



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**TRABAJO DE GRADO PREVIO LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA.**

TEMA:

**“GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTE
DE LA PARROQUIA LA CONCEPCIÓN, CANTON MIRA
PROVINCIA DEL CARCHI”**

Autor:

Mauricio Esteban Guerra Yacelga

Tutor:

Mgs. Iván Galarza

Ibarra

2016-2017

RESUMEN

La presente investigación tiene por finalidad dar a conocer la historia, cultura y gastronomía que posee la parroquia de la Concepción, debido a que es un asentamiento afro del que muy poco se conoce, para realizar esta investigación se aplicó encuestas a sus pobladores cuya edad es mayor a 65 años, con el fin de obtener antecedentes del pasado y la actualidad de la vida de sus habitantes, descubrir los principales productos que se cultivan en el sector, métodos y técnicas de cocción que se emplean para la preparación de sus alimentos, así como también sus métodos de conservación y utensilios usados en las preparaciones típicas que poseen estos pobladores. Se aplicó el tipo de investigación cuantitativo para recabar información sobre la historia y cultura de la parroquia, haciendo gran énfasis en lo correspondiente a la gastronomía. El tipo de investigación cualitativo para establecer características en cuanto a la preparación de recetas, técnicas, instrumentos de elaboración de las recetas tradicionales y el tipo de investigación bibliográfica; nos permitió recopilar amplia información referente a los asentamientos, expansión y vida de los afros en el Ecuador. Al finalizar este estudio se ultima que la parroquia de la Concepción tiene una gran producción agrícola la cual da paso a una extensa lista de preparaciones gastronómicas, sin embargo el difícil acceso y la falta de interés de parte de las autoridades por preservar su autenticidad hace que esta sea una parroquia marginada del cantón Mira.

ABSTRACT

The present research aims to present the history, culture and gastronomy of La Concepción parish, because it is an Afro settlement that is not so known. To carry out this research, surveys were applied to the population whose age is Over 65 years old, in order to obtain antecedents of the past and the actual life of its habitants, to know the main products that are cultivated in the sector, methods and techniques of cooking that are used for the preparation of its foods, as well as their methods of conservation, and utensils used in the typical preparations that these villagers possess. The type of quantitative research was applied to gather information about the history and culture of the parish, with great emphasis on the gastronomy. The type of qualitative research to establish characteristics regarding the preparation of recipes, techniques, instruments of elaboration of the traditional recipes and the type of bibliographical research; Allowed us to gather extensive information regarding the settlements, expansion and life of the afros in Ecuador. At the end of this study it is concluded that La Concepción parish has a large agricultural production which gives way to an extensive list of gastronomic preparations, however the difficult access and the lack of interest on the part of the authorities to preserve their authenticity makes this become a marginalized parish of the canton Mira.

INTRODUCCIÓN

Los pueblos afros en el Ecuador han sido un sector marginado en nuestro país, la pobreza, el desempleo, el poco acceso a la educación, la falta de interés de sus habitantes por conocer más sobre su cultura y la poca difusión de las autoridades para explotar las potencialidades y atractivos de estas comunidades son las características que describen a la parroquia de La Concepción haciendo de esta un lugar poco conocida del cantón Mira.

El promover la gastronomía, historia y cultura de esta parroquia permite la reactivación de las tradiciones y economía de este pueblo fomentando de esta manera el turismo de la zona.

En el Capítulo I encontramos el problema de investigación, en el cual figuran los antecedentes que se tiene sobre el pueblo afro en relación a su modus vivendi, por lo tanto partiendo de este capítulo se plantearon los objetivos de esta investigación.

En el Capítulo II está el Marco Teórico, se diseñó la fundamentación teórica obtenida en la investigación bibliográfica para sustentar la presente investigación.

El Capítulo III Metodología de la Investigación fue desarrollado en base a tipos, métodos e instrumentos adecuados para obtener una evaluación clara y apropiada de los resultados obtenidos en la aplicación del tema de investigación, de igual manera se detallaron el tipo de población y muestra con la que se trabajó en el desarrollo de la investigación.

El Capítulo IV Análisis e interpretación de resultados se presenta las tablas y gráficos, obteniendo resultados estadísticos indispensables para el desarrollo de la investigación que proporcionan la confiabilidad y veracidad de la información.

En el Capítulo V La Propuesta fue una alternativa para dar solución al problema de investigación que fue planteado según el árbol de problemas, instaurar en los restaurantes de la comunidad de la Concepción montajes innovadores que puedan poner en práctica en la elaboración de los platos típicos de la zona para dar un mejor efecto visual al platillo y garantizar el regreso de los turistas a la zona.

En el Capítulo VI Conclusiones y Recomendaciones se sintetizaron los resultados alcanzados para atenuar el problema de investigación.

Por lo tanto la investigación tuvo por finalidad dar a conocer la historia, cultura y gastronomía que tiene la parroquia de la Concepción. De igual manera aplicar montajes innovadores que ayuden a mejorar la presentación de la gastronomía existente en la parroquia, conservando su esencia y autenticidad.

CERTIFICACIÓN

En calidad de director del trabajo de grado presentado por el egresado Mauricio Guerra para optar por el título de Licenciado en Gastronomía cuyo tema es: **“GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA PARROQUIA LA CONCEPCIÓN, CANTON MIRA PROVINCIA DEL CARCHI”**

Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

Ibarra 28 de Marzo del 2017



Msc. Ivan Galarza
DIRECTOR TRABAJO DE GRADO.

AUTORÍA

YO, Guerra Yacelga Mauricio Esteban, portador de la cédula de ciudadanía Nro. 100354194-1, declaro bajo juramento que el presente trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentada para ningún grado, ni calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.



Sr. Mauricio Esteba Guerra Yacelga

C.C 1003541941



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

YO, Guerra Yacelga Mauricio Esteban, con cédula de ciudadanía N° 1003541941, manifestó mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor de la obra de trabajo de grado denominado: **"GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA PARROQUIA DE LA CONCEPCIÓN, CANTON MIRA PROVINCIA DEL CARCHI"** que ha sido desarrollado para optar por el título de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA , en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autor reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra 28 de Marzo del 2017

(Firma).....

Nombre: Guerra Yacelga Mauricio Esteban

C.C 1003541941



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

Por medio del presente documento dejamos sentada nuestra voluntad de participar en este proyecto, para lo cual ponemos a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1003541941		
APELLIDOS Y NOMBRES:	GUERRA YACELGA MAURICIO ESTEBAN		
DIRECCIÓN:	Av. Teodoro Gómez De la Torre calle el Alpargate esquina de la Cruz Verde		
EMAIL:	bichito87_@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0991865981

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	"GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA PARROQUIA LA CONCEPCIÓN, CANTON MIRA, PROVINCIA DEL CARCHI"
AUTOR:	GUERRA YACELGA MAURICIO ESTEBAN

FECHA:	
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTAN:	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
ASESOR /DIRECTOR:	Mgs. Ivan Galarza

2.- AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

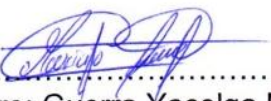
YO, Guerra Yacelga Mauricio Esteban, con cédula de ciudadanía Nro.1003541941, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, se hace la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3.-CONSTANCIAS

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

Ibarra, 28 de Marzo del 2017

AUTOR:

Firma: 
 Nombre: Guerra Yacelga Mauricio
 C.C.:1003541941

Facultado por resolución de Consejo Universitario _____

DEDICATORIA

“La paciencia es el arte de la esperanza”

Luc de Clapiers

A mis padres por el apoyo incondicional brindado durante toda esta etapa universitaria, pues son el pilar fundamental en mi vida.

A dios por darme la oportunidad de cumplir uno de mis sueños.

A mi hijo, el motor de mi vida.

GRACIAS

AGRADECIMIENTO

“Sentir gratitud y no expresarla, es como envolver un regalo y no darlo”

William Arthur

Agradezco a todos mis maestros que supieron brindarme parte de sus conocimientos para desempeñar mi profesión de la mejor manera.

A la Universidad Técnica del Norte por formarme profesionalmente.

A mi tutor Msc. Iván Galarza por guiarme en el desarrollo de mi tesis.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN	ii
ABSTRACT.....	iii
INTRODUCCIÓN.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
AUTORÍA.....	vii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	viii
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	ix
DEDICATORIA	xi
AGRADECIMIENTO	xii
ÍNDICE GENERAL	xiii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xvi
CAPITULO I:	17
EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	17
1.1 Contextualización del Problema	17
1.2. Planteamiento del Problema	19
1.3. Objetivos	20
1.3.1. Objetivo General:	20
1.3.2. Objetivos Específicos:	20
1.4. Preguntas de Investigación	21
1.5 Justificación.....	21
CAPÍTULO II	23
MARCO TEÓRICO	23
2.1 Evolución afrodescendiente.....	23
2.1.1 Antepasados africanos.....	23
2.1.2 Estilos de vida.....	27
La población africana en la sociedad colonial.....	28
2.2 Afrodescendientes de La Concepción.....	33

2.2.1 Historia de la parroquia de La Concepción.....	33
2.2.2 Creación de la parroquia.....	34
2.2.3 Artesanías, costumbres y tradición.....	34
2.2.4 Actividades y Economía.....	39
2.2.5 Situación geográfica.....	40
2.2.6 Población.....	41
2.2.7 Sitios turísticos.....	42
2.3 Incidencia gastronómica.....	45
2.3.1 Preparaciones.....	45
2.4 Marco legal.....	55
2.5 Glosario de términos.....	57
CAPITULO III.....	61
METODOLOGÍA.....	61
3.1. Mecánica Operativa.....	61
3.1.1. Identificación de la población.....	61
3.2. Metodología.....	63
3.2.1. Tipo de investigación.....	63
3.2.2 Métodos de investigación.....	64
3.2.3 Instrumento.....	65
3.3 Estrategias.....	66
CAPITULO IV.....	67
ANÁLISIS DE DATOS.....	67
4.1 Plan de procesamiento de datos.....	67
4.2. Tabulación y análisis de resultados.....	68
Análisis y resultados de la Encuesta.....	70
4.3 Recetas estándar.....	78
4.4 Discusión y resultados.....	88
CAPITULO V.....	91
PROPUESTA.....	91
5.1 Título de la propuesta.....	91
5.2 Justificación e importancia.....	91
5.3 Ruta turística gastronómica.....	93
CAPITULO VI.....	101

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	101
5.1 Conclusiones	101
5.2 Recomendaciones	102
Bibliografía	103
ANEXOS	105
ANEXO 1	106
Árbol de Problemas.....	106

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población por género.....	42
Tabla 2 Productos agrícolas.....	52
Tabla 3 Utensilios y equipos.....	53
Tabla 4 Técnicas de coción.....	54
Tabla 5 Rango de educación.....	61
Tabla 6 Nació en esta comunidad.....	68
Tabla 7 Nivel educativo.....	69
Tabla 8 Que tipo de alimentos consume en la zona.....	70
Tabla 9 Que tipo de carne consumen en la zona.....	71
Tabla 10 Que tipo de verduras consumen con frecuencia.....	72
Tabla 11 Que tipo de bebida consumen en la zona.....	73
Tabla 12 Que tipo de especias utiliza en la preparación de sus alimentos.....	74
Tabla 13 Cuales son las sopas que consume con mayor frecuencia...	75
Tabla 14 Cuales son los métodos de coción de los alimentos que utiliza.....	76

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 9 Que tipo de carne consumen en la zona.....	71
Grafico 10 Que tipo de verdura consume con frecuencia.....	72
Grafico 11 Que tipo de bebidas consumen en la zona.....	73
Grafico 12 Que tipo de especias utiliza para la preparación de los alimentos.....	74
Grafico 13 Cuales son las sopas que consumen con mayor frecuencia.	75
Grafico 14 Cuales son los métodos de cocción de los alimentos que utiliza.....	76

CAPITULO I:

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

TEMA

“GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA PARROQUIA DE LA CONCEPCIÓN, CANTON MIRA PROVINCIA DEL CARCHI”

1.1 Contextualización del Problema

La presencia del pueblo afro en el país está relacionada con la colonización de los españoles en el siglo XVI, proceso durante el cual se da la compra y venta de dicho grupo étnico, el cual era considerado una cosa u objeto cuya procedencia era África, la historia da a conocer que este grupo era comercializado como esclavos. Durante la conquista española estos esclavos fueron movilizados a Ecuador para el cultivo de extensos territorios que poseían los colonizadores (Ayala, 2002).

El arribo del pueblo afro en el Ecuador se dio en las costas ecuatorianas para posteriormente trasladarse al valle del Chota, debido a la existencia de un gran número de haciendas, las cuales fueron repartidas a los soldados y conquistadores, los esclavos fueron distribuidos en las haciendas con el fin de producir ingresos económicos para sus dueños. Las haciendas que se beneficiaron en un principio de su

mano de obra fueron, (La Concepción, Santa Lucía, Tumbabiro, Cotacache, La Laguna, Cunchi, Carpuela, Santiago, Cuajara, Pisquer, Chorlavi, Lulunqui), en el cultivo de caña de azúcar y la molienda (Jurado, 2002).

Con la aparición de la ley Agraria y Colonización en el año 1964 se van afianzando procesos importantes de construcción identitarios en las comunidades negras de la cuenca Chota, Mira y Salinas en las provincias de Imbabura y Carchi, esto casi un siglo después de haberse decretado la abolición de la esclavitud en el territorio por Abraham Lincoln, en la que se declaraba la libertad de todos los esclavos en el año 1863 y entró en efecto por primera vez al final de la Guerra Civil 1865 (Díaz, 2007).

La constitución política del país en el año 1998 en su artículo 83, reconoce como pueblo a los afroecuatorianos. Esto se reitera en el convenio 169 de la Organización Internacional de Trabajo, debido a que este grupo étnico tiene distintas características culturales, estructura social, sistema organizativo, sobre todo por ser uno de los primeros asentamientos en territorio ecuatoriano.

En Ecuador los afroecuatorianos representan el 5% del total de la población según el censo realizado en el año 2010, la mayoría de la población afroecuatoriana se halla asentada en los márgenes derecha e izquierda urbanos, es así que 7 de cada 10 afroecuatorianos vive en la ciudad, entre las ciudades más pobladas están Guayaquil, Esmeraldas, Pichincha, aunque en menor proporción, pero no menos importantes también se encuentran distribuidos en ciudades como Ibarra, Cuenca, Lago Agrio y Manta, sin embargo el asentamiento más grande está en Guayaquil.

Actualmente la constitución ecuatoriana se preocupa por rescatar la cultura, historia, tradición, y gastronomía del pueblo afroecuatoriano. Uno de los objetivos fundamentales del Plan Nacional del Buen Vivir es Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. Esto se ha logrado gracias a la constante lucha del pueblo negro para poder ser tomados en cuenta y principalmente hacer que se cumplan sus derechos.

La Constitución de la República del Ecuador en su artículo 377 manifiesta: El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales. (Constitucion de la Republica del Ecuador, 2008)

Esto se ha logrado gracias a la constante lucha del pueblo negro por la reivindicación de sus derechos.

1.2. Planteamiento del Problema

La esclavitud de la población negra durante los siglos XVII al XVIII en los pueblos del Chota, Salinas y la Concepción, sin lugar a dudas ha dejado grandes atributos en los aspectos sociales y culturales de sus pobladores; pese a ésta problemática sus habitantes han sabido lidiar con

los inconvenientes y edificar un futuro cada vez más admisible (Bedoya & Ramos, 2016).

Entre los principales problemas que aquejan a este grupo étnico se puede evidenciar; la falta de interés por conocer su identidad, la escasa difusión de la cultura, tradición, historia y gastronomía afroecuatoriana de parte de las autoridades, el desempleo ha ocasionado la pérdida de la mano de obra para la producción agrícola del sector donde se asientan los afrodescendientes, sumado a esto, el poco acceso a la educación debido a la baja economía ha impedido el cambio en la matriz productiva, finalmente la pobreza es uno de los problemas más trascendentales que agobia a la población afro de la parroquia de la Concepción volviéndose su única opción la migración.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General:

- Exponer la gastronomía afro-descendiente y su evolución histórico-cultural en el marco social desde su llegada en el siglo XVI hasta la época actual de la parroquia de La Concepción.

1.3.2. Objetivos Específicos:

- Redactar la gastronomía, historia y cultura afrodescendiente en un contexto bibliográfico.
- Contextualizar las características de vida de los pobladores de la parroquia de La concepción.
- Sistematizar la información sobre la gastronomía, historia y cultura afrodescendiente.
- Elaborar y estandarizar un recetario de los platos típicos de la

parroquia de la Concepción utilizando montajes innovadores.

- Dar a conocer la gastronomía de La Concepción por medio de un recetario difundido por sus autoridades.

1.4. Preguntas de Investigación

- ¿Cómo redactar en un contexto bibliográfico la evolución de la gastronomía, historia y cultura afro-descendiente?
- ¿Cuáles son las características de vida de los pobladores?
- ¿Cómo sistematizar la información sobre la gastronomía, historia y cultura afrodescendiente?
- ¿Para qué elaborar y estandarizar un recetario utilizando montajes innovadores?
- ¿Porque dar a conocer la gastronomía de la parroquia por medio de un recetario?

1.5 Justificación.

Las comunidades afroecuatorianas defienden sus territorios como base de su existencia. La mayoría de ellos sobreviven de lo que les produce la agricultura, la pesca, la recolección de moluscos y crustáceos.

En la zona de Concepción, como en el resto de la Cuenca del Mira, la forma y condiciones de existencia de la población afroecuatoriana no posibilitaba autonomía en muchos aspectos de orden económico, político y social, limitando considerablemente las posibilidades de cambio. La escasa vinculación e interrelación poblacional existente con respecto a los

centros urbanos más próximos y el desinterés estatal por apoyar efectivamente a estos grupos campesinos en sus reivindicaciones y necesidades sociales básicas ocasionan el desconocimiento de la población sobre su cultura, tradición y gastronomía que poseen.

La precaria economía de la población, consecuencia directa de su condición de fuerza de trabajo explotada y sometida al poder hacendatario, y su reducida vinculación o articulación a la dinámica de la sociedad nacional, constituyeron importantes factores para la conservación por mucho tiempo de tradiciones culturales que tiene que ver con formas y sistemas productivos, estructuras familiares, relaciones intra e intergrupales, hábitos de alimentación, vivienda, vestido, recreación, religiosidad y festividades, usos lingüísticos.

Según el Plan de Desarrollo Afroecuatoriano, el gobierno ecuatoriano, con apego al ordenamiento jurídico, apoyará y llevará adelante procesos de constitución de circunscripciones territoriales afroecuatorianas, que garanticen procesos de autonomía y de descentralización, para que las comunidades afro ecuatorianas puedan llevar adelante sus planes de vida acordes con su cultura dentro de la diversidad y la unidad del Estado Ecuatoriano.

La presente investigación permite conocer la historia de la parroquia La Concepción, basándonos principalmente en aspectos relacionados con la alimentación, productos usados en sus preparaciones gastronómicas, métodos de cocción, procedimientos y utensilios, para fortalecer el turismo en la parroquia.

Claramente la identificación de un pueblo con su cultura ancestral, hace que los pasos hacia el futuro sean más firmes y seguros.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Evolución afrodescendiente.

El término afrodescendiente hace referencia a las descendientes de los esclavos que llegaron de América. Su presencia data, aproximadamente hace más de 500 años, aun cuando no existía la República del Ecuador como tal, y era conocida como la Real Audiencia de Quito. Desde entonces estos pueblos han tratado de contribuir con su cultura, arte y costumbres heredadas por sus ancestros africanos para de alguna manera tratar de conocer su evolución y desarrollo en nuestro país (Hurtado, 2008).

2.1.1 Antepasados africanos.

Los antepasados africanos vinieron principalmente de las costas occidentales de África. A su llegada cada país con el paso de los años ha ido construyendo en su memoria la historia ancestral de sus pueblos.

Según (Iriarte) en su artículo "Breve historia de la esclavitud" manifiesta que existieron dos grupos principales que definieron a los negros esclavos introducidos en Puerto Rico y otras áreas del Caribe, entre estas estas:

- **Negros Ladinos:** Incluye todas las etnias utilizadas en las América como esclavos. Eran negros criados y/o nacidos en España o

- Portugal. Fueron los primeros en traerse a las colonias. Se importaron mayormente de Castilla y Sevilla. Ya habían sido cristianizados y hechos a las costumbres españolas. Su libertad sufrió un mayor control y las exigencias del trabajo eran mayores. De aquí llegaron los llamados libertos (esclavos que habían conseguido su libertad).
- **Negros Bozales:** Pertencientes a pueblos y tribus en el Sudan Occidental. Estos fueron los esclavos de los primeros siglos. Este grupo lo componían las siguientes tribus: Jelofes - vivían en las márgenes del río Senegal. Eran de religión islámica. Se les consideraba rebeldes y peligrosos.
- **Grupos de África Bant:** Buenos agricultores. Conocían el hierro. Sus sociedades obtuvieron un alto desarrollo político. Minaban el oro. Creían en la poligamia. Tenían un sistema agrícola bien desarrollado. Existía el trabajo en forma cooperativa y organizada.

2.1.1.1 Tiempo de arribo

La primera llegada de negros al Ecuador se produce en las costas de Esmeraldas en el año de 1550, el segundo arribo de grupos de afros a las costas de Esmeraldas se da en el año de 1640, Entre el año de 1680 y 1760, los jesuitas, luego de la disminución del pueblo indígena decidieron importar esclavos en gran cantidad al valle del Chota, estos se dedicaban principalmente al cultivo de caña y leguminosas, algunas mujeres esclavas eran sentenciadas al trabajo doméstico (Bedoya & Ramos, 2016).

Finalmente para el año de 1790 se da el arribo del mayor número de afros al Ecuador considerada la más importante pues esos 230 negros fueron los que contribuyeron a reasentar la identidad afro de la mayoría de su población que hasta antes de esa fecha fue de tipo ido mestiza.

Su primera forma de organización, en la que se apalancaron para defenderse de los españoles esclavistas fueron los palenques, espacios de territorio cerrado donde habitaron y desde donde lucharon por su vida, por su libertad y por el territorio.”

Aunque Esmeraldas ha sido la primer provincia del Ecuador en ser habitada por los españoles, gracias a la alianza de indígenas y negros, nunca lograron someterla totalmente lo que hasta la actualidad ha sido un gran logro y lucha por la libertad y autonomía de los pueblos negros (Hurtado, 2008).

Hasta la actualidad han podido revelarse estudios sobre las poblaciones afroamericanas en Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México, Panamá, Paraguay y Perú (Lechini, 2006).

2.1.1.2 Lugar de procedencia

Según (Astaiza, 2012) en su artículo “El pueblo afrodescendiente en el Ecuador” afirma que cuatro puntos geográficos son el lugar de origen de la mayor parte de la población de descendencia afro del Ecuador:

- El Senegal y Gambia cuyos recursos estaban reducidos desde el siglo XVII.
- Costa de Oro y su vecina llamada “Costa de los Esclavos” (Ghana, Togo, Dahomey, Nigeria) de donde salió un gran número de esclavos en los siglos XVII y XVIII.
- El Delta del Níger de donde salieron esclavos a partir del siglo XVIII.
- El Congo y Angola que proporcionaron de una manera constante y regular- importantes contingentes de esclavos desde el siglo XVI y por cuatro siglos. Muchos historiadores afirman que casi la mitad de los negros que vinieron a América provenían de la región Congo - Angola

(actuales repúblicas africanas de: Angola, Congo - Brazzaville y República Democrática del Congo).

Siendo estos pueblos los originarios provenientes de África se estima que en su llegada al Ecuador empezando desde la región de Esmeraldas para posteriormente en los próximos años desplazarse a el Valle del Chota-Salinas, Guayaquil, Quito, Zamora y la Amazonía.

2.1.1.3 Etimología de los apellidos

Es importante recordar los apellidos de los antepasados afro ecuatorianos asentados en la costa Esmeraldeña entre los 6 apellidos negros más viejos se cree que están: Bamba, Coerpa, Jame, Manguanche, Panesco, Peleagoso.

En el Ecuador los jesuitas eran propietarios de las haciendas más extensas y productivas en el país, especialmente ganaderas y de caña de azúcar, en las que trabajaban africanos e indios, en calidad de esclavos. Una de ellas fue la hacienda La Concepción, en el Valle del Chota, teniendo 343 esclavos a su cargo (Bedoya & Ramos, 2016).

La población de La concepción posee apellidos como: Quiñaliza, Ogonaga, Arce, Polo, Manteca, Chala, Espinoza, Congo, León, Aguas, Santa Cruz, Padilla, Méndez, Lara, Ayala, Anrrango.

2.1.2 Estilos de vida.

Uno de los aspectos más notables por los cuales se conoce al pueblo afro es su música conocida por usar marimbas, bombos, hojas y otros instrumentos. Por un lado, está la música negra de la provincia de Esmeraldas ubicada en la costa norte de Ecuador, fue aquí donde poco a poco se fue desarrollando la música característica de los afrodescendientes. Por otro lado están las comunidades negras del Valle del Chota en la sierra norte del país entre las provincias de Imbabura y Carchi donde se desarrolló el ritmo conocido como Bomba del Chota, estos ritmos tocados por guitarras y tambores dan realce a la cultura de los pueblos afroecuatorianos.

Los dos tipos de música difieren mucho entre sí, dado a que la música esmeraldeña es más fuerte en su herencia afro mientras que la bomba del chota evidencia su desarrollo en la sierra ecuatoriana y así muestra en forma más acentuada influencias indígenas y mestizas.”

La bomba es la principal expresión musical del pueblo afroecuatoriano asentado en Imbabura y Carchi. Se conoce como un género musical relacionado a las actividades sociales, productivas y religiosas de las comunidades negras de estas provincias. Su música es básicamenteailable, caracterizada por la melodía de la bomba, instrumento bímembronofono hecho de madera de balsa o de tallo de cabuya, y de cueros curtidos de chivo y chiva (Novillo, Viveros, & Ayovi, 2007).

La bomba como conjunto mantiene una composición básica: dos guitarristas y un bombero (aquel que toca la bomba), sin embargo pueden formar parte de la banda las maracas, los sonajeros, el raspa o guiro, incluso de una hoja de naranja. Para acompañar en el baile las mujeres también suelen usar una botella de aguardiente o un cesto de frutas en su cabeza.

Como parte de la cultura afro y principalmente de la música autóctona del pueblo negro está la banda mocha, con este término se conoce a las agrupaciones musicales de la cuenca del Río Mira, quienes, con una serie de instrumentos originales creados por los pobladores y acoplados del medio, imitan a las bandas clásicas de la sierra ecuatoriana, usualmente conocidas como bandas de pueblo (Bedoya & Ramos, 2016).

La presencia de la banda mocha se ve en el siglo XIX cuando, por influencias de las bandas militares, los afrochoteños aprendieron a ejecutar sus ritmos marciales con creatividad y alegría para crear en el ambiente un espacio de goce y esparcimiento entre los comuneros.

2.1.2.1 Etapa colonial

La población africana en la sociedad colonial

1492 fue un año clave para América, España y la humanidad. Con la llegada de la expedición de Cristóbal Colón y el inicio de la subyugación violenta de los pueblos aborígenes comenzó una época nueva para nuestro continente (Ayala, 2002).

Durante la sociedad colonial la población africana estuvo conformada por 3 grandes poblaciones:

1. Las personas africanas, llamadas por los españoles negros bozales. Hablaron muchas lenguas y pertenecían a culturas muy diferentes.
2. Las personas africanas criollas, llamadas por los españoles "negros". fueron los nacidos en América de padres africanos.

3. Las personas afroestimizadas, fueron de dos tipos:

- Africanos con indígenas, llamados por los españoles zambos.
- Africanos con el español, llamados por él mulatos. (Bedoya & Ramos, 2016)

Los aspectos más destacados de los afroecuatorianos en la época son los siguientes:

1. Esmeraldas vivió en la colonia parte en olvido y en parte en boicot permanente para su progreso y desarrollo.
2. Se identifican 3 migraciones negras coloniales a Esmeraldas: 1550, 1640 y 1790. Desde el punto estadístico y cultural la más importante fue la de 1790, pues esos 230 negros contribuyeron a reasentar la identidad afro de la mayoría de su población, que hasta 1730 fue de tipo indo mestizo.
3. No puede subestimarse el aporte indio para la formación social de Esmeraldas. No se debe olvidar que en 1740 de 2000 pobladores de la actual provincia eran indios puros 1300 (el 60%) y en 500 zambos y mestizos la mitad de su sangre era india. Solo un 150 negros o mulatos no había huella india, para esto era apenas el 7.5% de su población (Bedoya & Ramos, 2016).

2.1.2.2 Época Republicana

Para 1819 se estableció la Gran Colombia, estado que llegó a englobar todo lo que ahora es Ecuador, Colombia, Venezuela y parte del norte de Perú.

Para 1830, la Gran Colombia sufrió una fuerte crisis política, que desembocó en la fracción de la nación en las tres que compartimos ahora el mismo color de bandera.

Según (Estupiñan, 2002) en el artículo “Literatura afroecuatoriana y ecología” menciona que la emancipación de todos los negros ecuatorianos no llegó hasta 185***, ya con Ecuador transformado en una república independiente. La abolición de la esclavitud no sirvió para que los negros ecuatorianos se integraran completamente en la vida nacional. Su marginación económica, política y social continuó. Sólo a finales del siglo XIX tuvieron acceso a la propiedad de la tierra, y siempre con dificultades.

Las revoluciones liberales tuvieron en los negros esmeraldeños a sus mejores defensores. La revolución de Eloy Alfaro, a principios del siglo XX fue apoyada por muchos negros que se hallaban bajo un régimen de semiesclavitud, por deudas de los padres y abuelos (Bedoya & Ramos, 2016).

2.1.2.3 Época actual.

El valle del Chota es una de las más antiguas zonas agrícolas del país. Su explotación mercantil se inicia mediante la colonización

española. A partir de ella, es posible hablar de una historia étnica compartida entre los grupos indígenas y negros del Valle. Esta historia puede dividirse en tres etapas principales:

Primera etapa.

En el periodo histórico, se estableció el valle del Chota como un lugar de convergencia de grupos poblacionales y comerciales, y como centros simbólicos, de las culturas Pasto y Otavalo. Esta fue la época prehispánica del valle, que se caracterizaba por tres sistemas básicos de producción: el de terrazas, camellones y acequias.

Los productos más importantes de la zona en aquel momento fueron productos considerados exóticos tales como el algodón, la coca y el añil. Esto generó una bonanza entre los grupos indígenas que los producía, debido a su prestigio y alta demanda. Los sembríos se localizaba en las riveras del río Chota y Mira. En las tierras altas del valle se producía el ají, yuca, camote, papa, frejol, y árboles frutales (Guerron, 2014).

Segunda etapa.

El cultivo y siembra de caña de azúcar produjo el apareamiento de una nueva etapa económica y social en el valle del Chota y cuenca del río Mira alrededor de 1680 con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pobladores. En aquella época se originó la consolidación de un sistema hacendatario inicial muy particular. Además en este mismo periodo se sentó la población negra como mano de obra esclava en el valle del Chota. La orden de los reformadores de la compañía de Jesús llegó a Ecuador en 1584, este fue el elemento primordial para que la hacienda cañera se desarrollase de forma acelerada durante el siglo

XVII, forzando al pueblo negro a la sumisión y esclavitud durante muchos años (Bedoya & Ramos, 2016).

Con la llegada de los Jesuitas, se dio inicio a la producción a gran escala de caña de azúcar en el año de 1600 en base a proyectos estancieros y hacendatarios. Con el fin de mejorar la producción agrícola y aprovechar la calidad de la tierra se establecieron tres elementos esenciales para la producción de caña de azúcar entre los que están: la concentración de tierra, el riego y la fuerza de trabajo (Guerron, 2014).

Tercera etapa.

Este periodo corresponde desde el siglo XVIII hasta nuestros días. La expulsión de los Jesuitas y la incautación de sus haciendas por parte de la junta de Temporalidades convirtió a la corona en el mayor propietario de haciendas azucareras y por ende, de mano de obra esclava.

Ya que le Rey carecía de una administración especializada, se encargó el cuidado de las haciendas a particulares, los cuales debían dirigir varias haciendas al mismo tiempo. Esto provocó que los esclavos trabajasen a un ritmo más relajado y con menor vigilancia.

El cambio más significativo en esta época es la Reforma Agraria de 1964. La Reforma Agraria se implementó en el Ecuador con el fin de activar el proceso de profundización del desarrollo del capitalismo en el campo y el de desintegración del campesinado tradicional. La Reforma Agraria tuvo como meta principal la transformación hacia un cambio total del sistema socioeconómico del agro en los pueblos negros del Ecuador (Guerron, 2014).

Las tierras se trabajaron intensivamente y se utilizó una gran cantidad de productos químicos, por otro lado se incrementa el empleo de fuerza de trabajo asalariada, sobre todo para el cultivo del tomate.

En el Valle del Chota y toda la cuenca del Mira, la comida gira alrededor del frejol, sea el frejol de palo, más conocido como guandul, o el frejol rojo o misturiado al cual se lo acompaña con carne de pollo o de cerdo, arroz y maduros fritos. También es común la ingesta de sancocho con yuca y plátano, del camote cocinado con sal o dulce y la yuca asada, estos entre los platos más populares de estas zonas (Novillo, Viveros, & Ayovi, 2007).

2.2 Afrodescendientes de La Concepción.

2.2.1 Historia de la parroquia de La Concepción.

Está situada al oeste de Mira, a una distancia de 31 km., con sus límites ya establecidos, con sus respectivos barrios: Alfonso Herrera, La Merced, Ocho de Diciembre, Santa Marianita y San Francisco y las comunidades de: La Merced de Palo Blanco, El Corazón de Mundo Nuevo , Mundo Nuevo, El Naranjito, El Naranjal, El Rosal, El Hato de Chamanal, Santa Lucía, Chamanal, La Loma, El Milagro, La Convalecencia, Santa Luisa, Santa Ana, Estación Carchi., El Empedradillo, El Abra, La Achira, Guagrabamba, El Tablón (Mira Balcon de los Andes, 2013).

La municipalidad de Espejo en el año de 1956 resuelve y declara en utilidad pública cuatro hectáreas de tierra para la ampliación de la parroquia La Concepción. El 20 de Octubre de 1959 se ratifica la expropiación y el 31 de octubre del mismo año se resuelve realizar la lotización de un área de 99 pisos (lotes de terreno) para que sean entregados a los pobladores de la parroquia. (Moscoso Toquica, 2013)

La presión demográfica sobre la tierra constituye todavía un grave problema que afecta a las nuevas generaciones, las pequeñas parcelas se siguen dividiendo para las nuevas familias.

Este proceso de cambio en la zona de la Concepción, reorientó los cultivos hacia el mercado regional y nacional. Los cultivos que tuvieron auge son: el tomate riñón, el frejol y la cebolla, en la actualidad la producción agrícola de la zona es más variada y comercializada tanto en la provincia del Carchi como en Imbabura. (Moscoso Toquica, 2013)

2.2.2 Creación de la parroquia

La Concepción fue elevada a parroquia el 17 de abril de 1884 pertenecía al cantón Tulcán.

En el año de 1939, el Concejo municipal del cantón Espejo, instaura los nuevos linderos de La Concepción al crear la parroquia Jacinto Jijón y Caamaño, se supera así algunos conflictos de los linderos establecidos en la colonia. (Mira Balcon de los Andes, 2013)

El 18 de agosto de 1980, Mira se convierte en Cantón mediante decreto legislativo N° 47 publicado en el Registro Oficial N° 261 del 27 de agosto de 1980 con las parroquias de Mira, La Concepción, Juan Montalvo, Jacinto Jijón y Caamaño (Moscoso Toquica, 2013).

2.2.3 Artesanías, costumbres y tradición.

La zona de La Concepción, como en el resto de la Cuenca del Mira, la representación y condiciones de vida de la población negra estuvieron establecidas en su desarrollo o al menos, fuertemente condicionadas- por la existencia de la organización piramidal de poder característica de la hacienda, lo cual no posibilitaba autonomía en múltiples aspectos de orden económico, político y social restringiendo considerablemente las posibilidades de cambio. A esto se podía agregar

la escasa vinculación e interrelación poblacional existente con respecto a los centros urbanos más próximos y el desinterés estatal por apoyar positivamente a estos grupos campesinos en sus reivindicaciones y necesidades sociales básicas, lo cual ha hecho que estos pueblos salgan adelante por sus propios medios y trabajo fuerte y constante (Chala Angel, 2014-2019).

Las chozas de bahareque, y las de “paredes de mano” (hechas en base de barro, sin carrizo), fueron las viviendas características de los huasipungueros, e inclusive de algunos pequeños propietarios; en ella no había lugar sino para un equipamiento mínimo, fabricado generalmente por los usuarios con su creatividad y habilidades a partir de materiales de la zona (Medina, 2002).

En aquellos años, los poblados negros formaban conglomerados desordenados de chozas ubicadas en el perímetro de la hacienda, no disponía de agua entubada mucho menos de agua potable, tampoco contaban con energía eléctrica u otros servicios básicos, lo cual se fue dando con el paso de los años, en algunos caseríos existían escuelas unidocentes funcionando en precarias condiciones, muchos de los docentes tenían que ir a vivir a estos pueblos ya que el ingreso por carretera duraba muchas horas y pocos eran los vehículos que pasaban por allí sólo se podían acceder a ellos a través de caminos de tercer orden o utilizando el ferrocarril Ibarra – San Lorenzo (Medina Vallejo, 2003).

Para las tareas agrícolas, en las cuales participaban también las mujeres y, en ocasiones, los niños, se empleaba únicamente la energía humana, herramientas como palas y picos, y los bueyes para el arado. No

existía mecanización alguna y tampoco se utilizaba abonos químicos, fungicidas o insecticidas de ninguna clase.

En la hacienda, las mujeres de los huasipungueros participaban activamente en las tareas del trapiche como “empapeladoras”, es decir envolviendo en hojas de plátano los atados de panela que iban a ser vendidos fuera de la gran propiedad; algunas eran destinadas al servicio doméstico en la casa de la hacienda y a veces en la residencia del patrón en la ciudad, también había casos de que las mujeres realizaban el trabajo duro como los hombres. Actualmente los hombres se dedican a la agricultura en estos pueblos y en la ciudad al trabajo de carga, las mujeres en cambio han migrado a la ciudad para trabajar en las labores domésticas (Medina, 2002).

Las fiestas más importantes de los caseríos negros se celebraban en honor al santo patrono y a la Virgen: en esas ocasiones la población participaba en actos religiosos (misas, novenarios) con mucho fervor. La fiesta del pueblo formaba, a la vez, una buena oportunidad para divertirse bailando al son de melodías interpretadas por bandas musicales contratadas en pueblos de blanco - mestizos, y también para reforzar lazos de amistad y parentesco con el fin de disfrutar y salir de la rutina diaria de trabajo (Medina, 2002)

El fervor religioso, significativo en la mayoría de la población, se manifestaba particularmente en las celebraciones de Semana Santa, Cuaresma, Día de Difuntos y Navidad.

Las perspectivas sociales con relación a una futura forma de vida se reducían a las limitadas posibilidades brindadas por las haciendas y

caseríos: para la gran mayoría de jóvenes no se mostraban otras alternativas viables que las de asumir el mismo modus vivendi de sus progenitores, familiares y coterráneos como trabajadores de hacienda-, o emigrar a las ciudades en busca de trabajo y mejores oportunidades de vida (Medina Vallejo, 2003).

Muchas de las familias en la actualidad han incorporado a su cotidianidad el uso de artefactos tales como cocinas a gas, televisores, equipos de sonido o radio-grabadoras; se consumen alimentos, bebidas y otros productos industrializados antes fuera del alcance de la gran mayoría de la población. Actualmente existen tiendas en las cuales los pobladores pueden adquirir productos de consumo diario (Medina Vallejo, 2003)

En la actualidad casi no existen analfabetos, hay un buen nivel de escolaridad y algunos individuos han alcanzado un alto grado de formación académica, lo que les ha permitido migrar a otras ciudades y forjar un futuro más próspero en ellas (Medina Vallejo, 2003)

Con el paso del tiempo ciertos cultivos destinados a satisfacer la dieta tradicional, tales como la yuca, el camote, el plátano, casi han desaparecido (el área dedicada actualmente a éstos es insignificante) y las tierras se dedican hoy a cultivos comercializables, principalmente tomate, fréjol y maíz. Los trabajadores negros en las haciendas se dedican al cultivo de caña de azúcar. Las familias campesinas se han asociado así, a una economía monetarizada que depende en gran medida de los vaivenes del mercado. (Medina, 2002)

En la actualidad, los ciudadanos de La Concepción deben vender casi toda su producción para acceder a los alimentos y bienes que ellos no producen: el antiguo mecanismo del trueque ha sido ya olvidado, quedando apenas uno que otro “rezago” de esta práctica cotidiana en tiempos de la gran hacienda (Medina Vallejo, 2003).

La producción orientada al mercado, si bien genera buenos réditos en temporadas de precios altos, también obliga a los campesinos a la utilización intensiva de insumos industrializados (abonos químicos, fertilizantes, insecticidas, especialmente en el caso del tomate) anteriormente no usados en el cultivo parcelario. En este sentido, el ritmo de las circunstancias del trabajo agrícola han cambiado: los tomateros de La Concepción ofrecen hoy mucho de su tiempo y esfuerzos a labores culturales de riego, fertilización del suelo, control fitosanitario, etc para mejorar la calidad de la producción (Medina Vallejo, 2003).

La asimilación de nuevas costumbres, hábitos, ciertas formas de vida y la vigencia de nuevas condiciones de subsistencia podrían conducirnos a creer que en términos antropológicos es conceptualizado como rasgos característicos de una “cultura tradicional” han desaparecido por completo en esta zona, quedan escasas manifestaciones “no relevantes” en función de la estructura y dinámica sociales.

Sin embargo, y a pesar de los notables cambios que pueden ser detectados, viven aún entre la población negra manifestaciones y rasgos particulares que conforman parte importante de una tradición cultural de siglos. Resistiéndose a desaparecer, a despecho de las nuevas condiciones de vida y de las influencias externas e inquietudes internas, la

música tradicional negra constituye un buen ejemplo de lo afirmado (Medina Vallejo, 2003)

La cultura afroecuatoriana se aprecian algunas diferencias entre los negros de la sierra y de la costa, pero les unen unas raíces, un país y una historia comunes.

El aspecto más visible y conocido de la cultura afroecuatoriana es la música. Por un lado, está la música negra de la provincia de Esmeraldas ubicada en la costa norte del país. En este lugar se desarrolló y conservó la música característica de las comunidades afrodescendientes de esta zona que se caracteriza principalmente por el uso de la marimba y tambores (Chala, 2014).

2.2.4 Actividades y Economía

La inestable economía de la población, consecuencia directa de su condición de fuerza de trabajo y mano de obra explotada y sometida al poder hacendatario, y su reducida vinculación o articulación a la dinámica de la sociedad nacional, constituyeron importantes factores para la conservación por mucho tiempo de tradiciones culturales que tiene que ver con formas y sistemas productivos, estructuras familiares, relaciones intra e intergrupales, hábitos de alimentación, vivienda, vestido, recreación, religiosidad y festividades, usos lingüísticos, etc (Medina Vallejo, 2003)

Su actividad primordial es la agricultura goza de un clima abrigado y seco, con un promedio de temperatura ambiental de 24 grados centígrados, lo que favorece una variada producción de frutas tropicales. La población se dedica a la agricultura principalmente con el cultivo de pepinos dulces, ovos, tomate, fréjoles, etc.

Dentro del comercio se dedican a la elaboración de licor artesanal llamado comúnmente como “puntas”, mermeladas y artesanías como máscaras de arcilla.

2.2.5 Situación geográfica

Limites

Los límites de la parroquia de La Concepción son:

Por el norte, río Verde hasta sus orígenes, en donde se encuentra la Casa de Morán y, en parte la línea que desde allí se dirige buscando la primera toma de aguas de la parroquia de Bolívar, hasta su intersección con la línea que baja desde la altura de San Francisco, desembocadura de la quebrada de Quil, de allí por la quebrada de Quil hasta encontrar la línea divisoria entre la hacienda Santiaguillo y la hacienda de Piquer; desde allí, siguiendo la línea de estos dos predios hasta la quebrada que nace junto al caserío San Miguel y desde allí esta misma quebradilla hasta su desembocadura en el Chota (Moscoso Toquica, 2013)

Por el oriente, se deslinda con la hacienda de Chiltazón y Catarama hasta el predio denominado Naranjal y desde allí en línea recta va a encontrar el punto más cercano de la línea norte.

Por el occidente, linda con el río Mira, desde la desembocadura de la quebrada San Miguel hasta la desembocadura en el río Verde. (Moscoso Toquica, 2013)

Ubicación. Se halla a 038’00” latitud norte y 8029’00” longitud occidental del meridiano de París.



Fuente: GAD Mira

Elevación. Según el Instituto Geográfico Militar su altitud es de 1373 m.s.n.m.

Temperatura. La temperatura promedio es de 26 grados centígrados.

Distancia. Está a 31 Km. de Mira, llegándose a ella por un carretero de tercer orden (cascajo apisonado), el viaje en carro ocupa una hora y treinta minutos (Mira Balcon de los Andes, 2013)

Clima. Seco cálido, perteneciente a la región subtropical.

2.2.6 Población

La población de la Parroquia de acuerdo al censo de población y vivienda del 2010 está compuesta por etnias afroecuatoriana y mestiza, es la

parroquia rural más poblada del Cantón: (Mira Balcon de los Andes, 2013)

Tabla # 1

HOMBRES 1.414

MUJERES 1.393

TOTAL 2.807

Fuente: (Chala Angel, 2014-2019)

2.2.7 Sitios turísticos

Los sitios turísticos de la parroquia que podrían ser volados son:

Tolas de Santiaguillo, Rio Mira, Los Trapiches, Hacienda la Concepción, Iglesia de la Cabecera Parroquial por su antigüedad, Parque central (Mira Balcon de los Andes, 2013).



Tolas de Santiaguillo



Rio Mira



Hacienda La Concepción



Iglesia parroquia eclesiástica santísima trinidad de la concepción (exteriores)



Iglesia parroquia eclesiástica santísima trinidad de la concepción (interior)



Trapiche



Parque central



Estructura de las viviendas

2.3 Incidencia gastronómica.

Se denomina gastronomía a las actividades que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural. En efecto este tipo de proceso trasciende la preparación de alimentos, la nutrición y cultura de los pueblos, generando incidencia en el desarrollo de la comunidad de la concepción en la provincia del Carchi en el 2015 (Amancha, 2015).

2.3.1 Preparaciones.

Una receta de cocina (o simplemente receta), en gastronomía, es una representación ordenada de un procedimiento culinario. Suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios que vayan a ser utilizados en la receta, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específico. Se suele incluir en algunos casos una lista de los utensilios de cocina adecuados para su utilización específica. Frecuentemente incluye una descripción social, histórica que motiva la realización de la receta (Recetas de cocina, 2013).

La parte primordial de la cocción, la componen las preparaciones de base, llamadas así porque a partir de ellas se elaboran otras preparaciones de cocina. Las preparaciones de base son todo en la cocina y sin ellas nada se puede hacer. Si las preparaciones de base son excelentes el resto del trabajo se hace mucho más fácil, pero sí son triviales o malas no se puede esperar un buen resultado final al preparar un plato. En el blog pasión por la cocina nos dice que: “Existen dos reglas de oro para obtener una buena preparación en cocina y todo buen cocinero debe tenerlas en cuenta: Tener materia prima suficiente y de la mejor calidad. Hacer las preparaciones con el máximo cuidado y dedicación.” (Recetas de cocina, 2013).

Es también importante tomar en cuenta que la cocina es un arte es por eso que requiere de un proceso bien estructurado para poder obtener buenos resultados. El libro Estado actual del desarrollo de las Ciencias Culinarias manifiesta que: Es verdaderamente sorprendente la gran variedad de mecanismos implicados en la preparación de platos de cocina, aun de los más habituales.

Presentan además la posibilidad de abordarlos desde diversos niveles de complejidad, desde la simple observación de fenómenos sencillos como la solubilidad o los cambios de estado hasta el estudio de los complejos mecanismos de reacción implicados en las reacciones de pardeado”.

2.3.1.1 Productos autóctonos

Principales productos agrícolas

La Página oficial del cantón mira en la provincia del Carchi señala algunos productos que son cultivados en la parroquia entre estos están: “Tomate riñón, caña de azúcar, fréjol, morochillo, espárragos, pimientos, ají, pepinillo, papaya, plátano, tomate de árbol etc (Mira Balcon de los Andes, 2013).

2.3.1.2 Platos típicos

En la parroquia de La concepción no solo se encuentra un plato típico que sea el más apetecido por los pobladores, sino que existe una gran variedad de comidas entre estas están:

- El arroz con frejol
- Arroz con yuca frita o cocinada acompañada de gallina de campo.
- Sopa de morocho.
- Sancocho.
- Picadillo.
- Sopa de bolas capudas.
- Locro de yuca.
- Seco de gallina con camote.
- Torta de camote en salsa de atún.
- Seco de chancho con yuca.
- Dulce de frejol.
- Chicha de yuca.
- Aguado.
- Chicha de arroz.

2.3.1.3 Técnicas de cocción

Todos los alimentos reaccionan de manera diferente ante los distintos métodos de cocina.

Hervor

En este caso el agua es la única fuente de calor. Si va a cocer la yuca es necesario tener el agua hirviendo por unos minutos, para posteriormente colocar la yuca previamente lavada y retirada la cascara. El sabor y beneficios de los ingredientes se extraen con el hervor del agua. Finalmente se procede a retirar el agua y reposar la yuca.

En el caso del pollo la cocción es similar se lava el pollo para poder cocinarlo perfectamente por algunos minutos añadiendo los ingredientes para poder hacer un pollo al jugo exitoso (Dome, 2012).

Cocinado al vapor

Se hace en una olla especial que tiene una válvula de seguridad y que cierra herméticamente. Este método ahorra tiempo y puesto que sólo se requiere una pequeña cantidad de líquido, las vitaminas hidrosolubles se conservan en los alimentos.

Fritura

Si pone un alimento en aceite o grasa a una temperatura de 100 a 260 °C (200 a 500 °F), se cocerá uniformemente en toda la superficie. Los alimentos como la yuca se deben cocinar en dos etapas sucesivas: la primera para sellarlos y dejar que conserven su sabor y beneficios y la segunda para cocer el interior, aceite y freír grasa absorberán.

2.3.1.4 Utensilios

El utensilio de cocina es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta.

La población de la concepción para la preparación de sus alimentos utiliza utensilios como:

- **Batea** (recipiente): Este tipo de recipiente de madera fue usado desde tiempos ancestrales por las lavanderas en los ríos. En la cocina lo relacionan con el amasado y mezcla de productos de maíz.
- **Piedra de moler**: Para moler los granos de los cereales que cultivaban utilizaban piedras de moler, según la técnica más antigua y universal de triturar granos.
- **Cazuela**: es uno de los recipientes empleados como vajilla sobre la mesa más antiguos que se conocen, se elabora a base de barro alfarero. Es considerado como uno de los precursores del plato y hoy en día se emplea bien para dar un aspecto estético.
- **Cuchillo**: Es un instrumento importante en la cocina ya que con el se puede cortar y dar forma a los alimentos en épocas antiguas y en la actualidad es uno de los utensilios fundamentales de la cocina.
- **Platos de lata**: estos son bastantes útiles en la actualidad para servir los platos o para realizar la preparación de los alimentos.
- **Cucharon**: Utensilio de cocina para transvasar alimentos líquidos de un recipiente a otro, en especial para servirlos en el plato, que es generalmente metálico y consiste en un recipiente semiesférico unido a un mango largo.
- **Sartén**: es un utensilio de cocina, usado para freír y saltear, generalmente en aceite o mantequilla. Consiste en un recipiente

metálico de bordes bajos y abiertos y una manija que puede ser plástica, del mismo metal o de madera, para sujetarlo. en la antigüedad ya que no existía el aceite utilizaba la manteca para freír los alimentos.

- **Cuchara de palo:** es un instrumento usado para mezclar los alimentos, mover o batir. en la antigüedad era usado para la preparación de las menestras (Recetas de cocina, 2013).

2.3.1.5 Métodos de cocción

Algunos alimentos necesitan someterse a temperaturas más o menos elevadas con el fin de hacerlos más digestivos o esterilizarlos.

La cocción comienza a los 36 grados, a partir de esta temperatura la mayoría de las bacterias se exterminan.

Cocción por Calor Seco

En este método de cocción parte del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran. Dentro de este tipo de cocción se encuentran:

- **Fritura en abundante aceite**

Cocción utilizando algún elemento graso en abundancia (manteca, aceite, etc.). Se deben tomar precauciones porque, aunque es una cocción fácil, se pueden cometer errores que echarían a perder el alimento que se está preparando. Esta técnica cumple dos finalidades, obtener un color dorado (capa rígida y crujiente), y cocer el interior del alimento (consistencia blanda).

Cocción por Calor Húmedo

En este método de cocción adicionamos algún líquido y los elementos solubles como vitaminas y minerales se disuelven en éste durante la cocción. Los más usados son:

- **Hervir / sancochar**

Cocción a través de un medio líquido (agua, caldo, leche, etc.) en estado de ebullición. Se debe considerar siempre el punto de cocción para evitar que los alimentos pierdan su valor nutritivo, sabor, color y textura. Se recomienda, en algunos casos, retirar del fuego y añadir agua fría para paralizar el proceso de cocción. El tiempo varía dependiendo del tamaño, la especie, si los alimentos están enteros o en trozos, si están pelados, etc. En algunos casos, el agua de la cocción sirve para base de salsas o caldos.

Cocción por Calor Mixto o Combinado

En este proceso la acción se realiza en dos etapas. En primer lugar el alimento se cuece por calor seco en una grasa y se finaliza con calor húmedo. Aparte de la cocción del alimento, en este proceso se obtiene como subproducto una salsa o jugo. Aunque estos son métodos diferentes los procesos de ejecución son parecidos. Existen tablas para establecer tiempos de cocción pero éstas están sujetas a variaciones dependiendo del tipo de cocina y método usado.

TABLA #2**GASTRONOMÍA AFROECUATORIANA**

PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
ÉPOCA REPUBLICANA	ÉPOCA ACTUAL
Papas	X
Mellocos	X
Jícama	X
Maíz	X
Cebada	X
Trigo	X
Arveja	X
Frejol	√
Yuca	√
Camote	√
Plátano	√
Pepino	√
Ovos	√
Aguacate	√
Mango	√
Tomate árbol	√
Tomate riñón	√
Algodón	X
Café	X
Caña de Azúcar	√

Fuente: (Bedoya & Ramos 2016)

TABLA #3

GASTRONOMÍA AFROECUATORIANA

UTENSILLOS Y EQUIPOS	
ÉPOCA REPUBLICANA	ÉPOCA ACTUAL
Ollas de barro	X
Los Puros	X
Las bateas	√
Las anguras	X
El cedazo	X
El armero	X
Leña	√
Tulpa	√
La chachanate	X
X	Ollas de aluminio
X	Sartenes de teflón
X	Cucharones aluminio
X	Lavacaras
X	Coladores
X	Cocinas a gas

Fuente: (Bedoya & Ramos 2016)

TABLA # 4

GASTRONOMÍA AFROECUATORIANA

TÉCNICAS DE COCCIÓN	
ÉPOCA REPUBLICANA	ÉPOCA ACTUAL
Refrito	√
Vapor	√
Asado	√
Frituras	√
Fermentación	√
X	Horneado
X	Guisado
X	Estofado

Fuente: (Bedoya & Ramos 2016)

2.4 Marco legal.

Para la realización del marco legal en el presente trabajo de investigación se acudió a la actual constitución de la república del Ecuador la cual manifiesta que:

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (Constitucion de la Republica del Ecuador, 2008).

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

La constitución de la República del Ecuador hace énfasis en conocer la cultura de los pueblos haciendo de ella un eje primordial en el desarrollo de los mismos.

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

comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.

Es garantía del estado fomentar la producción agrícola y propia de cada pueblo para fomentar el consumo de alimentos sanos y autóctonos de cada región. (Constitucion de la Republica del Ecuador, 2008).

De acuerdo a los derechos del buen vivir.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

En la sección octava de la constitución en cuanto a la ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales manifiesta que:

Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

1. Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
3. Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

2.5 Glosario de términos.

- **Afroamericanos:** es un término que comenzó a utilizarse en EE. UU. en la década de 1960, por la misma población con ascendencia africana derivada de la esclavitud con o sin mestizaje, para reivindicar el orgullo de sus raíces africanas (Hurtado, 2008).
- **Afro descendientes:** El término afrodescendiente o africano hace referencia a las personas nacidas fuera de África que tienen antepasados oriundos de dicho continente.
- **Agraria:** De la tierra laborable o relacionado con ella.
- **Antepasados:** Un ancestro es un progenitor, es decir un antepasado directo; o recursivamente, un progenitor de un ancestro.
- **Antropología:** Ciencia que estudia los aspectos físicos y las manifestaciones sociales y culturales de las comunidades humanas.
- **Arrecifes:** en terminología náutica, es una roca, banco de arena, o cualquier otro elemento que yace 6 brazas (aprox. 11 metros) o menos bajo la superficie del agua durante marea baja.
- **Bósales:** es un utensilio que se utiliza para cubrir el hocico de un animal con el fin de que éste no pueda comer o morder.
- **Civilización.-**Conjunto de costumbres, ideas, cultura o arte de un pueblo o comunidad.

- **Cocción:** Procedimiento que consiste en elevar la temperatura de un alimento, que modifica sus propiedades originales de modo que lo hace más fácil de digerir, en especial cuando se somete a un líquido en ebullición, generalmente agua.
- **Colonizadores:** es la acción y efecto de colonizar (establecer colonia, fijar en un terreno la morada de quienes lo cultivarán).
- **Conquistadores:** suele referirse a aquellos personajes que extendieron, casi siempre a través de operaciones militares, el dominio (del latín *conquistare*, de *conquisitum*, "ganado") de un territorio, de una población, de una posición y que, por ende, dirigían los imperios a los que pertenecían.
- **Contingentes:** Que puede suceder.
- **Encallo:** Quedar detenida una embarcación al tropezar con arena o roca.
- **Esterilizar:** Destruir los gérmenes que pueden provocar una infección.
- **Etnia:** Conjunto de personas que pertenece a una misma raza y, generalmente, a una misma comunidad lingüística y cultural.
- **Esparcido:** Que está dispuesto helicoidalmente sobre un eje.
- **Exterminar:** Destruir o hacer que desaparezca totalmente algo, especialmente una especie animal o vegetal.

- **Gastronomía:** Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.
- **Hacendatario:** Dueño de hacienda.
- **Hidrosolubles:** Las vitaminas hidrosolubles son aquellas que se disuelven en agua. Se trata de coenzimas o precursores de coenzimas, necesarias para muchas reacciones químicas del metabolismo. Se caracterizan porque se disuelven en agua, por lo que pueden pasarse al agua del lavado o de la cocción de los alimentos.
- **Huasipungos:** En quechua, huasipungo significa pequeña porción de tierra que cultiva el indio para su uso, pero que lo obliga a contrato forzoso con el latifundista.
- **Identitario:** Relativo a la identidad.
- **Ladinos:** El término ladino es derivado de la palabra "latino" y se utiliza en América Central y Chiapas, para referirse a la población mestiza o "hispanizada".
- **Monetarizados:** Introducción de la moneda (dinero) como medio para el intercambio de productos.
- **Procedencia:** Lugar, cosa o persona de que procede alguien o algo.
- **Provisiones:** Son las reservas que han de realizar las empresas de seguros para hacer frente a las obligaciones futuras contraídas con sus asegurados.

- **Ollas:** Base de barro o manga por lo general de forma esférica y de base redonda, apropiada para exponerla al fuego principalmente para hervir, estofar y cocinar al vapor y además para tostar y fermentar.
- **Racismo.-** Ideología que defiende la superioridad de una raza frente a las demás y la necesidad de mantenerla aislada o separada del resto dentro de una comunidad o un país (Bedoya & Ramos, 2016).
- **Reivindicación:** Acción de reivindicar.
- **Semiesclavitud:** Empleados “son afiliados a la fuerza a sindicatos blancos y carecen de prestaciones”
- **Solubilidad:** Capacidad de una sustancia o un cuerpo para disolverse al mezclarse con un líquido.
- **Unidocentes:** Instituciones educativas que cuentan con un solo docente.
- **Utensilios:** Objeto de uso manual y frecuente, útil.
- **Válvula:** Dispositivo que abre o cierra el paso de un fluido por un conducto en una máquina, aparato o instrumento, gracias a un mecanismo, a diferencias de presión, etc.
- **Variaciones:** Modificación, cambio o transformación
- **Zambos:** Es el término utilizado para designar al individuo nacido del mestizaje de un negro con un amerindio.

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1. Mecánica Operativa

3.1.1. Identificación de la población

Para la ejecución del presente proyecto se tomó en cuenta a los habitantes de la parroquia de la Concepción con un rango de edad de entre los 60 y 85 años y más siendo ellos los que aporten con datos importantes del pasado de la comunidad su cultura, tradición y gastronomía.

La población de la Parroquia de la Concepción de acuerdo al censo de población y vivienda del 2010 está compuesta en gran cantidad por etnias afroecuatorianas, es una de las parroquias rurales más pobladas del Cantón Mira (Mira Balcon de los Andes, 2013).

La población objetivo es la de tercera edad de la parroquia la Concepción provincia del Carchi extraída de la siguiente manera:

Tabla # 5

RANGO DE EDAD	NÚMERO DE POBLACIÓN
60 y mas	312
TOTAL	312

Fuente: INEC 2010

En base al censo de población y vivienda del INEC 2010 la parroquia está conformada por 2807 habitantes, de estos el 11,15% representa la población adulto mayor de más de 60 años de edad, que es 312 habitantes.

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

$$n = \frac{2^2 \cdot 50 \cdot 50 \cdot 312}{5^2 (312 - 1) + 2^2 (50 \cdot 50)}$$

$$n = \frac{4 \cdot 50 \cdot 50 \cdot 312}{25 (312) + 4(50 \cdot 50)}$$

$$n = \frac{3120000}{7800 + 10000}$$

$$n = \frac{3120000}{17800}$$

$$n = 176$$

La población que será tomada en cuenta dentro de la investigación es de 176 adultos mayores.

3.2. Metodología

3.2.1. Tipo de investigación

3.2.1.1 Investigación Cuantitativa.

El presente proyecto tuvo como finalidad aplicar el método de investigación cuantitativo con el objetivo de recabar información potencialmente importante sobre la situación histórica y cultural de la parroquia de la Concepción haciendo un gran énfasis en la gastronomía de la misma para difundir y dar a conocer las costumbres y tradiciones de la parroquia.

3.2.1.2 Investigación Cualitativa

Por medio del método cualitativo se pretende establecer características en cuanto a la preparación de recetas, técnicas, ingredientes, instrumentos de elaboración de los alimentos tradicionales de la parroquia.

Se quiso dar a conocer a la población las vivencias en el ámbito gastronómico y cultural de los pueblos afros siendo los principales sujetos de apoyo de la investigación las personas de la tercera edad por la información trascendental que proporcionaron para la misma.

Este tipo de investigación aportó en gran manera a la elaboración de este trabajo ya que se recogió la información proporcionada por los sujetos a investigar para proceder luego a su interpretación.

3.2.1.3 Investigación Bibliográfica

Por medio de la investigación bibliográfica, se realizó una amplia búsqueda de información para poder recabar datos sobre la vida de la población su cultura, sus tradiciones y su gastronomía para así aplicar técnicas vanguardistas de cocina, manteniendo el origen propio del plato.

3.2.2 Métodos de investigación.

3.2.2.1 Método Inductivo

Se formularon las conclusiones generales a partir de proposiciones específicas dadas desde el marco teórico, que proporcionará los fragmentos a indagar dentro del campo gastronómico patrimonial de la parroquia de la Concepción de la provincia de Imbabura (BERNAL, 2006).

3.2.2.2 Método de Análisis y síntesis

Este método permitió sintetizar y analizar la información escogida en la investigación, documental y de campo de la parroquia de la Concepción de la provincia de Imbabura, para luego ser referida y evaluada. Además se utilizó cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la indagación compilada (Bernal, 2006).

3.2.2.3 Método Histórico

Este método fue aplicado con el objetivo principal de obtener datos históricos sobre el modus vivendi de la comunidad la Concepción, se lo aplico en el marco teórico como fuente de información sobre las etapas de vida del pueblo afro.

Es el procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza entre fenómenos de la parroquia de la Concepción, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, cultural y gastronómico es decir, de su origen común (Miño, 2011).

3.2.2.4 Método Estadístico

El método estadístico como parte de la investigación cuantitativa nos permitió comprender procesos con la obtención, representación, análisis, interpretación, proyección de características para obtener una mejor comprensión de la realidad de la comunidad.

En el cuarto capítulo se pudo hacer el análisis e interpretación de los resultados obtenidos en base a la aplicación de una encuesta a los adultos mayores que residen en la parroquia la Concepción, en la cual se obtuvo información importante para poder aplicar la propuesta de esta investigación.

3.2.3 Instrumento

3.2.3.1 Encuesta

Serie de preguntas que se hace a informantes de la comunidad para reunir datos o para detectar opinión pública sobre la cultura y la gastronomía. Mediante un compilado de preguntas cerradas para obtener la información necesaria.

El grupo primario para la investigación está basado en el adulto mayor, con el fin de recolectar información requerida en temas de cultura,

tradición, gastronomía, vivienda y movilidad. Entendido así porque la tradición oral de los pueblos es fundamental para el desarrollo de su historia y vida comunitaria (Narvaez, 2014).

3.2.3.2 Cuestionario

Grupo de preguntas debidamente estructuradas que serán formuladas en la encuesta dirigida a aquellas personas que aportarán con información relevante para la elaboración del proyecto-

3.3 Estrategias

Para la aplicación de estas técnicas se procederá al siguiente protocolo:

- Identificar a las instituciones, organizaciones y/o personas encargadas del recinto máximo de la comunidad.
- Establecer una cita previa ante estos para dar a conocer el estudio que se estará llevando a cabo así como también cuales son los factores que rigen a este estudio y lo objetivos que persigue el mismo.
- La aplicación de las técnicas se realizó en base a la selección intencionada de informantes para la obtención de información requerida en el proyecto.
- Sistematización y análisis de la información obtenida.

CAPITULO IV

ANÁLISIS DE DATOS

4.1 Plan de procesamiento de datos.

En el presente capítulo se dan a conocer los resultados en forma precisa de la investigación, en el cual parte de la encuesta aplicada a la población adulta mayor de La Concepción comprendida entre los 60 y 85 años de la comunidad la Concepción con el objetivo de recabar información relevante del proceso de desarrollo en cuanto a su gastronomía, historia y cultura.

La ejecución del presente proyecto tuvo la colaboración del presidente de la junta parroquial rural de La Concepción Lic. Ángel Chala. Cabe recalcar que el apoyo de cada uno de los moradores de la parroquia fue primordial para el desarrollo del trabajo de grado.

Por medio de la aplicación de cada uno de los instrumentos de investigación se obtuvo información indispensable y primordial para la realización de la presente investigación, brindando un aporte fundamental en cuanto a la gastronomía, tradición y cultura de la parroquia la Concepción siendo el objetivo principal dar a conocer la comunidad en cuanto a su gastronomía (Bedoya & Ramos, 2016).

4.2. Tabulación y análisis de resultados

Tabla # 6

¿Nació en esta comunidad?

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	127	72,16%
No	49	27,84%
Total	176	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los adultos mayores

Elaborado por: Mauricio Guerra

Grafico 6

¿Nació en esta comunidad?



Fuente: Encuesta aplicada a los adultos mayores

Elaborado por: Mauricio Guerra

Análisis de datos.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta realizada a los 176 adultos mayores sujetos de investigación se obtuvo los siguientes resultados, 127 adultos mayores nacieron en la parroquia de La Concepción y apenas 49 adultos nacieron en comunidades aledañas a la parroquia.

Tabla # 7

Nivel educativo

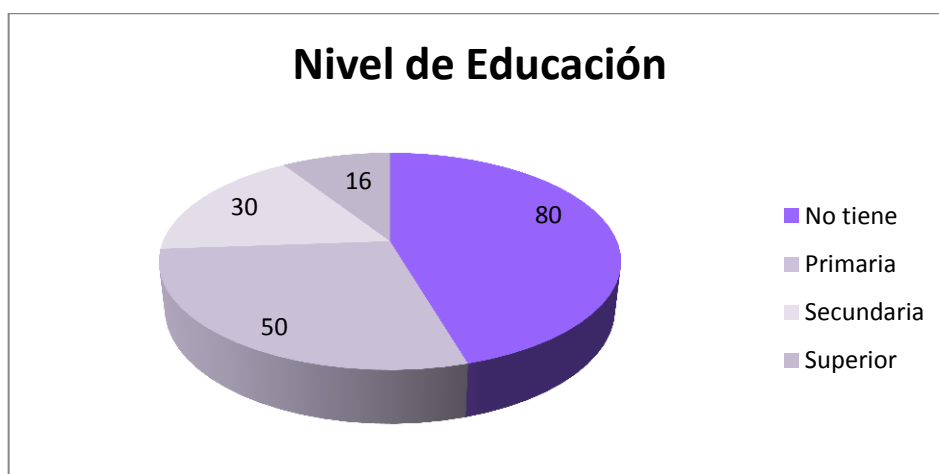
CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sin instrucción educativa	80	45,45%
Primaria	50	28,41%
Secundaria	30	17,05%
Superior	16	9,10%
Total	176	100%

Fuente: **Encuesta aplicada a los adultos mayores**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Grafico 7

Nivel educativo



Fuente: **Encuesta aplicada a los adultos mayores**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Análisis de datos.

Con los datos que se observan en el gráfico se puede determinar que 80 personas no tienen instrucción educativa, 50 personas apenas cursaron la primaria, 30 personas culminaron la secundaria y apenas 16 personas accedieron a la educación superior.

Análisis y resultados de la Encuesta

Tabla # 8

¿Qué alimentos se producen en la zona?

ALIMENTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Frejol	76	43,19%
Camote	29	16,48%
yuca	19	10,80%
Tomate	18	10,23%
Pimiento	18	10,23%
Aji	8	4,54%
Aguacate	8	4,54%
Total	176	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: Mauricio Guerra

Grafico 8

¿Qué alimento se producen en la zona?



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: Mauricio Guerra

Análisis de datos.

En la encuesta realizada a los adultos mayores de la zona manifestaron, que los productos que más se cultivan son el frejol, el camote, la yuca en mayor cantidad, seguido del tomate, el pimiento y finalmente se encuentran el ají y el aguacate.

Tabla # 9

¿Qué tipo de carne consume?

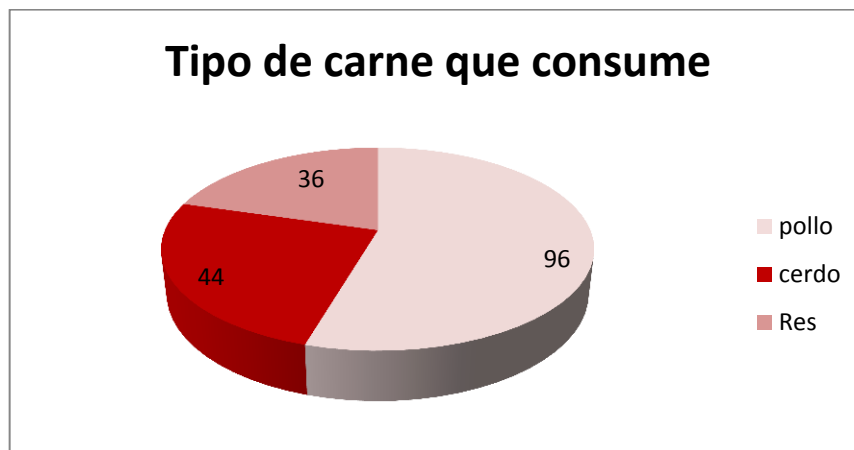
Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Pollo	96	54,55%
Cerdo	44	25%
Res	36	20,45%
Total	176	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Grafico 9

¿Qué tipo de carne consume?



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Análisis de datos.

En el gráfico se observa que el tipo de carne que consume la gente en esta zona es el pollo, seguido de la carne de cerdo y finalmente la carne de res. La carne de pollo es uno de los alimentos que se encuentra con mayor frecuencia en la zona ya que las personas crían sus propios animales que les sirve para la preparación de sus alimentos.

Tabla # 10

¿Qué tipo de verdura consume con frecuencia?

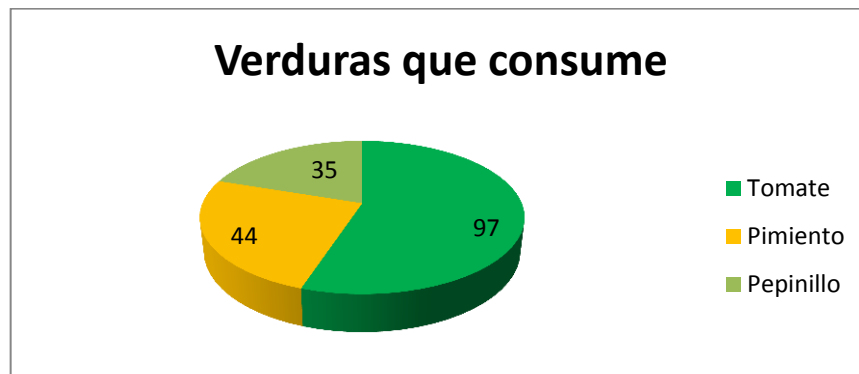
VERDURAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tomate	97	55,11%
Pimiento	44	28,41%
Pepinillo	35	19,89%
Total	176	100%

Fuente: **Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Grafico 10

¿Qué tipo de verdura consume con frecuencia?



Fuente: **Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Análisis de datos

En el grafico se puede observar que la verdura que consume con mayor frecuencia la población es el tomate un producto muy usado en las comidas diarias seguido del pimiento y finalmente está el pepinillo.

Tabla # 11

¿Qué tipo de bebidas consumen en la zona?

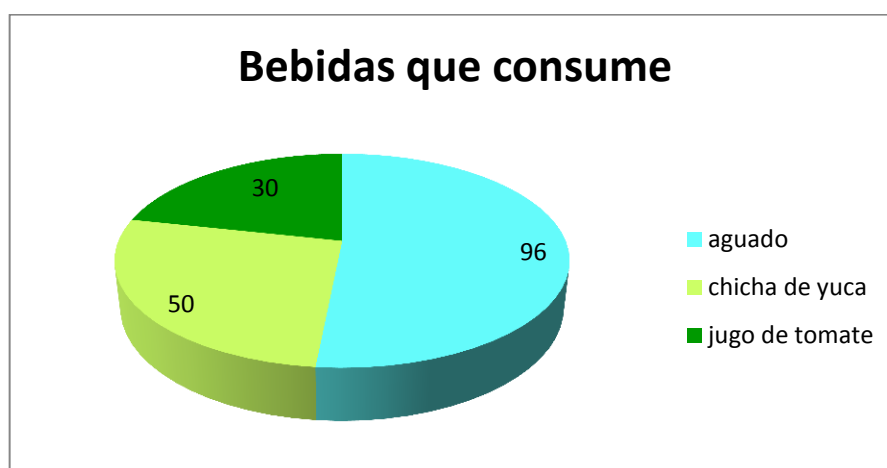
BEBIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Aguado	96	54,55%
Chicha de yuca	50	28,41%
Jugo de tomate	30	17,05%
Total	176	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Grafico 11

¿Qué tipo de bebidas consumen en la zona?



Fuente: Entrevista aplicadas a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Análisis de datos.

En el grafico número se puede observar que la bebida de mayor consumo de los pobladores es el aguado puesto que es la bebida más económica, le sigue la chicha de yuca y finalmente el jugo de tomate. Una de las bebidas de consumo también es la chicha de arroz pero esta solo se prepara en fechas especiales.

Tabla # 12

¿Qué tipo de especias utiliza para la preparación de los alimentos?

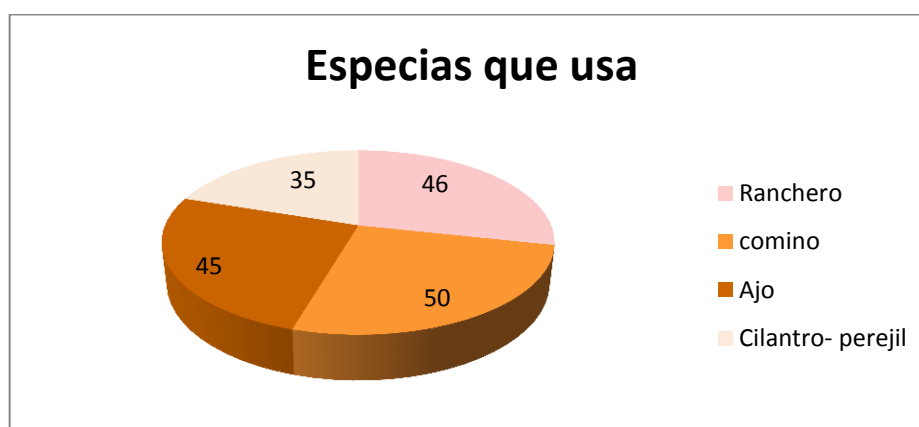
ESPECIAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Comino	50	28,41%
Ranchero	46	26,14%
Ajo	45	25,57%
Cilantro – perejil	35	19,89%
TOTAL	176	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: Mauricio Guerra

Grafico 12

¿Qué tipo de especias utiliza para la preparación de los alimentos?



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: Mauricio Guerra

Análisis de datos.

Para la preparación de los alimentos las especias que se usan con mayor frecuencia están en primer lugar el comino seguido de ranchero, posterior está el ajo y finalmente el cilantro y perejil. Se puede notar que las especias que se utilizan en la actualidad son muy distintas a las del pasado.

Tabla # 13

¿Cuáles son las sopas que consumen con frecuencia?

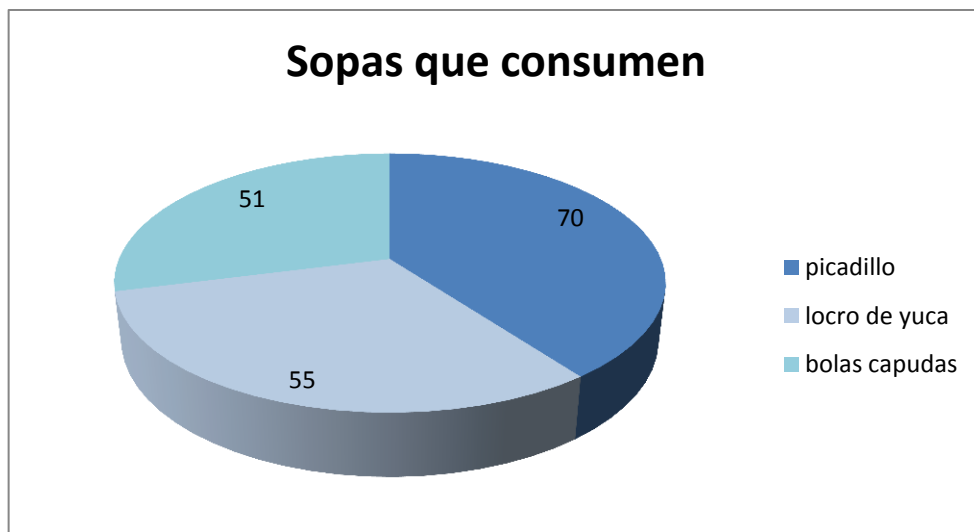
SOPAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Picadillo	70	39,78%
Locro de yuca	55	31,25%
Bolas capudas	51	28,98%
TOTAL	176	100%

Fuente: **Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Grafico 13

¿Cuáles son las sopas que consumen con frecuencia?



Fuente: **Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Análisis de datos.

En el gráfico se puede observar que la sopa de mayor consumo por los pobladores es la sopa llamada picadillo, seguida del locro de yuca y finalmente las bolas capudas.

Tabla # 14

¿Cuáles son los métodos de cocción de los alimentos?

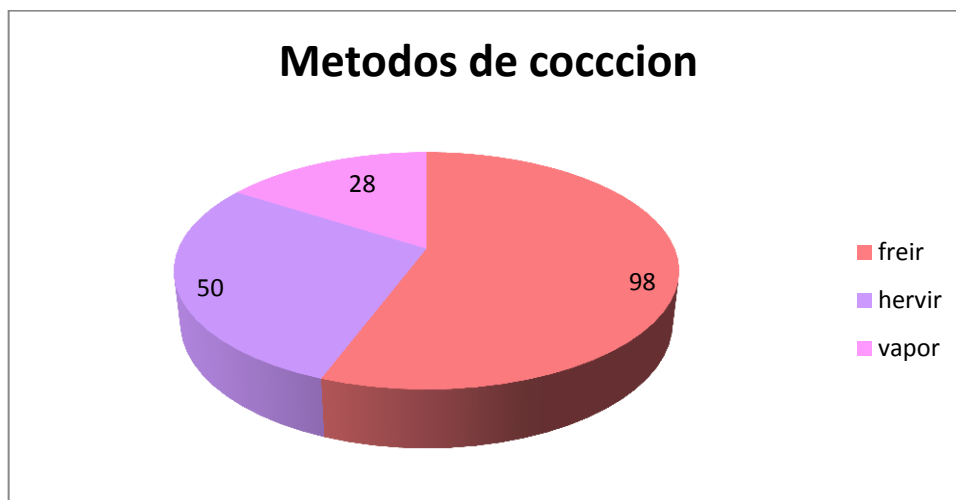
COCCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Freír	98	55,69%
Hervir	50	28,40%
Vapor	28	15,90%
TOTAL	176	100%

Fuente: **Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Grafico 14

¿Cuáles son los métodos de cocción de los alimentos?



Fuente: **Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción**

Elaborado por: **Mauricio Guerra**

Análisis de datos.

Los métodos de cocción más utilizados por la gente en esta zona es freír los alimentos, seguido de hervir los alimentos y el ultimo método a utilizarse es el de cocer al vapor los alimentos.

Tabla # 15

¿Qué utensilios usa para la preparación de los alimentos?

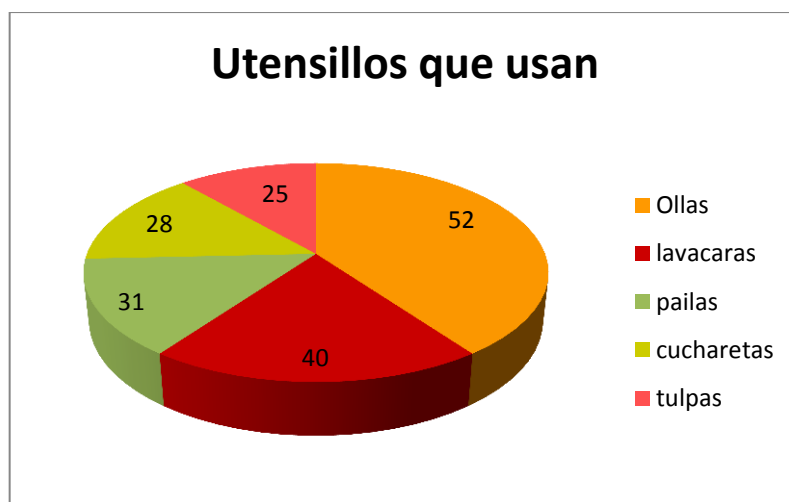
UTENSILLOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ollas	52	29,54%
Lavacaras	40	22,72%
Pailas	31	17,61%
Cucharetas	28	15,90%
Tulpas	25	14,20%
TOTAL	176	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: Mauricio Guerra

Grafico 15

¿Qué utensilios usa para la preparación de los alimentos?



Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de la Concepción

Elaborado por: Mauricio Guerra

Análisis de datos.

Los utensilios más usados están las ollas, seguido de las lavacaras, pailas, cucharetas, entre los menos usados están las tulpas. Se puede notar que aún se conservan las tradiciones antiguas en cuanto al uso de estos utensilios.

4.3 Recetas estándar

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE Ibarra- Ecuador FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Nombre del Plato		PICADILLO	N° pax	16	
Fuente		Comedor Doña Ceci			
Elaborado por		Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Medio	
Tipo de preparación		Entrada	Tiempo de preparación	45 min	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD			
Plata no verde	400	G			
Frejol guandul seco	200	G			
Carne de cerdo	200	G			
Col blanca	300	G			
Queso maduro	150	G			
Leche	250	cc			
Ajo	1	u			
Sal pimienta	75	g			
PREPARACIÓN					
<p>En una olla de aluminio añadir 2lt de agua junto con la carne de cerdo, el verde cortado en brunoise, el frejol cocido previamente y llevar a cocción por el lapso de 30 min, luego añadir la col blanca, la leche y dejar hervir por 15 min más, paso seguido añadir el queso rallado y rectificar sabores con la sal y pimienta, para finalmente servir.</p>					



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



Nombre del Plato	LOCRO DE YUCA	N° pax	12
Fuente	Comedor Doña Ceci		
Elaborado por	Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Medio
Tipo de preparación	Entrada	Tiempo de preparación	60 min

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Yuca	400	G
Frejol guandul seco	200	G
Leche	200	cc
Queso	200	G
Ajo	2	U
Sal	60	G
Pimienta	60	G



PREPARACIÓN

En una olla de doble fondo añadir 3 litros de agua junto con los dos dientes de ajo y llevar a ebullición, luego añadir la yuca lavada y dejar cocer por aproximadamente 45 min, una vez que la yuca se desvanece en el agua, añadir la leche, la sal, la pimienta para finalmente añadir el queso maduro y servir.



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






Nombre del Plato	BOLAS CAPUDAS	N° Pax	25
Fuente	Comedor Doña Ceci		
Elaborado por	Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Medio
Tipo de preparación	Entrada	Tiempo de preparación	60 min

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de mote	500	G
Huevo	100	G
Cerdo	500	G
Agua	50	Cc
Col blanca	300	G
Leche	200	Cc
Queso maduro	350	G
Yuca	400	G
Ajo	2	U
Sal	125	G
Pimienta	125	G
Aceite	10	



PREPARACIÓN

En un bol incorporar la harina de mote, la sal, los 2 huevos y el agua, amasar hasta obtener una mezcla homogénea, con la cual debe hacer bolas de 3cm de diámetro aproximadamente, una vez obtenidas las bolas reservar, en una cazuela incorporar 2 litros de agua junto con el ajo y la carne de cerdo y llevar a ebullición, una vez que empieza a hervir, añadir las bolas de harina de mote junto con la col y dejar cocer por aproximadamente 45 min, para luego añadir la leche y el queso maduro rallado y rectificar sabores con la sal y pimienta y finalmente servir.

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE Ibarra- Ecuador FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Nombre del Plato		SECO DE POLLO CON CAMOTE		N° Pax	5
Fuente		Comedor Doña Ceci			
Elaborado por		Mauricio Guerra	Grado de dificultad		Medio
Tipo de preparación		FUERTE	Tiempo de preparación		45 min
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD			
Presas de pollo	720	G			
Arroz blanco	400	G			
Tomate	150	G			
Cebolla paiteña	150	G			
Pimientos rojos	150	G			
Pimientos verdes	150	G			
Ajos	2	U			
camotes	400	G			
Sal	25	G			
pimienta	25	G			
aceite	10	ml			
PREPARACIÓN					

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE Ibarra- Ecuador FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Nombre del Plato		SECO DE CHANCHO CON YUCA	N° Pax	5	
Fuente		Comedor Doña Ceci			
Elaborado por		Mauricio Guerra	Grado de dificultad		Medio
Tipo de preparación		FUERTE	Tiempo de preparación		45 min
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD			
Carne magra cerdo	500	G			
Arroz blanco	400	G			
Tomate	150	G			
Cebolla paiteña	150	G			
Pimientos rojos	150	G			
Pimientos verdes	150	G			
Ajos	2	U			
Yuca	400	G			
Sal	25	G			
pimienta	25	G			
aceite					
PREPARACIÓN					



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



Nombre del Plato	TORTA DE CAMOTE EN SALSA DE TUNA		
Fuente	Comedor Doña Ceci	N° Pax	14
Elaborado por	Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Fácil
Tipo de preparación	Postre	Tiempo de preparación	45 min

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Camote	400	G
Huevos	150	G
Mantequilla	150	G
Royal	30	G
Tuna	250	G
Canela	10	G
Pimienta dulce	10	G
Clavo de olor	10	G
Azúcar	330	G





PREPARACIÓN

Una vez cocidos los camotes mesclar con las claras y yemas montadas, a esta mezcla añadir 150 gr de azúcar, el royal y revolver hasta obtener una mezcla homogénea, para finalmente verter en un molde enharinado y llevar al horno por 45 min a una temperatura de 180°C.

Salsa de tuna:

En una olla incorporar la tuna junto con el azúcar, el clavo de olor, la pimienta dulce, canela y 200 cc de agua dejar que llegue a ebullición para luego llevar solo la tuna y su líquido a la licuadora, finalmente dejar que esta salsa se reduzca y reservar para el montaje final de este delicioso postre.

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE Ibarra- Ecuador FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Nombre del Plato		DULCE DE FREJOL	N° Pax	14	
Fuente		Comedor Doña Ceci			
Elaborado por		Mauricio Guerra	Grado de dificultad		Medio
Tipo de preparación		postre	Tiempo de preparación		de 45 min
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD			
Frejol guandul seco	500	G			
Panela	300	G			
Canela	30	G			
Agua	500	G			
<p>PREPARACIÓN</p> <p>En una olla incorporar el agua, luego la panela y la canela, dejar que la panela se derrita y añadir el frejol previamente cocido pelado y aplastado, dejar que se reduzca el líquido a temperatura baja por 45 min aproximadamente, una vez que la mezcla de los ingredientes tenga una textura espesa esta listo el delicioso dulce de frejol.</p>					

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

Nombre del Plato	CHICHA DE YUCA	N° Pax	24
Fuente	Comedor Doña Ceci		
Elaborado por	Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Facil
Tipo de preparación	Bebida	Tiempo de preparación	45 min

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Yuca	500	G
Cedrón	100	G
Hierba luisa	100	G
Clavo de olor	5	U
Pimienta dulce	5	U
canela	2	U
agau	4	L
Azúcar	200	G



PREPARACIÓN

En una olla incorporar la hierba luisa, cedrón, clavo de olor, pimienta dulce, y llevar a cocción por 10 min retire del fuego y deje enfriar, paso seguido añada el líquido colado sobre la olla que contiene el puré de yuca y lleve a fuego lento removiendo por 10 minutos más, retire del fuego vuelva acolar y refrigere antes de servir.

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE Ibarra- Ecuador FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Nombre del Plato		CHICHA DE ARROCILLO	N° Pax	24	
Fuente		Comedor Doña Ceci			
Elaborado por		Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Medio	
Tipo de preparación		Bebida	Tiempo de preparación	48 h	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD			
Arrocillo	1	KI			
Anís	30	G			
Hierba luisa	100	G			
Canela	100	G			
Pimienta dulce	30	G			
Menta	100	G			
Albahaca	100	G			
Hoja de naranja	100	G			
Cedrón	100	G			
Clavo de olor	30	G			
Azúcar	400	G			
Naranjilla	250	G			
Piña	250	G			
Guanábana	250	G			
maracuyá	250	G			
agua	1	L			
			PREPARACIÓN Con todas las especias y hierbas hacer una infusión y reservar por el lapso de 48 horas, una vez transcurrido este tiempo añadir todas las frutas cortadas en brunoise y finalmente añadir el arrocillo licuado y colado a toda la mezcla anterior, endulzar y servir.		



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



Nombre del Plato	AGUADO CON PANELA	N° Pax	4
Fuente	Comedor Doña Ceci		
Elaborado por	Mauricio Guerra	Grado de dificultad	Medio
Tipo de preparación	Bebida	Tiempo de preparación	45 min

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Agua	1	L
Panela	300	G
Limón	4	U
Hielo	c/n	



PREPARACIÓN

En una jarra grande juntar estos tres ingredientes y dejar que la panela se derrita por completo, remover y añadir hielo para servir esta deliciosa bebida.

4.4 Discusión y resultados.

Una vez finalizado el análisis e interpretación de resultados es evidente que en la parroquia de La Concepción se requiere una mayor difusión de la cultura, tradiciones y principalmente de la gastronomía que hacen de este pueblo un potencial turístico del cantón Mira. Es inevitable que vuelvan los recuerdos a la mente de los adultos mayores cuando escuchaban la llegada del tren a la estación Carchi que en aquel entonces se movía intensamente por la actividad que generaba el ferrocarril. A ella arribaban viajeros ecuatorianos y extranjeros.

Afuera y a continuación de las oficinas de la estación se tendía una mesa larga de cemento sobre la que los comuneros posaban sus lavacaros rebosantes de pepinos, tomate, fréjol, chochos con tostado, yuca, secos de pollo, de chivo, fritada, gaseosas y jugos naturales. (GUERRON, 2014)

La estación Carchi pertenece a la parroquia la Concepción y durante cinco décadas vivió principalmente de la actividad del ferrocarril, hasta que la creciente del río arrastró la línea del tren en 1998 y desde entonces la estación se destruyó poco a poco acabando así con una importante fuente de trabajo de la localidad. (Aguas, 2015)

Este lugar fue una de las principales fuentes de ingreso de turistas y economía de la zona ya que muchos de los pobladores podían ofertar sus productos a propios y extraños. En la actualidad por la pérdida del ferrocarril en la zona se ha perdido el turismo y ha disminuido la economía del sector, sin embargo los pobladores de la zona han podido salir adelante gracias a pequeños emprendimientos que han sido fuente de supervivencia y sustento de sus familias.

Cabe recalcar que gracias a la nueva vía que permite tener un acceso a poblaciones que han estado abandonadas por décadas como son Santiaguillo, Santa Ana, Estación Carchi, y la Concepción se pueden mejorar el tema turístico y de producción de la comunidad.

Existe un notable interés por parte de la población para que se promueva el turismo en la zona, es por ello que se pretende resaltar la gastronomía de la comunidad por medio de capacitación a las propietarias de restaurantes para que puedan mejorar la presentación de los platos de manera que resulte atractiva para un mayor número de personas que visitan la parroquia.

Lo que se busca es mantener vigente la tradición culinaria de la localidad, brindando una propuesta de preparación y presentación innovadora y llamativa principalmente en los platos que son reconocidos como típicos de este pueblo.

La socialización y difusión de la propuesta del presente trabajo investigativo se llevará a cabo por medio de la creación de un recetario que contenga los platos tradicionales de la zona con sus respectivos ingredientes y debida preparación el cual se difundirá a través de la página web de la parroquia de La Concepción con ayuda del presidente de la junta parroquial para así dar a conocer sobre la gastronomía que tiene la comunidad.

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1 Título de la propuesta.

Recetario sobre la gastronomía típica y montajes innovadores de la parroquia La Concepción del cantón Mira, provincia del Carchi.

SABOR AFRO

GASTRONOMÍA

LA CONCEPCIÓN

2017

Dirección electrónica del recetario:

<http://es.calameo.com/read/005078674389e75dec2ad>

5.2 Justificación e importancia

Con el paso del tiempo y como consecuencia del abandono y la pérdida de la ruta del tren que en su tiempo fue fuente de turismo de estas parroquias se ve la necesidad de plantear estrategias que fomenten el turismo y por ende la economía del pueblo afro; ya que la mayoría de pobladores de esta zona han emigrado a otras provincias por la falta de empleo y pobreza, para buscar mejores oportunidades de vida.

Sin embargo los pocos pobladores que aun residen en la Concepción han sabido salir adelante, algunos de ellos trabajando como peones en haciendas de la zona, dedicándose a la agricultura, el empleo doméstico y en algunos casos de pequeños emprendimientos; para poder llevar el sustento a su familia.

Esta zona privilegiada en la producción de frutas, verduras, tubérculos y legumbres hace que la oferta gastronómica sea variada y saludable; haciendo del cultivo y la cosecha una actividad permanente en la zona.,

Es por esta razón que se pretende crear un recetario como estrategia de difusión de la gastronomía de la parroquia de la Concepción para poder mejorar la oferta turística que tiene la zona ayudando a mejorar la economía y fomentando la creación de nuevos emprendimientos en la parroquia.

Las recetas que se muestran en el presente trabajo de investigación fueron escogidas por ser parte de la gastronomía típica de la zona las mismas que fueron seleccionadas, valoradas y clasificadas de acuerdo a la aplicación de encuestas y gracias a la colaboración de la propietaria del comedor doña Ceci de la parroquia la Concepción.

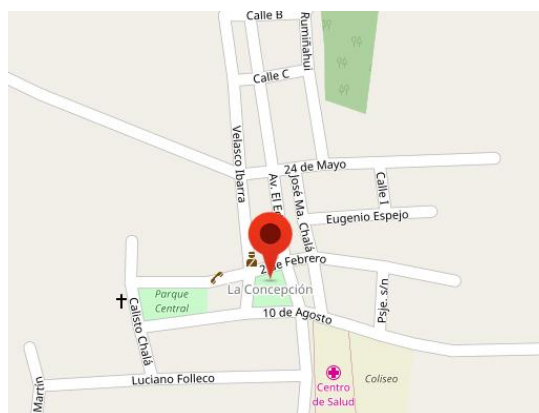
5.3 Ruta turística gastronómica.



Ciudades cercanas al cantón Mira



Cantón Mira



Parroquia La Concepción

SABOR AFRO

GASTRONOMÍA

LA CONCEPCIÓN

2017

<http://es.calameo.com/read/005078674389e75dec2ad>



LA CONCEPCION

Los pueblos son la esencia de vida de un país, allí se encuentran enraizadas la cultura, la identidad y los valores que se contruyen con la lucha y el trabajo constante de su gente. La Concepcion se encuentra ubicada a 40 minutos de la cabecera cantonal de Mira, via Salinas- San Lorenzo en la provincia del Carchi. Pueblo pujante de hombres y mujeres trabajadoras que han contribuido al engrandecimiento de la region.

SOPA DE BOLAS CAPUDAS

INGREDIENTES	CANTIDAD
Harina de mote	500 g
Huevo	2 U
Cerdo	500 g
Agua	50 cc
Col blanca	300 g
Leche	200 cc
Queso maduro	350 g
Yuca	400 g
Ajo	2 U
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Aceíte	10 ml



PROCEDIMIENTO

En un bol incorporar la harina de mote, la sal, los 2 huevos y el agua, amasar hasta obtener una mezcla homogénea, hacer bolas de 3cm de diámetro aproximadamente las cuales se pueden rellenar con queso fresco, una vez obtenidas las bolas reservar, en una cazuela incorporar 2 litros de agua junto con el ajo y la carne de cerdo y llevar a ebullición, una vez que empieza a hervir, añadir las bolas de harina de mote junto con la col y dejar cocer por aproximadamente 45 min, para luego añadir la leche y el queso maduro rallado y rectificar sabores con la sal y pimienta y finalmente servir.

LOCRO DE YUCA

INGREDIENTES	CANTIDAD
Yuca	400 g
Frejol guandul seco	200 g
Leche	200 cc
Queso	200 g
Ajo	2 u
Sal	c/n
Pimienta	c/n



PROCEDIMIENTO

En una olla de doble fondo añadir 3 litros de agua junto con los dos dientes de ajo y llevar a ebullición, luego añadir la yuca y dejar que cocer por aproximadamente 45 min, una vez que la yuca se desvanece en el agua añadir el frejol previamente cocido, la leche, la sal, la pimienta para finalmente añadir el queso maduro y servir.

PICADILLO

INGREDIENTES CANTIDAD

Plátano verde	400 g
Frejol guandul seco	200 g
Carne de cerdo	200g
Col blanca	300 g
Queso maduro	150 g
Leche	250 cc
Ajo	1 u
Sal pimienta	c/n



PROCEDIMIENTO

En una olla de doble fondo añadir 2lt de agua junto con la carne de cerdo, el ajo aplastado, el verde picado en brunoise, el frejol previamente cocido y llevar a cocción por el lapso de 30 min, luego añadir la col blanca troceada, la leche y dejamos hervir por 15 min más, paso seguido añadir el queso maduro rallado y rectificar sabores con la sal y pimienta, para finalmente servir

SECO DE POLLO CON CAMOTE

INGREDIENTES CANTIDAD

Presas de pollo	6 u
Arroz blanco	400 g
Tomate	150 g
Cebolla paitaña	150 g
Pimientos rojos	150 g
Pimientos verdes	150 g
Ajos	2 u
Camotes	400 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Aceite	c/n



PROCEDIMIENTO

En un sartén sellar las presas de pollo y reservar, en otro sartén sofreír la cebolla el ajo, el tomate, los pimientos y licuar, en el sartén que se salteo las presas verter la mezcla de los vegetales licuados y dejar hervir por un lapso de 30 min para finalmente rectificar sabores con la sal y la pimienta.

En una olla por separado cocinar los camotes y reservar para el montaje del plato. Finalmente montar el plato ya con todos los alimentos cocidos.

SECO DE CHANCHO CON YUCA

INGREDIENTES CANTIDAD

Cerdo	500 g
Arroz blanco	400 g
Tomate	150 g
Cebolla paiteña	150 g
Pimientos rojos	150 g
Pimientos verdes	150 g
Ajos	2 u
Yuca	400 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Accite	c/n



PROCEDIMIENTO

En un sartén sellar el cerdo y reservar, en otro sartén sofreír la cebolla el ajo, el tomate, los pimientos y licuar, en el sartén que se salteo las presas verter la mezcla de los vegetales y dejar hervir por un lapso de 30 min para finalmente rectificar sabores con la sal y la pimienta.

En una olla por separado cocinar las yucas y reservar para el montaje del plato.

Finalmente montar el plato ya con todos los alimentos cocidos.

CHICHA DE YUCA

INGREDIENTES CANTIDAD

Yuca	500 g
Cedrón	100 g
Hierba luisa	100 g
Clavo de olor	5 U
Pimienta dulce	5 U
Canela	2 u
Agua	4 l
Azúcar	200 g



PROCEDIMIENTO

En una olla incorporar la hierba luisa, cedrón, clavo de olor, pimienta dulce, y llevar a cocción por 10 min retire del fuego y deje enfriar, paso seguido añada el líquido colado sobre la olla que contiene el puré de yuca y lleve a fuego lento removiendo por 10 minutos más, retire del fuego vuelva acolar y refrigere antes de servir

CHICHA DE YUCA

INGREDIENTES CANTIDAD

Yuca	500 g
Cedrón	100 g
Hierba luisa	100 g
Clavo de olor	5 U
Pimienta dulce	5 U
Canela	2 u
Agua	4 l
Azúcar	200 g



PROCEDIMIENTO

En una olla incorporar la hierba luisa, cedrón, clavo de olor, pimienta dulce, y llevar a cocción por 10 min retire del fuego y deje enfriar, paso seguido añade el líquido colado sobre la olla que contiene el puré de yuca y lleve a fuego lento removiendo por 10 minutos más, retire del fuego vuelva acolar y refrigere antes de servir

AGUADO CON PANELA

INGREDIENTES CANTIDAD

Agua	1 l
Panela	300 g
Limón	4 u



PROCEDIMIENTO

En una jarra grande juntar estos tres ingredientes y dejar que la panela se derrita por completo, remover y añadir hielo para servir esta deliciosa bebida.

DULCE DE FREJOL

INGREDIENTES CANTIDAD

Frejol guandul seco	500 g
Panela	300 g
Canela	30 g
Agua	500 g



PROCEDIMIENTO

En una olla incorporar el agua, luego la panela y la canela, dejar que la panela se derrita y añadir el frejol previamente cocido y aplastado, dejar que se reduzca el líquido a temperatura baja, por 45 min aproximadamente, una vez que la mezcla de los ingredientes tenga una textura espesa y listo el delicioso dulce de frejol.

TORTA DE CAMOTE CON SALSA DE TUNA

INGREDIENTES CANTIDAD

Camote	400 g
Huevos	3 U
Mantequilla	150 g
Royal	30 g
Tuna	250 g
Canela	10 g
Pimienta dulce	10 g
Clavo de olor	10 g
Azúcar	330 g



PROCEDIMIENTO

Una vez cocidos los camotes hacer un puré, luego mezclar con las claras y yemas montadas, a esta mezcla añadir 150 gr de azúcar, el royal y revolver hasta obtener una mezcla homogénea, para finalmente verter en un molde enharinado y llevar al horno por 45 min a una temperatura de 180°C.

Salsa de tuna:

En una olla incorporar la tuna junto con el azúcar, el clavo de olor, la pimienta dulce, canela y 200 cc de agua dejar que llegue a ebullición para luego llevar solo la tuna y su líquido a la licuadora, finalmente dejar que esta salsa se reduzca y reservar para el montaje final de este delicioso postre.

CAPITULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Al realizar la presente trabajo investigativo se pudo encontrar las siguientes conclusiones:

- El presente trabajo de investigación evidencia que la parroquia de la Concepción es poseedora de una exquisita gastronomía y un gran patrimonio histórico cultural.
- Se determina que los pobladores de la parroquia la Concepción sustentan su economía principalmente en la agricultura, a través del cultivo de productos propios de la zona.
- Una vez concluida la investigación, se puede evidenciar una inmensa variedad de preparaciones gastronómicas las cuales surgen a partir de productos propios de la parroquia.
- Mediante la elaboración y difusión de un recetario de la gastronomía de la parroquia se fomentará el turismo de la Concepción, y se dará a conocer sus sabores tradicionales.

5.2 Recomendaciones

- La parroquia de La Concepción es un pueblo que conserva tradiciones que deben ser dadas a conocer, para por medio del turismo promover la economía de la zona.
- Las autoridades de la parroquia deben prestarle más atención a los productores agrícolas de la zona puesto que la agricultura es parte indispensable de su gastronomía.
- Es necesario que existan capacitaciones continuas a los emprendedores de pequeños restaurantes para mejorar la presentación de sus platillos y brindar una excelente atención al cliente para de esta manera desarrollar el turismo en la parroquia.
- Se recomienda socializar el contenido de la propuesta, con los propietarios de restaurantes, ciudadanos de la parroquia y público en general para que accedan a la página web del gobierno parroquial rural de la concepción y vean la oferta e innovación en cuanto a la gastronomía del pueblo afro.

Bibliografía

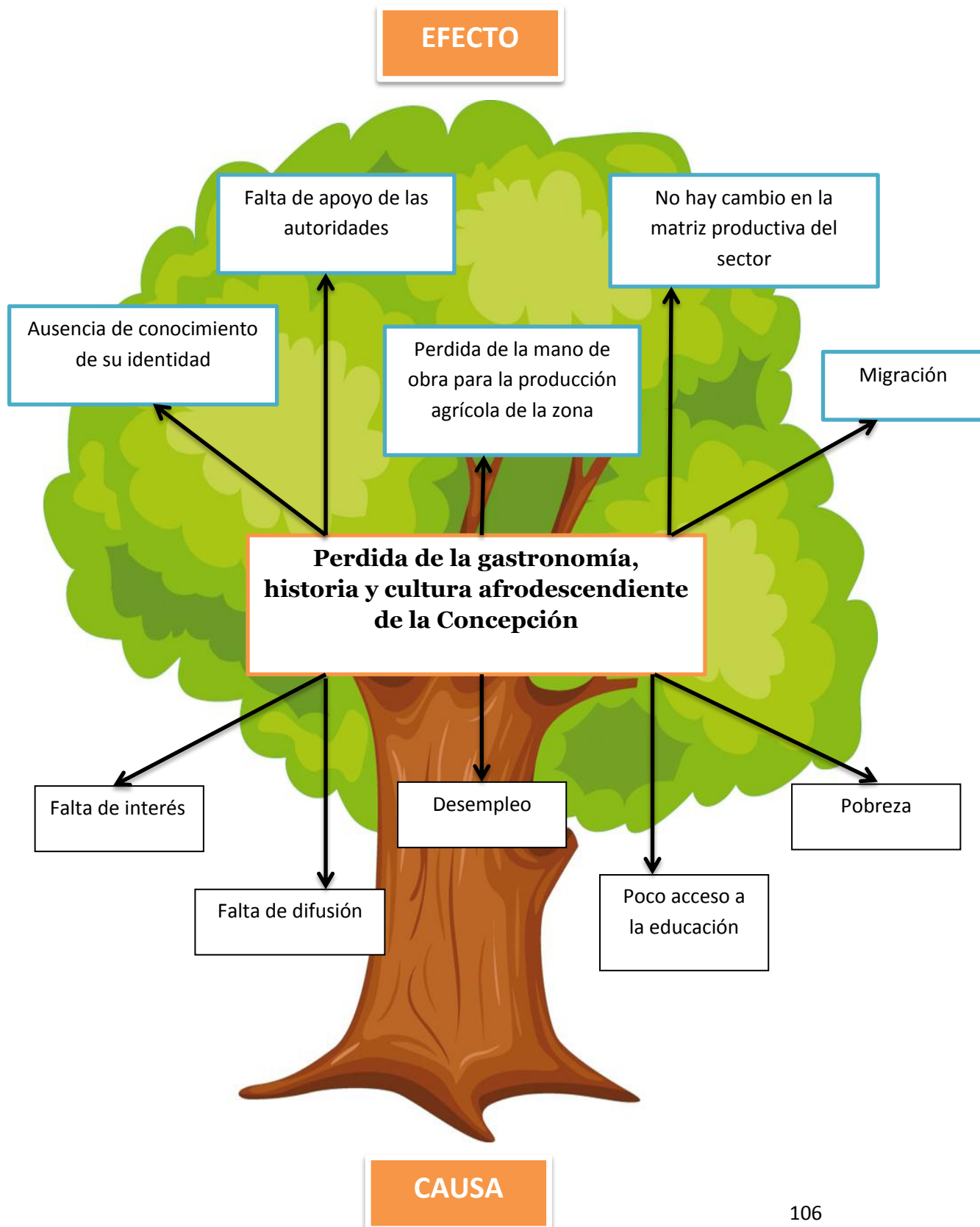
- Afroecuatorianos*. (2008). Obtenido de <https://afros.wordpress.com/>
- Aguas, K. (2015). Estacion Carchi todavia anhela el sonido del tren. *Diario El Norte*.
- Amancha, C. (2015). *ESCUELA DE GASTRONOMIA*.
- Astaiza, M. E. (2012). El pueblo afrodescendiente en el Ecuador.
- Avilez, X., & Leon, E. (2012). *America como cuna de razas*.
- Ayala, E. (2002). ECUADOR PATRIA DE TODOS.
- Bedoya, H., & Ramos, C. (2016). Proyecto. *GASTRONOMÍA, CHOTA*. Ibarra, Imbabura, Ecuador.
- Bernal, C. (2006). Metodologia de la investigacion.
- Chala Angel. (2014-2019). *Gobierno Autonomo Descentralizado Parroquial Rural de la Concepcion*. Obtenido de La Concepcion: <http://laconcepcion.gob.ec/carchi/>
- Chala, A. (2014). *Gobierno Autonomo descentralizado parroquial rural de la Concepcion*.
- Constitucion de la Republica del Ecuador*. (2008). Obtenido de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Corona, G. (2014). Recetas de cocina.
- Diaz, G. (2007). Reforma agraria del Ecuador.
- Dome. (2012). Pasion por la cocina.
- Estupiñan, N. (2002). Literatura afroecuatoriana y ecologia.
- Guerron, E. (2014). El pueblo que quedó en silencio cuando se fue el ferrocarril. *ANDES*.
- Hurtado, S. (2008). *Tesis*. Obtenido de <https://afros.wordpress.com/quienes-son/>
- Iriarte, L. (s.f.). *proyectosalohogar.com*. Obtenido de Breve historia de la esclavitud: http://www.proyectosalohogar.com/Diversos_Temas/breve_historia_de_la_esclavitud.htm
- Jurado, F. (2002). Vision Global sobre el Chota.
- Lechini, G. (2006). Los estudios sobre africa y afroamerica en america latina.
- Medina Vallejo, H. (2003). Comunidad afroecuatoriana de Concepcion. *Hispanista nº-13*. Obtenido de Comunidad afroecuatoriana de Concepcion: <http://www.hispanista.com.br/revista/artigo115esp.htm>

- Medina, H. (2002). Equipo NAYa. Obtenido de http://www.equiponaya.com.ar/congreso2002/ponencias/henry_medina.htm
- Miño, V. (2011). Metodologías de la Investigación.
- Mira Balcon de los Andes*. (2013). Obtenido de <http://mira.ec/parroquias/la-concepcion/>
- Moscoso Toquica, I. (2013). Tesis. *PROPUESTA DE TURISMO COMUNITARIO* . Quito, Pichincha, Ecuador.
- Narvaez, G. (2014). Recoleccion de datos de investigacion.
- Novillo, V., Viveros, S., & Ayovi, J. (2007). *Afrodescendientes*. Quito.
- Recetas de cocina*. (2013). Obtenido de Que es una receta de cocina: <https://sites.google.com/site/recetadecocinajd/>
- Rivadeneira, R. (s.f.). *El Pueblo afrodescendiente en el Ecuador*.

ANEXOS

ANEXO 1

Árbol de Problemas





ANEXO 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA



ENCUESTA

Fuente:

Fecha:

Nivel de instrucción:

Elaborado por:

1. ¿Qué alimentos se producen en la zona?

.....
.....
.....
.....
.....

2. ¿Qué tipo de carne consume con mayor frecuencia?

.....
.....
.....

3. ¿Qué tipo de verduras consume con mayor frecuencia?

.....
.....
.....

4. ¿Qué tipos de bebidas consumen en la zona?

.....
.....
.....

5. ¿Qué tipo de especias utiliza para la preparación de los alimentos?

.....
.....
.....
.....

6. ¿Cuáles son las sopas que consumen con frecuencia?

.....
.....
.....

7. ¿Cuáles son los métodos de cocción de los alimentos?

.....
.....
.....

8. ¿Qué utensilios usa para la preparación de los alimentos?

.....
.....
.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 3

Formato recetas estándar

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE Ibarra- Ecuador FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Nombre del Plato			
Fuente			
Elaborado por			
Tipo de preparación	sopa	Tiempo de preparación	45 min
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	
		-	
PREPARACIÓN			

ANEXO 4

FOTOGRAFÍAS



Foto: Comedor Doña Ceci



Foto: Propietaria comedor doña Ceci



Foto: Encuesta adultos mayores



Foto: Encuesta adultos mayores



Foto: Encuesta adultos mayores



Foto: Parque central la Concepción.

ABSTRACT

The present research aims to present the history, culture and gastronomy of La Concepción parish, because it is an Afro settlement that is not so known. To carry out this research, surveys were applied to the population whose age is over 65 years old, in order to obtain antecedents of the past and the present life of its habitants, to know the main products that are grown in the sector, methods and techniques of cooking that are used for the preparation of its foods, as well as their methods of conservation, and utensils used in the typical preparations that these villagers possess. The quantitative research was applied to gather information about the history and culture of the parish, with great emphasis on the gastronomy. It was carried out the qualitative research to establish characteristics regarding the preparation of recipes, techniques, instruments of elaboration of the traditional recipes and the type of bibliographical research; It allowed us to gather extensive information regarding the settlements, expansion and life of the afros in Ecuador. At the end of this study it is concluded that La Concepción parish has a large agricultural production which carries to an extensive list of gastronomic preparations, however the difficult access and the lack of interest on the part of the authorities to preserve their authenticity makes this become a marginalized parish of the Mira canton.

