



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Y ECONÓMICAS**

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE GRADO

TEMA

**RESCATE DE LA IDENTIDAD CULTURAL
GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA PIARTAL.**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA**

**AUTORES: YARITZA BEATRIZ MOREIRA
CASANOVA
DABINSON ASDRUBAL PEÑAFIEL CERÓN
DIRECTOR: MCS. IVÁN GALARZA**

IBARRA

2021

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

TEMA

**RESCATE DE LA IDENTIDAD CULTURAL
GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA PIARTAL**

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

GASTRONOMÍA

APROBADO POR:

Msc. Iván Galarza

DIRECTOR



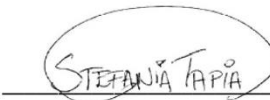
Msc. Santiago Falcón

MIEMBRO TRIBUNAL



Msc. Estefanía Tapia


MIEMBRO TRIBUNAL



CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por Yaritza Beatriz Moreira Casanova y Dabinson Asdrubal Peñafiel Cerón, bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 5 días del mes de marzo 2021

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Iván Galarza", is written over a horizontal line.

Msc. Iván Galarza

DIRECTOR DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100415096-5		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Moreira Casanova Yaritzza Beatriz		
DIRECCIÓN:	Coop. Imbabura Calle empalme y pichincha		
EMAIL:	yaritzza-moreira95@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	2515027	TELÉFONO MÓVIL:	0981386798

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040204378-0		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Peñañiel Ceròn Dabinson Asdrubal		
DIRECCIÓN:	Av. Fray vacas Galindo y Venancio Gómez Jurado 1-83		
EMAIL:	dabinson76@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:	2515027	TELÉFONO MÓVIL:	090363831


DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Rescate de la identidad cultural gastronómica de la parroquia Piartal.
AUTOR (ES):	Yaritzza Beatriz Moreira Casanova Dabinson Asdrubal Peñañiel Ceròn
FECHA: DD/MM/AAAA	20/05/2021
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciados en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Ivan Galarza

2. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que son los titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 29 días del mes de Julio de 2021

EL AUTOR:

(Firma).....
Nombre: Dabinson Peñañiel

(Firma).....
Nombre: Yanitza Moreira

Dedicatoria

Dedico este trabajo en primer lugar a Dios, que me ha dado la calma para sobrellevar los diferentes sucesos de la vida con alegría y sabiduría. A mis padres, quienes con su esfuerzo, amor y constancia me apoyaron para culminar una más de mis metas, por enseñarme que un tropezón, no es caída, y que lo que se empieza se termina, este logro es por ustedes.

A mi hijo, el amor de mi vida quien es mi motor para mejorar día a día.

A mis amigos y familiares que siempre estuvieron al pendiente de mí con una palabra de aliento, una llamada o mensaje para animarme a seguir y no desistir en el camino.

Yaritzza Moreira

El presente trabajo de investigación lo dedico a Dios, por darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de mis anhelos más deseados, pese a las dificultades presentadas a lo largo de este trayecto.

A mis padres, de manera especial a mi madre, por el amor, trabajo y sacrificio brindado durante todo este proceso, gracias a ustedes he conseguido llegar hasta aquí y obtener este logro.

A mis hermanos por estar siempre presentes, por su compañía y apoyo moral brindado a lo largo de esta etapa de mi vida.

Finalmente, a todos mis familiares y amigos que me apoyaron y brindaron consejos, los cuales fueron de gran ayuda en mi vida estudiantil y lo serán también en mi vida profesional, y que además me permitieron culminar esta etapa tan anhelada y alcanzar mi meta.

Dabinson Peñafiel

ÍNDICE GENERAL

Dedicatoria.....	v
Resumen.....	x
Abstrac	xi
Introducción	xii
Antecedentes	xii
Problema de la investigación	xiv
Justificación de la investigación	xv
Objetivos:.....	xvi
Objetivo General.....	xvi
Objetivos Específicos	xvi
Pregunta de investigación:	xvi
Capítulo I	1
1 Marco Teórico	1
1.1 Fundamentación teórica	1
1.2 Fundamentación Empírica.....	2
1.3 Fundamentación conceptual.....	4
1.3.1 Patrimonio.....	4
1.3.1.1 Patrimonio cultural.....	4
1.3.1.2 Patrimonio cultural alimentario.....	5
1.3.1.3 Patrimonio Gastronómico	6
1.3.2 Identidad.....	7
1.3.3 Cultura.....	8
1.3.4 Provincia del Carchi.....	9
1.3.5 Cantón Montufar	9
1.3.6 Parroquia Piartal.....	10
1.3.7 Gastronomía	11
1.3.7.1 Gastronomía ancestral.....	12
1.3.7.2 Gastronomía típica.	13

1.3.7.3	Gastronomía tradicional.....	13
1.3.7.4	Gastronomía del Carchi.....	15
1.3.7.5	Gastronomía del cantón Montufar.....	15
1.3.7.6	Gastronomía de la parroquia Piartal.....	16
1.3.8	Alimentos ancestrales.....	17
1.3.9	Técnicas Ancestrales.....	19
1.3.10	Utensilios.....	21
	Cantaros.....	21
1.3.11	Fiestas.....	22
1.3.12	Receta estándar.....	23
1.4	Aspectos Normativos.....	23
	Capítulo II.....	26
2	Metodología de la investigación.....	26
2.1	Tipo de investigación.....	26
2.2	Métodos de investigación.....	26
2.3	Instrumentos o Herramientas.....	27
2.3.1	Entrevista.....	27
2.3.2	Observación.....	27
2.4	Descripción de Datos.....	28
2.5	Determinación de conceptos.....	29
	Capítulo III.....	30
3	Análisis de Resultados.....	30
3.1	Técnicas culinarias ancestrales.....	30
3.2	Técnicas de cocción ancestrales.....	32
3.3	Técnicas de conservación de alimentos ancestrales.....	32
3.4	Utensilios usados ancestralmente para la elaboración de alimentos.....	32
3.5	Gastronomía Típica.....	33
3.6	Recetas Estándar.....	35
3.6.1	Entradas.....	35
3.6.2	Platos Fuertes.....	39
3.6.3	Sopas.....	42

3.6.4. Bebidas	46
3.6.5. Postres	51
Capítulo IV.....	54
4 Conclusiones y Recomendaciones.....	54
4.1 Conclusiones	54
4.2 Limitaciones	56
4.3 Recomendaciones.....	56
Bibliografía	58
Anexos	64
Anexo 1. Ficha de inventario de platos.....	64
Anexo 2. Entrevista Semiestructurada	66
Anexo 3. Aplicación de los instrumentos de investigación	70

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Clasificación de alimentos ancestrales	18
Tabla 2 Resultados de entrevistas realizadas a adultos mayores de Piartal	30
Tabla 3 Gastronomía de Piartal.....	34

Resumen

El desconocimiento de las técnicas de cocción ancestrales para la elaboración de los diferentes platillos que existen en la parroquia Piartal ha ocasionado que los saberes y sabores ancestrales se vayan perdiendo a través del tiempo, puesto que los adultos mayores son quienes poseen el conocimiento de las técnicas y estas al no ser transmitidas de generación a generación se pierden. Por lo tanto, a través de esta investigación se ha planteado estandarizar las recetas con sus respectivas técnicas las cuales han sido plasmadas en un recetario de manera física y digital, en el cual se evidencia los saberes y sabores del sector. Esta investigación es de tipo cualitativo con alcance de investigación exploratoria descriptiva, puesto que se basó en datos bibliográficos sobre identidad, cultura y gastronomía del Ecuador para después pasar a enfocarse a Gastronomía de la parroquia Piartal. La presente también posee un diseño investigación etnográfico ya que tiene como objeto de estudio el rescate de la identidad cultural gastronómica y narrativo, ya que a través de las vivencias y experiencias de los adultos mayores se pudo obtener información para la recopilación de técnicas de cocción ancestrales. Teniendo como instrumentos de recopilación de datos la observación y la entrevista la cual fue semiestructurada y realizada a la unidad de análisis quienes fueron diez adultos mayores de Piartal, quienes fueron seleccionados a través del muestreo no probabilístico por conveniencia. También, se realizó una ficha de inventario de platos la cual permitió la estandarización de técnicas y recetas de la Parroquia Piartal.

Palabras claves: Identidad, Cultura, Gastronomía, Cultura gastronómica, Identidad gastronómica.

Abstrac

In Piartal parish, it exists a variety of ancestral cooking techniques for the elaboration of numerous dishes. The oblivion of such methods has caused that ancestral knowledge and flavors to be lost over time. The elders in a community possess the knowledge of these techniques, but if they are untransmitted, they will be forfeited. Therefore, through this research, it has been proposed to standardize the recipes with their respective techniques which have been reflected in a physical and digital recipe book. Where the knowledge and flavors of this sector are compiled. This research is qualitative with a scope of descriptive exploratory research since it was based on bibliographic data about Ecuadorian identity, culture, and gastronomy. Taking this compiled data, it was focused on Piartal parish gastronomy in which it was applied an ethnographic research design. Where its object of study is the rescue of identity gastronomic and narrative culture due through the experiences of the elderly people. This information was obtained to collect their ancestral cooking techniques. Besides, in this research, it was used as data collection instruments such as the observation, and the semi-structured interview carried out in the unit of analysis. This unit of analysis consisted of ten older adults from Piartal and it was selected through non-probabilistic sampling. Moreover, an inventory sheet of dishes was made, which allowed the standardization of techniques and recipes of the Piartal Parish.

Keywords: Identity, Culture, Gastronomy, Gastronomic culture, Gastronomic identity.

Introducción

Antecedentes

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario. Revalorizar, dinamizar y potenciar el Patrimonio Alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país (Centeno & Molina, 2013).

El conocimiento de las técnicas ancestrales han permitido que estos platos sean elaborados hasta la actualidad, la adaptación de sabores y saberes ha producido biodiversidad natural siendo cada preparación única dependiendo de la región, cada plato tiene una historia sea en sus ingredientes, recetas o preparación usando productos nativos del sector creando la identidad de un pueblo que es entendido como el conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que dejan huella en el mismo (Ministerio de Cultura del Ecuador, 2013).

La Provincia del Carchi limita al Norte con Colombia; al Sur y Oeste con Imbabura; al Este con Sucumbíos y al Oeste con Esmeraldas. Comprende los cantones Tulcán, Bolívar, Espejo, Mira, Montúfar y San Pedro de Huaca (Cepeda, 2011).

La parroquia de Piartal se encuentra dentro del cantón Montufar, la misma que se encuentra en la zona centro–oriental de la Provincia del Carchi, su cabecera cantonal es la ciudad de San Gabriel. Tiene una población de 30.511 habitantes según el censo del 2011. El cantón tiene una temperatura promedio anual de 12 grados centígrados. Limita al norte con los cantones Tulcán y San Pedro de Huaca, por el sur el cantón Bolívar, por el oeste con los cantones Bolívar y Espejo, y por el este con el cantón Sucumbíos, provincia del mismo nombre (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2010).

El cantón Montufar al ser una región andina ha sido favorecido el enriquecimiento de sus tierras, siendo el eje principal de cultivos de los granos y tubérculos andinos que han generado en sus habitantes la utilización de estos para preparaciones creando así bebidas como el Champús, la chicha, coladas de trigo, haba y el tradicional morocho del Carchi; para ello los pobladores han usado técnicas aprendidas desde el tiempo de la colonia y que en ciertos hogares aún se conserva (Unigarro Solarte, 2010).

La parroquia de Piartal se encuentra ubicada a unos 6 km en línea recta desde San Gabriel cabecera Cantonal de Montufar, el acceso desde la cabecera parroquial puede realizárselo por varias vías, una vía de aproximadamente 8 km, que une directamente la parroquia a San Gabriel y otra de alrededor de 16 km que pasa por las poblaciones de El Sixal y Cristóbal Colón; Piartal significa “Colina de maíz” ya que en este sector se daba grandes producciones de maíz que abastecía al Valle del Chota y gran parte de la provincia del Carchi en el Ecuador, hasta el altiplano de Ipiales y partes de los valles del Guáitara y de Pasto en Colombia (GAD Parroquial Piartal, 2018).

Esto incentivó a los habitantes del sector a crear productos a base de granos que se daban en el área, siendo así su principal materia prima el maíz, de sus fértiles tierras provenía su

alimento diario usando técnicas que habían sido heredadas de sus antepasados desde el tiempo de la colonia, usando desde el horno de leña para elaborar el pan, las vasijas de barro para fermentar bebidas y hacer chicha o la paila de tiesto para las tortillas de tiesto mejorando así su nutrición y dándoles fuerzas para laborar sus amplias parcelas durante largas horas de trabajo bajo el frío carchense.

Problema de la investigación

Ecuador es un país muy rico en productos y variedad de climas que se dividen por región lo cual favorece la agricultura, en una de estas regiones se encuentra la provincia del Carchi, cantón Montufar, parroquia Piartal, en este sector en algunos hogares aún se utilizan técnicas ancestrales para la elaboración de productos gastronómicos, pero estos se han ido perdiendo de generación en generación (Ayala Mora, 2002).

La ausencia de conocimiento de técnicas ancestrales y tradicionales para la elaboración de alimentos en Piartal ha traído consigo el bajo uso de las mismas, de tal forma que han quedado atrás los sabores y saberes de la gastronomía del sector, propios de su identidad cultural gastronómica (Di Clemente et al., 2014)

En la parroquia Piartal no existe una estandarización de recetas con las técnicas que usaban antiguamente para la elaboración de los alimentos en el sector, por lo que las nuevas generaciones desconocen los procesos que se debe realizar para dichas preparaciones y que estas mantengan su consistencia y sabor como lo ha sido desde los tiempos en los que se los elabora en la provincia del Carchi (GAD Parroquial Piartal, 2018).

La falta de promoción de los establecimientos donde se elaboran los productos tiende a que exista baja afluencia de turistas que son factor principal para la mejora de la economía del cantón e influencia para desarrollar nuevos emprendimientos que eleven su identidad cultural y

prevalezca en las generaciones (Oyarvide Ramírez, Nazareno Véliz, Roldán Ruenes, Ferrales Arias, 2016).

Constantemente la implementación de nuevas técnicas gastronómicas como cocina al vacío y los nuevos equipos de cocina para su elaboración como el horno de inducción han ocasionado que poco a poco los saberes ancestrales de preparación de alimentos pierdan su esencia y se vaya desapareciendo puesto que los adultos mayores son los únicos que conocen y saben los procedimientos propios del sector que resaltan la belleza de sus costumbres y raíces (Guía virtual de turismo accesible, 2019).

Lo anterior expuesto permite establecer el siguiente problema de investigación:

¿Cómo rescatar la identidad cultural gastronómica de la parroquia Piartal a través de las técnicas ancestrales aplicadas en su gastronomía?

Justificación de la investigación

A través de esta investigación se pretende poner en valor la identidad cultural gastronómica de la parroquia Piartal, cantón Montufar, provincia del Carchi mediante la estandarización de las recetas con la aplicación de técnicas ancestrales y tradicionales del sector, las cuales serán socializadas por medio del uso de las tecnologías de la información TIC, en donde se especifique las técnicas, procesos, y productos que se emplean para la elaboración de los diferentes platos representativos de la parroquia.

Con el rescate de las raíces gastronómicas del sector se podrá incentivar el cultivo de productos de la localidad, de tal manera que las generaciones futuras conserven el conocimiento ancestral y tradicional y puedan aplicarlo en el proceso de elaboración y obtención del producto final.

Si bien, la mayoría de las personas de esta generación no tienen conocimiento acerca de la cultura gastronómica de la parroquia puesto que no existe una guía referencial que les sirva de base para la preparación de los diferentes platos típicos de la gastronomía representativa del sector, además, todos estos conocimientos no han sido transmitidos de las generaciones pasadas a las presentes. Por lo antes expuesto, se pretende plasmar e inmortalizar el conocimiento ancestral y empírico de los adultos mayores para que este pueda ser aplicado por las generaciones presentes y se conserven las raíces gastronómicas de la parroquia, transmitiendo sabores y saberes de generación en generación.

Objetivos:

Objetivo General

- Valorizar la identidad cultural gastronómica de la parroquia Piartal mediante la recopilación de técnicas ancestrales y tradicionales gastronómicas del sector.

Objetivos Específicos

- Recopilar información bibliográfica sobre las técnicas de gastronomía ancestral del sector.
- Estandarizar las recetas gastronómicas del sector.
- Socializar las recetas con las técnicas ancestrales del lugar mediante el uso de tecnologías de la información TIC.

Pregunta de investigación:

- ¿Cuáles son las técnicas de gastronomía ancestral del sector?
- ¿Cuáles son los platos típicos considerados dentro de la gastronomía representativa del sector?
- ¿Cómo registrar las técnicas y preparaciones gastronómicas del sector?

Capítulo I

1 Marco Teórico

1.1 Fundamentación teórica

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico que evolucionan e inciden en lo que se come (Meléndez Torres et al., 2009).

En la teoría elemental de la gastronomía Cruz (2002) dice que “El ser humano no se mueve por motivos fisiológicos para elegir una dieta o un alimento concreto: son las ideas, los elementos psicológicos, afectivos y culturales que lo envuelven, los que disponen el complejo acercamiento del hombre a la comida”. El alimento, que es fundamentalmente símbolo, está recubierto de una forma, la forma de la cultura, de su valor social o religioso, por la que lo aceptamos o rechazamos, haciéndolo parte de nuestra identidad personal y cultural.

Además la elaboración y conservación de los alimentos es propio de cada cultura por lo que Lévi-Strauss (1965) aluce en la teoría del triángulo culinario “La presencia de carnes fermentadas, sobre todo mediante una larga maduración, identifica culturas con una larga historia pasada, rica de tradiciones y especialmente de equilibrio ecológico”. De hecho, la conservación a través de varias estaciones es una tecnología con elevados contenidos culturales.

Por ello es fundamental el que los conocimientos de conservación y elaboración de los alimentos sea enseñado de generación en generación y aplicados puesto que es la historia de su pueblo.

Según Ortega (2018) “La cocina es el ambiente en el que se fortalecen lazos de identidad de su cultura gastronómica.” Y concuerda con Troncoso Pantoja (2019) quien asevera “Un plato

servido, faculta el evocar recuerdos. Su aroma, sabor o presentación, activa la memoria gustativa, lo que permite enriquecer las bases familiares, estimulando sentimientos y diversas emociones”

La gastronomía refleja las costumbres, la tradición, la historia, la geografía y el estilo de vida del lugar al que pertenece (Acle, S et al., 2018)

1.2 Fundamentación Empírica

En la investigación de “Porque Ecuador está perdiendo la identidad cultural Gastronómica ” Aráuz (2013) afirma que los pueblos deben rescatar su cultura como un medio para identificarse ante el mundo, uno de los aspectos que debe ser rescatado es la gastronomía, es así que se percibe cada vez con mayor frecuencia, como muchos lugares adoptan culturas ajenas, este es el caso de muchas provincias del Ecuador.

Cada una de las provincias de nuestro país tiene sus costumbres y tradiciones gastronómicas, sus platos típicos están elaborados en base a las más ricas materias primas de calidad que producen nuestras tierras y que deben ser aprovechadas sustentablemente para potenciar nuestras condiciones económicas, culturales y turísticas.

La a culturización (adopción de otras culturas) progresiva de la gastronomía típica de nuestros pueblos, tendrá como consecuencia que nuestras futuras generaciones desconozcan nuestra identidad cultural (como está pasando en otros aspectos como con la música), es por ello que debemos estar orgullosos de nuestras raíces culinarias, rescatar nuestra cultura gastronómica, consumir los productos de nuestras zonas y promover esta alternativa para hacer turismo.

Según Meléndez Torres et al., (2009) en su estudio sobre la cocina ancestral y tradicional determinan que si se puede permitir conocer las características de la vida social, económica y política de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y como estos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la

desaparición o adaptación de saberes en las prácticas culinarias. Se plantea que las cocinas tradicionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades.

En la investigación sobre la “Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural” realizada por Torres Oñate y Romero Fierro (2017) se puede concluir que la gastronomía se relaciona directamente con el turismo, puesto que los turistas se desplazan para conocer la gastronomía de un determinado lugar, generando así turismo gastronómico.

Los turistas tienen una amplia gama de opciones para degustar en lo que se refiere a gastronomía, pues el Ecuador posee una gran variedad de productos, climas y cultura lo que contribuye a desarrollar la actividad turística del país.

Los turistas pueden disfrutar del viaje en Ecuador debido a que la gastronomía es diversa, además de complementarse con las bebidas, las cuales, mediante las técnicas moleculares, son una gran opción para el desarrollo del turismo de entretenimiento del país.

Resulta de gran interés mejorar la calidad y el servicio de las experiencias turísticas, porque provoca interés a las personas que relacionan la gastronomía con la cultura, valores, creencias, costumbres y tradiciones del lugar que es visitado.

Al pasar el tiempo, los alimentos pueden llegar a convertirse en referencia de identidad, definiéndose como los rasgos esenciales de una cultura. Este proceso puede tomarse siglos y estará en una constante evolución. El patrimonio alimentario no solo es la preparación de platos y bebidas tradicionales sino que también se basa en el uso de productos locales utilizados como principales ingredientes, en la comida tradicional entre estos se puede mencionar al maíz, frejol entre otros. Siendo productos nativos de América Latina llegando a formar parte del patrimonio gastronómico en varios países. A esto se añade también la preparación, el conocimiento y las

técnicas que son transmitidas de generación en generación para elaborar el mismo plato y que perdure con el paso del tiempo. (Hidalgo; Quinga, 2010).

Luego de haber analizado varias definiciones en la investigación sobre “La gastronomía como identidad cultural y reflejo de emprendimiento en el Perú” (Loayza, 2016) destaca que la gastronomía peruana es reflejo de identidad cultural: es el resultado de la fusión de costumbres de diversas culturas; es una expresión sensible y llena de pasión con la que se dan a conocer al mundo exterior donde se destaca por su originalidad, diversidad, fusión de sabores, mixtura de aromas y texturas, es por ello que atrae tanto y se identifica como cultura contribuyendo al desarrollo del país, abre oportunidades y genera ingresos; además de la mano del espíritu emprendedor peruano hace de la misma un atractivo sumamente detallista y creativo.

1.3 Fundamentación conceptual

1.3.1 Patrimonio

1.3.1.1 Patrimonio cultural

El Patrimonio Cultural está formado por los bienes culturales que la historia le ha dejado a un país y por aquellos ciudadanos en el presente le otorgan una especial y relevante importancia histórica, científica, simbólica o estética. Esta herencia dejada por nuestros antepasados y recibida actualmente, viene a ser el claro testimonio de su existencia y visión del mundo (Rivera, 2011).

Patrimonio cultural es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2020).

El patrimonio cultural de una nación o una región específica es su herencia cultural particular, o sea, el conjunto de bienes materiales e inmateriales que se hallan fuertemente vinculados con su identidad social y cultural, es decir, que son percibidos como característicos de dicho país o región (Raffino, 2020).

Por lo tanto, patrimonio cultural es denominado la herencia de bienes representativos y prácticas sociales que son conservadas a través del tiempo y plasman en la historia la existencia de los pueblos.

1.3.1.2 Patrimonio cultural alimentario

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario (Centeno; Molina, 2013).

Según Espeitx Bernat (2004) El Patrimonio alimentario hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad.

Para Unigarro(2010) Patrimonio cultural alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio.

Se puede definir al patrimonio cultural alimentario como el conjunto de conocimiento y saberes de prácticas culinarias de una sociedad transmitidas de generación a generación que crea vínculos y fortalece la identidad de los pueblos.

1.3.1.3 Patrimonio Gastronómico

El Patrimonio Gastronómico agrupa una de las más extensas y variadas gamas de productos, platos tradicionales y vinos con denominación de origen, etc. Su objetivo es preservar y dar a conocer la cocina tradicional. Es también una característica más que nos diferencia a unos pueblos de otros, con la que creamos nuestra identidad propia. Nos basamos en los factores geográficos y climáticos de la zona; ya que las producciones locales son las que configuran la base de cada cocina. Infinidad de lugares se identifican por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo y que es necesario potenciar (Arias & Edelman, 2018).

Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares sólo con su mención, evocación o consumo (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011).

El Diccionario Gastronomía (s. f.) define al patrimonio gastronómico como el valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y se encuentra en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta. El valor nutricional, por otra parte, es un elemento que no se suele tener en cuenta al valorar una muestra de patrimonio gastronómico.

Por lo tanto, en este trabajo se define al patrimonio gastronómico como el valor cultural agregado por el hombre a las preparaciones culinarias propias de un sector y que evoca emociones a través de su consumo, está ligada con la historia y el continuo crecimiento de la sociedad.

1.3.2 Identidad

Un primer significado de identidad se encuentra en las tradiciones metafísicas escolásticas y aristotélicas que la concebían como uno de los principios fundamentales del ser y como una ley lógica del pensamiento (Larrain, 2001).

El principio ontológico de identidad o de “no contradicción” afirma que todo ser es idéntico consigo mismo y, por lo tanto, una cosa no puede ser y no ser al mismo tiempo y desde un mismo punto de vista. Como una regla del pensamiento lógico, el principio de identidad establece que dos proposiciones contradictorias no pueden ser falsas o verdaderas al mismo tiempo y que es una idea contradictoria (Larrain, 2010).

El concepto de identidad no puede verse separado de la noción de cultura, ya que las identidades sólo pueden formarse a partir de las diferentes culturas y subculturas a las que se pertenece o en las que se participa. Castells (2003) afirma que, tratándose de actores sociales, la Identidad es la construcción de sentido, atendiendo a uno o varios atributos culturales, priorizándolos del resto de atributos, que se construye por el individuo y representa su autodefinición. Para Colhoun, la fuente de sentido y experiencia para la gente se aglutina en el constructor de Identidad, y eso se presenta en todas las culturas conocidas, pues todas establecen una distinción entre el Yo y el Otro (Noriega, 2012).

Para finalizar, se entiende por identidad a la forma de identificarse dentro de un aspecto específico en un sector poblacional determinado, que nos diferencia de otros y nos acerca a nuestras raíces.

1.3.3 Cultura

El término cultura, que proviene del latín cultus, hace referencia al cultivo del espíritu humano y de las facultades intelectuales del hombre. Su definición ha ido mutando a lo largo de la historia: desde la época del Iluminismo, la cultura ha sido asociada a la civilización y al progreso (Pérez Porto & Gardey, 2008).

La identidad cultural gastronómica está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo con la sociedad donde se generan (Ibañez, 2015).

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados (Giménez, 2008).

Tras el análisis de las definiciones según autores, se puede concluir que por cultura se entiende a las costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones que son transmitidas de generación en generación representadas de acuerdo en la sociedad en donde se generan.

1.3.4 Provincia del Carchi

El Carchi estuvo poblada antiguamente por comunidades indígenas a las que los incas llamaron con el nombre de Quillasingas -palabra de origen quichua que quiere decir “Oro en la Nariz” con la que se designa a quienes a modo de adorno llevan colgado de la nariz un pendiente en forma de media luna. Por otro lado, se afirma que el pueblo carchense proviene de cuatro culturas: Cayapas, de la región de Esmeraldas; Pastos y Quillasingas, del sur de Colombia, y caribes provenientes de la Amazonía.

En los primeros años de la República estos territorios integraron el cantón Tulcán, de la provincia de Imbabura, al que pertenecieron hasta el 19 de noviembre de 1880 en que el Gral. Ignacio de Veintemilla decretó su provincialización con el nombre de provincia de Veintemilla. Posteriormente, la Ley de División Territorial del 23 de abril de 1884, expedida durante el gobierno del Dr. José María Plácido Caamaño, le dio el nombre de su río principal y la llamó provincia del Carchi (Avilés , 1999).

Carchi tiene una extensión aproximada de 3.605 km² y limita: Al norte con la República de Colombia; y con las provincias de Imbabura al sur, Sucumbíos al este, y Esmeraldas al oeste.

Su capital es la ciudad de Tulcán y está integrada por los cantones Bolívar, Espejo (El Angel), Mira, Montúfar (San Gabriel), San Pedro de Huaca y Tulcán(Avilés, 1999).

La provincia del Carchi basa su economía principalmente en la agricultura, y se destaca en la producción de trigo, cebada, maíz, habas, arvejas, lentejas y especialmente papas, con las que ocupa uno de los primeros lugares en la producción nacional(Avilés, 1999).

1.3.5 Cantón Montufar

Conocida también como la ciudad de la Eterna Primavera se encuentra localizada en el sector sur este de la Provincia del Carchi, a 40 Kilómetros. de Tulcán, creada 27 de septiembre de 1905(Ame, 2010).

En el territorio del actual cantón Montúfar habitaron pobladores que pertenecían a las fases Capulí, Piartal y Tusa, con la singularidad de que los investigadores, especialmente Alicia Enderton de Francisco, Robert Drole, Emilio Grijalva, Max Uhle, Germán Bastidas, entre otros, han centrado su atención y estudio en lo que ocurrió en este espacio geográfico(Ame, 2010).

El nombre de Montúfar se debe al coronel Carlos Montúfar, prócer de la independencia ecuatoriana y uno de los más ilustres militares forjadores de nuestra emancipación, nombre que fue aplicado cuando el 27 de septiembre de 1905 la actual ciudad de San Gabriel alcanzó su independencia político administrativa que lo convertía en el segundo Cantón de la Provincia del Carchi(Ame, 2010).

1.3.6 Parroquia Piartal

El significado de la palabra Piartal puede hacerse en tres conceptos: PIAR – TAL – IS; *Piar* quiere decir maíz, *Tal* se deriva de un apellido que significa alto, *IS* significa colina. Por lo tanto, realizando un análisis y por la característica de los terrenos Piartal significaría “Colina de Maíz”(Infoturismo, 2019).

Por otro lado, la cultura Piartal-Tuza se dedicaba en gran parte a la producción de maíz, la cual ocupó el Valle del Chota y gran parte de la provincia del Carchi en el Ecuador, hasta el altiplano de Ipiales y partes de los valles del Guáitara y de Pasto en Colombia; Piartal está integrada por los siguientes caseríos: San Pedro, El Rosal, Las Lajas y Piartal(GAD Parroquial Piartal, 2018).

La parroquia tiene un área de 16.85 km² según la información cartográfica del IGM (1:250.000) y de 18,16 km² de acuerdo con la digitalización realizada sobre la ortofoto cantonal que dispone el Municipio de Montufar (Infoturismo, 2019).

1.3.7 Gastronomía

La gastronomía en el pasar del tiempo ha adquirido diferentes denominaciones por diferentes autores entre ellas están las siguientes:

Se entiende por gastronomía al arte de preparar una buena comida. Afición para comer regaladamente (Alarcos, 1999).

Según Sánchez (2007) la gastronomía es el arte de seleccionar, preparar, servir y disfrutar de la buena comida.

Para Navas; Velasco (2015) La gastronomía es uno de los elementos intangibles que compone la cultura de una sociedad y, que, como tal, puede ser utilizado como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distinto de las sociedades y territorios, así existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años.

La gastronomía en los pueblos es parte esencial de su identidad, su cultura por ello Montesinos (2018) lo define como el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

Por lo tanto, gastronomía se define en esta investigación como el arte de cocinar, transformar y transmitir sabores y saberes de los pueblos siendo esta parte esencial de su

identidad y la manera de salvaguardar sus raíces y el consumo de sus alimentos de manera sostenible y saludable del Patrimonio Gastronómico mundial.

1.3.7.1 Gastronomía ancestral.

“La gastronomía ancestral es lo característico o representativo, peculiar de un grupo o época” (Diccionario Ilustrado Océano de la Lengua Española, 2002, pág. 65).

Por lo tanto, cada pueblo tiene su propia técnica de preparar alimentos originarios de sus ancestros pues sus costumbres pasan de generación a generación, estos son únicos del sector e involucran a sus habitantes, forma parte de sus raíces y fortalece la cultura.

Según Saltos (2018) “La gastronomía ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuente generosa de ideas, sabores y texturas... Y ponerlo al alcance de todos”

La gastronomía ancestral ocupa productos antiguos que han acompañado al hombre el transcurso de los años y han dado forma a exquisitos platillos formando lazos entre el saber y el sabor, técnicas culinarias usadas dan texturas a tan deliciosas preparaciones que atraen a propios y extraños.

La gastronomía ancestral ha desarrollado sus propias técnicas, métodos de cocción a lo largo de la historia contemporánea, desde que el hombre aprendió a cocer sus alimentos, de una manera rústica propia de ellos, que contaban con materiales hechos a base de barro como; vasijas, morteros, cantaros, que eran utilizados para preparar sus alimentos (Cobos, 2011).

Los utensilios utilizados para la elaboración de los platillos tenían un papel esencial pues ayudaban a experimentar al ser humano maneras de cocer, fermentar y conservar alimentos para posteriormente compartirlo con los suyos.

A través de diferentes opiniones de investigadores se puede definir a la gastronomía ancestral como el conjunto de técnicas culinarias características y representativas de un pueblo en el cual se utilizan productos propios del lugar y utensilios rústicos para dar sabor y textura al alimento.

1.3.7.2 Gastronomía típica.

La gastronomía típica es la que nos brinda cada población, ya que es diferente porque lo conforman mestizos, indígenas, afroecuatorianos los cuales se han unido y obtuvieron un tipo de comida representativa. Se define como los platos que se preparan en una zona determinada y que caracterizan a ese sitio ya sea por las técnicas de preparación o por los ingredientes que se cultiven ahí. Cada sociedad o cultura mantiene técnicas comúnmente conocidas como secretos de la abuela para prepararlas, así como el significado y la fecha más indicada para la preparación de las delicias gastronómicas (Di Clemente, Hernández Mogollón, & López-Guzmán, 2013)

Es una forma creativa de preparar los alimentos, en términos de conocimientos respecto a los alimentos en su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida, transmitidos a lo largo de muchas generaciones. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular con costumbres, tradiciones diferentes, distintos platos típicos y los ingredientes principales que se usan al momento de realizar una determinada preparación (Pazos Barrera, 2008)

1.3.7.3 Gastronomía tradicional.

Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días (Llano, 2017).

Según Castillo (2015) es un modelo cultural completo del país que incluye técnicas culinarias, actividades agrarias, conocimientos prácticos, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales. Destaca la participación de la colectividad en todo el proceso: desde la siembra y la recogida de las cosechas hasta la elaboración culinaria y la degustación de la comida.

La cocina tradicional comprende actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y medios de comportamientos comunitarios, esto ha llegado hacer posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria que va desde la siembra hasta la cosecha y la preparación y degustación de los alimentos, estos elementos básicos son: maíz, trigo, cebada, frejol, papas, habas entre otros, convertidos en una candidatura de patrimonio cultural inmaterial basada en costumbres alimentarias, que se han transmitido de generación en generación (Romero Contreras & Viesca González, 2010).

La gastronomía tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, donde la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros (Neirink & Poulain, 2007).

La mayoría de las recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en la cocina tradicional desarrollada a lo largo de mucho tiempo con rituales de preparación transmitidos a varias generaciones, aunque con el tiempo y paso de los años la gastronomía tradicional se va modificando, pero sin perder su esencia (Neirink & Poulain, 2007).

Hablar de la cocina tradicional es hablar de unas costumbres alimentarias que tienen que ver con un territorio y que están ligadas a un paisaje que las determina (Torres, 2009).

Los autores antes mencionados coinciden en que la gastronomía tradicional comprende conocimientos ancestrales sobre las preparaciones y técnicas usadas que van desde la cosecha del

producto, la transformación y la obtención del producto final y estas son transmitidas de una generación a otra

1.3.7.4 Gastronomía del Carchi.

La provincia andina de Carchi gracias a su ubicación geográfica es fuente de productos como la cebada, el maíz, avena y trigo, pero el principal es la papa ya que en este sector se encuentran variedades como la chola, violeta y esperanza, los mismos productos que son esenciales en la gastronomía de la provincia y que atrae a propios y turistas.

El cuy asado, llapingacho, miel con queso, caldo de gallina, bizcochuelos, bolas de maíz y chuspas, café de chuspa carchense y locro de zambo tierno son algunas de las delicias que ofrece Carchi a sus visitantes (Ramirez, 2019).

El platillo más degustado y que es el que más honor hace a los carchenses es el hornado pastuso, este platillo trata de cerdo preparado en horno de leña servido con papas cocidas, mote y lechuga (Ramirez, 2019).

El champús (colada de harina de maíz) y los helados de paila también son preparados en la cocina carchense (Ramirez, 2019).

1.3.7.5 Gastronomía del cantón Montufar.

El cantón Montufar demuestra su cultura gastronómica en cada platillo que elabora y sobre todo utiliza productos que cultivan en sus fértiles tierras entre sus platillos se señalan los siguientes:

Papas con cuero: delicioso plato preparado con cuero de chanco, papas enteras todo esto condimentado en salsa de maní (El norte, 2012).

Cuy asado: succulento y tradicional cuy criollo asado a la brasa de carbón, acompañado de papas enteras, canguil, lechuga, tomate riñón y de las vísceras de este una exquisita salsa (El norte, 2012).

Hormado: chanco horneado en los antiguos hornos de leña; este plato está conformado por papas mote lechuga, tomate riñón (El norte, 2012).

Tortillas de Papa con Fritada: plato tradicional compuesto de tortillas de papa, mote, carne de chanco, lechuga (El norte, 2012).

El Queso Amasado: tradicional y autentico de nuestra zona preparado a base de leche entera.

Chicha: compuesto fermentado en ollas de barro a base de arroz, piña, caña de azúcar, disueltos en preparados de aguas aromáticas (El norte, 2012).

Champús: preparado de la molienda del morocho, después de una larga cocción se le añade mote y panela diluida, es consumido en las diferentes festividades religiosas y culturales del cantón (El norte, 2012).

1.3.7.6 Gastronomía de la parroquia Piartal.

La cultura de los pueblos se puede apreciar en su gastronomía y Piartal es muy rica en este aspecto. La gran cantidad de platos culinarios se ve enriquecida por los productos que se producen en la parroquia según (Infoturismo, 2019a) en Piartal se encuentran los siguientes platillos:

Tortilla de tiesto: Elaboradas en leña a base de harina de maíz y leche.

Caldo de gallina: Preparados con pollos criados por las amas de casa y acompañados con productos de la zona arvejas, zanahorias, papas.

Pan casero: Elaborado a base de harina de maíz, leche, huevos como sus productos principales.

Habas con choclo y queso: Preparados en leña, acompañado de queso elaborados artesanalmente.

Postre de frutas: Dulce de mora, uvilla, fresa, chilguacán.

Dulce de calabazo: Preparado en leña, endulzado con panela y acompañado con hierbas naturales.

Trucha frita y asada: Trucha frita o asada al carbón es acompañada de arroz, papas, choclo, ensalada.

1.3.8 Alimentos ancestrales

Antes de la invasión española a los territorios de lo que hoy se conoce como el continente americano, la Historia no registra datos de que en el Tahuantinsuyu haya existido desnutrición; los indígenas, sea en las zonas tropicales de la costa y la selva amazónica o en las altiplanicies andinas, domesticaron y cultivaron una variedad de plantas alimenticias que formaron parte de su dieta (Villaruel Yanchapaxi, 2008).

La imposición de un régimen colonial que distribuyó las tierras a los invasores españoles trajo como consecuencia la pérdida de la principal fuente de producción de alimentos de los pueblos conquistados, que, al pasar al estado de esclavitud, tuvieron que cultivar los productos ordenados por el latifundista español, el cual impuso una tecnología agrícola distinta de la que a lo largo de miles de años los pobladores primitivos de América habían desarrollado (Villaruel Yanchapaxi, 2008).

Los europeos cultivaban, en forma extensiva, cereales como trigo y cebada. Ese mismo sistema de monocultivo fue impuesto en nuestros territorios, inclusive para algunos productos

autóctonos como el maíz y la papa. La consecuencia fue que, si un latifundista cultivaba maíz, el único producto disponible para la alimentación de los indios que trabajaban en el latifundio y tenían un huasipungo (terreno prestado), era solamente el maíz. De la alimentación variada y balanceada que antes tuvo la población aborígen, pasó a una alimentación pobre, casi univalente, que produjo la primera epidemia de desnutrición (Villaruel Yanchapaxi, 2008)

Tabla 1***Clasificación de alimentos ancestrales***

Cereales	Maíz
Pseudocereales	Quinoa, Sangorache
Leguminosas	Fréjol, Pallares, Canavalia, Maní, Chocho, Cañaro
Tubérculo, Rizomas y Raíces Andinos	Papa, Melloco, Oca, Mashua, Miso
Raíces y Rizomas de Clima Tropical, Subtropical y Temperado	Yuca, Camote, Zanahoria Blanca, Jícama, Achera, Ñame, Zangu
Hortalizas y Verduras Monocotiledóneas	Tagua, Totorá, Palmito, Zangu, Aguarongo, Penco negro, Bijao
Hortalizas y Verduras Dicotiledóneas	Lengua de Vaca, Paico, Quinoa, Ashpa-Quinoa, Bledo- Sangorache, Verdolaga, Melloco, Berro, Cañaro, Chulco, Mastuerzo, Tomate, Ají, Cerraja, Achicoria
Algas	Cochayuyu-Ovas, Llullucha-Murmunta
Otras Hortalizas y Verduras Cucurbitaceae	Huaca-Mullu, Sara-yuyu, Chimborazo, Primavera-Ituca Zapallo, Zambo, Cidrayota, Achogcha
Achogcha Condimentos y Especias	Vainilla, Huaviduca, Solimalillo, Paico, Ishpingo, Molle, Achiote, Pimienta, Poleo, Azafrán quítense, Asnac-yuyo
Frutos Nativos	Chontaduro, Piña, Piñuelo, Plátano, Togte, Sapán, Uva camayrona, Chirimoya, Guanábana, Anona, Aguacate,

Cereales	Maíz
	Grosella, Quiqui, Frutilla, Mora, Capulí, Guaba, Ciruela, Verde Marañón, Ciruela Colorada, Hobo, Cacao, Almendra Quitense, Madroño, Mamay, Granadilla de Hueso, Granadilla de Quijos, Granadilla Badea, Tucso, Gulán,, Papaya, Chamburo, Chihualcán, Tuna, Pitahaya, Soraca, Guayaba, Hualicón, Chaqui-lulu, Joyapa, Mortiño, Capote, Lucma, Caimito Cauje, Mamey Colorado, Pechichi, Uvilla, Pepino, Naranjilla, Tzímalo, Juagua, Shanshi

Nota. Esta tabla contiene información sobre variedad de alimentos ancestrales del Ecuador recopilada por Estrella (1988) que se halla especificada en el libro “El pan de América”.

1.3.9 Técnicas Ancestrales

Pachamanca

Pachamanca que en quechua significa “Olla cavada en la tierra.” Es la técnica de cocinar los alimentos con piedras calientes, en contacto directo con ellas, en la cual los alimentos sólidos, las piezas de carne se cocinan directamente sobre las piedras ardientes que previamente fueron calentadas en la brasa que fue preparada dentro del hoyo, y finalmente poseen un color rojo ceniciento (Valenzuela, 2015).

Cocción en piedra

De todos los materiales que la naturaleza brinda, las piedras volcánicas, dado su origen, son las que mejor cumplen con el propósito de calentar la comida. Es decir, son más adecuadas aparentemente para la cocción en piedra. De todas las variantes el basalto de profundidad es el más adecuado, pues pertenece a la parte inferior de la lengua de lava y en consecuencia brinda una superficie completamente lisa y usualmente sin coquillas que son vacuolas constituidas por

el escape de gases en el proceso de cristalización. Este es el material que aparentemente por más periodo sostiene el calor. En el caso de la gastronomía, la condición más significativa es la de que el basalto no posee ningún metal pesado, pero si se puede aseverar que posee muchos minerales beneficiosos como el magnesio, el calcio y el hierro (Valenzuela, 2015).

Asado en brasas

El asado a las brasas es una técnica de cocción mediante la que los alimentos son expuestos al calor de fuego o brasas para que se cocinen lentamente. El calor se transmite gradualmente al alimento, que por lo general está suspendido sobre el fuego o cerca de las brasas (Valenzuela, 2015).

El fuego se logra a partir de carbón vegetal o de madera. Las maderas más usadas son maderas duras como las de roble, mezquite, quebracho o coronilla, que arden a temperaturas altas y por un tiempo prolongado, lo que otorga aromas, y sabores amaderados, ahumados, y la caramelizarían en las proteínas y grasas (Pazos Barrera, 2008).

Cocción en utensilios de barro

El barro fue uno de los componentes muy importante en la época incaica su principal virtud es que, gracias a su porosidad, el vapor excesivo escapa de las ollas y permite que los alimentos se cuezan sólo con la humedad necesaria. Además, al cocinarse lentamente los ingredientes mantienen su auténtico sabor. Con el barro también se puede elaborar distintos utensilios de cocina tales como: Ollas de barro, hornos de barro, etc (Valenzuela, 2015).

Envueltos

En el libro de Rosario Olivas “La cocina de los Incas” explica: Fue muy usada por los antiguos pobladores de América, la cual consiste en envolver masas de maíz y otros alimentos en pancas o chalas (challa), que eran las hojas del maíz, o utilizando también las hojas de la achira o

del bijao. El conjunto se cocía luego en agua, al vapor o a las brasas. Los españoles los conocían con el nombre de “Panes Envueltos”, los cuales existían en variadas clases debido a que fueron encontrados en toda América, con nombres variantes e ingredientes distintos de cada población o región (Valenzuela, 2015).

1.3.10 Utensilios

Olla de barro

Según el historiador Juan Cordero, el uso de las ollas de barro tiene unos 4.000 años de historia desde la cerámica elaborada por la cultura Valdivia. Los artefactos y objetos que fabricó esta cultura fueron las vasijas para procesar, servir y guardar alimentos (El tiempo, 2016).

El barro para elaborar las ollas era extraído cavando dos metros de profundidad para que sea limpio y libre de impurezas (El tiempo, 2016).

Cantaros

El cántaro se utiliza para la elaboración y proceso de fermentado de la chicha, ya que en la tradición alimentaria del pueblo prehispánico el consumo del maíz era frecuente para preparar esta bebida.

Según historiadores, con la llegada de los españoles la técnica de la ‘huactana’ se cambió por el torno y se introdujo el vidriado.

Las culturas aborígenes utilizaban el barro para cocinar, guardar granos o agua, incluso en los nichos fúnebres (El tiempo, 2016).

Bandeja de barro

Es una vasija de la familia de las ollas, de cuerpo bajo y vidriado en su interior y de uso habitual en la cocina. Por su presencia en los fondos y hallazgos de la arqueología universal,

puede considerarse como uno de los recipientes más antiguos de la vajilla y probable precursor del plato y el cuenco en el ajuar alfarero (Wordpress, 2015).

Cuchara de madera

La Cuchara de madera es un utensilio empleado en la cocina para mezclar ingredientes o revolver una preparación, sin rayar el fondo del recipiente (Ibañez, 2015).

Horno de barro

El horno de barro es una opción de cocina que permite disfrutar de comidas con un sabor especial. Se utiliza para poder cocinar tanto en el medio de la ciudad como en el campo (Revista Tigris, 2015).

Vaporera de barro

Se utiliza tanto para cocinar granos como para servir como un instrumento en los rituales. La cazuela vaporera de barro tradicional comprende un par de asas, cuerpo principal, fondo y orificios. La olla vaporera no se puede colocar directamente sobre el fuego, y debe tener una pieza, como pote llamado sirusot para calentar el agua (Valenzuela, 2015).

1.3.11 Fiestas

La fiesta funciona como espacio para la transmisión de tradiciones ancestrales y como fenómeno unificador y preservador de la comunidad, en un encuentro entre el tiempo histórico y el tiempo mítico, las comunidades reviven la fuerza de sus raíces y confirman su identidad, en América Latina, numerosas comunidades mantienen y celebran fiestas muy propias de sus orígenes(Rodríguez, 2015).

La fiesta es un fenómeno social y cultural que muestra una gran diversidad de expresiones e interpretaciones, estas dependen fundamentalmente de la diversidad y

heterogeneidad social, lingüística, étnica, cultural de los pueblos y sociedades que la celebran, y de los personajes y actores sociales e institucionales que participan en ellas, de sus motivaciones y posibilidades económicas

La fiesta es una de las manifestaciones más significativas de la vida cotidiana, un legado que, en algunos casos, ha llegado casi inalterable hasta nuestros días, el recorrido por las diferentes actividades festivas ofrece muchas claves para comprender el orden cultural creado por una sociedad, describir su rica variedad y explicar al mismo tiempo sus significados el mejor modo de comprender lo que eran y significaban en la cultura tradicional (Quesada, 2004).

Según lo especificado en los párrafos anteriores se puede concluir que las fiestas son una manifestación social en donde se muestra una gran diversidad cultural de los diferentes pueblos y sociedades que la celebran, además allí se transmiten tradiciones ancestrales.

1.3.12 Receta estándar

Es la lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, la cual además de describir los ingredientes también debe incluir cantidades exactas, unidad de gramaje, costo unitario y costo total, como también la información detallada de la preparación, esto hace que cualquier cocinero que tenga acceso a la misma receta la pueda preparar con los mismos estándares (Cesde, 2012).

1.4 Aspectos Normativos

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la

autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente (Asamblea Nacional, 2008).

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria (Asamblea Nacional, 2008).

2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos (Asamblea Nacional, 2008).

3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria (Asamblea Nacional, 2008).

4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos (Asamblea Nacional, 2008).

5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción (Asamblea Nacional, 2008).

6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas (Asamblea Nacional, 2008).

7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable (Asamblea Nacional, 2008).

8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria (Asamblea Nacional, 2008).

9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización (Asamblea Nacional, 2008).

10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos (Asamblea Nacional, 2008).

11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios (Asamblea Nacional, 2008).

12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente (Asamblea Nacional, 2008).

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos (Asamblea Nacional, 2008).

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras (Asamblea Nacional, 2008).

Capítulo II

2 Metodología de la investigación

2.1 Tipo de investigación

La investigación es de enfoque cualitativo diseño de investigación etnográfico puesto que tiene como objeto de estudio el rescate de la identidad cultural gastronómica y el diseño etnográfico “permite realizar preguntas sobre las características, estructura y funcionamiento de un sistema social (grupo, organización, comunidad, subcultura, cultura), desde una familia, hermandad o hinchada hasta una megaciudad” (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018), se estudiará las técnicas culinarias ancestrales, saberes y sabores que están presentes en los adultos mayores de Piartal a través de sus conocimientos puesto que permite la descripción y explicación de los elementos y categorías que integran al sistema social: historia y evolución, estructura (social, política, económica, etc.), interacciones, lenguaje, reglas y normas, patrones de conducta, mitos y ritos.

2.2 Métodos de investigación

Se usó el diseño narrativo ya que se pretende entender la sucesión de hechos, situaciones, fenómenos, procesos, y eventos donde se involucran pensamientos, sentimientos emociones e interacciones, a través de las vivencias contadas por quienes los experimentaron Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) ya que con la entrevista realizada a las personas adultas mayores se conoció la cultura gastronómica ancestral, lo cual permitió elaborar el recetario con las técnicas aplicadas a cada preparación.

De acuerdo a su alcance el método de investigación es exploratoria descriptiva, se basó en datos empíricos obtenidos a través de la investigación bibliográfica sobre identidad, cultura y

gastronomía del Ecuador para posteriormente enfocarse en la gastronomía del sector Piartal, se recopiló información a través de la observación y la entrevista instrumentos fundamentados en el libro *Nociones de metodología de investigación científica* del profesor Zea Leiva Francisco y el estudio sobre *La entrevista en la investigación cualitativa: nuevas tendencias y retos* de Ileana Vargas Jiménez

2.3 Instrumentos o Herramientas

Para la investigación se utilizó los instrumentos de entrevista, observación y documentos los cuales son instrumentos propios del diseño etnográfico.

2.3.1 Entrevista

Es una técnica para obtener datos que consiste en un diálogo entre dos personas: el entrevistador (investigador) y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de éste, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación. (Leiva, 2008, pág. 54).

En la presente investigación se utilizó la entrevista semiestructurada para la recopilación de datos sobre la gastronomía de la parroquia piartal y las técnicas de cocción implementadas, se determinó como unidad de análisis a diez adultos mayores de 65 años y a un antropólogo a través del muestreo no probabilístico por conveniencia el cual permite seleccionar los casos accesibles y que acepten ser incluidos en la investigación.

2.3.2 Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis (Leiva, 2008, pág. 45).

Se aplica en la identificación de las costumbres, tradiciones, gastronomía, etc.

El presente instrumento se lo aplico en la realización de la ficha de inventario para la recopilación de recetas con sus respectivas técnicas para posteriormente aplicarlas en la estandarización de recetas.

Para la elección del instrumento de investigación se realizó una recopilación de artículos científicos de investigaciones anteriores relacionadas con el tema de interés y se observó la metodología y como aplicaron el instrumento y cuáles fueron sus resultados, seleccionando así la técnica de la entrevista adaptada del libro *Nociones de metodología de investigación científica* del profesor Zea Leiva Francisco. Por otro lado, el instrumento para la entrevista fue adaptado de la investigación “La entrevista en la investigación cualitativa: nuevas tendencias y retos” (Vargas Jimenes, 2012).

Una vez estructurado los instrumentos se procedió a su respectiva validación para ello se dio conceptos acordes a los objetivos específicos de la investigación y se realizó preguntas en concordancia con lo que se necesita conocer sobre la investigación de interés, posteriormente se la presento a los docentes expertos aprobaron los instrumentos.

Los instrumentos aplicados en la investigación son válidos y confiables porque, se han tomado conceptos acordes al tema de investigación y se han puesto a validación con investigadores, además la información recopilada se realizó de fuentes que pueden ser sometidas a verificación, no se improvisó conceptos y se adaptó instrumentos que han sido validados en otras investigaciones acordes a la que se está realizando.

2.4 Descripción de Datos

Para el análisis de datos se utilizó la triangulación que es la integración de las evidencias puesto que se realiza una cronología de la historia u eventos del sector y el investigador la recuenta (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

Dentro de la población la presente investigación no necesitó sacar muestra debido a que es una investigación de carácter cualitativo sin embargo si se trabajó el tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia ya que permite seleccionar aquellos casos accesibles que acepten ser incluidos. Esto, fundamentado en la conveniente accesibilidad y proximidad de los sujetos para el investigador Otzen y Manterola (2017) con segmentos de la población para poder argumentar la base científica, estos extractos o estos segmentos fueron: 10 personas mayores de 65 años del sector y un antropólogo.

2.5 Determinación de conceptos

Para la determinación de los conceptos en la investigación cualitativa se procedió a conceptualizar conceptos como cultura, identidad y gastronomía puesto que son los conceptos de interés en la investigación y posteriormente se las sometió a revisión con docentes expertos en investigación, se realizó una serie de cambios en las variables para llegar a la validación, las variables se obtuvieron de los objetivos específicos siendo estos esenciales para dar alcance al objetivo de la investigación.

Capítulo III

3 Análisis de Resultados

3.1 Técnicas culinarias ancestrales

Dando alcance al primer objetivo específico mediante la recopilación bibliográfica se obtuvo que en la parroquia Piartal existían 5 técnicas ancestrales, 4 técnicas de conservación de alimentos y 10 utensilios, en esta entrevista se pudo interactuar con las personas adultas mayores conociendo así la identidad gastronómica de la parroquia, las técnicas y utensilios recabadas son las siguientes:

Tabla 2

Técnicas de cocción ancestrales	Técnicas de conservación de alimentos ancestrales	Utensilios usados ancestralmente para la elaboración de alimentos	
Asar	Ahumado	Harnero	Caquero
Vapor	Adobado	Cuchara de palo	Tiesto
Tostar	Salmuera	Batea de palo	Paila de bronce
Hornear	Almacenamiento en el soberado	Olla de barro vidriada	Muchacho con la talega de café
Fermentar		Pondo	Molino manual

Resultados de entrevistas realizadas a adultos mayores de Piartal

Nota. Entrevista realizada a adultos mayores de la parroquia piartal, Fuente propia (2020)

En relación con el primer objetivo específico los adultos mayores mencionaron 5 técnicas usadas para la cocción de alimentos aplicadas en sector las cuales son: Asar, vapor, tostar, hornear y fermentar, lo que confirma el Sr. Luis Jácome al mencionar que en el tiempo de la primeras acentuaciones de la cultura Cuasmal uno de los primeros en Carchi, menciona que ellos solían aplicar técnicas como asar, fermentar tostar puesto que menciona que el principal producto era el maíz y menciona el GAD Parroquial Piartal (2018) que Piartal significa “Colina de maíz” ya que en este sector se daba grandes producciones de maíz que abastecía al Valle del Chota y gran parte de la provincia del Carchi en el Ecuador, hasta el altiplano de Ipiales y partes de los valles del Guáitara y de Pasto en Colombia.

Otro importante hallazgo es el de las técnicas de conservación usadas en el sector; se encontraron 4 técnicas las cuales son ahumado, adobado, salmuera y soberado estas técnicas son las que los adultos mayores mencionaron y que se solían usar, esto lo confirma el antropólogo Sr. Luis Jácome el cual asevera que las carnes de animales como el cordero, la res y venado se solía cortar en tiras delgadas, se les añadía sal marina y se dejaba secar sobre el fogón colgadas para que el humo las seque y permita que no se proliferen microorganismo que la dañen esto hacía que la carne durara hasta un mes, por otro lado, se encontró 10 utensilios como lo son: harnero, cuchara de palo, batea de palo, olla de barro vidriada, pondo, caquero, tiesto, muchacho, molino, concordando con la investigación de técnicas culinarias ancestrales de Valenzuela (2015) donde menciona utensilios como las vasijas de barro, cucharas de palo entre otras , el antropólogo menciona que además de utensilios de madera y cerámica también existían utensilios de oro blanco pero que solo lo tenían los de familia acomodada en el tiempo de la colonia.

3.2 Técnicas de cocción ancestrales.

Se determinó que las técnicas de cocción que se utilizaban son: asar técnica utilizada especialmente a la hora de preparar los cuyes asados, utilizando carbón y una horqueta esto aporta un sabor inconfundible; vapor esta técnica era utilizada mayormente para la cocción de las humitas para lo cual utilizaban como base las tuzas del choclo; tostar técnica utilizada para la cocción de las habas secas y el maíz para obtener así las habas tostadas y el maíz tostado echas en tiesto; hornear técnica utilizada para la elaboración del tradicional pan en horno de leña, también en este se prepara el tradicional hornado pastuso; fermentar técnica utilizada para la elaboración de la chicha y el champús consiste en agriar estas preparación hasta que de punto.

3.3 Técnicas de conservación de alimentos ancestrales.

Entrevistadas se determinó que las técnicas utilizadas ancestralmente para la conservación de alimentos son: ahumado la cual era utilizada para conservar la carne de cerdo, res y borrego esta consistía en filetear la carne y salarla luego se colgaba un palo horizontalmente encima del fogón para que el humo producido por este ayude a preservar las carnes; adobado consistía en aderezar la carne para que se concentre mejor el sabor y tenga un tiempo de duración mayor; salmuera consiste en salar la carne y exponerla al sol para que el tiempo de conservación sea más extenso; almacenamiento en el soberado de chacla esta técnica consiste en almacenar el maíz para que se seque y las humitas para que se conserven mayor tiempo y permanezcan ventiladas.

3.4 Utensilios usados ancestralmente para la elaboración de alimentos.

Los utensilios utilizados ancestralmente son: harnero utilizado para cernir el morocho quitándole así la pluma y también el arroz de cebada dejando el grano más grueso dentro del utensilio; cuchara y batea de palo utilizada para la realización de masas de pan y tortillas de papa

y la cuchara para menear las preparación y así evitar que se peguen; ollas de barro vidriadas en donde se hacía fermentar la chicha; pondo un utensilio utilizado para recoger agua utilizado también como plato para servir los alimentos; caquero utensilio utilizado para almacenar el arroz de cebada; tiesto utilizado para asar las tortillas de maíz también para tostar habas secas y maíz para la obtención del tostado; paila de bronce utilizado para pelar el mote y también para la realización de la deliciosa fritada este utensilio le daba un sabor único a esta preparación; muchacho con la talega de café utilizado como soporte para poner la olla y la talega para cernir el café; molino manual este utensilio es utilizado comúnmente para moler cualquier tipo de grano.

A continuación, se muestra la información derivada de la aplicación de entrevistas tanto a los adultos mayores como del Sr. Luis Jácome antropólogo del sector.

Con respecto al segundo objetivo se logró identificar 17 recetas en las cuales concuerdan tanto los adultos mayores como el antropólogo, pero no obstante la publicación Infoturismo (2019) la página de turismo de Piartal menciona cinco platillos los cuales son: Caldo de gallina, tortillas de tiesto, choclo mote, pan casero y dulce de calabazo que son los que promociona la página, hay que recalcar que el antropólogo Luis Jácome menciona que actualmente platillos ancestrales o que se cocinen ancestralmente se están perdiendo pues solo los adultos mayores son quienes conocen estos secretos culinarios, también aporta que estos platillos solo se los ve actualmente en fiestas religiosas como el pase del niño, fiestas de la virgen, parroquialización o celebraciones de bautizo, matrimonios, velorios.

3.5 Gastronomía Típica

Para dar alcance al segundo objetivo específico se realizó el levantamiento de información con un instrumento de recolección de datos para el inventario de platos con

información proporcionada por los adultos mayores del sector logrando recopilar 17 recetas con los platos típicos fundamentales dentro de la gastronomía representativa de la parroquia los cuales están clasificados en:

Tabla 3


Gastronomía de Piartal

Entrada	Plato fuerte	Sopa	Bebida	Postre
Humita		Caldo de gallina		
	Fritada	criolla	Arroz de cebada	Dulce de calabaza
Habas, mellocos, choclo, queso y papas			Morocho	
Pan de mote en hojas de alizo	Cuy asado	Sopa de quinua		Champús
	Hornado	Harneada	Café de talega	
Tortillas de testo		Poleada	Chicha de arroz	

Nota. Recolección de datos mediante ficha de inventario. Fuente propia (2020)

3.6 Recetas Estándar

3.6.1 Entradas

RECETA ESTÁNDAR				
Humitas				
Yield: 8 pax				
Clasificación: Entrada				
Tiempo de preparación: 2 h				
Dificultad de preparación: Media				
Técnicas de cocción: vapor				
Código Foto: Entrada 00-1				
%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Choclo sarazo	g	1000	1. Desgranar
25,00%	Panela	g	150,00	
20,83%	Mantequilla	g	125,00	
41,66%	Cuajada	g	250,00	
39,50%	Leche	g	237,00	
00,50%	Huevos	g	180	
02,50%	Bicarbonato	g	15,00	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> Desgranar el choclo y moler, derretir la panela en leche, agregar la masa en una batea e incorporar la panela derretida en leche con la mantequilla los huevos y el bicarbonato. Amasar durante unos minutos y agregar la cuajada, amasar nuevamente Dejar reposar unos minutos, en las hojas de choclo poner con una cuchara la masa y cellar las humitas Poner a cocinar a vapor durante 45 min y servir 				
Observaciones:				
Para las humitas se utiliza las hojas del mismo choclo esto es lo que caracteriza a la preparación.				

RECETA ESTÁNDAR

Habas, mellocos, choclo con queso y papas

Yield: 4 pax

Clasificación: Entrada

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Media

Técnicas de cocción: hervir

Código Foto: Entrada 00-1




%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Habas	g	500,00	1. Hervir
100,00%	Mellocos	g	500,00	
100,00%	Choclo	g	500,00	
50,00%	Queso	g	250,00	
100,00%	Papas	g	500,00	

Procedimiento

1. Primero se debe elaborar el queso para lo cual con la leche bien tibia se le pone una mitad de pastilla de cuajo en un poco de agua y una pizca de sal se deja reposar hasta que esta cuaje luego se asienta la cuajada una vez que esté bien escurrido el suero se le sal lo necesario y se amasa hasta incorporar la sal se lo pone en un aro y listo.
2. Cocinar las habas, los mellocos, el choclo y las papas hasta que den punto.
3. Servir

Observaciones:

Este plato es muy típico de la zona y sus productos son sembrados y cosechados en las tierras del Carchi.

RECETA ESTÁNDAR				
Pan de mote en hoja de alizo				
Yield: 8 pax				
Clasificación: Entrada				
Tiempo de preparación: 1 día				
Dificultad de preparación: media				
Técnicas de cocción: hervir, moler, al horno				
Código Foto: Entrada 00-1				
%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Harina de mote pelado	g	500,00	
50,00%	Cuajada madura	g	250,00	Trocear
50,00%	Panela	g	250,00	
12,00%	Huevos	g	60,00	
40,00%	Leche	g	200,00	
02,00%	Sal	g	10,00	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para la obtención de la harina de mote pelado se debe poner a cocinar el morocho con ceniza para quitar la pluma y así obtener mote de preferencia en una paila de bronce, lavar con abundante agua, moler en un molino para la obtención de la harina. 2. Incorporar la harina obtenida del mote pelado con la cuajada, luego los huevos con la panela derretida en leche 3. Reposar la masa por un día 4. Con una cuchara de madera poner la cantidad necesaria de masa en hojas de aliso hornear en horno de leña 5. Servir 				
Observaciones:				
Este es una receta en peligro de desaparición ya que en la actualidad son pocas las personas				

que realizan esta preparación.

RECETA ESTÁNDAR

Tortillas de tiesto

Yield: 12 pax

Clasificación: Postre

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Baja

Técnicas de cocción: asar

Código Foto: Postre 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Harina de maíz	g	900,00	1. Mezclar
11,11%	Harina flor	g	100,00	
27,77%	Panela	g	250,00	
22,22%	Manteca de cerdo	g	200,00	
1,11%	Cilantro	g	10,00	
26,66%	Huevos	g	240	
01,11%	Sal	g	10,00	
01,66%	Carbonato	g	15,00	
16,66%	Agua	g	150,00	2.Tibia

Procedimiento

1. Mezclar las harinas con carbonato y sal, incorporar la panela diluida en agua
2. Agregar manteca y los huevos, dejar reposar por 40 min aproximadamente
3. Calentar el tiesto y asar las tortillas
4. Servir.

Observaciones:

Para la realización de la masa se lo hace en una batea de madera y se lo lleva al fuego de leña esto le da un buen sabor a la preparación.

3.6.2 Platos Fuertes

RECETA ESTÁNDAR

Fritada

Yield: 4 pax

Clasificación: Plato fuerte

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: baja

Técnicas de cocción: freír

Código Foto: Plato fuerte 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Carne de cerdo	g	500,00	1. Troceada
02,00%	Ajo	g	10,00	2. Brunoise
	Sal	g	Al gusto	
	Agua		Cantidad necesaria	
100,00%	Mote	g	500,00	
100,00%	Papas	g	500,00	

Procedimiento

1. Picar la carne de cerdo en trozos, condimentar con la sal, poner un poco de agua para que se sancoche a medida que esta se va cocinando va soltando la manteca de la carne y con esta mismo se fríe.

Procedimiento del mote

1. Poner a cocinar el mote todo un día con ceniza, luego sacar la pluma de este en una canasta fregando constantemente, lavar y poner a cocinar durante un día más cuando este reviente el mote estará listo

Observaciones:

Este plato es tradición servir en fiestas religiosas realizadas en la comunidad como bautizos matrimonios etc., lo importante de este plato es la realización de este desde la elaboración del mote hasta la crianza del cerdo para su debido procesamiento.

RECETA ESTÁNDAR

Cuy asado

Yield: 4 pax

Clasificación: Plato fuerte

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Media

Técnicas de cocción: Asar

Código Foto: Plato fuerte 00-1



%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Cuy	k	4	1. Asar
50,00%	Papas	g	1000,00	2. Hervir
	Comino		Al gusto	
	Sal		Al gusto	
5,00%	Manteca de cerdo		100,00	

Procedimiento


1. Sazonar el cuy con el comino y la sal
2. Asar el cuy en carbón en una orqueta de madera, con la manteca de cerdo untarle al cuy para que se dore.

Observaciones:


Este plato es muy rico ya que el cuy es criado a base de hierba del campo y asado en carbón lo que le da un sabor exquisito.


RECETA ESTÁNDAR

Hornado

Yield: 100 pax				
Clasificación: Plato fuerte				
Tiempo de preparación: 2 h				
Dificultad de preparación: Media				
Técnicas de cocción: vapor				
Código Foto: Postre 00-1				
%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Cerdo	k	15	1. Dejar aliñar por 24/h
02,90%	Cebolla	g	2900	
00,75%	Pimiento	g	750	
	Cilantro	g	Cantidad necesaria	
	Comino		Cantidad necesaria	
00,06%	Ajo	g	60,00	
00,10%	Nuez	g	100,00	
10,00%	Agua	l	10,00	
	Sal		Cantidad necesaria	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar las cebollas, ajo, nuez, comino, cilantro, pimiento y sal junto con el agua. 2. En una tina grande colocar el cerdo limpio y dejar aliñar con la preparación anterior por 24 horas para que se concentre el sabor. 3. Colocar en una bandeja grande el cerdo y llevar al horno de leña previamente calentado con leña de eucalipto. 4. Hornear por 12 horas a fuego bajo. 5. Acompañar con papas, mote y lechuga. 6. Servir. 				
Observaciones:				
Este platillo comúnmente se lo ofrece los fines de semana en el sector, normalmente también se lo ofrece en fiestas religiosas.				

3.6.3 Sopas

RECETA ESTÁNDAR				
Caldo de gallina criolla				
Yield: 8 pax				
Clasificación: Plato fuerte				
Tiempo de preparación: 1: 30 H				
Dificultad de preparación: Baja				
Técnicas de cocción: Hervir				
Código Foto: Plato fuerte 00-1				
%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Gallina criolla	k	3	1. Pelar y trocear
10,00%	Arroz de sopa	g	100,00	2. Lavar
01,00%	Cilantro	g	10,00	
02,00%	Cebolla	g	20,00	
02,00%	Zanahoria	g	20,00	
00,02%	Apio	g	2	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Primero despresar la gallina y poner a cocinar junto con la zanahoria, el apio y el pimienta 2. Incorporar el arroz de sopa con cebolla y cilantro para que de sabor 3. Dejar cocinar durante 45 min aproximadamente y servir. 				
Observaciones:				
Este es un plato muy conocido por los habitantes de la parroquia debido a que es muy nutritivo y fácil de preparar.				

RECETA ESTÁNDAR				
Sopa de quinua				
Yield: 4 pax				
Clasificación: Entrada				
Tiempo de preparación: 1 H				
Dificultad de preparación: Baja				
Técnicas de cocción: Hervir				
Código Foto: Entrada 00-1				
%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
40,00%	Quinua	g	200,00	1. Hervir
100,00%	Carne de cerdo	g	500,00	2. Trocear
06,00%	Cebolla	g	30,00	3. Brunoise
03,00%	Cilantro	g	15,00	
	Achiote		Al gusto	
	Sal		Al gusto	
	Agua		Cantidad necesaria	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar la quinua, poner a cocinar con la carne de cerdo, incorporar la cebolla, el cilantro, el achote y la sal 2. Dejar hervir durante una hora aproximadamente hasta que la carne este suave 3. Servir. 				
Observaciones:				

Este plato es muy rico ya que el cuy es criado a base de hierba del campo y asado en carbón lo que le da un sabor exquisito.

RECETA ESTÁNDAR

Arniada

Yield: 4 pax

Clasificación: Entrada

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Baja

Técnicas de cocción: Hervir

Código Foto: Entrada 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
20,00%	Morocho	g	100,00	1. Hervir
100,00%	Carne de cerdo	g	500,00	2. Trocear
06,00%	Cebolla	g	30,00	3. Brunoise
03,00%	Cilantro	g	15,00	
	Sal		Al gusto	
	Achiote		Al gusto	
	Agua		Cantidad necesaria	

Procedimiento

1. Lavar el morocho y moler finamente, lavar nuevamente y escurrir, sacar la pluma, poner a cocinar en una olla con la carne, la cebolla, cilantro y sal.
2. Dejar hervir durante una hora aproximadamente hasta que la carne este suave
3. Servir.

Observaciones:

Este plato es hecho a base de morocho molido.

RECETA ESTÁNDAR

Poleada

Yield: 4 Pax

Clasificación: Entrada

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Baja

Técnicas de cocción: Hervir

Código Foto: Entrada 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
40,00%	Choclo Sarazo	g	200,00	1. Moler
100,00%	Carne de cerdo	g	500,00	2. Hervir
06,00%	Cebolla	g	30,00	3. Brunoise
03,00%	Cilantro	g	15,00	
	Sal		Al gusto	
	Achiote		Al gusto	
50,00%	Cuajada madura	g	250,00	

Procedimiento

1. Moler el choclo, lavar y escurrir en el cedazo, poner a cocinar en una olla con la carne, la cebolla, cilantro y sal.
2. Dejar hervir durante una hora aproximadamente hasta que la carne este suave

3. Servir.

Observaciones:

Este plato se lo da en celebraciones familiares y religiosas.

3.6.4. Bebidas

RECETA ESTÁNDAR

Arroz de cebada

Yield: 4 pax

Clasificación: Postre

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Baja

Técnicas de cocción: Hervir

Código Foto: Postre 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Arroz de cebada	g	500,00	1. Hervir
40,00%	Leche	g	200,00	
	Agua		Cantidad necesaria	
03,00%	Canela	g	15,00	

Procedimiento

1. Poner a hervir el arroz de cebada en agua, menear constantemente con la cuchara de madera para que no se pegue, aromatizar con canela.
2. Estando listo el arroz de cebada servir la mitad de arroz con la mitad de leche.

Observaciones:

Este es un plato muy conocido por los habitantes de la parroquia debido a que es muy nutritivo y fácil de preparar.

RECETA ESTÁNDAR**Morocho**

Yield: 4 pax

Clasificación: Postre

Tiempo de preparación: 1 H

Dificultad de preparación: Baja

Técnicas de cocción: hervir, moler

Código Foto: Postre 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
50,00%	Morocho	g	500,00	1. Moler
	Agua		Cantidad necesaria	
100,00%	Leche	g	1000	
03,00%	Canela	g	30,00	

Procedimiento

1. Moler la caspa de morocho en el molino lavar con abundante agua, sacar la pluma y poner a cocinar durante una hora, aromatizar con canela.

2. Servir con leche

Observaciones:

Es una preparación muy conocida por los habitantes debido a que aporta beneficios nutritivos y para la obtención de este se sigue un procedimiento que va desde la cosecha, secar, moler, y cocinar el morocho.

RECETA ESTÁNDAR

Café de talega

Yield: 4 pax

Clasificación: bebida

Tiempo de preparación: 15 min

Dificultad de preparación: baja

Técnicas de cocción: hervir

Código Foto: bebida 00-1




%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Café de cernir		Al gusto	1. Cernir
	Agua		Cantidad necesaria	2. Hervir
	Azúcar		Al gusto	

Procedimiento


1. Poner a hervir agua, verter el sobre de café en una talega destilar el agua en la talega
2. Endulzar el café
3. servir

Observaciones:

El café de talega es una bebida que actualmente se realiza en los hogares de la parroquia con su inconfundible aroma al ser destilado en talega y utilizando el muchacho (soporte de madera para poner la talega y la olla).

RECETA ESTÁNDAR				
Chicha de maíz				
Yield: 4 pax				
Clasificación: Bebida				
Tiempo de preparación: 5 días				
Dificultad de preparación: media				
Técnicas de cocción: hervir, fermentar				
Código Foto: bebida 00-2				
%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,0 %	Harina de maíz	g	250,00	1.Hervir
40,00%	Piña	g	100,00	2.Cortar en cubos
100,00%	Panela	g	250,00	
06,00%	Manzanilla	g	15,00	3.Hervir
12,00%	Chilguacán	g	30,00	4.Hervir
12,00%	Cedrón	g	30,00	5.Hervir
	Agua		Cantidad necesaria	
Procedimiento				
<p>1. Hervir agua con las hierbas aromáticas luego cernir, el agua aromatizada hervir con la harina de maíz meneando constantemente, poner a fermentar en una batea de plástico con el chilguacán en mitades y la piña en trozos con cascara; endulzar con la panela y servir</p>				
Observaciones:				
<p>Esta bebida se la sirve en fiestas populares de la comunidad y también en fiestas como matrimonios bautizos etc. Es una tradición de esta parroquia.</p>				

3.6.5. Postres

RECETA ESTÁNDAR				
Dulce de calabaza				
Yield: 4 pax				
Clasificación: Postre				
Tiempo de preparación: 1 H				
Dificultad de preparación: Baja				
Técnicas de cocción: Hervir				
Código Foto: Postre 00-1				
%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Calabazo maduro	g	500,00	1. Trocear
50,00%	Panela	g	250,00	
02,00%	Canela	g	10,00	
03,00%	Congona	g	15,00	
50,00%	Leche	g	250,00	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desmechar el calabazo sacándole las semillas, poner en una olla con panela y canela 2. Cocinar la leche meneando constantemente con una cuchara de palo para que no se pegue y de punto aromatizar con la canela y congona. 				
Observaciones:				
Esta preparación es muy común en los habitantes de la parroquia se sirve acompañado de				

cuajada tierna.

RECETA ESTÁNDAR

Champús

Yield: 4 pax

Clasificación: Postre

Tiempo de preparación: 4 días

Dificultad de preparación: alta

Técnicas de cocción: hervir, fermentar, moler

Código Foto: Postres 00-1



%	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Procedimiento
100,00%	Morocho	g	250	1. Moler
48,00%	Mote	g	120	2. Cocinar
100,00%	Panela	g	250	
06,00%	Canela	g	15,00	
12,00%	Arrayan	g	30,00	
	Agua		Cantidad necesaria	

Procedimiento

1. Moler el morocho en el molino y agriar por dos días en agua tibia de preferencia en una olla de barro, luego volver a moler el mismo morocho hasta que quede fino, retirar las basuras que floten en el agua, después de los dos días retirar la espuma y cernir.
2. Hervir agua con la canela, arrayan y poner el agua del morocho cernido anteriormente, cocinar hasta que tenga espesor, poner el mote y hervir, dejar enfriar y servir.

Observaciones:

Este plato reconocido en la parroquia se sirve en días festivos de la comunidad que se

comprenden en diferentes fechas de todo el año o en reuniones familiares.

Página Web

Dando alcance al tercer objetivo se socializo la información obtenida de las técnicas ancestrales y el recetario con las preparaciones típicas del sector a través del uso de tecnologías de la información TIC, específicamente con la creación de una página web misma que se vinculó con la página oficial de Facebook de la Parroquia Piartal.

Capítulo IV

4 Conclusiones y Recomendaciones

4.1 Conclusiones

A través de la investigación se pudo contestar a la pregunta directriz ¿Cómo rescatar la identidad cultural gastronómica de la parroquia Piartal a través de las técnicas ancestrales y tradicionales aplicadas en su gastronomía? Se concluyó que la gastronomía se rescata a través del tiempo mediante la transmisión de conocimientos de generación a generación por lo tanto los adultos mayores son quienes poseen ese conocimiento de saberes y sabores; transcribir estos conocimientos en documentos físicos y al alcance de la parroquia a través del uso de las tics permitió que se conocieran y así se siga transmitiendo y dejando huella través del tiempo, dando paso a futuras investigaciones dejando referencia el presente documento.

Dando alcance al primer objetivo específico, “Recopilar información bibliográfica sobre las técnicas de gastronomía ancestral del sector” se concluyó que a través de las entrevistas aplicadas en la parroquia Piartal que existían cinco técnicas de cocción ancestrales de gastronomía que son: asar, vapor, tostar, hornear y fermentar además de métodos de conservación de alimentos como ahumado, adobado, salmuera, soberado y los utensilios en los que se realizaban las preparaciones como vasijas de barro, batea, harnero, pondo, muchacho, tiesto, caquero, paila de bronce, molino manual, cuchara de palo mismas que la mayoría de las personas en la actualidad desconocen cuál era el uso que se les daba y la importancia que tiene el conservar estos conocimientos que permiten enriquecer la cultura gastronómica del sector.

En relación al segundo objetivo “Estandarizar las recetas gastronómicas tradicionales del sector en un recetario” se concluyó que la gastronomía de la parroquia Piartal se considera rica

en productos gastronómicos, la mayoría de estos son cosechados en la misma localidad y así mismo procesados hasta obtener el producto final, este sector tiene diferentes preparaciones tradicionales dando a conocerlas en un recetario gastronómico clasificado en cuatro entradas, tres platos fuertes, cuatro sopas, cuatro bebidas y dos postres información proporcionada por las personas adultas mayores nativos de la localidad, la cultura de los pueblos se puede apreciar en su gastronomía y Piartal es muy rica en este aspecto Infoturismo(2019) menciona que la gran cantidad de platos culinarios se ve enriquecida por los productos que se producen en la parroquia entre ellos se encuentran: tortilla de tiesto, caldo de gallina, pan casero, habas con choclo y queso, dulce de calabazo entre otros platos que están incluidos en el recetario.

Con el tercer objetivo “Socializar las recetas con las técnicas ancestrales del lugar mediante el uso de tecnologías de la información TIC” se concluyó que la información brindada por los adultos mayores fue esencial para la elaboración de un recetario el cual se socializo a través del uso de las tecnologías TIC, mismo que fue plasmado en una página web para el uso de las personas interesadas en conocer acerca de la cultura de la parroquia y de las preparaciones tradicionales del sector Collado(2016) afirma que las TIC pueden considerarse como una relación social que facilita el proceso de información y comunicación en aras de construir y extender el conocimiento que satisfaga las necesidades de los integrantes de una determinada organización social.

Se concluye también que Piartal al ser una Parroquia ubicada en el sector andino del Ecuador y ser la parte Oriental de Carchi ha sido privilegiada de contar con tierras fértiles y que gracias a ello han logrado sus habitantes enriquecer su gastronomía con productos propios del sector como lo es la papa, el maíz, mellocos, trigo, cebada, habas, arvejas y lentejas; además de contar con animales de granja como lo es el cerdo, vaca, ovejas, cabras, gallinas, cuy los cuales

son usados para su alimentación y para mantener la economía del sector pues de ellos sacan productos como leche, huevos, carne.

4.2 Limitaciones

Al igual que otras investigaciones empíricas, nuestro estudio también tiene limitaciones que conviene reconocer para que futuros estudios puedan mejorar en esta área.

Primero debido a la pandemia que se está atravesando se produjo la complicación de poderse encontrar frente a frente con algunos entrevistados y se tuvo que buscar alternativas como hacer video llamas y el uso de las redes sociales.

Segundo la falta de documentación empírica en la parroquia Piartal dificultó que se conozca más a fondo acerca de la cultura ancestral de los habitantes de esta.

Tercero en el sector existen pocas personas adultas mayores nativos ya que algunas personas son migrantes del vecino país Colombia por lo que la información

4.3 Recomendaciones

Se recomienda crear espacios en donde se puedan impartir charlas educativas en la parroquia Piartal para que la población conozca más a fondo sobre la cultura del sector, así como también acerca de las técnicas ancestrales utilizadas en la elaboración de alimentos.

La gastronomía de la parroquia Piartal es muy rica y variada se debe incentivar a las personas del sector a que realicen las preparaciones en sus hogares utilizando el conocimiento de las personas adultas mayores quien con su enseñanza transmiten estos conocimientos.

Se recomienda que el GAD parroquial Piartal socialice la existencia de la página web para uso y manejo de la población en general de tal forma que la información que se encuentra en la página web sea aprovechada para los fines pertinentes.

Se recomienda que el Gad parroquial siga emitiendo programas de crianza de animales de granja y el aprovechamiento de sus tierras para el cultivo los cuales ayudan a la permanencia de la economía del sector y la mejora de este, además de promocionar la página virtual donde se encuentra el recetario virtual con las recetas estandarizadas de la parroquia.

Bibliografía

- Acle, Sebastián; Montiel, V. (2018). Influence of Mexican gastronomy on ethnic consumption in Spain. *Aylin Vanessa Montiel A*, 14, 89-101.
- AME. (2010). *Cantón Montufar – AME*. <https://ame.gob.ec/2010/05/canton-montufar/>
- Aráuz, M. E. (2013). *¿Por qué en Ecuador se está perdiendo la Identidad Cultural Gastronómica?*
- Arias, F. R., & Edelman, M. (2018). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(1), 284-288.
<https://doi.org/10.22380/2539472X.392>
- Ayala Mora, E. (2002). *Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador Área de Gestión*.
[http://repositorionew.uasb.edu.ec/handle/10644/3872%0Ahttp://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6177/1/T2605-MDTH-Arevalo-La influencia.pdf](http://repositorionew.uasb.edu.ec/handle/10644/3872%0Ahttp://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6177/1/T2605-MDTH-Arevalo-La%20influencia.pdf)
- Carrera, M. (2019). *Gastronomía de Montufar*.
- Castillo, M. (2015). *5 platillos para conocer la gastronomía tradicional de León*.
<https://blog.seccionamarilla.com.mx/5-platillos-para-conocer-la-gastronomia-tradicional-de-leon/>
- Centeno, J., & Molina, W. (2013). *Patrimonio Alimentario*. 26 de octubre.
www.culturaypatrimonio.gob.ec
- Cepeda, F. (2011). Guía de bienes culturales del Ecuador. En *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* (Vol. 103).
- CESDE. (2012). *La receta estándar*. 2, 10.
- Cobos, I. O. (2011). *Ecuador Prehispánico*. SÁBADO, 16 DE JULIO DE.
<http://ecuadorprehispanico.blogspot.com/>

- Collado, M. E. G., Orozco, L. C., & Linares, D. G. (2016). *El impacto de las tecnologías de la información y la comunicación en estudiantes de ciencias sociales: un estudio comparativo de dos universidades públicas.*
- Cruz Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía* (p. 324). <https://doi.org/84-313-1992-2002>
- Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J., & López Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, 9(9), 817-833.
- Diccionario Gastronomía. (s. f.). *Diccionario Gastronomía*. Recuperado 2 de septiembre de 2020, de <https://dicionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>
- Efrén Avilés Pino. (1999). *Provincia del Carchi - Historia del Ecuador | Enciclopedia Del Ecuador*. Digital- Historia. <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/provincia-del-carchi/>
- Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- GAD Parroquial Piartal. (2018). *LA PARROQUIA | GAD Parroquial de Piartal*. 2018.
- Giménez, G. (2008). Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. *Cultura y representaciones sociales*, 2(4), 202-202.
- Guía virtual de turismo accesible. (2019). *Gastronomía de Carchi*.
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta/glosario. Online Learning Center. En *Highered.Mheducation.Com*.

http://highered.mheducation.com/sites/1456260960/student_view0/index.html

Hidalgo, M., & Quinga, C. (2010). POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL DEL CANTÓN URCUQUÍ-ECUADOR. *ECA Sinergia*, 1(1), 26-27.

Ibañez, M. (2015). *ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA SAN ANTONIO DE PICHINCHA*.

Infoturismo. (2019a). *GASTRONOMÍA | Piartal*.

<https://carchipiartal.wixsite.com/piartal/gastronomia>

Infoturismo. (2019b). *TURISMO | Piartal*. <https://carchipiartal.wixsite.com/piartal/turismo>

Instituto nacional de patrimonio cultural. (2010). *Guía de bienes culturales del Ecuador - Pichincha*. 31. [https://downloads.arqueo-](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-GuiaCarchi.pdf)

[ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-GuiaCarchi.pdf](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-GuiaCarchi.pdf)

Instituto nacional de patrimonio cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*

Patrimonio Cultural Inmaterial. [http://downloads.arqueo-](http://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf)

[ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-](http://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf)

[InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf](http://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf)

Larrain, J. (2001). *Identidad chilena*. [https://books.google.com.ec/books?id=OUJ-](https://books.google.com.ec/books?id=OUJ-BnpVjO0C&pg=PA21&lpg=PA21&dq=Un+primer+significado+de+identidad+se+encuentra+en+las+tradiciones+metafísicas+escolásticas+y+aristotélicas+que+la+concebían+como+uno+de+los+principios+fundamentales+del+ser+y+como+una+)

[BnpVjO0C&pg=PA21&lpg=PA21&dq=Un+primer+significado+de+identidad+se+encuentra+en+las+tradiciones+metafísicas+escolásticas+y+aristotélicas+que+la+concebían+como+uno+de+los+principios+fundamentales+del+ser+y+como+una+](https://books.google.com.ec/books?id=OUJ-BnpVjO0C&pg=PA21&lpg=PA21&dq=Un+primer+significado+de+identidad+se+encuentra+en+las+tradiciones+metafísicas+escolásticas+y+aristotélicas+que+la+concebían+como+uno+de+los+principios+fundamentales+del+ser+y+como+una+)

Lévi-Strauss, C. (1965). O Triângulo Culinário. En *Claude Lévi-Strauss* (Vol. 26, pp. 19-29).

Llano, F. A. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 26(2), 295-306. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280>

- Loayza, R. A. L. (2016). *Gastronomía peruana: singular expresión de la identidad cultural*.
- Meléndez Torres, J., & Cañez De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE.), 181-204.
- Ministerio de Cultura del Ecuador. (2013). Patrimonio Alimentario. En *Come sano, come con identidad*. (Número 7, p. 9). www.culturaypatrimonio.gob.ec
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2020). Ministerio de Cultura y Patrimonio Ecuador. 2020, 2. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Montesinos, A. (2018). *Definición del turismo gastronómico sostenible y su importancia*. <https://www.travindy.com/es/2018/03/definicion-turismo-gastronomico-sostenible-e-importancia/>
- Nacional, A. (2008). Constitución de la república del Ecuador 2008. *Registro oficial 449 de 20 Oct. 2008*, 1-136. https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Navas, A., & Velasco, I. (2015). *GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA LA CAROLINA*.
- Neirink, E., & Poulain, J.-P. (2007). *Historia de la cocina y de los cocineros*.
- Ortega, Marisol; Yáñez, Carlos; Homero, S. (2018). *IDENTIDAD ÉTNICA A TRAVÉS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA (ETHNIC IDENTITY THROUGH GASTRONOMIC CULTURE)*.
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227-232. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>
- Oyarvide Ramírez, H. P., Nazareno Véliz, I. T., Roldán Ruenes, A., & Ferrales Arias, Y. (2016).

Emprendimiento como factor del desarrollo turístico rural sostenible. *Retos de la Dirección*, 10(1), 71-93. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552016000100006

Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria*.

<https://archive.org/details/ELSABORDELAMEMORIA/page/n3/mode/2up>

Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2008). *Definición de cultura*.

<http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xv/docs/62.pdf>

Quesada, M. A. L. (2004). *Las fiestas en la cultura medieval*.

Rodríguez, C. M. (2015). *La fiesta: preservación de la cultura popular en América Latina*.

Romero Contreras, A., & Viesca González, F. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva*, 17(3), 239-252.

Salto, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. 76.

Sánchez, F. (2007). *La columna gastronómica según Vázquez Montalbán*.

<https://www.um.es/tonosdigital/znum14/secciones/estudios-24-Gastronomia.htm>

Torres Oñate, F., & Romero Fierro, J. (2017). *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*. *Revista de Comunicación de la SEECI*.

<https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13>

Troncoso-Pantoja, C., Alarcón-Riveros, M., & Amaya-Placencia, A. (2019). Significado emocional de la alimentación en personas mayores. *Revista de la Facultad de Medicina*, 67(1), 51-55. <https://doi.org/10.15446/revfacmed.v67n1.64624>

Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. www.flacsoandes.edu.ec

Valenzuela, L. (2015). *Monografía previa a la obtención del título de "Licenciado en Gastronomía. I*, 11-12.

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23095/1/Tesis.pdf>
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23095/1/Tesis.pdf>

Vargas Jimenes, I. (2012). LA ENTREVISTA EN LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: NUEVAS TENDENCIAS. *Calidad en la Educación Superior*, 3(1), 140-156.

<https://doi.org/10.22458/caes.v3i1.437>

Villarroel Yanchapaxi, J. (2008a). *El Chocho y la Quinoa, nuestros alimentos ancestrales*, por José Villarroel Yanchapaxi. <https://www.voltairenet.org/article158295.html>

Villarroel Yanchapaxi, J. (2008b). *El Chocho y la Quinoa, nuestros alimentos ancestrales*, por José Villarroel Yanchapaxi. <https://www.voltairenet.org/article158295.html>



Anexos

Anexo 1. Ficha de inventario de platos

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA			
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS Instrumentos de recolección de datos					
Tema: "Rescate de la identidad cultural gastronómica de la Parroquia Piartal"					
Inventario de platos					
Datos generales					
Provincia		Parroquia		Cod. Ficha	
Cantón		Comunidad		Fecha:	
1. Descripción del plato, factores sociales y categorización					
1.1 Nombre del plato		Otros nombres			
1.2 Categoría		1.4 Procedencia de la receta			
Entrada		Plato principal		Familiar	Parroquial
Postre		Bebida		Vecinal	Cantonal
1.5 Época en la que se prepara en plato:		Nacional		Internacional	
2. Receta					
2.1 Nivel de dificultad de la elaboración		2.3 Ingredientes			
Bajo					
Medio					
Alto					
2.2 Tiempo preparación					
Foto					
		2.4 Preparación			
2.5 Técnicas		2.6 Utensilios			

Hervir		Al horno		Piedra de moler		Ollas de barro	
Al vapor		A la parrilla		Cucharas de palo		Pomos de barro	
Asar		Freír		Batea		Tabla de picar	
Guisar		Estofar		Molino		Cedazo	
Otros:				Otros:			
3. Valoración cultural							
3.1 Reconocimiento cultural				3.2 Costumbres y tradiciones (relación con el plato)			
Aceptado				Danzas			
Reconocido				Leyendas			
Poco reconocido				Fiestas comunidad			
En peligro de desaparición				Fiestas nacionales			
4. Fuentes de información				5. Observaciones			

Anexo 2. Entrevista Semiestructurada

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA													
	FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS													
<p><i>Entrevistas dirigidas a personas vinculadas a la Parroquia Piartal y especialistas del sector con conocimiento sobre identidad cultural gastronómica y las técnicas ancestrales y tradicionales del sector.</i></p>														
<p>Tema: "Rescate de la identidad cultural gastronómica de la Parroquia Piartal"</p>														
<p>Instrucciones</p> <p>La información proporcionada debe ser verídica y relacionada al tema de investigación, se la utilizará en el proyecto de grado con la finalidad de obtener la información correcta para alcanzar los objetivos propuestos en la misma, por favor responda acertadamente cada pregunta.</p>														
<p>Preguntas</p>														
<p>1. ¿Qué técnicas de cocción ancestrales se utilizaban para la preparación de alimentos?</p>														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Técnicas</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Respuestas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Asar</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">A la parrilla</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Moler en piedra</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hornear</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Vapor</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Técnicas	Respuestas	Asar		A la parrilla		Moler en piedra		Hornear		Vapor	
Técnicas	Respuestas													
Asar														
A la parrilla														
Moler en piedra														
Hornear														
Vapor														
<p>2. ¿Qué técnicas ancestrales aún se utilizan para la elaboración de alimentos?</p>														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Técnicas</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Respuestas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Asar</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Técnicas	Respuestas	Asar									
Técnicas	Respuestas													
Asar														

A la parrilla	
Moler en piedra	
Hornear	
Vapor	

3. ¿Qué técnicas se utilizaban ancestralmente para la conservación de alimentos?

Técnicas	Respuestas
Ahumado	
Adobado	
Salmuera	
Deshidratad o	
Soberado	

4. ¿Qué técnicas ancestrales aún se mantienen para la conservación de alimentos?

Técnicas	Respuestas
Ahumado	
Adobado	
Salmuera	
Deshidratad o	
Soberado	

5. ¿Qué utensilios se usaban ancestralmente para elaborar preparaciones gastronómicas?

Técnicas	Respuestas
Paila de bronce	
Arnero	
Cuchara de palo	
Ollas de barro	
Pondos	
Caquero	
Tiesto	
Muchacho	
Talega de café	

6. ¿Qué utensilios ancestrales aún se usan en la elaboración de alimentos?

Técnicas	Respuestas
----------	------------

Paila de bronce	
Arnero	
Cuchara de palo	
Ollas de barro	
Pondos	
Caquero	
Tiesto	
Muchacho	
Talega de café	

7. ¿Conoce usted que es una receta estándar y para se lo utiliza?

Opciones	Respuestas
Si	
No	

8. ¿Cree usted que al estandarizar las recetas de los platillos del sector se conservan los sabores y saberes de generación a generación?

Opciones	Respuestas
Si	
No	

9. ¿Cree usted que es importante transmitir las técnicas ancestrales y tradicionales a las nuevas generaciones?

Opciones	Respuestas
Si	
No	

10. ¿Cree usted que, si se aplican los métodos de cocción de generación en generación para elaborar un producto, esta conserva el sabor tradicional del mismo?

Opciones	Respuesta
Si	
No	

11. ¿Cree usted que la presentación de los platillos influye en el comensal?

Opciones	Respuesta
Si	
No	

12. ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos fundamentales dentro de la gastronomía representativa de la parroquia?

Platos	Respuesta
Fritada	
Cuy asado	
Hornado	
sopa de gallina criolla	
Humitas	
Arroz de cebada	
Morocho	
Colada morada	
Café de talleja	
Habas, mellocos y choclo con queso y papas.	
Habas tostadas	
Chicha de arroz	
Dulce de calabaza	
Champús	
Pan de mote en hojas de alizo	
Tortillas de tiesto	
Sopa de quinua	
Arneada	

Anexo 3. Aplicación de los instrumentos de investigación





