

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADOS

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA



TEMA:

**TRANSFORMACIONES CULINARIAS EN COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DE
LOS RESTAURANTES EN OTAVALO ENTRE 1970 AL 2022**

AUTOR:

Lcdo. Villarreal Martínez Bryan Manuel

TUTOR:

M.Sc. Guevara Aroca Francisco Xavier

Ibarra, 2023

DEDICATORIA

Este trabajo investigativo es dedicado para mis padres Manuel Villarreal y Martha Martínez, para mis hermanos Katherine, Israel y Hamilton, que han sido mi pilar fundamental, mi ayuda e inspiración, toda mi familia y amigos que siempre me alentaron a seguir adelante, mis seres queridos que hoy ya no están pero que fueron parte indispensable en mi formación y crianza. También este trabajo va dedicado a todas aquellas personas dueños de negocios, particulares y amas de casa del cantón Otavalo que colaboraron con información para el cumplimiento del mismo.

Bryan Manuel Villarreal Martínez

AGRADECIMIENTOS

Al concluir esta etapa en mi vida académica quiero expresar mi más profundo agradecimiento a Dios por guiarme en este proceso, a mi padre por su incondicional apoyo, primordial para poder alcanzar este sueño, a mi madre por sus cuidados, sacrificios y consejos, a mis hermanos por colaborar en todas las ocasiones que pudieron.

Agradecer a mi tutor de tesis el magister Francisco Guevara por su pronta ayuda y guía a lo largo de la duración de este programa de maestría.

Expresar un profundo agradecimiento a los dueños de restaurantes, hoteles, hosterías, haciendas, fondas, ferias, puestos ambulantes, amas de casa, e historiadores del cantón Otavalo que colaboraron con información primordial durante la fase de campo.

A mis amigos y familiares que siempre me ayudaron con su compañía, y mensajes de aliento en todo momento.

Bryan Manuel Villarreal Martínez

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
RESOLUCIÓN 173-SE-33-CACES 2020
26 de octubre del 2020
FACULTAD DE POSGRADO

Ibarra, 04 de enero de 2023

Dra. Lucia Yépez
DECANA
FACULTAD DE POSTGRADO

ASUNTO: Conformidad con el documento final

Señora Decana:

Nos permitimos informar a usted que revisado el Trabajo final de Grado "Transformaciones culinarias en comidas y bebidas tradicionales de los restaurantes en Otavalo entre 1970 al 2022" del maestrante Villarreal Martínez Bryan Manuel, de la Maestría de gastronomía, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

	Apellidos y Nombres	Firma
Tutor	Guevara Aroca Francisco Xavier	 FRANCISCO XAVIER GUEVARA AROCA
Asesora	Buenaño Allauca Monica Patricia	 MONICA PATRICIA BUENAÑO ALLAUCA



**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:	0401771985		
APELLIDOS Y NOMBRES:	VILLARREAL MARTÍNEZ BRYAN MANUEL		
DIRECCIÓN:	LA RINCONADA-TULCÁN		
EMAIL:	bmvillarrealm@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0939218258

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Transformaciones culinarias en comidas y bebidas tradicionales de los restaurantes en Otavalo entre 1970 al 2022
AUTOR (ES):	Villarreal Martínez Bryan Manuel
FECHA: DD/MM/AAAA	22/03/2023
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	MAGISTER EN GASTRONOMÍA
ASESOR /DIRECTOR:	M.Sc. Guevara Aroca Francisco Xavier

2. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 22 días del mes de marzo de 2023

EL AUTOR:



(Firma).....

Nombre: Villarreal Martínez Bryan Manuel

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
RESUMEN.....	xii
CAPÍTULO I.....	1
1. EL PROBLEMA	1
1.1. Planteamiento del problema	2
1.1.1. Pregunta de investigación.....	5
1.2. Antecedentes	5
1.3. Objetivos de la investigación	12
1.3.1. Objetivo general	12
1.3.2. Objetivos específicos.....	12
1.4. Justificación.....	12
CAPITULO II.....	14
2. MARCO REFERENCIAL	14
2.1. Marco Teórico	14
2.1.1. Diferencias en la cocina antigua y moderna.....	14
2.1.2. Tradicional en cocina	15
2.1.3. Las cocinas del Ecuador	17
2.1.4. Cocina otavaleña	18
2.1.5. Influencia de la cocina doméstica en la restauración otavaleña.....	20
2.1.6. Nivel de ingresos económicos de Otavalo en cuanto a los restaurantes	20
2.1.7. La nouvelle cuisine.....	23
2.1.8. La tecnificación y desarrollo tecnológico en la gastronomía	24
2.1.9. Influencia de la comida rápida en la restauración	25
2.1.10. Diferencias entre carta y menú.....	27

2.2.	Marco Legal	28
2.2.1.	ODS:.....	28
2.2.1.1.	Objetivo número 4 Educación de calidad.....	28
2.2.1.2.	Objetivo número 9 Industria, innovación e infraestructura.....	29
2.2.1.3.	Objetivo número 11 Ciudades y comunidades sostenibles	29
2.2.2.	Reglamento turístico de Alimento y bebidas - Acuerdo ministerial N° 2018053:.....	29
2.2.2.1.	literal a del artículo 43 del Reglamento General a la Ley de Turismo.....	29
2.2.3.	El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial..	30
2.2.3.1.	Artículo 2: Definiciones	30
2.2.4.	Plan de creación de oportunidades 2021-2025.....	30
2.2.4.1.	Objetivo 8.....	30
CAPÍTULO III		31
3.	MARCO METODOLÓGICO	31
3.1.	Descripción del área de estudio / Descripción del grupo de estudio.....	31
3.1.1.	Descripción del área de estudio.....	31
3.1.2.	Descripción del grupo de estudio	32
3.2.	Enfoque y tipo de investigación	32
3.2.1.	Enfoque cualitativo.....	32
3.3.	Tipos de investigación.....	33
3.3.1.	Exploratoria	33
3.3.2.	Descriptiva.....	33
3.3.3.	Empírica	33
3.3.4.	Diacrónica	34
3.3.5.	Documental	34
3.3.6.	Campo	35
3.4.	Procedimiento de investigación.....	35
3.5.	Métodos de investigación.....	36
3.5.1.	Inductivo- deductivo.....	36
3.5.2.	Analítico sintético.....	37
3.5.3.	Análisis documental	37
3.6.	Técnicas e instrumentos	37

3.6.1.	Técnicas.....	37
3.6.1.1.	Visita de campo u observación in situ.....	38
3.6.1.2.	Entrevistas de tipo semiestructuradas.....	38
3.6.1.3.	Grupos focales.....	38
3.6.2.	Instrumentos.....	39
3.6.2.1.	Ficha Técnica.....	39
3.7.	Población y muestra.....	42
3.7.1.	Población.....	42
3.7.2.	Muestra.....	44
CAPITULO IV		47
4.	RESULTADO Y DISCUSIÓN.....	47
4.1.	Análisis de las entrevistas.....	47
4.2.	Restauración y comparación de recetas.....	68
4.3.	Selección de las recetas a ser sometidas en el proceso de restauración.....	71
4.4.	Influencias culinarias y gastronómicas que han influido en la restauración otavaleña	87
CAPITULO V.....		102
5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	102
5.1.	Conclusiones.....	102
5.2.	Recomendaciones.....	103
ANEXOS		104
Anexo 1. Documentos previos.....		105
Anexo 2. Utensilios de cocina antiguos encontrados en la fase de campo.....		107
Anexo 3. Vajilla antigua encontrados en la fase de campo.....		108
Anexo 4. Bibliotecas.....		110
Anexo 5. Compendio de comercios antiguos.....		111
Anexo 6. Lugares visitados.....		114
Anexo 7. Personas entrevistadas.....		115
Anexo 8. Recetas encontradas durante la fase de campo.....		118

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Dimensiones que determinan la evolución gastronómica	11
Tabla 2 Principales actividades económicas y el PEA.....	22
Tabla 3 Algunas diferencias entre menú y carta	28
Tabla 4 Catastro de establecimientos que brindan servicios gastronómicos en el cantón Otavalo	43
Tabla 5 Establecimientos gastronómicos seleccionados para el cumplimiento de la investigación	45
Tabla 6 Personas entrevistadas a fines a la investigación	46
Tabla 7 Datos generales del entrevistado	47
Tabla 8 Lugar de expendio.....	48
Tabla 9 Ubicación restaurantes y negocios gastronómicos a fines	49
Tabla 10 Ubicación de las personas seleccionadas intencionadamente para realizar la entrevista	50
Tabla 11 Nombre del plato.....	51
Tabla 12 Clasificación de los platos encontrados	52
Tabla 13 Tipo de comida.....	53
Tabla 14 Propósito de la preparación	54
Tabla 15 Factores para la disminución o pérdida del alimento	55
Tabla 16 Herencia de la forma de preparación.....	57
Tabla 17 Generaciones que recrea el plato.....	58
Tabla 18 Generaciones que recrean el plato.....	60
Tabla 19 Herramienta horno.....	61
Tabla 20 Herramienta cocina	62
Tabla 21 Herramienta utensilios.....	63
Tabla 22 Herramientas diferentes.....	64
Tabla 23 Técnica usada	64
Tabla 24 Tasa de preparación en comparación con el pasado	66
Tabla 25 Preparado actualmente por	67
Tabla 26 Listado de recetas encontradas durante la fase de campo	68

Tabla 27 Ingredientes principales que componen las recetas encontradas	69
Tabla 28 Receta actual preparación de chuchuca.....	72
Tabla 29 Restauración chuchuca.....	73
Tabla 30 Receta actual Preparación papas de balde con salchicha roja.....	75
Tabla 31 Restauración papas de balde con salchicha roja	76
Tabla 32 Receta actual preparación de papas cariucho	78
Tabla 33 Restauración papas cariucho	79
Tabla 34 Receta actual preparación uchujacu	81
Tabla 35 Restauración uchujacu.....	82
Tabla 36 Receta actual preparación de fritada	84
Tabla 37 Restauración fritada.....	85
Tabla 38 Libros referentes a la cultura alimentaria del cantón Otavalo.....	88

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1 Mapa cantón Otavalo.....	31
Figura 2 Ficha técnica utilizada en la entrevista	39
Figura 3 Lugar de expendio de comidas	48
Figura 4 Categorización de los platos encontrados.....	52
Figura 5 Clasificación recetas encontradas	53
Figura 6 Propósito por el cual se realiza la preparación	54
Figura 7 Factores que influyen en la disminución o pérdida del alimento	56
Figura 8 Forma de adquirir el conocimiento los entrevistados	57
Figura 9 Numeroe generaciones recreando el plato.....	61
Figura 10 Herramienta de cocina usada tanto en el pasado como en la actualidad	62
Figura 11 Utensilios de cocina utilizados tanto en el pasado como en la actualidad.....	63
Figura 12 Tecnicas de cocina utilizadas en las recetas	65
Figura 13 Tasa de preparación en comparación con el pasado.....	66
Figura 14 Preparación realizada por hombres o mujeres	67
Figura 15 Listado ingredientes principales usados en las recetas	70

RESUMEN

La presente investigación se realizó con el fin de analizar las transformaciones y permanencias de las preparaciones culinarias tradicionales, en los restaurantes distribuidos a lo largo de las 11 parroquias que componen el cantón Otavalo, dentro de un periodo de tiempo comprendido entre 1970 hasta 2022. Esto ha sido llevado a cabo con la ayuda del método Inductivo- deductivo cuya finalidad es explorar, describir, y luego generar perspectivas teóricas referentes al tema de estudio. Dando como resultado una fuente de datos, la cual permite establecer las principales influencias culinarias y gastronómicas que han intervenido en la restauración otavaleña como un estilo de vida cambiante, la globalización, migración, introducción de nuevas leyes aplicadas al sector turístico y gastronómico, auge del turismo y la pandemia por covid 19.

Palabras clave: Restauración gastronómica, documentación culinaria, influencias culinarias, tradicional, mestizaje, local.

ABSTRACT

This present research was carried out in order to analyze the transformations and remains of the traditional culinary preparations, in the restaurants distributed to the extent of 11 provinces that composed the Otavalo canton, within this period of time from 1970 to 2022. This has been carried out with the help of the inductive- deductive method, this purpose is explore, describe, and then generated theoretical perspectives, that refers to the study topic. Resulting in a data source, which allows establishing the main culinary and gastronomic influences that have intervened in the Otavalo restoration such as a changing lifestyle, globalization, migration, introduction of new laws applied to the tourist and gastronomic sector, boom of the tourism and the covid 19 pandemic.

KEYWORDS: Gastronomic restoration, culinary documentation, culinary influences, tradition, food mixture, local product.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA

Esta investigación, se planteó para estudiar la restauración en el cantón Otavalo provincia de Imbabura y observar de una manera global si la oferta de estos ha cambiado desde el año 1970 hasta el 2022, con la finalidad de poder interpretar el proceso que surge alrededor de la alimentación y sus influencias en el entorno de la cocina profesional de dicha localidad.

Antiguamente previo al auge de la globalización, dado aproximadamente a mediados de los años 80s, la percepción de cultura estaba relacionada con los conceptos de sociedad y nación (Trentini, 2013). Concepto que se caracteriza por tener un territorio definido, una población constante y un gobierno legalmente establecido.

En cuanto a la globalización, resulta imprescindible mencionar sus efectos y consecuencias en el ámbito militar, económico, comercio, finanzas, ciencia, tecnología, el arte y la cultura (Morales, 1999). En este sentido, teóricos de diferentes ramas como economistas, ingenieros, políticos, filósofos y demás han analizado la influencia del proceso de globalización, llegando a la conclusión de que el mundo ha cambiado y que se encuentra en constante evolución tanto positiva como negativa atravesando territorios y fronteras, naciones y nacionalidades, (Flores;María, 2016). Además, mencionar que en el campo cultural podría entenderse la globalización como la transferencia de identidades culturales tradicionales y modernas, de base territorial, a otras modernas y postmodernas, de carácter transterritorial.

Por tal motivo determinar estos posibles cambios en la oferta culinaria de restaurantes es importante para conocer como ha venido evolucionando la cultura gastronómica del catón Otavalo a partir de la década de los 70 hasta el año 2022, basados en influencias existentes de índole económico, social, cultural, tecnológico y político que se puedan analizar desde la perspectiva académica de la gastronomía. Además, la determinación y documentación de estos cambios pretende contribuir con la construcción teórica culinaria del cantón.

Bajo esta misma línea, es indispensable mencionar que en el Ecuador el servicio de la restauración esta normado bajo ciertos estándares como el ARCSA el cual tiene como objetivo principal facilitar una guía a los usuarios para aplicar correctas prácticas de higiene y manipulación en la preparación de alimentos en “Restaurantes /Cafeterías” en beneficio de la salud de la población. O la norma INEN 3010 cuyo fin es establecer los requisitos generales de gestión de la calidad y gestión ambiental en restaurantes (INEN, 2010). Usando elementos relacionados con la higiene, equipos, desinfección, elaboración, biodiversidad, inocuidad, menú, restaurante y utensilios, fortaleciendo la dinámica comercial, hotelera, turística, y cultural de la localidad, y así cumplir estándares que satisfagan la demanda turística nacional e internacional.

1.1. Planteamiento del problema

Para empezar, es necesario precisar los productos alimenticios de carácter agrícola que se cultivan en Otavalo que son maíz, papa, frejol, habas, estos entre otros, que han servido de base para la alimentación en esta localidad andina, además estos productos forman parte del desarrollo económico en agronegocios para las unidades de producción agrícola (UPAS) del sector rural del cantón Otavalo.

Los agronegocios están conformados por una amplia cadena de valor partiendo de la tierra de donde proviene el producto, pasando por el sistema de producción, procesamiento, transformación, distribución y venta, hasta llegar a la inserción en los platos ofrecidos por restaurantes (Meneguel et al., 2022).

Dicha producción agrícola muchas veces se ve involucrada en el uso desmedido y sin control de productos químicos nocivos como fertilizantes y plaguicidas, usados para regular el crecimiento de las plantas, combatir insectos, malas hierbas, enfermedades de las plantas y otras plagas que afectan a la producción agropecuaria (Plimmer, 2000).

El uso de dichos productos nocivos ha sido objeto de copiosas reglamentaciones en los países desarrollados, en los que se han especificado los valores máximos aceptables en los alimentos para mantener estándares de seguridad hacia la salud humana, en el caso de Ecuador este problema no ha sido controlado en su totalidad afectando al comprador.

Con los antecedentes expuestos, es importante fortalecer la labor del productor que usa fertilizantes y en lo posible trabaja de manera orgánica y responsable con el medio ambiente cuidando la salud del consumidor final.

Otavalo no se encuentra exento al uso de las prácticas antes mencionadas fundamentalmente de las familias que se dedican a la agricultura las cuales además han optado por cultivos de mayor rentabilidad y de ciclo corto como las papas, frutilla, habas, cebada y maíz seco (De la torre, 2019).

Según un estudio realizado por la asociación de productores audiovisuales kichwas APAK se encontró que la población urbana de la provincia de Imbabura no conoce productos como achogchas, amaranto, mashwa, oca, camote o jícamas cultivos tradicionales de alto valor nutritivo que además han sido cultivados desde generaciones anteriores y que gracias a la transmisión de conocimiento se los puede degustar hasta la actualidad (APAK, 2011).

Esta posible pérdida en el uso de productos locales empeora la naturaleza del restaurante tradicional debido al poco cuidado de la soberanía alimentaria aunado a la inserción de productos y recetas que no son locales y en muchos casos industrializados, esto provoca otros problemas sociales relacionados a la alimentación.

En cuanto a los hábitos alimenticios, estos determinan la frecuencia e intensidad del consumo de ciertos alimentos en las localidades, constituyendo así un perfil culinario con identidad propia dada entre la combinación del sector tanto urbano como rural.

La configuración de estos hábitos puede estar determinada a nivel micro meso y macro como menciona (Lugo, 2022). Esto puede darse por varios factores como, la globalización, industrialización, pandemias, conflictos internacionales, por tanto, se podría evidenciar cambios también en la cocina tradicional local, en sus ingredientes, procesos de cocción y emplatado transformando directa e indirectamente su esencia tradicional. Por ejemplo, los consumidores, especialmente los residentes de áreas urbanas presentan una tendencia al consumo de alimentos preparados al estilo *fast food* o cocinados fuera del hogar (Troncoso-Pantoja, 2019).

El efecto de esta pérdida de la cocina tradicional se ve reflejada en varios frentes, por poner un ejemplo el de la salud, puesto que al comer principalmente fuera de casa no se asegura una alimentación saludable en su totalidad generando a largo plazo enfermedades, problemas nutricionales, otro aspecto es la pérdida de identidad culinaria sobre todo en el sector urbano donde se ve con mayor fuerza este problema, incluso de manera empírica se observa la modificación de costumbres en la siembra de alimentos debido a la predilección de ciertos productos y nuevas tendencias gastronómicas internacionales, por lo consecuente, la modificación del patrimonio gastronómico local.

Otra área que se vería afectada es el turismo local involucrado con alimentos y cocina tradicional, debido a que el turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos con gran potencial para destinos emergentes, esta modalidad ha ganado mayor espacio en los primeros años del siglo XXI. Según el 4° Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la Organización Mundial de Turismo del 2018, un 40% del total el gasto turístico mundial se realiza en gastronomía (Aguirregoitia Martínez & Fernández Poyatos, 2019). Entre las actividades más atractivas en los tours gastronómicos destacan las visitas a mercados, fábricas, granjas y productores de comida (60%); los eventos gastronómicos y etnogastronómicos (29%); la compra de productos locales (27%); las actividades relacionadas con la cocina (19%); las ferias gastronómicas (15%) y la degustación en los restaurantes de renombre (4%) (Oliveira, 2011). Todo lo mencionado requiere una fuerte presencia de ofertas ligadas a la identidad y tradición local.

Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional (Leal Londoño, 2013). Dado que se desarrolla a una mayor velocidad que en aquellas regiones que cuentan con un pasado turístico más maduro y experimentado en otros productos turísticos. Finalmente para garantizar la continuidad de este fenómeno, es necesaria la promoción e incentivo al desplazamiento y compra en los lugares de producción, además que la gestión municipal juega un papel importante para el crecimiento y desarrollo de este sector (Castro Yaipén, 2019). Esto es importante para que estos destinos turísticos generen fuentes de trabajo y mejoren la calidad de vida de los pobladores a través de la comida o la bebida local (Aguirre González & Avedaño, 2011). Aquello refleja que el aspecto gastronómico ayudaría a dinamizar la economía del cantón Otavalo.

Consecuentemente esto genera que los emprendedores gastronómicos incorporen en sus preparaciones productos comunes y también novedosos, así como, técnicas tradicionales y de vanguardia con el fin de captar la atención de un segmento de mercado más enfocado en el aspecto gastronómico (Poveda Morales et al., 2021).

Sin embargo constituye indispensable realizar un análisis en cuanto a esta actividad productiva, dentro de los restaurantes (Mayac, 2015). donde la tendencia actual tiene como preferencia la

cantidad, el sabor y el precio además de que la calidad en el servicio y la atención al cliente intervienen en la sustentabilidad y rentabilidad de los restaurantes (Villalba, 2016).

El cual capte la base del espíritu andino, cosa que se está viendo perdida debido al auge de modas extranjeras y de comida rápida que atraen a un segmento de mercado cada vez más joven, lo cual a su vez genera ciertas dificultades para mantener a flote los negocios de restaurantes que ofertan preparaciones tradicionales.

1.1.1. Pregunta de investigación

Es así que, la pregunta central que plantea como guía para esta investigación es:

¿Por qué han cambiado las preparaciones culinarias en comidas y bebidas tradicionales en los restaurantes de Otavalo entre 1970 al 2022?

1.2. Antecedentes

Esta investigación, se plantea para estudiar la restauración otavaleña y percibir si ha cambiado desde el año 1970 hasta el año 2022, el poder interpretar el porqué de los posibles cambios será importante para el estudio académico culinario y el pueblo otavaleño en relación a su cultura gastronómica.

Para abordar el estudio de la restauración como tal es importante entender su historia y contextualización. El nombre proviene del francés restaurant, y éste del latín restaurabo, (restaurant), a partir del letrero expuesto a la entrada del primer restaurante de París, abierto por Boulanger en 1765, en el que se leía: "*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*" ("Venid a mí todos los que tenéis molestia el estómago y yo os repondré.") (Tituaña Santillán, 2015).

Más adelante debido al auge de la nouvelle cuisine que es un movimiento gastronómico nacido en Francia cuyo principal objetivo radica en estimular al máximo el uso de los 5 sentidos, haciendo que el plato sea visualmente atractivo y tenga buena combinación de sabores, introduciendo también el trato más cercano entre el chef y el comensal (Jaramillo Ortega, 2020).

De igual manera es necesario abordar otras investigaciones referentes al tema de alimentos y bebidas a lo largo del globo como:

La legislación europea donde se ha llevado acabo la mayor parte de investigación teórica referente al tema de alimentos tradicionales, la comida tradicional debe mirarse desde tres aristas que son: la denominación de Origen Protegida (DOP) la cual se refiere a un producto agrícola o alimenticio que se origina, procesa y prepara en un área geográfica definida. En segundo lugar, está la Indicación Geográfica Protegida (IGP), que se refiere al lugar donde se prepara o procesan los alimentos, pues describe un producto que se produce procesa o prepara en un área geográfica definida, para ejemplificar los mariscos se procesan en los sectores de la costa, en cambio en la sierra es muy común el Hornado, los cuyes asados. Finalmente la Especialidad Tradicional Garantizada (TSG) que se refiere a productos alimenticios elaborados con ingredientes tradicionales o distintivos por su composición tradicional o proceso de producción (Rocillo Aquino et al., 2021).

En Etiopía por ejemplo, la historia de las comidas o bebidas tradicionales se remonta a principios de la domesticación de cultivos y la innovación agrícola, vinculada a ocasiones especiales (Tadesse et al., 2020).

Por otro lado la evolución de la cocina india: una revisión socio histórica (Antani & Mahapatra, 2022) estudia los avances en la cocina india a través de cuatro fases, la era prehistórica, hasta la era védica, donde las escrituras religiosas, especialmente las escrituras hindúes, afectaron lo que se cocinaba durante ese tiempo, seguido de la invasión del subcontinente por parte de los mogoles. Finalmente, se analizan críticamente los efectos de la colonización europea en la cocina india conectando los hilos que se han ido cociendo a lo largo de estas fases y entender las preferencias culinarias de las personas a través de estas fases. Puesto que a medida que se empiecen a comprender los idiomas del pasado se entenderá la cultura culinaria. Esto visto desde dos puntos, primero el entendimiento de las prácticas religiosas y su influencia en la alimentación y las enseñanzas sobre los alimentos y los ingredientes disponibles para la población. También vale la pena explorar cómo se ha desarrollado históricamente la política alimentaria en el país y como esta ha ido ganando espacio con el paso de los años gracias a reformas, leyes, códigos y normas internacionales que rigen el mercado de alimentos.

La comida tradicional malaya y Kuih tiene diversas interpretaciones según las regiones geográficas. Cada comida tradicional tiene un trasfondo e historia únicos.

Por lo general, implica métodos de preparación especiales desarrollados originalmente por un grupo de personas que comparten prácticas culturales y estilos de vida similares dentro de una región en particular (Ismail et al., 2021).

En América Latina la introducción de los establecimientos gastronómicos surge en la época republicana en el que cada país cuenta con una oferta gastronómica propia, nacida de sus productos, su tradición y sus orígenes culturales complementados con una mezcla de elementos étnicos que caracterizan nuestro continente (Roman Guillen, 2018). Los gustos y las preferencias alimentarias dependen directamente de la formación social, en los cuales factores como clase social, étnica, religión, edad, educación, salud, etc., configuran aspectos del gusto a nivel social más allá de lo individual.

Al enfocarse en la gastronomía ecuatoriana, se dice que esta es el resultado de la mezcla de tradiciones ancestrales y las costumbres de las culturas que invadieron el continente, es por ello que conlleva similitud con Perú y Bolivia y otros países de la región andina (Galindo Pacheco, 2012). No obstante, la cocina ecuatoriana es conocida por la variedad de sus ingredientes en el que se tiene fácil acceso a los productos de las diferentes regiones del país como es, la costa con su archipiélago de Galápagos, la zona de la sierra y la región amazónica.

En la región que hoy comprende Ecuador específicamente en la ciudad de Quito previo a la llegada de los españoles ya existían los llamados Tambos que eran lugares de descanso y alojamiento para los chasquis, tropas y el Inca (Picchu, 2021). Además en dichos tambos existían los denominados Qollqas o colcas que fueron una especie de almacenes donde se guardaban diversas cosas como armas, ropa y alimentos, dentro de los alimentos más comunes estaban el maíz, la papa, carne y varios cereales (Marcone, 2013). Gracias a ello se podía alimentar y vestir a los soldados, autoridades y trabajadores que viajaban a lo largo del camino del inca o Qhapaq Ñan.

Es difícil especificar a ciencia cierta los inicios de la restauración en el país y las fases de la misma, debido a la falta de documentación veras al respecto, sin embargo, se puede especular que estas tienen sus bases en la cocina del hogar dado que no era habitual encontrar personas comiendo fuera de su casa, como lo revela el libro *el manual de la cocinera de Juan Pablo Sanz de 1850* en el que menciona que la preparación de alimentos era realizada por las señoras, señoritas, mujeres, que demostraban su habilidad en la cocina y la dirección de sus hogares, sobre

todo en la clase social media y alta (Cevallos Cabezas, 2020). Con lo cual los restaurantes no eran algo muy popular, sin embargo la historia de los restaurantes se ha venido construyendo de manera paulatina partiendo del año 1808, cuando se construyó una de las primeras actividades dedicadas al expendio culinario, y lo que se considera la primera heladería de Quito, llamada San Agustín y cuya fundadora fue doña Juana Torres ubicado a cuadra y media del parque de la independencia y frente al templo colonial san Agustín (Paredes Larrea, 1997). En el siglo XX existe el dato del restaurante “Las Claritas” (1897) sus propietarias eran Clara y Josefina Paredes, se encontraba la vuelta del Teatro Sucre en el centro histórico de la ciudad de Quito.

A partir de la década de los 90 se considera que inicia el auge de la gestión hotelera y restaurantera en el país, estilizando sabores y mejorando la calidad en el servicio al cliente (Jimenez, 2012). Esto sobre todo dado que se consolidó y fortaleció el gremio hotelero a nivel nacional e internacional, desde esa fecha, hasta la presente, se han logrado grandes progresos en procura de incrementar y diversificar los servicios de hotelería (Suites Guayaquil, 2020). Esta mejora en cuanto al desarrollo de procesos en los hoteles ha permitido profesionalizar la cocina, estableciendo nuevas normas en los trabajos, tal como un servicio donde se prioricen las normas de higiene, se brinde mayor calidad en la manipulación de ingredientes, y la consecuente publicación de libros de cocina, así como recetas por parte de los chefs de estos hoteles que con el pasar del tiempo han brindado mayor realce a la profesión de cocinero y a su vez han ido esculpiendo la identidad ecuatoriana.

En cuanto al estudio de la cocina como tal, empieza a existir la profesionalización de los cocineros inspirados en gran parte debido a influencias de las transformaciones que se van dando alrededor del mundo. Se puede mencionar que una de las pioneras en el estudio de la gastronomía de manera profesional en el país fue la Universidad San Francisco de Quito, dando lugar a que posteriormente se abran nuevas escuelas de cocina sobre todo en la ciudad de Quito, (Jaramillo Ortega, 2020).

Al adentrarse en el punto de investigación que compete para este trabajo es necesario hablar de Imbabura que es uno de los principales centros turísticos del país donde la identidad de su pueblo se centra en sus costumbres y tradiciones siendo la gastronomía de Imbabureña considerada como una de las más variadas, esto gracias a la diversidad de los pisos climáticos alrededor de los 2.600 m.s.n.m (Quinche Alba & Sánchez Alba, 2016), idóneos para la siembra de productos como maíz papas y quinua principalmente,. Al controlar los pisos más altos, también siembran cebada y

trigo. Todos estos productos, más los granos, son la base de su alimentación, pero, si se tuviera que hacer una demarcación, atendiendo al predominio de un cultivo, se diría que se encuentran en el área cultural del maíz y la papa.

El maíz es considerado como símbolo del cereal de América, puesto que es visto de manera integral en varios ámbitos como medicina, alimento, y su parte ritual (Moya, 2010). Para muchas comunidades es el cultivo más importante. Los productos y variedades más comunes en cuanto al maíz son: amarillo, blanco, negro, chulpi y morocho.

En cuanto a la papa se puede mencionar que es un tubérculo que ya se sembraba en toda la región que hoy conocemos como la cordillera andina principalmente en el actual Perú y Ecuador incluso ya antes de Cristo, convirtiéndose en una fuente de desarrollo para las civilizaciones andinas a la par del maíz, pero con menor relevancia que este caso. Desde entonces se ha extendido por todo el planeta convirtiéndose en un alimento básico para muchas culturas.

Hoy en día se conocen más de 4000 variedades de papa (Monteros et al., 2005) de las cuales se estima que 150 de ellas pertenecen a especies silvestres. Estas han servido de fuente alimenticia, siendo preparadas de diferente manera según la región donde se encuentren, ya sean estas cocidas en un medio acuoso, graso, o aéreo.

En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la forma de preparar los alimentos de manera antigua, usando técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un matiz diferente a los platos (Quinche Alba & Sánchez Alba, 2016).

Para este estudio se toma el caso de la comida y bebida ofertada en los restaurantes del cantón Otavalo ubicado en la sierra ecuatoriana en el cual se diferencian preparaciones como la fritada, humitas, tamales, quimbolitos, cuy en sus diferentes formas de cocción, locro de papas, preparaciones que para muchos son considerados platos tradicionales constituidos entre los conocimientos que se han desarrollado a través de las generaciones en cuanto a festividades, ritos, la combinación de saberes, los procesos de conquista y el uso respetuoso de productos que se encuentran en su entorno ecológico (Jaramillo Cisneros, 2020), esto, a pesar de las transformaciones en las prácticas cotidianas de las personas, tanto en el intercambio económico como cultural (Castilla Corzo et al., 2019).

La identidad indígena de los kichwas que aquí prevalece se ha visto sometida a cambios en los últimos años de acuerdo a un masivo proceso migratorio internacional (Flores, 2000). La comida de estos pobladores se enfocaba cotidianamente en maíz y papas, productos en los que evidencian el espíritu de una población, se esculpen los valores humanos, y se determinan la cultura de un conglomerado (Vitar Checa, 2015). La restauración tradicional es basada en la cultura local que son espacios públicos dedicados a preparar comidas, bebidas y postres de diversos tipos para el deleite del cliente local (Ruano Puentestar & Vaca Suquillo, 2015).

Según la real academia de la lengua el significado de culinario es un adjetivo perteneciente relativo a la cocina o también puede ser el arte de guisar. Y gastronomía es el arte de preparar una buena comida, afición al buen comer o un conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar (R.A.E, 2022).

La gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere. Y esta a su vez depende de la historia, insumos y sustancias, la física, composición de la calidad de los alimentos, de la química y la nutrición y a la cocina porque es ahí donde se preparan los insumos y se los convierte en algo agradable al gusto (Gutierrez de Alva, 2012).

En otro concepto se encuentra que la gastronomía es el refinamiento y evolución de ese proceso, una ramificación o evolución de la culinaria, así como la culinaria es una ramificación de la alimentación.

Por otro lado la culinaria se transforma en gastronomía cuando adquiere a través del tiempo innumerables refinamientos materiales, hasta adquirir otra calidad denominada gastronomía (Bahls et al., 2019). La culinaria actúa como una formadora de nuevas tradiciones preservando el patrimonio cultural y la gastronomía contemporánea. Concluyendo, la culinaria es la expresión cultural de un pueblo en cuanto a la forma de preparar los alimentos, así como los ritos que han establecido alrededor de la elaboración de los mismos.

Por lo tanto, es prudente intentar hacer una diferenciación entre estos conceptos

Se entiende que la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales:

Tabla 1

Dimensiones que determinan la evolución gastronómica

Dimensiones de la gastronomía
Artístico-creativa
Científico-técnica
Cultural- social
Hedónica-experimental
Alimentario-fisiológica

Nota: Esta tabla muestra que la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales previamente citada, tomado de (Bahls et al., 2019).

Se pueden abordar estas dimensiones a través de dos perspectivas, académica y mercadológica, recalcando que la alimentación, la culinaria y la gastronomía deben ser continuamente modificadas y combinadas (Bahls et al., 2019).

Para concluir desde el punto de vista fisiológico se puede señalar que ingerir alimentos es un aspecto natural del ser humano, por lo que no pasa de un acto en el que se satisface un reflejo natural del cuerpo, que es eliminar la sensación de estómago vacío y todo el efecto que esto causa. Si se parte del enfoque de la investigación, el estudio de la gastronomía está directamente relacionado con los aspectos contextuales prevalecientes en diversas épocas históricas, es decir, la gastronomía estudiada desde las necesidades sociales existentes (Reyes Uribe et al., 2017). Consecuentemente, los estudios gastronómicos son interdisciplinarios y sirven para complementar la diversidad de perspectivas disciplinarias en los estudios sobre alimentos, cultura y sus complementos (Reyes Uribe et al., 2017).

Cabe aclarar que una constante en la situación global, es que las clases sociales y el poder económico definen siempre la forma de alimentarse de cada individuo o grupo de individuos a través de la historia.

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Analizar las transformaciones y permanencias de las preparaciones culinarias tradicionales en los restaurantes de Otavalo entre 1970 al 2022.

1.3.2. Objetivos específicos

- . Examinar datos históricos, recetas, menaje, costumbres culinarias y gastronómicas que existían en los restaurantes de Otavalo en la década de los 70 mediante la consulta de fuentes primarias y secundarias.
- . Restaurar las preparaciones encontradas en el proceso de documentación culinaria, compararlas con recetas actuales y los posibles cambios existentes.
- . Establecer las influencias culinarias y gastronómicas en la restauración otavaleña del 2022 a través del análisis de los menús del año 70.

1.4. Justificación

La restauración otavaleña se ha visto involucrada en procesos de mestizaje (Narváez Rivadeneira, 2006) resultado de varios factores como la globalización, la migración, el intercambio cultural de turistas tanto locales como extranjeros, y la introducción de nuevas tendencias gastronómicas lo cual hace que la cocina tradicional se vea modificada.

En este sentido es importante estudiar dichos factores y determinar cómo han intervenido en la cocina otavaleña dado que las cocinas constituyen un elemento holístico que guarda saberes, prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural, fortaleciendo los vínculos sociales transmitidos de generación en generación (Poveda Morales et al., 2021). Además, a medida que el turismo crece, la oferta gastronómica necesita ampliarse con opciones culinarias locales que deleiten y sorprendan positivamente al turista (Manzo et al., 2019).

Asimismo, es importante tener una documentación de calidad sobre las manifestaciones alimentarias tradicionales, que guarden varios componentes como el período de tiempo, la delimitación del lugar y las prácticas culturales (Rocillo Aquino et al., 2021). Permitiendo que la cocina tradicional exteriorice el significado histórico y cultural peculiar de cada pueblo, facultando la unión del conocimiento con sensaciones y emociones reunidas a lo largo del

tiempo (Troncoso-Pantoja, 2019). Sin dejar de mencionar el aporte turístico y todo lo que este engloba en beneficio de la comunidad o el sector en la que se desarrolla la cocina tradicional (Acle-Mena et al., 2020).

Finalmente la importancia de este estudio radica en las propuestas culinarias que se puedan generar a partir de la información académica obtenida de la investigación manteniendo este valor de cocina tradicional trascendental para fortalecer la cultura de los pueblos mediante proyectos investigativos serios, que permitan en lo posterior tener bases bibliográficas y teóricas que sirvan para generar más documentos con relación al amplio campo de la gastronomía académica que permite la innovación de servicios y ofertas de empresas gastronómicas locales (Guevara Aroca et al., 2022). Así como generar normativas de gestión ciudadana que permitan dar valor a los restaurantes con oferta tradicional, identificar a las y los cocineros de renombre que han realizado la actividad de restauración durante muchos años, generar itinerarios turísticos culinarios para que el visitante conozca lugares llamativos enfocados en la cocina local con ello se justifica totalmente la investigación ya que colabora con el desarrollo social económico del sector a su vez con el productor local y el resguardo de las tradiciones e identidades. Todo esto en bien del fortalecimiento de la cocina otavaleña y su evolución dentro del periodo de estudio.

CAPITULO II

2. MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco Teórico

2.1.1. Diferencias en la cocina antigua y moderna

La cocina antigua, la cual se caracterizó por la abundancia de especias, hierbas aromáticas, y por las mezclas de lo salado con lo dulce además del uso abundante de condimentos y especias como la cebolla, el coriandro, comino, escalonia o chalote, pimienta, tomillo, orégano, raíz de junco, eneldo, mejorana, nardo, hinojo y las bayas de enebro (Gutierrez de Alva, 2012).

Con el pasar de los años las técnicas que llegan a la gastronomía mundial son cada vez más variadas y renuevan cada día más un mundo gastronómico que individual o colectivamente está sentando sus bases en la madre de la cocina moderna que es la nouvelle cuisine. Sin dejar de lado los modelos exitosos de la cocina antigua (Jaramillo Ortega, 2020).

Cave recalcar que la cocina moderna no podría existir sin la cocina antigua, puesto que la una complementa a la otra, es decir que la cocina moderna no deja de ser una evolución continua de la cocina base, siendo una de las principales diferencias que la cocina moderna sobresale por las texturas, la estética de la presentación, la ciencia y la innovación en general.

Una diferencia es que las cocinas antiguas como tal en su espacio eran mucho más amplias, con fogones, chimeneas y hornos de leña que ocupaban mucho espacio dentro de la cocina. En la actualidad la cocina se caracteriza por ocupar espacio más pequeño debido a un sinnúmero de factores contractuales como la reducción del tamaño de las viviendas, menor tiempo para cocinar, optimización de instrumentos y maquinaria de cocina en base al desarrollo tecnológico culinario entre otras.

En cuanto a la cocina ecuatoriana esta ha tenido varias influencias a lo largo de la historia gastronómica del país, resultando en un mestizaje de la misma, sin embargo, existen dos grandes culturas que tuvieron un mayor impacto en el desarrollo de la gastronomía actual. La cultura Valdivia comprendida entre los 3500 a 1800 AC ya plantearon una alimentación basada en la agricultura y la obtención de la proteína animal gracias a la caza (Forosecuador.ec, 2019).

Entre 1460 y 1532 DC se dio la conquista inca donde una de sus grandes obras fue el Qhapaq Ñan o sistema vial andino que conectaba todo el territorio del Tahuantinsuyo y a lo largo de esta

se situaban las principales ciudades, donde se impregno de cierta manera sus costumbres alimenticias con el consumo de maíz, quinua papa, cuy entre otros (Ayala Mora, 2008). Posteriormente llegó la conquista española y su influencia posterior de entre varias cosas la alimentación, trayendo nuevas técnicas, e ingredientes como el ganado vacuno, porcino, aviar entre otros.

En este caso hay que referirse a la cocina antigua desde un momento previo a la colonización española e incluso previo a la conquista inca donde preveleía una alimentación rica en plantas y animales propios de la zona en aquella época. Mientras que, por el otro lado, una cocina más moderna posterior a la conquista española y todos los avances en la cocina que se ha venido dando a lo largo de los años debido a diversos factores.

2.1.2. Tradicional en cocina

El concepto de comida tradicional es muy dinámico, ya que su conceptualización depende del lugar y del individuo que la lleva a cabo, cabe mencionar que el término “tradicional” evoca diferentes percepciones por lo que es difícil precisar, específicamente en el área de la alimentación (Guerrero et al., 2010).

Hervieu-Léger define la tradición como "la combinación de representaciones, conceptos, conocimientos teóricos y prácticos, comportamientos, actitudes, que un grupo o una sociedad acepta para asegurar la continuidad entre el pasado y el presente". Por tanto, la esencia de la tradición es la transmisión generacional (Rocillo Aquino et al., 2021).

Para una mayor ubicación espacio-temporal de la evolución del concepto “alimento tradicional”, se identifican los resultados y se agrupan en tres etapas: Origen, desarrollo y consolidación (Rocillo Aquino et al., 2021).

Origen (1991-2000)

Se considera a partir del surgimiento de la primera legislación europea que se aplica a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de productos agrícolas; y a los certificados de carácter específico de productos alimentarios (Rocillo Aquino et al., 2021).

Desarrollo (2001-2010)

Jurídicamente se establece el reglamento 509/06 que especifica lo que se considera un alimento tradicional a los efectos de los esquemas de protección de Alimentos Tradicionales Garantizados (TSG) en la Unión Europea y es aplicado por el parlamento europeo y el consejo sobre sistemas de calidad para productos agrícolas y productos alimenticios en este reglamento se considera: "Tradicional" significa aquel que sigue las ideas, normas o costumbres pasadas.

(Rocillo Aquino et al., 2021)

Consolidación (2011-2020)

En el ámbito legal, el plazo se amplía a treinta años con el nuevo reglamento 1151/12 que sustituye al anterior 509/06, explicado en el periodo de desarrollo, donde se cambia el lugar de mercado comunitario a interno, en que se establecen los aspectos importantes de estos alimentos en cuatro dimensiones: tiempo, lugar, saber hacer y significado cultural. (Rocillo

Aquino et al., 2021)

La comida tradicional, por otro lado, se refiere a una comida especial que encarna la cultura y el origen étnico de una región específica (Ismail et al., 2021).

El término comida tradicional tiene un trasfondo e historia únicos. Por lo general, implica métodos de preparación especiales desarrollados originalmente por un grupo de personas que comparten prácticas culturales y estilos de vida similares dentro de una región en particular (Ismail et al., 2021).

En Europa, el término "tradicional" se relaciona tanto con la comida como con las tradiciones que se han practicado en la comunidad a lo largo del tiempo, lo que demuestra la transmisión del patrimonio entre una generación y la siguiente (Ismail et al., 2021)

Por último, es necesario mencionar que la comida y cocina tradicional conserva cuatro rasgos primordiales:

En primera instancia debe ser una comida con antecedentes remotos, segundo está sujeta a territorio definido, tercero son preparaciones que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, de manera oral por lo general y por último es una comida viva es decir que sea un alimento que se utilice y se consume en la actualidad (Pazos Carrillo, 2011).

2.1.3. Las cocinas del Ecuador

A lo largo de la historia del país se puede encontrar una gran cantidad de culturas que han ido desarrollándose y evolucionando acorde a los rasgos del territorio que habitaban, lo cual ha permitido la evolución de las cocinas del Ecuador.

El inicio de la cocina ancestral ecuatoriana se podría ubicar en el período de los pueblos prehispánicos paleo indio o pre cerámico.

La cocina prehispánica tuvo su origen en los años 1000 a. C a 1533 d. C., se caracterizaba por la caza, recolección y creación de sus propios utensilios de cocina inspirados en la naturaleza, puesto que los utensilios ancestrales de cocina juegan un papel importante en la preparación de los platos de la época (Minchala Aucay, 2017). Se podría mencionar dos ejemplos en concreto los cuales han sido objetos de estudio, los ralladores de piedra volcánica encontrados en el sitio jaboncillos actual ciudad de Portoviejo cabecera cantonal de la provincia de Manabí. Y los batanes, encontrados en las excavaciones realizadas en los territorios pertenecientes a la cultura quitu cara, actual sector el Batán en la provincia de Pichincha, que eran piedras de moler de forma ovoide y redonda que se emplearon para moler maíz y otros granos (Moreno Maldonado, 2013).

En cuanto al uso de ingredientes se encontraron algunos ejemplos como: las carnes de conejo, pato, cuy, venado, insectos como el *catso* (escarabajo), así como el choclo, ají, frejol, pepas de zambo y frutos como el taxo, la guaba, la chirimoya, el capulí, la uvilla que estaban en la dieta de los pueblos quitus (Pazos, 2014). Se tomó de la cultura inca el maíz molido en piedra y cernido, para formar una harina que se utilizó y hasta la actualidad se utiliza para preparar las tortillas de maíz cocidas en tiesto.

Por otra parte, al hablar de cocina ecuatoriana se dice que esta guarda una relación directa con el medio geográfico, aportaciones de las diversas regiones y climas que componen el país, donde

los distintos platos típicos y los ingredientes varían en función del entorno cultural donde se realiza (Poveda Morales et al., 2021).

En la actualidad, la cocina ecuatoriana es el resultado de un mestizaje de la cultura indígena y la española principalmente asociado a la costumbre y la imaginación creadora de las cocineras del hogar con sabores indefinidos entre lo dulce y lo salado con el uso de ingredientes como de maíz, papa, achira, yuca, camotes, zanahorias, carnes de cerdo, cuy, plátano, coco y maní.

La gastronomía ecuatoriana actualmente se la conoce en el exterior por la calidad de sus ingredientes más que por sus platos tradicionales. Productos, como el camarón, langostinos y el cacao, priorizan en exhibiciones internacionales, de la mano de chefs que promueven la cocina del país. En la que la mayoría de platos que se consumen por el ecuatoriano son sopas y caldos, algunos de los más conocidos son: encebollado, caldo de bolas de verde, viche, sancocho, chupe de pescado, caldo de gallina, caldo de pata y caldo de salchicha, arroz de cebada, sopa de quinoa, yahuarlocro por citar algunos ejemplos.

Donde la comida de todos los días generalmente se alterna entre: desayuno, almuerzo y merienda.

El desayuno de la Sierra cuenta con café, leche, huevos, pan, jugo de fruta, pero también se acostumbra agua de panela con máchica, todo depende del largo del mantel.

En la Costa suelen acomodar su desayuno con pescado frito, hígado frito, queso frito y bolón de verde. En la Amazonía acompañan el café negro con deliciosas y frescas yucas fritas o cocinadas. El almuerzo es la comida fuerte servida a medio día para que de fuerza en las labores diarias, generalmente está conformado por sopa, plato fuerte y jugo, finalmente la merienda es una comida más ligera servida en horas de la noche en la que se preparan coladas, aromáticas o café (Pazos Barrera, 2021).

2.1.4. Cocina otavaleña

Para hablar de la cocina otavaleña es necesario hacerlo desde dos perspectivas, primero respecto a la alimentación del Otavalo antiguo y posteriormente sobre Otavalo en los tiempos modernos.

Es así como analizando textos antiguos como el de (Salomon, 1980) y (Rodríguez Castelo & Houy, 2020).se puede evidenciar los siguientes enunciados:

En la “provincia de Otavalo” toda la tierra en general es fértil y abundosa así de agua como de mantenimientos, que se coge en ella, trigo y maíz, papas, frísoles y altramuces y cebada y otros muchos géneros), además las llamas eran conocidas en Otavalo "antiguamente" y se consumían como comida ritual de los mandatarios locales

Todo lo restante: la papa, las hojas de col, la cebolla y el ajo, otros granos el chocho, la alverja, el fréjol, el melloco tan indio completarán la dieta. Y en ocasiones festivas se pondrá en el centro de la mesa india un cuy dorado, con guarnición de papas rociadas de ahogado de cebolla. Suprema sazón de toda comida es el ají: rojo y bravo. Condimento ardiente para una raza brava.

Se menciona que Fray Jodoco Rique y fray Pedro Gocial enseñaron a los indígenas a preparar carnes de chanco y su variada utilización culinaria, en la que la manteca porcina se convirtió en un elemento indispensable. Si hasta entonces habían comido el maíz maduro tostado, en tiesto de cerámica, lo empezaron a comer frito en paila, que es una verdadera golosina. Como el cerdo puede ser utilizado desde la cabeza hasta las patas, y desde el cuero hasta las vísceras, los indios encontraron en él su principal alimento. (Jurado Noboa, 2020)

Actualmente a la cultura indígena otavaleña, se le atribuye estilos de alimentación tradicional, y con un gran valor nutricional debido a los productos que son naturales en su mayoría y que forman parte de la cosmovisión andina como el maíz, cuy, berros, ají, papas, chicha y mashua, por mencionar algunos, que han estado presentes desde hace mucho tiempo en la alimentación de este pueblo, no obstante, el alimento más representativo es el maíz debido a la diversidad de recetas que se preparan a base de este grano que a su vez simboliza la riqueza y fecundidad de toda una cultura la cual ha pasado a ser parte del acervo cultural del cantón.

La bebida más conocida es la chicha de yamor, una bebida que si se deja fermentar puede ser alcohólica, que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se preparaba en ocasiones especiales el mundo andino, previo a la llegada de los conquistadores españoles en algunos países de lo que hoy se conoce como América latina. Esta se mantiene y se prepara a base a siete variedades de maíz como: chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora (maíz fermentado), actualmente se prepara en el mes de septiembre, durante la celebración de la fiesta que lleva el mismo nombre de yamor (Yurina Tituaña, 2021). No obstante, algunos productos se han venido consumiendo cada vez en menor cantidad con el pasar de los años como los churos, catzos, berros, achogchas, oca, camote y jícamas.

En otros casos existen preparaciones que son el resultado de un proceso de mestizaje que se ha venido dando desde la llegada de los españoles a tierras americanas (Potosi, 2019), como es el caso de la fritada, pan, caldos de gallina, empanadas, hornado entre otros.

2.1.5. Influencia de la cocina doméstica en la restauración otavaleña

En el pueblo Otavalo las prácticas alimenticias se siguen conservando en las comunidades, heredadas de una cocina ancestral la cual estaba estructurada en el fogón, donde cada plato es consumido por temporadas es decir según las cosechas recibidas por la *Pachamama* (Fuevez Anrango, 2013).

Conjuntamente acompañado de los utensilios de uso culinario de la época como las ollas de barro, cucharas de palo, bateas, piedras de moler y pondos (Fuevez Anrango, 2013). Herramientas utilizadas para la elaboración de platos tales como la chicha yamor, colada de churos, choclotanda o humita, quimbolitos, y empanadas de morocho que se preparan en ocasiones varias como comida cotidiana o en fiestas importantes, por nombrar algunas Inty Raymi, paucar Raymi, día de difuntos, navidades y funerales (Ruano Puentestar & Vaca Suquillo, 2015).

Dichas costumbres permanecen como parte de la herencia e identidad cultural, la cual engloba los saberes culinarios, rituales, y las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. Siendo quienes más aportan para este conocimiento las personas mayores de edad de cada comunidad poniendo énfasis en las mujeres mayores que conservan la tradición, las cuales aprendieron el oficio a muy temprana edad con preparaciones que varían de una comunidad a otra dependiendo de sus orígenes (Fuevez Anrango, 2013).

Cabe recalcar que las cocinas constituyen un elemento holístico que guarda saberes, prácticas alimentarias y culinarias (Fuevez Anrango, 2013). En este sentido la influencia de la cocina tradicional de cada comunidad o región tiene mucho que ver con la memoria gustativa del comensal, la cual marca una pauta a seguir para los dueños de los establecimientos gastronómicos en cuanto a gusto y preferencias por ciertas preparaciones que evoquen a la memoria culinaria de los comensales.

2.1.6. Nivel de ingresos económicos de Otavalo en cuanto a los restaurantes

La estabilidad económica no necesariamente explica la relación: entre más ingresos económicos más educación, dentro de las familias indígenas (Maldonado, 2004). Sin embargo cabe recalcar

que un gran número de la población económicamente activa en el cantón Otavalo se dedica a realizar labores agrícolas artesanales y textiles (De la torre, 2019).

El índice PEA (Población Económicamente Activa) relacionado con el PET (Población en Edad de Trabajar) y con todas las otras variables de trabajo indica sobre los diferenciales socioeconómicas de las diferentes ramas de actividad, en la que, el cantón San Luis de Otavalo tiene el primer lugar en la ocupación de mano de obra sobre el resto de cantones que pertenecen a la provincia de Imbabura (PDOT, 2020). La diferencia entre el PEA del área urbana y rural es mínima con una diferencia del 55,3% contra el 47%. Lo que evidencia que la actividad económica se realiza de manera similar tanto en el sector urbano como rural, a diferencia de otros cantones del país donde la actividad económica se la realiza principalmente en el sector urbano (GAD-Otavalo, 2015).

Además de acuerdo al último censo realizado por el INEC (Instituto nacional de estadísticas y censos) en el año 2010, Otavalo es una de las ciudades que tiene un potencial turístico que aventaja de otras ciudades y que significativamente contribuye al desarrollo turístico del cantón, la diferencia porcentual y el regular valor de las variables no muestran desequilibrio en las fuerzas de trabajo (GAD-Otavalo, 2015).

En cuanto al sector gastronómico en el cantón Otavalo existen actualmente varios establecimientos que se dedican a la comercialización de alimentos y bebidas que tienen entre sus ofertas platos “típicos” ecuatorianos y comida internacional así como comida rápida (Tituaña, 2019).

El gráfico, que a continuación se detalla, muestra la participación en las distintas ramas laborales donde las principales actividades económico-productivas del territorio se observa que en el último censo realizado por el INEC (Instituto nacional de estadísticas y censos) en el año 2010 la ocupación predominante de los habitantes se hallaba en el sector manufacturero con un 23,46%, seguido del sector de agricultura y ganadería y pesca con un 18,73% , seguido de cerca por el sector comercio con un 15,17% (PDOT, 2020).

Tabla 2*Principales actividades económicas y el PEA*

ACTIVIDAD	PEA	PEA %
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	8.004	18,73%
Manufactura	10.025	23,46%
Comercio por mayor y menor	6.480	15,17%
Explotación de minas y canteras	36	0,08%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	43	0,10%
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	52	0,12%
Construcción	2.987	6,99%
Transporte	1.631	3,82%
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	1.225	2,87%
Información y comunicación	381	0,89%
Actividades financieras y de seguros	283	0,66%
Actividades inmobiliarias	29	0,07%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	388	0,91%
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	549	1,28%
Administración pública y defensa	1.105	2,59%
Enseñanza	2.091	4,89%
Actividades de la atención de la salud humana	645	1,51%
Artes, entretenimiento y recreación	153	0,36%
Otras actividades de servicios	459	1,07%
Actividades de los hogares	1.158	2,71%
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	6	0,01%
No declarado	3.290	7,66%
TOTAL	41.020	100,00%

Nota: Esta tabla demuestra que de un total de 24.660 personas pertenecientes a la población económicamente activa en el cantón Otavalo (PEA) de las cuales 1.225 personas se dedican a

actividades de alojamiento y servicio de comidas. Representando casi un 3% del total de las personas con lo cual podemos evidenciar el poco apoyo que existe para el desarrollo del turismo y la gastronomía en esta localidad, así como en muchas de este país. Tomado de (GAD-Otavaló, 2015).

2.1.7. La nouvelle cuisine

Es una iniciativa de origen francés que se caracteriza por una tendencia a la simplificación del plato, se centra en que no solo el plato tenga un buen sabor, sino en que visualmente sea atractivo partiendo desde su cocción hasta su emplatado dando de esta manera un realce a la experiencia culinaria con platos más ligeros y delicados (Akdeniz, 2019). Con el uso de salsas y caldos más ligeros, aromatizados con especies más finas marcando un antes y un después en el arte culinario (Gutierrez de Alva, 2012). Para ello, los alimentos deberán ser frescos y de primera calidad, con una presentación simplemente sencilla a inspiración del chef. Introduciendo también el trato más cercano entre el chef y quien come (Jaramillo Ortega, 2020) Pensando mucho más en la importancia de la salud.

Cabe mencionar que la Nouvelle Cuisine, y la cocina francesa actual han alcanzado un mayor éxito gracias al aporte de Paul Bocuse y toda su contribución en cuanto a la investigación, tecnificación y mejora continua de la cocina y por consecuente contribuir al desarrollo de la cocina a nivel internacional, popularizado en los años 60.

A partir del proceso de mejora realizado por Paul Bocuse se ha venido dando mayor realce a la tecnificación y desarrollo de la cocina, por parte de diversos personajes, asociaciones y demás. Un ejemplo de ello son la guía Michellin cuya primera edición fue en Francia en agosto de 1900, donde se exponen los mejores restaurantes de Europa, en los que se evidencian innovaciones en la alta cocina, y a su vez mejora en los procesos de hospitalidad. Más recientemente se ha creado una versión que toma en cuenta los restaurantes de todo el mundo denominada *The World's 50 Best Restaurants* que a menudo sirve como instrumento de medición de las tendencias gastronómicas globales colaborando al fortalecimiento y mejora de la alta cocina y los avances que esta conlleva, la cual se caracteriza por la meticulosidad en los procesos y el cuidado en la presentación de los alimentos.

2.1.8. La tecnificación y desarrollo tecnológico en la gastronomía

Todas las culturas del mundo han desarrollado su propia tecnología en la gastronomía, acorde a su tiempo por mencionar una es la aparición de la tecnología andina en base a conocimientos ancestrales, en el ámbito alimenticio como la utilización de utensilios de barro y madera y el uso de técnicas de cocción como por ejemplo la *Pachamanka* que es una ceremonia y un proceso ritual resultado de la unión de la energía femenina y la masculina como principio básico de la reproducción de la vida (Lagos, 2011).

En la actualidad la gran parte de este conocimiento de las comunidades las prácticas y hábitos han ido desapareciendo (Fuerez Anrango, 2013). Dado que, el proceso manual se reemplaza con tecnología avanzada y máquinas automatizadas hoy en día (Ismail et al., 2021). Cuestión que ha venido tomando cada vez más fuerza a partir de la revolución industrial a mediados del siglo XVIII.

Gracias al avance de la industrialización se crearon nuevos productos alimenticios haciendo que el producto primario tenga una mayor durabilidad y conservación, así como a la modernización de la infraestructura y el transporte junto con el manejo de nuevas texturas y sabores que hasta el momento fuesen desconocidas (Reyes Uribe et al., 2017) y a su vez abriendo nuevos mercados alimentarios (Jaramillo Mena & Lozada Fiallos, 2019). Este proceso de modernización ha influido en el área de la restauración puesto que los avances en estos espacios han resultado en aplicaciones valiosas para la industria alimentaria, muchas de las cuales tienen el potencial de reducir los costos de producción (Munjal & Sharma, 2012). Por otro lado la innovación de procesos y la adquisición de nuevos equipos, que se basan en tecnología de punta, que facilitan el desarrollo de nuevos productos y es por ello que algunos chefs innovadores llevan a cabo simultáneamente los tres tipos de innovaciones: en producto proceso y servicio (Albors Garrigos et al., 2013).

Se espera que los chefs con estrellas Michelin sean quienes lideren los procesos de modernización respecto al uso de nuevos productos alimenticios, nuevos estilos de cocina, la tecnología y la innovación para administrar de manera efectiva el costo de los alimentos y mantener la calidad del producto (Munjal & Sharma, 2012). Y a su vez implementando tecnologías más limpias e inteligentes exigiendo a los diferentes actores involucrados a cumplir

con las normas ambientales para mantener una armonía con el ambiente (Alcívar Veléz & Chica López, 2019).

Debido a la pandemia mundial por COVID-19 los restaurantes han optado además por las redes sociales para darse a conocer, vender sus productos e incluso por entregar los alimentos a domicilio de manera más ágil (Abril Calle, 2022). Tales acciones han permitido tomar medidas en el desarrollo de nuevas tecnologías e incluso incorporar materiales publicitarios con conocimientos más profundos que conecten y creen relaciones más afectivas con los consumidores. Como por ejemplo el branding gastronómico aplicado como una práctica enfocada en el marketing de bienes y consumo, las redes sociales como herramienta de marketing gastronómico enfocándose en publicación de fotos de destinos turísticos y las experiencias que se viven en ese lugar, el comercio digital en la oferta gastronómica de una localidad (E-Commerce) enfocados en la venta de paquetes turísticos, y experiencias gastronómicas estos pueden ser comprados desde el lugar en donde se encuentre el consumidor a través de páginas web (Guevara Aroca et al., 2022).

2.1.9. Influencia de la comida rápida en la restauración

La definición de comida rápida o chatarra es dada para los alimentos con valor nutricional limitado que, por lo general ofrecen poco en términos de proteínas, vitaminas o minerales y en cambio aportan una gran cantidad de calorías de azúcar o grasa, lo que se ha denominado con el término calorías vacías. Cuya principal característica, es que puede consumirse sin el empleo de cubiertos, que por lo general vienen en forma de snacks salados, golosinas, goma de mascar, la postres dulces, comida rápida y bebidas, siendo más representativo los fritos,(Jaramillo Mena & Lozada Fiallos, 2019). Algunos de los ejemplos más conocidos a nivel mundial son pizzas, hamburguesas, pollo frito, tacos, sándwiches papas fritas y aros de cebolla, (Gutierrez de Alva, 2012).

Las personas que asisten a estos establecimientos son principalmente aquellas que no disponen de mucho tiempo para su alimentación por cuestiones del trabajo, estudio u otras imprevistos que se les presente (Ruano Puentestar & Vaca Suquillo, 2015). En este apartado cabe mencionar que tanto el azúcar, como la sal y la grasa causan adicción al ser humano, pero actualmente existe una tendencia por el azúcar por encima de estas otras, causando un efecto parecido a las

adiciones por drogas no permitidas, y contribuyendo a las enfermedades tan comunes que hoy afectan al mundo entero como la diabetes, colesterol, hipertensión, entre otras (Rada et al., 2005).

Los procesos de modernización han conllevado a cambios en los hábitos alimentarios, donde predomina la transformación culinaria debido al avance en los ritmos de vida de las sociedades, cambios familiares dando resultado a un tipo de alimentación con alta densidad calórica, lo que se ha asociado a un aumento con enfermedades crónicas en la población como diabetes mellitus tipo 2, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y cáncer, según el INEN (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) (Jaramillo Mena & Lozada Fiallos, 2019).

En cuanto a la historia de la comida rápida se puede mencionar que uno de los primeros conceptos apareció en Londres en 1864 cuando se creó el primer establecimiento de comida rápida llamado “Fish and Chips” (Bermeo et al., 2020). En 1870 se creó la primera cadena de restaurantes de comida rápida llamada “Harvey Houses” (Puyuelo Arilla et al., 2018). En 1950 aparece el fenómeno fast-food liderado por la cadena McDonald. En 1960 consecuentemente la comida rápida norteamericana se estableció y fue muy bien aceptada y simbolizaba el sueño americano de la abundancia y el desarrollo tecnológico.

Actualmente, las cadenas alimentarias de comida rápida se han expandido internacionalmente y han sido capaces de llegar a algunos de los rincones más remotos del mundo, e incluso instalarse en regiones rurales (Fusté Forné, 2016).

En los últimos años se ha visto un gran avance de la comida rápida en el cantón Otavalo, pero principalmente en el sector centro urbano de la parroquia puesto que es ahí donde se concentran la gran mayoría de negocios y a su vez se da la afluencia de visita de turistas extranjeros.

Los negocios que más se observan son los relacionados con cafeterías, pollo broster, salchipapas, pizzas y hamburguesas.

En Otavalo se realizó una prueba de mercado por parte de *KFC*, en el estadio de la liga cantonal Otavalo frente al instituto tecnológico Otavalo, donde los resultados de aceptación y venta por parte de la población no fue la esperada y terminaron por cerrar sus operaciones en el cantón.

Caso parecido a lo que sucedió en el país de Bolivia puesto que, en el 2002, McDonald's tuvo que cerrar sus operaciones debido al fracaso de sus ventas. Pese al esfuerzo de la compañía por

incluir comida boliviana, la empresa no pudo mantener sus operaciones dando como resultado en el triunfo de la gastronomía local.

Una de las principales problemáticas fue el precio elevado de sus menús en comparación con el costo mucho menor por menú encontrado en los mercados, y también es necesario mencionar el sabor que no agradó al pueblo boliviano el cual mantiene un gran acervo cultural expresado a través del idiolecto culinario del pueblo.

2.1.10. Diferencias entre carta y menú

El menú es la oferta de elaboraciones que comprenden varios platillos preparados al día y que un restaurador oferta a sus comensales.

Durante mucho tiempo se ha visto al menú como una herramienta de marketing y clave para influir en el comportamiento del consumidor con el afán de influir sobre el nivel de ventas del local (Reynolds et al., 2008).

Existen varios tipos de menú como: Menú tradicional, menú degustación y menú de catering entre otros.

La carta es el documento o instrumento físico u digital de marketing de la restauración donde se oferta una variedad de grupos alimenticios divididos en categorías, donde cada uno de ellos tiene un precio individual.

Tabla 3*Algunas diferencias entre menú y carta*

Menú	Carta
Listado de platos	Agrupación de los platos siguiendo categorías y distintos criterios
Precio fijo para el conjunto de platos o precios individuales de los platos	Precio de cada plato individual
Modificación diaria o periódica de la oferta culinaria	Modificación más larga: semestral/anual
El comensal está supeditado a la oferta limitada	El comensal dispone de mayor capacidad de elección y modificación del plato
La producción es del día y esta previamente preparada antes de que el consumidor haga su pedido	El comensal dispone también de ofertas del día

Nota: Estos datos muestran algunas diferencias principales entre lo que es un menú y una carta, datos obtenidos del Mag. Iván Galarza 2022.

2.2. Marco Legal

El presente trabajo de investigación se sustenta bajo los siguientes instrumentos legales que se enmarcan dentro del tema de estudio y orientan su desarrollo en la siguiente normativa legal:

2.2.1. ODS:

Los objetivos de desarrollo sostenible son 17 están interconectados y están diseñados para lograr un futuro sostenible para todos, sobre todo enfocados en la erradicación de la pobreza, el hambre, la desigualdad, y el fomento de la economía (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2022).

Los objetivos de los ODS ligados a la investigación son los siguientes:

2.2.1.1. Objetivo número 4 Educación de calidad

Lograr una educación inclusiva y de calidad para todos reafirma la creencia de que la educación es uno de los vehículos más poderosos y probados para el desarrollo sostenible (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2022).

2.2.1.2. Objetivo número 9 Industria, innovación e infraestructura

La promoción de industrias sostenibles y la inversión en investigación científica e innovación son formas importantes de facilitar el desarrollo sostenible (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2022).

2.2.1.3. Objetivo número 11 Ciudades y comunidades sostenibles

Hacer que las ciudades sean sostenibles implica crear oportunidades profesionales y comerciales, edificar sociedades y economías resilientes. optimizar la planificación y gestión urbana de manera participativa e inclusiva (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2022).

En este sentido los objetivos antes mencionados se relacionan dentro del propósito de la investigación, entendiendo que el desarrollo de textos de calidad en base a proyectos investigativos aplicados en áreas específicas de las comunidades indígenas ayuda a fortalecer el conocimiento de la población sobre los hechos que ocurren en su entorno, a su vez esto permite innovar en base a resultados otorgados por la investigación. Finalmente, estos elementos permiten el fortalecimiento identitario de las ciudades y comunidades, en vista de un futuro sustentado en el autoconocimiento.

2.2.2. Reglamento turístico de Alimento y bebidas - Acuerdo ministerial N° 2018053:

2.2.2.1. literal a del artículo 43 del Reglamento General a la Ley de Turismo

Define a la actividad de alimentos y bebidas de la siguiente manera: Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento (Ministerio de Turismo, 2018).

Este artículo permite la justificación para entender el porqué de los diferentes establecimientos gastronómicos visitados durante la fase de campo necesario para el desarrollo de la investigación.

2.2.3. El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

2.2.3.1. Artículo 2: Definiciones

Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas entre la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal, no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos(Unesco, 2003).

De esta manera fortalecer el patrimonio inmaterial de la población perteneciente al área de estudio, de la región y del país.

2.2.4. Plan de creación de oportunidades 2021-2025

2.2.4.1. Objetivo 8

Es necesaria la revalorización de las culturas y saberes ancestrales, así como el rescate del patrimonio cultural comunitario y memoria social considerando alternativas que se ajusten a las características territoriales (Secretaria Nacional de Planificación, 2021).

De esta manera el presente estudio permite el desarrollo del objetivo antes mencionado planteado por el plan de creación de oportunidades 2021-2025 permite el fortalecimiento de la identidad de un pueblo desde su cocina.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

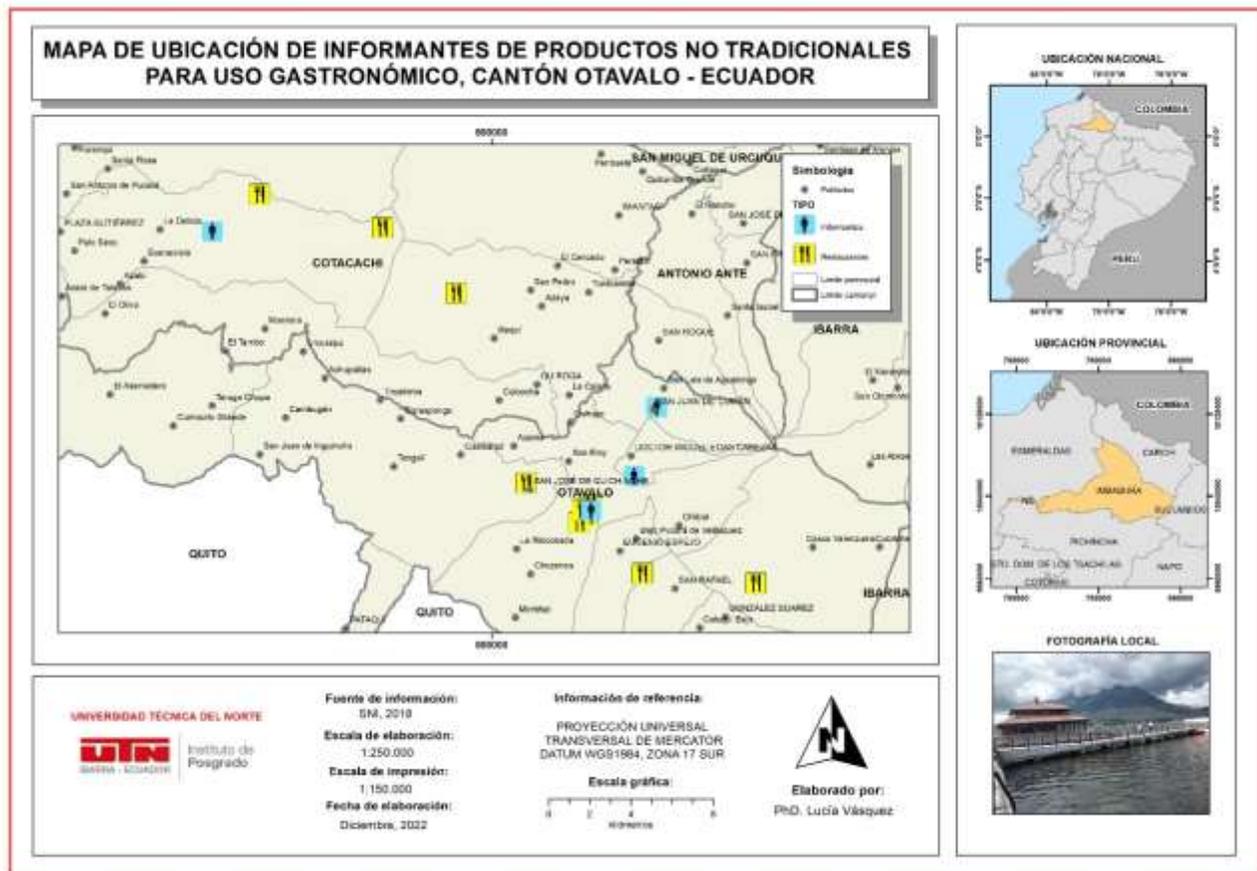
3.1. Descripción del área de estudio / Descripción del grupo de estudio

3.1.1. Descripción del área de estudio

Ubicación y límites

Figura 1

Mapa cantón Otavalo



Nota. El gráfico muestra las 11 parroquias tanto rurales como urbanas que pertenecen al cantón Otavalo, identificándose en él, los lugares donde se realizaron las entrevistas tanto a informantes particulares como dueños de restaurantes. Elaborado por Ph.D. Lucía Vásquez.

El cantón Otavalo está situado en la zona norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura. Tiene una superficie de 579 kilómetros cuadrados, según los nuevos límites otorgados por el Gobierno Municipal de Otavalo.

La ciudad de Otavalo se localiza al norte del callejón interandino a 110 kilómetros de la capital Quito y a 20 kilómetros de la ciudad de Ibarra, se encuentra a una altura de 2.565 metros sobre el nivel del mar, y está ubicada geográficamente en las siguientes coordenadas:

78° 15' 49'' longitud oeste

0° 13' 43'' latitud norte

Altitud y clima: Hay diferencias altitudinales, desde los 1.100 m.s.n.m., en la zona de Selva Alegre, hasta los 4.700 m.s.n.m., en el cerro Imbabura. La temperatura promedio es de 14 grados centígrados.

Idioma oficial: Castellano y kichwa

El cantón se encuentra limitado: al norte con los cantones Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra; al sur limita con el cantón Quito (Pichincha); al este con los cantones Ibarra y Cayambe (Pichincha) y al oeste con los cantones Quito y Cotacachi (Otavalo, 1829).

3.1.2. Descripción del grupo de estudio

Otavalo es uno de los 6 cantones de la provincia de Imbabura y el más turístico, el cual también se ha caracterizado por su gastronomía en la que destacan una cantidad de elementos, los cuales a su vez constituyen un gran atractivo turístico cultural (Fuerez Anrango, 2013).

Para el grupo de estudio se ha tomado en cuenta a los restaurantes que vengán realizando sus operaciones desde el año 1970, en adelante y que mantengan su funcionamiento hasta la actualidad, los cuales están distribuidos a lo largo de las 11 parroquias que conforman el cantón ya sean estas urbanas o rurales.

3.2. Enfoque y tipo de investigación

3.2.1. Enfoque cualitativo

El estudio de este proyecto se basó en una investigación con enfoque cualitativo, el cual se fundamenta en una perspectiva interpretativa ajustada en el entendimiento del significado de las acciones captadas en el proceso de investigación activamente, además este tipo de investigación

proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas (Hernández Sampieri et al., 2014). La naturaleza de este enfoque es más bien inducir por medio de la recolección y el análisis de los datos culturales. Que en este caso permita abordar el objeto de estudio para examinar la cultura gastronómica restaurantera practicada en cantón Otavalo, productos, técnicas de preparación, utensilios y su relación con expresiones culturales.

3.3. Tipos de investigación

3.3.1. Exploratoria

Este tipo de investigación se centra en realizar un primer acercamiento a la temática tratada, por sus características, este tipo de investigación no parte de teorías muy detalladas, sino que busca encontrar modelos relevantes en los datos que deben ser analizados para, a partir de estos resultados, crear las primeras definiciones completas sobre lo que ocurre (Castillero, 2017).

Este tipo de investigación sirvió sobre todo en la fase de campo pues se usó con el fin de tener un acercamiento a los sectores seleccionados y realizar una primera toma de contacto con los actores de la cocina, dialogar sobre el tema a tratar y solicitar su colaboración.

3.3.2. Descriptiva

El principal objetivo de este tipo de investigación radica en realizar una descripción exhaustiva sobre un acontecimiento en concreto, no necesariamente busca las consecuencias de estos hechos. Es así que este tipo de investigación no busca necesariamente buscar el porqué de las situación que está aconteciendo, sino que, busca obtener una imagen esclarecedora del estado de la situación (Castillero, 2017).

Dentro de la investigación se utilizó para describir de manera exhaustiva todos los datos recolectados relacionados con el fin de la investigación, más específicamente en cuanto a las diferentes recetas que se preparaban antes en diferentes comedores del cantón Otavalo, los utensilios, la bajilla, los protocolos, la carta ofertada, festividades, datos históricos y culturales, desde el año 1970, hasta la actualidad.

3.3.3. Empírica

La investigación empírica es una manera de investigar basada en la obtención de evidencia concreta y verificable. Se vale de la experimentación, la observación directa e indirecta, y los

métodos estadísticos. Este tipo de investigación es llevada a cabo para poner a prueba una hipótesis. Puede ser captada a través de los sentidos (Alarcón et al., 2006).

En este caso permitió obtener información mediante la observación directa en cada sector donde se realizó el levantamiento de información, estos datos sirvieron principalmente para la etapa de restauración de los platos encontrados, pues arroja información precisa de las circunstancias en que se dan los hechos, como se preparan las recetas, qué sentido tiene dentro de cultura del sector, y lo que simboliza para ellos.

3.3.4. Diacrónica

Este es un tipo de investigación que estudia los fenómenos en un período largo de tiempo, con el objeto de verificar los cambios que se pueden producir en dicho periodo. Si no que va más allá de los límites del investigador para ubicarse en redes temáticas y problemáticas en las cuales han trabajado otros investigadores y que implica conexiones. En el marco de la estructura diacrónica se busca explicar las secuencias operativas que caracterizan a los artículos de investigación publicados en revistas arbitradas en el área de las Ciencias Sociales (Alarcón et al., 2006).

Este tipo de investigación permitió analizar los diversos hechos que han formado parte del cantón Otavalo dentro del periodo de estudio, contrastar con otros datos existentes del pueblo Otavalo, esto con el fin de buscar conexiones con el tema estudiado y sacar conclusiones.

3.3.5. Documental

Este tipo de investigación se realiza apoyándose en fuentes de carácter documental, esto es, en documentos de cualquier especie como por ejemplo la consulta de libros, artículos, ensayos, revistas, periódicos, cartas, oficios, expedientes con el fin de intentar comprenderlos (Gómez, 2010).

En este caso permitió analizar diversas fuentes bibliográficas como libros, artículos, recetarios, bibliografías, periódicos, documentos de entidades públicas y privadas con el fin de encontrar información relevante la cual permita ahondar en el análisis de la restauración otavaleña a través del tiempo, y además entender diversos temas a fines con el tema de investigación, pero siempre tomando como base el análisis de documentos escritos sobre el cantón.

3.3.6. Campo

Este tipo de investigación es esencial en cualquier proyecto de intervención física, exige que el diseñador se enfoque en las limitaciones específicas de una ubicación. A su vez el contexto local determinará la forma o el uso del lenguaje y los instrumentos a usarse (Nájera & Paredes, 2017)

Este tipo de investigación sirvió para realizar el instrumento técnico de las entrevistas, estudiar y comprender las características más relevantes del sector como: el ámbito de trabajo, la carta, el menú, las actividades que desarrollan las personas diariamente, las distintas influencias tanto internas como externas que han afectado el sector de estudio, dando respuesta a la pregunta de investigación planteada ¿Por qué han cambiado las preparaciones culinarias en comidas y bebidas tradicionales en los restaurantes de Otavalo entre 1970 al 2022?

3.4. Procedimiento de investigación

En la presente investigación se aplicaron una serie de métodos, técnicas e instrumentos que permiten efectuar los pasos acordes para culminar este trabajo de manera adecuada Para esto la investigación se estructuró en tres fases donde cada una de ellas responde a un objetivo específico de la investigación.

. Primera fase: Examinar datos históricos, recetas, menaje, costumbres culinarias y gastronómicas que existían en los restaurantes de Otavalo en la década de los 70 mediante la consulta de fuentes primarias y secundarias. Dentro de los puntos tomados en cuenta están:

1. Consultar con historiadores del cantón Otavalo temas referentes a la investigación
2. Recopilación bibliográfica /documental y análisis de textos escritos, con contenido culinario, artículos históricos, publicaciones científicas relacionadas al tema.
3. Identificar información relacionada a las costumbres culinarias y gastronómicas de la localidad investigada mediante el levantamiento de información con entrevistas semiestructuradas, para luego contrastar costumbres documentadas en artículos históricos, hechos históricos, fundamentalmente entre los años 70 y 2022.

. Segunda fase: Restaurar las preparaciones encontradas en el proceso de documentación culinaria, compararlas con recetas actuales y los posibles cambios existentes. Dentro de los puntos tomados en cuenta están:

1. Levantar un catastro de los restaurantes que concuerden con las características en Otavalo a través de la municipalidad.
2. Realizar un acercamiento con los restaurantes seleccionados según concuerden con los requerimientos de la investigación.
3. Recolección de información in situ mediante entrevistas a los dueños de los restaurantes elegidos.
4. Establecer las preparaciones antiguas obtenidas del proceso de recolección de información y que serán restauradas de manera práctica.
5. Establecer las preparaciones actuales obtenidas del proceso de recolección de información para efectuar una comparativa que permita redactar los posibles cambios encontrados.

. Tercera fase: Establecer las influencias culinarias y gastronómicas en la restauración otavaleña del 2022 a través del análisis de los menús del año 70. Dentro de los puntos tomados en cuenta están:

1. Realizar un análisis cualitativo a profundidad de las entrevistas elaboradas en los restaurantes seleccionados.
2. Mencionar las influencias culinarias encontradas, resultado de la comparativa realizada en el proceso de restauración.
3. Codificar las influencias gastronómicas encontradas, mediante el análisis de las entrevistas y la investigación etnográfica.
4. Redactar los resultados de la investigación.

3.5. Métodos de investigación

3.5.1. Inductivo- deductivo

El método inductivo va de lo particular a lo general, tomando como punto de partida los acontecimientos particulares que sean de relevancia para la investigación (Hernández Sampieri et al., 2014). En este caso se pueden incluir elementos que forman parte del proceso inductivo como explorar, describir, y luego generar perspectivas teóricas generales referentes al tema de estudio.

En cuanto al método deductivo este comienza con la teoría, y a partir de ésta se derivan expresiones lógicas llamadas “hipótesis” que el investigador somete a un análisis (Hernández Sampieri et al., 2014).

3.5.2. Analítico sintético

El método analítico se basa en la búsqueda del total de los datos tanto de fuentes primarias como secundarias y en la búsqueda de una clasificación de las mismas para realizar una comparación de las mismas (Hernández Sampieri et al., 2014).

De igual manera es importante comprender que la finalidad del método sintético es lograr una construcción simplificada y entendible de una realidad, por ello es significativa para organizar la información relevante, en cuanto al marco teórico encuestas y entrevistas (Calduch Cervera, 2014).

3.5.3. Análisis documental

Este permite la obtención de información secundaria sobre el tema de investigación a través de libros, periódicos, revistas, sitios web, así como de documentos válidos como información primaria, que en este caso sigue una línea de investigación relacionada al estudio de la restauración otavaleña

Es importante mencionar que el análisis documental se desarrolla en cinco etapas: en la primera, se realiza un inventario de los documentos disponibles, en la segunda, se hace una clasificación de los documentos seleccionados, en la tercera, se hace una selección de los documentos más pertinentes para los propósitos de la investigación, en la cuarta, se realiza una lectura en profundidad del contenido de los documentos, finalmente se elabora una comparativa de la documentación (Sandoval Casilimas, 2002).

3.6. Técnicas e instrumentos

3.6.1. Técnicas

El investigador cualitativo utiliza técnicas para recolectar datos, como la observación no estructurada, entrevistas abiertas, revisión de documentos, discusión en grupo, evaluación de experiencias personales, registro de historias de vida, e interacción e introspección con grupos o comunidades (Hernández Sampieri et al., 2014).

En la recopilación de la información necesaria para cumplir el objetivo general propuesto para esta investigación, se emplearon las siguientes técnicas de investigación:

3.6.1.1. Visita de campo u observación in situ

Son descripciones de lo que estamos viendo, escuchando, olfateando y palpando del contexto de los casos o participantes observados. Regularmente van ordenadas de manera cronológica que permitirán contar con una narración de los hechos ocurridos, esto no es una mera contemplación, si no que implica adentrarse profundamente en situaciones sociales y mantener un papel activo, y permanente en los detalles, sucesos eventos e Interacciones (Hernández Sampieri et al., 2014). En este caso es indispensable para el buen resultado del trabajo investigativo puesto que esta permite realizar el acercamiento necesario con los actores de la restauración otavaleña, etapa en la que además se permite ahondar en el conocimiento del forjamiento de la cocina otavaleña dentro del periodo de tiempo estudiado, conocer sus influencias, procesos, y transformación.

3.6.1.2. Entrevistas de tipo semiestructuradas.

Las entrevistas son aplicadas con el fin de recolectar datos, se emplean cuando el problema de estudio no se puede observar o es muy difícil hacerlo por ética o complejidad (Hernández Sampieri et al., 2014). En este caso se aplicó una entrevista semiestructurada que se basan en una guía de asuntos o preguntas en la que el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información. Se puede definir como una reunión para conversar e intercambiar información entre el entrevistador y el entrevistado.

La entrevista se aplicó a una serie de personas consideradas de gran interés para el desarrollo de esta investigación, tales como propietarios de los restaurantes examinados, los cocineros a cargo de la cocina, en el curso del período estudiado, y de algunas personas que aportaron información de interés para el desarrollo correcto de la investigación, para este primer acercamiento se ha visto la necesidad de una carta de petición para poder solicitar permiso y la colaboración de los informantes.

3.6.1.3. Grupos focales

La técnica de grupos focales o focus group es un espacio de opinión para captar el sentir, pensar y vivir de los individuos, provocando auto explicaciones para obtener datos cualitativos (Hamui &

Varela, 2013). En este caso se ocupó esta técnica para poder dialogar con las personas afines a la investigación como amas de casa, miembros de asociaciones gastronómicas, chefs, gerentes o dueños de establecimientos dedicados al expendio de alimentos.

3.6.2. Instrumentos

La elección de los instrumentos y el tipo de datos a recolectar dependen del planteamiento de la investigación y en este caso fueron:

Los recursos de infraestructura, como: equipos de computación, impresoras, libros, cámaras de video y fotografía, smarthphones.

Para este punto también se emplearon instrumentos de grabación para documentar los discursos de los participantes y permitir una transcripción clara de los datos obtenidos.

3.6.2.1. Ficha Técnica

Figura 2

Ficha técnica utilizada en la entrevista

ÁMBITO SOCIAL														
Fecha:		Género		LUGAR DE ESPENDIO				UBICACIÓN (calles/sector/coordenadas)						
Código:		Etnia		Restaurante		Ferias								
# foto:		Comunidad:		Mercados locales		Comedor								
NOMBRE DEL PLATO		ACTORES PARA LA DISMINUCIÓN O PÉRDIDA DEL ALIMENTO				#GENERACIONES QUE RECREA EL PLATO (15 años=1 gener):								
TIPO DE COMIDA	PROPÓSITO DE LA PREPARACIÓN	Adaptación al medio urbano		Fallecimiento		HERENCIA DE LA FORMA DE PREPARACIÓN		HERRAMIENTA		TÉCNICA USADA (cocción por medio de)		PREPARACIÓN EN COMPARACIÓN CON EL PASADO		PREPARADO ACTUALMENTE POR
Alimento	Comida cotidiana	Estilo de vida cambiante		Globalización		Abuelo (a)		gas)		húmedo	Aéreo	Creciente		H
Bebida	Comida festiva*	Reducción de flora y fauna		Migración		Padre		Cocina (leña, gas, inducción)		Grasa	Presión	Decreciente		M
	Comida ritual*	Reducción de recursos económicos		Desinterés		Madre		Utensilios (acero inoxidable, madera, barro, Piedra)		Mixto		Constante		
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN : (según el informante)														
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN : (según el informante)														

Nota. La figura muestra la estructura y los datos que componen la entrevista utilizada para el trabajo de campo. Elaboración propia 2022.

A continuación, se detalla las preguntas y posibles respuestas que componen la ficha técnica utilizada para la recolección de información en las entrevistas semiestructuradas realizadas a las personas seleccionadas durante la fase de trabajo de campo.

Datos generales del entrevistado

Fecha	Género
Código	Etnia
#Foto	Comunidad

Lugar de expendio

Restaurante	Ferías
Mercados locales	Comedor

Ubicación

Calles

Sector

Coordenadas

Nombre del plato

Nombre de la preparación estudiada

Tipo de comida

Alimento	Bebida
----------	--------

Propósito de la preparación

Comida cotidiana	Comida festiva	Otro
------------------	----------------	------

Factores para la disminución o pérdida del alimento

Adaptación al medio urbano	Fallecimiento
Estilo de vida cambiante	Globalización
Reducción de flora y fauna	Migración
Reducción de recurso económico	Desinterés

Herencia de la forma de preparación

Madre Abuelo(a)

Padre Otros

Generaciones que recrea el plato

15 años = 1 generación

Herramienta

Horno de leña, gas, eléctrico Utensilios (acero, barro, madera, piedra)

Cocina de leña gas, inducción Otros

Técnica usada

Ahumado Aéreo

Grasa Presión

Mixto Otros

Tasa de preparación en comparación con el pasado

Creciente

Decreciente

Constante

Preparado actualmente por

Hombre

Mujer

Otro

Descripción de la preparación

(Según el informante)

3.7. Población y muestra

Para este punto se identificaron los restaurantes legalmente registrados en el último catastro realizado por la dirección de turismo del municipio de Otavalo en el año 2019, posteriormente se seleccionaron los restaurantes cuya apertura haya sido realizada en los años 70s en adelante y sigan manteniéndose en funcionamiento actualmente.

Según el catastro antes mencionado se registran un total de 127 restaurantes, distribuidos en restaurantes, cafeterías, bar and grill, hosterías y hoteles con servicio de alimentos y bebidas de los cuales se identificaron 10 establecimientos que cumplen con los requisitos que se están buscando para el fin de la investigación.

Para dar cumplimiento al objetivo de estudio planteado en este proyecto investigativo se solicitó la colaboración pertinente de informantes apropiados para este fin, para poder trabajar en las diferentes instancias que sean necesarias.

3.7.1. Población

Para la identificación de la población se tomó como referencia el catastro realizado por la dirección de turismo del municipio de Otavalo en el cuál constan 127 establecimientos legalmente constituidos que se dedican a brindar un servicio complementario al turismo que se oficia en el cantón Otavalo. Distribuidos entre hoteles, hostales, hosterías, lodge, restaurantes, cafeterías y discotecas.

En segunda instancia se identificó los establecimientos que dentro de sus actividades se dedican a brindar servicios de alimentación, dando como resultado un total de 67 establecimientos, de los cuales hay 1 hacienda turística, 1 plaza de comidas, 8 hosterías, 9 cafeterías, 9 hoteles y 39 restaurantes.

Tabla 4*Catastro de establecimientos que brindan servicios gastronómicos en el cantón Otavalo*

NOMBRE COMERCIAL	ACTIVIDAD	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA
Sisa terrazas	Alimentos y Bebidas	Restaurante	1 Tenedor
Oraibi	Alimentos y Bebidas	Cafetería	1 Taza
La cosecha coffee & bakery	Alimentos y Bebidas	Cafetería	2 Tazas
Vips food park	Alimentos y Bebidas	Plazas de comida	Categoría única
Mickos ice cream	Alimentos y Bebidas	Cafetería	1 Taza
Fortaleza beer garden	Alimentos y Bebidas	Restaurante	2 Tenedores
Brisas del lago	Alimentos y Bebidas	Restaurante	1 Tenedor
Rose cottage	Alojamiento	Hostería	3 Estrellas
El indio	Alojamiento	Hotel	2 Estrellas
Acoma	Alojamiento	Hotel	2 Estrellas
Yamor continental	Alojamiento	Hotel	2 Estrellas
Puertolago	Alojamiento	Hostería	4 Estrellas
Sumak wasi suites	Alojamiento	Hotel	2 Estrellas
Cusin	Alojamiento	Hostería	4 Estrellas
Cabañas del lago hosteria y marina	Alojamiento	Hostería	3 Estrellas
Otavalo	Alojamiento	Hotel	5 Estrellas
Casa mojanda	Alojamiento	Hostería	3 Estrellas
Indio inn	Alojamiento	Hotel	4 Estrellas
Coraza	Alojamiento	Hotel	3 Estrellas
Acoma	Alojamiento	Hotel	2 Estrellas
Tambo inti	Alojamiento	Hostería	3 Estrellas
Las palmeras inn	Alojamiento	Hostería	4 Estrellas
Medina del lago	Alojamiento	Hostería	5 Estrellas
Pinsaqui	Alojamiento	Hacienda turística	4 Estrellas
Mira lago	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda
Rincón otavalito	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda
Tai jing dos	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta
Sabor vazco	Alimentos y Bebidas	Cafetería	Tercera
Inter #2	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta
Leyre	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Casa del abuelo la	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Grill de willy parrilladas el	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Sumag micuy	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta
El salinerito	Alimentos y Bebidas	Cafetería	Tercera
Parrilla del tío jessy	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Balcón de imbabura	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta

Gril aly allpa	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Daniel`s comida afrochoteña	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Mi otavalito	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Brasa tulcan xe la	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Sabor vazco	Alimentos y Bebidas	Cafetería	Tercera
Chifa inter	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Grill aly allpa	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Tablita del tártaro # 2	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda
Cevichería quito	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta
D' angelo pizzería	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Blue rose	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Camba Huasy	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Inty Huasi	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Quino	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Fontana di trevi	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Buena vista	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Ali micuy	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Pizza siciliana	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda
Caffé . net	Alimentos y Bebidas	Cafetería	Segunda
Fritadas daquilema	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Sabores de mi tierra	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Flores#2	Alojamiento	Hotel	Tercera
D'lago	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Salinerito	Alimentos y Bebidas	Cafetería	Segunda
Good chicken	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Chimichanga	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Fussion restaurant & lounge	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Sabor y Aroma	Alimentos y Bebidas	Cafetería	Cuarta
Juanita Marquez	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera
Rincón de Italia	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta
Bei Yuan	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta

Nota: La información para la elaboración de esta tabla fue obtenida de la base de datos del municipio de Otavalo, subdirección de turismo. Elaboración propia (2022).

3.7.2. Muestra

Para este punto se realizó una selección intencionada de los informantes, puesto que la investigación requiere que tanto los establecimientos gastronómicos como las personas a fines cumplan con ciertas características como es el caso de ser dueños u administradores de

establecimientos gastronómicos los cuales lleven funcionando en un lapso de tiempo aproximado desde los años 1970 en adelante y que a su vez sigan manteniendo sus operaciones hasta la actualidad.

Como segundo punto las entrevistas realizadas a las personas afines a la investigación como amas de casa, las cuales mantengan su herencia cultural, investigadores, historiadores, autoridades y demás personas que puedan brindar información relevante a fin de esclarecer la problemática planteada en este trabajo investigativo.

Con estos criterios tenemos que los establecimientos que formaron parte de esta investigación son 10 y las personas entrevistadas a fines a la investigación fueron 6 personas que se detallan en las siguientes tablas:

Tabla 5

Establecimientos gastronómicos seleccionados para el cumplimiento de la investigación

Nombre del restaurante	Ubicación
Hotel Otavalo	Calle Vicente Ramon Roca
Hacienda Cusin	Calle Chiriboga (San Pablo del Lago)
Hostería Cabañas del lago	Calle lago (Lago San Pablo)
El auténtico yamor	Calle Antonio José de sucre y Antonio Estévez
Fritadas doña Ceci	Comunidad males pamba Calle principal Panamericana norte
La casa de la molleja	Juan Montalvo y sucre(San Pablo)
Heladería un rincón de Quichinche	Calle Carlos Jara (Quichinche)
La auténtica Colada de churos de doña Esther	Calle Quiroga y pasaje Moreano (Serca a la plaza de ponchos)
Asociación 7 de Enero	Orillas del lago sn pablo Muelle chica pam
La fonda del pollo	Avenida 31 de Octubre y calle Juan Montalvo

Fuente: Elaboración propia (2022).

Tabla 6*Personas entrevistadas a fines a la investigación*

Nombre de la persona entrevistada	Ubicación
María Juliana Campo Campo	Roca Y Morales Esquina barrio la Florida (Otavalo)
María Benalcazar	Calle simón Bolivar (Parroquia Eugenio espejo)
Matilda Benalcazar	Calle simón Bolivar (Parroquia Eugenio espejo)
Carla Simbaña	Parque central (Parroquia Eugenio espejo)
Luz María Picuasi	Calle principal, parque central Ilumán
Matilde Quinchiguango	Calle modesto Larrea y Rumiñahui(Ilumán)

Fuente. Elaboración propia (2022).

CAPITULO IV

4. RESULTADO Y DISCUSIÓN

En el presente capítulo se exponen los resultados obtenidos de todo el trabajo llevado a cabo durante meses de investigación, los cuales responden a los objetivos que se plantearon para dar cumplimiento al tema de estudio.

4.1. Análisis de las entrevistas

A continuación, se muestra los resultados de las preguntas que contienen las entrevistas realizadas a las personas seleccionadas como informantes durante la fase de campo de la investigación. En la que se detallan datos históricos, recetas, costumbres, factores para la pérdida de ciertas preparaciones, entre otros datos relevantes para el desarrollo correcto de este trabajo investigativo.

Tabla 7

Datos generales del entrevistado

DATOS GENERALES DEL ENTREVISTADO					
Fecha	Código	Edad	Genero	Etnia	Comunidad
6	16	6 adulto mayor	13 mujeres	8 mestizas	8
		8 adultos	3 hombres	8 Kwhua Otavalo	
		2 adultos jóvenes			

Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis datos generales del entrevistado

Se trabajó en la fase de campo en un total de seis días diferentes comprendidos entre los meses de agosto y noviembre del 2022, con 16 personas seleccionadas para colaborar con las entrevistas, de los cuales la mayoría son adultos mayores, generalmente de género femenino. Se realizaron las entrevistas en igual número de personas pertenecientes a grupos étnicos tanto mestizos como kwchuas Otavalo en 8 comunidades diferentes pertenecientes a las 11 parroquias del cantón.

Tabla 8

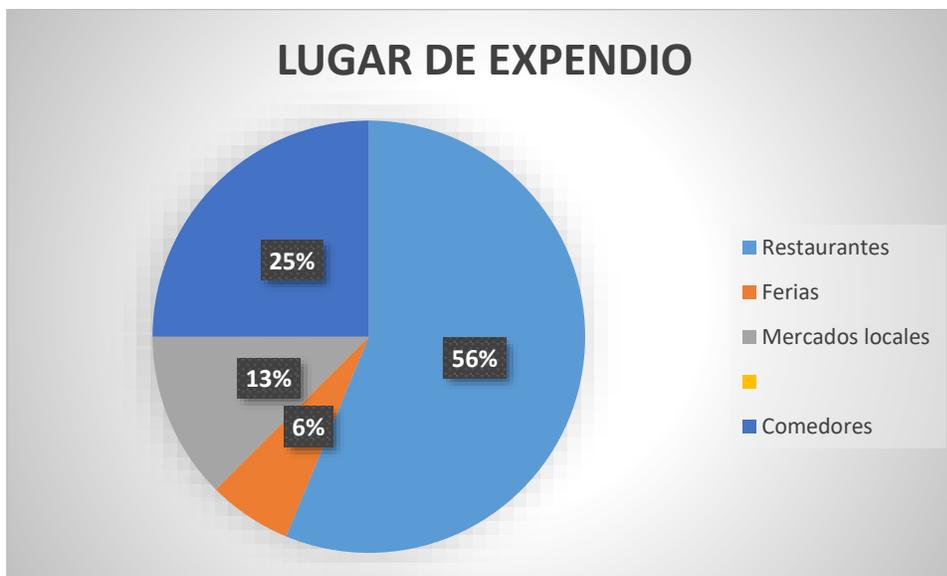
Lugar de expendio

LUGAR DE EXPENDIO				
Restaurantes	Ferias	Mercados locales	Comedores	TOTAL
9	1	2	4	16

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 3

Lugar de expendio de comidas



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis lugar de expendio

Se obtuvo una muestra representativa de los lugares de expendio de comida que se visitaron durante la investigación, siendo los restaurantes donde se enfocó el estudio, obteniendo mayor información de dichos lugares, en contraparte de las ferias gastronómicas que muestran un foco donde se puede obtener menos información para los fines de la investigación.

Ubicación de los puntos seleccionados para la entrevista

Tabla 9

Ubicación restaurantes y negocios gastronómicos a fines

Nombre del restaurante	Ubicación	Georreferenciación
Hotel Otavalo	Calle Vicente Ramon Roca	0°13'30.423" N 78°15'47.037" W
Hacienda Cusin	Calle Chiriboga (San Pablo del Lago)	0°19'22.99" N 78°18'73.02" W
Hostería Cabañas del lago	Calle lago (Lago San Pablo)	0°21'06.47" N 78°21'08.89" W
El auténtico yamor	Calle Antonio José de sucre y Antonio Estévez	0°13'19.554" N 78°16'00.0002" W
Fritadas doña Ceci	Comunidad males pamba Calle principal Panamericana norte	0°11'58.528" N 78°14'20.864" W
La casa de la molleja	Juan Montalvo y sucre(San Pablo)	0°11'43.836" N 78°11'22.737" W
Heladería un rincón de Quichinche	Calle Carlos Jara (Quichinche)	0°14'22.747" N 78°17'23.301" W
La auténtica Colada de churos de doña Esther	Calle Quiroga y pasaje Moreano (Serca a la plaza de ponchos)	0°13'50.594" N 78°15'41.570" W
Asociación 7 de Enero	Orillas del lago san pablo Muelle lago san Pablo	0°21'59.44" N 78°23'82.14" W
La fonda del pollo	Avenida 31 de Octubre y calle Juan Montalvo	0° 13'39.611" N 78°15'55.170" W

Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis Ubicación restaurantes y negocios gastronómicos a fines

Para la obtención de la información se visitó varios restaurantes ubicados en diferentes parroquias que componen el cantón Otavalo tanto urbanas como rurales, y que por su valor histórico son importantes para la investigación.

Tabla 10

Ubicación de las personas seleccionadas intencionadamente para realizar la entrevista

Nombre de la persona entrevistada	Ubicación	Georreferenciación
María Juliana Campo Campo	Roca Y Morales	0°13'38.397"N
	Esquina barrio la Florida	78°15'41.469"W
María Benalcazar	Calle simón Bolivar (Parroquia Eugenio espejo)	0°14'32.784"N 78°14'33.664"W
	Matilda Benalcazar	Calle Simón Bolivar (Parroquia Eugenio espejo)
Carla Simbaña	Parque Central (Parroquia Eugenio espejo)	0°21'01.07"N 78°24'96.41" W
Luz María Picuasi	Calle principal, Parque Central Ilumán	0°16'22.198"N 78°13'58.985"W
Matilde Quinchiguango	Calle Modesto Larrea y Rumiñahui(Ilumán)	0°16'21.794" N 78°13'58.407"W

Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis ubicación de la persona entrevistada

Para la recolección de información fue necesario visitar amas de casa, que reúnan con ciertas características relevantes para la investigación como ser cocineras, que tengan información sobre recetas, alimentos, festividades, costumbres que sean representativas del sector en el que viven, para ello se visitó diferentes lugares como la parroquia Eugenio espejo, El Jordan, e Iluman.

Tabla 11*Nombre del plato*

NOMBRE DEL PLATO	#
Colada de churros	2
Sopa de bolas	1
Papas con berro	1
Zambo de dulce	1
Sapiroque	1
Oca cocinada	1
Timbushca	1
Sopa de chuchuca	2
Habas calpo	1
Papas con salchicha roja	1
Colada de uvilla	1
Papa cariucho	1
Chacliitanda	1
Musiguita	1
El plato de la Abuela	1
Chicha yamor	1
Helado de taxo	1
Mollejas y alitas 100% al carbón	1
Uchujacu	2
Fritadas doña Cecilia Males	2
Creмосa de morocho	1
Carnes coloradas	1
Locro de zambo	1
Helados de paila	1
Cuy asado	1
Pachamanka	1
Zambo asado	1
Chicha de jora	1
Cucaicha	1
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Tabla 12

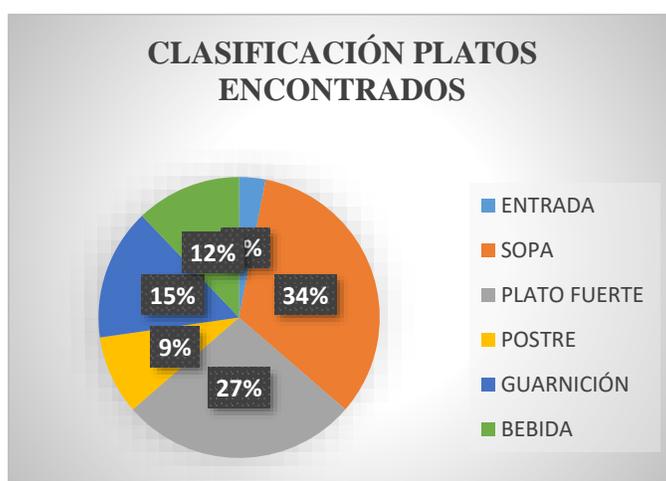
Clasificación de los platos encontrados

ENTRADA	SOPA	PLATO FUERTE	POSTRE	GUARNICIÓN	BEBIDA	
Oca cocinada	Colada de churros Sopa de bolas Sapiroque	El plato de la Abuela Mollejas y alitas 100% al carbón Fritadas doña Cecilia Males	Chaclitanda Helado de taxo Helados de paila	Papas con berro Habas calpo Papas con salchicha roja	Zambo de dulce Colada de uvilla Chicha yamor Chicha de jora	
	Timbushca Sopa de chuchuca Uchujacu Cremosa de morocho Locro de zambo	Carnes coloradas Cuy asado Pachamanka Zambo asado Cucaicha		Papa cariucho Musiguita		
Total	1	11	9	3	5	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 4

Categorización de los platos encontrados



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis de los platos encontrados

Se han encontrado un total de 33 recetas diferentes a lo largo de la investigación, mismas que han sido clasificadas en entradas, sopas, platos fuertes, bebidas, y postres, siendo predominante la preparación de sopas, y una casi nula preparación de entradas. Existen preparaciones que se repiten como es el caso de la fritada, uchujacu, colada de churos, y la chuchuca, lo cual muestra una tendencia por la predilección o importancia que estas recetas tienen para los informantes del cantón Otavalo.

Tabla 13

Tipo de comida

TIPO DE COMIDA	
Alimento	29
Bebida	4
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 5

Clasificación recetas encontradas



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis tipo de comida

Dentro de los datos encontrados en el proceso de investigación se encontró que hay una tendencia por la preparación de alimentos sólidos mientras que la preparación de bebidas representa un porcentaje mínimo del total, esto debido a varios factores, como las costumbres, los requerimientos del entorno y los gustos personales.

Tabla 14

Propósito de la preparación

PROPÓSITO DE LA PREPARACIÓN	
Comida cotidiana	29
Comida festiva	3
Otro	1
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 6

Propósito por el cual se realiza la preparación



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis propósito de la preparación

Una vez realizado el análisis de la tabulación de las entrevistas se encontró que la preparación de alimentos tiene un enfoque comercial al realizarse las entrevistas en restaurantes o lugares a fines al expendio de alimentos y bebidas, reflejándose en los resultados la predominancia de la comida cotidiana, cabe mencionar que al ser recetas que se preparan a diario pasan a tener esta connotación de comida cotidiana, y por contraparte existe solo una preparación de comida ritual, entrando en la categoría de otro.

Tabla 15

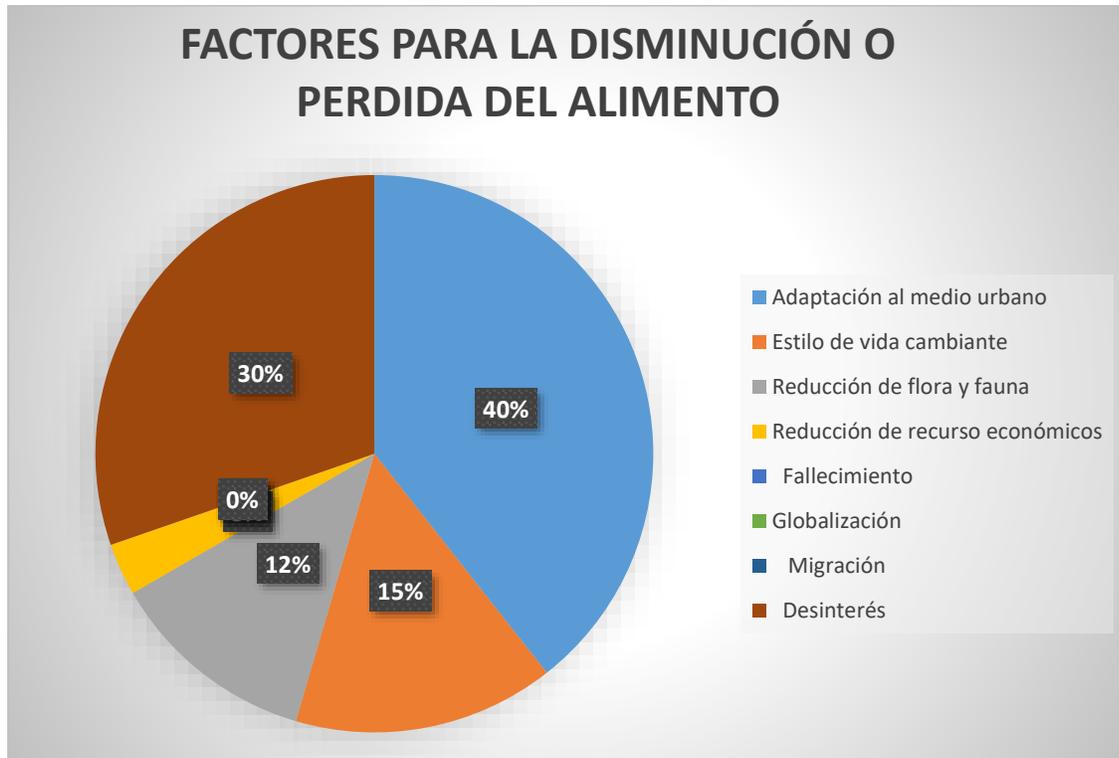
Factores para la disminución o pérdida del alimento

FACTORES PARA LA DISMINUCIÓN O PERDIDA DEL ALIMENTO	
Adaptación al medio urbano	13
Estilo de vida cambiante	5
Reducción de flora y fauna	4
Reducción de recurso económicos	1
Fallecimiento	0
Globalización	0
Migración	0
Desinterés	10
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 7

Factores que influyen en la disminución o pérdida del alimento



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis factores para la disminución o pérdida del alimento

Siendo importante recalcar que en algunos casos la bebida o el alimento se ha perdido o se ha ido modificando en varios sectores más que en otros, al igual que esto varía de un restaurante a otro. De esta manera la adaptación al medio urbano es la razón de mayor peso para la disminución o pérdida de los alimentos, mientras que la reducción de recursos económicos si bien es un tema que afecta a la población en mayor o menor medida no es una razón de peso para la disminución o pérdida de una receta.

Tabla 16

Herencia de la forma de preparación

HERENCIA DE LA FORMA DE PREPARACIÓN	
Madre	6
Padre	0
Abuelo(a)	6
Otros	4
TOTAL	15

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 8

Forma de adquirir el conocimiento los entrevistados



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis

En cuanto al conocimiento que adquieren los entrevistados sobre la cocina, recetas, procesos, costumbres se evidencia una notable relación entre las madres a hijos y de abuelas a nietos principalmente sobre todo en los restaurantes familiares y en los hogares. Mientras que en los restaurantes profesionales el conocimiento es transmitido mediante el chef ejecutivo y el aporte que este realiza.

Tabla 17*Generaciones que recrea el plato*

GENERACIONES QUE RECREAN EL PLATO			
Código	Nombre del plato	Nombre informante	#generaciones que recrea el plato (15 años=1gener)
01	Colada de Maíz con churo	Matilda Benalcazar	5
02	Sopa de bolas	María Benalcazar	5
02	Papas con berro	María Benalcazar	5
02	Zambo de dulce	María Benalcazar	5
02	Sapiroque	María Benalcazar	5
02	Oca cocinada	María Benalcazar	5
02	Timbushca	María Benalcazar	5
02	Sopa de chuchuca	María Benalcazar	5
02	Habas calpo	María Benalcazar	5
03	Papas con salchicha roja	Carla Simbaña	4
04	Colada de uvilla	Asociación 7 de Enero (Ermila Casas	3
05	Papa cariucho	Luz María Picuasi	2
06	Chuchuca	Matilde Quinchiguango	3

06	Chaguitanda	Matilde Quinchiguango	3
06	Musiguita	Matilde Quinchiguango	3
07	El plato de la Abuela	Rut Argoti	3
08	Chicha yamor	Anita Albuja	3
09	Helado de taxo	Jorgue Montes Dioca	2
10	Mollejas y alitas 100% al carbón	María Pachito	1
10	Uchujacu	María Pachito	3
11	Fritadas doña Cecilia Males	Olga Tacama	3
12	Cremosa de morocho	Valeria Davila	2
13	Uchujacu	Jonathan Perugachi	3
13	Fritada	Jonathan Perugachi	3
13	Carnes coloradas	Jonathan Perugachi	3
13	Locro de zambo	Jonathan Perugachi	3
13	Helados de paila	Jonathan Perugachi	3
14	Cuy asado	Juana Campo Campo	2
14	Pachamanka	Juana Campo Campo	3

14	Zambo asado	Juana Campo Campo	3
14	Chicha de jora	Juana Campo Campo	3
15	Colada de churos	Rocio Cuastumal	3
16	Cucaicha	Paulo Narvaez	2

Fuente: elaboración propia (2022).

Tabla 18

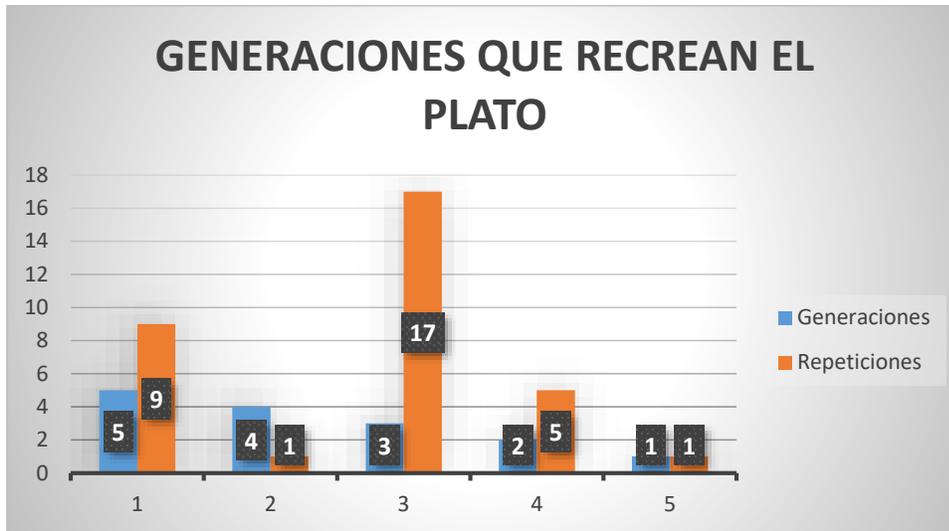
Generaciones que recrean el plato

#Generaciones que recrea el plato		
	Generaciones	Repeticiones
	5	9
	4	1
	3	17
	2	5
	1	1
TOTAL	5	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 9

Numero de generaciones recreando el plato



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis generaciones que recrea el plato

El total de 5 generaciones evidencia la longevidad de algunas recetas, mismas que han sabido mantenerse en el tiempo por estar bien arraigadas en el colectivo otavaleño, sin embargo existe el punto álgido dentro de esta escala con 3 generaciones que repiten la receta en contraposición con recetas que recién están empezando su historia, ya sea con recetas antiguas o con técnicas antiguas, pero con un inicio reciente en el mercado.

Tabla 19

Herramienta horno

HERRAMIENTA		
Horno	Antes	Ahora
Leña	0	0
Gas	0	0
Eléctrico	0	0
TOTAL	0	0

Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis herramienta horno

En la investigación realizada se encontraron que las cocinas de las casas en algunos casos y restaurantes si cuentan con hornos de leña, gas o convección, sin embargo no son utilizados en ningún caso en las recetas que se lograron documentar.

Tabla 20

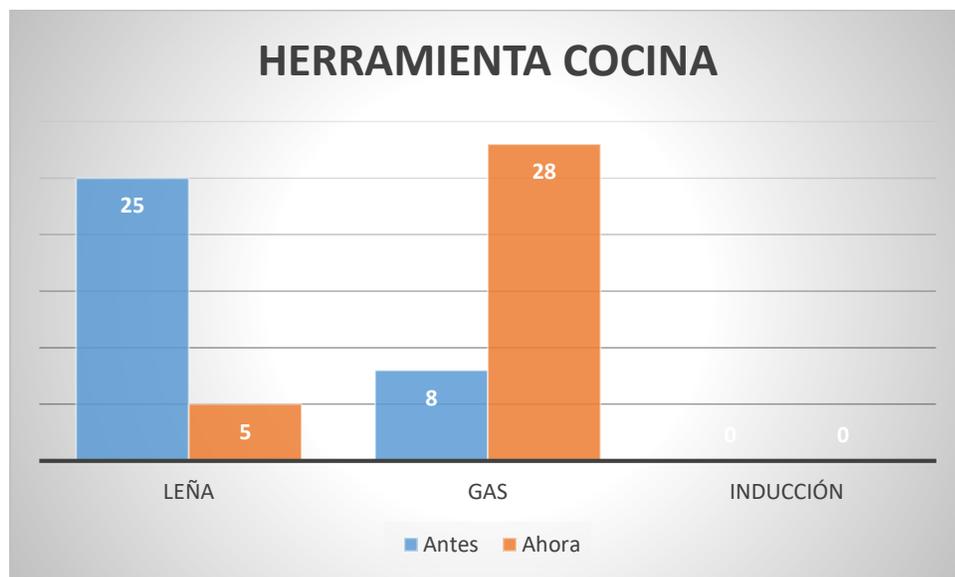
Herramienta cocina

HERRAMIENTA		
Cocina	Antes	Ahora
Leña	25	5
Gas	8	28
Inducción	0	0
TOTAL	33	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 10

Herramienta de cocina usada tanto en el pasado como en la actualidad



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis herramienta cocina

En este sentido la cocina es una herramienta indispensable dentro de la cocina otavaleña para la mayoría de recetas encontradas tanto en el pasado como en la actualidad, siendo el gas y la leña dos elementos básicos para la preparación de los alimentos. Siendo la leña el elemento combustible más requerido, en comparación con la actualidad donde la mayoría de personas utilizan gas de uso domestico o gas industrial en los restaurantes más grandes.

Tabla 21

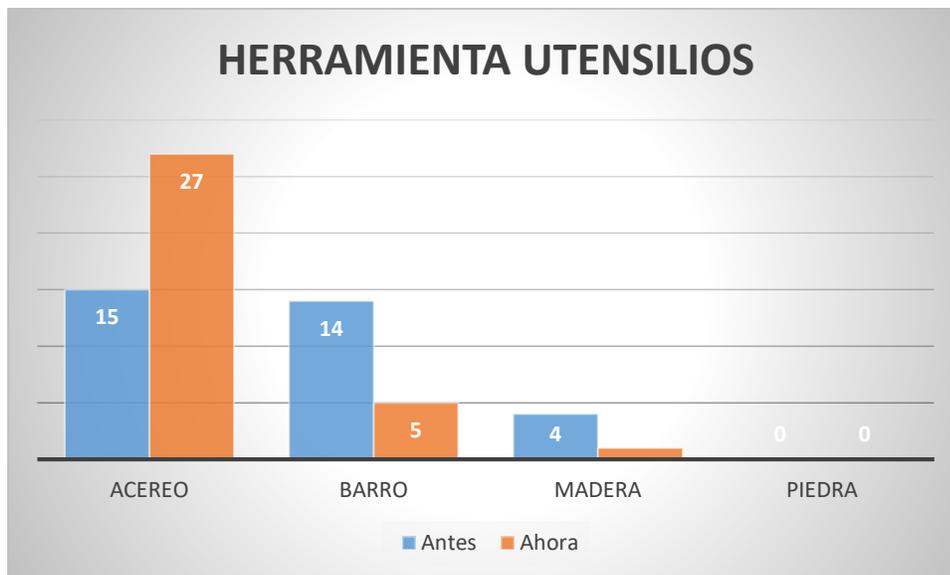
Herramienta utensilios

HERRAMIENTA		
Utensilios	Antes	Ahora
Acereo	15	27
Barro	14	5
Madera	4	1
Piedra	0	0
TOTAL	33	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 11

Utensilios de cocina utilizados tanto en el pasado como en la actualidad



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis herramienta utensilios

El uso de utensilios en la cocina es indispensable tanto en el pasado como en la actualidad, lo que se puede recalcar es que los utensilios, actualmente son más enfocados en la higiene, eficiencia y ergonomía y se usan actualmente en mayor medida de acero inoxidable para evitar la proliferación de bacterias. En comparación con el pasado donde prevalecen los utensilios en madera, barro y acero. Esto acorde con una notable falta de normas que rigen el servicio de alimentos y bebidas en el país.

Tabla 22

Herramientas diferentes

HERRAMIENTA		
Otros	Antes	Ahora
0	0	1
TOTAL	0	1

Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis herramienta otros

Si bien es cierto, los informantes no mencionan directamente el uso de otros implementos de cocina para la elaboración de sus recetas, en su totalidad mencionan que han venido cambiando los utensilios según varios parámetros como el avance de la tecnología, el crecimiento del volumen de venta de sus negocios y nuevas medidas de sanidad exigidas por organismos rectores, dentro de las herramientas más nombradas estuvieron: licuadoras, batidoras, refrigeradores, cuchillos, vajilla y cubiertos. Todo esto en comparación con el pasado.

Tabla 23

Técnica usada

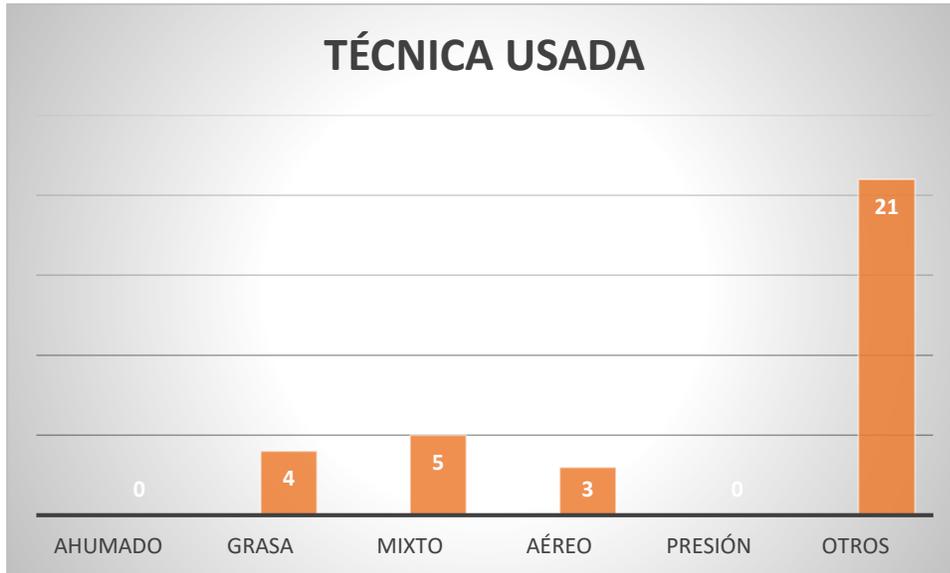
TÉCNICA USADA	
Ahumado	0
Grasa	4
Mixto	5
Aéreo	3
Presión	0
Otros	21

TOTAL **33**

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 12

Técnicas de cocina utilizadas en las recetas



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis, técnica usada

En cuanto a las técnicas de cocina usadas para la elaboración de los platos que expenden en los establecimientos seleccionados, se encontró que por lo general y en su mayoría lo realizan por medio de la técnica hervir, siendo la base de muchas preparaciones de las 33 encontradas en la fase de campo esto puede estar dado por que la mayoría de preparaciones encontradas fueron sopas, mientras que el uso de la técnica a presión es nula al igual que el ahumado sin contar el aroma del humo impregnado por el uso de la cocina de leña.

Tabla 24

Tasa de preparación en comparación con el pasado

TASA DE PREPARACIÓN EN COMPARACIÓN CON EL PASADO	
Creciente	4
Decreciente	11
Constante	18
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 13

Tasa de preparación en comparación con el pasado



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis tasa de preparación en comparación con el pasado

Con relación a la información obtenida de los entrevistados se puede evidenciar que en la mayoría de casos la preparación de los platos que ellos preparan dentro de un periodo de tiempo ha sido constante con relación al pasado, este balance lo realizan en base al volumen de venta y a las veces que piden los clientes ese mismo plato. Por contraparte se evidencia un porcentaje mucho menor de personas que afirman que los platos que venden ha sido creciente sobre todo en

comparativa con los inicios de sus operaciones, en otros casos realizan este análisis posterior a la pandemia por Covid 19.

Tabla 25

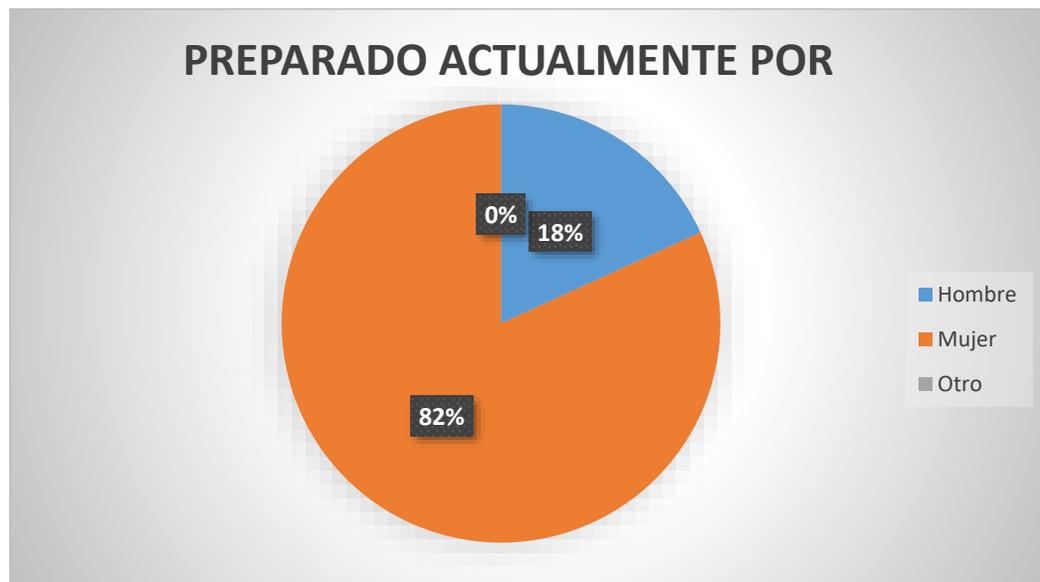
Preparado actualmente por

PREPARADO ACTUALMENTE POR	
Hombre	6
Mujer	27
Otro	0
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 14

Preparación realizada por hombres o mujeres



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis preparado actualmente por

En este apartado se evidencia una arraigada cultura gastronómica en la que la mujer es quien domina las cocinas tanto del hogar como de emprendimientos gastronómicos familiares. Siendo

un porcentaje reducido dominado por hombres, el caso de los hombres en cocina dentro de esta investigación está dada por hombres, chefs profesionales que dirigen cocinas profesionales de hoteles y hosterías en el cantón.

Descripción de la preparación

A continuación, se hace una descripción de las treinta y tres recetas encontradas en la fase de campo, en las que se pueden encontrar datos como el tipo de comida, los utensilios requeridos, técnica aplicada, ingredientes, los requerimientos de cada ingrediente o mise en place y el proceso de cada una de ellas. Ver anexo 16

4.2. Restauración y comparación de recetas

En el siguiente apartado se muestran los resultados de la investigación, enfocados en dar cumplimiento al segundo objetivo específico. Para lo cual se ha realizado un listado del total de recetas documentadas durante la fase de trabajo de campo, posteriormente se ha identificado el ingrediente principal que compone la receta esto con el fin de conocer cuál es la composición principal de la receta y que sin ella no podría llevar el mismo nombre.

Tabla 26

Listado de recetas encontradas durante la fase de campo

NOMBRE DEL PLATO	#	INGREDIENTE PRINCIPAL
Colada de churros	2	Churos
Sopa de bolas	1	Maíz
Papas con berro	1	Berros
Zambo de dulce	1	Zambo
Sapiroque	1	Maíz
Oca cocinada	2	Oca
Timbushca	1	Papas
Sopa de chuchuca	2	Maíz
Habas calpo	1	Habas
Papas con salchicha roja	1	Papas
Colada de uvilla	1	Uvilla
Papa cariucho	1	Pepa de Calabaza
Chacliitanda	1	Maíz
Musiguita	1	Maíz
El plato de la Abuela	1	Maíz

Chicha yamor	1	Maíz
Helado de taxo	1	Taxo
Mollejas y alitas 100% al carbón	1	Pollo
Uchujacu	2	Maíz
Fritadas doña Cecilia Males	2	Cerdo
Cremosa de morocho	1	Maíz
Carnes coloradas	1	Cerdo
Locro de zambo	1	Zambo
Helados de paila	1	Guanabana
Cuy asado	1	Cuy
Pachamanka	1	Papa
Zambo asado	1	Zambo
Chicha de jora	1	Maíz
Cucaicha	1	Cerdo
TOTAL	33	

Fuente: elaboración propia (2022).

Tabla 27

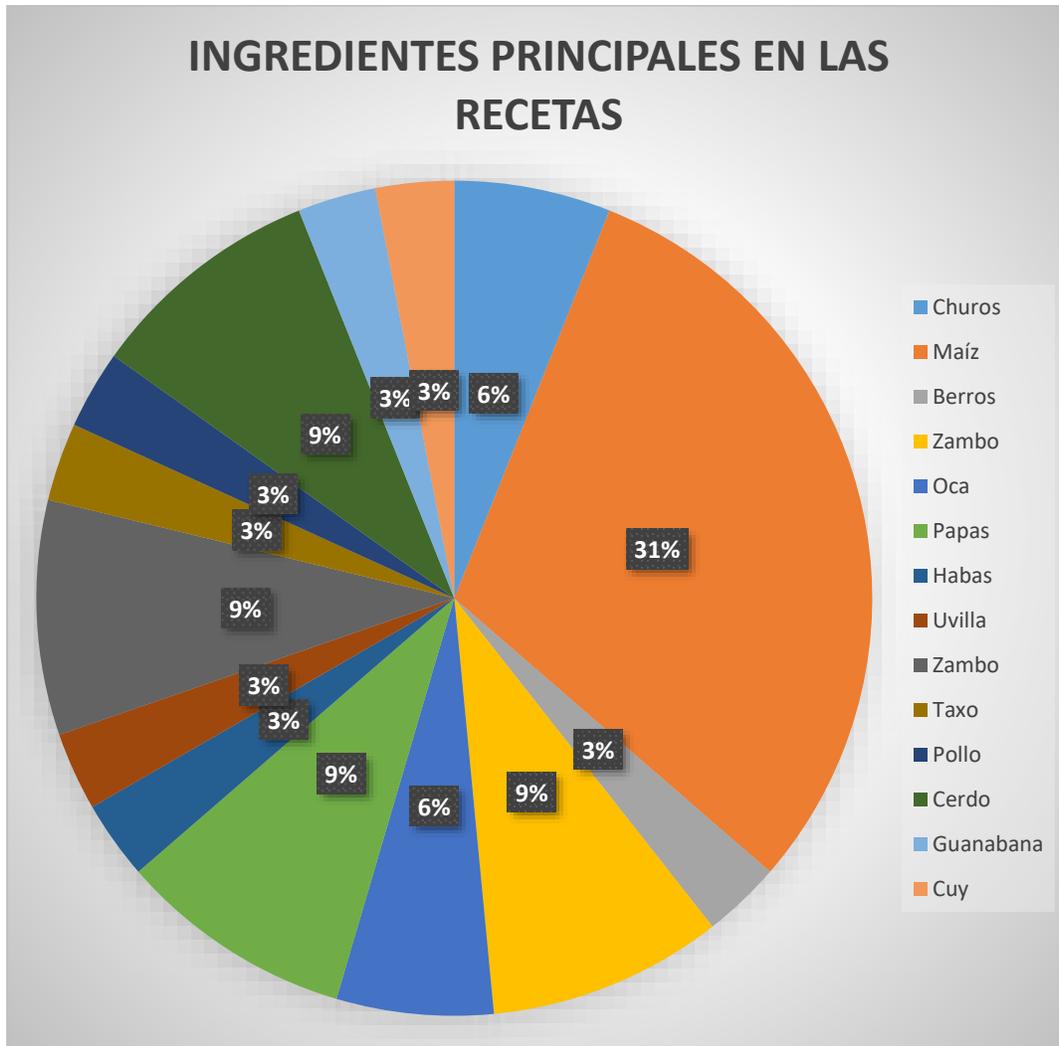
Ingredientes principales que componen las recetas encontradas

INGREDIENTES PRINCIPALES	NÚMERO DE REPITICIONES DEL INGREDIENTE
Churos	2
Maíz	10
Berros	1
Zambo	3
Oca	2
Papas	3
Habas	1
Uvilla	1
Zambo	3
Taxo	1
Pollo	1
Cerdo	3
Guanabana	1
Cuy	1
TOTAL	33

Fuente: elaboración propia (2022).

Figura 15

Listado ingredientes principales usados en las recetas



Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis ingredientes principales de las recetas

Para este punto se ha visto una clara dominancia del maíz como ingrediente principal de las recetas que componen los platos que se preparan en los lugares visitados, esto contrasta con los datos encontrados en la elaboración del marco teórico, los cuales mencionan que el maíz forma parte indispensable de la dieta indígena kwchua Otavalo, seguido de una predilección por el consumo de otros granos y tubérculos. Dejando de lado casi en su totalidad las recetas en las cuales se necesite frutas.

4.3. Selección de las recetas a ser sometidas en el proceso de restauración

Una vez realizada la fase de campo se encontraron un total de 33 recetas, de las cuales se han seleccionado 5 recetas (chuchuca, papas con salchicha roja, papa cariucho, uchujacu, fritada) para realizar la restauración de las mismas, esto debido a su importancia en cuanto a ingredientes, relevancia cultural y económica, datos históricos existentes en torno a la receta, menaje, datos culinarios o gastronómicos en general que permiten realizar un análisis profundo de las mismas y de igual manera cumplir con el presente objetivo específico.

Chuchuca

Esta es una receta que goza de popularidad dentro del sector indígena no solo del cantón si no de otros sectores aledaños, cuenta con un proceso peculiar puesto que el maíz es desgranado, posteriormente se lo hierva y seca al sol. Después los granos son molidos y cernidos para separar el afrecho, quedando listo para cocinar con el resto de ingredientes como carne de cerdo, col verde, cebolla larga, manteca de cerdo, que son ingredientes muy consumidos en el sector andino.

Esta receta tiene un gran valor cultural puesto que se ha podido mantener en el tiempo, con los ingredientes que han formado parte de la alimentación identitaria del cantón como es el maíz y la carne de chancho a raíz 4.2 de la colonización. Hoy en día forma parte del menú que se prepara en los hogares principalmente indígenas, aunque también es apreciado en los restaurantes de comida tradicional del sector por formar parte de su cultura gastronómica.

Tabla 28

Receta actual preparación de chuchuca

Código: 000	Ubicación: Calle modesto Larrea y Rumiñahui(Ilumán)
Nombre del informante: Matilde Quinchiguango	Fecha:
Nombre del plato: Chuchuca	
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Olla de acero inoxidable u olla de barro, cuchillo	
Técnica aplicada: Agua/ hervido	



Ingredientes

Maíz cao	
Leche	
Carne de chanco	Lavado y troceado
Zanahoria	Picado en brunoise
Pimiento	Picado en brunoise
Arverjas	Lavadas

Mise en place

Procedimiento

1. Remojar el grano de maíz y moler en trozos grandes.
2. Cernir el grano para eliminar el afrecho.
3. Luego, llevar a ebullición junto con la carne de cerdo por 2 horas.
4. Añadir las verduras y la leche para espesar la sopa y darle más sabor.
5. Rectificar el sabor y servir caliente.

Bibliografía

Fuente: elaboración propia (2022).

Restauración

Tabla 29

Restauración chuchuca

Código: 001	Ubicación:
Nombre del plato: Chuchuca	Fecha:

Tipo de comida: Alimento

Utensilios: olla, cuchara de palo, madera

Técnica aplicada: hervido, sofrito



Ingredientes		Mise en place
Chuchuca	200 gr	Previamente procesada
Agua	2000 ml	
Papas	300 gr	Lavada, pelada, cubos
Cebolla blanca	1 u	Picado finamente
Col verde	100 gr	
Zanahoria	70 gr	Picado en cubos pequeños
Costilla de cerdo	400 gr	Trozos pequeños
Manteca de cerdo	40 gr	
Leche	125 ml	
Achiote	15 gr	
Ají		Entero
Sal		

Procedimiento

- 1.- Hacemos un refrito con las cebollas, ajo, achiote, manteca de cerdo
2. Añadir las papas, zanahoria, y la carne.
3. Agregamos la chuchuca
- 4.- Incorporamos agua
- 5.- Al final agregar la leche y servimos
- 6.- Montar la preparación con un poco de queso

Bibliografía

Fuente: elaboración propia (2022).

Comparativa

Esta es una receta con un tiempo de preparación aproximado de 1 hora.

Una vez realizada la comparativa de la preparación actual de esta receta con respecto al pasado se ha identificado las siguientes características organolépticas:

El olor y el sabor de la preparación actual es muy diferente al pasado puesto que el uso de leña en el proceso de cocción aporta aromas ahumados y sabores amaderados que el gas, usado actualmente para la preparación de los alimentos no lo hace.

Papas de balde con salchicha roja

Este es un plato que forma parte de la historia más reciente de la cultura gastronómica del cantón Otavalo y del Ecuador que se prepara a base de dos ingredientes la papa y la salchicha roja de res, acompañada de ají de piedra.

Importante puesto que Ecuador al formar parte de la cordillera andina cuenta con más de 300 variedades de papa, por otro lado, la res es parte de la alimentación andina desde que este vacuno llegó al continente.

Según estudios se menciona que es en Perú donde se empezó a preparar esta receta a raíz de la llegada de los primeros colonos alemanes que llegaron al Perú en 1853, quienes trajeron consigo sus costumbres y cultura culinaria, donde la salchicha formaba parte de esta cultura, posteriormente se combinó con las papas peladas y una técnica de fritura.

Según el historiador, Bedregal encontró que preparaban esta receta en una fiesta religiosa de una comunidad muy alejada en los Andes peruanos. Para ello se usaba un cubo de metal que en su interior alberga un balón de gas que a su vez alimenta simultáneamente una sartén donde se terminan mezclando el tubérculo con embutido. Esta preparación termino popularizándose en varias regiones de américa del sur (Yeshayahu, 2022).

Tabla 30

Receta actual Preparación papas de balde con salchicha roja

Código: 000	Ubicación:
Nombre del informante: Carla Simbaña	Fecha:
Nombre del plato: Papas de balde con salchicha roja	
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Paila de acero, espátula, cuchillo,	
Técnica aplicada: Agua/ hervido	
Ingredientes	Mise en place
Papas	Peladas y lavadas
Salchicha roja	
Sal	
Manteca de chancho	
Para servir:	
Ají de maní	Molido
Procedimiento	Bibliografía
1. Cocinar las papas por 15 minutos y estilar el agua para detener la cocción, luego freir junto a las salchichas.	
2. Finalmente, acompañar con ají de maní al gusto.	

Fuente: elaboración propia (2022).

Restauración

Tabla 31

Restauración papa de balde con salchicha roja

Código: 001	Ubicación: Parque central (Parroquia Eugenio espejo)
Nombre del informante: Carla Simbaña	Fecha:
Nombre del plato: Papas de balde con salchicha roja	
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Paila de acero, espátula, cuchillo, carbón	
Técnica aplicada: Agua/ hervido	
Ingredientes	Mise en place
Papas	Peladas y lavadas
Salchicha roja	
Sal	
Manteca de chancho	
Para servir:	
Ají	Molido
Procedimiento	Bibliografía
1. Cocinar las papas por 15 minutos y escurrir el agua.	
2. Poner a freir las papas con la salchicha y la manteca en una base de carbón como combustible.	

Fuente: elaboración propia (2022).

Comparativa

Esta es una receta con un tiempo de preparación aproximado de 20 minutos.

Una vez realizada la comparativa de la preparación actual de esta receta con respecto al pasado se ha identificado las siguientes características organolépticas:

Esta receta ha variado en la forma de ser presentada pues en el pasado era realizado en fundas de papel, según testimonio de los entrevistados, mientras que hoy en día se lo realiza en recipientes plásticos de preferencia.

El sabor mantiene su esencia variando en cuanto al uso de la papa y el ají.

Papa cariucho

Criollo de raíz prehispánica. Se trata de un plato elaborado cuyo nombre en kichwa, kari uchu, significa “ají macho”. Los ingredientes de base son nativos de los Andes, como la papa, el ají y el maní, por lo que se piensa que se preparaba desde antes de la llegada de los españoles. Como toda tradición, se fue transformando con el tiempo y se incorporaron nuevos productos como el huevo duro y la lechuga, por lo que ahora se considera un plato criollo muy importante para la población indígena.

Se puede decir que se trata en realidad de una guarnición, que puede ser acompañante del cuy, el perrito y carne frita o puede ser un plato fuerte. El cariucho aporta principalmente con proteína, por lo que es importante para la formación y el fortalecimiento de órganos y tejidos, y gracias también a la pepa de zambo contiene hierro, importante para prevenir la anemia (Gobierno del encuentro, 2016).

Tabla 32

Receta actual preparación de papas cariucho

Código: 000	Ubicación: Calle Bolivar / Parque Central de Ilumán
--------------------	--

Nombre del informante: Luz María Picuasi	Fecha:
Nombre del plato: Papa cariucho	
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Olla, zarten de acero inoxidable y olla de barro.	
Técnica aplicada: Agua/ hervido/graso	
Ingredientes	
Papa capira	Lavado
Salsa:	
Cebolla larga	Picado finamente
Pepas de zambo	Tostado y pelado
Mapahuira	
Sal	
Ajo	
Procedimiento	Bibliografía
1. Llevar a ebullición las papas, condimentar con cebolla, sal y retirar la espuma constantemente.	
2. Escurrir y reservar.	
3. Salsa: Hacer un refrito con cebolla, mapahuira, sal, achiote, ajo y con las pepas de zambo.	
4. Mezclar de a poco la salsa con las papas y servir.	

Fuente: elaboración propia (2022).

Restauración

Tabla 33

Restauración papas cariucho

Código: 001	Ubicación:
Nombre del plato: Cariucho de papa	Fecha:
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Olla, cuchillo, cuchareta, piedra de moler	
Técnica aplicada: Hervido, sofrito	
Ingredientes	Mise en place
Papa	250 gr Entero, pelada y lavada
Pepa de zambo	100 gr Licuado
Manteca de chanco	20 gr
Cebolla larga	1 u Picado finamente
Leche	125 ml
Huevo	4 u Cocido
Ají	2 gr Rodajas
Lechuga criolla	Desinfectada , lavada
Sal	
Procedimiento	Bibliografía
1. Cocinar las papas	
2. Licuamos la pepa de zambo con la leche	
3. Sofreimos la cebolla con la manteca de chanco y le agregamos lo licuado dejamos cocinar al final rectificamos sabor	
4.- Servimos la papa sobre una hoja de lechuga criolla, las bañamos con la salsa y decoramos con el huevo y el ají.	

Fuente: elaboración propia (2022).

Comparativa

Esta es una receta con un tiempo de preparación aproximado de 30 minutos.

Una vez realizada la comparativa de la preparación actual de esta receta con respecto al pasado se ha identificado las siguientes características organolépticas:

El uso de mapahuirá de hoy en día con respecto al pasado le aporta un sabor más intenso a la forma de preparar hoy en día con respecto al pasado, el uso de ingredientes es similar entre el pasado y hoy en día por lo cual la diferencia radica en la forma de presentar el plato y los acompañantes del mismo.

Uchujacu

Esta preparación tiene gran relevancia en las festividades de los pueblos indígenas de la comunidad de Otavalo ya que está presente en dos grandes celebraciones que son el Inti Raymi y los matrimonios indígenas.

Para la elaboración de esta receta es necesario el uchujacu, cebolla larga, manteca de cerdo, ajo y agua, ingredientes base de la cocina andina hoy en día, esta preparación por lo general se prepara en leña que es también donde nace la cocina ecuatoriana y andina puede ser acompañada de papas cocidas, cuy, huevo cocido o churos (Tituaña, 2019).

Tabla 34

Receta actual preparación uchujacu

Código: 000	Ubicación:
Nombre del informante: María Pachito	Fecha:
Nombre del plato: Uchujacu	
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Ollas, cucharas de madera, coladores	
Técnica aplicada: Agua/ hervido	
	
Ingredientes	Mise en place
Harina	
Cebada	tostado
Maíz	tostado
Achiote en grano	tostado
Habas	tostado
Caldo	
Agua	fría
Sal	
Acompañado	
Cuy asado	
Huebo cocinado	
Papa	Pelada
Queso	
Procedimiento	Bibliografía
1. Moler los granos y luego cernir	
2. Poner a diluir la harina resultante del paso	
3. Agregar al agua hirviendo, añadir sal y cocinar hasta que espece	
4. Servir y acompañar con cuy asado, huebo cocinado, papa y queso	

Fuente: elaboración propia (2022).

Restauración

Tabla 35

Restauración uchujacu

<i>Uchujacu</i>		Ubicación:
Código: 001		Fecha:
Nombre del plato: Uchujacu		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Olla, cuchara de palo,		
Técnica aplicada: Hervido		
Ingredientes		Mise en place
Uchujacu	200 gr	Previamente procesada
Agua	2000 ml	
Papas	300 gr	Lavada, pelada, cubos
Achiote	4 gr	Grano
Comino	2 gr	Grano
Ajo	15 gr	Picado finamente
Cebolla larga	60 gr	Picado finamente
Carne de Borrego	500 gr	Trozos pequeños
Queso fresco	150 gr	Rayado
Sal		
Cuy		Asado
Procedimiento		Bibliografía
1. Hervir el agua junto con la carne de borrego		
2. Picar el ajo y la cebolla finamente y agregamos a la preparación		
3. Agregar las papas picadas junto con la sal		
4.- Disolver el uchujacu en un poco de agua		
5.- Cuando las papas estén cocidas agregamos el uchujacu disuelto, revolvemos constantemente		
6.- Montar la preparación con queso y cuy		

Fuente: elaboración propia (2022).

Comparativa

Esta es una receta con un tiempo de preparación aproximado de 3 horas.

Una vez realizada la comparativa de la preparación actual de esta receta con respecto al pasado se ha identificado las siguientes características organolépticas:

Esta es una receta tradicional del pueblo Otavalo la cual, para su elaboración la diferencia principal radica en la selección del maíz ya que debe ser de buena calidad para luego ser dorado en un tiesto de barro a leña y finalmente ser molido junto con el achiote en grano y comino. Es ahí donde radica la diferencia principal, aparte del aporte de la cocción en el fogón de leña.

Fritada

Esta preparación se ha convertido en un plato típico preparada por la comunidad indígena y mestiza de la provincia de Imbabura y del Ecuador pues fue adaptado al medio a partir de la conquista española, quienes introdujeron al territorio ganado porcino entre otros. Se menciona que fueron los Frays jesuitas quienes enseñaron a los indígenas a preparar carnes de chanco y su variada utilización culinaria, en la que la manteca porcina se convirtió en un elemento indispensable para la cocina desde entonces hasta la actualidad. (Jurado Noboa, 2020).

Hoy en día se ha adaptado aún más a la diversidad de productos que existen en el país, sufriendo ciertas adaptaciones como el encurtido, queso y el maduro frito y que ya forman parte de la identidad del pueblo. Además de ser una fuente de ingresos económicos para muchas familias a nivel nacional.

Tabla 36

Receta actual preparación de fritada

Código: 000	Ubicación: Calle Vicente Ramon Roca
Nombre del informante: Jonathan Perugachi	Fecha:
Nombre del plato: Fritada	
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Pailas de bronce, olla presión, cucharas de acero	
Técnica aplicada: Mixto	
Ingredientes	Mise en place
Carne de cerdo	
Verduras	licuadas
manteca de cerdo	
Procedimiento	Bibliografía
1. Dejar marinar la carne con un licuado de verduras.	
2. Poner a cocinar en olla de bronce, hasta que reduzca el líquido.	
3. Agregar manteca de chanco para que se dore la carne.	

Fuente: elaboración propia (2022).

Restauración

Tabla 37

Restauración fritada

Código: 001	Ubicación:
Nombre del plato: Fritada	Fecha:
Tipo de comida: Alimento	
Utensilios: Paila de bronce, paleta de madera	
Técnica aplicada: Hervido , frito	



Ingredientes

Mise en place

Carne de cerdo	3 lb	Trozos medianos
Comino	1 crda	Polvo
Ajo	10 u	Machacado y enteros
Cebolla blanca	1 u	Trozos
Cebolla paitaña	1 u	Trozos
Agua	500 ml	
Manteca de cerdo	30 gr	
Agua		Reposar en agua , lavado

Procedimiento

Bibliografía

1. Sazonamos la carne con comino, ajo machacado
2. Mezclar con sal y dejar reposar.
3. Poner a hervir la carne con un poco de agua hasta que el agua se evapore casi por completo.
4. Agregar la manteca de cerdo y cuando la carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne

Fuente: elaboración propia (2022).

Comparativa

Esta es una receta con un tiempo de preparación aproximado de 2 horas.

Una vez realizada la comparativa de la preparación actual de esta receta con respecto al pasado se ha identificado las siguientes características organolépticas:

El sabor se diferencia en el uso de la paila de bronce, pues el sabor de la carne cambia mejorando el sabor de la misma y dando un sabor ahumado a la carne por el uso de la leña, por contraparte la carne preparada con la receta de recreación tiene una textura más dura que la receta actual.

Es importante mencionar que los platos que han sido elegidos para la recreación de los mismos no necesariamente tienen que ver con un afán de popularizar su preparación sino más bien que son recetas con un valor cultural alto por sus ingredientes individuales, porque se cuenta con la información necesaria para hacer con ellos una comparativa real en perspectiva del pasado en contraste a la actualidad.

Es importante dar el valor necesario a los alimentos y bebidas que han sido dejados por fuera en esta recreación como las habas calpo, chaclitanda, musiguita, timbushca, cucaicha, pachamanka, ocas, zambo asado, que son preparaciones que están perdiéndose en el tiempo por diversas circunstancias como el desinterés, el estilo de vida adaptativo al medio urbano, la influencia de la comida rápida o simplemente una cuestión de gustos, por parte de los jóvenes.

Mientras que en otros casos los dueños de establecimientos han hecho un esfuerzo por mantener la tradición de las recetas en cuanto a materia prima, procesos y utensilios, desde que salieron al mercado hasta la actualidad como por ejemplo los helados de paila, de leche, la chicha yamor, y la colada de churos que si bien ha pasado el tiempo, y ha avanzado la tecnología, los procesos se siguen manteniendo como el cocinar en leña, usar manteca de chanco, cucharas de madera, en el caso de los helados, se mantienen los procesos como antes eran realizados.

4.4. Influencias culinarias y gastronómicas que han influido en la restauración otavaleña

En este apartado se abordan una serie de documentos en los que se pueden apreciar datos históricos de la época en la que se está planteando el estudio, además de realizar el análisis de fotografías encontradas en el museo del cantón, las cuales permiten evidenciar como era la vida del pueblo Otavalo a mediados del siglo xx, así como realizar el análisis de las entrevistas realizadas durante la fase de campo, y finalmente una apreciación de los principales acontecimientos a nivel mundial que han afectado el desarrollo de la vida hoy en día para el sector de la restauración en el área de estudio.

Comercios

Compendio de comercios desde enero a marzo de 1951



En este compendio de comercios se encontró una sección donde en un día específico por semana se publicaba una recta de cocina, por lo general los días martes entre las recetas se encuentran: sopa frequettini, sopa menestrone a la italiana, salsa chorón, flan de vainilla y limón, arroz con atún piperita, natillas, españolitas de frambuesa, sopa juliana de legumbres frescas, huevos rellenos a la casera. Ver anexo 17

Publicaciones en las que una vez realizado el análisis de los datos, se evidencia una influencia extranjera, predominantemente española, francesa e italiana, cabe mencionar que en ese tiempo

las cocinas de estos países estaban entre las más reconocidas a nivel mundial y eran quienes marcaban la pauta a seguir para los demás países a nivel culinario, con más relevancia Francia e Italia.

Algo a mencionar también es que en estos años existía un nivel de analfabetismo considerable, principalmente en el sector rural del país, haciendo que las lecturas de estos comercios fueran dirigidos a las familias de clase media y alta, influyendo en estas personas para la preparación de estas recetas de origen extranjero y dejando al sector rural hasta cierto punto aislado de la influencia de este tipo de lecturas. Actualmente quizá eso se ve reflejado en los restaurantes profesionales con respecto a los restaurantes empíricos donde se ve reflejado el uso de técnicas de cocina predominantemente extranjeras y que su carta está dirigida al turista extranjero en contraposición a los restaurantes tradicionales en los que su carta está adaptada a las necesidades nacionales, con recetas de comida popular y de accesibles para todos.

Libros referentes a Otavalo

En esta sección se detallan una serie de libros en los que se describen de manera breve datos relevantes sobre el cantón Otavalo y las comunidades indígenas, sobre todo enfocado en la alimentación, ritos, fiestas e higiene.

Tabla 38

Libros referentes a la cultura alimentaria del cantón Otavalo

TITULO DEL LIBRO	CONCEPTO
Otavalo ayer, hoy y siempre	El maíz era la principal fuente para el desarrollo económico, cultural, religioso y social de los pueblos durante el periodo pre incario, incario, durante la colonia y aún sigue teniendo gran relevancia en la actualidad (Moreano Paz, 2003).
	Las condiciones higiénicas de la alimentación son muy deficientes entre las razones principales están:

Punyaró. Estudio de antropología social y cultural de una comunidad indígena y mestiza

1. Los lugares y la forma de conservar los alimentos, expuestos frecuentemente a contaminación.
2. La cantidad y calidad de agua para lavar los alimentos y utensilios son muy deficientes.
3. El poco interés por mantener el cuidado y el aseo por parte de los adultos hace que este desinterés se transmita a los niños.
4. El fogón en el suelo, constituye un foco de desaseo en la preparación de los alimentos.
5. La tendencia por guardar alimentos preparados en bandejas al aire libre constituye un foco de riesgo.
6. La falta de educación constituye un aporte a esta problemática. (Rubio Orbe, 2009)

Los Otavalos cultura y tradición milenarias

Hoy Otavalo por sus paisajes, folclor, música autóctona, tejidos a mano, fiestas tradicionales, vestido, el idioma y los alimentos se ha convertido en el centro de turistas, religiosos e investigadores del mundo que han prestado atención a las necesidades de este pueblo, además el turismo ha beneficiado el desarrollo económico del

cantón, lo que ha permitido que los jóvenes de estos tiempos puedan prepararse y salir fuera del país, llevando su mensaje, su lengua, su música, sus tejidos y su indumentaria propia. (Lema A, 1995)

Imbabura

Aunque la mayoría de descripciones corresponden a años pasados, en la actualidad hay que tomar en cuenta dos factores, la presencia de nuevas religiones en el sector, por lo que han cambiado no solamente las ceremonias fúnebres, si no también la concepción del destino del difunto en el más allá. Los indígenas que se acentaron en la zona urbana han adoptado el comportamiento de la población mestiza, por lo tanto, su comportamiento ante estas circunstancias es idéntica a la de sus convivientes. (Andrade Galindo, 2010)

El panorama costumbrista de Otavalo corresponde a una riqueza tradicional que se distingue por la originalidad de sus primeros

Paisaje y alma de Otavalo	habitantes y muestra de ello es la admiración del extranjero que llega a la tierra otavaleña, y comprende el valor de una tradición y la importancia que adquiere una historia cuando tiene profundas raíces étnicas. (Chaves, 1978)
---------------------------	--

Fuente: elaboración propia (2022).

Análisis de entrevistas

En esta sección se realiza el análisis de las entrevistas más representativas que se obtuvieron durante la fase de campo, las cuales sirven para determinar porque ha cambiado la cocina otavaleña a lo largo del periodo de estudio.

EL AUTENTICO YAMOR

Sra. Anita Albuja

Menciona que hoy en día hay que tener amor y una gran pasión para preparar las recetas tradicionales porque son recetas que conllevan mucho tiempo y esfuerzo, levantarse temprano, usar fogones, muchas horas de trabajo estar pendiente de procesos de cocción durante la noche y es por estas razones que no son trabajos realizados por cualquier persona.

Esto contrasta con lo evidenciado durante el trabajo de campo en el que hoy en día lo que prima en las cocinas tanto de restaurantes como de hogares es la implementación de utensilios, máquinas y equipos electrodomésticos que faciliten el trabajo al operario en un afán por reducir el tiempo y el esfuerzo requerido para la preparación de una receta, esto se da tanto en la elaboración de preparaciones pre coloniales como la chicha como con recetas más actuales que no necesariamente tienen muchos años de historia como los helados de leche.

LA FONDA DEL POLLO

El plato de la abuela

Rut Patricia Argoti

Menciona que dentro de la cocina tradicional también es necesaria la innovación en base a las recetas, procesos, e ingredientes identitarios de un sector, tomando de base la observación directa en mercados, restaurantes, ferias, entre otros. Como la observación indirecta al conversar leer y sintetizar la información obtenida de estos procesos.

El resultado de realizar estos procesos de innovación en base a recetas tradicionales que son aceptados como parte de la identidad de un pueblo puede resultar en la creación de un plato nuevo, que cumpla con el idiolecto culinario de un sector. Adaptándose de esta manera al estilo de vida cambiante y a las nuevas demandas del mercado actual.

SRA. MATILDE QUICHIGUANGO

Ama de casa

Menciona que es importante valorar y mantener las preparaciones antiguas preparadas en base al uso de productos naturales, hierbas y especias medicinales, que trabajen en función de la salud y la nutrición, independientemente de que sean preparadas mediante procesos de cocción modernos o antiguos.

Alimentos y bebidas como la chuchuca, chicha, arroz de cebada, col verde, papa cariucho, habas calpo, champús, chaclitanda y mellocos forman parte de la identidad culinaria del cantón Otavalo, la zona sierra y algunos de ellos de la región andina en general. Que con el pasar del tiempo han ido adaptándose a la realidad cotidiana o que en otros casos se han ido perdiendo.

SRA. MARÍA BENALCAZAR

Ama de casa

Menciona que antiguamente se preparaba la comida sólo a leña, hoy en día ya preparan sólo a gas porque le sugieren que el humo resultante de la quema de la madera hace daño a los pulmones, y los ojos principalmente. Menciona también que la alimentación antiguamente sólo era basada en grano, sobre todo en el campo, por el hecho de que estos alimentos entregaban la fuerza necesaria para soportar toda la carga laboral durante el día.

Incluso se tenía la costumbre de tener un horario semanal para preparar ciertos alimentos como es:

Lunes: sopa de arroz de cebada.

Martes: Chuchuca

Miércoles: Quinoa

Jueves: Sopa de fideo

Viernes: Colada

Sábado: sancocho

Todos los datos que se mencionan en esta entrevista, corroboran el hecho de que la cocina actualmente se ha adaptado a las diferentes circunstancias que se van presentando según la época, no obstante siempre el pasado va tener su participación en el presente en este caso de la cocina, como es el caso del ahumado líquido ocupado en recetas que llevan carne principalmente, la base de una alimentación contundente en el campo arraigada en las costumbres alimenticias, y la planificación de menús semanales en los hogares son cosas que se han mantenido y en algunos casos han sido extrapolados en restaurantes familiares en los que se sirven almuerzos a diario.

SRA. JUANA CAMPO CAMPO

Ama de casa

Menciona que antes cocinaban en reverbero, posteriormente en cocina de carbón y de ahí ya vino la cocina de gas, antes también se usaba mucho la manteca de res para cocinar en cambio ahora se usa sólo aceite.

Arroz se consumía muy de repente, sólo se comía alverja, frejol y choclo, granos que por lo general eran sembrados en sus propios terrenos y se cocinados al momento con manteca de res. Según la informante ha cambiado bastante la cocina y en ese proceso se ha perdido muchas cosas también.

Estos datos muestran cómo ha evolucionado la cocina en casas con mayor poder económico dentro del cantón Otavalo al ser una de las pocas que en su momento contaban con implementos de este tipo.

Además, revela la evolución del uso de materia grasa para la preparación de alimentos y corrobora la veracidad de ciertos dichos populares que son utilizados hasta la actualidad como el

de la mata a la olla revelando la frescura y la proximidad de los alimentos antiguamente sobre todo en el campo.

CHEF HOTEL OTAVALO

Jonathan Perugachi

Menciona que dentro del hotel se han venido implementando una serie de mejoras las cuales se ajusten a los requerimientos que establecen las autoridades de control, y los requerimientos establecidos por la cadena del hotel.

Los equipos de cocina son actuales para facilitar el tiempo de trabajo y mejorar la calidad del producto final que el cliente se va a servir, además menciona que todas las recetas que se ofertan en el hotel son previamente aprobadas y comprobadas por el chef ejecutivo de la cadena.

De igual manera tratan de adquirir la materia local, trabajando con ciertos proveedores del sector que cumplan con los estándares del hotel. Y en cuanto al personal que trabaja en cocina es mixto, se trabaja sin distinción de género y siendo inclusivo.

Esto demuestra los avances sobre todo en la cocina de restaurantes profesionales más grandes, a nivel del cantón Otavalo los cuales trabajan con dos tipos de cartas una de cocina nacional y otra de cocina internacional, todo esto para cumplir con las exigencias de un mercado mucho más enfocado en la calidad internacional.

Hostería cabañas del lago

Administrador Paulo Narváez

La oferta gastronómica que se oferta es en base a la comida fusión entre recetas nacionales, producto local y comida internacional, esto para cumplir con una demanda de clientes nacionales como internacionales.

Actualmente el crecimiento de la hostería se ha debido al proceso de mejora continua, esto permitido hacer mejoras en la cocina, tanto a nivel de equipos como mejoras en el talento humano enfocándose en brindar capacitaciones constantes y mantener un equipo de trabajo enfocado en rendir al 100%.

Evidenciando que el estudio constante de las diferentes áreas que involucran el desarrollo de un establecimiento es esencial para llegar a brindar un buen servicio y crecer como empresa gastronómica además de enfocarse en la aplicación de unas buenas prácticas laborales acordes a la realidad nacional e internacional permiten ser un referente en el mercado.

Análisis de fotos referentes a la historia de Otavalo

Indígena moliendo morocho 1940



Esta imagen muestra cómo se obtenía la harina antiguamente y hasta años recientes, donde se usaba la fricción entre dos piedras para moler los granos principalmente para obtener harinas usadas en las diferentes preparaciones del sector indígena.

Posteriormente apareció el molino de mano para granos que era de un costo relativamente accesible y a su vez vino a facilitar el trabajo laborioso de la época.

Florencia de difuntos 1940



Esta imagen muestra las costumbres que se mantenían en los años 40, en la comunidad indígena en la que según investigaciones la tradición era reunirse en torno a la morada del difunto y degustar de una comida ritual entre los asistentes en la que se servían los alimentos que le gustaban al difunto, chicha, champús, colada de churos, entre otros.

Mercado 24 de Mayo día sábado 1940



Lugar en donde se expendían diferentes productos de diferente índole sobre todo los días sábados en la actual ciudad de Otavalo por parte de la comunidad indígena y los mestizos que vivían en el sector.

Indigenas desgranando 1935



La foto muestra la forma en que desgranaban las mazorcas de maíz, los utensilios de cocina, la forma en que lo hacían y la indumentaria usada en la época.

Vajilla antigua



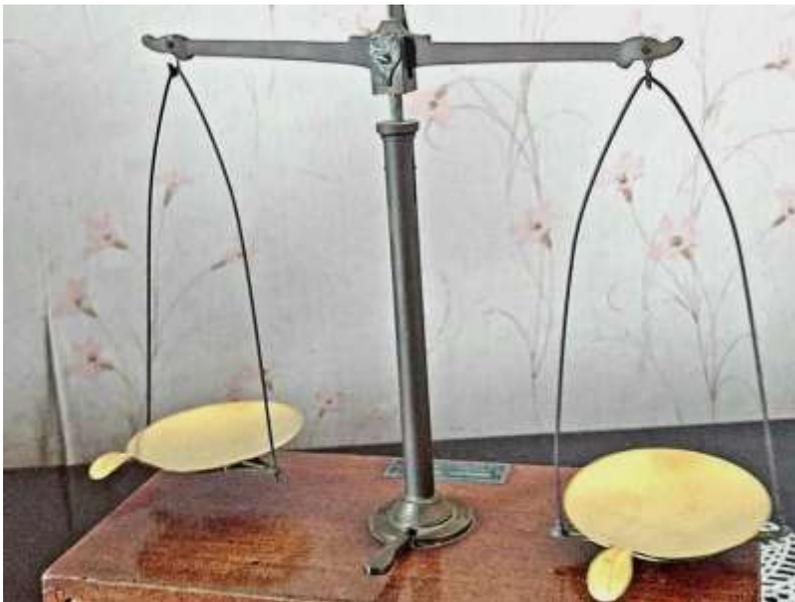
La foto muestra una vajilla que era utilizada antiguamente por las familias más pudientes del cantón Otavalo en la que los platos, tazas y teteras con acabados delicados y sellos de propiedad de cada familia. Predominan los acabados floreteados o inspirados en la naturaleza.

Utensilios de cocina antiguos



Se observa en la foto desde la izquierda a la derecha la piedra de moler granos para obtener harina, alado la piedra de moler ají, y finalmente los pundos para guardar y fermentar chicha. Los cuales eran utilizados por las familias otavaleñas, sobre todo pertenecientes al sector rural.

Balanza por pesas



En esta foto se observa cómo se pesaban productos o cosas de pequeña densidad en la que de un lado se ponían pequeñas pesas de ¼ de libra ½ libra 1 libra y en el otro lado se ponían las cosas a pesar, una vez que estaban nivelados los platos a la mitad, será cuando este bien medida la pesa.

Cocina antigua



En la foto se muestra cómo funcionaba una cocina antigua a base de carbón en la que en la parte inferior izquierda se colocaba la leña y esta abrigaba los quemadores superiores, la misma contaba con una salida de gases posterior, la misma que estaba conectada a una chimenea.

Acontecimientos a nivel mundial que marcaron una nueva pauta

En este apartado se analizan los diferentes acontecimientos que se han dado a nivel mundial y que de una manera u otra han afectado a la restauración otavaleña, este análisis se realiza a manera de síntesis una vez que se han estudiado libros, publicaciones, entrevistas, tesis, datos históricos y todos los documentos encontrados durante todo el estudio de la presente investigación.

La Globalización

Se ha venido dando de manera paulatina, enrolando en sus aristas varios acontecimientos como la economía, la facilidad de acceder a nuevos implementos tecnológicos que facilitan el trabajo, el manejo de redes, la comunicación instantánea, el conocimiento disponible en cualquier momento, técnicas de cocina y el acoplamiento de las mismas en la cocina tradicional.

Todo este proceso se ve reflejado en la cocina otavaleña que se ha visto influida por la globalización en mayor medida en los restaurantes más grandes, que han adaptado su estilo de trabajo a las nuevas tecnologías, normas nacionales e internacionales que rigen sus operaciones en pro de satisfacer una demanda variada dentro de un mundo globalizado brindando el mejor servicio posible.

La migración indígena

Según la información encontrada en el proceso de investigación se evidencia una migración relativamente importante por parte del sector indígena tanto a nivel nacional como internacional que ha sido precursora a su vez de dar a conocer la cultura kichwa Otavalo en todas sus aristas, dentro de estas aristas esta la alimentación.

Alimentación que se ha visto modificada por esta migración, puesto que las personas traen los conocimientos adquiridos en sus experiencias vividas en otros países, modificando con esos conocimientos las recetas preparadas en el cantón Otavalo e incluso permitiendo la fusión de lo tradicional con las experiencias aprendidas producto de la migración.

Introducción de normas de higiene sanitaria (Normas INEN, ARSA)

Estas normas implementadas con el fin de regular la higiene, mantener los protocolos de un trabajo pulcro tratando de evitar la contaminación ya sea física, química, biológica o demás ha permitido mejorar y mantener un cierto estándar de calidad para mejorar el nivel ofrecido por la restauración del cantón Otavalo.

Según lo interpretado tanto por los documentos como de las entrevistas realizadas a las personas que colaboraron durante la fase de campo se puede evidenciar que la implementación de estas normas ha influido tanto en los restaurantes como en los hogares puesto que a la par que los operarios trabajan en la cocina de los restaurantes implementan lo aprendido en el lugar de trabajo, lo replican en sus hogares, enseñando así a cuidar la higiene alimenticia.

Auge del turismo gastronómico

Para el cantón Otavalo, el turismo se ha convertido en una gran fuente de ingresos económicos y una manera de darse a conocer al mundo, como un pueblo empoderado en su cultura, tradiciones y gastronomía lo cual permite recibir a muchos turistas que visitan este lugar anualmente.

Como se menciona en el documento, el turismo gastronómico ha tomado relevancia en el mundo, puesto que se realizan viajes sólo por conocer la forma de alimentarse de un sector, los ingredientes, las recetas, la vanguardia, tradiciones y todo lo involucrado con la alimentación , Otavalo no es la excepción, siendo visitada en algunos casos meramente para poder degustar de ciertas preparaciones que sólo se hacen en este cantón como es la chicha yamor, la colada de churos, los catzos, pan, la fritada, chuchuca, entre otros, promoviendo aún más la afluencia de la gastronomía otavaleña con respecto al pasado.

Covid 19

La pandemia por covid 19 sin duda alguna fue y sigue siendo un gran problema a nivel mundial pero el sector gastronómico se vio afectado en gran medida por la obligación del cierre de operaciones en algunos casos temporal y en otros resultandos en el cierre total de operaciones.

No obstante, esto ha permitido implementar nuevas medidas de bioseguridad, dentro del área de la cocina como fuera de la misma, esto ha sido beneficioso en pro de mejorar la calidad y seguridad alimentaria.

Hoy en día la mayoría de establecimientos entrevistados tienen normalizado estos protocolos de bioseguridad adaptados a sus operaciones y forma de trabajar.

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- a) En el caso de la información recolectada de fuentes primarias y secundarias mediante las entrevistas realizadas a amas de casa y dueños de restaurantes en las diferentes parroquias que componen el cantón, se evidencia que el conocimiento ha sido transmitido de una generación a otra de manera oral en su mayoría y en pocos casos de manera escrita, sin embargo, se encontraron fuentes de información que sustentan los requerimientos necesarios para el cumplimiento de este objetivo como son el hallazgo de un compendio de impresiones de comercios publicados entre enero y marzo de 1951 en Ecuador, fotografías de la época, libros encontrados en la biblioteca municipal del cantón y tesis.
- b) La restauración de los platos seleccionados está sustentada en un proceso de análisis de recetas de la época, investigaciones de datos encontrados y una interpretación de los datos. Una vez realizada dicha comparación se evidencia los cambios existentes tanto en maquinaria, como utensilios, ingredientes, materia prima, y su desenlace final en la presentación de los platos en la que su percepción organoléptica como es color, olor, sabor y textura son diferentes a como hace 50 años. Otavalo expresa su valor cultural en sus diversas preparaciones en la que prevalece su cosmovisión indígena andina, con productos como maíz, habas, cuy, papas, cerdo y sus derivados, chicha a base de maíz e insectos.
- c) No se han mantenido los menús de esos años en la mayoría de casos, no obstante nos podemos valer de dos fuentes fiables para el abordaje de este objetivo la primera es estudiar los restaurantes tradicionales que mantienen sus operaciones desde hace algunos años atrás y actualmente continúan preparando ese mismo menú véase el caso de la auténtica colada de churos de doña Esther, el auténtico Yamor de doña Yolanda Cabrera, o los helados del rinconcito de quichinche en la parroquia rural de Quichinche. Y la segunda es las conversaciones mantenidas con las personas afines a la investigación las cuales mencionan de su experiencia como han venido evolucionando las diferentes preparaciones tanto en sus establecimientos como en sus hogares.

En estos dos casos se ha podido evidenciar ciertas modificaciones que concuerdan en los informantes como la modernización de los implementos de cocina que en su mayoría sirven para agilizar los tiempos en la cocina, como para abaratar costos de producción, fomentar la creatividad en la cocina, mejorar la presentación de los platos y fomentar prácticas en la cocina acordes a los nuevos estándares de bioseguridad implementado a partir de la pandemia por covid 19. Todos los datos recolectados, corroboran el hecho de que la cocina está viva y se va adaptando a la época, tecnología, utensilios, vajilla, medicina, ciencia y economía, de la época.

5.2. Recomendaciones

- a) Al no mantener una manera de transmitir la información de manera oral se corre el riesgo la pérdida voluntaria o involuntaria de conocimiento puntual y con ello recaer en una modificación paulatina de las recetas, específicamente en el sector urbano. Por ello trabajar en una base de datos donde se recopile la primerísima información desde la fuente sobre todo del sector rural empírico, sería útil para fomentar la conservación del conocimiento.
- b) Realizar la restauración de los platos de la mano de los autores en lo posible y posteriormente convertir esto en una herramienta de trabajo fiable para los habitantes del cantón Otavalo.
- c) Tomar como base esta investigación en colaboración con los restaurantes, hoteles, hosterías, amas de casa y municipalidad del cantón Otavalo en post del avance de la cocina otavaleña y sobre todo fomentar un espíritu de competitividad cimentada en la cocina tradicional.

ANEXOS

Anexo 1. Documentos previos

a. Solicitud de permiso



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Resolución No. 001-073 CEAACES-2013-13
FACULTAD DE POSGRADO
MAESTRIA EN GASTRONOMÍA

Ibarra, noviembre de 2022

EL AUTÉNTICO YAMOR DE YOLANDA CABRERA.

De mi consideración:

Mediante la presente solicito comedidamente, se me permita a mi VILLARREAL MARTINEZ BRYAN MANUEL con numero de cedula 0401771985 acceder a recopilar información de su gestión de restaurante con el fin de desarrollar el proyecto de investigación titulado TRANSFORMACIONES CULINARIAS EN COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DE LOS RESTAURANTES EN OTAVALO ENTRE 1970 AL 2022. La información recopilada será usada con fines académicos. Se adjunta la firma del señor coordinador de la maestría en gastronomía, Mgs. Francisco Guevara.

Por lo anterior agradezco su atención.

Atentamente,



Lic. Villarreal Martínez Bryan Manuel
Maestrante II cohorte maestría en gastronomía UTN



Mgs. Francisco Guevara Aroca.
COORDINADOR MAESTRIA EN GASTRONOMÍA

SCIENTIA ET THECNICUS IN SERVITIUM POPULI

b. Ficha técnica

MARIA BECALCAZAR

FECHA		GÉNERO		LUGAR DE ESPENDIO		UBICACIÓN (calles/sector/coordenadas)	
Fecha		Sexo		Restaurante	Ferías		
Código		Etnia		Restaurantes	Comedor		
# Foto		Comunidad		Restaurantes locales			

NOMBRE DEL PLATO		FACTORES PARA LA DISMINUCIÓN O FRENIDA DEL ALIMENTO				HERENCIA DE LA FORMA DE PREPARACIÓN		# GENERACIONES QUE RECREA EL PLATO (15 años-1 gener)			
TIPO DE COMIDA	Alimento	PROPÓSITO DE LA PREPARACIÓN	Adaptación al medio urbano	Fallecimiento	Globalización	Alimento (a)	HERRAMIENTA	TÉCNICA USADA (coción por medio de)		TASA DE PREPARACIÓN EN COMPARACIÓN CON EL PASADO	PREPARADO ACTUALMENTE POR
							Horno (leña, eléctrico, gas)	Agua / hervido	Almoo	Discreta	H
							Cocina (leña, gas, inducción)	Casta	Presión	Discreta	M X
							Utensilios (acero inoxidable, madera, barro, Piedra)	Mixto		Constante	X
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (según el informante)											
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (según el informante)		<p>Como la papa con cascara y se le da un toque de aceite (debe y queso) - Muri en pasta o preparada y se le da un toque de aceite y se le da un toque de queso.</p> <p>- 2 tipos pueras como un ajo - col, acelga, y tomate se cocinan bien y se pone en el refrito.</p>									

FECHA		GÉNERO		LUGAR DE ESPENDIO		UBICACIÓN (calles/sector/coordenadas)	
Fecha		Sexo		Restaurante	Ferías		
Código		Etnia		Restaurantes	Comedor		
# Foto		Comunidad		Restaurantes locales			

NOMBRE DEL PLATO		FACTORES PARA LA DISMINUCIÓN O FRENIDA DEL ALIMENTO				HERENCIA DE LA FORMA DE PREPARACIÓN		# GENERACIONES QUE RECREA EL PLATO (15 años-1 gener)			
TIPO DE COMIDA	Alimento	PROPÓSITO DE LA PREPARACIÓN	Adaptación al medio urbano	Fallecimiento	Globalización	Alimento (a)	HERRAMIENTA	TÉCNICA USADA (coción por medio de)		TASA DE PREPARACIÓN EN COMPARACIÓN CON EL PASADO	PREPARADO ACTUALMENTE POR
							Horno (leña, eléctrico, gas)	Agua / hervido	Almoo	Discreta	H
							Cocina (leña, gas, inducción)	Casta	Presión	Discreta	M X
							Utensilios (acero inoxidable, madera, barro, Piedra)	Mixto		Constante	X
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (según el informante)		<p>Zambo mudo, se machaca con macho, se saca la papa negra, se pica la comida de amito, se le pone el macho.</p>									
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN (según el informante)		<p>Se le da un toque de agua y se le da un toque de bicarbonato y se cocina, se pone luego de hervir para aromatizar, bien cocinado, se añade leche y por al final se añade un poco de leche de vaca con el queso. por eso se llama.</p>									

Anexo 2. Utensilios de cocina antiguos encontrados en la fase de campo

a. Chocolatera



b. Horno de leña



c. Paila de bronce



Anexo 3. Vajilla antigua encontrados en la fase de campo

a. Tasas para el te



b. Copas de cristal



Anexo 4. Bibliotecas

a. Biblioteca municipal del cantón Otavalo

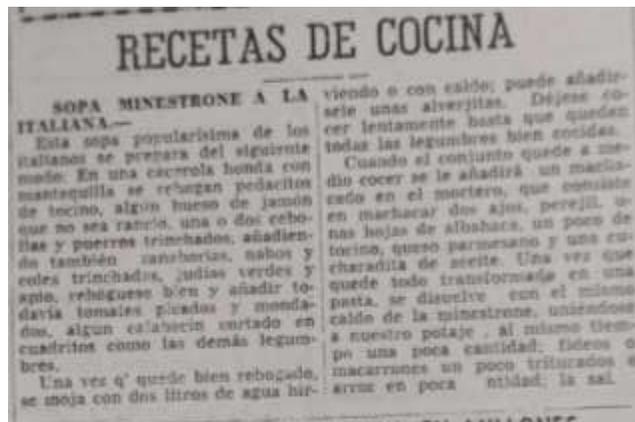


b. Biblioteca municipal casa de la cultura núcleo de Imbabura

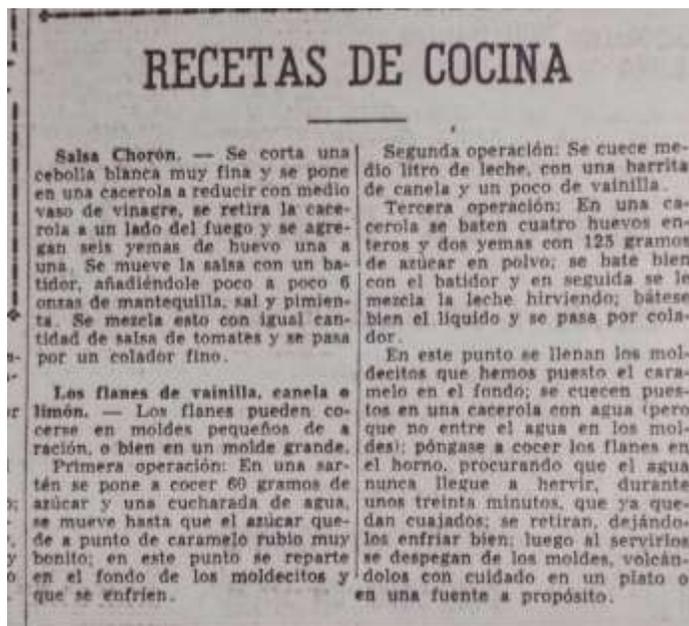


Anexo 5. Compendio de comercios antiguos

a. Sopa menestrone a la italiana



b. Salsa chorón y flan de vainilla



c. Sopa juliana de legumbres frescas y huevos rellenos a la casera

RECETAS DE COCINA

SOPA JULIANA DE LEGUMBRES FRESCAS

Hágase de la siguiente forma:
Limpíese un par de zanahorias y nabos, unas hojas de repollo, un par de puerros y apio; cortar todo en tiritas lo más finas posible, lávense y escurridas, se ponen en una cacerola sobre el fuego con un poco de mantequilla o aceite; rehóguese todo junto con media cebolla cortada igual; cuando hayan breseado durante unos veinte minutos, mójense con un vaso de vino blanco, se tapa con un papel impermeable untado de mantequilla y se pone al horno, que vaya cociendo suavemente, cuidando que no se queme ni se seque, y al se secara, se le añade un poco de caldo. Al quedar cocida, se pone una cacerola con el caldo necesario para la sopa, añadiéndole algunas patatas cortadas por igual, y se deja cocer hasta que las patatas estén en su punto; sazónese bien y espolvórese de perejil picado muy fino. Al servirse se le echa por encima pedazos de pan cortados en tiritas y tostados a color dorado.

HUEVOS RELLENOS A LA CASERA

Pártase por el medio cada hue-

vo duro, y se les quita la yema sin romper la clara; pasar la yema de huevo por un cedazo no muy fino, o aplastarla simplemente, añadiéndole un poco de salsa de Crema, mézclense bien con la yema agregándole un poco de perejil picado muy fino; sazónese de sal, nuez moscada y rellénese con esta pasta los huevos de las claras de huevo, juntándolas para que vuelvan a quedar en forma de huevos enteros. Se pasan por un poco de harina y por un huevo batido y se empapan bien con bizcocho molido. Se frien en abundante aceite o manteca a bonito color dorado. Se sirven con alguna salsa.

**"EL SOL" NO ES UN
DIARIO PARTIDARISTA
ES UN VOCERO NACIONAL
DEL PUEBLO Y DE
LA PATRIA**

d. Sopa frequetini

RECETAS DE COCINA

Sopa Frequetini
 (Cocina Italiana). — En un buen caldo de gallina se cuece una cantidad regular de arroz, mezclándose los tomates mondados y picados y un poco salteados con manteca, algunas arvejas tiernas, perejil medianamente picado y algunos bigudillos de pollo o gallina cocidos y cortados en pedacitos.

Arroz con Atún Piperita
 (Para cuatro personas). — Ponámosnos una cacerola sobre el fuego con dos cucharadas soperas de aceite; en él sofreímos una cebolla grande picada, cuatro onzas de jamón crudo cortado en cuadrillos rebóguese bien, moviéndonos. Antes de q' la cebolla tome color se le echa una libra de arroz, un poco de pimienta y nuez moscada en polvo, dos cucharadas de arvejas; una vez que el arroz rebogue, se moja con caldo sencillo o agua hirviendo, hasta cubrir el arroz. Cuando arranque a cocer, se le agrega una lata pequeña de atún de conserva en aceite, un poco de color, una cucharada de perejil picado con dos hojas de hierbabuena, un poco de queso rallado y una cucharada de mostacilla, sal a gusto.

Se termina la cocción en el horno en conjunt; su cocción no debe pasar de 17 minutos, déjese reposar durante cuatro o cinco minutos, sirviéndose enseguida.

Puede servirse moldeado y puesto en una fuente en forma de pirámide.

Unas deliciosas suizas
 Ingredientes: Un cuarto de litro de leche; 5 o 6 yemas de huevo; 4 onzas de azúcar; una onza de Maizena o harina fina; un trocisco de canela, vainilla o cortez de limón o naranja.

Preparación: Se pone la leche a hervir junto con el aroma que se le desea dar. En una cacerola se mezclan las yemas de huevo, con el azúcar y la Maizena, trabajándose un poco con una espátula de madera; se le incorpora la leche hirviendo y se pone la cacerola sobre fuego no muy fuerte, sin dejar de mover con la espátula de madera, con el fin de que no se pegue al fondo. Al ir a romper se coloca en una fuente algo honda. Cuando está fría se puede cubrir de azúcar y se quema con una palita calienta.

Se guardan los bordes de la fuente con bizcochos o galletas de vainilla, pedacitos de fruta confitada.

Medio vaso de cognac.
 Medio vaso de Vermouth Cinzano.
 Cuatro gotas de Curacao.
 Dos gotas de Bitter Orange.
 Muévase y sírvase con un pedacito de fruta en conserva.

Españolitas de Frambuesa
 El mismo peso, de huevos azucar y harina fina, presando los huevos enteros.
 En un perol se batan los huevos con el azúcar, hasta que quede montado y esponjoso. En este punto se le añade unas gotas de carmin vegetal y esencia de frambuesa o fresa, más la harina. Se mezcla bien. Se surten en pequeñas tarjetitas lisas, untadas con mantecilla. Espolvoreese de azúcar lustre y cocínase en horno moderado.

CALENDARIO HISTORICO
 FEBRERO 19

1477—En Polonia nace el célebrísimo astrónomo Nicolás Copérnico, cuya obra sobre las revoluciones de los astros ha transformado la ciencia; pues se establece que éstos giran alrededor del Sol y no en torno de la Tierra, como afirma Tolomeo. La teoría de Copérnico, muy combatida, es aceptada a fines del siglo XVI.

1717—Nace en Hereford David Garrick, actor inglés.

1745—Nace Alejandro Volta, célebre físico italiano, autor de los primeros progresos de la electricidad y la pila que tiene su nombre.

1788—Nace J. Bairdairut, constructor de los primeros buques de hierro.

1790—Aberramiento a Thomas de Mary, marqués de Fehras, en París.

1836—Muere don Fernando González Bola, diplomático mejicano.

1847—Muere José Joaquín Cuernavaca, gran patriota y célebre poeta guatemalteco, natural de Guatemala. Su obra maestra es el "Canto a Junón".

1856—A la caída de Sebastopol, Alejandro II firma en París un Pacto de Paz.

1881—Alejandro II emprende las reformas encaminadas a la liberación de los campesinos. Por decreto de esta misma fecha los poseedores libres ciudadanos (Rusos).

1878—Los rusos ocupan San Esteban, en los alrededores de Constantinopla, y Turquía solicita la

Anexo 6. Lugares visitados

a. Hacienda cusin



b. Hosteria cabañas del lago



c. Casa de la señora Juana Campo



Anexo 7. Personas entrevistadas

a. Sra. Ruth Argoti



b. Sra. Anita Albuja



c. Sra. Matilde Quinchiguango



d. Sra. Luz María Picuasi



Anexo 8. Recetas encontradas durante la fase de campo

Código: 01		Ubicación:	
Nombre del informante: Matilda Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Colada de Maíz con churo			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Tiesto de barro, olla de barro, chuchara de palo, cuchillo.			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Maíz seco en grano Haba seca en grano Arveja seca en grano Churos Ajo Cebolla blanca Culantro		Tostado y molido Tostado y molido Tostado y molido Lavados y en remojo Picado finamente Picado finamente Picado finamente	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Diluir la harina de tres granos en agua fría.			
2. Una vez que el agua haya llegado a su punto de ebullición, agregamos la mezcla junto con el ajo, la cebolla blanca y el cilantro por unos 20 minutos.			
3. Introducir los churos y servir al primer hervor.			

Código: 02		Ubicación:
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022
Nombre del plato: Sopa de bolas de maiz		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Batea de madera, olla de barro, cuchara de palo, cedazo y cuchillo.		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes		Mise en place
Bolas: Maiz seco en grano Manteca de chancho Agua Sal Relleno: Pepa de zambo Cebolla Achiote Sopa: Col o nabo Huesos de res		A medio tostar y molido Hervida y caliente Tostada y molida Picada finamente Picado finamente Lavado
Procedimiento		Bibliografía
1. Llevar a ebullición los huesos de res por 20 minutos, agregar la col o nabo y cocinar por 10 minutos más.		
2. Hacer refrito con la pepa de zambo molida, la cebolla y achiote.		
3. Con el agua caliente mezclar la harina, sal y manteca de chancho, hasta obtener una masa.		
3. Una vez lista la masa proceder hacer las bolas pequeñas y otras rellenas con el refrito.		
4. Agregar las bolas de maiz en el caldo por un solo hervor y servir.		

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Papas con berro			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Olla de barro, casuela de barro, cuchara de palo, cuchillo.			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Berro Papas Pepa de zambo Cebolla blanca Sal Manteca de chanco		Lavado y picado en trozos Pelado y lavado Picado finamente	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Cocinar las papas con un poco de sal por 20 minutos y luego estilar el agua para detener la cocción.			
2. Una vez que el agua haya llegado a su punto de ebullición, agregamos el berro con un poco de sal por 10 minutos y luego estilar el agua.			
3. Hacer un refrito con la pepa de zambo y la cebolla larga.			
4. Finalmente, mezclar las papas, el berro y el refrito de la pepa de zambo y servir.			

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Zambo de dulce			
Tipo de comida: Bebida			
Utensilios: Olla de barro, cuchara de palo, cuchillo, batea de madera.			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Zambo maduro Harina de maiz Leche Panela Canela		Pelado, picado y sin shungo	
Procedimiento		Bibliografía	
1. En una olla con poca agua cocinar el zambo maduro sin retirar las pepas.			
2. Mezclar la harina de maiz en la leche.			
3. Incorporar la mezcla de la harina y leche en la olla donde se esta cocinando el zambo, endulzar con panela, canela, por 1 hora y servir.			

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Sapiroque			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios:			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Oca Carne de cerdo Papas Cebolla larga Ajo Sal		Endulsado alsol Tiras largas	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Lavar la oca y poner a cocinar en la misma olla.			
2. Se agrega las papas			
3. Agregar las carnes			
4. sazonar			
5. Hervir por dos horas, hasta que espece			
6. Servir			

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Oca cocinada			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Olla de barro, cuchillo			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Oca Agua		Endulzada al sol por 8 días y lavada	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Cocinar la oca en una olla con agua por 10 minutos y servir.			

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Timbushca			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios:			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
<p>Costilla de res Mote Papas Cebolla blanca Col Maní Leche Huevo Sal Ajo Culantro Aceite con achiote</p>		<p>Lavado Cocinado Peladas, lavadas y picadas Picada Lavada y picada Tostado Duro Picado finamente</p>	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Cocinar las costillas de res en abundante agua por una hora.			
2. Luego, agregar al caldo las papas, la col, la cebolla, con un poco de sal hasta que se ablanden las papas.			
3. Mezclar la pasta de maní con la mitad de la leche y reservar.			
4. Hacer un refrito con cebolla y ajo, luego añadir la mezcla de maní con leche y el caldo de res. Finalmnete,			
5. Finalmente, añadir el mote, el resto de leche, el huevo duro y servir.			

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Sopa de Chuchuca			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Olla de barro, tiesto de barro, piedra de moles, batea de madera, cedaso, cuchillo, cuchara de palo.			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Cholo maduro Carne de res Papas Col Zanahoria Cebolla larga Culantro Leche Sal Achiote		Tostado, secado al sol y molido. Lavado y trozado Peladas, lavadas y cortadas en trozos. Lavado y picado Cortada en trozos Cortada en trozos Cortado finamente	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Herbir la chuchuca junto con la carne de res, en abundante agua por 1 hora.			
2. Luego, agregar la col, las papas y cocinar por 10 minutos.			
3. Finalmente, agregar todas las verduras, la leche, el achiote, rectificar con sal, cocinar por 5 minutos más y servir.			

Código: 02		Ubicación:	
Nombre del informante: María Benalcazar		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Habas calpo			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Tiesto de barro, olla de barro, cuchara de palo, piedra de moler.			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Habas secas en grano Agua Sal Para servir: Tostado Aji de pepa de zambo Papas		Tostado Molido Cocinadas con cascara	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Llevar a ebullición las habas por 5 minutos y estilar el exceso de agua.			
2. Servir con tostado y ají al gusto.			

Código: 03		Ubicación:	
Nombre del informante: Carla Simbaña		Fecha: 2/8/2022	
Nombre del plato: Papas con salchicha roja			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Paila de acero, espátula, cuchillo,			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Papas Salchicha roja Sal Manteca de chancho Para servir: Aji de maní		Peladas y lavadas Molido	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Cocinar las papas por 15 minutos y estilar el agua para detener la cocción, luego freir junto a las salchichas.			
2. Finalmente, acompañar con aji de maní al gusto.			

Código: 04		Ubicación:
Nombre del informante: Asociación 7 de Enero Ermila Casas		Fecha: 2/8/2022
Nombre del plato: Colada de uvilla		
Tipo de comida: Bebida		
Utensilios:		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes		Mise en place
Harina de maíz Uvilla Paneta Clavo de olor Canela		Diluido en agua
Procedimiento		Bibliografía
1. Llevar a ebullición la uvilla por 5 minutos, luego aplastar y cernir para retirar las pepas.		
2. Mezclar la harina de maíz con un poco de agua, y reservar.		
3. Luego, llevar a ebullición el jugo sin pepas, añadir la mezcla anterior, endulsar con paneta, canela o clavo de olor y servir.		

Código: 05		Ubicación: Calle Bolívar / Parque Central de Ilumán	
Nombre del informante: Luz María Picuasi		Fecha: 16/09/2022	
Nombre del plato: Papa cariucho			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Olla, zarten de acero inoxidable y olla de barro.			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Papa capira Salsa: Cebolla larga Pepas de zambo Mapahuirá Sal Ajo		Lavado Picado finamente Tostado y pelado	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Llevar a ebullición las papas, condimentar con cebolla, sal y retirar la espuma constantemente.			
2. Escurrir y reservar.			
3. Salsa: Hacer un refrito con cebolla, mapahuirá, sal, achiote, ajo y con las pepas de zambo.			
4. Mezclar de a poco la salsa con las papas y servir.			

Código: 06		Ubicación:
Nombre del informante: Matilde Quinchiguango		Fecha: 16/09/2022
Nombre del plato: Chuchuca		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Olla de acero inoxidable u olla de barro, cuchillo		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes	Mise en place	
Maiz cao Leche Carne de choncho Zanahoria Pimiento Alverjas	Lavado y troceado Picado en brunoise Picado en brunoise Lavadas	
Procedimiento		Bibliografía
1. Remojar el grano de maíz y moler en trozos grandes.		
2. Cernir el grano para eliminar el afrecho.		
3. Luego, llevar a ebullición junto con la carne de cerdo por 2 horas.		
4. Añadir las verduras y la leche para espesar la sopa y darle más sabor.		
5. Rectificar el sabor y servir caliente.		

Código: 06		Ubicación:
Nombre del informante: Matilde Quinchiguango		Fecha: 16/09/2022
Nombre del plato: Chacliitanda		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Bolws, tamalera, cuchara, cuchillo		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes	Mise en place	
hojas de maiz harina de maiz seco Bicarbonato Panela	Lavadas troceado	
Procedimiento		Bibliografía
1. Formar una masa con la harina, bicarbonato y la panela		
2. Mezclar uniformemente y dejar reposar unos minutos.		
3. Con una cuchara colocar una porción de la masa sobre las hojas de maíz.		
4. Envolver y cocinar a vapor.		

Código: 06		Ubicación:
Nombre del informante: Matilde Quinchiguango		Fecha: 16/09/2022
Nombre del plato: Musiguita		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Molino, cuchillo, bolws, tiesto.		
Técnica aplicada: Asado		
Ingredientes	Mise en place	
Cholo Hojas de tamal	Lavadas	
Procedimiento		Bibliografía
1. Moler el choclo hasta obtener una masa		
2. En las hojas de tamal colocar una porción de la masa y envolver.		
3. Calentar el tiesto y asar por 30 minutos		
4. Servir caliente.		

Código: 07		Ubicación:	
Nombre del informante: Rut Argoti		Fecha: 16/09/2022	
Nombre del plato: El plato de la Abuela			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios:			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Maíz Habas verdes Chocho Papa chaucha Patas de pollo Para el encurtido: Cebolla Tomate Limón Cilantro Mayonesa de aguacate Huevos Aceite Cilantro Sal, Limón Aguacate		Tostado Fritas Lavada Lavado y limpio Picado en brunoise Picado en brunoise Picado finamente Picado finamente Laminado	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Cortar las papas en tiras alargadas y llevar a fritura profunda.		Tostado, habas verdes fritas, choco, papa chaucha fritas, patas de pollo al jugo, encurtido, mayonesa de aguacate,	
2. Hacer un sofrito de verduras, añadir las patas de pollo, agua y llevar a ebullición.			
3. Para la mayonesa incorporar todos los ingredientes en una licuadora, de a poco hechar el aceite hasta obtener una consistencia espesa.			
4. Servir caliente con tostado, habas verdes fritas, chocho, mayonesa, encurtido y papas fritas.			
5. Se puede acompañar con arroz			

Código: 08		Ubicación:
Nombre del informante: Anita Albuja		Fecha: 16/09/2022
Nombre del plato: Chicha Yamor		
Tipo de comida: Bebida		
Utensilios: Olla, colador, tiesto, molino, pondo,		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes	Mise en place	
Maiz blanco Maiz negro Maiz amarillo Jora (maiz fermentado) Cangil Chulpi Morocho Miel de panela Agua		
Procedimiento		Bibliografía
1. Los siete granos son tostados en un tiesto de barro, a fuego de leña.		
2. Luego se muele en conjunto, hasta obtener una harina de multiples olores.		
3. Cocinar durante 12 horas, cernir y reposar en toneles de roble para conservar su aroma y sabor.		
4. Fermentar por dos días.		
5. Endulzar con miel de panela.		
6. Servir y acompañar con fritada.		

Código: 09		Ubicación:	
Nombre del informante: Jorgue Montes Dioca		Fecha: 17/11/2022	
Nombre del plato: Helado de taxo			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Olla, colador, licuadora, moldes metalicos			
Técnica aplicada: hervido/congelado			
Ingredientes		Mise en place	
Taxo Agua Azúcar blanca Leche de vaca		Hervida	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Licuar la pulpa del taxo con leche			
2. Colar el resultado del paso anterior y mezclar con azúcar			
3. Colocar el resultdo en un molde y llevar a congelar			
4. Una vez que pasaron los helados toda una noche en el congelador ponerles el palito de madera y dejar en el congelador.			

Código: 10		Ubicación:
Nombre del informante: María Pachito		Fecha: 17/11/2022
Nombre del plato: Mollejas y alitas 100% al carbón		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Pinzas, soplador, parrilla, tablas de picar, cuchillo		
Técnica aplicada: Aereo/ graso		
Ingredientes		Mise en place
Mollejas alitas de pollo Mote Papas Tomate riñón Cebolla paitaña Maíz ají rocoto Pepa de zambo	Lavadas Cocinado Lavadas con cascara Cubos Plumas Tostado Lavado y desvenado Tostado	
Procedimiento		Bibliografía
1. Sazonar las mollejas y las alitas de pollo, con el condimento especial de la casa toda la noche.		
2. Cocinar las papas con cascara		
3. Preparar el encurtido con tomate y cebolla		
4. Asar las alitas y las mollejas a fuego medio		
Ají de pepa de zambo		
1. Licuar el ají con pepa de zambo, agua y sal		
2. Servir con las mollejas asadas		

Código: 10		Ubicación:	
Nombre del informante: María Pachito		Fecha: 17/11/2022	
Nombre del plato: Uchujacu			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Ollas, cucharas de madera, coladores			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
<p style="text-align: center;">Harina</p> cebada maíz Achiote en grano Habas		tostado tostado tostado tostado fría Pelada	
<p style="text-align: center;">Caldo</p> Agua Sal			
<p style="text-align: center;">Acompañado</p> Cuy asado Huebo cocinado Papa Queso			
Procedimiento		Bibliografía	
1. Moler los granos y luego cernir			
2. Poner a diluir la harina resultante del paso			
3. Agregar al agua hirviendo, añadir sal y cocinar hasta que espece			
4. Servir y acompañar con cuy asado, huebo cocinado, papa y queso			

Código: 11		Ubicación:	
Nombre del informante: Olga Tacama		Fecha: 17/11/2022	
Nombre del plato: Fritadas doña Cecilia Males			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Paila de bronce, Palas de madera, Cucharones de acero inoxidable, Coladores metalicos			
Técnica aplicada: Mixto			
Ingredientes		Mise en place	
Carne Carne de cerdo Ajo Cebolla piteña Acompañado Maiz Choclo tierno Papas con cascara Maduro		Licuado Licuado Tostado Cocinado cocinadas frito	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Licuar la cebolla y el ajo, con sal, comino y otros ingredientes y mezclarlo con la carne.			
2. Sancochar la carne con un poco de agua.			
3. Dorar con grasa de cerdo			
4. Servir con tostado, papas cocinadas, choclo tierno, maduro frito			

Código: 12		Ubicación:	
Nombre del informante: Valeria Davila		Fecha: 18/11/2022	
Nombre del plato: Cremosa de morocho			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Ollas, licuadora, colador, cucharas de metal			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Morocho quebrado Leche papa cocinada Cilantro Crema de leche Sal		picada picado finamente	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Remojar el morocho			
2. Cocinar con la papa y sal			
3. Ya cuando este casi listo agregar leche y cilantro			
4. Retirar del fuego y agregar crema de leche			

Código: 13		Ubicación:	
Nombre del informante: Jhonatan Perugachi		Fecha: 19/11/2022	
Nombre del plato: Uchujacu			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Ollas, colador, Cucharones de acero inoxidable			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Carne de cerdo Queso Huevo albahaca Ají Harinas de maíz y arveja		frita	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Preparar el caldo de carne, y poner a disolver la harina en agua fría, para posteriormente poner a hervir en el mismo caldo			
2. Hacer bolitas de la harina con la carne de cerdo y poner a hervir al caldo			
3. Acompañar con hojas de albahaca, queso, huevo y ají.			

Código: 13		Ubicación:	
Nombre del informante: Jhonatan Perugachi		Fecha: 19/11/2022	
Nombre del plato: Fritada			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Pailas de bronce, olla presión, cucharas de acero			
Técnica aplicada: Mixto			
Ingredientes		Mise en place	
Carne de cerdo Verduras manteca de cerdo		licuadas	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Dejar marinar la carne con un licuado de verduras.			
2. Poner a cocinar en olla de bronce, hasta que reduzca el líquido.			
3. Agregar manteca de chancho para que se dore la carne.			

Código: 13		Ubicación:
Nombre del informante: Jhonatan Perugachi		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: Carnes coloradas		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Licuadora, sartén, cucharas de palo		
Técnica aplicada: Graso		
Ingredientes	Mise en place	
achiote en pepa solomillo de res verduras		
Procedimiento	Bibliografía	
1. Licuar el achiote con agua, sal, limón y aceite		
2. Macerar la carne		
3.. Cocer en el horno		

Código: 13		Ubicación:
Nombre del informante: Jhonatan Perugachi		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: Locro de zambo		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: ollas, licuadora, cucharones		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes		Mise en place
zambo especias Pepa de zambo Aguacate papas choclo		tierno Tostado maduro Sin cascara Tierno
Procedimiento		Bibliografía
1. El zambo se utiliza menos la parte del centro		
2. Cocinar en abundante agua		
3. Cocinar por separado el resto de ingredientes		
3. Acompañar con aguacate y pepa de zambo		

Código: 13		Ubicación:
Nombre del informante: Jhonatan Perugachi		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: Helados de paila		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Paila de bronce, licuadora		
Técnica aplicada: Congelar		
Ingredientes		Mise en place
Jugo de guanabana Leche Azúcar Hielo		
Procedimiento		Bibliografía
1. Licuar la pulpa de la guanabana con leche y azúcar		
2. Poner a la paila de bronce y mezclar hasta dar punto		
3. Reservar y congelar.		

Código: 14		Ubicación:
Nombre del informante: Juana Campo Campo		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: Pachamanka		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Piedras calientes		
Técnica aplicada: Mixto		
Ingredientes		Mise en place
Zanahoría papa camote choclo carne de res	lavar Lavar lavar lavar trociada	
Procedimiento		Bibliografía
1. Abrir un hueco en la tierra y poner a clementar piedras volcánicas.		
2. Encima poner una cama de verduras		
3. Agregar la carne		
4. Tapar con hojas de choclo		
5. Cocinar unas 6 horas, y servir con ají		

Código: 14		Ubicación:
Nombre del informante: Juana Campo Campo		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: Chicha de jora		
Tipo de comida: Bebida		
Utensilios: cantaro		
Técnica aplicada: Agua/ hervido		
Ingredientes		Mise en place
Maiz germinado Panela Agua		
Procedimiento		Bibliografía
1. Tostar el maiz y posteriormente moler		
2. Cernir la harina		
3. Poner a cocinar, partiendo del agua fría		
4 agregar la panela desleida, pero cirniendo		
5. Dejar fermentar en los cantaros		

Código: 14		Ubicación:
Nombre del informante: Juana Campo Campo		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: cuy asado		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Orquetas de madera, Pinzas,		
Técnica aplicada: Graso/aereo		
Ingredientes		Mise en place
Cuy Sal Cebolla larga Ajo Comino Manteca de chancho		
Procedimiento		Bibliografía
1. Sazonar el cuy con ajo, cebolla comino y sal toda la noche		
2. Poner en una orqueta y atarlo al palo súper bien		
3. Agregar de a poco manteca de chancho, con una cebolla.		
4. Dar la vuelta al cuy y asar hasta que este listo		
5. Servir con papa cocinada y ají		

Código: 14		Ubicación:
Nombre del informante: Juana Campo Campo		Fecha: 19/11/2022
Nombre del plato: Zambo asado		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: piedras calientes		
Técnica aplicada: Mixto		
Ingredientes		Mise en place
Zambo maduro	secar al sol	
Procedimiento		Bibliografía
1. Se hace un hueco en la tierra		
2. Se pone leña a quemar		
3. Se mete el zambo ya cuando sólo esta el rascoldo		
4. Se tapa con unas leñas nuevamente		
5. Se deja cocinar toda la noche y se come al otro día con dulce		

Código: 15		Ubicación:	
Nombre del informante: Rocio Cuastumal		Fecha: 19/11/2022	
Nombre del plato: La autentica colada de churos de doña Esther			
Tipo de comida: Alimento			
Utensilios: Ollas de acero inoxidable, recipientes plásticos			
Técnica aplicada: Agua/ hervido			
Ingredientes		Mise en place	
Hrina de maíz tostada Harina de Haba tostada Harina de Arveja tostada Churos Ajo Cebolla larga Cilantro ají de pepa de zambo Manteca de chanco Limón sutil		Lavados y en remojo Picado finamente Picado finamente Picado finamente cortado a la mitad	
Procedimiento		Bibliografía	
1. Diluir la harina de tres granos en agua fria.			
2. Hacer un refrito con manteca de chanco, cebolla, ajo. Y lugo agregar agua para que hierva. Y ahí agregar la mezcla de harinas hasta que se cocine.			
3. A parte en agua hirviendo poner los churos por un minuto, sacar dejar enfriar. Se sirve la colada caliente con los churos mezclados con cebolla larga y limón. Junto con el ají de pepa de zambo.			

Código: 16		Ubicación:
Nombre del informante: Paulo Narvaez		Fecha: 28/11/2022
Nombre del plato: Cucaicha		
Tipo de comida: Alimento		
Utensilios: Ollas, licuadoras, cucharetas		
Técnica aplicada: Mixto		
Ingredientes	Mise en place	
Carne de cerdo Achiote Empanada de morocho Mote Llapingachos Platano maduro Aguacate	trozos de carne En pepa Cocinado Frito	
Procedimiento		Bibliografía
1. Sazonar la carne de cerdo con el achiote, sal y otros ingredientes.		
2. Cocinar el mote		
3. Freir los platanos		
4. Preparar los llapingachos		
5. Servir todo junto		

Glosario de términos:

A

Agronegocios

Negocio basado en producir, procesar, almacenar, distribuir y comercializar productos agropecuarios o en gestionar la prestación de servicios, suministros, maquinaria o personal agrícola (R.A.E, 2022).

Ahogado

Guiso rehogado o estofado, hecho de diversas formas según los países (R.A.E, 2022).

Altramuces

Es buen alimento para el ganado. También las personas comen la simiente o grano después de habersele quitado el amargor en agua y sal (R.A.E, 2022).

Ancestral

Perteneciente o relativo a los antepasados (R.A.E, 2022).

Andina

Perteneciente o relativo a la ciudad o la región de Los Andes, o a los andinos (R.A.E, 2022).

Aunado

Unir, confederar para algún fin (R.A.E, 2022).

B

Batanes

Bol. y Perú. Piedra plana en que, con el movimiento oscilatorio de otra de base curva, se muelen los granos, café, ají, etc (R.A.E, 2022).

Bateas

Artesa, generalmente redonda, que sirve para lavar y otros usos (R.A.E, 2022).

Bolón

Masa de plátano verde cocido y molido, y hecho una bola (R.A.E, 2022).

C

Canguil

Especie de maíz de grano pequeño y duro, especial para hacer palomitas (R.A.E, 2022).

Catzos

Es el nombre originario con el que los indígenas de la serranía del norte en Ecuador conocen al escarabajo. Se les encuentra de color, café, negro, verde y blanco (Ortega, 2019).

Chicha

Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se usa en algunos países de América (R.A.E, 2022).

Chullpi

Especie de maíz (R.A.E, 2022).

Chupe

Guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes (R.A.E, 2022).

Churos

Caracol (R.A.E, 2022).

E

Estudios geomorfológicos

Estudio de las características propias de la corteza terrestre (R.A.E, 2022).

F

Fogón

Sitio adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar (R.A.E, 2022).

Frísoles

Fréjol o judía (R.A.E, 2022).

G

Globalización

Difusión mundial de modos, valores o tendencias que fomenta la uniformidad de gustos y costumbres (R.A.E, 2022).

Guía Michellin

La guía es popular por asignar de una a tres "estrellas de la buena mesa" a los establecimientos gastronómicos que, en referencia a distintos parámetros fijados por sus propios jueces, destacan en calidad, creatividad y esmero de sus platos (Estrada, 2022).

H

Holoceno

Dicho de una época: Segunda del período cuaternario, que abarca desde hace unos diez mil años hasta mediados del siglo XX (R.A.E, 2022).

Hornado

Cerdo asado al horno (R.A.E, 2022).

I

Interdisciplinario

Dicho de un estudio o de otra actividad: Que se realiza con la cooperación de varias disciplinas (R.A.E, 2022).

Itinerarios

Guía, lista de datos referentes a un viaje (R.A.E, 2022).

J

Jora

Maíz germinado para hacer chicha (R.A.E, 2022).

K

Kichwa Otavalo

El pueblo kichwa Otavalo es uno de los grupos étnicos más numerosos que habitan en el cantón Otavalo, se caracterizan por sus costumbres y tradiciones muy arraigadas a su cultura (PDOT, 2020)

L

Llamas

Mamífero camélido doméstico, propio de los Andes, de cuello largo y pelaje lanoso muy apreciado, y que se utiliza como animal de carga (R.A.E, 2022).

M

Morocho

Maíz morocho (R.A.E, 2022).

N

Nouvelle cuisine

Tendencia que se caracteriza por simplificar la forma de cocinar se hace hincapie en salsas y caldos más ligeros y condimentados con hierbas y especias más finas (Gutierrez de Alva, 2012).

P

Pachamanka

Carne condimentada con ají que se asa entre piedras caldeadas o en un agujero que se abre en la tierra cubierto con piedras calientes (R.A.E, 2022).

Palinológicos

Ciencia que estudia el polen y las esporas, vivos o fósiles (R.A.E, 2022).

R

Restaurar

Reparar, renovar o volver a poner algo en el estado o estimación que antes tenía (R.A.E, 2022).

S

Sancocho

Olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes, y que se toma en el almuerzo (R.A.E, 2022).

T

Tambo

Establecimiento de hospedaje (R.A.E, 2022).

Tiesto

Pedazo de cualquier vasija de barro (R.A.E, 2022).

Y

Yahuarlocro

El Yahuarlocro es una sopa elaborado a base de papas, intestinos y sangre de oveja que se consume principalmente en la región andina de Ecuador (Herrera et al., 2020).

Yamor

El yamor propiamente es una bebida especial del ritual del Koya Raymi, esta bebida se la elabora con siete variedades de maíz (Sarabino, 2007).

Bibliografía

- Abril Calle, P. D. (2022). *Análisis del Estado Situacional de los Restaurantes de Cuenca. Ventajas Competitivas y Debilidades* [Universidad de Cuenca].
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/37750/4/Trabajo-de-Titulacion.pdf>
- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237–248.
<https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624>
- Aguirre González, J. A., & Avedaño, B. (2011). Entrepreneurship in Culinary Arts: The Costa Rica experience with university students. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1), 67–80. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2011.09.007>
- Aguirregoitia Martínez, A., & Fernández Poyatos, M. D. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: una tendencia en el turismo gastronómico en España. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(5), 875–888.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.062>
- Akdeniz, D. (2019). Tracking the History of Restaurants Through the Art of Painting. *Gastoria: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 346–365.
<https://doi.org/10.32958/gastoria.512544>
- Alarcón, R., Añez, N., Inciarte, N., & Romero, R. (2006). La estructura diacrónica en la investigación en ciencias sociales de la Universidad del Zulia. *Omnia*, 12(1), 117–129.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=73712106>
- Albors Garrigos, J., Barreto, V., García Segovia, P., Martínez Monzó, J., & Hervás Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. *Journal of Culinary Science and Technology*, 11(1), 19–35. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>
- Alcívar Veléz, M. F., & Chica López, M. G. (2019). Evaluación de las prácticas verdes y su influencia en el capital de marca de restaurantes de la ciudad de Portoviejo. In *Españ MFL*. Escuela Superior Politécnica agropecuaria de Manabí.
- Andrade Galindo, L. (2010). *Imbabura* (M. Valdospinos Rubio (ed.)).
- Antani, V., & Mahapatra, S. (2022). Evolution of Indian cuisine: a socio-historical review.

- Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00129-4>
- APAK, A. de productores audiovisuales K. (2011). *Cultivos tradicionales en la provincia de Imbabura*. APAK. <https://apakotavalo.tv/cultivos-tradicionales-en-la-provincia-de-imbabura>
- Ayala Mora, E. (2008). *Resumen historia del Ecuador* (B. G. de Cultura (ed.); 3rd ed.). <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Bahls, Á., Wendhausen, R., & Da Silva, E. (2019). Comprensión De Los Conceptos De Culinaria Y Gastronomía. *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos de Argentina.*, 28(April), 1–20. <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180760431004/180760431004.pdf>
- Bermeo, P., Elizalde, J., & Calle, M. (2020). Traditional gastronomy: tastes and preferences of the inhabitants of the canton Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 175–185. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200175>
- Calduch Cervera, R. (2014). *Métodos y técnicas de investigación internacional*. <https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-2018-03-01-Metodos-y-Tecnicas-de-Investigacion-Internacional-v2.pdf>
- Castilla Corzo, F., Burbano Argoti, C. A., & Salazar Duque, D. A. (2019). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, 26, 205–224. <https://doi.org/10.18601/01207555.n26.09>
- Castillero, O. (2017). *Los 15 tipos de investigación*. Psicología y Mente. <https://psicologiaymente.com/miscelanea/tipos-de-investigacion>
- Castro Yaipén, C. (2019). *La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefú*. Universidad César Vallejo.
- Cevallos Cabezas, T. (2020). *Hospitalidad , rol de la mujer y educación formal en Quito*. 50.
- Chaves, V. V. A. (1978). *Paisaje y alma de Otavalo*.
- De la torre, J. M. (2019). *Estudio de las potencialidades de agronegocios en las unidades de producción agrícola (UPAs) del sector rural del cantón Otavalo*. Universidad Técnica del Norte.
- Estrada, M. (2022). *La guía Michelin suspende sus actividades en Rusia*. https://aderezo.mx/plato_de_portada/la-guia-gastronomica-michelin-suspende-sus-actividades-en-rusia/
- Flores;María. (2016). La globalización como fenómeno económico, político y social. *Orbis Revista Científica Ciencias Humanas*, XII(34), 145.

- <https://www.redalyc.org/pdf/709/70946593002.pdf>
- Flores, G. (2000). *Migración e identidad: La experiencia de vida de los Kichwas-Otavaleños en Europa*. Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador.
- Forosecuador.ec. (2019). *Cultura Valdivia: Características, vestimenta, ubicación y costumbres*. <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educación-y-ciencia/176838-cultura-valdivia-características-vestimenta-ubicación-y-costumbres>
- Fuerez Anrango, C. A. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo* [Universidad regional autónoma de los andes “UNIANDÉS”]. <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/3692>
- Fusté Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24, 4. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- GAD-Otavalo, G. A. D. de O. (2015). Actualización del Plan Estratégico de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo - Provincia de Imbabura. *Actualización Del Plan Estratégico de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Del Cantón Otavalo - Provincia de Imbabura, 1*, 1–327. <https://bit.ly/3f9vvVL>
- Galindo Pacheco, S. P. (2012). “Análisis de la comercialización de platos típicos del Austro en cinco restaurantes de la Ciudad de Cuenca y propuesta del rescate de recetas tradicionales de antaño.” [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/2272/1/tps772.pdf>
- Gobierno del encuentro. (2016). *Caricucho de papa*. [https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Cariucho_\(de_papa\)#:~:text=uchu\(kichwa\)-,Ancestralidad,la llegada de los españoles.](https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Cariucho_(de_papa)#:~:text=uchu(kichwa)-,Ancestralidad,la llegada de los españoles.)
- Gómez, L. (2010). Un espacio para la investigación documental. *Revista Vanguardia Psicológica Clínica Teórica y Práctica, 1*(2), 226–233. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4815129&info=resumen&idioma=SPA>
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Signe, B., Scalvedi, L., Contel, M., & Hersleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free word association. *Food Quality and Preference, 21*(2), 225–233. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>

- Guevara Aroca, X. F., Buenaño Allauca, M., & Villarreal Martínez, Bryan Manuel Herrera Eguez, C. (2022). Conocimiento del uso de hierbas y especias en la culinaria otavaleña , con enfoque hacia el marketing gastronómico. *ECA Sinergia*, 13, 96–106. <https://doi.org/https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v13i3.3389> Conocimiento
- Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía* (1st ed.). Red tercer milenio S.C.
- Hamui, A., & Varela, M. (2013). La técnica de grupos focales. *Investigación En Educación Médica*, 2(1), 55–60.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (M. I. R. Martínez (ed.); 6th ed.).
- Herrera, Ms. C., Pazmiño, Ms. D., Tapia, L. P., Pozo, Ms. V., Yacelga, Ms. P., & Narváez, A. N. (2020). Cocina sustentable en las cuatro regiones del Ecuador. In *I* (Instituto).
- INEN. (2010). *Nte Inen 3010*. https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_3010-PRUEBA.pdf
- Ismail, N., Muhammad, M. S., Che Ishak, F. A., Arsyad, M. M., Karnjamapratum, S., & Sirison, J. (2021). The Malay’s traditional sweet, dodol: a review of the Malaysia’s heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-3>
- Jaramillo Cisneros, H. (2020). Otavalo en los siglos xlx y xx pequeñas historias (I). In B. C. IOA (Ed.), *I* (Instituto).
- Jaramillo Mena, A. M., & Lozada Fiallos, M. L. (2019). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 3(12), 189–199. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>
- Jaramillo Ortega, L. X. (2020). *La profesionalización de la Gastronomía en el Ecuador : proceso de evolución*. [Universidad de los dos hemisferios]. <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/xmlui/handle/123456789/1203>
- Jimenez, D. (2012). *Historia del restaurante*. http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html
- Jurado Noboa, F. (2020). *Agustín Moreno Proaño ofm*. (L. Alajo (ed.); 1st ed.). Instituto Otavaleño de antropología (IOA).
- Lagos, D. (2011). *Estudio investigativo de los métodos de cocción ancestral de Otavalo*. Universidad Tecnológica equinoccial.

- Leal Londoño, M. D. P. (2013). *Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña el abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. 1 recurs electrònic (610). <http://hdl.handle.net/2445/46606>
- Lema A, G. P. (1995). *Los Otavalos cultura y tradición milenarias* (E. A.- Yala (ed.); primera).
- Lugo, D. (2022). Looking into the past to build the future: food, memory, and identity in the indigenous societies of Puebla, Mexico. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 2–16. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00123-w>
- Maldonado, G. (2004). Comerciantes Y Viajeros. In *Abya Yala* (1st ed.).
- Manzo, E. V., Nicole, M., Moreira, M., Rafael, D., Mero, C., Loor, C., Bárbara, C., & Sanabria, F. (2019). El control y aseguramiento de la calidad alimentaria en un restaurante de la ciudad de Manta , Manabí , Ecuador. *RECUS Revista Electrónica Coperación Universidad Sociedad*, 4(3), 22–28. <https://doi.org/-ISSN 2528-8075/>
- Marcone, G. (2013). *Guía de identificación y registro del qhapaq ñan* (J. Díaz (ed.); 1st ed.). <https://qhapaqnan.cultura.pe/sites/default/files/mi/archivo/rcq.pdf>
- Mayac, M. (2015). *Análisis del costo y la incidencia en la determinación del precio en los restaurantes de comida rápida de la ciudad de Tulcán*. Universidad politécnica estatal del carchi.
- Meneguel, C. R. de A., Hernández-Rojas, R. D., & Mateos, M. R. (2022). The synergy between food and agri-food suppliers, and the restaurant sector in the World Heritage City of Córdoba (Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00126-7>
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento turístico de Alimentos y Bebidas. *Lexis Finder*, 1–17. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Monteros, C., Cuesta, X., Jiménez, J., & López, G. (2005). Las papas nativas en el Ecuador. *Estudios Cualitativos Sobre Oferta y Demanda*, 1. https://nqxms1019hx1xmtstxk3k9skowpengine.netdna-ssl.com/wp-content/uploads/DocumentacionPDF/papas_nativas_ecuador.pdf
- Morales, F. (1999). Globalización: Conceptos, características y contradicciones. *Revista Reflexiones*, 1–8. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4796216.pdf>
- Moreano Paz, M. (2003). *Otavalo ayer, hoy y siempre* (E. F. B. T. C. Ltda (ed.); 1st ed.).

- Moreno Maldonado, S. C. (2013). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en las comunidades de Pilahuín y Huapante de los cantones de Ambato y Píllaro de la provincia de Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda* [Universidad Tecnológica Equinoccial].
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/imre.12028/abstract>
- Moya, A. (2010). Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador III Sierra. In *Universidad Andina Simón Bolívar*. <http://hdl.handle.net/10644/6703>
- Munjal, S., & Sharma, S. (2012). Applying innovative food cost management practices in inflationary times: Indian budget restaurant segment experiences. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 4(5), 463–477. <https://doi.org/10.1108/17554211211277897>
- Nájera, C., & Paredes, B. (2017). Identidad e Identificación: Investigación de Campo como Herramienta de Aprendizaje en el Diseño de Marcas. *INNOVA Research Journal*, 2(10), 155–164.
- Narvárez Rivadeneira, E. (2006). LA FIESTA DEL YAMOR. *Revista Sarance, Serie ensa*, 76.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 20, 738–752.
- Ortega, G. (2019). *El catzo andino, la tradición de comer escarabajos en la navidad ecuatoriana*.
<https://www.france24.com/es/20191212-ecuador-catzo-andino-escarabajo-indigenas-comidas-raras>
- Otavalo, G. autónomo municipal D. del cantón. (1829). *Situación geográfica*.
<http://www.otavalo.gob.ec/otavalo/situacion-geografica.html>
- Paredes Larrea, J. (1997). *Historia de la restauración y la gastronomía en el Ecuador*.
 Universidad internacional SEK.
- Pazos Barrera, J. (2021). La cocina del maíz. In *Arqueología Mexicana (ABYAYALA, Vol. 98, pp. 70–73)*.
- Pazos Carrillo, S. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito , 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin. *ResearchGate, August 2011*, 1850–1860.
- PDOT, O. (2020). Plan de Desarrollo Turístico del Cantón Otavalo 2020-2025. *Dirección De Desarrollo Económico, Fomento Empresarial Y Turismo Documento*, 114.
<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESAROLLO->

TURISTICO-OTAVALO-2020_compressed.pdf

Picchu, I. T. M. (2021). *Red de Caminos Inca (Qhapaq Ñan)*.

<https://caminoincamachupicchu.org/red-caminos-inca/>

Plimmer, J. R. (2000). Productos químicos para la agricultura. *OIE A Boletín*, 26(2), 16.

https://www.iaea.org/sites/default/files/26205481316_es.pdf

Potosi, J. (2019). “*Rescate De La Gastronomía Indígena Del Cantón Otavalo, Provincia De Imbabura, a Través Del Diseño De Un Catálogo De Las Preparaciones Gastronómicas*” (Issue Cdi). Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.

Poveda Morales, T. C., Bonilla Veloz, S. E., Girón Rodríguez, L. D., & Arriciaga Cruz, V. D. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 6.

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2022). *Integración de los objetivos de desarrollo sostenible*. Naciones Unidas. https://www.undp.org/sustainable-development-goals?utm_source=EN&utm_medium=GSR&utm_content=US_UNDP_PaidSearch_Brand_English&utm_campaign=CENTRAL&c_src=CENTRAL&c_src2=GSR&gclid=EAIAIQobChMIoJrLwbLZ-wIVBMyGCh2NtAfJEAAYAAEgIGBfD_BwE

Puyuelo Arilla, J. M., Montañés Biñana J., Garmendia Otegui J. M., & Sanagudtín Fons M. V. (2018). *Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica* (C. V. de Gastronomía (ed.); 2017th ed.).

Quinche Alba, M. E., & Sánchez Alba, J. M. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. parroquia San Pablo del Lago cantón Otavalo*. Universidad Técnica del Norte.

R.A.E. (2022). *Diccionario de la lengua española*. <https://www.rae.es/>

Rada, P., M.Avena, N., & G.Hoebel, B. (2005). *Adicción al azúcar: ¿Mito o verdad?* Scielo. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1690-31102005000200002

Reyes Uribe, A., Guerra Avalos, E., & Quintero Villa, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *Educación En Gastronomía: Su Vínculo Con La Identidad Cultural y El Turismo*, 32, 1–2.

Reynolds, D., Merritt, E. A., Reynolds, D., Merritt, E. A., Comprensión, P., & Pinckney, S.

(2008). *Revista internacional de administración hotelera y turística Comprender la psicología del menú Una investigación empírica del diseño*. 6480.

<https://doi.org/10.1300/J149v06n01>

Rocillo Aquino, Z., Cervantes Escoto, F., Leo Rodríguez, J. A., Cruz Delgado, D., & Espinoza Ortega, A. (2021). What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>

Rodríguez Castelo, H., & Houy, P. (2020). *Otavalo entre lo dicho y lo secreto* (Instituto Otavaleño de antropología(IOA) (ed.); 1st ed.).

Roman Guillen, E. I. (2018). *Análisis de las estrategias de mercado empleadas por los restaurantes de primera categoría de la ciudad de cuenca* [Universidd del azuay]. <http://content.ebscohost.com/ContentServer.asp?EbscoContent=dGJyMNLe80Sep7Q4y9f3OLCmr1Gep7JSsKy4Sa6WxWXS&ContentCustomer=dGJyMPGptk%2B3rLJNuePfgex43zx1%2B6B&T=P&P=AN&S=R&D=buh&K=134748798%0Ahttp://amg.um.dk/~media/amg/Documents/Policies and Strategies/S>

Ruano Puentestar, P. Y., & Vaca Suquillo, K. L. (2015). *Revalorización de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo, provincia de Imbabura, Ecuador*. [Universidad de Otavalo]. <http://repositorio.uotavalo.edu.ec/bitstream/52000/72/1/UO-PG-TUR-2015-16.pdf>

Rubio Orbe, G. (2009). *Punyaró. Estudio de antropología social y cultural de una comunidad indígena y mestiza* (I. S. 21 (ed.); Segunda ed.).

Salomon, F. (1980). Los señores etnicos de Quito en la epoca de los incas. *Instituto Otavaleño de Antropologia*, 360.

Sandoval Casilimas, C. A. (2002). *Investigación cualitativa*.

Sarabino, Z. (2007). *El proceso de constitución de las élites indígenas en la ciudad de Otavalo* (Issue Programa de antropología social) [FLACSO sede Ecuador].

<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/100/3/TFLACSO-2007ZSM.pdf>

Secretaria Nacional de Planificacion, E. (2021). Plan-de-Creación-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado. In *Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025* (pp. 43-48-85-90).

<file:///C:/Users/PC-CARO/Documents/Plan-de-Creación-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado.pdf%0Ahttps://observatorioplanificacion.cepal.org/es/planes/plan-nacional-de-desarrollo-2017-2021-toda-una-vida-de-ecuador>

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, S. (2017). *Plan Nacional Toda Una Vida 2017-*

2021. *Objetivos Nacionales de Desarrollo 45 Eje 1: Derechos Para Todos Durante Toda La Vida*, 45–60.
<https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/EcuadorPlanNacionalTodaUnaVida20172021.pdf>
- Suites Guayaquil. (2020). *La hotelería en Ecuador*. <https://www.suitesguayaquil.com/blog/la-hoteleria-en-ecuador.html>
- Tadesse, N. S., Beyene, G. F., Hordofa, T. B., & Hailu, A. A. (2020). Traditional foods and beverages in Eastern Tigray of Ethiopia. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1).
<https://doi.org/10.1186/s42779-020-00050-8>
- Tituaña, S. (2019). "Puesta en valor de la gastronomía ancestral de la ciudad de Otavalo a través de la herramienta del gastro mapping" [Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. <https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/361>
- Tituaña Santillán, M. I. (2015). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante gourmet tradicional en el cantón Otavalo, provincia de Imbabura*. Universidad técnica del norte.
- Trentini, G. (2013). Identidad cultural contemporánea de los otavalos_ tradición, modernidad y cambios sociales _ Revista Sarance. *Revista Sarance*, 29, 42–57.
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Traditional Foods: A Space for Healthy Eating. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Unesco. (2003). *El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Naciones Unidas. <https://ich.unesco.org/es/convención>
- Villalba, S. (2016). *Análisis de calidad del servicio y atención al cliente en azuca beach, azuca bistro y Q restaurant, y sugerencias de mejora*. Pontificia universidad católica del Ecuador.
- Vitar Checa, C. M. (2015). Estudio antropologico de la gastronomía de las fiestas del yamor en la ciudad de otavalo 2012 [Escuela superior politecnica de chimborazo]. In *Biomédica*.
<https://doi.org/10.7705/biomedica.v31i0.529>
- Yeshayahu, J. (2022). *La historia de la salchipapa peruana*.
<https://mudosocial.com/cultura/jorge-yeshayahu-gonzales-lara-la-historia-de-la-salchipapa-peruana/>
- Yurina Tituaña, M. (2021). *Innovación en la cocina tradicional otavaleña* [Universidad San Francisco de Quito USFQ].

<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/11113/1/115115.pdf>