



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

(FACAE)

CARRERA: GASTRONOMÍA

INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

TEMA:

“Mapa de envueltos tradicionales del Ecuador”

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

Línea de investigación: Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo socio
económico

Autor: Thalia Irene Yanez Guevara

Director: Msc. Pablo Xavier Egas López

Ibarra- 2026

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

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:	0850329913		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Yanez Guevara Thalia Irene		
DIRECCIÓN:	Av. 17 de julio vía Yaracucito		
EMAIL:	thaliayanez10@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0967542916

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Mapa de envueltos tradicionales del Ecuador
AUTOR:	Thalia Irene Yanez Guevara
FECHA: DD/MM/AAAA	18/03/2026
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	☒ PREGRADO ☐ POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciado en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca / Msc. Pablo Xavier López Egas

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 días 18 del mes de marzo de 2026

EL AUTOR:

Firma:

Nombre: Thalia Irene Yanez Guevara

**CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTERGRACIÓN
CURRICULAR**

Ibarra, 18 de marzo de 2026

Msc. Pablo Xavier Egas López

DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

Firma:

Msc. Pablo Xavier Egas López

NOMBRE DEL DIRECTOR

C.C: 1002414454

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración elaborado Curricular “.Mapa de envueltos tradicionales del Ecuador” elaborado por Thalia Irene Yanez Guevara previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

Firma:

Msc. Pablo Xavier Egas López

(Nombre del Director)

C.C: 1002414454

Firma:

Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

(Nombre del Asesor)

C.C: 0201870441

DEDICATORIA

Este trabajo esta dedicado con mucho amor y cariño a mis padres, quienes han sido la mayor inspiracion y ejemplo de lucha constante para no rendirme y seguir adelante a pesar de las adversidades. Gracias por haber confiado en mi y siempre darme su apoyo y amor incondicional ya que sin ellos esto no habría sido posible.

A mis hermanos Klever Yanez, Imerita Yanez y Romel Yanez que son parte esencial de mi familia quienes han estado presentes con su apoyo y consejos para que llegue a la meta final espero se sientan orgullosos de mi. Este logro es por y para ustedes, mi familia.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme dado la fuerzas y la sabiduría a lo largo de este camino. Gracias a toda mi familia y seres queridos que me han acompañado desde el principio en este proceso dándome ánimos para continuar hasta lograr el objetivo. A mis padres, Mariana Guevara y Vicente Yanez que son los pilares de mi vida sinceramente no hay palabras suficientes para agradecer todo lo que han hecho por mi: cada consejo y cada sacrificio ha valido la pena para llegar hasta aquí.

A mis amigos, quienes han sido parte de este camino de mi carrera universitaria les agradezco por su amistad, el cariño, el apoyo y todos los momentos que hemos compartido en el transcurso de estos años.

A mi tutor, el profesor Pablo López quien me ha brindado su apoyo y me ha guiado para resolver dudas e inquietudes a lo largo de este proceso de investigación y su compromiso para llevar a cabo este trabajo de la mejor manera.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio de investigación surge ante la necesidad de documentar y visibilizar los diversos envueltos tradicionales de las cuatro regiones del Ecuador como una expresión de patrimonio cultural inmaterial y gastronómico del país considerando su diversidad regional. El objetivo general fue diseñar un mapa cultural y gastronómico de los envueltos tradicionales del Ecuador mediante el registro, sistematización y análisis de sus características regionales y culinarias; la metodología aplicada fue de enfoque cualitativo con alcance exploratorio y diseño transversal, utilizando como técnica principal la entrevista semiestructurada mediante un cuestionario digital dirigido a Cocineros/as tradicionales, Docentes de Gastronomía, Chefs profesionales, Promotores culturales y Emprendedores gastronómicos cuyos datos fueron organizados y presentados mediante tablas y una plataforma web interactiva. Los resultados evidencian una amplia diversidad de envueltos, destacando la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario en el entorno familiar, especialmente a través de madres y abuelas así como los contextos de consumo vinculados a celebraciones culturales, encuentros familiares y espacios comerciales. La investigación ha permitido consolidar información gastronómica, cultural, y territorial en un recurso digital educativo y patrimonial; se concluye que los envueltos tradicionales son fundamentales como parte de la identidad cultural ecuatoriana y que su documentación sistemática y estrategias de difusión digital ayudan en su preservación.

Palabras clave: envueltos, patrimonio, identidad, cultura, técnicas, cartografía digital,

ABSTRACT

This research study arises from the need to document and showcase the diverse traditional wrapped dishes of Ecuador four regions as an expression of the country's intangible cultural and gastronomic heritage; considering its regional diversity. The general objective was to design a cultural and gastronomic map of Ecuador traditional wrapped dishes by recording, systematizing and analyzing their regional and culinary characteristics. The methodology applied was a qualitative approach with an exploratory scope and cross-sectional design, using as the main technique the semi-structured interview via a digital questionnaire directed at traditional cooks, gastronomy teachers, professional chefs, cultural promoters and gastronomic entrepreneurs the data were organized and presented using tables and an interactive web platform. The results show a wide diversity of wrapped foods, highlighting the intergenerational transmission of culinary knowledge within the family environment, especially through mothers and grandmothers, as well as the consumption contexts linked to cultural celebrations, family gatherings, and commercial spaces. The research has allowed for the consolidation of gastronomic, cultural and territorial information into an educational and heritage digital resource. It is concluded that traditional wrapped foods are fundamental as part of Ecuadorian cultural identity and that their systematic documentation and digital dissemination strategies contribute to their preservation.

Keywords: wrapped, heritage, identity, culture, techniques, digital cartography.

INDICE DE CONTENIDOS

Introducción	15
Capítulo I: Marco Teórico.....	18
1.1 La gastronomía como patrimonio cultural.....	18
1.1.1 Definición de patrimonio cultural.....	18
1.1.2 La cocina tradicional como expresión de identidad.....	19
1.1.3 La cocina tradicional como turismo gastronómico.....	20
1.1.4 Enfoques teóricos sobre cultura alimentaria.....	23
1.2 El envoltorio vegetal tradicional en la alimentación.....	24
1.2.1. El envoltorio vegetal como practica ancestral de envasado alimentario.	24
1.2.2. Diversidad etnobotánica de plantas utilizadas como envoltorio.....	25
1.2.3. Funciones culinarias, sensoriales y tecnológicas del envoltorio vegetal.....	26
1.2.4. Significados culturales y simbólicos del envoltorio tradicional	26
1.2.5. Percepciones comunitarias del uso de hojas.....	26
1.2.6. Envoltorios vegetales, sostenibilidad y economía circular	27
1.3 Los envueltos en la cocina ecuatoriana	28
1.3.1. Definición y clasificación de envueltos	29
1.3.2. Técnicas, ingredientes y simbolismo.....	30
1.3.3. Envueltos en el contexto festivo y cotidiano	31
1.4. Diversidad territorial y culinaria del Ecuador.....	31

1.4.1. Regiones geográficas y sistemas alimentarios	31
1.4.2 Influencias culturales en la cocina regional.....	32
1.4.3 Relación entre territorio, memoria y alimento.....	33
1.5 Cartografía cultural y herramientas de representación.....	34
1.5.1 Mapas culturales y gastronómicos: conceptos clave.....	34
1.5.2 Representación visual del patrimonio alimentario	35
1.5.3 Herramientas digitales para la difusión cultural	36
Capítulo II: Materiales y Métodos	37
2.1 Tipo de investigación	37
2.2. Método de investigación	37
2.3. Técnica e instrumento.....	38
2.4. Preguntas de investigación y/o hipótesis	39
2.5. Participantes.....	39
2.6. Procedimiento y análisis de contenido	40
Capítulo III: Resultados y Discusión.....	41
Conclusiones	91
Recomendaciones	92
Glosario.....	93
Referencias.....	95
Anexos	101

A.1 Cuestionario de entrevista.....	101
A.2 Fichas de seguimiento por parte del director y asesor.....	107

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tonga manaba.....	42
Tabla 2 Tonga marinera	44
Tabla 3 Bollo de pescado.....	46
Tabla 4 Dulce/conserva de guineo	48
Tabla 5 Muchín de yuca	50
Tabla 6 Humita.....	52
Tabla 7 Chiguil.....	54
Tabla 8 Quimbolito.....	56
Tabla 9 Timbulo	58
Tabla 10 Vicundo/putsucutanda.....	60
Tabla 11 Arepa de zapallo.....	63
Tabla 12 Chivil.....	65
Tabla 13 Tamal lojano	67
Tabla 14 Tamales Pelileo.....	69
Tabla 15 Tamal de mote	71
Tabla 16 Tamal de sambo	73
Tabla 17 Tamal quiteño	75
Tabla 18 Maito de pescado	77
Tabla 19 Maito de gallina.....	79
Tabla 20 Maito de chontacuro	81
Tabla 21 Pescado moqueado/ahumado	83

Tabla 22	Ayampaco	85
-----------------	-----------------------	-----------

Introducción

Durante diferentes regiones del mundo desde Asia y África hasta América, Oceanía y partes de Europa la cocina en hoja ha sido una práctica ancestral profundamente arraigada en comunidades indígenas y campesinas en tradiciones culinarias como la mexicana, guatemalteca, tailandesa, vietnamita y coreana, las hojas no solo cumplen una función práctica como envoltorio natural, sino que aportan sabor, aroma y una estética reconocida incluso por la alta gastronomía contemporánea (Estrada Julián, 2020). Dentro de esta tradición milenaria destaca el tamal, cuyo nombre proviene del náhuatl tamalli “envuelto” y que ha sido documentado arqueológicamente en culturas mesoamericanas como los olmecas, aztecas y mayas como parte integral de su alimentación cotidiana (Ortíz Patricia, 2012).

Con la llegada de Cristóbal Colón y los colonizadores europeos a América, encontraron una rica herencia culinaria muy relacionada con la naturaleza y la cosmovisión del mundo de los pueblos locales entre las prácticas más relevantes estaba el uso de hojas como envoltorios para cocinar y conservar los alimentos, no solo por su utilidad, sino también por el simbolismo que tenían en ceremonias como partos, funerales o celebraciones religiosas (Bravo Rafael, 2022) esto demuestra que estas hojas no solo resguardaban los alimentos, sino que también aportaban sabor, textura y un valor cultural, convirtiéndose en un componente fundamental de las cocinas ancestrales del continente.

En Ecuador, esta herencia ancestral del uso de las hojas en los alimentos ha cambiado con el tiempo por la influencia colonial, lo que ha dado como resultado una variedad de recetas de envueltos que pueden ser dulces o salados que difieren considerablemente entre las distintas regiones del país (Costa, Sierra, Amazonía e Insular) sin embargo, esta herencia culinaria enfrenta un proceso de paulatina desaparición, los envueltos tradicionales son preparaciones que combinan

ingredientes locales y técnicas transmitidas por generaciones se ven desplazados por la globalización alimentaria, el auge de la comida rápida y el desinterés hacia las prácticas ancestrales (Novillo Miguel; Sinchi Elsa, 2018).

Una investigación que fue realizada por el semillero "Colombia envuelta en hojas" de Unitec reveló que existe un conocimiento muy limitado sobre los productos gastronómicos tradicionales que utilizan hojas como envoltorio, tales como los: *esponjados*, *el piquete*, *el tapao*, *la sarapa*, *los tumes* y *los quimbolitos*, entre otros (Corporación universitaria Unitec, 2023) además, del desconocimiento general sobre estas preparaciones, se identificó que la mayoría de las personas solo reconocen algunas hojas comunes, como la del plátano (*Musa paradisiaca* L) y la de mazorca (*Zea mays* L.), dejando de lado otras hojas que también son relevantes como la hoja de bijao (*Calathea lutea*) en consecuencia esta falta de información también abarca aspectos clave como su producción agrícola, el rol de las comunidades campesinas y los territorios de origen de cada planta.

A esto se le suma un desafío ambiental urgente como la contaminación por plásticos de un solo uso, cuyos efectos en el suelo, el agua y la salud pública son cada vez más notorios debido a su resistencia a la degradación y al manejo inadecuado de residuos (Incio Paola; Quinteros Brandon; Castañeda Carlos; Lizarzaburu Danny, 2021). Esto permite comprender que la preservación de los envueltos tradicionales no solo representa una acción cultural, sino también una alternativa sostenible frente a los empaques industriales modernos que causan un daño ambiental.

Según el contexto expuesto el problema que se evidencia es una falta de sistematización y documentación de los envueltos tradicionales del Ecuador, lo que provoca una amenaza a su transmisión ante las nuevas generaciones y limita su reconocimiento a nivel nacional e

internacional al mismo tiempo esta situación se agrava por factores como la globalización alimentaria, el crecimiento de la comida rápida, la pérdida de diversidad en los gustos y el desinterés hacia las prácticas culinarias ancestrales, lo que ha llevado a que muchas de estas preparaciones estén desapareciendo progresivamente de la memoria colectiva. Dado lo anterior, surge la necesidad de valorar y rescatar este patrimonio gastronómico ancestral, históricamente poco representado en los estudios culturales y culinarios del país, con el fin de poder preservar su riqueza, promover su enseñanza y así destacar su relevancia dentro de la identidad alimentaria ecuatoriana.

Por lo tanto, la presente investigación es importante porque busca valorar, promover y preservar las tradiciones ancestrales de los envueltos ecuatorianos que representan parte del patrimonio cultural de nuestro país. Estas preparaciones no solo reflejan identidad e historia, sino que también ofrecen alternativas sostenibles mediante el uso de hojas naturales como envolturas biodegradables inclusive rescatarlas permite fortalecer la memoria colectiva, fomentar el respeto por la cocina local y aportar soluciones frente a problemas actuales como lo es la contaminación plástica y la pérdida de diversidad cultural.

Bajo el análisis del contexto el presente estudio de investigación tiene como objetivo general: Diseñar un mapa cultural y gastronómico de los envueltos tradicionales del Ecuador mediante el registro, sistematización y análisis de sus características regionales, culinarias.

En cuanto a los objetivos específicos se plantea **(I)** identificar y documentar los envueltos tradicionales elaborados en las regiones del Ecuador, incluyendo sus nombres locales, ingredientes, técnicas de preparación y contextos de consumo, **(II)** diseñar un mapa gastronómico digital que visibilice la diversidad de envueltos tradicionales del Ecuador como parte del patrimonio culinario nacional y como herramienta educativa y turística.

Capítulo I: Marco Teórico

1.1 La gastronomía como patrimonio cultural

1.1.1 Definición de patrimonio cultural inmaterial

De acuerdo con la (Organización de las Naciones Unidas para la Educación y Cultura (UNESCO), n.d.) el patrimonio cultural inmaterial es una manifestación viva que incluye tanto las tradiciones transmitidas a través del tiempo como las prácticas actuales en continua evolución es decir que no es una herencia fija, sino un bien dinámico que desempeña un rol activo en la vida diaria de las comunidades. En palabras de Koichiro Matsuura, exdirector general de la UNESCO menciona que: *“El patrimonio no es solamente sede de la memoria de la cultura de ayer, sino también el laboratorio donde se inventa el mañana”* (Velasco Pablo, 2019) haciendo énfasis a la importancia del patrimonio no solo como un recuerdo del pasado, sino también como una fuente de inspiración para el futuro.

De igual manera es representativo, porque su valor radica en la singularidad que cada comunidad le otorga a través de la transmisión generacional atravesando procesos colectivos de elección, reinterpretación y regresión por otra parte, la memoria viva no es una repetición mecánica del pasado, sino más bien es una construcción actualizada que depende de las elecciones de los seguidores de la tradición así mismo, la herencia intangible es comunitaria porque existe solo cuando una entidad lo reclama como suyo de esta manera colectivamente, el patrimonio cultural inmaterial refleja las relaciones sociales, históricas y ambientales de una asociación y nos ayuda a entender quiénes somos y cómo nos relacionamos con los demás (Velasco Pablo, 2019). Por ende, la definición de la UNESCO distingue cuatro dimensiones esenciales que son: manifestación concreta, comunidades que la practican, espacio de la cultura

en el que se materializa y representación social con la que adquiere sentido, por lo tanto, no se protege solamente la diversidad de expresiones culturales, sino también la variedad de visiones del mundo (Ministerio de Cultura, 2003).

El patrimonio cultural inmaterial es fundamental porque fortalece el sentido de pertenencia, la cohesión social y la continuidad de las tradiciones culturales por lo que, al estar integrado en la vida diaria de las comunidades, funciona como un recurso valioso para fomentar el diálogo entre culturas, el apoyo al desarrollo sostenible y así construir identidades resilientes frente a la globalización además, el valorar estas expresiones implica respetar los conocimientos locales, las prácticas tradicionales y las formas de subsistencia que se transmiten oralmente y a través de la experiencia directa (Salge Manuel, 2014) por ello, la protección de legado cultural no tiene que limitarse únicamente a su registro o visibilidad, sino que se debe promover su dinamismo, adaptación y transmisión en condiciones que sean equitativas y sostenibles para quienes lo mantienen.

1.1.2 La cocina tradicional como expresión de identidad

La cultura gastronómica representa una unión esencial entre las tradiciones ancestrales y el deleite culinario contemporáneo, evidenciando que las prácticas alimentarias son aquellas manifestaciones culturales vigentes y dinámicas incluyendo los ingredientes que se utilizan, las formas de preparación, los utensilios y el contexto social en el que se desarrolla (Triviño Karen et al., 2020). Por lo que es una expresión de identidad colectiva que refleja la relación de una comunidad con su entorno natural, la economía y su visión al mundo por lo tanto las raíces tradicionales de cada población constituyen un recurso valioso para ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y de calidad a los visitantes, fortaleciendo así el turismo cultural (Cáceres Marco, 2024).

Para (Molano Olga, 2007) la identidad es un concepto dinámico que se construye tanto a nivel individual como colectivo y que se ve constantemente influido por factores externos desde la perspectiva de la antropología y la sociología, la identidad se forma a partir de procesos de diferenciación y se va fortaleciendo en contraste con los demás.

Por otro lado, la identidad cultural se configura a partir de un conjunto complejo de valores, símbolos, costumbres y creencias que permiten a los miembros de un grupo social fortalecer su sentido de pertenencia y diferenciarse en la diversidad cultural haciendo que estos elementos actúen como pilares que sustentan las normas y rituales comunes, integrándose en la cultura dominante y promueva la cohesión social (Triviño Karen et al., 2020). En última instancia, la identidad cultural de cada individuo puede contribuir a la capacidad de comprender y respetar otras culturas, promoviendo así a un turismo responsable y enriquecedor siendo importante reconocer que todas las personas tienen el derecho de elegir libremente el grupo social al que desean pertenecer, sin temor a discriminación o exclusión (De La Rosa Viviana & Orrala Anthony, 2020).

1.1.3 La cocina tradicional como turismo gastronómico

Turismo gastronómico: Según el Informe Global sobre Turismo Gastronómico de la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo gastronómico se define como la actividad de turistas y visitantes que organizan total o parcialmente sus viajes con el objetivo de degustar la cocina local o participar en actividades relacionadas con la gastronomía estas actividades incluyen visitas a productores de alimentos, mercados, ferias, festivales gastronómicos, demostraciones culinarias, catas y otras experiencias relacionadas con la comida lo que significa que este tipo de turismo permita a los visitantes adquirir conocimientos sobre diversas culturas y especialidades culinarias propias de la región visitada, lo que constituye la principal motivación o una de las razones para el viaje (ONU Turismo, n.d.).

Turismo gastronómico en Ecuador: Ecuador es un país que se caracteriza por una gran riqueza social y cultural, heredada por parte de sus antepasados y pueblos originarios, junto con una diversidad de ecosistemas y climas que están distribuidos en sus cuatro regiones principales: Costa del Pacífico, los Andes, las islas Galápagos y la Amazonía además, en estas zonas se producen una amplia variedad de productos del sector agrícola, ganadería y producción pesquera que son los ingredientes principales de platos tradicionales que son reconocidos por sus poblaciones como parte de su patrimonio culinario (Ministerio de Turismo, 2023).

La gastronomía se ha consolidado como uno de los principales atractivos para quienes viajan, ya que la búsqueda de nuevas experiencias sensoriales a través de la comida es un componente esencial del turismo contemporáneo y la singularidad de cada experiencia culinaria radica en el contexto en que se disfruta: los momentos compartidos, el entorno y las técnicas empleadas tanto en la preparación como en la presentación de los alimentos estos factores no solo enriquecen el acto de comer, sino que también reflejan la cultura y la identidad de cada comunidad, adaptándose a sus normas y valores particulares (Dos Santos Cristiane, 2006).

En este sentido, distintas ciudades de Brazil han optado por desarrollar su gastronomía local como un elemento diferenciador en la oferta turística, permitiendo a los visitantes explorar diferentes sabores y colores que reflejan la esencia de sus tradiciones la degustación de la cocina local se convierte así en una puerta de entrada para comprender las costumbres y el estilo de vida de la población anfitriona (Dos Santos Cristiane, 2006). Para (Tresserras Jordi; Norrild Juana; Rossi Marina; Di Raffaele Luca; Schlüter Regina, 2003) la gastronomía responde a la creciente demanda turística por experiencias culturales auténticas, donde la participación de la comunidad local en la creación y transmisión de saberes culinarios es fundamental.

Las experiencias gastronómicas no solo estimulan los sentidos, sino que también fortalecen los vínculos culturales y personales, haciendo de la cocina un medio fundamental para expresar y construir la identidad individual y colectiva, por ejemplo, en países como Ecuador, la gastronomía refleja la riqueza de la cultura y con el tiempo ha contribuido significativamente a la formación de la identidad nacional a lo largo del tiempo (Cáceres Marco, 2024).

(Padilla Cristina, 2006) expone que la cocina actúa como un espacio integrado que conecta diferentes aspectos de la vida comunitaria, desde la agricultura tradicional que proporciona ingredientes frescos hasta los mercados locales donde se exhiben productos autóctonos esta red incluye técnicas ancestrales, innovaciones culinarias y prácticas de conservación de alimentos que se interconectan en un proceso cultural que enriquece la narrativa social de esta manera los espacios culinarios también actúan como centros de intercambio cultural regional, facilitando la circulación de personas e ideas que transforman y revitalizan la identidad local.

Frente a la globalización y sus tendencias homogeneizadoras, es fundamental evitar la estandarización de los gustos culinarios y en cambio, valorar la autenticidad y el constante desarrollo de las cocinas regionales porque se crean principalmente en contextos locales, donde el cambio es impulsado por fuerzas sociales y mantiene viva la esencia de la cultura gastronómica por lo que la conservación y promoción de las tradiciones culinarias locales no solo preservan el patrimonio cultural, sino que constituyen una respuesta activa y dinámica frente a la globalización, garantizando la continuidad de sabores e identidades propias (Meléndez Juana & Cañez Gloria, 2009).

1.1.4 Enfoques teóricos sobre cultura alimentaria

El concepto de cultura alimentaria ha experimentado un importante desarrollo a lo largo de la historia ya que en el año 270 a.C., el filósofo Epicuro de Samos destacaba la dimensión simbólica y social de la alimentación al afirmar que: *“primero mira con quién comes y bebes, antes de mirar lo que comes y bebes; porque sin un amigo, la vida es una distribución de carne de león y lobo”* esta reflexión enfatiza que el acto de alimentarse está esencialmente entrelazado a una historia compartida, a valores morales y a una estructura que contribuye a la formación de una identidad colectiva (Fumey Gilles et al., 2016). No obstante, fue hasta el siglo XVI que Francia desarrolló uno de los sistemas alimentarios más sofisticados de la historia, incorporando elementos como el lujo y el placer, tradiciones religiosas, costumbres relacionadas con el estatus social y la interacción, así como elaboraciones simbólicas en la preparación de los alimentos (Ekmeiro Jesús & Matos Juan, 2023).

Organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) definen la cultura alimentaria como los modelos nutricionales y alimentarios que forman parte del patrimonio cultural de diferentes naciones y grupos sociales. Este concepto incluye no solo las prácticas de cultivo, cosecha y preparación de alimentos, sino también los rituales y celebraciones asociados a la alimentación (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2009).

La cultura alimentaria incluye tanto aspectos tangibles como el consumo, la conservación y el comercio de los alimentos, así como dimensiones intangibles o metafísicas, que se manifiestan en la gastronomía a esta última se la define como la experiencia emocional y placentera asociada al acto de comer sin embargo, esta dimensión metafísica está estrechamente relacionada con la identidad del alimento en su forma natural o transformada, pero también está influenciada por el

ciclo de producción específico en el contexto en el que se desarrolla (Calderón Elena et al., 2017) así la alimentación es un elemento básico de la vida humana que va más allá de su función básica de supervivencia para convertirse en un factor que separa a las personas según su origen geográfico y social.

Estas influencias determinan la elección de platos e ingredientes específicos, la combinación de productos y técnicas culinarias, así como la celebración de eventos importantes a través de preparaciones especiales aunque la cultura alimentaria incluye muchas prácticas materiales, ya sean heredadas o aprendidas, la evolución reciente del concepto han resultado en un mayor énfasis en los elementos intangibles como las creencias, representaciones y conocimientos compartidos por un grupo social determinado (Ekmeiro Jesús & Matos Juan, 2023).

Por lo tanto, esta dimensión cultural de la alimentación no solo diferencia a los humanos de otras especies en términos de nutrición, sino que también permite identificar diferentes patrones alimentarios que varían según el contexto cultural en el que se encuentran inmersos (Veramendi Nancy et al., 2020) . Además, desde un enfoque semiótico, estos aspectos intangibles denominados epistemes forman la base simbólica que genera y sostiene las prácticas alimentarias, orientando no solo las acciones sino también las ideas que las sustentan (Hernández José et al., 2019).

1.2 El envoltorio vegetal tradicional en la alimentación

1.2.1. El envoltorio vegetal como práctica ancestral de envasado alimentario.

El uso de materiales vegetales como envoltorios de alimentos es una práctica ancestral que ha sido ampliamente documentada en distintas culturas alrededor del mundo mucho antes de la aparición de los empaques industriales ya que mediante diversos estudios han mostrado que las hojas, fibras y vainas vegetales fueron utilizadas históricamente para envolver, cocinar, conservar

y transportar alimentos, aprovechando su disponibilidad local, su bajo impacto ambiental y biodegradabilidad natural (Davis & Song, 2006) es decir, este tipo de envasado tradicional cubría tanto a necesidades funcionales como a sistemas culturales complejos relacionados con la alimentación.

El resurgimiento del interés por estas prácticas ha sido interpretado como una respuesta contemporánea frente a los problemas ambientales resultantes del uso masivo de plásticos (Mustafa et al., 2012) lo que indica que los envases tradicionales de alimentos no solo representan un patrimonio cultural, sino también una alternativa sostenible que integra el conocimiento del pasado en un contexto moderno.

1.2.2. Diversidad etnobotánica de plantas utilizadas como envoltorio

La selección de plantas para envolver alimentos muestra un profundo reconocimiento etnobotánico que la sociedad ha desarrollado a lo largo del tiempo por lo que mediante investigaciones realizadas en Asia, África y Europa documentan una amplia variedad de especies vegetales utilizadas según criterios como flexibilidad, resistencia al calor, tamaño de la hoja, textura y aporte aromático (Dogan et al., 2017) y (Metananda et al., 2023).

En China, por ejemplo, un estudio etnobotánico sobre el *zongzi* (arroz glutinoso relleno envuelto en hojas de bambú o caña) demuestra que se utilizan diferentes tipos de hojas en diferentes regiones, lo que refleja adaptaciones culinarias al entorno ecológico local y a la disponibilidad de recursos vegetales (Lin et al., 2019). De manera similar, en la India, las hojas cumplen múltiples funciones como platos, envoltorios y materiales de cocción que se adaptan naturalmente a la vida cotidiana y ceremonial (Kora, 2019).

1.2.3. Funciones culinarias, sensoriales y tecnológicas del envoltorio vegetal

Además, de su función como material de protección, el envoltorio vegetal influye directamente en los procesos culinarios. Diversos estudios han destacado que las hojas utilizadas permiten técnicas como la cocción al vapor, hervido, bajo tierra que aportan humedad, aromas y sabores característicos a los alimentos (Lin et al., 2019). Estas características tecnológicas hacen que el envoltorio sea un componente activo de la receta y no en un elemento accesorio en este sentido, el envoltorio vegetal forma parte integral de la comida tradicional, ya que define su textura, sabor y presentación final, reforzando su identidad culinaria (Dogan et al., 2017).

1.2.4. Significados culturales y simbólicos del envoltorio tradicional

El envoltorio con hojas vegetales también tiene un fuerte valor simbólico y cultural, por ejemplo, estudios como el *ketupat malayo* (arroz comprimido, cocinado dentro de una bolsa tejida con hojas de palama o coco) evidencian que la envoltura refleja valores sociales, religiosos y comunitarios más allá de su función práctica (Khairul Azahari Abdul Rani, 2016) de manera similar, en diferentes culturas el uso de determinadas hojas se asocia con festividades, rituales y celebraciones familiares que se convierten en un marcador de identidad colectiva.

(Mustafa et al., 2012) destaca que el envoltorio tradicional actúa como un medio de transmisión cultural, ya que su preparación y uso están vinculados a conocimientos heredados y prácticas sociales que fortalecen la memoria gastronómica.

1.2.5. Percepciones comunitarias del uso de hojas

Las percepciones sobre el uso de hojas nativas como material de envasado es valorado positivamente por las comunidades locales, estudios realizados en Nigeria y África occidental demuestran que este tipo de envoltorios se perciben como seguros, funcionales y culturalmente

significativos, además de ser considerados parte del patrimonio alimentario local (Mensah et al., 2012).

Así mismo, los estudios etnobotánicos también demuestran que el conocimiento sobre las plantas utilizadas como envoltorios alimentarios está vinculado al saber experiencial local acumulado por las comunidades a lo largo del tiempo por lo que en investigaciones realizadas en mercados tradicionales de Java Central, Indonesia, documentan que la identificación, selección y uso de hojas específicas responde a conocimientos prácticos compartidos socialmente, lo que sugiere procesos de aprendizaje basados en la experiencia cotidiana y la interacción comunitaria (Metananda et al., 2023). Aunque estos estudios no abordan directamente los mecanismos educativos de transmisión de conocimientos, me permiten deducir que éstos siguen siendo relevantes gracias a las prácticas sociales vigentes relacionadas con la preparación y comercialización de alimentos tradicionales.

1.2.6. Envoltorios vegetales, sostenibilidad y economía circular

El uso de materiales de envasado de origen vegetal en la preparación y conservación de alimentos tradicionales es una práctica ancestral que en la actualidad ha cobrado renovada importancia debido a los problemas ambientales causados por el uso generalizado de envases de plástico coincidiendo con varios estudios que demuestran que las hojas, vainas y fibras vegetales, históricamente utilizadas como materiales de envoltura, son biodegradables, renovables y respetuosas con el medio ambiente, lo que las convierte en alternativas sostenibles en los sistemas alimentarios tradicionales (Davis & Song, 2006) y (Kalina et al., 2024) por lo que a diferencia de los envases industriales, estos materiales se integran de forma natural en los ciclos ecológicos, reduciendo así la producción de residuos y promoviendo prácticas de consumo responsable.

Desde una perspectiva cultural y ecológica, el uso de envases de origen vegetal no solo cumple criterios funcionales, como la protección de los alimentos o la mejora de sus propiedades organolépticas, sino que también refleja una relación armoniosa entre las comunidades y su entorno tanto como estudios realizados en Asia, África y Latinoamérica demuestran que estas prácticas se basan en el uso consciente de recursos locales, generalmente cosechados estacionalmente y sin procesos industriales complejos, lo que refuerza su sostenibilidad (Ezeudu et al., 2021) y (Muhammad, 2021) en este sentido, las envolturas de origen vegetal son un ejemplo concreto de cómo el conocimiento tradicional promueve los principios de la economía circular, como la prevención de residuos, la reutilización de materiales y el uso de recursos naturales respetuosos con el medio ambiente.

Asimismo, la economía circular propone un modelo en el que los materiales conservan su valor dentro del sistema de producción durante el mayor tiempo posible, un principio que se alinea directamente con el uso de envases de origen vegetal en la gastronomía tradicional, estudios sobre el uso de hojas como material de envasado demuestran que, una vez cumplida su función, estos envases pueden reincorporarse al ciclo natural como fertilizante orgánico o residuo biodegradable, cerrando el ciclo de vida del material sin causar daños ambientales duraderos (Kalina et al., 2024) y (Muhammad, 2021) esta lógica circular contrasta con el modelo lineal principal de producción, consumo y desecho, y resalta el valor de las prácticas alimentarias tradicionales como modelo para el desarrollo de sistemas alimentarios más sostenibles.

1.3 Los envueltos en la cocina ecuatoriana

En la gastronomía ecuatoriana, los envueltos son una expresión fundamental del arte culinario tradicional, preservando conocimientos ancestrales relacionados con el territorio y el aprovechamiento de productos locales dado que la preparación de estos alimentos se transmite

oralmente de generación en generación, preservando así técnicas y costumbres que forman parte integral de la identidad cultural de las comunidades y a través de los envueltos se reflejan la estrecha conexión entre la naturaleza y la gastronomía, ya que se utilizan ingredientes nativos y hojas vegetales como envoltura así estas preparaciones representan no solo una técnica culinaria, sino también un símbolo de la riqueza, la diversidad cultural y gastronómica del Ecuador (Novillo Miguel, 2018).

1.3.1. Definición y clasificación de envueltos

El término “envueltos” hace referencia a diversos alimentos que se envuelven principalmente en diferentes tipos de hojas, las cuales se atan para ser cocinadas al vapor (Larousse Cocina, 2025).

La evidencia histórica confirma que envolver alimentos en hojas es una práctica ancestral que se ha mantenido y continúa vigente en la actualidad esta técnica permite una cocción lenta, preservando el sabor y realzar sus aromas además, envolver los alimentos en hojas funciona como un método de conservación que los protege de la contaminación y prolonga su vida útil de manera que esta práctica, originaria de las poblaciones indígenas, continúa hasta hoy en día, como lo demuestra el tradicional queso de hoja de Cayambe (Ortega Eugenia, 2023).

Los envueltos se pueden clasificar de la siguiente forma:

Envueltos simples: consisten en una sola capa de masa que envuelve un relleno básico y se le da una envoltura sencilla (Salazar Jimmy, 2013).

Envueltos compuestos: son aquellas creaciones más elaboradas por el tipo de masa y rellenos que se usan por lo general su envoltura suele ser un poco más compleja (Salazar Jimmy, 2013).

1.3.2. Técnicas, ingredientes y simbolismo

Los envueltos constituyen una técnica culinaria tradicional en la que la cocción se realiza principalmente mediante el vapor que se concentra dentro de la hoja que envuelve el alimento este proceso suele llevarse a cabo a través de métodos de cocción como a baño maría, la vaporización, el rescoldo de brasas o el soasado que son técnicas que permiten una cocción lenta y uniforme (Unigarro Catalina, 2010).

La preparación de los envueltos implica la elaboración de una masa que combina distintos tipos de harina como: maíz (*Zea mays* L), maní (*Arachis hyogaea* L), arroz (*Oryza sativa* L) o plátano verde (*Musa paradisiaca* L) junto con un refrito elaborado con verduras y condimentos tradicionales, además del ingrediente principal y las técnicas secretas propias de cada receta todo este conjunto se envuelve en hojas diferentes, como por ejemplo: las hojas de achira (*Canna indica*), plátano (*Musa paradisiaca* L) o maíz (*Zea mays* L), que no solo aportan sabor, sino que también funcionan como un recipiente natural para la cocción lo cual se considera como una práctica culinaria antigua que mantiene viva la tradición al cocinar y servir los alimentos en la misma hoja que se los envuelve (León José, 2022).

Los envueltos mediante su preparación, simbolizan la unidad y reflejan el patrimonio cultural y la tradición, preservados mediante la transmisión de recetas de generación en generación, representan la abundancia y la hospitalidad que se ofrece a los turistas además, estos platos están vinculados a los ciclos naturales y enfatizan el respeto por la tierra y sus ritmos mediante el uso de ingredientes frescos de temporada de esta manera, los envueltos se convierten en una expresión de la identidad cultural y conexión comunitaria (León José, 2022).

1.3.3. Envueltos en el contexto festivo y cotidiano

En Ecuador, los envueltos tradicionales como las *humitas*, *tamales*, *quimbolitos*, *chigüiles* y *bollos* desempeñan un papel fundamental en diversas festividades y en la vida cotidiana, constituyéndose en elementos esenciales del patrimonio gastronómico nacional (Unigarro Catalina, 2010) estos platos típicos se elaboran especialmente durante celebraciones significativas, tales como la navidad cuando los *tamales* forman parte de la cena familiar; el día de los difuntos en el que las *humitas* y *quimbolitos* se acompañan con la colada morada; y el carnaval, donde los *chigüiles* son representativos en zonas como la provincia de Guaranda.

Así mismo estos envueltos están presentes en fiestas patronales, en el Inti Raymi de las comunidades indígenas andinas, en la semana santa con preparaciones como los bollos de pescado y en eventos familiares como el día de las madres donde su elaboración artesanal simboliza un acto de cariño y tradición (Primicias, 2024) y (El comercio, 2017).

En el caso de la *tonga manaba* es un envuelto tradicional de origen campesino-montuvio que data de finales del siglo XIX, cuando durante el auge de la historia del caucho en la región de Manabí los trabajadores se internaban en la selva y llevaban su almuerzo todo envuelto en hojas de plátano para conservar el calor durante las largas jornadas en la montaña; este método práctico se consolidó como una solución ingeniosa que fusiona ingredientes autóctonos con técnicas tradicionales de envoltura para alimentar a los montuvios (El telégrafo, 2023).

1.4. Diversidad territorial y culinaria del Ecuador

1.4.1. Regiones geográficas y sistemas alimentarios

(Reyes Hernando, 2024) La diversidad geográfica del Ecuador está conformada por la Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos da lugar a múltiples sistemas alimentarios que se adaptan a

las condiciones ecológicas y climáticas particulares de cada región como en la Costa donde la abundancia de mariscos, plátanos y productos tropicales se refleja en una gastronomía caracterizada por sabores intensos y técnicas culinarias por su parte la Sierra, con su clima templado y altitud, favorece el cultivo de granos andinos.

En la Amazonía la proximidad al bosque y a los ríos determina una dieta basada principalmente en la pesca, la caza y el consumo de productos como la yuca, que se utiliza en preparaciones emblemáticas como el Maito y finalmente Galápagos en donde la agricultura es limitada y la alimentación se sustancia principalmente en mariscos por lo que estas particularidades no solo evidencian una riqueza gastronómica regional, sino que también reflejan una forma de vida estrechamente vinculada al territorio (Arias Simón, n.d.).

1.4.2 Influencias culturales en la cocina regional

(León José, 2022) menciona que la gastronomía ecuatoriana es el resultado de múltiples influencias culturales acumuladas a lo largo de su historia debido a las tradiciones alimentarias precolombinas que aportaron técnicas como la cocción bajo tierra.

La cocina regional ecuatoriana es el resultado de un profundo proceso de integración cultural que comenzó con la conquista de América y se consolidó gracias a diversas influencias externas e internas, la llegada de los españoles trajo consigo importantes cambios sociales, religiosos y gastronómicos debido a que introdujeron nuevas técnicas, como la fritura, horneados, estofados, curados y utilizaron productos lácteos y otros ingredientes que complementaron los conocimientos culinarios indígenas preexistentes dando origen a una cocina mestiza que forma parte del consumo cotidiano y tradicional del país posteriormente, otras influencias, como la actual influencia bolivariana, introdujeron nuevas preparaciones con productos locales mientras que en

la región costera, las migraciones orientales, en particular las provenientes de China y Japón, desarrollaron técnicas y combinaciones que se complementaron con éxito con los ingredientes locales, demostrando la adaptabilidad y la capacidad de reinención de la gastronomía ecuatoriana (González Jaime, 2021).

Por otra parte, estas interacciones históricas han producido una cocina mestiza, rica en matices, donde los envueltos presentan una síntesis cultural y ancestral a su vez, generando una gastronomía en constante evolución que refleja las múltiples fases históricas y culturales del país (Ortíz Patricia, 2012).

1.4.3 Relación entre territorio, memoria y alimento

En Ecuador, la alimentación trasciende la mera función nutritiva para convertirse en un medio de preservación de la memoria, la identidad y el vínculo con el territorio los conocimientos culinarios tradicionales son producto de generaciones de observación, adaptación y transmisión oral, donde el acto de cocinar se transforma en una práctica que conserva la historia comunitaria a relación de cada región con su entorno desde los productos cultivados hasta las técnicas de preparación y conservación está profundamente arraigada en su cosmovisión por ello la comida se manifiesta como una expresión tangible de territorialidad, en la que la memoria colectiva y la cultura se materializan en cada plato servido (Guacán Brenda & Velásquez Josué, 2020).

Las recetas utilizadas en festividades religiosas, rituales agrícolas y celebraciones familiares están cargadas de simbolismos que fortalecen el sentido de pertenencia, como ocurre con los envueltos en fechas conmemorativas o platos rituales del Inti Raymi o fiestas al dios del sol (Gutiérrez Marcelo, 2018).

1.5 Cartografía cultural y herramientas de representación

Para (Arcila Manuel, 2011) la cartografía cultural constituye una herramienta de análisis interdisciplinario que posibilita la visualización, documentación y comunicación de la riqueza cultural de los territorios a través de la representación espacial de conocimientos, practicas, símbolos y expresiones identitarias propias de una comunidad. Para este fin, se emplean diversas herramientas que van desde los mapas físicos tradicionales, útiles para mostrar datos geográficos y culturales, hasta tecnologías avanzadas como los Sistemas de Información Geográfica (SIG), que permiten un análisis detallado de información espacial y cultural (Carrasco Salvador & Arroyo, 2013).

En el contexto culinario, la cartografía adquiere particular importancia al facilitar el registro visual de la distribución de prácticas alimentarias, como los envueltos, así como de sus ingredientes, los contextos sociales en los que se los consumen y sus significados culturales en un país mega diverso como Ecuador, donde las expresiones gastronómicas varían según las condiciones geográficas y culturales de cada región por ende esta representación cultural se convierte en una estrategia fundamental para visualizar y proteger el patrimonio alimentario (Inga Carlos et al., 2023).

1.5.1 Mapas culturales y gastronómicos: conceptos clave

El mapeo cultural es una metodología reconocida por la UNESCO como una herramienta fundamental para la identificación, documentación y conservación de elementos culturales tanto tangibles como intangibles esta técnica consiste en la elaboración de representaciones visuales o espaciales que reflejan bienes culturales, tales como tradiciones o prácticas gastronómicas, con el propósito de apoyar la planificación y el diseño de políticas culturales (UNESCO, 2023).

En particular, los mapas gastronómicos se enfocan en los aspectos culturales vinculados a la alimentación, resaltando las cocinas ingredientes y tradiciones culinarias locales como manifestaciones de identidad y vínculo con el territorio estas representaciones cartográficas cumplen funciones esenciales como la preservación del patrimonio cultural y gastronómico, la promoción del turismo sostenible y el desarrollo local, así como el fomento de la participación comunitaria y el fortalecimiento de la conciencia sobre la identidad cultural (Ministerio de Turismo, 2023)

1.5.2 Representación visual del patrimonio alimentario

Para (MINTUR, 2018) la representación visual del patrimonio alimentario constituye un recurso esencial para la documentación, conservación y difusión de las tradiciones culinarias de una comunidad en el contexto ecuatoriano, la diversidad tanto geográfica como cultural se manifiesta en una amplia gama de preparaciones típicas, como los envueltos, cuyas recetas, ingredientes y significados varían según la región además la elaboración de mapas gastronómicos facilita la visualización de esta riqueza, permitiendo identificar no solo la procedencia geográfica de los platos, sino también los contextos sociales y culturales asociados a ellos por ejemplo el Mapa Gastronómico del Ecuador, desarrollado por el Ministerio de Turismo, que presenta platos emblemáticos elaborados con productos característicos de cada región del país.

En el contexto de investigaciones como la de (Jaramillo Galo, 2015) sobre el mapa gastronómico del cantón Latacunga evidencian que estas representaciones visuales pueden ser empleadas para fortalecer la identidad cultural y promover el turismo local al incorporar elementos visuales como fotografías, ilustraciones y descripciones detalladas, estos mapas se transforman en herramientas educativas y de promoción, reforzando el vínculo entre las comunidades y su herencia culinaria por lo tanto, la creación de un mapa de envueltos tradicionales del Ecuador

permitirá visibilizar y poner en valor estas preparaciones, contribuyendo a su preservación y transmisión a las futuras generaciones.

1.5.3 Herramientas digitales para la difusión cultural

Las tecnologías digitales han revolucionado la forma en que se difunde y conserva el patrimonio cultural, brindando nuevas posibilidades para registrar y compartir las tradiciones culinarias en el caso de Ecuador, proyectos como la "Wiki de Patrimonio Alimentario", gestionada por la Universidad San Francisco de Quito en conjunto con el Ministerio de Cultura y Patrimonio, recopilan y ponen a disposición del público información sobre productos y prácticas alimentarias tradicionales, facilitando el acceso ciudadano a este acervo cultural (El Telégrafo, 2019).

Asimismo, estudios como el de (Cadena María, 2021) sobre la comuna Ligüiqui en Manabí resaltan el papel de las herramientas digitales en la comunicación y difusión del patrimonio cultural local, identificando los principales recursos tecnológicos utilizados y evaluando su eficacia en la promoción del patrimonio en el ámbito turístico de la comunidad la adopción de estas tecnologías no solo amplía el alcance de la difusión cultural, sino que también incentiva la participación activa de las comunidades en la protección y transmisión de sus tradiciones por lo tanto, el empleo de herramientas digitales para el diseño y divulgación de un mapa de envueltos tradicionales de Ecuador permitirá llegar a un público más extenso, facilitando la valoración y conservación de estas manifestaciones culinarias.

Capítulo II: Materiales y Métodos

2.1 Tipo de investigación

La investigación es de tipo cualitativa aplicada dado que busca, por un lado, documentar y comprender en profundidad las características culturales y culinarias de los envueltos, y por otro, transformar esa información en un producto útil como: un mapa gastronómico digital de valor educativo, turístico y patrimonial además, este tipo de investigación se orienta al análisis exhaustivo de la calidad de las actividades, relaciones, medios, materiales o instrumentos en contextos o problemas específicos, buscando ofrecer una descripción integral y minuciosa de fenómenos particulares (Salazar Lucy, 2020).

2.2. Método de investigación

Se empleará el método de investigación de alcance exploratorio ya que este tipo de investigación se puede emplear tanto en métodos cualitativos como cuantitativos siendo fundamental en este caso aplicar el enfoque cualitativo, por lo tanto, se debe comenzar explorando el fenómeno que se analizará para poder tener un primer acercamiento en la comprensión de sus características y el significado que pueden llegar a representar las mismas (Ramos Carlos, 2020).

Conjuntamente se utilizará un diseño de estudio transversal simple el cual se clasifica como un tipo de estudio observacional en donde el investigador mide de manera simultánea tanto el resultado como las exposiciones de los participantes, diferenciándose de los estudios de casos y controles, en los que los sujetos se seleccionan en función del estado de los resultados o los estudios de cohortes, que eligen a los participantes según su estado de exposición; en cambio, en un estudio transversal la selección de los participantes se realiza únicamente con base en los criterios de inclusión y de exclusión previamente establecidos por lo tanto este enfoque permite capturar una

“fotografía” del estado actual del conocimiento, las prácticas y los significados asociados a los envueltos en diversas regiones del país (Setia, 2016).

2.3. Técnica e instrumento

La técnica seleccionada para la recolección de información dentro de esta investigación fue la entrevista semiestructurada, utilizando como instrumento un cuestionario digital programado en HTML diseñado para abordar temas clave previamente definidos, tales como los ingredientes, técnicas de elaboración, significados culturales, contexto de consumo y la transmisión de saberes tradicionales.

El uso del lenguaje HTML (Hyper Text Markup Language) permitió estructurar de manera personalizada las secciones del formulario, integrar campos interactivos, preguntas condicionales y opciones de respuestas abiertas o múltiples optimizando así la recolección de datos cualitativos.

El cuestionario se organizó en tres secciones iniciando con la sección I, que recoge los datos demográficos del informante (rango de edad, género, lugar de residencia, rol gastronómico o cultural, años de experiencia en el área gastronómica) continuando con la sección II que está orientada al conocimiento y experiencia sobre los envueltos tradicionales del Ecuador, explorando los tipos de envueltos elaborados, ingredientes, técnicas empleadas, la transmisión de conocimientos y contexto de consumo finalizando con la sección III, que indaga las estrategias implementadas para la transmisión y preservación de estos saberes.

Los datos recopilados serán almacenados de manera automática en una base digital exportados en formato CSV o Excel para su posterior sistematización, el instrumento final puede consultarse en (ver Anexo 1) donde se detalla su estructura, secciones y tipos de preguntas

empleadas en consecuencia el formulario será distribuido de manera directa con los participantes previamente seleccionados, quienes otorgaran su consentimiento informado.

2.4. Preguntas de investigación y/o hipótesis

¿Cuáles son los tipos de envueltos tradicionales existentes en las diferentes regiones del Ecuador y cuáles son sus características culinarias, culturales y territoriales

¿Cómo puede diseñarse un mapa cultural y gastronómico que registre, clasifique y promueva los envueltos tradicionales como patrimonio alimentario del Ecuador?

2.5. Participantes

La población objetivo de esta investigación está conformada por un total de 52 actores gastronómicos y culturales pertenecientes a las cuatro regiones del Ecuador: Sierra con 38 participantes, Costa con 8 participantes, Amazonía con 7 participantes e Insular con 1 participante. En particular, se enfoca en personas que posean conocimiento empírico, técnico o pedagógico sobre la elaboración de envueltos tradicionales tales como: cocinero/a tradicional 8, docente de gastronomía 31, promotor/a cultural o turístico 2, Chef profesional 5 y Emprendedor/a o propietario de un negocio gastronómico 8 cabe recalcar que estos fueron el número de participantes por cada una de las distintas áreas de conocimiento dentro del número de población que se mencionó anteriormente.

El muestreo será de tipo no probabilístico intencional, lo cual implica seleccionar a los informantes de manera deliberada con base en criterios previamente establecidos, esta modalidad es adecuada para estudios cualitativos y exploratorios que requieren profundidad y diversidad de saberes en el que se clasifica por los siguientes criterios de inclusión: (I) conocimiento práctico, vivencial o académico en la elaboración de envueltos (II) representatividad territorial o cultural

(III) que tenga trayectoria en la cocina tradicional, educación o gestión cultural y (III) disposición y consentimiento para participar en entrevistas.

Haciendo énfasis en la identificación de casos sustanciosos en información (informantes clave) que permitan comprender en profundidad el objeto de estudio por lo que este tipo de muestreo no busca generalizar, sino representar la diversidad y complejidad de las prácticas culturales relacionadas con los envueltos tradicionales.

2.6. Procedimiento y análisis de contenido

En la actualidad el análisis de contenido se considera una modalidad específica de análisis documental, cuyo propósito no es examinar el estilo del texto, sino identificar y cuantificar las ideas expresadas en el centrándose en el significado de palabras, temas o frases manteniendo una relación con los métodos de análisis de lenguaje utilizadas en diversas disciplinas científicas, por lo que para comprender completamente el análisis de contenido es fundamental situarlo en el contexto de un diseño de investigación, ya que su aplicación implica la verificación de hipótesis y la realización de inferencias acerca de las características del texto (Tinto José, 2013).

Por lo que para el análisis documental se analizarán fuentes secundarias (libros, recetarios, artículos, archivos) para complementar y triangular la información obtenida en las entrevistas por otra parte para el procesamiento digital la información sistematizada será posteriormente organizada y visualizada en un mapa digital interactivo, que permitirá ubicar los distintos envueltos según su origen, ingredientes y contexto cultural, con fines educativos, turísticos y patrimoniales.

Capítulo III: Resultados y Discusión

Previo a realizar la fase de campo con la entrevista se llevó a cabo una prueba piloto con un promedio de 30 personas para verificar que no haya problemas con los datos que se arrojen en la hoja de Excel con las respuestas y así tener menos probabilidad de que haya un inconveniente para realizar la tabulación de los futuros resultados.

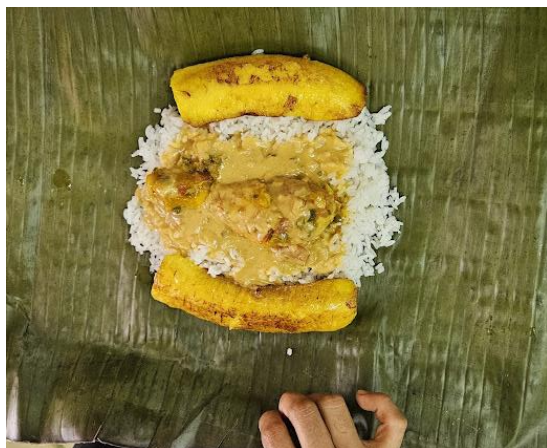
La fase de campo inicio el 28 de noviembre de 2025 y culminó el 19 de enero de 2026. Después de la recopilación de los datos en base a las respuestas proporcionadas por los encuestados tales como actores gastronómicos y culturales de la región Costa, Sierra, Amazonía e Insular. Estos datos fueron organizados en matrices de sistematización mediante hojas de cálculo en Excel, donde después se elaboraron tablas individuales por cada envuelto tradicional las cuales se muestran a continuación detallando variables como: nombre local, ingredientes, técnicas de preparación y contextos de consumo, esto permitió estructurar la información de manera más ordenada.

Tabla 1

Tonga manaba

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
6	u	Presas de gallina	1. Salpimentar las presas, en una olla grande poner el aceite de achiote para preparar un refrito con la cebolla, tomate, pimienta y ajo. 2. Agregue a la olla las presas de gallina póngales el vinagre, culantro, tomillo y agua. Deje cocinar aproximadamente 40 minutos hasta que la gallina esté bien cocida. Rectificar con sal y pimienta. 3. Licue el maní con el agua, ajo, cebolla blanca, un toque de sal y pimienta. Vierta esta preparación en una olla pequeña y deje cocinar hasta que esté cremosa. Verifique el sabor y la sal. 4. Para armar la tonga debe poner encima de cada hoja una taza de arroz cocido y aplanar un poquito, luego poner una presa de gallina con su jugo, una buena cucharada de salsa de maní, un trozo de maduro frito y un poquito de culantro fresco picado. 5. Luego cierra la hoja y se poner en el horno típico manaba a fuego lento por 20 minutos para que la hoja aporte sabor.
15	g	Achiote	
150	g	Cebolla colorada	
150	g	Tomate	
225	g	Pimiento verde	
5	g	Ajo picado	
118	ml	Vinagre de guineo	
20	g	Cilantro	
20	g	Culantro de pozo/chillangua	
470	ml	Agua	
c/n	c/n	Sal y pimienta	
6	u	Hojas de plátano limpias	
1200	g	Arroz cocido	
6	u	Trozos de maduro frito	
150	g	Maní	
5	g	Ajo molido	
20	g	Cebolla blanca	
118	ml	Agua	

Proceso de envoltorio



1. Poner sobre una o dos hojas la base de arroz, luego la presa de gallina con su jugo, agregar la salsa de maní y los maduros fritos a los lados.



2. Una los extremos de la hoja hacia el centro



3. Doblar la hoja por la mitad sobre el relleno



4. Doblar el extremo derecho hacia adentro asegurándose de que no se escape nada.



5. Hacer lo mismo con el extremo izquierdo para sellar bien la tonga



6. Darle la vuelta para que los dobleces queden debajo.

Contexto cultural y de consumo

Se consume principalmente en contextos familiares o sociales (matrimonios, bautizos, reuniones familiares) donde cumple un rol integrador. Asimismo, esta asociada a lo festivo o cultural (celebraciones tradicionales, fiestas religiosas) reforzando su valor cultural e identitario. En menor medida, su consumo se da en espacios comerciales como ferias, mercados y restaurantes.

<http://www.larevista.ec/gastronomia/la-cocina-de-patricia/tonga-manabita>

Tabla 2

Tonga marinera

Ingredientes			Procedimiento y técnicas	
Cantidad	Unidad	Descripción		
150	g	Calamar	1.	Inicie, preparando el refrito. En un sartén sofreír la cebolla, tomate, pimiento, mientras se cocina el refrito, remover constantemente y reservar.
150	g	Conchas		
250	g	Albacora	2.	Preparar la salsa de maní licuando el maní con agua, ajo, cebolla blanca, añadir sal y pimienta al gusto, verter la preparación en una olla y cocinar hasta que tenga una consistencia cremosa.
150	g	Pulpo		
150	g	Camarón	3.	Seguidamente, realizar un bistec de pescado, y camarón. Retirar las cáscaras del camarón, y sofreír el camarón con la chillangua.
453	g	Arroz	4.	Aparte, cocinar el pulpo con laurel y sal. El calamar, cocinar con laurel, canela. Las cochas se debe lavarlas bien y abrirlas para luego mezclarlas en el sofrito y los demás mariscos, cocinar hasta que todos los ingredientes estén integrados. Incorporar las hierbas, rectificar sabores con sal y pimienta.
300	g	Maduro	5.	Preparar el arroz, lavando el arroz 3 veces, hidratando al doble de su volumen. Para armar la tonga empezar limpiando las hojas.
75	g	Maní		
5	u	Hojas de Plátano	6.	Extender las hojas y encima de cada hoja añada una taza de arroz blanco cocido, luego incorporar los mariscos, junto al refrito y la salsa de maní. Agregar el cilantro finamente picado.
90	g	Tomate	7.	Por último, cerrar la hoja y poner en el horno típico manabita a fuego lento por 15 o 20 minutos para que la hoja aporte sabor.
90	g	Pimiento		
2	g	Comino		
15	g	Ajo		
5	g	Sal		
2	g	Canela		
20	g	Culantro de pozo/chillangua		
2	u	Hojas de laurel		
5	g	Achiote		
20	g	Cilantro		
90	g	Cebolla blanca		

Proceso de envoltorio



1. Poner sobre 1 o dos hojas la base de arroz, luego los mariscos y su jugo, vierta la salsa de maní y los maduros fritos a los lados.



2. Una los extremos de la hoja hacia el centro.



3. Doblar la hoja por la mitad sobre el relleno.



4. Doblar el extremo derecho hacia adentro asegurándose de que no se escape nada.



5. Hacer lo mismo con el extremo izquierdo para sellar bien la tonga



6. Darle la vuelta para que los dobleces queden debajo.

Contexto cultural y de consumo

Se consume principalmente en contextos festivos y culturales, especialmente durante celebraciones locales y fiestas de la zona costera. Asimismo, varios participantes señalaron su preparación en el contexto familiar o social donde su elaboración representa un acto colectivo y de identidad regional. También se mencionó su presencia en el ámbito comercial, particularmente en restaurantes y emprendimientos gastronómicos.

<https://origenesecuador.com/tonga-marinera/>

Tabla 3

Bollo de pescado

Ingredientes			Procedimiento y técnicas	
Cantidad	Unidad	Descripción		
2500	g	Albacora	1.	En una sartén grande calentar el aceite y refreír las cebollas con el pimiento y el ajo. Dejar hasta que se transparente. Agregar el tomate con sal, pimienta y comino. Debe quedar con mucho sabor. Una vez listo retirar de la hornilla y reservar.
453	g	Manteca de chanco	2.	En una olla mediana calentar el agua, cuando esté a punto de hervir agregar sal al gusto y el plátano verde rallado. Revolver sin descuidarlo durante 10 minutos a fuego medio. Agregarle el refrito y cocinar, revolviendo, 10 minutos más.
453	g	Manteca vegetal	3.	En una jarra o bowl disolver la pasta de maní con el agua y agregarlo a la olla de plátano. Cocinar 10 minutos, agregar el cilantro y retirar.
4000	g	Plátano rallado	4.	Poner la corvina en una fuente y aliñar.
1500	g	Maní tostado y molido	5.	Limpiar las hojas de plátano con un paño húmedo y cortar en rectángulos aprox. de 40 x 30 cm.
56	g	Pasta de achiote	6.	Poner en el centro de cada rectángulo un poco de la masa de plátano, luego 4 trocitos de pescado. Envolver y atar con la piola.
20	u	Hojas de cilantro de pozo	7.	En una olla vaporera/ tamalera poner a cocinar los bollos por 10 minutos.
150	g	Hierbita		
700	g	Pimiento verde		
900	ml	Cebolla blanca		
3000	ml	Agua		
c/n	c/n	Sal y pimienta		
c/n	c/n	Comino y orégano		

Proceso de envoltorio



1. Poner sobre la hoja como base la masa y encima los trozos de pescado.



2. Hacer un doblez hacia el centro de un lado de la hoja.



3. Hacer lo mismo con el otro lado de la hoja



4. Doblar el lado izquierdo de la hoja hacia el centro



5. Hacer lo mismo con el otro lado asegurándose de que no se salga nada de la hoja



6. Se le da la vuelta y que los dobleces queden debajo.

Contexto cultural y de consumo

El bollo se consume mayoritariamente en contextos comerciales, siendo un producto de alta demanda en los mercados y emprendimientos. También destaca en el contexto cotidiano y doméstico como opción de desayuno o almuerzo. En menor medida se reporta su consumo en reuniones sociales.

<https://confiesoquiecocino.com/bollo-de-pescado/>

Tabla 4

Dulce/conserva de guineo

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
3000	g	Guineo maduro	1. Pelar los guineos, deben estar en un estado de madurez avanzado para garantizar el dulzor natural.
30	g	Anís	2. Se coloca toda la fruta en una paila de bronce. Se empieza a triturar con la pulpa de guayaba sin semillas o el orito maduro.
1000	g	Guayaba u orito	3. Cocinar a fuego a lento la masa mientras se remueve vigorosamente con la paleta de madera.
20	u	Hojas secas de plátano	4. El punto de cocción se alcanza cuando la masa se desprende totalmente de las paredes de la paila, adquiere un color oscuro brillante y una textura elástica que permite el moldeado manual.
			5. Casi al finalizar la cocción hacer una infusión con el anís y se incorpora para que sus aceites esenciales no se evaporen por completo.
			6. Una vez alcanzado el punto, se retira del fuego y aún en caliente se procede a dar forma a las conservas. Se colocan en su envoltura tradicional (hoja de plátano seca o estraza) donde terminarán de enfriarse y adquirir su firmeza final.

Proceso de envoltorio



1. Poner dos cortes de hoja seca una sobre otra



2. Luego poner un poco de la conserva sobre la hoja



3. Doblar la hoja sobre la conserva



4. Se debe envolver de forma cilíndrica



5. Luego amarrar los dos extremos



6. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

El dulce o conserva de guineo se consume mayoritariamente en contextos cotidianos como un postre familiar. Asimismo, se identifica su presencia en contextos comerciales de carácter artesanal. En menor proporción lo vinculan a reuniones familiares o sociales.

[Esmeraldas News: Una gira por los dulces tradicionales](#)

Tabla 5

Muchín de yuca

Ingredientes			Procedimiento y técnicas	
Cantidad	Unidad	Descripción		
1000	g	Yuca blanca	1.	Pelar y cortar la yuca en trozos medianos, retirando la "vena" central. Poner en una olla con agua hasta la mitad y cocinar hasta que este suave.
30	g	Mantequilla	2.	Sacar la yuca del agua mientras aún esté caliente. Majarla de inmediato con un mazo de madera o un tenedor.
60	ml	Miel de panela	3.	Agregar la mantequilla, la pizca de sal y la miel de panela. Mezclar bien hasta que la masa tenga un color uniforme.
226	g	Queso seco	4.	Finalmente, incorpora el queso seco desmenuzado.
3	g	Sal	5.	Hacer porciones de masa y darles forma cilíndrica o de "huevo" alargado.
10	u	Hoja de bijao	6.	Se lo envuelve en hojas de bijao doblando las puntas para que no se riegue la masa, luego llevarlo a la parrilla donde el carbón encendido re cocinará esta masa. También se lo cocina al vapor.

Proceso de envoltorio



1. Poner la base de la masa y el relleno de queso



2. Envolver de forma cilíndrica haciendo un poco de presión



3. Doblar los bordes de ambos lados de la hoja hacia adentro de la masa para hacer presión y asegurar que no se salga nada



4. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

El consumo del muchín de yuca se da en contextos festivos y culturales tales como celebraciones tradicionales o fiestas religiosas además se realiza en contextos urbano y rural.

[Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador \(SIPCE\)](#) – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Tabla 6

Humita

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
1400	g	Choclo tierno	1. Pelar los choclos intentando mantener las hojas intactas. Seleccionar las hojas más grandes para envolver y romper las pequeñas en tiras para usar como amarres. 2. Escaldar las hojas en agua hirviendo por un par de minutos para suavizarlas, luego escúrralas y resérvelas. 3. Limpiar los choclos retirando los pelos y desgránelos con un cuchillo. Si no se dispone de vaporera metálica, conservar las tusas (el centro del choclo) para el siguiente paso. 4. Colocar en el procesador de alimentos los granos de choclo, el queso, la cebolla, el ajo, las semillas de cilantro, la harina de maíz (si es necesaria), la crema, los huevos y la sal. 5. Triturar todos los ingredientes hasta obtener un puré homogéneo. 6. En la hoja del choclo doblada a la mitad verter una cucharada generosa de la mezcla, colocar un poco de queso adicional en el centro y doble el otro costado. 7. Asegurar el envuelto amarrándolo con las tiras de hojas pequeñas si es necesario. 8. Ubicar las humitas en la olla vaporera con el agua de forma inclinada, con la abertura hacia arriba para evitar derrames. Cubrir con las hojas sobrantes y tapar la olla. Cocinar a fuego alto hasta que hierva, luego bajar la temperatura y mantener al vapor entre 35 y 40 minutos.
700	g	Queso o quesillo	
65	g	Crema o nata líquida	
150	g	Cebolla blanca	
2	u	Dientes de ajo	
2	u	Huevos	
125	g	Harina de maíz	
625	ml	Agua	

Proceso de envoltorio



1. Doblar la hoja a la mitad y poner la base de la masa y el queso



2. Doblar el extremo de la hoja derecha hacia el centro



3. Hacer un doblado en la punta de la hoja hacia el centro



4. Doblar el extremo izquierdo sobre el doblez anterior y amarrarlo con las tiras de hojas (si es necesario)

Contexto cultural y de consumo

La humita se consume principalmente en un contexto cotidiano o doméstico, destacándose como un elemento esencial del desayuno y la merienda. Asimismo, presenta una alta recurrencia en el ámbito comercial, siendo comercializada frecuentemente en cafeterías y mercados. En menor proporción, se identifica su consumo en reuniones familiares y sociales.

<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuatoriano-sipce/>

Tabla 7

Chiguil

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
453	g	Harina de maíz	1. En una olla grande poner el agua con la sal y la manteca. Cuando hierva, añadir la harina y dejar reposar unos minutos antes de mezclar. 2. Durante cinco minutos hacer movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes. Bajar la intensidad de la llama y seguir mezclando la masa. 3. Para saber si está lista, verificar si en el fondo se ha formado una costra. Cuando esté, agregar la cantidad de manteca necesaria que le dé a la masa una textura consistente para amasar con la mano. 4. Tomar un poco de masa, formar una bolita con un pequeño orificio y rellenarlos con abundante queso desmenuzado mezclado con achiote. 5. Para darle forma de chigüil, colocar la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabajarla hasta que adquiera forma cóncava. 6. Colocar la masa en la hoja, poner en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el doblez. 7. Una vez envueltos, llevar a una tamalera para cocinar al vapor por 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta.
960	ml	Agua	
2	u	Huevos	
15	g	Manteca de cerdo	
15	g	Mantequilla	
453	g	Queso	
20	u	Hojas de maíz	
5	g	Sal	

Proceso de envoltorio



1. Poner el chigüil sobre la hoja



2. Hacer un doblez hacia arriba



3. Enrollar en dirección circular hasta que la hoja cubra todo



4. Con la punta de la hoja hay que asegurar que no se suelte



5. Pasar la punta de la hoja con cuidado por debajo de un espacio de los doblez que se ha hecho y ajustar ligeramente

Contexto cultural y de consumo

Su consumo se da primordialmente en contextos festivos y culturales, con una vinculación directa a las celebraciones del Carnaval. De igual manera, se reporta una presencia significativa en contextos comerciales durante ferias locales por otra parte su consumo también se extiende al ámbito familiar y doméstico durante la temporada de festividades religiosas.

<https://chefs.ec/chiguiles/>

Tabla 8

Quimbolito

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
200	g	Mantequilla	1. Cremar la mantequilla con azúcar. 2. Incorporar yemas una por una mientras se bate a velocidad media. 3. Añadir la leche y ralladura de naranja, después harina y polvo para hornear. Batir tres minutos aproximadamente, reservar. 4. Batir las claras hasta formar picos y mezclar con la masa reservada haciendo movimientos envolventes y ligeros. 5. Mezclar con anís, incorporar las pasas, y colocar porciones de 60g en cada hoja de achira. 6. Cocinar en tamalera por 30 minutos. 7. Opcionalmente, mezclar con cocoa para quimbolitos de chocolate o incorporar queso rallado para obtener una textura cremosa.
200	g	Azúcar	
300	g	Harina	
10	g	Polvo de hornear	
3	g	Huevos	
60	g	Leche	
2	g	Ralladura de naranja	
2	g	Anis español	
25	g	Pasas	
125	g	Queso fresco	
50	g	Cocoa	
15	u	Hojas de achira	

Proceso de envoltorio



1. Hacer un doblez en la parte inferior de la hoja en forma de “V” y doblar un poco hacia atrás



2. Agregar un poco de la masa en la hoja



3. Juntar la parte superior de la hoja haciendo un doblez en los bordes de la hoja hacia afuera



4. Doblar lo que queda de la punta de la hoja hacia atrás y asegurar que no se habrá el envuelto



5. Finalmente agregar las pasas

Contexto cultural y de consumo

Se consume de manera predominante en contextos comerciales, como mercados o emprendimientos gastronómicos. De igual manera presenta una recurrencia en contextos familiares o sociales, siendo común en el servicio de café. En menor proporción, se identifica su consumo en contextos festivos y culturales.

<https://chefs.ec/quimbolitos/>

Tabla 9

Timbulo

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
1000	g	Harina de maíz	1. En una olla grande, colocar el agua con la panela y todas las especias (canela, anís, pimienta dulce, ishpingo). 2. Dejar hervir hasta que la panela se disuelva por completo que el agua esté muy aromática y de color oscuro. Colar para retirar las especias sólidas. 3. Agregar la harina de maíz a la miel caliente y mezclar vigorosamente con un molinillo o cuchara de madera. 4. Mientras la masa se enfría, desmenuzar el queso amasado y mezclarlo con la panela raspada. 5. Tomar una bola de masa pequeña. 6. Aplanar un poco y colocar en el centro una cucharada generosa del queso y panela. 7. Cerrar la bolita asegurándose de que el relleno quede bien sellado en el centro. 8. Envolver con la hoja seca (pucón) 9. Cocinar al vapor en una olla tamalera de 30 a 40 minutos.
2000	ml	Agua	
500	g	Bloque de panela	
7	g	Canela	
2	u	Anís estrellado	
5	u	Pepas de pimienta dulce	
2	u	Clavo de olor	
1	u	Ishpingo	
5	g	Anís español	
453	g	Queso	
110	g	Panela raspada	
15	u	Hojas de maíz secas	

Proceso de envoltorio



1. Poner la bola en la mitad de la hoja



2. Doblar los dos extremos de la hoja hacia el centro



3. Doblar la parte inferior de la hoja hacia el centro.



4. Unir el otro extremo de la hoja con el anterior doblez



5. Amarrar con una tira de hoja del choclo la parte de arriba del envuelto para que no se abra



6. Así debería quedar (se utilizo la hoja fresca de choclo por dificultad en conseguir la hoja seca “pucón” que es con la que tradicionalmente se envuelve)

Contexto cultural y de consumo

El timbulo se consume principalmente en contextos comerciales, vinculados a la venta en mercados y emprendimientos gastronómicos. De igual manera, se reporta su consumo en contextos cotidianos por su facilidad de acceso. Las respuestas también indican una presencia menor en celebraciones familiares tradicionales.

[Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador \(SIPCE\)](#) – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Tabla 10

Vicundo/putsucutanda

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
1000	g	Maíz seco blanco o amarillo	1. Cocinar el maíz en abundante agua con la ceniza. Hierve hasta que, al frotar un grano con los dedos, la cáscara se desprenda fácilmente.
110	g	Ceniza	2. Desaguar el maíz varias veces. Se debe frotarlo vigorosamente para retirar la "pluma" (cáscara) y el "corazón" (el punto oscuro del grano).
453	g	Zapallo maduro	3. Luego moler el maíz limpio.
113	g	Mantequilla	4. Colocar la panela con el agua a fuego bajo hasta que se forme un almíbar espeso (punto de miel).
56	g	Manteca de chancho	5. Agregar el zapallo (pelado y en cubos) directamente a esa miel. Cocinar a fuego lento hasta que el zapallo esté muy suave y haya absorbido el dulce.
226	g	Queso fresco o cuajada	6. Antes de mezclar con la harina de maíz, aplastar el zapallo hasta hacerlo puré y asegurarse de que el líquido se haya reducido.
3	u	Huevos	7. En un bowl grande, mezclar la harina de maíz con el puré de zapallo.
15	g	Levadura	8. Agregar la mantequilla, la manteca, los huevos y el queso. Incorporar la levadura y amasar hasta que todo esté integrado.
300	g	Panela	9. Dejar reposar la masa en un lugar cálido durante 2 horas. Esto es clave para que el vicundo sea esponjoso y no una masa pesada.
118	ml	Agua	10. En la hoja del huicundo colocar dos cucharadas de masa en el centro. Doblar la hoja de tal manera que el paquete quede triangular, asegurando que la masa no se escape por las esquinas.
20	u	Hojas de huicundo	11. Cocinar al vapor durante 1 hora.

Proceso de envoltorio



1. Doblar la hoja como un cono



2. Agregar la masa



3. Doblar el extremo derecho hacia el centro



4. Envolver en forma de triángulo



5. Ir cerrando todas las esquinas para que la masa no se salga



6. Hacer un nudo de corbata para asegurarlo



7. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

Su consumo se da principalmente en contextos cultural o festivo como las celebraciones tradicionales o religiosas. Asimismo, presenta una presencia marcada en el ámbito cotidiano o doméstico como parte de la dieta diaria. Su consumo en contextos comerciales es escaso.

[Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador \(SIPCE\) – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural](#)

Tabla 11

Arepa de zapallo

Ingredientes			Procedimiento y técnicas	
Cantidad	Unidad	Descripción		
3000	g	Zapallo maduro	1.	Una vez pelado y picado el zapallo ponerlo a hervir en el agua con canela, panela y clavo de olor.
5000	ml	Agua	2.	Cocinar por el lapso de 20 minutos; luego cernir y licuar, obteniendo como resultado la textura de una colada espesa.
1360	g	Azúcar	3.	A esta preparación añadir la harina de maíz, la mantequilla, la esencia de vainilla; mezclar muy bien todos los ingredientes y proceder a colocar una pequeña porción de la masa en cada una de las hojas de achira.
70	g	Levadura		
5	u	Ramas de canela		
10	g	Clavo de olor	4.	Luego introducir un pequeño pedazo de queso y media cucharadita de panela en polvo.
10	g	Pimienta dulce		
250	g	Harina de maíz	5.	Cerrar las hojas de achira y colocarlas en una lata previamente engrasada y hornearlas por alrededor de 10 a 15 minutos.
250	g	Harina de trigo		
450	g	Mantequilla		
450	g	Manteca		
110	g	Panela en polvo		
20	ml	Esencia de vainilla		
500	g	Queso		
20	u	Hojas de achira		

Proceso de envoltorio



1. Hacer un doblez en la parte inferior de la hoja en forma de “V” y doblar un poco hacia atrás



2. Agregar un poco de la masa en la hoja



3. Juntar la parte superior de la hoja haciendo un doblez en los bordes de la hoja hacia afuera



4. Doblar lo que queda de la punta de la hoja hacia atrás y asegurar que no se habrá el envuelto



5. Agregar unos trozos de queso para finalizar

Contexto cultural y de consumo

La arepa de zapallo se consume de mayor manera en contextos cotidianos y domésticos, principalmente como merienda. También tiene una presencia importante en contextos familiares y sociales durante reuniones. En menor proporción, se identifica su venta en espacios comerciales como ferias.

<https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/patate/recetas/arepas-zapallo-acad5198f>

Tabla 12

Chivil

Ingredientes			Procedimiento y técnicas	
Cantidad	Unidad	Descripción		
1000	g	Maíz seco blanco	1.	El maíz debe dejarse en agua al menos 48 horas. Esto ablanda el grano y permite que, al molerlo, la harina sea mucho más fina y manejable.
500	ml	Leche	2.	Se muele el maíz húmedo para obtener una masa fina.
110	g	Manteca de cerdo	3.	Se pasa la masa por un cedazo o colador fino para eliminar cualquier resto de cáscara o grano grueso.
453	g	Quesillo	4.	En una paila o cacerola grande, colocar la harina cernida con la leche, un poco de agua, la sal y la manteca de cerdo.
15	g	Sal	5.	Mezclar todo hasta tener una masa compacta.
15	u	Hojas de huicundo	6.	Tomar una porción de masa tibia y forma una bola o un óvalo.
			7.	Hacer un hueco y coloca un trozo generoso de quesillo en el centro.
			8.	Cerrar la masa asegurando que el queso no se salga dándole una forma ovalada.
			9.	Colocar el chivil en la hoja de huicundo y se envuelve de forma cilíndrica.
			10.	Colocar en la olla tamalera y cocinar al vapor durante 40 minutos.

Proceso de envoltorio



1. Colocar el chivil en la hoja



2. Doblar el resto de la hoja hacia arriba



3. Envolver de forma cilíndrica hasta cubrir toda la masa



4. Pasar la punta de la hoja con cuidado por debajo de un espacio de los doblez que se ha hecho y ajustar ligeramente



5. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

El chivil se consume primordialmente en un contexto cotidiano y doméstico, acompañando la alimentación diaria. De igual manera se identifica su presencia en contextos comerciales de ferias y en menor medida los participantes mencionaron su consumo en reuniones sociales o familiares.

<https://www.turismo.gob.ec/chiviles-el-sabor-de-suscal/>

Tabla 13

Tamal lojano

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
250	g	Harina de maíz amarillo	1. En una olla, colocar la carne junto con el orégano, sal, achote, ajo y pimienta. Cocinar a fuego medio hasta que la carne esté tierna. Reservar el caldo resultante y colar para eliminar impurezas. 2. En un recipiente grande, mezclar la harina de maíz con el caldo colado. Amasar bien y añadir sal, manteca de chanco y levadura. Continuar amasando hasta obtener una masa suave y homogénea.
300	g	Carne de cerdo o pollo	
5	g	Orégano	
15	g	Achiote	
15	g	Ajo picado	
150	g	Pimiento	
100	g	Manteca de chanco	3. Para el relleno, en una sartén, hacer un refrito con la cebolla, ajo, orégano, pimienta y comino. Cocinar hasta que las verduras estén tiernas. Luego, agregar un poco del caldo reservado y mezclar bien. 4. Luego, mezclar el refrito con la carne, la zanahoria picada y las arvejas. Asegurarse de que todo esté bien integrado. 5. Para envolver los tamales tomar una hoja de achira y colocar 2 cucharadas de masa en el centro. Añadir una porción del relleno en el medio y cerrar la hoja, asegurándose de que el tamal esté bien sellado. 6. Colocar los tamales en una tamalera y cocinar al vapor durante 1 hora o hasta que estén firmes y bien cocidos.
5	g	Levadura	
100	g	Cebolla picada	
c/n	c/n	Comino	
100	g	Zanahoria	
130	g	Arvejas	
c/n	c/n	Sal	
15	u	Hojas de achira	

Proceso de envoltorio



1. Poner en la hoja la base de la masa y el relleno



2. Doblar la parte inferior de la hoja hacia el centro



3. Hacer el mismo dobléz con la otra parte de la hoja



4. Doblar los dos extremos de los lados restantes hacia el centro



5. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

El tamal lojano presenta un consumo dominante en contextos comerciales, especialmente en emprendimientos gastronómicos. También se identifica una fuerte presencia en el ámbito familiar y social, siendo un plato central en reuniones. En menor medida, se reporta su consumo en contextos festivos y religiosos.

<https://origenesecuador.com/tamal-lojano/>

Tabla 14

Tamales Pelileo

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
900	g	Harina de maíz	1. Disolver la harina previamente calentada en una olla que contenga tres tazas de agua, azúcar, anís y sal. Después de hervir por el lapso de 10 minutos comprobar el punto exacto de la masa, colocando una pequeña cantidad sobre la palma de la mano. Si la masa no se adhiere al intentar retirarla nos indica que está en su punto.
700	ml	Agua	
10	ml	Achiote	
c/n	c/n	Anís	
c/n	c/n	Azúcar	2. Al entibiar la masa y antes de iniciar un corto proceso de amasado añadir la manteca y amasar hasta que se haya compactado perfectamente.
500	g	Chullas fritadas (pedacitos de fritada)	
15	u	Hojas de achira	3. Posteriormente, utilizando una cuchara, tomar una porción de la masa y colocar sobre la hoja de achira, perfectamente lavada y secada. Antes de envolver el contenido se coloca en el centro de la preparación, las chullas fritadas.
			4. Luego de ello se sella de tal manera que la masa no se salga de la envoltura; finalmente se colocan en una olla tamalera para cocinar al vapor por el lapso de media hora.

Proceso de envoltorio



1. Poner en la hoja la base de la masa y el relleno



2. Doblar la parte inferior de la hoja hacia el centro



3. Hacer el mismo dobléz con la otra parte de la hoja



4. Doblar los dos extremos de los lados restantes hacia el centro



5. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

Estos tamales se consumen mayoritariamente en contextos comerciales, siendo un producto referente en ferias y mercados. Así también, se identifica un consumo cotidiano o doméstico por parte de los pobladores locales. En proporciones más bajas las respuestas señalan su consumo en reuniones sociales.

<https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/pelileo/recetas/tamales-ab86b5dd7>

Tabla 15

Tamal de mote

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
500	g	Mote pelado y cocido	1. Moler el mote dos veces. 2. Agregar los huevos batidos y la manteca. 3. Añadir agua de la cocción del cerdo. 4. Agregar sal, comino y amasar bien. 5. Preparar un refrito con el ajo, la cebolla y el achiote. 6. Licuar el maní con la leche y agregar al refrito. 7. Cocinar el cerdo en agua, sal y cebolla. Reservar el líquido. Agregar el cerdo a la salsa de maní. 8. Armar los tamales con la masa. Agregar la rodaja de huevo duro. Decorar con pasas en cada tamal.
2	u	Huevos	
55	g	Manteca de cerdo	
c/n	c/n	Sal	
c/n	c/n	Comino	
500	g	Carne de cerdo	
100	g	Maní	
15	ml	Achiote	
100	g	Cebolla	
15	g	Ajo	
100	ml	Leche	
2	u	Huevos cocidos	
50	g	Pasas	
15	u	Hojas de achira	

Proceso de envoltorio



1. Poner en la hoja la base de la masa y el relleno



2. Doblar la parte inferior de la hoja hacia el centro



3. Hacer el mismo dobléz con la otra parte de la hoja



4. Doblar los dos extremos de los lados restantes hacia el centro



5. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

Su consumo se da principalmente en contextos cotidianos o domésticos de las zonas de la Sierra. Asimismo, se registra su presencia en contextos comerciales de mercados y ferias. En menor escala, los encuestados asocian este envuelto a reuniones familiares y eventos de carácter social.

<https://pichinchaesturismo.com/es-ec/pichincha/quito/recetas/tamales-mote-aad3oqgho>

Tabla 16

Tamal de sambo

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
1000	g	Pulpa de sambo sin semillas	1. Cocinar el sambo con el agua con sal y el jugo de limón hasta que esté suave. 2. Escurrir bien hasta extraer toda el agua, reducir hasta tener un puré. 3. Colocar el sambo en un tazón, incorporar la mantequilla derretida (no muy caliente) y batir ligeramente, añadir uno a uno los huevos, batiendo bien después de cada adición. 4. Incorporar la maicena cernida con el polvo de hornear y el queso; sazonar con sal y batir muy bien para integrarlo todo. Para el relleno hacer un refrito de cebolla blanca, cebolla perla, pimienta roja y el pollo. 5. Limpiar muy bien las hojas de achira y disponer dos cucharadas de la masa en cada hoja; colocar una porción de relleno y una rodaja de huevo.
55	g	Mantequilla	
3	u	Huevos	
45	g	Maicena	
5	g	Polvo de hornear	
125	g	Queso fresco	
3	ml	Jugo de limón	
1420	ml	Agua	
100	g	Cebolla perla	
1	u	Rama de cebolla blanca	
100	g	Pimiento	
200	g	Pechuga cocida	
2	u	Huevo cocido	
15	u	Hojas de achira	

Proceso de envoltorio



1. Poner en la hoja la base de la masa y el relleno



2. Doblar los dos extremos de los lados restantes hacia el centro



3. Hacer el mismo dobléz con la otra parte de la hoja



4. Doblar los dos extremos de los lados restantes hacia el centro



5. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

Los tamales de sambo se consumen primordialmente en contextos festivos y culturales, relacionados con la fiestas tradicionales. Su consumo también es relevante en el ámbito doméstico y cotidiano como parte de la dieta diaria en la alimentación. Se reporta una presencia mínima en contextos puramente comerciales.

<https://www.micomprafavorita.com.ec/kioskos/receta/limon-sutil/tamales-de-sambo>

Tabla 17

Tamal quiteño

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
2000	g	Maíz desaguado o mote	1. Desagua el maíz pelado o mote durante 2–3 días, cambiando el agua, retirando la cabecilla negra.
600	g	Manteca	2. Moler el maíz después de remojarlo y pásalo por tamiz para obtener una masa uniforme.
4	u	Huevos	3. Mezcla la masa con manteca tibia, los huevos batidos y yemas, y panela (o sal), batiendo hasta lograr una textura homogénea y suave.
14	u	Yemas	4. En manteca caliente, sofríe la cebolla picada, el maní tostado y el ají colorado con sal hasta dorar ligeramente.
c/n	c/n	Panela	5. Sobre cada hoja de maíz o achira limpia, colocar una porción de masa.
c/n	c/n	Sal	6. Coloca encima un poco del condumio, huevo duro en rodajas y pasas.
125	g	Cebolla picada.	7. Cerrar la hoja formando un paquete bien sellado para evitar que se salga la masa.
200	g	Maní tostado y molido.	8. Cocina los tamales al vapor colocando los paquetes en una tamalera o vaporera por aproximadamente 45–60 minutos hasta que la masa esté firme.
20	g	Ají colorado picado.	
1000	g	Pollo o cerdo	
3	u	Huevo cocido	
100	g	Pasas	
15	u	Hojas de achira	

Proceso de envoltorio



1. Una vez puesta la masa y el relleno en la hoja hacer un doblez hacia el centro



2. Hacer un doblez igual con la parte superior de la hoja



3. Doblar los extremos restantes de ambos lados hacia el centro



4. Resultado final

Contexto cultural y de consumo

Su consumo destaca en el contexto festivo o cultural tanto en celebraciones tradicionales o fiestas religiosas.

<https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/358/1/T-UIDE-0337.pdf>

Tabla 18

Maito de pescado

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
1	u	Pescado (tilapia u otros)	1. Se limpia el pescado y condimentar con sal por fuera y por dentro. 2. Se limpian la hoja de bijao. 3. Se extiende la hoja y se coloca el pescado. 4. Después, se envuelve el pescado en esta hoja y se amarra con las tiras de la paja toquilla. 5. Posteriormente, se coloca directamente al fuego sobre una parrilla por alrededor de 20 a 25 minutos. Se lo vira cada diez minutos, hasta que esté listo.
c/n	c/n	Sal	
1	u	Hojas de bijao	

Proceso de envoltorio



1. Poner el pescado sobre la hoja y cubrirlo



2. Se deben cubrir todos los espacios con la hoja y doblar los bordes hacia los lados



3. Ajustar la apertura de la hoja con tiras de paja toquilla y hacer un nudo.

Contexto cultural y de consumo

El maito de pescado se consume principalmente en contextos festivos o culturales de las nacionalidades amazónicas. Asimismo presenta una alta frecuencia en contextos comerciales debido a su demanda turística. De igual forma, se identifica como un alimento de consumo cotidiano y doméstico.

<https://www.turismo.gob.ec/el-maito-es-el-sabor-tradicional-de-la-amazonia/>

Tabla 19

Maito de gallina

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
2	u	Presas de gallina	1. Salpimentar las presas de gallina.
c/n	c/n	Sal	2. Limpiar las hojas de bijao.
5	u	Hojas de bijao	3. Dentro de un bowl hacer una cama con las hojas una sobre otra como si fuera un nido.
			4. Poner la presa de gallina y cerrar.
			5. Amarar la parte superior de las hojas para evitar que se habrán.
			6. Colocar sobre una parrilla a las brasas o rescoldo durante 20 a 25 minutos.

Proceso de envoltorio



1. En un bowl poner las hojas intercalando una sobre otra y hacer una cama para poner la presa dentro



2. Con la ayuda de las dos manos juntar todos los extremos superiores de las hojas



3. Debe quedar de esta forma



4. Amarrar en la parte superior con tiras de paja toquilla para evitar que el envuelto se abra

Contexto cultural y de consumo

Su consumo se da primordialmente en contextos familiares y sociales como celebraciones familiares o reuniones. También se reporta su consumo en contextos comerciales como emprendimientos de comida típica y en menor medida, se asocia a la alimentación cotidiana doméstica.

<https://www.turismo.gob.ec/el-maito-es-el-sabor-tradicional-de-la-amazonia/>

Tabla 20

Maito de chontacuro

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
5	u	Chontacuro	1. Salpimentar los mayones/ chontacuro
c/n	c/n	Sal	2. Limpiar las hojas de bijao.
5	u	Hojas de bijao	3. Dentro de un bowl hacer una cama con las hojas una sobre otra como si fuera un nido.
			4. Poner los chontacuro y cerrar.
			5. Amarar la parte superior de las hojas para evitar que se habrán.
			6. Colocar sobre una parrilla a las brasas o rescoldo de 15 a 20 minutos o hasta que este listo.

Proceso de envoltorio



1. En un bowl poner las hojas intercalando una sobre otra y hacer una cama para poner la presa dentro



2. Con la ayuda de las dos manos juntar todos los extremos superiores de las hojas



3. Debe quedar de esta forma



4. Amarrar en la parte superior con tiras de paja toquilla para evitar que el envuelto se abra

Contexto cultural y de consumo

Este maito se consume principalmente en el ámbitos culturales vinculados a prácticas tradicionales. De igual manera presenta una fuerte presencia en contextos comerciales tales como emprendimientos gastronómicos por otra parte en menor medida se registra su consumo en el ámbito cotidiano.

<https://www.turismo.gob.ec/el-maito-es-el-sabor-tradicional-de-la-amazonia/>

Tabla 21

Pescado moqueado/ahumado

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
1	u	Pescado (tilapia u otros)	1. Se limpia el pescado y se lo condimenta con sal por fuera y por dentro. 2. Se limpian la hoja de bijao. 3. Se extiende la hoja y se coloca el pescado. 4. Después, se envuelve el pescado en esta hoja y se amarra con las tiras de la paja toquilla. (mismo proceso del maito de pescado). También se envuelve en hojas de palma. 5. Posteriormente, se coloca en la brasa baja por alrededor de 1 a 2 horas para absorba el sabor de la hoja y el humo. Se lo vira cada diez minutos, hasta que esté listo.
c/n	c/n	Sal	
1	u	Hojas de bijao	

Proceso de envoltorio

2. Se deben cubrir todos los espacios con la hoja y



1. Poner el pescado sobre la hoja y cubrirlo



doblar los bordes hacia los lados



3. Ajustar la apertura de la hoja con tiras de paja toquilla y hacer un nudo

Contexto cultural y de consumo

De acuerdo a las respuestas obtenidas el pescado moqueado se consume mayoritariamente en contextos cotidianos y domésticos. Asimismo, se identifica su consumo en contextos festivos y culturales como las celebraciones tradicionales. En menor proporción, se da presencia en mercados o ferias.

<https://www.turismo.gob.ec/el-maito-es-el-sabor-tradicional-de-la-amazonia/>

Tabla 22

Ayampaco

Ingredientes			Procedimiento y técnicas
Cantidad	Unidad	Descripción	
100	g	Carne de res	1. Salpimentar la carne, pollo u otra proteína.
c/n	c/n	Sal	2. Agregar el ajo y la cebolla picada
2	g	Ajo picado	3. Limpiar las hojas de bijao.
5	g	Cebolla picada	4. Dentro de un bowl hacer una cama con las hojas una sobre otra como si fuera un nido.
			5. Poner la carne y cerrar.
			6. Amarar la parte superior de las hojas para evitar que se habrán.
			7. Posteriormente, se coloca directamente al fuego sobre una parrilla por alrededor de 20 a 25 minutos. Se lo vira cada diez minutos, hasta que esté listo.

Proceso de envoltorio



1. En un bowl poner las hojas intercalando una sobre otra y hacer una cama para poner la presa dentro



2. Con la ayuda de las dos manos juntar todos los extremos superiores de las hojas



3. Debe quedar de esta forma



4. Amarrar en la parte superior con tiras de paja toquilla para evitar que el envuelto se abra

Contexto cultural y de consumo

Su consumo se da principalmente en contextos culturales y festivos como celebraciones o fiestas tradicionales. También presenta una recurrencia importante en el ámbito comercial como en mercados o ferias de la región. De igual forma, se identifica su consumo en contextos familiares o reuniones sociales.

<https://www.turismo.gob.ec/ayampacos-el-exotico-sabor-amazonico/>

Los resultados evidencian una amplia diversidad de envueltos tradicionales distribuidos en las regiones Sierra, Costa, Amazonía e Insular, lo que permite confirmar la riqueza gastronómica y cultural del Ecuador. Se identificaron preparaciones emblemáticas como la humita, el chigüil, el chivil, los tamales regionales, el muchín de yuca, la tonga manaba, la tonga marinera, los maitos amazónicos, el ayampaco, el pescado moqueado/ahumado, el bollo de pescado, el quimbolito, la arepa de zapallo, conserva de guineo, así como envueltos menos difundidos como el vicundo/putsucutanda y el timbulo en específico ya que este envuelto no fue seleccionado por ningún participante en las entrevistas por ende la información obtenida de esta preparación fue en base a investigación teórica.

En cuanto a los contextos de consumo, se determinó que los envueltos se elaboran principalmente en espacios familiares, celebraciones culturales y religiosas, consumo cotidiano y ámbitos comerciales lo que demuestra su relevancia social, económica y simbólica, así como lo mencionan (Contreras Jesús; Gracia Mabel, 2005) haciendo énfasis en que el consumo de alimentos es una expresión de variedad de relaciones sociales. Respecto al aprendizaje del conocimiento gastronómico, se evidenció que la principal fuente de transmisión son las madres y abuelas, seguidas por cocineros tradicionales, instituciones educativas y experiencias autodidactas por lo que este resultado determina a la transmisión intergeneracional y el papel de la familia como núcleo formativo primordial tal como lo menciona (Rubio Esteban; Arellano Sonia, 2025).

En relación con las estrategias de transmisión de conocimientos en base a las respuestas de las entrevistas, se identificó un equilibrio entre las opciones de la docencia en instituciones educativas, los talleres de cocina o demostraciones prácticas y la transmisión en el hogar, seguidas de las ferias gastronómicas y medios digitales, por lo tanto, este modelo híbrido refleja la

coexistencia de procesos tradicionales y contemporáneos en la preservación del patrimonio culinario.

El objetivo general de diseñar un mapa cultural y gastronómico de los envueltos tradicionales del Ecuador fue alcanzado satisfactoriamente, al lograrse el registro, sistematización, análisis y análisis de sus características regionales, culinarias de las cuatro regiones del país. En cuanto a los objetivos específicos se logró identificar y documentar los envueltos tradicionales describiendo sus nombres locales, ingredientes, técnicas, hojas utilizadas, contextos de consumo. Asimismo, se analizó la dimensión simbólica y cultural de estas preparaciones, evidenciando su papel en la transmisión intergeneracional del conocimiento y en la construcción de la identidad gastronómica regional.

Finalmente se concretó la elaboración de un mapa digital gastronómico interactivo alojado en una página web, que permite la visualización territorial y cultural de los envueltos, cumpliendo así con el objetivo de generar un producto educativo, turístico y patrimonial como se lo puede observar en el siguiente enlace: <https://acortar.link/EnvueltosEC>

Asimismo, los resultados obtenidos permiten alcanzar y validar la hipótesis implícita de la investigación, que plantea el diseño del mapa cultural y gastronómico de envueltos tradicionales del Ecuador mediante el registro, la sistematización y el análisis de sus características regionales, culinarias.

La investigación realizada permitió responder de manera clara y fundamentada a las preguntas planteadas. En primer lugar, se identificaron los principales tipos de envueltos tradicionales existentes en las regiones Sierra, Costa, Amazonía e Insular, así como sus características culinarias, culturales y territoriales. En segundo lugar, se demostró que si es posible

diseñar un mapa cultural y gastronómico que registre, clasifique y promueva los envueltos como patrimonio alimentario, integrando información culinaria y geográfica en una herramienta digital accesible.

Por otra parte, este proceso de investigación tuvo una limitación la cual se encuentra en el tamaño de la muestra, condicionado por la disponibilidad de informantes clave, especialmente en territorios amazónicos e insulares. No obstante, esta limitación no tuvo mayor afectación en el alcance general del estudio que se sitúa en la documentación, análisis cultural y representación cartográfica de los envueltos tradicionales, constituyéndose en un aporte significativo para la gastronomía patrimonial, y la educación cultural.

Los resultados coinciden con lo planteado por (Contreras Jesús; Gracia Mabel, 2005), quienes sostiene que la cocina tradicional es un sistema cultural complejo en el que convergen identidad, memoria colectiva y transmisión oral, principalmente dentro del entorno familiar por lo que, en este sentido, el predominio del aprendizaje a través de madres y abuelas identificado en el presente estudio reafirma la centralidad del núcleo familiar como espacio de la reproducción cultural.

Asimismo, los hallazgos respaldan lo señalado por (Mintz & Du Bois, 2002), quienes indican que los saberes culinarios tradicionales se construyen mediante la práctica constante, la observación y la repetición, aspectos evidenciados en la alta frecuencia del aprendizaje empírico y experiencial reportado por los encuestados.

En el ámbito ecuatoriano, los resultados concuerdan con el trabajo del (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012) sobre gastronomía patrimonial del Ecuador, quienes afirman que los envueltos representan una de las expresiones más antiguas y simbólicas de la cocina nacional,

estrechamente vinculada al uso de hojas vegetales, técnicas ancestrales y productos endémicos. Por otra parte, los resultados relacionados con la incorporación de medios digitales y educación formal en la transmisión del conocimiento complementan lo propuesto por (Santich Barbara, 2012), quien señala que las cocinas tradicionales contemporáneas experimentan procesos de resignificación al interactuar con la globalización, la educación superior y la tecnología, sin que ello implique la pérdida de autenticidad cultural.

Por su parte, (Montanari Massimo, 2004) plantea que la cocina tradicional es una construcción histórica dinámica, en constante transformación, por lo tanto, este enfoque permite interpretar la coexistencia entre transmisión oral, educación formal, talleres comunitarios y medios digitales como proceso natural de evolución cultural, más que como una ruptura con la tradición.

Este planteamiento también encuentra respaldo con los estudios de (Carrasco Salvador & Arroyo, 2013) y (Inga Carlos et al., 2023) quienes argumentan que la digitalización del patrimonio gastronómico fortalece los procesos de salvaguardia cultural, al ampliar el acceso al conocimiento y promover su difusión educativa y turística.

Asimismo, el desarrollo del mapa gastronómico digital coincide con lo propuesto por (Jaramillo Galo, 2015), quien destaca que la cartografía cultural interactiva constituye una herramienta innovadora para la visualización del patrimonio, favoreciendo la apropiación social del conocimiento.

Conclusiones

La presente investigación permitió identificar, documentar y visualizar los envueltos tradicionales del Ecuador, integrando sus nombres locales, ingredientes, técnicas de preparación, materiales o hojas de envoltura y contextos socioculturales, lo cual contribuye significativamente a la salvaguardia del patrimonio gastronómico inmaterial del país además, de permitir constatar que los envueltos tradicionales cumplen diversos roles dentro de la vida social y cultural del Ecuador, destacándose los contextos de consumo festivo, familiar, cotidiano y comercial.

La construcción del mapa cultural y gastronómico digital constituye una herramienta muy útil para la preservación, difusión y revalorización de estos saberes culinarios además de permitir transformar datos cualitativos en un recurso educativo, turístico y patrimonial, validando la pertinencia del uso de herramientas digitales como estrategias contemporáneas para la conservación del patrimonio alimentario.

En conclusión, el estudio demuestra que la gastronomía tradicional ecuatoriana representada en los envueltos constituye un sistema diverso de tradiciones y sabores que siguen presentes en la actualidad, que logra adaptarse a los cambios sociales sin perder su esencia cultural, garantizando así su continuidad histórica.

Recomendaciones

Se recomienda impulsar programas de capacitación dirigidos a cocineros tradicionales, emprendedores gastronómicos y actores comunitarios, que integren innovación, sostenibilidad, sin desvincularlos de los saberes ancestrales. De esta manera, se busca potenciar la valorización del conocimiento tradicional y garantizar la transmisión efectiva del patrimonio gastronómico, asegurando su permanencia en el tiempo.

Se recomienda que los hallazgos de esta investigación sirvan como insumo técnico y académico para la formulación de políticas públicas, culturales, educativas y gastronómicas orientadas a la protección, promoción y transmisión del patrimonio culinario ecuatoriano. Estas políticas podrían enfocarse en la inclusión de la gastronomía tradicional en la creación de rutas gastronómicas patrimoniales y el impulso de proyectos turísticos sostenibles.

Se debe considerar ampliar este estudio de manera que se analice el valor nutricional y el origen histórico-cultural de los envueltos tradicionales del Ecuador ya que estos enfoques permitirían comprender de manera más exhaustiva su aporte a la alimentación saludable y sobre quienes fueron los mentores de estas preparaciones.

Glosario

Acervo: conjunto de valores o bienes culturales acumulados por tradición o herencia.

Ayampaco: envuelto de pescado u otras proteínas en hoja de bijao, acompañado de yuca o verde.

Chontacuro: esta palabra es de origen kichwa y significa “gusanos de chonta”, es un pequeño insecto semejante a una oruga.

Hoja de bijao: es una especie de planta perteneciente a la familia de las marantáceas. Es una planta que crece en el trópico americano, cuyas hojas se utilizan en algunos países.

Huicundo: planta epífita que se la encuentra sobre los 3.000 metros sobre el nivel del mar, es típica de la vegetación andina.

Enfoque semiótico: se centra en cómo se comunican ideas y emociones a través de palabras, imágenes y otros símbolos.

Epistemes: palabra griega que significa en general conocimiento, saber o ciencia, raíz de muchos términos propios de la teoría del conocimiento o epistemología.

Escaldar: técnica culinaria que consiste en sumergir alimentos en agua hirviendo durante un periodo muy breve (10-30 segundos).

Estudio transversal: tipo de investigación en el que se observa a un grupo de personas o se recopila cierta información, en un momento determinado o en el transcurso de un periodo corto.

Rescoldo: brasa menuda resguardada por la ceniza.

Sistematización: es el proceso por el cual el conocimiento respecto de una materia se ordena, clasifica o analiza de acuerdo a un sistema o método fijo.

Soasado: medio asar o asar ligeramente.

Timbulo: alimento envuelto típico de Azuay que se prepara con maíz morocho o zhubay.

Referencias

- Arcila Manuel. (2011). *La cartografía cultural como instrumento para la planificación y gestión cultural*.
https://www.academia.edu/7150655/La_cartograf%C3%ADA_cultural_como_instrumento_para_la_planificaci%C3%B3n_y_gesti%C3%B3n_cultural
- Arias Simón. (n.d.). *Historia y evolución de la Gastronomía de Ecuador*. Retrieved January 5, 2026, from https://camaradecomercioempresarial.org/wp-content/uploads/wpcfto_files/58996a1cccafd8ba431f4739846951declase%201%20-%20Luis%20Arias.pdf
- Bravo, Rafael. (2022). *La trilogía del envuelto: Las hojas de las plantas como recurso utilitario en el contexto alimentario, más allá de la estética y la funcionalidad*.
https://www.researchgate.net/publication/359297552_La_trilogia_del_envuelto_Las_hojas_de_las plantas_como_recurso_utilitario_en_el_contexto_alimentario_mas_alla_de_la_estetica_y_la_funcionalidad_-_Una_revision_bibliografica
- Cáceres Marco. (2024). *La identidad cultural gastronómica en el Ecuador*.
<https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722/794>
- Cadena María. (2021). *Herramientas digitales comunicacionales para difundir el patrimonio cultural de la comuna Ligüiqui, perteneciente a la parroquia rural San Lorenzo-Manta*.
<https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/4294/1/uleam-posg-c.cd-0017.pdf>
- Calderón Elena, Taboada Rey, Argumedo Adrián, Ortiz Enrique, López Antonio, & Hernández Carmen. (2017). *Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales*.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722017000200303#B27
- Carrasco Salvador, & Arroyo. (2013). *Cultural Mapping hacia un sistema de información cultural territorial (SICT)*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4828707>
- Contreras Jesús; Gracia Mabel. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*.
https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aaa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf
- Corporación universitaria Unitec. (2023). *¿Por qué está en desuso la ancestral técnica de envolver la comida en hojas?* <https://buengusto.co/por-que-esta-en-desuso-la-ancestral-tecnica-de-envolver-la-comida-en-hojas/>

- Davis, G., & Song, J. H. (2006). Biodegradable packaging based on raw materials from crops and their impact on waste management. *Industrial Crops and Products*, 23(2), 147–161. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2005.05.004>
- De La Rosa Viviana, & Orrala Anthony. (2020). *La identidad cultural: oportunidades y desafíos en el contexto del turismo de la comuna de Montañita*. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5381/1/upse-tdt-2020-0025.pdf>
- Dogan, Y., Nedelcheva, A., & Pieroni, A. (2017). The diversity of plants used for the traditional dish sarma in Turkey: Nature, garden and traditional cuisine in the modern era. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 29(6), 429–440. <https://doi.org/10.9755/ejfa.2016-09-1238>
- Dos Santos Cristiane. (2006). *Somos lo que comemos: Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo*. https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Ekmeiro Jesús, & Matos Juan. (2023). *Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual*. <https://doi.org/https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005>
- El comercio. (2017). *Los envueltos son parte de la tradición navideña ecuatoriana*. <https://www.elcomercio.com/sabores/ladosabroso-envueltos-cena-navidad-gastronomia/>
- El Telégrafo. (2019). *El patrimonio alimentario se conserva y difunde en digital*. https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/patrimonioalimentario-gastronomia-mcp?utm_source
- El telégrafo. (2023). *La tonga, una deliciosa tradición que nació en la ruralidad de Manabí*. https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/nacionales/44/la-tonga-una-deliciosa-tradicion-que-nacio-en-la-ruralidad-de-manabi?utm_source
- Estrada Julián. (2020). *Origami criollo. Sabor y belleza de la cocina en hoja*. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20976/21374
- Fumey Gilles, Jackson Peter, & Raffard Pierre. (2016). Introduction: Cultures alimentaires et territoires. *Anthropology of Food*. <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/aof.8049>
- González Jaime. (2021). *Historia Ancestral y Patrimonial de Ecuador para un Turismo Gastronómico*. Asociación de Chefs Del Ecuador. <https://chefs.ec/historia-ancestral-y-patrimonial-de-ecuador-para-un-turismo-gastronomico/>
- Guacán Brenda, & Velásquez Josué. (2020). *Aplicación de la hoja de maíz en platos típicos y ancestrales en la parroquia Eugenio Espejo utilizando la cocina creativa*. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10832>

- Gutiérrez Marcelo. (2018). *Fortalecimiento de los saberes ancestrales como un fin de la educación superior*.
<https://transparencia.upec.edu.ec/images/stories/lotaip/2018/junio/anexos/m-1-informativo.pdf>
- Hernández José, Guerrero Roxana, & Orellana José. (2019). *Elementos para el análisis semiótico de la cultura alimentaria*.
https://www.researchgate.net/publication/336114474_Elementos_para_el_analisis_semiotico_de_la_cultura_alimentaria
- Incio Paola; Quinteros Brandon; Castañeda Carlos; Lizarzaburu Danny. (2021). *Platos Biodegradables de Hojas de Plátano como una Alternativa Ecológica a los Productos de un Solo Uso*. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.5217587>
- Inga Carlos, Badillo Pedro, Llerena Karina, & Silva Viviana. (2023). *Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural*.
https://doi.org/https://www.researchgate.net/deref/https%3a%2f%2fdoi.org%2f10.37811%2fcl_rcm.v7i1.4810?_tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcenn0ugfnzsi6inbl1ymxpy2f0aw9uiiwicgfnzsi6inbl1ymxpy2f0aw9uin19
- Jaramillo Galo. (2015). *Mapa gastronómico del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi*.
<https://repositorio.ute.edu.ec/entities/publication/4d2c3353-42b0-4bbf-a2c1-26019c4cbaf7>
- Kalina, S., Kapilan, R., Wickramasinghe, I., & Navaratne, S. B. (2024). Potential use of plant leaves and sheath as food packaging materials in tackling plastic pollution: A Review. In *Ceylon Journal of Science* (Vol. 53, Number 1, pp. 21–37). University of Peradeniya.
<https://doi.org/10.4038/cjs.v53i1.8145>
- Khairul Azahari Abdul Rani, M. (2016). *The elements of culture values on Malay traditional food wrapping: ketupat mhd nor osman*. <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/33466/>
- Kora, A. J. (2019). Leaves as dining plates, food wraps and food packing material: Importance of renewable resources in Indian culture. *Bulletin of the National Research Centre*, 43(1).
<https://doi.org/10.1186/s42269-019-0231-6>
- Larousse Cocina. (2025). *Diccionario gastronómico*. Larousse Cocina México.
<https://laroussecocina.mx/diccionarios/>
- León José. (2022). *El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador*.
<http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/487/le%c3%93n%20barahona%20jos%c3%89%20nicol%c3%81s.pdf?sequence=1&isallowed=y>
- Lin, F., Luo, B., Long, B., & Long, C. (2019). Plant leaves for wrapping zongzi in China: An ethnobotanical study. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 15(1).
<https://doi.org/10.1186/s13002-019-0339-7>

- Meléndez Juana, & Cañez Gloria. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*.
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Metananda, A. A., Afrianto, W. F., Hasanah, L. N., Aini, Y. S., & Noorfajria, A. S. (2023). Ethnobotanical study on plant leaves for food wrapping in traditional markets of Wonosobo District, Central Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 24(7), 3804–3814.
<https://doi.org/10.13057/biodiv/d240718>
- Ministerio de Cultura. (2003). *UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*.
<https://www.cultura.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html>
- Ministerio de Turismo. (2023). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico*.
https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/Metodologia-para-elaboracion-del-mapa-gastronomico-sub2021_compressed.pdf?utm_source
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Saberes-sabores*. <https://ecuadorconventions.org/wp-content/uploads/2023/05/saberes-y-sabores.pdf>
- MINTUR. (2018). *Mapa gastronómico del Ecuador*. https://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/sites/86/2021/06/Folleto-del-Mapa-Gastron%C3%B3mico-del-Ecuador_compressed.pdf
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Molano Olga. (2007). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*.
<https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Montanari Massimo. (2004). *La Comida Como Cultura*. <https://archive.org/details/montanari-m.-la-comida-como-cultura-ocr-2004/page/n7/mode/2up?q=cocina+tradicional>
- Muhammad, M. N. S. B. N. H. M. (2021). A preliminary study on sustainable approach for the Malay traditional food wrapping. *Universiti Teknologi Mara*.
<https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/74374>
- Mustafa, M., Nagalingam, S., Tye, J., Hardy Shafii, A., & Dolah, J. (2012). *looking back to the past: revival of traditional food packaging*.
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=u9enqluaaaaj&citation_for_view=u9enqluaaaaj:2osognq5qmec
- Novillo Miguel; Sinchi Elsa. (2018) *Los envueltos de Baños como patrimonio gastronómico de Cuenca - Ecuador*. *Revista Herencia*.
<https://archivo.revistas.ucr.ac.cr//index.php/herencia/article/view/35744/36468>

- ONU Turismo. (n.d.). *Turismo gastronómico y enológico*. Retrieved December 18, 2025, from <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2009). *Glosario de agricultura orgánica*. <https://www.fao.org/4/am401s/am401s07.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la C. y la C. (UNESCO). (2022). *Patrimonio Cultural inmaterial*. https://www.unesco.org/es/intangible-cultural-heritage?utm_source
- Ortega Eugenia. (2023). *Propuesta de manual de técnicas tradicionales de envueltos ecuatorianos*. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/72d92fed-d23c-4bee-b18e-9a8ccab74500/content>
- Ortiz Patricia. (2012). *Los envueltos en la provincia del Azuay: historia, características y propuesta de innovación*. <https://restspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3dc22301-35c4-412a-a05a-178fab03163f/content>
- Padilla Cristina. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*. https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales_Principio_y_fundamento_etno
[gr%C3%A1fico](https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales_Principio_y_fundamento_etno)
- Primicias. (2024). *Envueltos ecuatorianos: una tradición que perdura*. https://www.primicias.ec/nota_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/sabores-del-ecuador/envueltos-ecuatorianos-tradicion/
- Ramos Carlos. (2020). *Los alcances de una investigación*. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33210/ca.v9i3.336>
- Reyes Hernando. (2024). *La riqueza gastronómica de Ecuador: sabores ancestrales y modernos*. <https://www.topviajes.net/la-riqueza-gastronomica-de-ecuador-sabores-ancestrales-y-modernos/>
- Rubio Esteban; Arellano Sonia. (2025). Estrategias de enseñanza en gastronomía: Saberes intergeneracionales en “Hoy cocina mi abuela.” *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), 040110. <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.91>
- Salazar Jimmy. (2013). *Análisis comparativo de los envueltos de la sierra centro ecuatoriana, características, similitudes y diferencias*. <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/145/salazar%20guevara%20jimmy%20alexander.pdf?sequence=1>
- Salazar Lucy. (2020). *Investigación Cualitativa: Una respuesta a las Investigaciones Sociales Educativas*. <https://doi.org/doi10.35381/cm.v6i11.327>

- Salge Manuel. (2014). *Sobre el concepto de patrimonio cultural inmaterial*.
https://www.academia.edu/44087194/Sobre_el_concepto_de_patrimonio_cultural_inmaterial
 1
- Santich Barbara. (2012). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*.
[https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Setia, M. S. (2016). *Serie de Metodología Módulo 3 Estudios transversales*.
<https://doi.org/10.4103/0019-5154.182410>
- Tinto José. (2013). *El análisis de contenido como herramienta de utilidad para la realización de una investigación descriptiva. Un ejemplo de aplicación práctica utilizado para conocer las investigaciones realizadas sobre la imagen de marca de España y el efecto país de origen*.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55530465007>
- Tresserras Jordi; Norrild Juana; Rossi Marina; Di Raffaele Luca; Schlüter Regina. (2003). *Gastronomía y turismo. Destinos con sal y pimienta*.
<https://doi.org/10.18226/21789061.v9i2p308>
- Triviño Karen, Arandia Juan, Robles Génesis, & Rivera Gilma. (2020). *Fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica en la Provincia de los Ríos, Ecuador*.
https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140/967
- UNESCO. (2023). *Atlas del patrimonio urbano de la UNESCO*. https://whc-unesco-org.translate.google/en/urban-heritage-atlas/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=sge#:~:text=Una%20plataforma%20de%20mapeo%20cultural&text=La%20cartograf%C3%ADa%20cultural%20es%20una,hist%C3%B3ricos%20sean%20distintivos%20y%20significativos.
- Unigarro Catalina. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*.
https://www.academia.edu/28606339/Patrimonio_alimentario_pdf
- Velasco Pablo. (2019). *Patrimonio Cultural Inmaterial: un estudio de los criterios y límites de su definición jurídica en la legislación española*.
<https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.4995/icomos2019.2020.11713>
- Veramendi Nancy, Portocarero Ewer, & Barrionuevo Clorinda. (2020). *Cultura alimentaria en estudiantes de educación básica regular: un abordaje educativo*.
<http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v12n1/2218-3620-rus-12-01-307.pdf>

Anexos

A.1 Cuestionario de entrevista

SECCIÓN I: Datos Generales

1. Rango de edad:

- ☐ 18 – 27 años
- ☐ 28 – 43 años
- ☐ 44 – 59 años
- ☐ 60 – 74 años
- ☐ 75 años o más

2. Género:

- ☐ Femenino
- ☐ Masculino
- ☐ Otro

3. Región de procedencia:

- ☐ Costa
- ☐ Sierra
- ☐ Amazonía
- ☐ Insular

Provincia: _____

Ciudad: _____

4. Actividad principal:

- ☐ Cocinero/a tradicional
- ☐ Docente de gastronomía
- ☐ Promotor/a cultural o turístico
- ☐ Chef profesional
- ☐ Emprendedor/a gastronómico
- ☐ Otro:

5. Años de experiencia:

- ☐ Menos de 1 año
- ☐ 1 – 3 años
- ☐ 4 – 6 años
- ☐ 7 – 10 años
- ☐ Más de 10 años

SECCIÓN II: Envueltos

Seleccione 1 o más envueltos que sean los más representativos e importantes de su región o provincia de origen. (Después de esta pregunta se desplegará un cuestionario específico por cada envuelto seleccionado)

- ☐ Humita
- ☐ Chigüil
- ☐ Tamal lojano
- ☐ Tamales Pelileo
- ☐ Tamal de mote
- ☐ Tamales de sambo
- ☐ Bollo de pescado
- ☐ Tonga manaba
- ☐ Tonga marinera
- ☐ Maito de pescado
- ☐ Maito de gallina
- ☐ Maito de chontacuro
- ☐ Pescado moqueado/ahumado
- ☐ Ayampaco
- ☐ Dulce/conserva de guineo
- ☐ Chivil
- ☐ Vicundo/Putsucutanda
- ☐ Arepa de zapallo

- ☐ Tímbulo
- ☐ Quimbolito
- ☐ Otros: _____

1) ¿Qué tipo de masa/base utiliza en la preparación del envuelto?

- ☐ Harina de maíz
- ☐ Harina de trigo
- ☐ Arroz
- ☐ Yuca
- ☐ Verde/plátano
- ☐ Sambo
- ☐ Mote
- ☐ Maíz/choclo tierno
- ☐ Guineo/plátano maduro
- ☐ Zapallo
- ☐ Otros: _____

2) ¿Qué tipo de relleno utiliza en la preparación del envuelto?

- ☐ Carne de cerdo
- ☐ Carne de res
- ☐ Gallina
- ☐ Pollo
- ☐ Pescado
- ☐ Pulpo
- ☐ Calamar
- ☐ Camarón
- ☐ Chontacuro
- ☐ Queso
- ☐ Maní

- ☐ Pasas
- ☐ Higos en conserva
- ☐ Dulce de leche
- ☐ Panela
- ☐ Sin relleno
- ☐ Otros: _____

3) ¿Qué tipo de hoja utiliza para preparar el envuelto?

- ☐ Hoja de achira
- ☐ Hoja de bijao
- ☐ Hoja de la planta de maíz
- ☐ Hoja de huicundo
- ☐ Hoja de plátano (fresca)
- ☐ Hoja de plátano (seca)
- ☐ Hoja de choclo (fresca)
- ☐ Hoja de choclo (seca)
- ☐ Otros: _____

4) ¿Qué técnica de cocción se utiliza para preparar el envuelto?

- ☐ Hervido
- ☐ Al vapor
- ☐ Cocción lenta
- ☐ Al horno (industrial)
- ☐ Al horno (manaba)
- ☐ Al rescoldo / brasa
- ☐ Baño maría
- ☐ Bajo tierra
- ☐ Otros: _____

5) ¿Qué utensilio o herramienta utiliza para aplicar la técnica de cocción mencionada anteriormente?

- ☐ Olla vaporera / tamalera
- ☐ Olla de barro
- ☐ Lata para horno
- ☐ Ollas
- ☐ Paila
- ☐ Parrilla
- ☐ Otros: _____

6) ¿Por qué medio o con quién adquirió sus conocimientos sobre la preparación del envuelto? (Puede seleccionar más de una opción)

- ☐ Madres/abuelas
- ☐ Cursos de cocina
- ☐ Institutos Gastronómicos o centros de formación técnica
- ☐ Universidad con carrera en Gastronomía
- ☐ Cocineros/as tradicionales
- ☐ Experiencia propia en cocina (aprendizaje empírico)
- ☐ Medios digitales (YouTube, redes sociales, blogs, etc.)
- ☐ Libros o recetarios tradicionales
- ☐ Aprendizaje en el lugar de trabajo (restaurantes, ferias, emprendimientos gastronómicos)
- ☐ Otros: _____

7) ¿En qué contexto o situaciones usted prepara tradicionalmente el envuelto?

- ☐ Festivo o cultural (celebraciones tradicionales, fiestas religiosas)
- ☐ Familiar o social (matrimonios, bautizos, reuniones familiares)
- ☐ Comercial (venta en ferias, mercados, restaurantes)
- ☐ Consumo cotidiano o doméstico (desayuno, almuerzo, merienda)

SECCIÓN III: Estrategias

.8) Estrategias que utiliza para conservar y transmitir los conocimientos:

- ☐ Talleres de cocina o demostraciones prácticas
- ☐ Transmisión en el hogar
- ☐ Actividades comunitarias o ferias gastronómicas
- ☐ Docencia en instituciones educativas
- ☐ Publicaciones o material escrito
- ☐ Uso de medios digitales
- ☐ Otro: _____

A.2 Fichas de seguimiento por parte del director y asesor



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



FACAE

Fecha:

Firma:

Coordinador de Carrera

Pablo Pérez

Coordinador de Carrera

Athalia Vanez

Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.

3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico		X		X					marco teórico.
4. Estructuración del apartado de metodología									
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)									

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 20/5/2025

Fecha:

Firma: *[Signature]*

Firma:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR

Nombre del Docente: PABLO LOPEZ Director ☒ Asesor ☐

Autor(es): THAUA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMIA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular		✓			✓			
2. Elaboración de introducción del Informe Final		✓			✓			Revisar estructura.
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico		✓			✓			
4. Estructuración del apartado de metodología								
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)								

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 20/05/25

Firma: Pablo Lopez

Fecha:

Firma:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



FACAE

Fecha:

Firma:

Coordinador de Carrera

Pablo Lopez

Coordinador de Carrera

NATHALIA YANEZ

Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR

Nombre del Docente: Msc. PABLO LÓPEZ Director ☒ Asesor ()

Autor(es): THAUA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMÍA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular								
2. Elaboración de introducción del Informe Final								
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico		✓			✓			Revisar observaciones en el documento
4. Estructuración del apartado de metodología								
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)								

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 06/06/2025

Firma: Pablo Lopez

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:



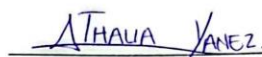
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Fecha:

Firma:


Coordinador de Carrera


Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR

Nombre del Docente: Msc. MÓNICA BUENAÑO Director () Asesor (x)

Autor(es): THALIA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMÍA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular								
2. Elaboración de introducción del Informe Final								
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico	✓			✓				Se realizaron mejoras en el marco teórico.
4. Estructuración del apartado de metodología			✓			✓		→ mejorar instrumentos. → definir población.
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)								

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 12/06/2025

Firma: [Firma]

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:



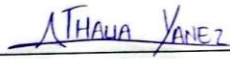
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Fecha:

Firma:


Coordinador de Carrera


Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR

Nombre del Docente: MSc. MONICA BUENAFIO Director () Asesor (X)

Autor(es): THAUA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: CASTROLOGÍA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular	X			X				
2. Elaboración de introducción del Informe Final	X			X				Introducción desarrollada y presentada.
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico		X			X			Índice de marco teórico.
4. Estructuración del apartado de metodología								
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)								

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 20/05/2025

Firma:

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



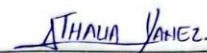
Fecha:

Firma:

Coordinador de Carrera



Coordinador de Carrera



Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR

Nombre del Docente: PABLO LOPEZ Director (x) Asesor ()

Autor(es): THAIA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMIA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular		✓			✓			
2. Elaboración de introducción del Informe Final		✓			✓			Revisor estructura.
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico		✓			✓			
4. Estructuración del apartado de metodología								
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)								

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 20/05/25

Firma: Pablo Lopez

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Fecha:

Firma:

Coordinador de Carrera

Rafael Lopez

Coordinador de Carrera

ATALIA YANEZ

Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: "MAMA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR"

Nombre del Docente: Msc. PABLO LÓPEZ Director (X) Asesor ()

Autor(es): JHANA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMÍA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular								
2. Elaboración de introducción del Informe Final								
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico								
4. Estructuración del apartado de metodología	✓			✓				
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)	✓			✓				

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 15/06/2025

Firma:

Fecha: 22/07/2025

Firma:

Fecha:

Firma:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Fecha:

Firma:

Coordinador de Carrera

Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: "MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR"

Nombre del Docente: MSc. MÓNICA BUENAFINO Director () Asesor (X)

Autor(es): THALIA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMÍA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular								
2. Elaboración de introducción del Informe Final								
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico								
4. Estructuración del apartado de metodología	X			X				Revisado. sugerencias
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)	X			X				

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 29/07/2025

Firma:

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Fecha:

Firma:

Coordinador de Carrera

Estudiante:

****El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: "MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR"

Nombre del Docente: Msc. PABLO LÓPEZ Director (X) Asesor ()

Autor(es): JHAILIA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMIA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular								
2. Elaboración de introducción del Informe Final								
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico								
4. Estructuración del apartado de metodología								
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)	X							
6. Revisión de resultados		X						
7. Conclusiones y recomendaciones		X						



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



FACAE

Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 09/01/2026

Firma: 

Fecha: 21/01/2026

Firma: 

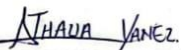
Fecha: 23/01/2026

Firma: 

Fecha:

Firma:


Coordinador de Carrera


Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR - TIC 1

Tema: "MAPA DE ENVUELTOS TRADICIONALES DEL ECUADOR"

Nombre del Docente: Msc. MÓNICA BUENANO Director () Asesor (X)

Autor(es): THALIA YANEZ

Facultad: FACAE

Carrera: GASTRONOMÍA

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable; A = Aceptable; PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			Horas de asesoría	OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA		
1. Presentación del plan de trabajo de integración curricular								
2. Elaboración de introducción del Informe Final								
3. Estructuración y desarrollo del Marco Teórico								
4. Estructuración del apartado de metodología	X			X				
5. Diseño y revisión de instrumentos (validación)	X			X				El instrumento cumple criterios, se debe completar la muestra.
6. Revisión de resultados		X			X			Falta de datos.
7. Conclusiones y recomendaciones			X				X	Hasta finalizar la toma de datos. Pendiente.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Seguimiento del Director /Asesor TIC

Fecha: 23/01/2025

Firma: [Signature]

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:

Fecha:

Firma:

[Signature]
Coordinador de Carrera

[Signature]
Estudiante:

**El Director y el Asesor del Trabajo de Integración Curricular deberán presentar este formulario de "EVALUACIÓN DE LA FASE DE DESARROLLO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR" para cada parcial.