ingleses: Inglaterra-Africa Occidental-Charleston-Jamaica

Origen de los apellidos:

- ◆ ANGOLA: Bone, Congo, Tchala, Cangá.
- ◆ GAMBIA: Mandinga.
- ◆ BENIN: Mina, Minda.
- ◆ NIGERIA: Carabaí.
- ◆ GABÓN: Ananganó.
- ◆ CONGO: Congo, Tchala, Cangá.
- ◆ RD CONGO: Congo, Tchala, Cangá.
- ◆ ANGOLA: Congo, Tchala, Cangá, Angola.

Desde la llegada de afros en el siglo XVI a territorio ecuatoriano despojados de todo, su cultura, su ideología, su religión, sus creencias, sus familias, incluso su calidad de seres humanos, han desarrollado su propia historia que enmarcada en el proceso de construcción de una nueva identidad como afrodescendientes o afroecuatorianos.

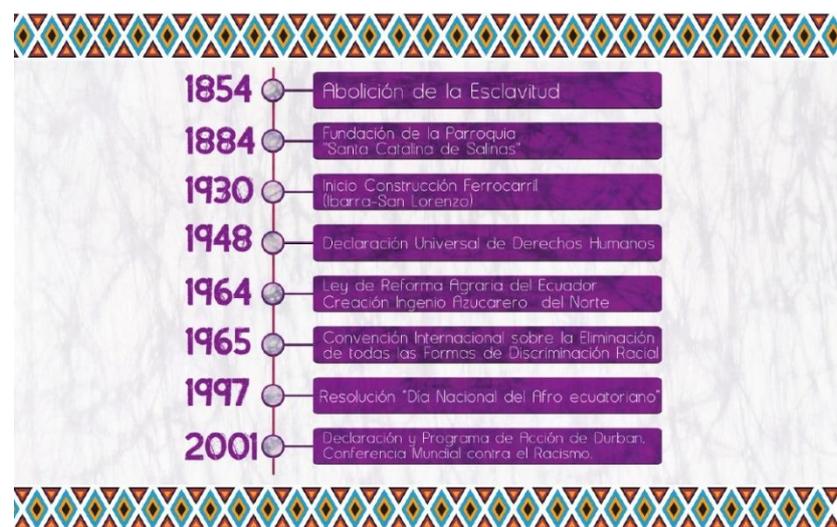
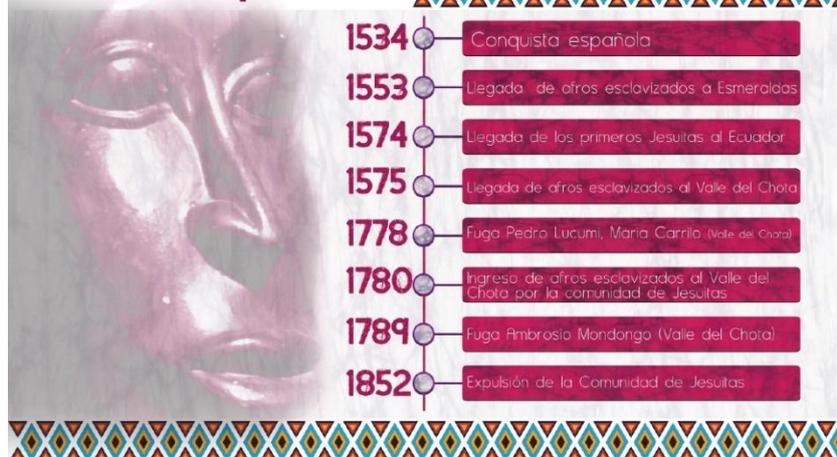
Sin duda su lucha es un legado importante dentro de sus generaciones siguientes y en la actualidad. Son hitos importantes los generados a través del tiempo su aporte y desarrollo en territorio y como referente en el cantón Ibarra y la zona norte del país.

El contexto desarrollado en el estudio, por la información obtenida se englobará al territorio del Valle del Chota, Salinas y La Concepción; al ser realidades no ajenas de cada proceso histórico y teniendo en cuenta de quien controlaba el poder en toda la zona norte del Cantón Ibarra del sistema de esclavitud por el afán de réditos económicos y de producción masiva para el desarrollo burgués de ese tiempo.

Con ello tenemos apellidos, que nos muestra la descendencia de la diáspora africana en nuestro territorio.

| | | |
|---|--------|---------|
| Otros apellidos sin precisión del país de origen: | Bamba | Gangola |
| | Ajuvi | Mendez |
| | Canga | Gambé |
| | Guagua | Mereci |
| | Corozo | Sabú |
| | Angulo | Danú |

Línea del tiempo



Salinas

Salinas, tierra de sal, tierra salada

Esto marca como la sal y todo su ritual en las minas desde los indígenas aborígenes, luego los pueblos afros llegados la han aprovechado y convivido con todo su contexto, ayudado al desarrollo económico y de relación con otras comunidades. Su comercialización, producción o intercambio ha enriquecido al territorio.

Ahora una parroquia importante del Cantón Ibarra, Salinas se ha convertido en un territorio turístico y estratégico en la zona norte.

Comunidades de Salinas:

- *Cuambo
- *Barrio San Miguel
- *Barrio San Martín
- *Barrio Central
- *Barrio La Floresta
- *Barrio La Esperanza
- *Barrio San Luis
- *Caserío El Consejo

Ubicación:

Santa Catalina de SALINAS
(Superficie: 42,61 Km²)
POBLACIÓN TOTAL: 1.741 habitantes

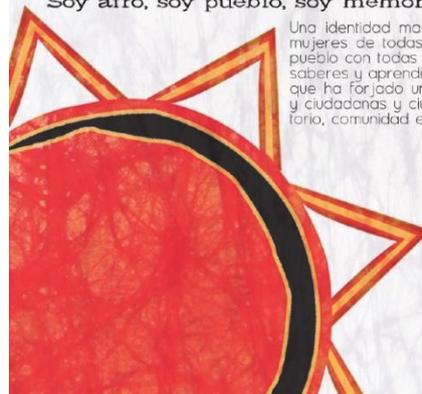
49% 51%

Grupos Étnicos:

- Afroecuatoriano/a 58%
- Mestizo/a 37%
- Indígena 2%
- Blanco/a 2%
- Montubio/a 0,9%
- Otro/a 0,1%

Cultura en Salinas

Soy afro, soy pueblo, soy memoria



Una identidad marcada por la alegría, coraje, fuerza de hombres y mujeres de todas las edades y construcciones sociales, ser parte del pueblo con todas las dinámicas de mestizaje y conjugación de culturas, saberes y aprendizajes. El desarrollo económico, turístico y gastronómico que ha forjado una comunidad más organizada, un pueblo más sólido, y ciudadanas y ciudadanos más empoderados con sus procesos, territorio, comunidad e identidad.

La transmisión oral para mantener las costumbres y tradiciones es un factor importante en el desarrollo de estos pueblos, sin lugar a dudas la identificación de todo ser humano con sus raíces permite conocer su verdadero valor, provee una identidad única y contribuye a la construcción de una sociedad más incluyente.

Fiestas de Salinas:

- *Enero : Fiestas del Divino Niño
- *Abril : Semana Santa
- *Junio : Fiestas de Fundación
- *Septiembre : Fiesta de la Virgen de las Lajas
- *Noviembre : Día de los difuntos
- *Diciembre : Navidad / Fin de año

La bomba, es la bendición de los ancestros

La bomba es el referente principal en la música y danza, con su característica alegre y colorida en todos sus matices. Ha permitido reconocer y mostrar a la comunidad de salinas gracias a los grupos musicales y dancísticos.

Se evidencia desde los movimientos circulares de las mujeres, el manejo de la batella en la cabeza y la relación de varios instrumentos para con ello contar historias y desarrollar una gama ampliada al momento de dar vida a la Bomba.



Instrumentos de viento:

- *Hoja de naranjo
- *Los puros
- *Tubos de fibra de cabuya
- *Flautas de carrizo

Instrumentos de percusión:

- *La bomba
- *Las maracas
- *El bombo
- *Caja o tambor
- *Güiro o raspador
- *Platillos

Instrumentos de cuerda:

- *Guitarra

En la actualidad con la globalización se pueden sumar otro sin número de instrumentos al momento de realizar trabajos musicales.

Gastronomía -----



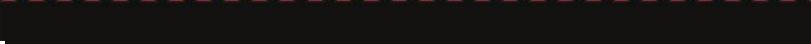
“Arte de preparar una buena comida”

Lo gastronómico se ha desarrollado a lo largo de la historia como lo es el ser humano, su construcción como uno de los elementos más importantes en el desarrollo de sociedad ha permitido tener una riqueza impresionante como comidas ancestrales, típicas, tradicionales en todos los rincones de planeta.

Identificamos algunos elementos utilizados en y para la preparación de alimentos, los más importantes son:

Utensilios:

Ollas de barro
Cucharas de palo
Plato de loza
Fondos
Pailas de bronce



Salinas, tierra caliente, tierra salina; a formado parte del intercambio y relación desde los pueblo aborígenes y mucho más aún con el pueblo afrodescendientes que desde su llegada trabaja la tierra que les permite hasta ahora empoderarse de su agricultura, producción y gastronomía.

Aunque la agricultura se ha debilitado, por factores externos e internos identificamos entre los más representados:

Frejol
Guandúl
Tomate riñón
Cebolla
Pimiento
Maíz
Camote

Yuca
Aji
Tuna
Aguacate
Limón
Caña de azúcar

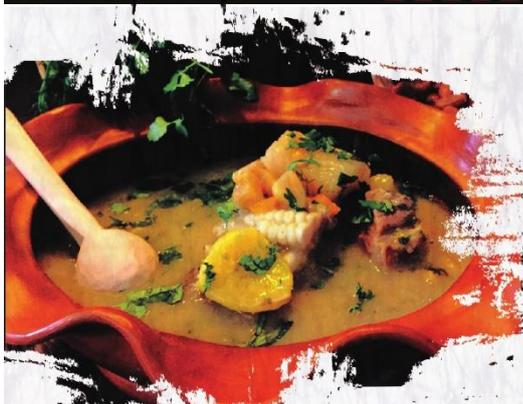
Un conjunto de sabores, texturas, colores y olores se convierten en un poder al momento del desarrollo gastronómico, y el pueblo afrodescendiente ha guardado varios elementos: .

Picadillo
Sopa de Bolas
Fritada
Arroz con frejol
Arroz con guandúl

Arroz de pollo
Morocho
Chicha de arroz
Agua de cachasa
Palenque



Recetas tradicionales----



PICADILLO

Porc: 6
Tiempo: 40 min
Dificultad: Baja

Ingredientes:

200 gr Frejol
2 und Sancocho
3 und Yuca
20 gr Cebolla, puerro
10 gr Ajo
Achiote
Sal

Preparación:

1. Cocer el sancocho, yuca junto con el frejol.
2. Agregar la col picada.
3. Sofreír la cebolla con el achiote y el ajo.
4. Rectificar con sal al gusto.



FRITADA

Pax: 6
Tiempo: 40 min
Dificultad: Media

Ingredientes:

1 Kg Carne de Cerdo
2 Kg papa
600 gr Maíz
50 gr Ajo
40 gr cebolla
Comino
Achiote
Sal

Preparación:

1. Preparar un adobo con el ajo, cebolla, comino, achiote y sal.
2. Cocinar la carne a fuego medio con la preparación anterior. Preferencialmente en una olla de bronce.
3. Dorar la carne.
4. Acompañar con papas cocidas con cascara y tostado.



Recetas tradicionales----

ARROZ CON GUANDÚL

Pax: 6
Tiempo: 30 min
Dificultad: Baja

Ingredientes:

800 gr Guandúl
500 gr Arroz blanco
50 gr Cebolla
Cilantro
Grasa de cerdo
Sal

Preparación:

1. Cocer el arroz.
2. Cocer en guandúl con un poco de sal.
3. Rectificar sabor del guandúl con la cebolla, cilantro, grasa de cerdo.
4. Sal al gusto.
5. Se puede acompañar con ensalada de vegetales y un producto cárnico deseado.



SECO DE POLLO

Pax: 6
Tiempo: 35 min
Dificultad: Baja

Ingredientes:

1 kg Pollo
500 gr Arroz blanco
100 gr cebolla
100 gr pimienta
200 gr tomate
50 gr Ajo
2 und plátano
Achiote
Sal

Preparación:

1. Cocer el arroz.
2. Cocer el plátano con un poco de azúcar.
3. Refreír la cebolla, pimienta, ajo; adicionar el tomate picado.
4. Incrementar líquido a la preparación y añadir el pollo previamente cocido.
5. Cocer por un tiempo, colocar achiote.
6. Rectificar con sal.
7. Servir acompañado de arroz y de plátano cocido.



Recetas tradicionales----



MOROCHO

Pax: 8
Tiempo: 50 min
Dificultad: Baja

Ingredientes:

500 gr morocho
2 L leche
Especias
Panela

Preparación:

1. Cocer el morocho con especias al agrado.
2. Adicionar la leche y terminar de cocer.
3. Rectificar sabor con panela y servir.
4. Acompañar con empanados o pristiños.

PALENQUE

Pax: 10
Tiempo: 20 min
Dificultad: Baja

Ingredientes:

Caña de azúcar
Agua ardiente

Preparación:

1. Extraer la caña en trapiche
2. Servir con agua ardiente (opcional).

Cada generación y la diversidad de familias cambian la forma e ingredientes secundarios al momento de cocinar, pero la tradición se mantiene de adultos/as hacia las nuevas generaciones.



Gastronomía de vanguardia--



"La aplicación de técnicas distintas a productos concretos también ha repercutido en la creación de muchos conceptos nuevos"
Ferran Adrià

Las tendencias de generar, de crear y de construir, han permitido que profesionales cambien el concepto de la gastronomía. Lo importante es no perder tanto la razón de los productos, como la de aplicación y su sabor; pero sí desarrollar nuevas imágenes en los sentidos de los comensales para que el concepto gane protagonismo a la hora del buen comer.

El viejo fogón, la misma pasión, nuestros productos, la sabiduría heredada y la academia; sin duda cambiarán la gastronomía del territorio, cantón y país.

Anexo 8

Banner

