



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

**TEMA:**

**“IDENTIFICACIÓN DEL CONCEPTO CULTURAL CULINARIO DEL  
CUI (CAVIA PORCELLUS) EN LA CULTURA PASTO-CARCHI”**

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

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

**AUTORA:**

**Pineda Quelal Cindy Pamela**

**DIRECTOR:**

**Msc, Francisco Xavier Guevara Aroca**

**Ibarra-Ecuador 2026**

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

## DIRECCIÓN BIBLIOTECA

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

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

DATOS DEL CONTACTO	
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Pineda Quelal Cindy Pamela

DATOS DE LA OBRA	
<b>TÍTULO:</b>	Identificación del concepto cultural culinario del cuy ( <i>cavia porcellus</i> ) en la cultura Pasto-Carchi
<b>AUTOR (ES):</b>	Pineda Quelal Cindy Pamela
<b>FECHA: AAAA-MM-DD</b>	06/04/2026
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciatura en Gastronomía
<b>DIRECTOR:</b>	Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca
<b>ASESOR:</b>	Msc. Pablo Xavier López Egas

## CONSTANCIAS

La autora 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 la 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, al día 06, del mes de abril del 2026

### LA AUTORA:

Firma:



Pineda Quelal Cindy Pamela

**CERTIFICACIÓN DIRECTOR  
DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

Ibarra, 06 de abril del 2026

Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

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. Francisco Xavier Guevara Aroca

**DIRECTOR DE TESIS**

C.C: 0201870441

## **APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR**

El Comité Calificado del trabajo de Integración elaborado Curricular “Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi” elaborado por Cindy Pamela Pineda Quelal, previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

Firma:



Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

C.C: 0201870441

**DIRECTOR DE TESIS**

Firma:



Msc. Pablo Xavier López Egas

C.C: 1002414454

**ASESOR DE TESIS**

## **DEDICATORIA**

*Este trabajo se lo dedico a Dios, a mi mami Germania Quelal y a mis abuelos  
Humberto Quelal y Estheli Trujillo.*

## **AGRADECIMIENTO**

*A Dios por que su presencia siempre me acompaña, a mi mami Germania y a mis abuelos Humberto y Estheli por haberme educado hasta llegar este momento.*

*Gracias a mis tutores de tesis Msc. Francisco Guevara y Msc. Pablo López, por su acompañamiento dentro del desarrollo de esta investigación.*

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	7
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	8
ÍNDICE DE TABLAS.....	10
ÍNDICE DE FIGURAS.....	11
RESUMEN.....	12
INTRODUCCIÓN.....	13
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO.....	16
1.1. Fundamentos teóricos sobre el cuy como concepto cultural y culinario en la cultura Pasto-Carchi.....	16
1.1.1. La cocina como patrimonio cultural inmaterial y expresión identitaria.....	16
1.1.2. Alimentación y cultura culinaria.....	17
1.2. El cuy (Cavia porcellus) como elemento cultural alimentario.....	18
1.2.1 Historia y domesticación del cuy en los Andes.....	18
1.2.2. El cuy en la economía familiar.....	18
1.2.3. Aspectos Biológicos y zootécnicos del cuy (cavia porcellus).....	19
1.3. El cuy en la alimentación Andina.....	20
1.3.1 El cuy como alimento tradicional.....	20
1.3.2. El cuy en la cocina popular andina.....	22
1.4. El rol de la mujer dentro de la cocina del cuy.....	23
1.5. Consumo del cuy en festividades y rituales.....	24
1.6.1 Perspectivas contemporáneas del cuy como patrimonio cultural culinario.....	26
1.6.2. El sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador.....	26
1.6.3 Turismo cultural culinario en el Cantón San Pedro de Huaca.....	27
1.7. Pérdida del valor simbólico en la modernidad.....	28
1.8. Comercialización y cambios en la crianza.....	28
1.9. Estudios previos sobre el cuy en otros contextos culturales.....	29
CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS.....	31
2.1. Tipo de investigación.....	31
2.2. Métodos de investigación.....	31
2.3. Diseño de la investigación.....	32
2.5. Descripción de Población.....	33
2.6. Muestra y muestreo.....	34
2.7. Preguntas de investigación.....	35
2.8. Determinación de variables.....	35
2.9. Procesamiento y análisis de datos.....	36
2.9.2Técnicas de triangulación.....	36
CAPÍTULO III: RESULTADOS.....	38

RECOMENDACIONES.....	63
BIBLIOGRAFIA.....	64
Anexo 1.....	70
Anexo 2.....	73
Anexo 3.....	76
Anexo 4.....	76
Anexo 5.....	81
Anexo 6.....	82
Anexo 7.....	83
Anexo 8.....	85

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	21
Tabla 2.....	22
Tabla 3.....	23
Tabla 4.....	37
Tabla 5.....	41
Tabla 6.....	42
Tabla 7.....	49
Tabla 8.....	51
Tabla 9.....	53
Tabla 10.....	56
Tabla 11.....	57
Tabla 12.....	58
Tabla 13.....	84

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.....	27
Figura 2.....	35
Figura 3.....	40
Figura 4.....	41
Figura 5.....	44
Figura 6.....	45
Figura 7.....	48
Figura 8.....	48
Figura 9.....	49
Figura 10.....	54
Figura 11.....	60
Figura 12.....	60
Figura 13.....	62

## **RESUMEN**

Este trabajo explora lo que significa el cuy dentro de la cocina pastusa en el Carchi en San Pedro de Huaca, mostrando que su concepto va más allá que un alimento, se convierte en un reflejo de su cultura culinaria social, para ello se trabajó con el enfoque cualitativo de tipo etnográfico, usando la entrevista semiestructurada, ficha etnoculinaria, registro fotográfico y planificación en canales de comunicación; las respuestas indican que el cuy se consume de preferencia en momentos especiales como celebraciones, visitas importantes y reuniones familiares, donde el cuy muestra respeto, unión y relevancia; también la tradición del cuy se mantiene vivo a través del hoga; dentro de los aspectos técnicos prevalece la técnica del asado y guarniciones que se repiten, no obstante, aparecen cambios asociados a la modernidad.

Palabras clave: Cuy, etnografía culinaria , tradición.

## **ABSTRACT**

This work explores the significance of guinea pig within the cuisine of Pasto in San Pedro de Huaca, Carchi, demonstrating that its concept transcends mere food, becoming a reflection of their social and culinary culture. A qualitative, ethnographic approach was employed, utilizing semi-structured interviews, ethno-culinary records, photographic documentation, and communication planning. The responses indicate that guinea pig is primarily consumed during special occasions such as celebrations, important visits, and family gatherings, where it symbolizes respect, unity, and importance. The tradition of guinea pig is also kept alive through the home. Technical aspects of preparation include roasting and recurring side dishes, although some modern changes have also emerged.

Keywords: Guinea pig, culinary ethnography, tradition.

## INTRODUCCIÓN

La alimentación es parte de una manifestación central de la cultura culinaria de un determinado pueblo, en el contexto de las comunidades andinas, se conoce una dieta tradicional muy balanceada que consta de ingredientes autóctonos que poseen propiedades nutritivas, dentro de este marco el cuy (*cavia porcellus*) tiene significancia ambiental y simbólica, no sólo por su gran aporte alimenticio sino también por su función identitaria de la celebración de rituales y hábitos alimenticios.

Esta relevancia del cuy (*cavia porcellus*) en la dieta y actos ceremoniales viene desde tiempo antiguos, en la Sierra Norte del Ecuador, durante el periodo de Integración (700–1500 d.C.), según el (Ministerio de Cultura y Patrimonio Ec, s/f), el pueblo Pasto se asentó en la zona interandina del sur de Colombia y el norte del Ecuador, desde el río Chota-Mira hasta la cuenca del río Guáitara, extendiéndose a la actual ciudad de Pasto Colombia. Su identidad perdura a través de expresiones culturales como fiestas en torno a la cosecha, prácticas rituales y un legado profundamente apegado a la tierra. En este contexto, el cuy ocupa un lugar especial en las festividades, la medicina curativa y la vida cotidiana. Sin embargo, para Rubinich (2012) su valor simbólico dentro de la cocina ha sido afectado por procesos de modernización y la adopción de hábitos urbanos, que han transformado su crianza de un enfoque familiar y cultural a uno comercial dejando de lado la historia que contiene el platillo.

La presencia del pueblo Pasto en el cantón San Pedro de Huaca, provincia del Carchi se manifiesta a través de memorias orales y registros históricos de épocas prehispánicas, donde se destaca una cocina ritual y cotidiana en la que el cuy tiene un lugar privilegiado. No se trata únicamente de un insumo alimenticio, sino de una figura culinaria heredada cargada de sentido y significancia. Es así como el consumo del cuy se lo hace en ocasiones especiales para fiestas de cantonización o de algún santo dentro

de una comunidad, también en el festival del cuy y de regalo a una autoridad notable de la localidad. Van Dalen Luna (2023) señala que la dieta tradicional andina se ve afectada por nuevas tendencias de consumismo, lo que evidencia una transformación preocupante, disminuyendo su visibilidad de símbolo cultural culinario y quedando relegado a un uso principalmente comercial sin un trasfondo histórico de rememoración comunal.

La cultura culinaria se refleja en la forma en que una sociedad interpreta y simboliza un alimento como parte de su identidad, memoria colectiva y legado histórico. No se trata solo de comer, sino de buscar el significado del producto en el cómo, cuándo, por qué y con quién se consume. Contreras Hernández & Gracia Armaiz, (2014), sostienen que los alimentos se integran a la simbología cultural de un pueblo. Por ello, identificar el concepto cultural culinario del cuy implica comprender relatos, valores, técnicas, recetarios ancestrales, memorias colectivas y representaciones que le otorgan un papel especial en la gastronomía de la comunidad.

Existen estudios sobre el cuy en contextos andinos, como el de Rofes & Wheeler (2003) en Perú, donde se documenta su expresión cultural a través de oratoria y fuentes históricas, o el de Rubinich (2012), que lo analiza desde una perspectiva etnográfica. No obstante, en un enfoque culinario, existe escasa información que aborde el concepto cultural culinario del cuy en un territorio específico del Ecuador.

La provincia del Carchi posee un alto mérito en cuanto a tradiciones y patrimonio cultural. En este marco, el cuy asado forma parte de sus platos típicos en un panorama general, pero se ha debilitado la historia detrás del consumo de este. El problema es que, aunque el cuy sigue presente en la cultura culinaria del pueblo Pasto, su valor simbólico y su representatividad dentro de la herencia cultural intangible se está debilitando progresivamente.

Frente a esta situación, el objetivo principal de la investigación es explorar el cuy (*Cavia porcellus*) como concepto cultural culinario en la cultura Pasto, en el cantón San Pedro de Huaca, considerando su valor patrimonial y su presencia en la cocina local. Para el desarrollo del estudio, se plantean como objetivos específicos: (i) analizar cómo se construye el concepto cultural culinario en torno al cuy, (ii) documentar recetas y técnicas tradicionales utilizadas en su preparación, y (iii) socializar el aporte cultural y simbólico que este representa para la población local.

De esta manera, la investigación busca llenar vacíos teóricos y académicos en torno al cuy y contribuir a la recuperación de destrezas tradicionales, fortaleciendo así el concepto cultural culinario del pueblo pastuso en el cantón San Pedro de Huaca. La importancia de este trabajo radica en su capacidad para visibilizar prácticas culturales culinarias subvaloradas y construir un puente entre el ayer y el futuro. En un contexto de creciente modernización alimentaria, es urgente realizar un análisis crítico que permita defender la identidad local, establecer visible lo invisible, rescatar lo olvidado y honrar lo pasado.

## **CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO**

### **1.1.Fundamentos teóricos sobre el cuy como concepto cultural y culinario en la cultura Pasto-Carchi**

#### **1.1.1. La cocina como patrimonio cultural inmaterial y expresión identitaria**

El conjunto de prácticas, valores, expresiones culturales, tradiciones y el conocimiento que se comparten dentro de un grupo de personas se le llama cultura. En esta se abarca temas materiales e inmateriales que son bases de la identidad colectiva, desde este panorama, el patrimonio cultural es visible como invisible que se transmite a través de memorias de generación tras generación, con un valor simbólico y significado social. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO (2003) reconoce que el patrimonio inmaterial, como memorias orales, festividades, rituales y prácticas culinarias, son elementos clave para mantener la diversidad cultural y reforzar el sentido de pertenencia de un pueblo.

Paralelo a esto, la alimentación se convierte en expresión cultural culinaria inmaterial dentro del patrimonio, según sus formas de consumo y preparación, refleja valores y una visión de contemplar el mundo Van Dalen Luna (2023). Por ejemplo, un plato típico a base de productos locales que reflejan lo social y cultural combinado con las técnicas culinarias que se vuelven un símbolo ilustrativo alimentario; este patrimonio culinario se convierte en un recurso invaluable que alberga soberanía alimentaria y diversidad cultural, que debe ser protegido, no solo a través de la conservación de recetas y técnicas de cocción, sino también de la historia que alberga valor y tradición asociado a los alimentos Rivera & Álzate (2025) reforzando el concepto de herencia inmaterial en relación con la cocina como acto cultural.

Para que una comida o platillo se consolide dentro del patrimonio culinario es necesario la valorización simbólica e identitaria del mismo, el problema es que estas expresiones se ven en riesgo por factores como migración y globalización junto con la pérdida de conocimiento tradicional, para Mendoza (n.d.), sin embargo, hay formas de apoyar a mejorar esta problemática, por medio de programas de reconocimiento institucional, socializaciones de trabajos de investigación que aporten al fortalecimiento de estas raíces y volverlo eje de dentro de la cultura cocina pastusa.

### **1.1.2. Alimentación y cultura culinaria**

El acto de alimentarse no es exclusivo a cumplir con la función biológica de satisfacer la necesidad del hambre, también debe entenderse desde la dimensión cultural, así como lo hace Fischler & Merlino (1995), en su apartado de “somos lo que comemos”, no solo consumimos los alimentos, realizar este acto es íntimo y fundamental ya que conecta con lo profundo del ser, dando fuerza y vitalidad. La forma de selección, el proceso de transformación desde el momento de siembra hasta cómo llega a la mesa, está cargada de historia, tradiciones y lazos comunitarios; la relación entre el ser humano y los alimentos es multifacética, tal como se menciona desde lo biológico hasta la esencia de expresión culinaria que ayuda a definir las prácticas, costumbres y tradiciones de una comunidad Unigarro (2010), esto muestra que la cocina no solo se limita a preparar y consumir un alimento, va más allá siendo un reflejo de adaptación de las comunidades en su entorno natural, preservando la memoria comunitaria.

Por tanto, la cultura culinaria se la puede denotar como una construcción social que se manifiesta a través de destrezas alimentarias conmemorativas y habituales Rivera & Álzate (2025). Cada sociedad actúa en atributo de factores históricos, económicos y

simbólicos, esto revela la función comunicativa, roles de género, costumbres y tradiciones en pertinencia territorial.

## **1.2. El cuy (*Cavia porcellus*) como elemento cultural alimentario**

### **1.2.1 Historia y domesticación del cuy en los Andes**

El cuy es conocido científicamente como *Cavia porcellus* en la región andina del Ecuador, Perú, Bolivia y el Sur de Colombia. Los primeros restos arqueológicos según Lord et al., (2020) fueron de cuyes silvestres que datan de hace 9000 a.C en el altiplano oriental de Colombia, en el Perú (8500-8160 a.C) y en Chile desde el 800 a.C. acorde a esto Avilés et al., (2014), los conoce denota animales de la cordillera de los andes, esta especie es mencionada en aspectos ceremoniales como ritos y tradiciones de pueblos andinos.

El cuy (*cavia porcellus*) es un animal doméstico, criado en el entorno familiar que se vincula a diversas prácticas medicinales, simbólicas y alimentarias (FAO, 1997), esto no solo fue en el aprovechamiento de su carne como fuente de proteína, se les atribuye gran valor a tradiciones religiosas en festividades de cosecha y adoración, curativas en los ritos de limpieza de energías y sociales dentro celebraciones de pueblos andinos. Rubinich, 2012).

### **1.2.2. El cuy en la economía familiar**

En el marco de la economía rural el cuy (*Cavia porcellus*) forma parte de las comunidades con estilo de vida tradicionales, ya que es de rápido crecimiento, muy fértil y los espacios de crianza son domésticos, el costo de inversión es bajo y no requiere alta sabiduría en el estilo de cuidado, basta con alimentarlo con hierba del campo o restos de comida y tenerlos en un espacio limpio, se logra una crianza respetuosa y aprovechable para la economía de casa, (Reyes et al., 2021). De tal manera

que el cuy (*cavia porcellus*) pasa de ser un animal doméstico de crianza familiar a integrarse a la comercialización en zonas rurales que se convierten en ingresos para sostener a la familia, según Morales (1994), es así como el cuy se convierte en un recurso que posibilita fortalecer la economía sin necesidad de un intermediario ni cadenas industriales, permite la autonomía financiera y estabilidad en contextos vulnerables.

### 1.2.3. Aspectos Biológicos y zootécnicos del cuy (*cavia porcellus*)

Su origen es en los pueblos andinos, perteneciente a la familia de los roedores, estos se remontan a la región del actual Bolivia Perú, Ecuador y Colombia.

En la escala zoológica (Orr, 1966, citado por Moreno, 1989) se ubica al cuy dentro de la siguiente clasificación, la cual se presenta en la Tabla 1

**Tabla 1**

*Características zoológicas del cuy (cavia porcellus)*

Orden	<i>Rodentia</i>
Suborden	<i>Hystricomorpha</i>
Familia	<i>Caviidae</i>
Genero	<i>Cavia aperea</i> <i>Aperea erxlebem</i> <i>Cavia aperea aperea</i> Lichtenstein <i>Cavia cutleri</i> King <i>Cavia porcellus</i> Linnaeus <i>Cavia cobaya</i>



**Fuente.** (FAO, 1997)

Un estudio realizado por la (FAO, s/f) dice que su cuerpo es de forma alargada y cubierto de pelo desde que nacen, la descripción de las principales partes anatómicas del cuy (*cavia porcellus*) se presenta en la Tabla 2.

Cabeza: de forma cónica y de tamaño más grande en relación con el volumen corporal, las orejas son caídas en la mayoría de los cuyes, no obstante, en ocasiones algunos tienen las orejas paradas, pero se debe a que son más pequeñas; los ojos son redondos varía el color desde rojo a negro y varias tonalidades; el hocico es cónico con el labio superior partido, mientras que el inferior es entero, no poseen caninos, pero sus molares son grandes.

**Tabla 2**

*Tipos de cuy (cavia porcellus)*

Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3	Tipo 4
			
Pelo lacio y pegado, uno de los mejores en producción de carne	Pelo lacio y corto en forma de remolino, rendimiento en carne menor al tipo	Pelo largo, liso y pegado al cuerpo, no es bueno para carne.	Pelo rizado, conforme crecen disminuyen los rizos.

Fuente: Vivas & Carballo (2009)

### 1.3. El cuy en la alimentación Andina

#### 1.3.1 El cuy como alimento tradicional

En el marco cultural culinario se proyecta al cuy (*cavia porcellus*) como elemento de mucho significado en el sistema cultural andino asociado a celebraciones

rituales como bautizos, matrimonios, cumpleaños y fiestas religiosas, donde se lo sirve como plato principal en señal de respeto, abundancia y cohesión familiar.

La preparación tradicional del cuy incluye técnicas como el asado, el hervido y el frito. Su consumo se asocia a momentos significativos de la vida familiar, como visitas importantes, celebraciones religiosas o eventos comunitarios (Guevara Rosero, 2012) . La presencia del cuy en la mesa no solo satisface necesidades nutricionales, sino que también representa un acto de hospitalidad y respeto.

En el cantón San Pedro de Huaca, el cuy ha sido parte de la dieta familiar durante generaciones, para Trujillo et al., (2024), esta práctica responde a un modelo de producción doméstica, no intensiva, que permite a las familias acceder a una fuente rica en proteínas y con bajo impacto ambiental.

Desde la perspectiva alimentaria el cuy (*cavia porcellus*) presenta un alto valor nutricional y bajo en grasa, su composición biológica de la carne según la variedad se presenta en la Tabla 3 con características que lo convierten en un alimento de suma importancia en la dieta de las zonas rurales de los Andes según Avilés et al., (2014) ya que se asocia a la economía familiar como medio de subsistencia

La carne de cuy es valorada en la cocina andina por su alto contenido de proteínas de calidad y moderada cantidad de grasa, lo que aporta sabor y jugosidad. Además, es una fuente importante de minerales como calcio y fósforo, y proporciona energía esencial para la dieta local.

**Tabla 3**

*Composición biológica de la carne de cuy según su variedad*

Variable	Peruano	Criollo	Andino
Calcio %	1.00 %	1.00 %	0.98 %
Fosforo %	0.75%	0.85%	0.88 %

Fibra %	1.00 %	1.25 %	1.07 %
Ceniza %	1.30 %	1.05 %	1.19 %
Grasa %	8.75%	7.57 %	7.25 %
Proteína cruda %	20.00 %	21.05 %	18.15 %
Humedad %	75.00 %	74.25 %	74.75 %
Extractos nitrogenados %	1.75 %	1.84 %	1.44 %
Energía bruta %	1275.00	1220.00	12000.00
	Kcal/kg	Kcal/kg	Kcal/kg

**Fuente:** (Flores et al., 2017)

Nota: El cuy criollo destaca por su mayor contenido de proteína, el andino por su menor nivel de grasa y mayor humedad y el peruano mejorado por su mayor contenido graso y mineral. No se registran diferencias significativas en el ph de la carne.

En la cocina el cuy posee riqueza como fuente proteica y contenido leve de grasa, su sabor es indiscutible y se ha mantenido en dieta de pobladores y campesinos por muchas décadas, aportando fuerza y resistencia en su dieta diaria.

### 1.3.2. El cuy en la cocina popular andina

La cocina popular<sup>1</sup> andina no solo es un espacio de transformación de alimentos, va desde la construcción simbólica de los saberes culinarios entre la interacción del individuo con el entorno que le rodea en este marco el cuy (*cavia porcellus*) ha sido un componente clave para las zonas rurales, que se apega a una crianza familiar y responde a la adecuación de condiciones socioeconómicas de estos hogares Avilés, (2014) .

En consecuencia, la cocina popular sirve como un distingo entre lo propio y externo, aun en contextos de lejanía, sigue representado una conexión socioafectiva entre memorias familiares y territorio, reforzando el sentido de pertinencia.

<sup>1</sup>La cocina de un pueblo es el resultado de mil y una influencias y aportaciones, conformándose a través de los siglos y de las civilizaciones como un indicador certero de la capacidad creadora de los pueblos y de su grado de desarrollo económico y social (Ruiz, 2003, p. 112).

La preparación del cuy (*cavia porcellus*) va más allá de una simple cocción, es un proceso social donde se involucran todos los miembros de una familia y lo vuelve especial al ser un espacio donde se mezclan historia y relatos familiares, Cáceres (2024) sumado a esto el cuy también revela roles de género y división de carga de trabajo en el hogar, ya que la mujer como centro del hogar es la encargada de esta preparación por lo que son consideradas como agentes de reproducción cultural, dando relevancia a un vínculo con el aprendizaje comunitarios.

#### **1.4. El rol de la mujer dentro de la cocina del cuy**

El rol de la mujer dentro de la cocina viene desde la prehistoria, donde desempeñaron un rol fundamental en la producción alimentaria. De acuerdo con Dar (2023) las mujeres fueron participantes activas para la subsistencia de grupos al encargarse de la recolección de alimentos. Conforme avanza la historia en Francia la figura femenina se consolida como referente en la cocina, destacando el término *mères lyonnaises*, que alude a mujeres que convirtieron la práctica doméstica, sin formación formal, en cocinas de estatus, generando un conocimiento compartido de la tradición del hogar a la mesa de un restaurante (Farell, 2022).

Dentro de este panorama los Andes no se ve exentos de este legado, la mujer ha sido el eje central de la preparación, crianza y transmisión de conocimiento alimentario, en la Cultura Pasto es la mujer quien conoce los procesos de crianza, técnicas de faenado, condimentos locales y cocción del cuy (*cavia porcellus*) estos son saberes que se heredan de madres y abuelas vinculando la intergeneracional de discernimiento culinario, Van Dalen Luna (2023).

### **1.5. Consumo del cuy en festividades y rituales**

El cuy está estrechamente vinculado a la celebración de fechas especiales, como fiestas patronales, matrimonios, bautizos y días de campo. Su preparación y consumo se convierte en un acto colectivo que refuerza los lazos familiares y comunitarios Avilés, (2014). En estos contextos, el cuy no solo es un alimento, sino también un símbolo de abundancia, gratitud y celebración. Su consumo en momentos clave de la vida comunitaria evidencia su rol como marcador simbólico de transiciones y acontecimientos significativos que cumplen varias funciones como elemento integrador e identificador del grupo que lo celebra frente a los participantes de fuera Dolores & Expósito, (2003)

En el territorio Norte del Ecuador, en el cantón San Pedro de Huaca el cuy, es símbolo de celebración en festividades patronales como a fiesta de la virgen de la Purita y bodas de la cultura Pasto, las familias crían a este animal por convicción, por continuar el legado cultural de su pueblo y por la necesidad de generar ingresos económicos para sus hogares (Trujillo et al., 2024), dentro de las festividades religiosas aparece la figura del prioste, que es la persona encargada de dirigir un grupo de comuneros para organizar y celebrar fiestas populares(Jara, 2006).

### **1.6 La cultura Pasto y el cuy**

Dentro del grupo de pueblos indígenas que conforman la ECUARUNARI<sup>2</sup>, solo uno es transfronterizo, el pueblo Pasto que se ubica en la frontera norte del Ecuador conocido como en el Nudo de Waka cuya ubicación geográfica se presenta en la Figura 1 (Campion, 2015). El pueblo conocido como los Pastos habitó la zona interandina

---

<sup>2</sup> Lo conforman: Chibuleo, Kañari, Karanki, Kayambi, Kitu Kara, Natabuela, Otavalo, Panzaleo, Puruwá, Salasaka, Saraguro, Tomable, Waranka, Pasto y Palta.

comprendida entre el río Chota-Mira, provincia de Carchi, hasta la cuenca del río Guáitara, territorio colombiano y actual ciudad de Pasto (Ministerio de Cultura y Patrimonio E, s/f). Estos habitantes mantuvieron una organización social basada en el intercambio de productos y agricultura, que demuestra su profunda conexión con su territorio.

### Figura 1

*Mapa de El nudo de Waka o de los Pastos*



**Fuente:** Campion, (2015)

Según la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE, 2014) sus raíces se ven representadas a través de manifestaciones artísticas como danza, música, arte, alfarería y cocina, en ella el cuy (*cavia porcellus*) destaca, ya que es preparado en acontecimientos especiales en torno al ambiente comunitario y familiar, su vínculo con la cultura alimentaria es entre remembranzas comunitarias, territorio y alimentos.

### **1.6.1 Perspectivas contemporáneas del cuy como patrimonio cultural culinario**

En el contexto contemporáneo, el cuy ha sido reconocido tanto a nivel local como internacional como un alimento tradicional que merece protección y promoción Trujillo et al. (2024) donde se permite la comprensión del verdadero sentir y desarrollo de tradiciones que permiten fortalecer la identidad; en el Perú el cuy es un componente esencial, es intrínsecamente que está ligado a la cultura, historia e identidad culinaria de pueblos rurales, así como celebraciones rituales donde se encontraron restos de cuy como ofrenda típica en el cementerio prehispánico de Purucho (Cánepa et al., 2011). De la misma manera en Colombia en el departamento de Nariño pasto el cuy representa la identidad de este territorio en contextos festivos como el carnaval de negros y blancos junto con el festival del cuy, donde conviven manifestaciones artísticas, culinarias y de identidad que fortalecen el sistema comunitario y es motor de desarrollo económico (Alcaldía de Pasto, 2024).

### **1.6.2. El sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador**

El Sistema de Información y Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE), es la plataforma oficial del Ministerio de cultura y patrimonio que tiene como objetivo el registro, conservación y difusión de manifestaciones del patrimonio cultural material e inmaterial del Ecuador, dentro de su clasificación se encuentra las expresiones de la cocina tradicional, junto con festividades y rituales asociados a la alimentación de los pueblos, en esta base de datos el cuy (*cavia porcellus*) tiene registros vinculados a prácticas alimentarias de comunidades dentro del territorio nacional como Imbabura, Cañar y Chimborazo, donde el cuy forma parte de sus manifestaciones vivas y momentos familiares significativos, por ejemplo en el Cantón Guamote “el cuy con papas y ají” es plato tradicional de esta localidad , donde lo sirven durante fiestas

religiosas y encuentros comunitarios, de igual manera en las fiestas del Inti Raymi en las comunidades indígenas. Es así como el (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2024) a través del SIPCE se constituye como herramienta para visibilizar y salvaguardar el patrimonio cultural e el ámbito culinario del Ecuador.

### **1.6.3 Turismo cultural culinario en el Cantón San Pedro de Huaca**

El turismo basado en la cultura culinaria es una modelo que articula procesos alimentarios con valorización patrimonial, desde el desarrollo del territorial y la dinamización económica, estas tendencias se encuentran arraigadas a expresiones culturales que tienen su escenario propicio gracias a que persisten las tradiciones culinarias asociadas al cuy, lo que permite una dinamización en la economía y fomenta el turismo en torno a la cocina del cuy Mauricio & Rosero (2012), el entorno territorial del cantón Huaca, es caracterizado por su altitud , dinámicas comunitarias y ruralidad, lo que lo convierte en un espacio de mediación cultural, que se vincula a entender narrativas sobre el origen, preparación y rol social del cuy en la vida cotidiana.

En la región andina, el cuy es promocionado como un plato típico que representa la identidad local. Esto ha permitido una mayor difusión del plato, pero también ha generado riesgos, como la estandarización de las recetas o la desvinculación del alimento de su contexto cultural original Chirán & Burbano (2013). El desafío radica en lograr un equilibrio entre la valorización culinaria del cuy y la preservación de sus significados culturales.

Por parte del sector público a través de proyectos y gestores culturales se ha buscado la incorporación del cuy en circuitos turísticos en la que se incluyen ferias gastronómicas, visitas a criaderos artesanales, según el ( Gobierno Autonomo Descentralizado del Canton Huaca, 2022) el realizar estas actividades han incrementado

el flujo turístico interno, promoviendo el microemprendimiento liderado por mujeres y jóvenes asociados al cuy.

### **1.7. Pérdida del valor simbólico en la modernidad**

Este fenómeno no solo es un cambio de percepción, sino de reconfiguración dentro de las prácticas sociales de una determinada comunidad, el uso del cuy se ve desplazado por prácticas mecanizadas, por ejemplo, en el método de crianza, de ser de forma familiar y alimentarlos de manera orgánica ha dado un cambio a usar productos más industrializados como balanceados, hormonas entre otras (FAO, 1997). Esto trae consigo un debilitamiento del valor del plato del cuy en sí, debe existir un equilibrio entre su función económica y su sentido cultural, a consecuencia de esto se corre el riesgo de descontextualizar el plato. Es por ello por lo que es necesario entender los desafíos de la transmisión de saberes alimentarios propios.

### **1.8. Comercialización y cambios en la crianza**

El auge del cuy como producto gastronómico ha llevado a la adopción de sistemas de producción intensiva, con razas mejoradas, técnicas de engorde rápido y crianza en ambientes controlados Chauca (2007). La industrialización de su crianza plantea dilemas sobre la sostenibilidad cultural de estas prácticas.

La comercialización y los cambios en la crianza del cuy representan una transformación significativa en la dinámica socioeconómica y cultural de las comunidades andinas. Mientras que la producción comercial ha traído beneficios económicos y ha contribuido a la preservación del cuy como patrimonio cultural, también ha planteado desafíos en términos de sostenibilidad ambiental y preservación de las prácticas tradicionales. (Reyes et al., 2021), en el futuro, será crucial encontrar un

equilibrio entre la demanda creciente y la necesidad de proteger el patrimonio cultural y la biodiversidad asociados al cuy.

### **1.9. Estudios previos sobre el cuy en otros contextos culturales**

El cuy (*Cavia porcellus*), más allá de ser un alimento, es también una ofrenda a la memoria, un espejo de las costumbres y un hilo que une generaciones a través del fuego y la mesa. Diversos estudios en la región andina han abordado su presencia como un símbolo cultural que trasciende lo gastronómico, revelando su papel en las estructuras sociales, espirituales y económicas de las comunidades que lo han criado por siglos.

En este marco, Van Dalen Luna (2023) realizaron un estudio en la provincia de Huaral, Perú, con el objetivo de analizar los usos del cuy como expresión cultural en las comunidades locales. A través de fuentes históricas, entrevistas, fichas de observación y revisión bibliográfica, identificaron que el cuy continúa vigente como alimento de alto valor, resaltando su importancia no solo en el plano alimentario, sino también en su carga simbólica, social y cultural.

En una línea similar, Rubinich, (2012), analiza el trabajo de Archetti con el fin de comprender los procesos históricos y culturales vinculados al cuy en la sierra ecuatoriana. Esta investigación, basada en una exhaustiva revisión etnográfica, trabajo de campo y estudios de caso, concluye que el cuy se entrelaza con la economía doméstica, la organización social y el pensamiento simbólico de las comunidades serranas, configurando una figura cargada de significados profundos.

Por su parte, Avilés et al. (2014), realizó una indagación orientada a mostrar la presencia del cuy en múltiples ámbitos de la cultura ecuatoriana. Su enfoque abarcó no solo lo gastronómico y social, sino también la referencia arqueológica sobre su

domesticación, evidenciando el valor cultural, espiritual, político y nutricional que este animal representa dentro de las prácticas cotidianas y rituales de las comunidades.

No obstante, pese a estas valiosas contribuciones, se identifica un vacío en la comprensión del concepto cultural culinario del cuy específicamente en la cultura Pasto del cantón San Pedro de Huaca, provincia del Carchi. Si bien se ha estudiado su valor medicinal, comercial y simbólico en otras regiones, no se ha profundizado aún en su significado como expresión culinaria identitaria en este territorio concreto.

## **CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS**

### **2.1. Tipo de investigación**

En este capítulo se describen los métodos y técnicas utilizadas para alcanzar los objetivos propuestos en la investigación sobre el cuy (*Cavia porcellus*) como concepto cultural culinario en la cultura Pasto, específicamente en el Cantón San Pedro de Huaca. La metodología se basa en un enfoque cualitativo centrado en la comprensión de los significados culturales y sociales asociados al cuy en calidad de elemento alimenticio desde la perspectiva de los involucrados, el contexto situado y la naturaleza que se presenta (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018).

### **2.2. Métodos de investigación**

La investigación adopta un enfoque cualitativo y etnográfico, adecuado para comprender el valor patrimonial y simbólico del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto, así como los procesos de configuración del concepto cultural culinario asociado. Su alcance exploratorio responde a la limitada sistematización académica sobre el tema en el contexto local, lo que, según Hernández et al., (2014), justifica el empleo de estudios orientados a fenómenos poco investigados.

El diseño etnográfico permite acceder al conocimiento situado de los actores sociales que conservan y reproducen prácticas culinarias, favoreciendo una interpretación contextual de sus significados (Geertz, 2003). Este método posibilita recuperar las narrativas, saberes y prácticas de los informantes, desde sus propios marcos de referencia.

Este estudio está regido por el principio ético de la autonomía, confidencialidad, respeto y responsabilidad social, conforme a las orientaciones metodológicas de (Hernández Sampieri et al., 2014).

### **2.3. Diseño de la investigación**

El estudio adopta un diseño transversal simple y de caso único, coherente con el enfoque cualitativo propuesto, este diseño permite analizar el *cuy* como concepto cultural culinario en un contexto sociocultural delimitado, sin buscar generalización de resultados Hernández Sampieri et al., (1991). La delimitación temporal y espacial facilita la inmersión contextual profunda y una interpretación situada de los significados, conforme a los planteamientos de (Geertz, 2003)

### **2.4. Instrumentos**

Para la recolección de información se aplicó la entrevista semiestructurada, técnica cualitativa de carácter flexible que permite explorar en profundidad las percepciones, saberes y significados atribuidos por los actores sociales a un fenómeno cultural, Bernal Torres et al., (2016). El instrumento correspondiente es un cuestionario semiestructurado (ver Anexo 1.) organizado en cuatro bloques temáticos que facilita la expresión libre de conocimientos, el diseño se fundamentó en los objetivos de investigación y las categorías analíticas previamente establecidas, formulando preguntas abiertas para obtener información contextual y pertinente, (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018) .

Asimismo, se elaboró una ficha etnoculinaria (ver Anexo 2) adaptada de Buenaño et al., (2024)destinada a registrar de forma sistémica los aspectos técnicos, simbólicos y culturales, con el fin de documentar y salvaguardar los conocimientos transmitidos por los portadores de saberes, seguido de la ficha de registro fotográfico

(ver Anexo 3) se diseñó conforme al Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, (2011), que permitió documentar visualmente el contexto, detalle de la práctica, identificación del portador y las condiciones de registro

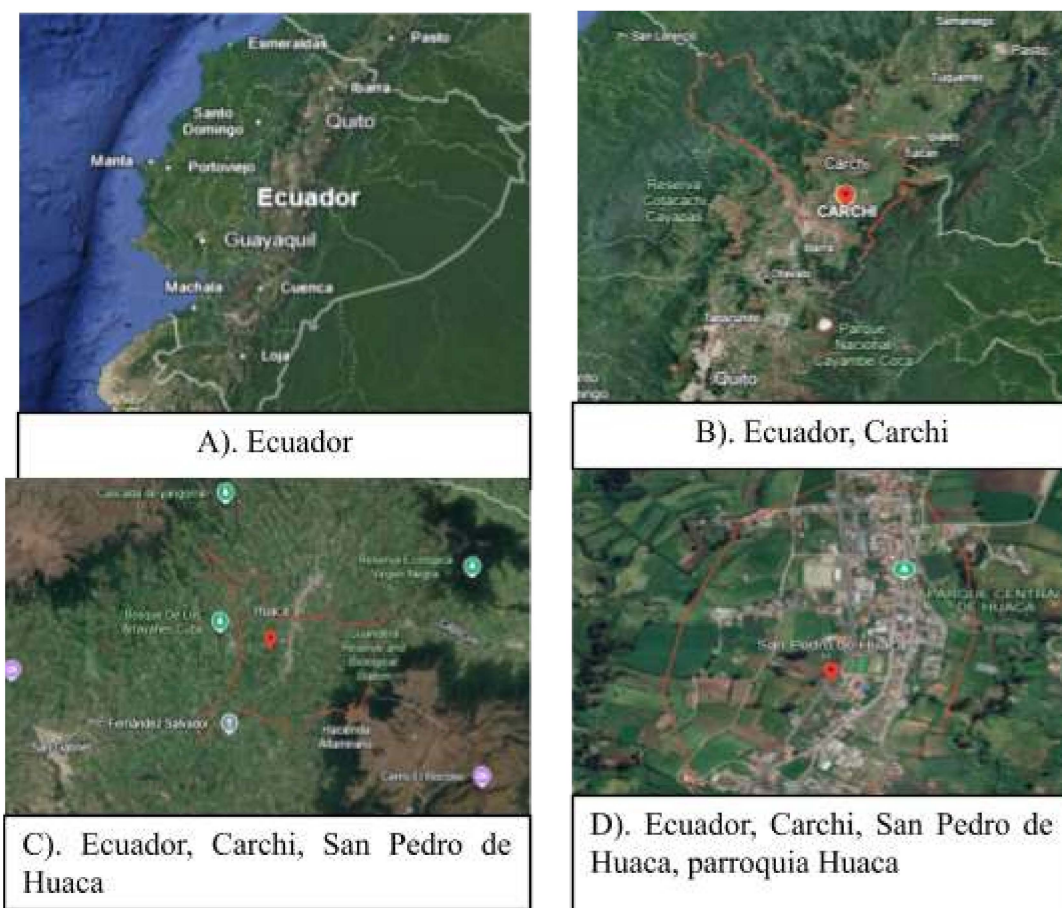
Del tercer objetivo se aplicó una estrategia d devolución de resultados a la población local, la técnica de comunicación publica fue radial y en canales digitales, mediante una planificación radial (ver Anexo 4 ) como instrumento.

## 2.5. Descripción de Población

La población objeto de esta investigación corresponde a los habitantes de la ciudad de Huaca, cabecera cantonal del cantón San Pedro de Huaca, ubicado en la provincia del Carchi, al norte del Ecuador.

**Figura 2**

*Localización geográfica del área de estudio*



Fuente: tomado de Google earth (2025)

La Figura 2 representa la localización territorial del área donde se desarrolló la investigación; la delimitación de la población y área se estableció considerando criterios geográficos, sociales y culturales vinculados a la presencia del pueblo Pasto en el Cantón San Pedro de Huaca, Carchi, Ecuador. La zona seleccionada corresponde a un enfoque etnográfico que privilegia la inmersión en contextos comunitarios representativos, que permite un acercamiento directo a los portadores del conocimiento del valor cultural culinario de cuy.

## **2.6. Muestra y muestreo**

Se aplicó un muestreo no probabilístico de tipo intencional, adecuado al enfoque etnográfico, en el que se responde a la relevancia cultural y contextual de los participantes, Hernández Sampieri & Mendoza Torres, (2018) señalan que este método permite determinar el número de informantes conforme a la saturación teórica más que al tamaño poblacional. En el estudio se consideraron 20 informantes clave (ver Anexo 5), que fueron seleccionados considerando los criterios de la Tabla 4, cantidad que analiza la pertinencia analítica y la profundidad interpretativa señaladas por Kanter & Villagra (2020), Bacter et al. (2025) y Lamarque et al. (2023), acorde a Mendieta Izquierdo (2015), priorizando portadores de memoria etnohistórica y cultura culinaria viva, cuya participación cumplan mínimo cuatro de los siguientes criterios:

**Tabla 4**

*Criterios de selección de informantes*

1. Que se identifiquen como parte del pueblo Pasto.
2. Personas mayores que conserven y transmitan tradiciones culinarias relacionadas con el cuy.
3. Personas que hayan heredado prácticas culinarias sobre el cuy de generación en generación.
4. Cocineros/as tradicionales
5. Gestores culturales
6. Participación en festividades o rituales donde el cuy sea protagonista, organizadores/as de fiestas
7. Líderes comunitarios y autoridades locales vinculadas a cultura, producción o desarrollo.
8. Representantes de establecimientos dedicados a la preparación tradicional del cuy.

**2.7. Preguntas de investigación**

¿Cómo se configura el concepto cultural culinario del cuy (*cavia porcellus*) dentro de los saberes y prácticas alimentarias del pueblo Pasto en el cantón San Pedro de Huaca?

**2.8. Determinación de variables**

Las variables son tomadas acorde a la pregunta directriz que orienta el presente trabajo de investigación y están alineadas a los objetivos planteados, los campos de análisis derivados de estos, los indicadores clave que constituyen evidencia empírica y observable que se detallan en la Tabla 5, que permiten identificar presencia, relevancia o manifestación en cada categoría, priorizando una observación sistemática (ver Anexo

6), validable y metodológicamente consistente y las técnicas de recolección que tienen coherencia con el enfoque cualitativo y etnográfico, que permite obtener información densa, significativa y contextualizada de los participantes.

## **2.9. Procesamiento y análisis de datos**

El procesamiento de los datos se realizó mediante técnicas de análisis cualitativo, siguiendo un enfoque de codificación temática y categoría, que permitió organizar e interpretar los hallazgos asociados al cuy en la cultura culinaria del área de estudio, Bernal Torres et al., (2016)

Para sistematizar la información recabada se incluyó categorías de respuesta previamente codificadas mediante códigos alfanuméricos (B1, C1, etc.). Estas categorías se diseñaron en función de los objetivos de investigación y del cuestionario estructurado, asegurando una recolección ordenada y una interpretación eficiente.

El análisis cualitativo se realizó mediante codificación inductiva y categorial, utilizando Géminis AI como herramienta de apoyo para la sistematización inicial de los datos, la identificación de patrones discursivos y la revisión de coherencia entre categorías analíticas. El uso de esta herramienta se limitó a tareas de organización, agrupamiento temático y verificación semántica, manteniéndose el juicio interpretativo del investigador como eje central del proceso analítico. Esta integración fortaleció la robustez interpretativa, la trazabilidad del análisis y la validez interna del estudio, en concordancia con los criterios metodológicos establecidos por Salgado Lévano (2007).

### **2.9.2 Técnicas de triangulación**

Con el propósito de fortalecer la validez interna y la consistencia interpretativa de la investigación, se aplicó un proceso de triangulación metodológica y de fuentes, con este proceso se permite contrastar la información que se obtiene mediante la

entrevista semiestructurada, ficha etnoculinaria y observación participante, se la fortalece con revisión documental, material visual y referencias bibliográficas. La triangulación posibilita identificar coincidencias, patrones culturales culinarios y divergencias en torno al cuy (*cavia porcellus*) como elemento identitario dentro de la cultura del pueblo Pasto. Basado en Hernández Sampieri & Mendoza Torres (2018) el uso de este enfoque contribuye a la profundidad analítica, validez interpretativa y la credibilidad de los resultados cualitativos, al integrar múltiples técnicas y perspectivas dentro del mismo fenómeno de estudio.

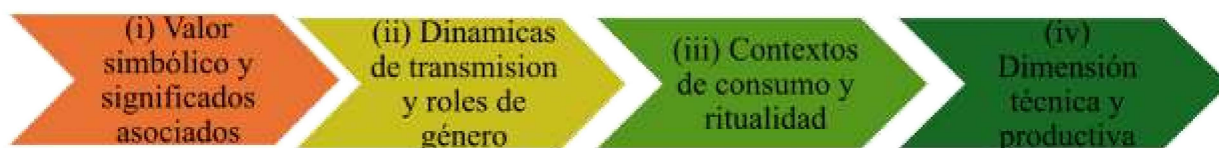
## CAPÍTULO III: RESULTADOS

El presente capítulo expone los hallazgos obtenidos tras la aplicación de la entrevista semiestructurada a 20 informantes clave pertenecientes al cantón San Pedro de Huaca. Los datos fueron sistematizados mediante un análisis de codificación temática y categórica para responder al objetivo (i), orientado a analizar la construcción del concepto cultural culinario en torno al cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto.

La información se presenta organizada en la Figura 3 en cuatro dimensiones analíticas fundamentales derivadas a la saturación de datos:

**Figura 3**

*Dimensiones analíticas del concepto cultural culinario del cuy (cavia porcellus)*



### 3.1 Construcción del valor simbólico y significado cultural

A través de las narrativas de los informantes en el análisis se revela que el cuy trasciende su función biológica como fuente de nutrientes para consolidarse en un marcador de identidad y ética comunitaria

A continuación, se detalla la distribución de frecuencias de los significados atribuidos al cuy.

**Tabla 5**

*Percepción del valor cultural en la comunidad*

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia (n=20)</b>	<b>Porcentaje (%)</b>	<b>Evidencia</b>
<b>B1</b>	Símbolo de respeto y tradición	15	75%	“Es el plato principal en la mesa, una muestra de respeto” (Inf. I-005)
<b>B2</b>	Parte central de celebraciones	14	70%	“No puede faltar en una fiesta o compromiso”
<b>B3</b>	Valor alimenticio	12	60%	“El sabor es único y aporta vitaminas” (Inf. I-004)
<b>B5</b>	Otros	1	5%	-

Como se observa en los datos recolectados de la Tabla 5, existe una preminencia de significados relacionados a la estructura social sobre los valores puramente culinarios dentro de la cocina pastusa.

Es importante denotar que, aunque el 60% reconoce el valor alimenticio(B3), este aparece subalterno a las categorías simbólicas de respeto y celebración; asimismo, el cuy tiene el rol de “reflejar respeto a los mayores” y “reforzar la unidad familiar”

**Figura 4**

*Configuración axiológica del cuy en la cultura Pasto-Carchi*



La Figura 4 ilustra la relación jerárquica de estos valores dentro de la construcción del concepto culinario del cuy.

### 3.1.2 Transmisión de saberes, pedagogía y roles de género

La construcción del concepto culinario del cuy en San Pedro de Huaca presenta una marcada división sexual del trabajo y un sistema de transmisión de conocimientos de carácter matrilineal y empírico.

**Tabla 6**

*Mecanismos de transmisión y agentes de enseñanza*

<b>Dimensión analítica</b>	<b>Categoría dominante</b>	<b>subcategoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Hallazgo principal</b>
Agente de enseñanza	Matrilineal domestica	C1 Madre abuela	15	75%	El conocimiento se hereda verticalmente de madre a hija dentro del hogar.
Método de aprendizaje	Empírico	J3 Observación e imitación	17	85%	No existe instrucción teórica oral; se aprende haciendo y viendo.
Excepciones	Aprendizaje externo	C3 otros	3	15%	La transmisión fuera del hogar es baja.

Respecto a la pedagogía de este saber patrimonial culinario, los datos muestran ausencia de procesos formales de enseñanza. Como se presenta en la Tabla 6, el mecanismo que domina es la observación directa.

“Aprendo viendo” (J3) es validado por el 85 % de la muestra, lo que indica que la continuidad del concepto cultural culinario depende de la convivencia física dentro de la cocina de un hogar.

Los resultados muestran hegemonía femenina en la preservación del saber, el 85% de los entrevistados (código D1) indicó que las mujeres adultas son las principales

responsables de la crianza y preparación del cuy, relegando la participación masculina a tareas auxiliares como la provisión de hierba para la alimentación del animal.

### **3.1.3 Contexto del consumo: El cuy como “Moneda social”**

Durante el contexto de consumo (Pregunta 4) se permite concretar que el cuy no es un alimento dentro de la dieta cotidiana, sino un bien prestigioso que se restringe a momentos específicos y especiales de la vida social de una familia o comunidad.

El 95% de los informantes (Código E1) denotó que el cuy se reserva para “visitas importantes o personas mayores”, y un 60% lo vincula a “Fiestas religiosas” (Código E2). El consumo regular o diario es prácticamente inexistente (5%), lo que afirma su presencia como plato ceremonial o festivo.

En concordancia a esto, se identificó una dicotomía en la ritualidad del sacrificio (pregunta 11):

1. Ritualidad culinaria: el 100% de los informantes indicó que, para fines alimenticios, no existen rituales místicos previo al sacrificio del animal (código L3), destacando que es un acto puramente técnico.
2. Ritualidad curativa (emergente): aunque no existe un ritual culinario, algunos informantes mencionan de manera espontánea el uso del “cuy negro” para curar el “espanto” o realizar limpiezas energéticas, lo que deja claro la función dual del cuy (alimento/medicina ritual) dentro de las creencias de la localidad.

### **3.1.4 Dimensión técnica y estandarización del proceso de faenamiento**

En esta incluye rigurosidad técnica que define la “autenticidad” del producto en la zona. Es así como los resultados llegan a un consenso absoluto (100%) en las etapas de faenado y una preferencia marcada por métodos tradicionales.

Principales hallazgos técnicos:

**Alimentación:** el 95% (código K1) defiende una dieta basada exclusivamente en alfalfa y productos naturales, dejando en segundo plano el uso de balanceados industriales ya que consideran que alteran de forma negativa las características organolépticas del cuy.

**Cocción:** el método identitario es asado al carbón (55 %, código I1), sin embargo, el 40% de los informantes percibe que ya no existen formas únicas de preparar el cuy, y sugieren una posible homogenización de las técnicas.

**Protocolo de faenado:** hay un estándar normativo dentro de la comunidad, el 100% de los entrevistados sigue la siguiente secuencia como lo indica la Figura 5.

**Figura 5**

*Proceso tradicional de faenamiento*

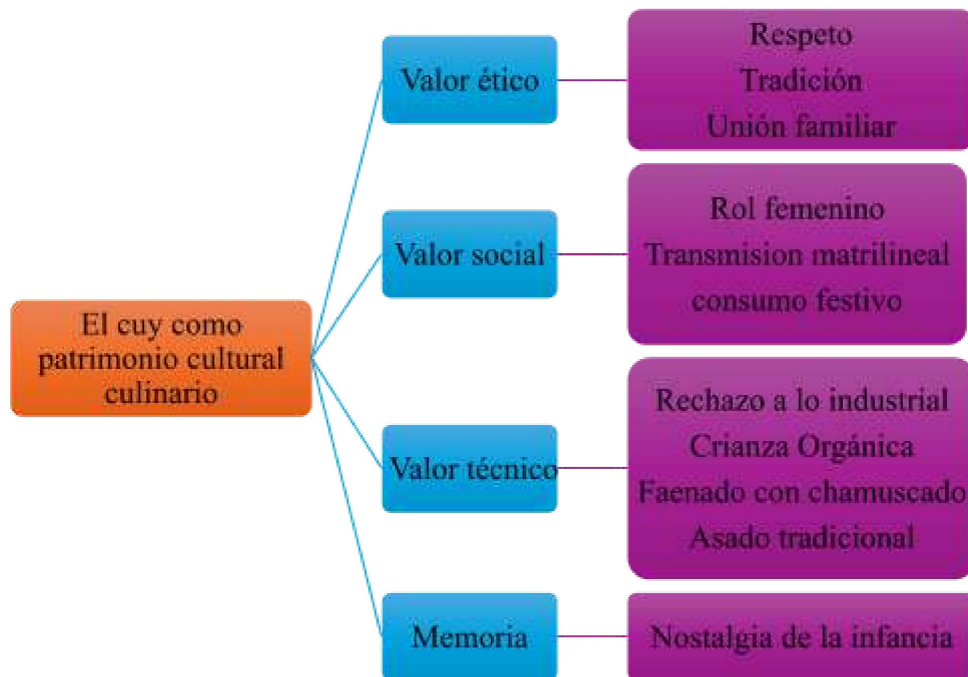


De la Figura 5, el “chamuscado” se destaca como paso crucial para tener una buena textura de la piel.

A continuación, se presenta una síntesis visual de la estructura del concepto cultural culinario hallado en la investigación representado en la Figura 6.

**Figura 6**

*Síntesis del Concepto Cultural Culinario del Cuy en la Cultura Pasto-Carchi*



El análisis presentado a continuación se vincula directamente con el cumplimiento del objetivo (ii) documentar las recetas y técnicas tradicionales de preparación. Este apartado se fundamenta en la sistematización de 20 fichas etnoculinarias aplicadas a depositarios del saber local, cuya información, organizada mediante tablas analíticas, permite identificar la hegemonía de prácticas como el asado y la transmisión de saberes por vía materna. Dicha estructuración facilita que la discusión etnográfica trascienda el reduccionismo estadístico para centrarse en la interpretación de los significados, las dinámicas de transferencia y la vigencia simbólica del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi. En consecuencia, la exégesis<sup>3</sup> se articula en torno a tres bloques temáticos: perfil sociocultural, aspectos culturales y contexto de la preparación, recetas y técnicas de esta preparación.

### **3.2.1. Género, etnicidad y custodia del saber**

Según la ficha etnoculinaria correspondiente al bloque uno, el análisis de los perfiles socioculturales revela una estructura social definida en torno a la preparación del cuy (*cavia porcellus*), caracterizada por un notable predominio de actores femeninos quienes representan el 90% de los sujetos involucrados. Esta configuración no debe categorizarse como una división sexual del trabajo doméstico, por el contrario, se interpreta como una función de salvaguardia del patrimonio culinario, donde la mujer se constituye como garante de identidad culinario, lo cual asegura que la memoria, la técnica y códigos del sabor perduren en el tiempo.

En cuanto a la autoidentificación étnica, en la totalidad de la muestra (100%) se define como mestiza; este hallazgo tiene significancia dentro de la antropología<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup>Explicación de un texto dado

<sup>4</sup>La antropología es una ciencia que estudia la cultura y legado de pueblos pasados examinando la experiencia humana (Harris, 1983).

culinaria andina, ya que supondría que el consumo de carne de cuy ha trascendido su origen puramente indígena, para convertirse en elemento unificador de la identidad mestiza contemporánea en el Carchi. Con relevancia el cuy actúa como un vehículo de sincretismo<sup>5</sup> cultural, generando una red de integración en las dinámicas sociales actuales.

Este fenómeno sugiere que la mestización cultural en esta región no ha operado como un proceso de aculturación total, sino como una síntesis dinámica donde la cocina funciona como el principal reservorio de identidad; en este sentido la cocina del cuy se constituye como un registro culinario que resguarda códigos de comportamiento y organización social, siguiendo la lógica de la hibridez cultural, el mestizaje en San Pedro de Huaca debería ser interpretado no como una pérdida, sino como una reconfiguración de conocimientos.

Dentro de este estudio se aporta una valiosa visión crítica sobre la identidad local: el “ser mestizo” en el contexto Pasto-Carchi no implica la ausencia de raíz nativa, sino su práctica cotidiana a través de la cultura culinaria; esto convierte a la cocina en un espacio de memoria donde se actualiza y valida en cada festividad, permitiendo que el concepto cultural culinario del cuy trascienda etiquetas étnicas y sea eje de identidad territorial única y vigente.

Basado en la ficha etnoculinaria del bloque uno, las dinámicas de transmisión del saber es una herencia que proviene de la línea matrilineal, la principal fuente de conocimiento son madres (85%) y abuelas (40%), lo que confirma que la cocina del cuy es empírica y desarrollada en el ámbito doméstico.

---

<sup>5</sup> El sincretismo es un proceso sociocultural de carácter dinámico entre elementos culturales, simbólicos y prácticos, que provienen de tradiciones diferentes, pero logran combinarse y reconfigurarse (Sharaby, 2022).

### 3.2.2. Aspectos culturales y contexto de la preparación

En relación con la categorización del propósito de la preparación, el hallazgo más significativo evidencia que la totalidad de los registros define al cuy como “comida festiva”, con una ausencia total en el registro de “comida cotidiana”.

**Figura 7**

*Contexto de la preparación y consumo*

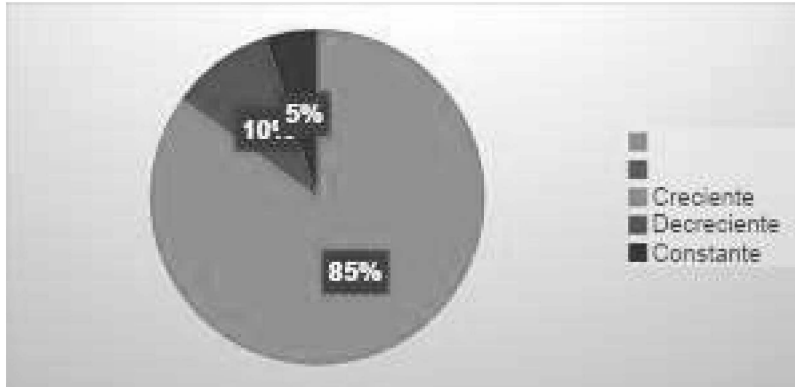


Fuente: elaborado en Canva AI, en base a la ficha etnoculinaria

La Figura 7 indica el contexto festivo de esta preparación que dentro de la cultura Pasto-Carchi, no cumple solo una función nutricional de subsistir, sino también de cohesión social; su presencia se ve marcada en celebraciones y eventos de prestigio, marcando el momento como especial, para ello el proceso de llevar el cuy a la mesa implica inversión de tiempo y recursos, que son guardados para validar estos vínculos sociales y familiares, dejando a un lado el consumo diario.

**Figura 8**

*Percepción de la tendencia de preparación en la actualidad*



Contrario a la narrativa común que menciona Rubinich (2012) sobre la pérdida de tradiciones, la Figura 8 manifiesta una tendencia ascendente, en este sentido se observa que el cuy ha logrado integrarse con éxito en la modernidad, conservando su prestigio como plato importante en festividades e incluso influyendo en dinámicas de turismo local.

**Tabla 7**

*Cocinas públicas del cuy*

1. La casa del cuy
2. Paradero El Mirador
3. Paradero la Choza

La Tabla 7 registra los establecimientos dentro del Cantón San Pedro de Huaca, donde el cuy pasa de una cocina privada a una pública y que de manera regular ofrecen este platillo con especial énfasis en los fines de semana. Con ello se evidencia que el platillo del cuy no se restringe al hogar ni las festividades, sino que circula por distintas escalas de consumo.

## Figura 9

### *Dinamización del consumo*



Como se evidencia en la Figura 9, su preparación se desplaza hacia espacios de ocio como paraderos que trabajan fines de semana, esto complementa a la dinámica de apoyar a la economía local sin perder carga cultural, realizando su importancia dentro de la zona.

### **3.2.3. Recetas y técnicas de esta preparación**

A continuación, se presenta la información recopilada de las fichas etn culinarias del bloque tres, proceso de elaboración del cuy dentro de la cultura Pasto-Carchi, en el cantón San Pedro de Huaca.

**Tabla 8**

*Matriz de técnicas y métodos culinarios*

<b>Matriz de caracterización técnicas y métodos dentro de la cocina del cuy</b>																				
<b>Método de observación</b>	<b>Información de registro</b>							<b>Preparación</b>				<b>Cuy asado</b>								
<b>Localidad del registro</b>	<b>San Pedro de Huaca</b>							<b>Fecha de registro</b>												
<b>Técnica culinaria</b>	<b>I-0 01</b>	<b>I-0 02</b>	<b>I-0 03</b>	<b>I-0 04</b>	<b>I-0 05</b>	<b>I-0 06</b>	<b>I-0 07</b>	<b>I-0 08</b>	<b>I-0 09</b>	<b>I-0 10</b>	<b>I-0 11</b>	<b>I-0 12</b>	<b>I-0 13</b>	<b>I-0 14</b>	<b>I-0 15</b>	<b>I-0 16</b>	<b>I-0 17</b>	<b>I-0 18</b>	<b>I-0 19</b>	<b>I-0 20</b>
<b>Asar</b>	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>Untar</b>	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
<b>Licuar</b>			X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X
<b>Picar</b>	X			X		X	X	X	X		X	X	X		X	X	X			X
<b>Moler</b>			X		X	X					X					X	X	X	X	
<b>Reposar</b>			X		X	X								X		X	X	X	X	
<b>Marinar</b>							X	X	X		X		X							
<b>Frotar</b>	X		X		X										X	X	X			
<b>Métodos cocción</b>																				
<b>Cuy</b>																				
<b>Calor seco (asado al carbón)</b>	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>Calor seco (horno)</b>																				X
<b>Calor húmedo (hervido)</b>		X																		
<b>Métodos cocción salsa de maní</b>																				
<b>Calor húmedo</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Nota: El código I-000 identifica a cada Informante participante

Para la sistematización en la Tabla 8 se evidencia que la técnica de preparación no es aleatoria, esta responde a patrones culturales estandarizados dentro del territorio. El cuy asado (al carbón) se posiciona como la representación hegemónica del plato, acaparando el 95% de las menciones. La preferencia por el asado por sobre la cocción húmeda (sopa de cuy) resalta el valor sensorial de la textura, específicamente “la crocancia” de la piel.

Dos técnicas culinarias dentro de la Tabla 8 son clave dentro de la preparación de este platillo, el marinado y el reposo, fueron mencionados de manera distinta por los informantes, los que optaron por la técnica del marinado mencionan que a más tiempo de marinado se potencia el sabor del cuy, el tiempo estimado es de una noche (12 horas aproximadamente); mientras que el reposo fue mencionado como técnica rápida de 10 a 30 minutos.

#### **3.2.4. Ingredientes y estructura del aliño**

A través del análisis de recetas dentro de estas preparaciones se organiza la información en una matriz de ingredientes que forman parte de la cocina cuy.

**Tabla 9**

*Sistematización de ingredientes para el proceso de aliñado y cocción del cuy por cada unidad de información.*

<b>Matriz de caracterización de ingredientes en la cocina del Cuy</b>																			
<b>Método de observación</b>		<b>Información de registro</b>						<b>Preparación documentada</b>					<b>Cuy asado</b>						
<b>Localidad del registro</b>		San Pedro de Huaca						<b>Fecha de registro</b>											
<b>Ingrediente</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-00</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-01</b>	<b>I-02</b>
	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
Cuy ( <i>cavia porcellus</i> )	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ajo ( <i>Allium sativum</i> )					X		X			X	X	X			X			X	X
Comino ( <i>Cuminum cyminum</i> )	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cebolla larga ( <i>Allium fistulosum</i> )	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
sal ( <i>Cloruro de sodio</i> )	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cilantro ( <i>Coriandrum sativum</i> )	X		X				X												
manteca de chanco ( <i>Sus scrofa domesticus</i> )	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Pimiento ( <i>Capsicum annuum</i> )							X				X								
Limon ( <i>Capsicum annuum</i> )												X							
Coñac o cerveza														X					

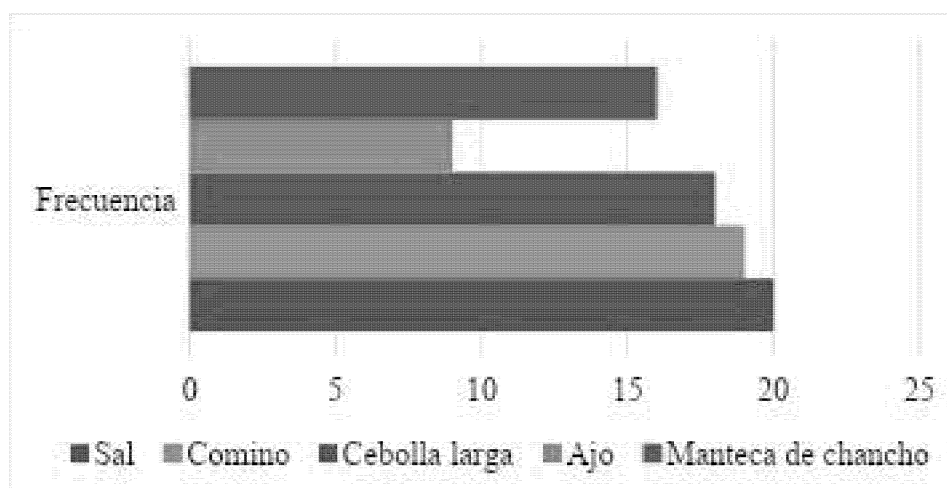
Nota: La nomenclatura I-000 hace referencia al código correlativo de cada Informante. El I-002 ha sido excluido de esta matriz, debido a que su registro corresponde a la sopa de cuy, preparación cuya estructura técnica es calor húmedo, es metodológicamente ajena al análisis técnico de los ingredientes utilizados exclusivamente en el cuy asado.

La sopa del cuy está elaborada con comino, ajo, cebolla larga, cilantro y apio que define su perfil aromático, con una base láctea que suaviza la proteína, consta también de zanahoria y papa chola que aporta consistencia al palto, esta preparación evidencia la versatilidad del cuy dentro de la dieta local, el I-002 realiza esta sopa como fuente de vitaminas y minerales.

El perfil de sabor identitario que muestra los ingredientes está definido por la triada: ajo, comino y cebolla larga, delimitando la frontera gustativa del territorio.

### Figura 10

*Estructura ingredientes del aliño*



A partir de la sistematización en la Tabla 9, se destaca el uso de la manteca de chanco (16 menciones), la textura “crocante”, es la variable técnica que define el platillo, para Quiroz Carrión et al. (2024) señalan que al entrar en contacto con el calor da facilidad a que se produzca la reacción Maillard<sup>6</sup> que se da entre los aminoácidos de las proteínas y los azúcares que ocurren durante la cocción, los responsables del cambio

<sup>6</sup> La Reacción Maillard es responsable de la formación de cualidades sensoriales deseables, como el sabor, el aroma, el color y la textura en los alimentos (El Hosry et al., 2025).

de coloración , este proceso es descrito en preparaciones de la sierra ecuatoriana, como el cuy asado.

A partir de la sistematización de la Tabla 9 se revela tres funciones técnicas más relevantes: (i) el equilibrio sensorial, que se da a través del ajo y el comino, que permiten estandarizar el sabor base de la carne y darle aroma intenso en el aliño, (ii) el marinado, donde la cebolla larga es usada como medio para favorecer la mejor absorción de la sal y especias, esto se debe a un proceso físico químico que permite que el sazonado traspase las fibras más densas de la carne, entre más tiempo en aliño más aroma y facilita la deshidratación superficial durante el asado, lo que ayuda a que el efecto Maillard se potencie (Nosrat, 2017). Finalmente (iii) la manteca de choncho como factor externo que facilita el dorado y crujiente de la piel.

### **3.2.5. Guarniciones de la preparación**

El elemento principal es el cuy, que es acompañado por alimentos estandarizados según el registro etnoculinario levantado, los cuales realzan la preparación, manteniendo en equilibrio los sabores de este plato y la esencia misma.

**Tabla 10**

*Sistematización de guarniciones de la preparación.*

<b>Matriz de caracterización guarniciones cocina del cuy</b>																				
<b>Método de observación</b>		<b>Información de registro</b>								<b>Preparación documentada</b>					<b>Guarniciones</b>					
<b>Localidad del registro</b>		San Pedro de Huaca								<b>Fecha de registro</b>										
<b>Guarnición</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>	<b>I-0</b>
	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Salsa de maní</b>			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
<b>Papa capiro</b> <i>(Solanum tuberosum L).</i> <b>cocinada</b>		X			X	X	X	X	X	X	X		X			X	X	X		X
<b>Papa chola</b> <i>(olanum tuberosum L.)</i> <b>cocinada</b>	X		X	X					X			X		X	X					X
<b>Hojas de lechuga</b>								X		X	X	X					X	X		
<b>Mote cocinado</b>											X	X		X						
<b>Aji de piedra</b>														X						X
<b>Arroz</b>														X						
<b>Ensalada</b>														X						
<b>Maiz tostado</b>																				X
<b>Bebidas</b>																				
<b>Chicha de arroz</b>										X	X	X								
<b>Limonada</b>									X											


Nota: La nomenclatura I-000 hace referencia al código correlativo de cada Informante.

A través del análisis de la Tabla 10 se identifica una estandarización en las guarniciones básicas, entre ellas dos que resaltan: la salsa de maní acompañante identitario del cuy asado, elaborado con vísceras del cuy lo cual se relaciona con la filosofía de aprovechamiento integral del animal nose-to tail<sup>7</sup> descrito por Nitzko & Spiller, (2019), propio de cocinas de economía rural y adaptado a una preparación de mayor complejidad; y la papa capiro (*Solanum tuberosum* L.) , seleccionada por su sabor y consistencia más firme, además de ser ampliamente cultivada en el Carchi. Estas guarniciones son propias de esta preparación , las cuales le dan realce al elemento principal que es el cuy.

### 3.2.6. Análisis de respuestas predominantes y divergentes

**Tabla 11**

*Registro instrumento para cocción del cuy asado*

FICHA DE REGISTRO FOTOGRAFICO			
“Identificación del concepto cultural culinario del cuy ( <i>cavia porcellus</i> ) en la cultura Pasto-Carchi”			
Código	i-001	Fecha: septiembre 2025	Fotografía
Investigadora	Pineda Quelal Cindy Pamela		
Lugar	San Pedro de Huaca		
Personas fotografiadas			
Contexto de la acción	Instrumento para asar cuy, espetón de acero		
Importancia cultural etnográfica	Registro de técnica de preparación		
Permiso de uso	Optimo		
Observaciones			
Descripción de la fotografía			
Instrumento de acero usado para la cocción del cuy asado, consta de 6 varillas metálicas			

<sup>7</sup> Filosofía “ nose to tail” que del inglés se entiende “de la nariz a la cola”, es una práctica culinaria de utilizar cada parte comestible de un animal, minimizar el desperdicio y mostrar respeto por el animal al utilizar cortes menos comunes (Nitzko & Spiller, 2019, p.3)

**Tabla 12***Registro instrumento para cocción del cuy asado*

FICHA DE REGISTRO FOTOGRAFICO			
"Identificación del concepto cultural culinario del cuy (cavia porcellus) en la cultura Pasto-Carchi"			
Código	I-002	Fecha: septiembre 2025	Fotografía
Investigadora	Pineda Quelal Cindy Pamela		
Lugar	San Pedro de Huaca		
Personas fotografiadas			
Contexto de la acción	Instrumento para asar cuy, vara de madera		
Importancia cultural etnográfica	registro de técnica de preparación		
Permiso de uso	Optimo		
Observaciones			
Descripción de la fotografía			
Instrumentos de madera conocido como vara para asar cuyes			

Dentro de los procedimientos técnicos se utiliza el espetón de acero (ver Tabla 11), y la vara de madera (ver Tabla 12), herramientas usadas para asar el cuy sobre carbón.

La variación de las respuestas divergentes no debilita el patrón cultural culinario, al contrario, lo enriquece, por ejemplo, la sopa de cuy (5%) es parte de la memoria familiar, al igual que la participación masculina (10%) es minoría, pero indica que las barreras de género son permeables.

Dentro de los hallazgos más sorprendentes el uso de cerveza o coñac para el marinado mencionado por el I-014, daría a entender que la tradición se vuelve dinámica y moldeable a cambios en el tiempo sin perder la esencia del plato.

### **3.2.7. Síntesis interpretativa final**

La investigación permite concluir que el concepto cultural culinario del cuy en la cultura Pasto-Carchi, es un plato festivo vigente de transmisión vía materna, su valor va más allá de la receta a través de la preparación: asado con manteca de chancho para lograr el cuero crocante y el perfil gustativo de la cebolla larga, ajo y comino, dentro de la familia este platillo es el eje que refuerza la cohesión familiar y social.

### **3.3. Metodología de la socialización**

Para cumplir con el tercer objetivo (iii) socialización del aporte cultural y simbólico para esta población, el eje central fue compartir los conocimientos y resultados a la comunidad, priorizando el valor simbólico y cultural documentado en este trabajo.

En el inicio, el proceso de socialización consistía en la presentación de los resultados a través de canales oficiales y espacios físicos administrados por instituciones públicas locales. Sin embargo, existió una negativa formal y falta de apoyo por parte de dichas instituciones, por lo que el proceso de socialización se enfrentó a un estancamiento (ver Figura 11).

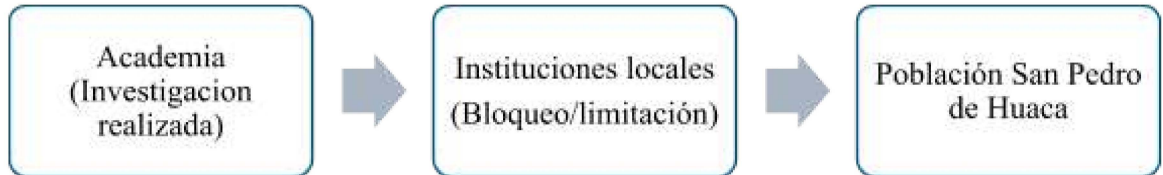
Frente a esta limitación, se reorganizó la estrategia usando un modelo de comunicación digital y mediática, el uso de estas herramientas permitió un alcance investigativo justificada en los siguientes criterios:

1. Quitar intermediarios, permitiendo saltarse el filtro burocrático y llevar el conocimiento directamente a la ciudadanía.
2. Mayor alcance y cobertura, superando limitaciones de espacio e infraestructura, llegando a la población de San Pedro de Huaca y extendiéndose a nivel de la provincia del Carchi.

3. Trazabilidad, con el uso de medios de difusión digitales que son garantes de que la socialización quede registrada como material de consulta asincrónica.

### Figura 11

*Modelo de socialización inicial descartado*



Tras los problemas presentados durante la primera etapa se buscó una solución que se integra en la Figura 12.

### Figura 12

*Modelo de socialización ejecutado*



A través del nuevo modelo ejecutado, la socialización se realizó en canales de difusión conocidos en la provincia del Carchi y en San Pedro de Huaca, esta se estructuró a partir de medios tradicionales y digitales:

**Intervención radial y audiovisual:** se llevó a cabo una entrevista técnica amena de 19 minutos en Radio Católica 88.5 fm (ver Anexo 8) matriz ubicada en la ciudad de Tulcán, pero con cobertura directa en San Pedro de Huaca, con el propósito de que la población escuchara de la voz de la investigadora narrando sobre los hallazgos culturales y simbólicos para esta población; en simultaneo el dialogo fue retransmitido en formato video en vivo en

Facebook live ( ver Anexo 9. ) mediante un enlace conjunto entre las plataformas de la Radio Católica y La Prensa Inter diario del Carchi. Esto permitió tener un registro solido de la participación y dar legitimidad accesible para los radios oyentes e internautas.

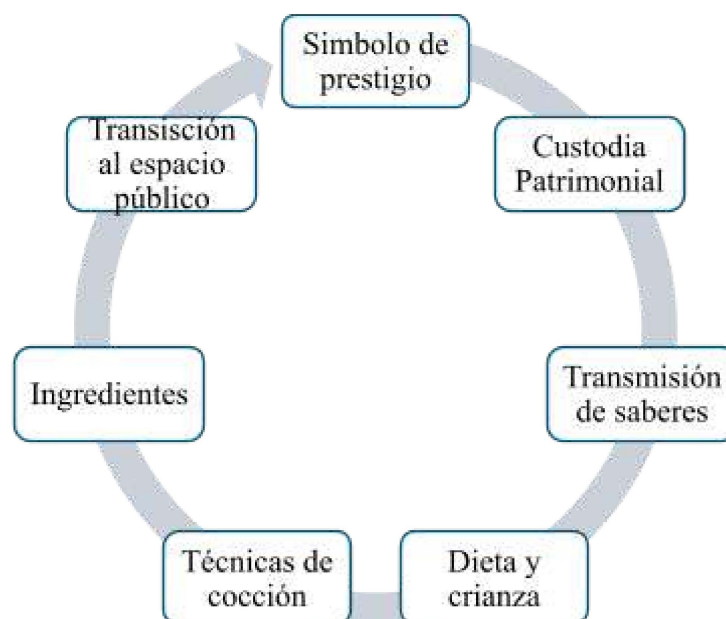
**Registro en prensa:** Como respaldo documental físico y de validación externa, se publicó un reportaje en La Prensa Inter diario del Carchi. La cual contó con un título llamativo en la portada centrada en el aporte cultural y simbólico de la investigación, seguido de una nota periodística extensa, con este formato de reforzó la legitimidad del estudio ante la opinión pública de la población influenciada y resto de provincia. (ver Anexo 10. )

### 3.3.1. Hallazgos socializados

Durante los espacios mencionados, se expuso a la comunidad los resultados obtenidos a través del trabajo de campo, en la Figura 13 se presenta una síntesis de los resultados expuestos a la audiencia

**Figura 13**

*Hallazgos compartidos durante la socialización*



## DISCUSIÓN

La caracterización del concepto cultural culinario del cuy en el territorio Pasto-Carchi revela un fenómeno que desborda la suficiencia alimentaria para constituirse como un hecho social total, a continuación, se contrastan hallazgos empíricos con el marco teórico.

En San Pedro de Huaca, el consumo del cuy no es diario, sino de carácter festivo, esta exclusividad le da prestigio y separa lo ordinario de lo especial, sin embargo en la Tabla 7 y Figura 9 se evidencia oferta comercial bajo la modalidad de pedidos y comercio de fines de semana, sin desacreditar su valor festivo, este hallazgo respalda la teoría de Fischler & Merlino (1995), al indicar que este platillo influye en la construcción de identidad y pertenencia en contextos sociales.

Aunque Van Dalen Luna (2023) exalta la estandarización del consumo, en los hallazgos de esta investigación el cuy actúa como “marcador de prestigio y vínculo social entre anfitrión e invitado, esto coincide con Rivera & Álzate (2025) quienes lo definen como núcleo inseparable del patrimonio culinario.

En este sistema las mujeres lideran la preparación del cuy en el 90% de los casos, por lo que su labor pasa del contexto doméstico a una custodia del saber, a diferencia de Dar (2023) que asocia el rol femenino a la subsistencia.

Esta en concordancia con la UNESCO (2003), el patrimonio inmaterial se basa, en acción y traspaso generacional, dentro de las fichas etnoculinarias el 75% es transmisión matrilineal y 85% ocurre por mimesis<sup>8</sup>

Este conocimiento se evidencia en el uso vísceras en la salsa de maní que favorece el aprovechamiento integral que coincide con la filosofía nose-to-tail de Nitzko & Spiller

---

<sup>8</sup> Arte que consiste en Imitación del modo de hablar y gestos de una persona de manera representativa (Mandolini, 2021)

(2019). En la zona estudiada, esta práctica antecede a esta teoría moderna de sostenibilidad, por lo que no solo preserva el sabor, sino que está responde a exigencias ambientales actuales.

Complementando este hallazgo el perfil sensorial del cuy asado tiene una hibridación técnica: la manteca de cerdo mejora la textura de la piel por transferencia de calor, aunque su origen es de especies domesticadas en Euro Asia Giuffra et al. (2000) su introducción en los Andes reconfigura las prácticas de cocción locales (Zimmerer, 2016) .

Del mismo modo el ajo (*Allium sativum*), cebolla larga (*Allium cepa*) y comino (*Cuminum cyminum*), son originarias de Asia central y el mediterráneo Gunther (2013), estas han sido incorporadas históricamente, de acuerdo a Rivera & Álzate (2025), el patrimonio culinario no es estático, sino que responde al dinamismo.

Finalmente, frente a la teoría de Rubinich (2012) sobre la “erosión de los valores simbólicos en procesos de modernización”, esta investigación demuestra que se incorporan ingredientes como la cerveza o el coñac en el marinado y el núcleo principal no se ve alterado.

En conclusión, la convergencia entre la técnica (el saber hacer) y el símbolo (el deber ser) permite que esta práctica culinaria se mantenga como pilar fundamental del patrimonio vivo.

## CONCLUSIONES

El cuy se configura principalmente como símbolo social de respeto y tradición, eje de celebraciones, con una fuerte carga de identidad culinaria en la cocina pastusa.

La continuidad del concepto cultural culinario depende de una transmisión doméstica, matrilineal y práctica “viendo y haciendo”.

El cuy opera como comida festiva de prestigio, no cotidiana: se reserva para visitas importantes y momentos especiales.

La preparación tradicional es el cuy asado al carbón, técnica de calor seco que permite la “crocancia” de la piel.

El de aliño del cuy tiene la “triada” ajo, comino, cebolla larga que define el sabor identitario, y la manteca de chancho aparece como recurso para la crocancia de la piel.

La receta tradicional tiene guarnición de salsa de maní y papa capiro, y además el cuy circula desde la cocina privada hacia cocinas públicas/paraderos (especialmente fines de semana), mostrando escalas de consumo sin perder su carga cultura.

## RECOMENDACIONES

Se recomienda gestionar el registro y sistematización de la práctica culinaria del cuy en el cantón San Pedro de Huaca mediante un expediente técnico (contexto, actores portadores, receta, técnicas, acompañamientos y significados), articulado a plataformas oficiales como el SIPCE, con el fin de fortalecer su salvaguarda, visibilizarían y respaldo institucional.

Además, se podría ordenar la proyección pública y turística de la preparación del cuy (ferias, paraderos y oferta local) mediante lineamientos que integren relato cultural, procedencia, protocolo de preparación y respeto a su carácter simbólico-festivo, para evitar procesos de estandarización y pérdida de sentido cultural, y a la vez potenciar su aporte a la economía local.

## BIBLIOGRAFIA

- Avilés, D. (2014). *El pueblo ecuatoriano y su relación con el cuy ecuatoriano las personas y su relación con el conejo de indias*. <https://www.researchgate.net/publication/303857896>
- Avilés, D. F., Martínez, A. M., Landi, V., & Delgado, J. V. (2014). El cuy (*Cavia porcellus*): un recurso andino de interés agroalimentario The guinea pig (*Cavia porcellus*): An Andean resource of interest as an agricultural food source. *Animal Genetic Resources/Ressources Génétiques Animales/Recursos Genéticos Animales*, 55, 87–91. <https://doi.org/10.1017/s2078633614000368>
- Bacter, R. V., Gherdan, A. E. M., Ciolac, R., Bacter, D. P., Dodu, M. A., Casau-Crainic, M. S., Gavra, C., Pereş, A. C., Ungureanu, A., & Czirják, T. Z. (2025). From Heritage to Modern Economy: Quantitative Surveys and Ethnographic Insights on Sustainability of Traditional Bihor Products. *Agriculture (Switzerland)*, 15(13). <https://doi.org/10.3390/agriculture15131404>
- Bernal Torres, C. Augusto., Urdaneta Silva, G. Adolfo., & Duitama Ochoa, C. Fernando. (2016). *Metodología de la investigación : administración, economía, humanidades y ciencias sociales ; Revisión técnica Gustavo Adolfo Urdaneta Silva, Carlos Fernando Dultama Ochoa*. Pearson Educación de Colombia S.A.S.
- Buenaño, P., Guevara, F., Vásquez, L. del R., Pazos, S., & Villarreal, B. (2024). *Kurdish Studies Traditional Food and Beverages of the Kichwa-Otavalo Indigenous People. Ecuador*. (2), 2051–4883. <https://doi.org/10.58262/ks.v12i2.296>
- Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador The cultural gastronomic indentity in Ecuador. *Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 8(53), 2588–1000. <https://doi.org/10.29018/issn.2588>
- Campion, M. (2015). Entre la memoria histórica y el atentado: las relaciones transfronterizas de los indígenas Pastos del Nudo de Waka. *Revista Científica General José María Córdova*, 13(16), 243. <https://doi.org/10.21830/19006586.39>
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e identidad la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial* (1st ed.).
- Chauca, L. (2007). Realidad y perspectiva de la crianza de cuyes en los países andinos. *Archivos Latinoamericanos de Producción Animal*, 15, 223–228.

- Chirán, R., & Burbano, M. (2013). La dualidad andina del pueblo Pasto,. *Plumilla Educativa*, 11, 136–165. <https://doi.org/https://doi.org/10.30554/plumillaedu.11.351.2013>
- Contreras Hernandez, J., & Gracia Armaiz, M. (2014). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*, 11(19), 387–392. <https://doi.org/10.15381/is.v11i19.8073>
- Dar, M. A. (2023). Lady Sapiens : Breaking Stereotypes about Prehistoric Women. *International Journal of Research Publications and Reviews*, 4, 136. [www.ijrpr.com](http://www.ijrpr.com)
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. In *Foods* (Vol. 14, Number 11). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/foods14111881>
- Farell, M. M. (2022). “Cheffes de Cuisine: Mujeres en la cocina profesional francesa.” *European Journal of Food Drink and Society*, 2(1), 106–127. <https://doi.org/10.1177/0891243206293577>
- Fischler, Claude., & Merlino, Mario. (1995). *El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Flores, I., Duarte, C., & Salgado, P. (2017). Characterization of the guinea pig (*Cavia porcellus*) meat for fermented sausage preparation. In *Revista Ciencia y Agricultura (Rev. Cien. Agri.) Vol* (Vol. 14, Number 1).
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas* (A. L. Bixio, Tran.).
- Giuffra, E., Kijas, J., Amarger, V., Carlborg, O., Jeon, T., & Andersson, L. (2000). giuffra2000 origen del cerdo (1). *Genetics Society of America*, 1785–1791. <https://doi.org/https://doi.org/10.1093/genetics/154.4.1785>
- Guevara Rosero, J. M. (2012). *La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi*.
- Gunther, W. H. H. (2013). Garlic and other alliums – the lore and the science. *Journal of Sulfur Chemistry*, 34(1–2), 208–208. <https://doi.org/10.1080/17415993.2012.712123>
- Harris, M. (1983). *Ciencias sociales Antropología cultural t=*.

- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). *metodologia\_de\_la\_investigacion\_-\_roberto\_hernandez\_sampieri* (6th ed.).
- Hernández Sampieri, Roberto., Fernández Collado, Carlos., & Baptista Lucio, Pilar. (1991). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill.
- Hernández Sampieri, Roberto., & Mendoza Torres, C. Paulina. (2018b). *Metodología de la investigación : las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education.
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial* (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Ed.).
- Jara, F. (2006). *Ritos y ceremonias de los kichwas* (UNICEF, Ed.; Primera).
- Kanter, R., & Villagra, M. L. (2020). Participatory methods to identify perceived healthy and sustainable traditional culinary preparations across three generations of adults: Results from chile's metropolitan region and region of la araucanía. *Nutrients*, 12(2).  
<https://doi.org/10.3390/nu12020489>
- Lamarque, M., Tomé-Martín, P., & Moro-Gutiérrez, L. (2023). Personal and community values behind sustainable food consumption: a meta-ethnography. In *Frontiers in Sustainable Food Systems* (Vol. 7). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1292887>
- Lord, E., Colins, C., de France, S., & LeFebvre, M. (2020). El ADN antiguo de cobayas (*Cavia spp.*) indica un probable nuevo centro de domesticación y rutas de distribución global. (1). *Scientific Reports Nature Research*. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-6578-6>
- Mandolini, R. (2021). La mimesis como arte – Primera parte: Hermenéutica. *Panambí. Revista de Investigaciones Artísticas*. <https://doi.org/10.22370/panambi.2021.12.2675>
- Mendieta Izquierdo, G. (2015). Informantes y muestreo en investigación cualitativa. *Investigaciones ANDINA*, 17, 1148–1150.  
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=239035878001>
- Mendoza, Z. A. (2012). *Diversidad Étnica-Cultural del Ecuador*.
- Morales, E. (1994). The guinea pig in the andean economy: From Household Animal to Market Commodity. *Latin American Research Review*, 29(3), 129–142.  
<https://doi.org/10.1017/S0023879100035561>

- Nitzko, S., & Spiller, A. (2019). Comparing “leaf-to-root”, “nose-to-tail” and other efficient food utilization options from a consumer perspective. *Sustainability (Switzerland)*, *11*(17). <https://doi.org/10.3390/su11174779>
- Nosrat, S. (2017). *Sal, grasa, ácido, calor PDF*.
- Quiroz Carrión, E. N., Mera Ponce, S. V., Parra Alvarez, P. F., & Chiriboga Cevallos, A. A. (2024). Uso de los alimentos ancestrales ecuatorianos en el desarrollo de procesos físico-químicos: implicaciones didácticas y culturales. *Tesla Revista Científica*, *4*(2), e393. <https://doi.org/10.55204/trc.v4i2.e393>
- Reyes, F., Aguilar, S., Uvidia, A., & Enriquez, M. (2021). Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador. *Revista Científica Dominio de Las Ciencias*, *7*. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2377>
- Rivera, M. C. A., & Álzate, A. G. (2025). Culinary Culture and Design. Reflections for the Creation of Communitarian Cartographies. *Revista Guillermo de Ockham*, *23*(1), 189–202. <https://doi.org/10.21500/22563202.6589>
- Rofes, J., & Wheeler, J. (2003). *Sacrificio de cuyes en los Andes \_ el caso de El Yaral y una revisión biológica, arqueológica y etnográfica de la especie Cavia porcellus (1)*.
- Rubinich, L. (2012). Archetti y la comida: la búsqueda de la singularidad y la nostalgia. *Apuntes de Investigación CECYP*, (22), 115–120.
- Ruiz, M. (2003). La gastronomía en las fiestas. In Instituto de Estudios Almerienses (Ed.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*. (pp. 111–123).
- Salgado Lévano, A. C. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit.Revista de Psicología*, *13*.
- Sharaby, R. (2022). Cultural Syncretism in Definitional Ceremonies of Iranian Immigrants. *Advances in Anthropology*, *12*(03), 112–129. <https://doi.org/10.4236/aa.2022.123009>
- Trujillo, C., Lomas, K., Flores, P., & Navarrete, E. (2024). *Patrimonio vivo y desarrollo sustentable del puebloPasto “La libertad”, Carchi*. 191. [www.recinatur.org/editorial-recinatur/](http://www.recinatur.org/editorial-recinatur/)
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Patrimonio cultural inmaterial*.

- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (4th ed.). [www.flacsoandes.edu.ec](http://www.flacsoandes.edu.ec)
- Van Dalen Luna, P. (2023). *Usos sociales del cuy en la medicina tradicional y la alimentación como expresión cultural en las comunidades campesinas de huaral*. 3. <https://orcid.org/0000-0002-2498-9242>
- Vivas, J., & Carballo, D. (2009). *Universidad nacional agraria Facultad de Ciencia Animal "Por un Desarrollo Agrario Integral y Sostenible" Especies Alternativas: Manual de crianza de cobayos (Cavia porcellus) Universidad Nacional Agraria Especies Alternativas: Manual de Crianza de Cobayos (Cavia porcellus)*.
- Zimmerer, K. S. (2016). Spell of the Urubamba: Anthropogeographical Essays on an Andean Valley in Space and Time. *The AAG Review of Books*, 4(3), 127–130. <https://doi.org/10.1080/2325548x.2016.1187490>
- Gobierno Autonomo Descentralizado del Canton Huaca. (2022). *Huaca Unidos otra vez*. Obtenido de <https://www.huaca.gob.ec/gadhuaca/>
- Alcaldía de Pasto. (9 de enero de 2024). *Pasto Gov.co*. Obtenido de <https://www.pasto.gov.co/index.php/noticias-cultura/15883-culmino-con-exito-el-xx-festival-del-cuy-y-la-cultura-campesina-2024#:~:text=Con%20gran%20acogida%20por%20parte,el%20consumo%20y%20disfrute%20del>
- CONAIE. (19 de Julio de 2014). *Pueblo Pasto*. Obtenido de <https://conaie.org/2014/07/19/pueblo-pasto/#:~:text=El%20Pueblo%20Pasto%2C%20compart%20sus,la%20construcci%20de%20tumbas%20cil%20dricas>.
- FAO. (1997). *Producción de cuyes (Cavia Porcellus)*. (F. & Org, Ed.) Recuperado el 16 de julio de 2025, de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/697879eb-1764-4089-b36c-295c2f92fae9/content/w6562s00.htm#TopOfPage>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural . (2024). *Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuadoriano-sipce/>

Ministerio de Cultura y Patrimonio E. (s/f). *Cultura y Patrimonio Ecuador*. Obtenido de Pato(700-1500 d.C.).

Ministerio de Cultura y Patrimonio Ec. (s/f). *Pasto (700–1500 d.C.)*. Recuperado el 5 de May de 2025, de Ministerio de Cultura y Patrimonio:  
<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/pasto-700-1500-a-c/>

## ANEXOS

### Anexo 1.

#### Cuestionario de la entrevista semiestructurada

Instrumento cualitativo flexible que permite explorar los saberes, percepciones y significados atribuidos al cuy (*Cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi. Las preguntas, organizadas en bloques temáticos, se formularon según los objetivos y categorías analíticas del estudio. Se empleó codificación alfanumérica para registrar y clasificar las respuestas, facilitando su análisis mediante el uso de Gemini AI pro que permite una interpretación rigurosa y coherente con el enfoque etnográfico.

#### UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

#### Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas

**Nombre del investigador:** Cindy Pineda

**Fecha del levantamiento de información:**

**Lugar general del levantamiento de información:** San Pedro de Huaca

**Título de la tesis:** “Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi”

<b>Pregunta 1</b>	
<b>¿Cómo se percibe el valor que tiene el cuy dentro de su cultura familiar y comunitaria?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>B1</b>	Es símbolo de respeto y tradición
<b>B2</b>	Es parte central de celebraciones familiares
<b>B3</b>	Se valora por su aporte alimenticio
<b>B4</b>	No tiene un valor especial
<b>B5</b>	Otro
<b>Pregunta 2</b>	
<b>¿Quién fue la persona que le enseñó a preparar cuy y cómo recuerda ese aprendizaje?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>

<b>C1</b>	Madre o abuela, en contexto doméstico
<b>C2</b>	Padre o abuelo, por tradición familiar
<b>C3</b>	Otro familiar o vecino/a
<b>C4</b>	Aprendizaje colectivo en festividades
<b>C5</b>	No aprendió directamente, lo observó
<b>Pregunta 3</b>	
<b>En su comunidad, ¿quiénes se encargan principalmente de criar y preparar el cuy?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>D1</b>	Mujeres adultas
<b>D2</b>	Hombres mayores
<b>D3</b>	Toda la familia
<b>D4</b>	Personas especializadas (cocineros/as)
<b>D5</b>	Jóvenes o nueva generación
<b>Pregunta 4</b>	
<b>¿Se reserva el cuy para personas o situaciones especiales? ¿En cuáles?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>E1</b>	Sí, para visitas o personas mayores
<b>E2</b>	Sí, para fiestas religiosas o rituales
<b>E3</b>	No, se consume regularmente
<b>E4</b>	Solo en ocasiones conmemorativas
<b>E5</b>	Ya no se reserva, se ha comercializado
<b>Pregunta 5</b>	
<b>¿Qué historias o recuerdos personales puede compartir sobre momentos en que se preparó cuy en su familia o comunidad?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>F1</b>	Relatos familiares de infancia
<b>F2</b>	Participación en rituales o fiestas
<b>F3</b>	Preparación comunitaria en mingas
<b>F4</b>	Aprendizaje como rito de paso
<b>F5</b>	No recuerda ninguna historia significativa
<b>Pregunta 6</b>	
<b>¿Qué valores o significados considera que se expresan al preparar o compartir el cuy dentro de su familia o comunidad?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>G1</b>	refleja respeto a los mayores
<b>G2</b>	Refuerza la unidad familiar o comunitaria
<b>G3</b>	Es símbolo de tradición viva
<b>G4</b>	No, es solo un alimento más
<b>G5</b>	Valor más comercial que simbólico
<b>Pregunta 7</b>	
<b>¿Por qué considera relevante conservar las formas tradicionales de preparar el cuy en su comunidad?</b>	

<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>H1</b>	Representa la identidad cultural del pueblo Pasto.
<b>H2</b>	Es una práctica que une a las familias y fortalece la convivencia.
<b>H3</b>	Permite transmitir los saberes y técnicas a las nuevas generaciones.
<b>H4</b>	Mantiene el sabor y autenticidad de la comida tradicional.
<b>H5</b>	No considera importante conservar las formas tradicionales
<b>Pregunta 8</b>	
<b>¿Existen formas particulares de cocción que se consideren tradicionales en su comunidad?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>I1</b>	Asado a leña o en horno de barro
<b>I2</b>	Hervido con papas o mote
<b>I3</b>	En salsa de maní o hierbas locales
<b>I4</b>	No existen formas únicas
<b>I5</b>	Se usan métodos modernos
<b>Pregunta 9</b>	
<b>¿Cómo se ha transmitido el conocimiento sobre la preparación del cuy entre generaciones en su familia o comunidad?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>J1</b>	De forma oral, entre generaciones
<b>J2</b>	A través de la práctica en fiestas
<b>J3</b>	Por observación e imitación
<b>J4</b>	En talleres o escuelas de cocina tradicional
<b>J5</b>	No se ha transmitido, se ha perdido
<b>Pregunta 10</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>K1</b>	Solo con alfalfa y productos naturales
<b>K2</b>	Combinación de alimentos locales y balanceado
<b>K3</b>	Solo balanceado
<b>K4</b>	Desconoce la alimentación
<b>K5</b>	No se crían actualmente
<b>Pregunta 11</b>	
<b>¿Se llevan a cabo rituales o ceremonias antes de sacrificar el cuy?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>L1</b>	Sí, se hace una oración o agradecimiento
<b>L2</b>	Se elige el cuy según signos o características
<b>L3</b>	Solo se sacrifica sin ritual
<b>L4</b>	Desconoce si se hacen rituales
<b>L5</b>	Ya no se realiza ninguna práctica
<b>Pregunta 12</b>	

<b>¿Qué prácticas o técnicas tradicionales realiza antes del sacrificio del cuy en su comunidad?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>M1</b>	Selección del cuy según edad, sexo o tamaño.
<b>M2</b>	Alimentación especial o control previa al sacrificio.
<b>M3</b>	Realización de rituales, rezos o actos simbólicos.
<b>M4</b>	Limpieza o preparación física del animal.
<b>M5</b>	No se realizan prácticas previas específicas.
<b>Pregunta 13</b>	
<b>¿Qué técnicas o procedimientos se aplican inmediatamente después del sacrificio del cuy?</b>	
<b>Código</b>	<b>Criterio</b>
<b>N1</b>	Escaldado o pelado del cuy con agua caliente.
<b>N2</b>	Eviscerado o limpieza interna del animal.
<b>N3</b>	Chamuscado o sellado del cuero para eliminar restos.
<b>N4</b>	Lavado y disposición del cuerpo para el adobo o cocción.
<b>N5</b>	Otros procedimientos tradicionales específicos del lugar.

## **Anexo 2**

### **Ficha Etnoculinaria**

Instrumento adaptado de Buenaño et al. (2024), diseñado para documentar de forma sistemática los procesos culinarios, ingredientes, técnicas y significados culturales asociados al cuy. Permite registrar tanto los aspectos técnicos de preparación como los elementos simbólicos que configuran su valor cultural, aportando a la salvaguardia del patrimonio culinario inmaterial del pueblo Pasto-Carchi.

FICHA ETNOCULINARIA													
<i>“Identificación del concepto cultural culinario del cuy (cavia porcellus) en la cultura Pasto-Carchi”</i>													
Código	Género		Ocupación					Lugar de espendio		Cocina			
Fecha	Etnia		Cocinero tradicional	<input type="checkbox"/>	Representante establecimiento	<input type="checkbox"/>	Persona que haya heredado practicas culinarias		Mercado <input type="checkbox"/>	Feria <input type="checkbox"/>	Restaurante <input type="checkbox"/>	Privada <input type="checkbox"/>	Publica <input type="checkbox"/>
Ubicación	Comunidad		Lider comunitario	<input type="checkbox"/>	personas mayores	<input type="checkbox"/>	Otros						
Nombre del plato													
Tipo de comida	Propósito de la preparación		Herencia de la forma de preparación		Herramientas		Tecnica Usada		Tasa de preparación en comparación con el pasado		Preparado actualmente por		
Comida	<input type="checkbox"/>	Comida cotidiana	<input type="checkbox"/>	Abuelos	<input type="checkbox"/>	Horno	Leña Gas Electrico	Agua	<input type="checkbox"/>	Creciente	<input type="checkbox"/>	Hombres	<input type="checkbox"/>
bebida	<input type="checkbox"/>	Comida festiva	<input type="checkbox"/>	Padre	<input type="checkbox"/>	Lugar de		Grasa	<input type="checkbox"/>	Decreciente	<input type="checkbox"/>	Mujeres	<input type="checkbox"/>
				Madre	<input type="checkbox"/>	Utensilios		Mixto	<input type="checkbox"/>	Constante	<input type="checkbox"/>		
NOMBRE DEL PLATO													
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento					Fotografia					
Historia del Plato			Observaciones etnograficas				Montaje			Notas			



### Anexo 3

#### Registro fotográfico

Elaborada según el Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (2011), esta ficha permite documentar visualmente las prácticas culinarias observadas, garantizando la correcta identificación del contexto, portador cultural, técnica registrada y condiciones del registro. Asegura la trazabilidad y autenticidad del material visual recopilado.

<b>FICHA DE REGISTRO FOTOGRAFICO</b>			
<b>“Identificación del concepto cultural culinario del cuy (cavia porcellus) en la cultura Pasto-Carchi”</b>			
<b>Código</b>		<b>Fecha</b>	<b>fotografía</b>
<b>Investigadora</b>			
<b>Lugar</b>			
<b>Personas fotografiadas</b>			
<b>Contexto de la acción</b>			
<b>Importancia cultural etnográfica</b>			
<b>Permiso de uso</b>			
<b>Observaciones</b>			
<b>Descripción de la fotografía</b>			

### Anexo 4

Planificación entrevista radial



Fecha prevista de la actividad: 23 de febrero de 2026

Hora: 17:30

Lugar: Ciudad de Tulcán

Tema central: Socialización de los hallazgos de la investigación titulada "Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*Cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi"

Público objetivo: Población en San Pedro de Huaca y Población en general

#### 5. COMPROMISOS DE LAS PARTES

Por parte de la autora:

Elaborar y disponer de una síntesis clara, veraz y adaptada de los resultados de la investigación.

Asistir puntualmente en la fecha y hora acordadas para la ejecución de la actividad.

Mantener una participación responsable, ética y con un lenguaje accesible durante el desarrollo de la entrevista.

Por parte del medio de comunicación:

Facilitar el espacio dentro de su programación radial para la difusión académica y cultural de los resultados del proyecto de investigación.

Conducir la entrevista de manera que permita la exposición adecuada del tema central planificado.

#### 6. OBSERVACIONES

...Incluir datos técnicos más amplios sobre  
...la historia y preparación del cuy.....

#### 7. VALIDACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN

La presente planificación es de conocimiento pleno de las partes involucradas. Con la firma de este documento, el medio de comunicación radial acepta y valida la ejecución de la actividad descrita, respaldando su realización como parte integral del proceso de vinculación y socialización del trabajo de titulación universitario.

Lugar y fecha: Tulcán, 23 de febrero de 2026

  
.....

Cindy Pamela Pineda Quelal

Autora / Investigadora

Universidad Técnica del Norte

  
Nayib Armas  
Cargo: Locutor



Católica Radio 88.5 FM

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

**Proyecto de Investigación:** "Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*Cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi"

**Autora:** Cindy Pamela Pineda Quelal

**Director:** Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

**Documento:** Síntesis de Resultados Clave (Adaptación para Divulgación y Entrevista)

**Fecha:** Febrero 2026

**Socialización del aporte cultural y simbólico para esta Población (San Pedro de Huaca)**

**Símbolo de celebración:** Más que un simple alimento, comer cuy es para nosotros un símbolo de cariño, respeto y fiesta. Lo preparamos principalmente cuando queremos honrar una visita importante o celebrar algo especial en familia.

**Guardianas de la tradición:** Las mujeres de nuestra comunidad son las verdaderas guardianas de esta tradición. Ellas lideran desde la crianza hasta la preparación, manteniendo viva la memoria y la identidad de nuestra cultura.

**Herencia familiar:** Nadie va a una escuela para aprender a preparar este plato; es un conocimiento que se hereda en casa. Lo aprendemos naturalmente, viendo y ayudando en la cocina desde que somos pequeños.

**Crianza natural:** Para mantener ese sabor tradicional que tanto nos gusta, las familias prefieren alimentar a los animales solo con alfalfa y hierbas de la zona, evitando alimentos industriales que cambian el sabor de la carne.

**El asado tradicional:** El asado al carbón sigue siendo el rey indiscutible porque a todos nos encanta que la piel quede crujiente. Aunque hoy en día, algunas personas están empezando a experimentar con toques nuevos, como usar cerveza.

**Sabores adoptados:** Curiosamente, aunque es un plato ancestral, nuestra receta ha sabido adoptar sabores de afuera. Ingredientes que no son nativos de la región, como el comino, el ajo y la cebolla, ya son fundamentales en nuestra identidad culinaria.

**Atractivo turístico:** Esta tradición está más viva que nunca y ha salido de las cocinas familiares. Ahora es un atractivo turístico importante en los paraderos comerciales, donde compartimos nuestra comida festiva con quienes nos visitan.

## Anexo 5

### Selección de informantes

Herramienta utilizada para organizar y validar la selección de participantes conforme al muestreo intencional del estudio. Registra variables como edad, rol comunitario, transmisión de saberes y participación cultural, garantizando la representatividad cualitativa y la saturación teórica necesaria para un análisis etnográfico profundo.

Codigo del informante	Nombre del informante	Edad	Género	Comunidad/sector	Rol en la comunidad	Codigo de criterios cumplidos								Justificación de selección	Contacto
						A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8		
I-001															
I-002															
I-003															
I-004															
I-005															
I-006															
I-007															
I-008															

## Anexo 6

**Tabla 13**

Objetivo Específico	Categoría/Campo de Análisis	Indicadores Clave	Técnicas de Recolección	PREGUNTAS
Analizar cómo se construye el concepto cultural culinario en torno al cuy ( <i>cavia porcellus</i> )	Concepto cultural culinario del cuy	- Significados atribuidos al cuy - Prácticas y rituales asociados - Relatos y memorias orales	Entrevistas, ficha etnoculinaria, revisión documental	¿Cómo se percibe el valor que tiene el cuy dentro de su cultura familiar y comunitaria? ¿Quién fue la persona que le enseñó a preparar cuy y cómo recuerda ese aprendizaje? En su comunidad, ¿quiénes se encargan principalmente de criar y preparar el cuy? ¿Se reserva el cuy para personas o situaciones especiales? ¿En cuáles?
	Significado cultural culinario	Relatos asociados al cuy - valor simbólico - percepción de pertenencia cultural culinaria	Entrevista semiestructurada, ficha etnoculinaria	¿Qué historias o recuerdos personales puede compartir sobre momentos en que se preparó cuy en su familia o comunidad? ¿Qué valores o significados considera que se expresan al preparar o compartir el cuy dentro de su familia o comunidad? ¿Por qué considera relevante conservar las formas tradicionales de preparar el cuy en su comunidad?
Documentar recetas y técnicas tradicionales utilizadas en su preparación	Recetas y técnicas tradicionales	Recetas ancestrales - Técnicas de preparación - Transmisión intergeneracional	Entrevistas, ficha etnoculinaria participante, registro fotográfico	¿Existen formas particulares de cocción que se consideren tradicionales en su comunidad? ¿Cómo se ha transmitido el conocimiento sobre la preparación del cuy entre generaciones en su familia o comunidad?
	Prácticas previas a la preparación	Métodos de crianza y selección: rituales previos al sacrificio	Entrevistas, observación participante.	¿Cómo se alimentan los cuyes en su comunidad? ¿Se llevan a cabo rituales o ceremonias antes de sacrificar el cuy? Técnicas de pre-elaboración previo al sacrificio Técnicas de pre-elaboración después del sacrificio
Socializar el aporte del concepto cultural culinario del cuy a la población	Socialización y valoración comunitaria	- Estrategias de difusión - Percepción de la comunidad - Participación en talleres/eventos	Talleres sobre la importancia del concepto culinario del cuy en la cultura Pasto-Carchi	
	Estrategias comunitarias de transmisión	Talleres locales; ferias; encuentros culturales.	Eventos locales	

*Operación de variables*

## **Anexo 7**

### **Acuerdo de consentimiento**

Documento ético que asegura el respeto a la autonomía, confidencialidad y derechos de los participantes. Explica los objetivos del estudio, el carácter voluntario de la participación y el uso académico de los datos. Su aplicación garantiza la transparencia y responsabilidad ética en todas las fases del proceso investigativo

### **ACUERDO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Estimado (a): .....

Le informamos que un equipo multidisciplinar de docentes investigadores y estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte, estamos realizando una investigación titulada **“Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi”** con el propósito de **explorar el cuy (*Cavia porcellus*) como concepto cultural culinario en la cultura Pasto, en el cantón San Pedro de Huaca, considerando su valor patrimonial y su presencia en la cocina local.** Los resultados de esta investigación serán difundidos a través de publicaciones académicas y científicas, además de ser socializados a los beneficiarios del proyecto.

Por consiguiente, solicito de la manera más comedida y respetuosa, autorice mediante una firma en el presente documento, su participación de forma libre y voluntaria en una entrevista semi estructurada, así como permita fotografiar o filmar hechos u objetos relacionados con la investigación.

Su participación en el presente estudio no conlleva ningún riesgo y se garantiza que sus aportes tendrán un uso y destino exclusivamente académico y científico. Cabe indicar

que, el participante no recibirá ningún beneficio o compensación económica por su contribución. No obstante, los investigadores nos comprometemos a retribuir de la siguiente manera:

- Compartir la publicación científica.

Si una vez iniciado el estudio, usted decidiera interrumpir su participación en la entrevista, entonces debe informar de inmediato al investigador con el fin de cerrar adecuadamente el proceso.

Si tiene alguna pregunta sobre esta investigación, se puede comunicar con el Lic. Francisco Guevara Telf: +593 99 646 9160, email: fxguevara@utn.edu.ec

Dr.....

**DIRECTOR/A DEL PROYECTO**

**AUTORIZACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN  
COMO INFORMANTE CLAVE**

He leído el procedimiento descrito en la página anterior, el investigador me ha explicado y he comprendido satisfactoriamente la naturaleza y propósitos de dicha investigación, al igual que ha aclarado mis dudas. Por lo tanto, de forma libre y voluntaria, doy mi consentimiento para la realización de la entrevista, toma de fotografía y observaciones necesarias en el marco de la investigación titulada **“Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi”**

.....

.....

Nombre del entrevistado

Firma del entrevistado

Número de cédula del  
entrevistado:

.....

Fecha de la entrevista:

.....

**Enlace a evidencias del consentimiento informado:**

[https://drive.google.com/file/d/1V6MgU\\_-RINrr-Cm-aviBpW0Z1IlzOuMM/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1V6MgU_-RINrr-Cm-aviBpW0Z1IlzOuMM/view?usp=sharing)

**Anexo 8**

Constancia de participación radial: Radio Católica 88.5 fm.

Católica Tulcán 88.5 fm



### CERTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN

Quien suscribe Nayib Armas, en calidad de directo de red. (C-9) de la emisora radial Radio Católica Tulcán, con sede en la ciudad de Tulcán, Ecuador, certifica por medio de la presente que:

Cindy Pamela Pineda Quelal con ID 0450067764

Participó activamente en nuestra programación habitual, cumpliendo con los siguientes detalles de intervención:

Tipo de actividad: Entrevista radial.

Tema tratado: Socialización de los hallazgos de la investigación de tesis titulada "Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*Cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi".

Objetivo de la participación: Difusión de resultados académicos e investigativos a la población.

Fecha de la entrevista: 23 febrero 2026.

Horario de transmisión: 17:30.

Se deja constancia expresa de que la mencionada entrevista fue efectivamente transmitida a través de nuestra señal 88.5 fm, llegando a nuestra audiencia y cumpliendo con el propósito de divulgación cultural y académica.

Se expide la presente certificación a petición de la interesada, para los fines académicos pertinentes.

Dado en la ciudad de Tulcán, a los 23 días del mes de febrero del 2026.

Atentamente,

  
Nayib Armas  
Cargo: Locutor Responsable



CATÓLICA RADIO

## Anexo 9.

Facebook live Radio Católica 88.5 FM:

<https://www.facebook.com/share/v/1CjscJ7jzN/?mibextid=wwXIfr>



**Católica Tulcán 88.5** transmitió en vivo.

23 feb · 🌐

Entrevistas: Cindy Pineda, estudiante de la carrera de Gastronomía de la UTN  
Tema: cultura culinaria en el cantón San Pedro de Huaca



Facebook live La Prensa Interdiario del Carchi:

<https://www.facebook.com/share/v/1KQAI9FMN/?mibextid=wwXIfr>



**La Prensa Interdiario del Carchi** transmitió en vivo.

23 feb · 🌐

Entrevistas: Cindy Pineda, estudiante de la carrera de Gastronomía de la UTN  
Tema: cultura culinaria en el cantón San Pedro de Huaca



👍 32    💬 2    ➦ 7



### Anexo 10.

Registro documental La Prensa Interdiario del Carchi, nota periodística en sus canales digitales y prensa:

<https://laprensacarchi.com/2026/03/04/el-rescate-del-valor-cultural-del-cuy-en-san-pedro-de-huaca/?fbclid=IwY2xjawQdrbhleHRuA2FlbQIxMABicmlkETFyakRyY1FraHE3T29nN1hK>

[c3J0YwZhcHBfaWQQMjIyMDM5MTc4ODIwMDg5MgABHo7LDY6iTHqhKK5FfUo-po](https://www.facebook.com/laprensacarchi.com)

[XzPPNc79iqIA1a5fbIQ9wlNsXQiRVPeBvwH S aem wAeUcmuO2ZKdr\\_gs9gM4Gg](https://www.facebook.com/laprensacarchi.com)

X [laprensacarchi.com](https://www.facebook.com/laprensacarchi.com) Facebook



**76.8K** Seguidores en redes sociales **4 DE MARZO DE 2026**  
**11:32 AM**  
Grupo La Prensa: Calle Olmedo entre 10 de Agosto y Pichincha



Reportaje - Marzo 2026

### IDENTIDAD, MEMORIA Y TRADICIÓN DESDE LA ACADEMIA



Redacción por: Nayib Armas

### El rescate del valor cultural del cuy en San Pedro de Huaca



La Prensa Interdiario del Carchi

6 d · 🌐

...

**#REPORTAJE** | Una estudiante de Gastronomía de la **Universidad Técnica del Norte** investigó el valor cultural del cuy en San Pedro de Huaca y concluyó que no es solo un plato típico, sino un símbolo de memoria, herencia Pasto y sostenibilidad familiar.

Revisa la nota completa en nuestra web:

<https://laprensacarchi.com/2026/03/04/el-rescate-del-valor-cultural-del-cuy-en-san-pedro-de-huaca/>

**Reportaje**

**EL RESCATE  
DEL VALOR CULTURAL  
DEL CUY EN  
SAN PEDRO DE HUACA**

IDENTIDAD, MEMORIA Y TRADICIÓN DESDE LA ACADEMIA

**Arq. Hugo Sánchez**  
Planificación y construcción

**Contacto:**  
099 688 8570



# La Prensa

INTERDIARIO DEL CARCHI

EDICIÓN Nº 2083

Domingo  
Marzo 1 de 2026

AÑO XXXIX  
2800 ejemplares

Valor: 0,50 USD.

INFORMAMOS 2



Foto: Referencial

DESDE HOY RIGE EL ARANCEL DEL 50 ENTRE AMBOS PAÍSES

## Transporte pesado del Carchi alista protesta por aranceles

La guerra arancelaria entre Ecuador y Colombia genera fuertes pérdidas económicas en la frontera norte por la aplicación de aranceles del 30 y 50 por ciento. En el Carchi, el despacho de carga disminuyó entre 70 y 90 por ciento en los sectores de transporte, comercio y aduanas, lo que prácticamente paralizó la actividad comercial fronteriza.

Ante esta situación, el gremio de Transporte Pesado del Carchi anunció para este 2 de marzo una medida de presión. Concentrarán sus unidades y participarán en una marcha pacífica.

Representantes del transporte pesado nacional calculan pérdidas cercanas a 25 millones de dólares mensuales.

ECCLESIALES

“Este es mi Hijo, el amado: escúchenlo”

POSITIVO

Tesis pone en valor al cuy de San Pedro de Huaca



MONTÚFAR



## Brigada Forestal Provincial

Los bomberos de los seis cantones de la provincia se unen para conformar la Brigada de Refuerzo en Incendios Forestales, (BRIF).

Este organismo suma personal y recursos de todos los cantones para conformar un equipo especializado en atención de emergencias forestales dentro y fuera de la provincia. Actualmente se concretan temas de capacitación y logística.

MONTÚFAR



## Avanza la restauración de la iglesia Matriz

Los trabajos de restauración de las torres de la iglesia Matriz de San Gabriel avanzan por parte del equipo técnico. No obstante, tras las primeras intervenciones se prevé que la obra tome tiempo adicional al previsto. La vía adjunta seguirá cerrada mientras se ejecutan los trabajos.

1. **Nombres:** Angela María Lucero Bernal
2. **Actividad laboral:** Antropóloga
3. **Institución donde labora:** Corporación de Investigación y Acción Social y Económica CIASE
4. **Instrumento de validación:** Instrumento metodológico “Identificación del concepto cultural culinario del cuy (*cavia porcellus*) en la cultura Pasto-Carchi”
5. **Autor del instrumento:** Cindy Pamela Pineda Quelal

### EVALUACION DEL INSTRUMENTO

#### Escala

Muy deficiente	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno
0.0	0.5	1.0	1.5	2.0

Nº	CRITERIO EVALUATIVOS	ESCALA				
		MD	D	R	B	MB
01	CLARIDAD: Está escrito en lenguaje científico de fácil comprensión y es apropiado al tipo de investigación que se pretende realizar.					X
02	OBJETIVIDAD: Está expresado en forma de indicadores observables o medibles.					X
03	ACTUALIDAD: Los ítems corresponden a las formas actuales de formulación de instrumentos de investigación.					X
04	ORGANIZACIÓN: La formulación de los ítems tiene una secuencia lógica según el tipo de investigación que se pretende realizar.					X
05	COHERENCIA ESTRUCTURAL: La cantidad de ítems es correspondiente a la cantidad de indicadores que se quiere medir.					X
06	CONSISTENCIA SEMANTICA: Los ítems se refieren a las incógnitas de los problemas de investigación o al sentido de la investigación.					X

07	CONSISTENCIA TEORICA: Los ítems se sustentan en el marco teórico que se asume en la investigación.					X
08	METODOLOGIA: Este instrumento corresponde a la técnica de investigación apropiada para recoger datos confiables.					X
09	ESTRUCTURA FORMAL: El instrumento contiene todos los elementos estructurados básicos.					X
10	ORIGINALIDAD: Este instrumento es elaboración propia, de lo contrario se menciona la fuente.					X
<b>PUNTAJE PARCIAL</b>						
<b>PROMEDIO FINAL</b>						20

### OPINION DEL EXPERTO

Es un trabajo innovador, riguroso y muy bien organizado que cumplirá los objetivos propuestos de forma satisfactoria. A su vez, será un aporte a su comunidad de manera local en Huaca y de modo más amplio al pueblo Pasto tanto en Ecuador como Colombia.

*Angela Lucero*  
.....

Angela María Lucero Bernal

Antropóloga

Universidad de Antioquia

angela.lucero@udea.edu.co

1. Nombres: *Edmundo Efraín Narváez Isaca's*
2. Actividad laboral: *Profesional jubilado en Sociología*
3. Institución donde labora: *No aplica / Jubilado*
4. Instrumento de validación: *Instrumento Metodología Tesis*
5. Autor del instrumento: *Cindy Pamela Pineda Quelal*

### EVALUACION DEL INSTRUMENTO

#### Escala

Muy deficiente	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno
0.0	0.5	1.0	1.5	2.0

Nº	CRITERIO EVALUATIVOS	ESCALA				
		MD	D	R	B	MB
01	CLARIDAD: Está escrito en lenguaje científico de fácil comprensión y es apropiado al tipo de investigación que se pretende realizar.					✓
02	OBJETIVIDAD: Está expresado en forma de indicadores observables o medibles.					✓
03	ACTUALIDAD: Los ítems corresponden a las formas actuales de formulación de instrumentos de investigación.					✓
04	ORGANIZACIÓN: La formulación de los ítems tiene una secuencia lógica según el tipo de investigación que se pretende realizar.				✓	
05	COHERENCIA ESTRUCTURAL: La cantidad de ítems es correspondiente a la cantidad de indicadores que se quiere medir.					✓
06	CONSISTENCIA SEMANTICA: Los ítems se refieren a las incógnitas de los problemas de investigación o al sentido de la investigación.					✓
07	CONSISTENCIA TEORICA: Los ítems se sustentan en el marco teórico que se asume en la investigación.					✓

08	METODOLOGIA: Este instrumento corresponde a la técnica de investigación apropiada para recoger datos confiables.				✓
09	ESTRUCTURA FORMAL: El instrumento contiene todos los elementos estructurados básicos.				✓
10	ORIGINALIDAD: Este instrumento es elaboración propia, de lo contrario se menciona la fuente.				✓
<b>PUNTAJE PARCIAL</b>					20
<b>PROMEDIO FINAL</b>					20

**OPINION DEL EXPERTO**

Una excelente investigación y pionera para otras investigaciones de valoración cultural con identidad cultural

Edmundo E. Narvaiz I.

1000 99 280 8

enarvaezi2001@yahoo.es

0989384394