UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

TEMA:

ESTUDIO DE LA COCINA EN LAS FIESTAS TRADICIONALES EN EL PUEBLO INDÍGENA OTAVALO.

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía

Línea de investigación: Gestión, Producción, Productividad, Innovación y Desarrollo socioeconómico

AUTOR:

Chamorro Loyo Santiago Nicolas

DIRECTOR:

Msc. Guevara Aroca Francisco Xavier

Ibarra – Ecuador 2026

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

DIRECCIÓN DE BIBLIOTECA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

DATOS DE CONTACTO	
APELLIDOS Y NOMBRES	Santiago Nicolas Chamorro Loyo

DATOS DE LA OBRA				
TÍTULO:	Estudio De La Cocina En Las Fiestas Tradicionales En El Pueblo Indígena Otavalo.			
AUTOR(ES):	Chamorro Loyo Santiago Nicolas			
FECHA(DD/MM/AAAA):	07 / 09 / 2026			
PROGRAMA:	**Grado**		**Posgrado**	
TITULO POR EL QUE OPTA	Licenciatura en Gastronomía			
DIRECTOR	Msc. Guevara Aroca Francisco Xavier			
ASESOR	Msc. Pablo Xavier López Egas			

CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 07 días, del mes de septiembre de 2026

EL AUTOR:

Firma: 

Nombre: Chamorro Loyo Santiago Nicolas

CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Ibarra, 07 de septiembre del 2026

Msc. Guevara Aroca Francisco Xavier

DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

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

Firma: Validar únicamente en FirmaEC. Firmado electrónicamente por: FRANCISCO XAVIER GUEVARA AROCA

Msc. Guevara Aroca Francisco Xavier

DIRECTOR DE TESIS

C.C: 0201870441

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración elaborado Curricular “Estudio De La Cocina En Las Fiestas Tradicionales En El Pueblo Indígena Otavalo." elaborado por Santiago Nicolas Chamorro Loyo, previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

Firma: Validar únicamente en FirmaEC. Firmado electrónicamente por: FRANCISCO XAVIER GUEVARA AROCA

Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

C.C: 0201870441

DIRECTOR DE TESIS

Firma: Validar únicamente en FirmaEC. Firmado electrónicamente por: PABLO XAVIER LOPEZ EGAS

Msc: Pablo Xavier López Egas

C:C: 1002414454

ASESOR DE TESIS

DEDICATORIA

"Dedico este trabajo a mi propia persona, como el testimonio más fiel de un proceso de transformación profunda, a lo largo de este camino, la disciplina y el esfuerzo silencioso han sido mis únicos compañeros en la búsqueda de un objetivo que, en diversos momentos, llegué a considerar inalcanzable, esta tesis no es solo un logro académico; es la prueba irrefutable de que mi capacidad trasciende las percepciones limitantes y que, mediante la constancia y el rigor, he logrado convertir lo que parecía imposible en una realidad tangible, demostrándome que siempre hay mucho más en mí de lo que el mundo alcanza a ver."

Chamorro Loyo Santiago Nicolas

AGRADECIMIENTOS

"Llegar a la culminación de este trabajo no habría sido posible sin el apoyo de quienes brindaron claridad a mi camino. Agradezco a la Unión de Comunas de Ilumán (UNICOMBI), cuya lucha por el desarrollo comunitario y la identidad en Otavalo inspiró el rigor ético de este estudio."

“De igual manera, agradezco a la música, por haber sido el refugio constante y la disciplina silenciosa que acompañó mis horas de estudio, permitiéndome transformar el esfuerzo en armonía. Finalmente, dedico un espacio especial a mi hermana, quien ha sido mi pilar incondicional y guía en los momentos de mayor oscuridad, su cálida presencia ha sido la luz necesaria para mi crecimiento, no solo como profesional, sino como ser humano, su influencia es parte intrínseca de este logro educativo y del profesional en el que me he convertido; gracias por creer en mi capacidad de lograr lo que en algún momento creí imposible."

Chamorro Loyo Santiago Nicolas

ESTUDIO DE LA COCINA EN LAS FIESTAS TRADICIONALES EN EL PUEBLO INDÍGENA OTAVALO

Autor: Chamorro Loyo Santiago Nicolas

RESUMEN

La presente investigación examina la relación intrínseca y sistemática entre el calendario agrofestivo y las prácticas culinarias tradicionales del pueblo Kichwa Otavalo en la parroquia San Juan de Ilumán. El estudio surge ante la necesidad urgente de documentar y salvaguardar los saberes tradicionales frente a los riesgos contemporáneos de erosión cultural, aculturación alimentaria y pérdida de la soberanía sobre los cultivos locales. Para abordar esta problemática, se aplicó un diseño metodológico de enfoque cualitativo-etnográfico, combinando una revisión bibliográfica especializada sobre la cosmovisión andina con un extenso trabajo de campo, ejecutado mediante entrevistas semiestructuradas y la aplicación de fichas etnoculinarias a informantes clave de la comunidad.

Los resultados del primer objetivo evidencian que el ciclo festivo local responde a una sincronización cósmica rigurosa dividida en cuatro tiempos solares y lunares: Pawkar Raymi (tiempo del florecimiento), Inti Raymi (masculinidad solar), Kolla Raymi (fertilidad femenina) y Kapak Raymi (germinación). En cuanto al segundo objetivo, la documentación gastronómica reveló que los alimentos no son meros sustentos biológicos, sino tecnologías simbólicas de mediación espiritual: la Fanesca sacraliza la "tiernitud" de los primeros granos; la Chicha de Jora, elaborada con hasta diez variedades de maíz, funge como un bio-combustible indispensable para el trance ritual; el Yamor consolida la identidad territorial; y el Tamal Antiguo replica morfológicamente la gestación de la semilla

Palabras clave: Cosmovisión andina, Calendario agrofestivo, Patrimonio alimentario, Pueblo Otavalo, Soberanía alimentaria.

ABSTRACT

The present research examines the intrinsic and systematic relationship between the agro-festive calendar and traditional culinary practices of the Kichwa Otavalo people in the parish of San Juan de Ilumán. The study arises from the urgent need to document and safeguard traditional knowledge in the face of contemporary risks of cultural erosion, dietary acculturation, and the loss of sovereignty over local crops. To address this issue, a qualitative-ethnographic methodological design was applied, combining a specialized bibliographic review on the Andean worldview with extensive fieldwork, executed through semi-structured interviews and the application of ethnoculinary sheets to key community informants.

The results of the first objective demonstrate that the local festive cycle responds to a rigorous cosmic synchronization divided into four solar and lunar times: Pawkar Raymi (time of flowering), Inti Raymi (solar masculinity), Kolla Raymi (female fertility), and Kapak Raymi (germination). Regarding the second objective, gastronomic documentation revealed that foods are not merely biological sustenance but symbolic mediation technologies: Fanesca sacralizes the "tenderness" of the first grains; Chicha de Jora, made with up to ten varieties of corn, serves as an indispensable bio-fuel for ritual trance; Yamor consolidates territorial identity; and the Ancient Tamale morphologically replicates the gestation of the seed.

Keywords: Andean worldview, Agro-festive calendar, Food heritage, Otavalo people, Food sovereignty.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN 16

Objetivo General: 17

Objetivos Específicos: 17

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO 18

1.1. La cocina tradicional 18

1.2. Definición y origen de la cocina tradicional. 20

1.3. Cocina tradicional, transmisión de saberes y memoria colectiva 21

1.5. Fiestas tradicionales y prácticas culinarias 23

1.6. Cocina tradicional como parte del turismo cultural y desarrollo local 25

1.7. Cultura general y culinaria 28

1.8. La cocina como patrimonio cultural inmaterial 28

CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS 31

2.1. Tipo de investigación 31

2.2. Técnicas e instrumentos de investigación 31

2.2.1. Técnicas 31

2.2.2. Instrumento 32

2.3. Preguntas de investigación 33

2.4. Matriz de categorización 34

2.5. Participantes 39

2.5.1. Area de estudio 40

2.6. Procedimiento y análisis de datos 41
2.6.1. Fase 1: Acercamiento a los informantes 41
2.6.2. Fase 2: Recolección de datos 41
2.6.3. Análisis de datos 41
CAPÍTULO III: RESULTADOS 44
3.1. Cumplimiento del Objetivo Específico 1: 45
3.1.1. Características de los participantes 49
3.2. Cumplimiento del Objetivo Específico 2: 53
3.2.1 Síntesis de las prácticas culinarias tradicionales 57
CAPITULO IV: GUÍA CULINARIA 59
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 60
Bibliografia: 63
Anexos 70

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz de Operacionalización de variables: 35

Tabla 2 Informantes claves..... 39

Tabla 3 Técnicas e Instrumentos 43

Tabla 4 Matriz de categorías y códigos 45

Tabla 5 Género de los informantes..... 49

Tabla 6 Comunidad de los informantes..... 49

Tabla 7 Frecuencia de preparaciones 50

Tabla 8 Festividad asociada..... 50

Tabla 9 Técnicas culinarias 51

Tabla 10 Rituales vinculados..... 51

Tabla 11 Síntesis de las Festividades 52

Tabla 12 Prácticas Culinarias del Pawkar Raymi (Fiesta del Florecimiento) 53

Tabla 13 Prácticas Culinarias del Inti Raymi (Fiesta del Sol)..... 54

Tabla 14 Prácticas Culinarias del Kolla Raymi / Yamor (Fiesta de la Fertilidad) 55

Tabla 15 Prácticas Culinarias del Kapak Raymi (Fiesta Real / Niños) 56

Tabla 16 Síntesis de las prácticas culinarias tradicionales 58

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Ficha Etnoculinaria 70

Anexo 2 Consentimiento UNICOBICI 71

Anexo 3 Consentimiento Informantes 72

Anexo 4 Guía Culinaria 74

Anexo 5 Levantamiento de información 74

Anexo 6 Glosario Kichwa 92

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Area de Estudio 40

INTRODUCCIÓN

La cocina tradicional constituye uno de los principales componentes del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, al integrar saberes, técnicas y un complejo entramado de símbolos y significados, es decir, el valor social, festivo y espiritual que se le otorga a cada preparación, los cuales son transmitidos de generación en generación(U.N.E.S.C.O., 2025b). De acuerdo con (Meléndez & Cañez, 2009), las cocinas tradicionales forman parte esencial de la identidad colectiva de las comunidades y se vinculan estrechamente con sus economías locales, el entorno natural y la dimensión espiritual. Por lo que, dentro de este contexto, la gastronomía no solo es un medio de subsistencia, sino que también puede ser un recurso identitario, de cohesión, de representación cultural y de desarrollo local (Ruano Puentestar & Vaca Suquillo, 2015).

La comida tradicional del pueblo indígena Otavalo de la provincia de Imbabura en el norte del Ecuador, se encuentra profundamente relacionada con festividades, rituales y celebraciones comunitarias; además ha logrado permanecer en el tiempo a pesar de los procesos de colonización, modernización y globalización. Sin embargo, en las últimas décadas, el turismo masivo y la homogeneización cultural han generado tensiones entre tradición e innovación, promoviendo su desvinculación del contexto simbólico y comunitario que les da sentido.

La sistematización del conocimiento sobre la comida tradicional en contextos rurales y parroquiales, como el de San Juan de Ilumán, es escasa, lo que dificulta la transmisión de los conocimientos gastronómicos y festivos entre generaciones, disminuyendo su valor en la cotidianidad de las familias y las comunidades e impidiendo su salvaguarda, valorización y difusión. Esta situación también contribuye a

la pérdida de identidad cultural en el contexto de la imposición de modelos externos de alimentación (Robles, 2020).

Desde una perspectiva académica y social, la presente investigación se justifica por el principal objetivo del estudio, el cual es identificar la cocina tradicional y su relación con las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán, proporcionando información relevante para investigadores, estudiantes y actores culturales, para lograr esto, se va a realizar un estudio sobre las principales fiestas en dicha parroquia; con el fin de diseñar una guía culinaria basada en las fiestas tradicionales del pueblo indígena Otavalo, como una herramienta de valorización, difusión y preservación de la memoria culinaria local. De igual forma, la experiencia y los conocimientos adquiridos en la Licenciatura en Gastronomía permiten hacer un análisis integral de la cultura alimentaria, sus complejidades sociales y su papel en el salvaguarde del patrimonio cultural.

Objetivo General:

Identificar la cocina tradicional y su relación con las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán.

Objetivos Específicos:

- Caracterizar las principales fiestas en la parroquia San Juan de Ilumán
- Documentar las prácticas culinarias tradicionales asociadas a las principales fiestas del pueblo indígena Otavalo.
- Diseñar una guía culinaria basada en las fiestas tradicionales del pueblo indígena Otavalo.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. La cocina tradicional

La cocina tradicional constituye uno de los pilares más representativos del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad (Coba et al., 2022; Robles, 2020). Es el reflejo de su historia, su relación con el entorno natural, sus procesos de socialización, e incluso de su cosmovisión, la percepción social sobre esta forma de cocina ha cambiado significativamente. A pesar de que la cocina tradicional se llegó a considerar patrimonio de las clases sociales más bajas, hoy se entiende como parte de la identidad cultural de un pueblo.

En palabras de (Echeverría, 2024) : la cocina actual que se considera "tradicional" es el resultado de siglos de adaptación, conservación y resistencia de prácticas alimentarias, y lo que se consideró "comida de pobres" ha alcanzado un valor social y simbólico y es un motivo de orgullo para las comunidades que la practican y la mantienen. De esta manera, lo antiguo se convierte en sinónimo de auténtico, y lo cotidiano se transforma en un objeto de estudio patrimonial turístico; conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial(Torres Oñate et al., 2017).

La cocina tradicional, además, ha empezado a ocupar espacios importantes dentro del discurso turístico, patrimonial y gastronómico en el Ecuador, pues se considera un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y ha adquirido, a nivel mundial, mayor importancia durante las últimas décadas, debido a que se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales (Torres Oñate et al., 2017). Su revalorización ha sido promovida por políticas culturales, iniciativas comunitarias y procesos de investigación académica, que reconocen su importancia para la cohesión social y la sostenibilidad alimentaria. Según

(Hernández Ramírez, 2018), la cocina tradicional ha sido la expresión más genuina de la cocina tradicional, dejando atrás estigmas de pobreza o atraso, y asumiendo un rol fundamental en la reconstrucción de las identidades locales (Meléndez & Cañez, 2009).

El caso de la gastronomía indígena del pueblo de Otavalo en la parroquia de San Juan de Ilumán es más particular, dado que esta está más asociada al ciclo agrícola, a rituales andinos, al sincretismo religioso y a la valorización cultural contemporánea. En este sentido, las fiestas además de ser un punto de encuentro sociocultural son una activación de repertorios culinarios relacionados a las cosechas, la reciprocidad, la gratitud a la Pachamama[1] y la reafirmación de la identidad local. Por ello, el marco teórico de esta investigación debe explicar de qué manera la cocina tradicional funciona como patrimonio vivo, cómo se transmite entre generaciones y por qué las festividades constituyen un espacio privilegiado para su reproducción social y simbólica (Arellano Guerrón, 2024; Imbabura, 2021; Villalva & Inga, 2021).

La tradición culinaria de Otavalo se expresa en el uso de ingredientes autóctonos como la quinua, la papa, el maíz, el zambo, y el cuy, así como en el empleo de técnicas y utensilios heredados, como el uso del tiesto, el fogón de leña o la molienda manual (Villalba, 2012). Los platos típicos no son simplemente combinaciones de ingredientes: son manifestaciones culturales que hablan de las estaciones, de los mitos, de los intercambios simbólicos y de las prácticas comunitarias de reciprocidad como la minga[2] (Alberto Tuaza, 2017).

En este sentido, la cocina tradicional no puede ser reducida a su aspecto material. Es, más bien, una red de significados que se despliega en el tiempo y en el

[1] **Pachamama**: Madre tierra, entidad sagrada que provee vida, alimento y equilibrio a todos los seres.

[2] **Minga:** Trabajo comunitario colectivo basado en la colaboración y solidaridad entre los miembros de una comunidad.

espacio de las comunidades (Toledo et al., 2020). Es memoria, identidad, sustento y celebración. Por ello, estudiar y documentar estas prácticas resulta urgente frente a la amenaza de su desaparición debido a la modernización de los hábitos alimentarios, la migración y la globalización cultural.

1.2. Definición y origen de la cocina tradicional.

Cocina tradicional es el conjunto de prácticas, saberes, técnicas, utensilios e ingredientes que han sido transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad y que responden a condiciones geográficas, históricas y culturales de un área en particular. Según (Toledo et al., 2020) su origen está en la necesidad de alimentarse con lo disponible, de organizar la vida familiar y comunitaria en torno a los ciclos naturales, de celebrar la vida y sus rituales a través de la comida.

La cocina tradicional otavaleña está referida a lo autóctono, a una sazón característica y a procedimientos que generan un sentido de pertenencia. Para (Tituaña Muenala, 2021) la cocina tradicional otavaleña o indígena tiene como referente la tulpa[3] o fogón, que, aparte de ser un elemento técnico de la cocina, manifiesta un modo de cocinar que se relaciona con la convivencia y el saber doméstico. A ello se suma el uso de ingredientes frescos y de temporada, aspecto recuperado también por (Balladares Sosa, 2024), quien vincula la valoración de la cocina local con principios de proximidad, sostenibilidad y reconocimiento del producto regional. Así, en la cocina tradicional conviven el territorio, la técnica y la pertenencia cultural.

Sin embargo, el sólo hecho de que haya una cocina tradicional no significa que no haya innovaciones. Por ejemplo, se ha documentado que la cocina de los restaurantes de Otavalo ha cambiado entre 1970 y 2022 por la migración, la

[3] **Tulpa:** Fogón tradicional compuesto por tres piedras, símbolo de unión familiar y espacio de preparación de alimentos.

globalización, la normatividad turística y la pandemia (Villarreal Martínez, 2023). Del mismo modo, (Tafur Perugachi, 2022) evidencia que algunas preparaciones tradicionales del cantón pueden dialogar con técnicas de vanguardia sin perder completamente su referencia identitaria. De ahí se puede inferir que la cocina tradicional debe ser entendida como un sistema en equilibrio, en el que la continuidad no se basa en la repetición de las fórmulas, sino en la capacidad de la comunidad para resignificar los platillos sin romper la continuidad de su memoria culinaria (Kannike & Bardone, 2021).

En el Ecuador, y en particular en la zona andina de la provincia de Imbabura, la cocina se ha mantenido gracias a la permanencia de las comunidades indígenas que han mantenido no sólo los sabores, sino también los significados de los platos (Robles, 2020). El maíz, por ejemplo, no es solo un alimento básico, sino un símbolo de fertilidad, de vida, de relación con la Pachamama (Borja, 2017). La preparación de la chicha, el mote o la sopa de zambo, no responde únicamente a criterios culinarios, sino a contextos rituales y festivos que dan sentido a la existencia colectiva (Alberto Tuaza, 2017), la cocina tradicional se convierte así en una fuente de resistencia cultural frente a la estandarización de la comida industrial y rápida. Representa una manera de vivir y de relacionarse con el entorno que privilegia el equilibrio, la temporalidad y la colaboración.

1.3. Cocina tradicional, transmisión de saberes y memoria colectiva

La transmisión de la cocina tradicional se realiza, en gran medida, en espacios domésticos y comunitarios donde el aprendizaje ocurre por observación, repetición y acompañamiento. A diferencia de la cocina profesional estandarizada, el conocimiento culinario tradicional suele circular de manera oral y práctica, vinculado a memorias familiares, fiestas locales y formas situadas de resolver la preparación de los alimentos.

Esto explica por qué la documentación escrita, aunque valiosa, nunca sustituye completamente la experiencia de cocinar junto a los portadores del saber.(Hernández Garre & De Maya Sánchez, 2022) insisten en que la alimentación se aprende socialmente, mientras que (Tituaña Muenala, 2021) muestra que en Otavalo la cocina tradicional se conserva a través de prácticas concretas y ambientes de preparación que integran técnica, sabor y convivencia.

La cocina tradicional se da principalmente de forma oral y práctica, a diferencia de las cocinas académicas o formales, donde el conocimiento se encuentra codificado en libros y reglamentos, en las cocinas tradicionales se aprende observando, participando, repitiendo, fallando y, sobre todo, compartiendo (Nieto, 2020). Las abuelas y madres son las principales maestras; ellas enseñan a sus hijas e hijos no solo a cocinar, sino a entender el valor de cada ingrediente, el tiempo de cada preparación y el significado de cada plato (D´Amico et al., 1991), esto explica por qué la documentación escrita, aunque valiosa, nunca sustituye completamente la experiencia de cocinar junto a los portadores del saber. (Hernández Garre & De Maya Sánchez, 2022) insisten en que la alimentación se aprende socialmente, mientras que (Tituaña Muenala, 2021) muestra que en Otavalo la cocina tradicional se conserva a través de prácticas concretas y ambientes de preparación que integran técnica, sabor y convivencia.

Este conocimiento culinario va más allá de las técnicas: es un conocimiento situado, relacionado con el clima, la tierra, el calendario agrícola, y las creencias espirituales. En Otavalo, por ejemplo, la preparación de ciertos alimentos está estrechamente vinculada a las festividades, lo que refuerza el sentido comunitario y ritual de la cocina (Narváez Rivadeneira, 2006). De esta forma, los saberes se transmiten no solo en el acto de cocinar, sino también en la celebración, en el canto, en la danza y en el acto de comer juntos.

Diversas investigaciones han resaltado el valor de las cocinas tradicionales como herramientas de resistencia cultural de (Sión Saltos et al., 2024), en su obra De la chagra al fogón, señalan cómo los sistemas alimentarios tradicionales funcionan como redes de conocimiento que articulan producción agrícola, prácticas culinarias y memoria social. Así, la cocina es vista como un nodo de transmisión de identidad, afecto y tradición, las tradiciones alimentarias funcionan no solo como una expresión cultural sino también como una forma de patrimonio intangible, transmitiendo memoria colectiva, identidad, cosmovisión y prácticas comunitarias (M. Buenaño-Allauca et al., 2026)

La importancia de estos procesos se agudiza ante la presión que en la actualidad ejerce sobre la identidad indígena la exclusión social (Guaico Vasco, 2023), la reflexividad en torno a la práctica y la identidad cultural (Lozano Medina, 2025) que dan cuenta del efecto que la homogeneización cultural, la discriminación y la erosión del sentido de pertenencia pueden tener sobre la enseñanza de saberes y la práctica de conocimientos tradicionales. En consecuencia, la cocina festiva no solo debe ser apreciada como herencia agradable o pintoresca, sino como un espacio estratégico para la afirmación cultural del pueblo Otavalo, preservarla significa también defender el derecho de la comunidad a nombrarse, celebrarse y alimentarse desde sus propias referencias históricas.

1.5. Fiestas tradicionales y prácticas culinarias

La relación entre fiesta y comida puede analizarse a partir del concepto de comensalidad, entendido como el acto social de cocinar, servir y compartir alimentos dentro de un marco de normas, afectos y significados colectivos. Desde la antropología de la alimentación, la comensalidad produce inclusión, delimita pertenencias y refuerza los lazos entre quienes participan de un mismo evento (Hernández Garre & De Maya Sánchez, 2022) Las prácticas alimentarias son, por tanto, un vehículo privilegiado para

dramatizar valores colectivos en contextos festivos, algo que la UNESCO ha remarcado al señalar que muchas prácticas relacionadas con la comida adquieren sentido precisamente en reuniones familiares, celebraciones comunitarias y rituales que fortalecen la cohesión social (U.N.E.S.C.O., 2025b).

En Otavalo, la fiesta del Yamor ofrece un ejemplo nítido de esta relación. Según la información oficial del municipio, la chicha del Yamor se elabora con siete variedades de maíz y sintetiza una tradición vinculada al fin de cosecha, al agradecimiento a la Pachamama y a la identidad septembrina de la ciudad (U.N.E.S.C.O., 2025a). El maíz, en este escenario, no es un ingrediente neutro: condensas memorias agrícolas, saberes de transformación y una fuerte dimensión ceremonial. La revisión de (Sión Saltos et al., 2024) sde la chicha de maíz en Ecuador puede ser extrapolada a la actualidad, ya que la bebida tiene un fuerte simbolismo social, nutricional y religioso en el mundo andino.

En la misma línea, para el caso de la fiesta del Yamor, otro estudio (Echeverria Mateus, 2024) destaca la relación intrínseca que tiene la gastronomía de Otavalo con la fiesta del Yamor, en la que se pone especial énfasis en la chicha del Yamor, en el cuy asado y en otros derivados del maíz. Más allá de su consumo, los platos festivos son importantes porque permiten vivir en conjunto experiencias sensoriales y culturales que se articulan en torno a gustos comunes, saberes hacer, modos de presentación y consumo gracias a los cuales la comunidad se reconoce a sí misma. La cocina festiva es una forma de contar la identidad local a través de la comida.

En teoría, esto permitiría afirmar que la cocina de fiesta no es un repertorio accesorio, sino más bien una dimensión constitutiva del acontecimiento ritual. En efecto, la comida no solo acompaña a la fiesta, sino que participa en su producción, en

su diferenciación de lo cotidiano y en su dotación de significado. Cuando una comunidad reserva ciertas bebidas, granos, carnes o preparaciones para algunos momentos del año, lo que está haciendo es construir un calendario gastronómico que traduce valores, memorias y jerarquías simbólicas. Por ello, estudiar las prácticas culinarias tradicionales asociadas a las fiestas del pueblo indígena Otavalo implica reconocer la función performativa de la comida, es decir, su capacidad para actualizar la cultura mediante el acto mismo de cocinar, servir y compartir (Salazar Aguilar, 2024; U.N.E.S.C.O., 2025b; Villalva & Inga, 2021)

Otra dimensión clave es la transmisión intergeneracional que se realiza durante la preparación festiva. (Echeverria Mateus, 2024) a través de estas prácticas se transmite intergeneracionalmente la cultura gastronómica otavaleña, en la medida en que ponen en práctica saberes que no necesariamente están presentes en la vida cotidiana y que incluyen la selección de ingredientes, tiempos de cocción, molienda, fermentación, sazón y emplatado de acuerdo a los códigos locales. La fiesta funciona, así, como una especie de escuela cultural intensiva, en que niños, jóvenes y adultos participan observando, ayudando o asumiendo responsabilidades concretas, con el fin de que la cocina tradicional siga siendo experiencia encarnada y no solo memoria discursiva.

1.6.Cocina tradicional como parte del turismo cultural y desarrollo local

En Ecuador, en tiempos recientes también han aparecido trabajos que describen la gastronomía tradicional como un recurso para el turismo cultural y el desarrollo local, en el caso de (Salazar Aguilar, 2024) en Guayllabamba, donde se plantea que la gastronomía local tiene un sentido identitario de orgullo comunitario, que va más allá de su composición comercial, y que en un contexto de promoción adecuado puede convertirse en un motor de dinamización económica local. En el mismo sentido, (Villalva & Inga, 2021) argumentan que los saberes gastronómicos tradicionales pueden

ser parte del turismo cultural al ofrecer experiencias auténticas sobre historia, territorio y cultura. Estas aproximaciones son útiles para Otavalo, ya que demuestran que el patrimonio culinario puede cumplir con ciertas funciones económicas sin perder su simbolización.

El enfoque biocultural proporciona un marco teórico particularmente poderoso para abordar la relación entre cocina, territorio y desarrollo. En el Imbabura Geoparque Mundial UNESCO. (Arellano Guerrón, 2024) se ha identificado un sistema de etnoconocimientos y prácticas asociadas a la chacra, al trueque [4] y a las cocinas étnicas, que serviría de base para diseñar propuestas de turismo biocultural respetuosas de los territorios y comunidades locales. También está la propia Agenda Productiva Territorial de Imbabura, donde el patrimonio cultural ha sido reconocido como un elemento articulador de la actividad turística provincial (Imbabura, 2021). Desde este punto de vista, la cocina tradicional no es un bien cultural aislado, sino que forma parte de un ecosistema cultural en el que se interrelacionan producción, paisaje, memoria y festividad.

También hay casos que son ejemplos de la tendencia a convertir la gastronomía local en un recurso turístico, como el de Otavalo. (Balladares Sosa, 2024) propone un recetario basado en principios de Slow Food para el fortalecimiento del turismo gastronómico con productos frescos, locales y de temporada. (Villarreal Andrade, 2023) para la revalorización de la tradición culinaria del cantón en sus festividades, se propone un catálogo virtual (Cabascango Cabascango, 2024) para que su conocimiento llegue a turistas nacionales y extranjeros, se propone su difusión por medio de un audiovisual. Ambas visiones concuerdan en que la cocina puede ser un vehículo de

[4] **Trueque:** Sistema de intercambio directo de bienes sin uso de dinero, basado en la reciprocidad, la confianza y la complementariedad entre comunidades.

interpretación cultural y de promoción territorial, cuando se trata como un hecho situado y no descontextualizado.

Sin embargo, convertir la cocina tradicional en recurso turístico también implica riesgos. La UNESCO ha advertido que la salvaguardia del patrimonio alimentario debe evaluar los efectos de la comercialización y evitar que las prácticas se trivialicen o se presenten de manera estereotipada (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo., 2024; Lainez Lainez, 2025; U.N.E.S.C.O., 2025b), al estudiar la gastronomía tradicional y el turismo cultural en Santa Elena, muestra que el interés turístico puede coexistir con una valoración todavía limitada de la riqueza gastronómica local. En síntesis, la promoción no es suficiente y la cocina festiva del pueblo Otavalo debe ser salvaguardada en su contexto, ligada a sus portadores, a sus tiempos rituales, a sus ingredientes locales, a sus sentidos de comunidad, para contribuir al desarrollo local y no perder su espesor cultural (Arias Zapata & Cevallos Montalvo, 2025; Kannike & Bardone, 2021).

Por lo tanto, el problema no es atraer a más turistas, sino encontrar formas de valorización que no despojen a la comunidad de la capacidad de decidir qué, cómo y por qué mostrar lo que se muestra. Las propuestas de turismo cultural más sensatas son las que tratan el patrimonio como un bien común y una dignidad cultural, no como una mercancía. Dentro de esta lógica, se puede afirmar que las aportaciones de (Arias Zapata & Cevallos Montalvo, 2025; Torres-Toukoumidis et al., 2022) abogan por que el turismo basado en rituales y saberes tradicionales promueva la participación local, el respeto por los significados endógenos y la creación de experiencias pedagógicas para el turista. Esta premisa es fundamental para orientar cualquier lectura turística de la cocina tradicional y de las fiestas de Ilumán.

1.7. Cultura general y culinaria

La cultura culinaria de Ilumán se basa en la sabiduría tradicional y en la relación armónica con la naturaleza. Ingredientes como el maíz, la papa y el cuy forman parte de una dieta rica en nutrientes y significado (Toledo et al., 2020). Las preparaciones se hacen utilizando técnicas heredadas, como el uso del tiesto de barro, el fogón de leña y la molienda manual.

Cocinar en Ilumán es alimentar, cuidar, enseñar y ritualizar. En el caso del Yamor o chicha de jora, las mujeres cantan coplas antiguas mientras baten el líquido en grandes vasijas. En este caso, la acción de cocinar une lo cotidiano y lo sagrado (Echeverría, 2024). El ritual de presentar los platos con flores, hojas o servilletas bordadas a mano, es otra manera de rendir homenaje a la comida.

1.8. La cocina como patrimonio cultural inmaterial

La cultura alimentaria tradicional no es solo un conjunto de recetas, sino una expresión de la identidad de un grupo, que es por lo que UNESCO considera patrimonio cultural inmaterial "los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación", que dan al grupo una sensación de identidad y continuidad. En este sentido, la cocina tradicional de Otavalo constituye una de las expresiones más claras de este tipo de patrimonio (Flores, 2020).

La noción de patrimonio cultural inmaterial resulta indispensable para comprender la cocina tradicional en términos contemporáneos. Según la definición de la UNESCO, se trata de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su herencia cultural, que se transmiten de generación en generación y se recrean en función del medio, la historia y el entorno social en el que vive la comunidad

(U.N.E.S.C.O., 2024). Bajo esta perspectiva, el patrimonio no es una reliquia congelada, sino una realidad viva que existe porque hay comunidades que la practican, la interpretan y la consideran significativa. Las directrices operativas insisten además en que la comunidad debe ocupar el lugar central en los procesos de identificación, salvaguardia y transmisión, aspecto crucial cuando se estudian prácticas culinarias indígenas (U.N.E.S.C.O., 2024b, 2024a).

En lo alimentario, lo patrimonial no recae solo en el alimento terminado, sino que recae también en saberes y haceres en selección de semillas y cultivos, molienda y cocción, disposiciones de comercialización, contextos de celebración y relatos en que se sitúa su valor. En 2025, la UNESCO señalaba en este sentido que las prácticas alimentarias que forman parte del patrimonio inmaterial son, ante todo, prácticas culturales transmitidas de generación en generación y no meros objetos gastronómicos destinados al consumo (U.N.E.S.C.O., 2025a) . De ahí que el concepto de patrimonio alimentario resulte especialmente útil para esta tesis, porque permite mirar la cocina tradicional como una expresión compleja donde confluyen memoria, ritualidad, reciprocidad y vínculos con el medio local (Caicedo, 2022; U.N.E.S.C.O., 2025a)

La salvaguardia del patrimonio alimentario supone, por tanto, mucho más que la promoción turística o la difusión mediática. Implica documentar los conocimientos locales, facilitar su transmisión, fortalecer el reconocimiento de los portadores y evitar procesos de descontextualización o mercantilización que vacíen de sentido a las prácticas culturales. Las directrices de la UNESCO subrayan que las medidas de salvaguardia deben diseñarse con participación efectiva de los grupos portadores, incorporando documentación, educación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades (U.N.E.S.C.O., 2024b) A la vez, los debates actuales sobre patrimonio alimentario destacan que los procesos de visibilización deben manejar con cuidado la

tensión entre valorización y simplificación, pues convertir una práctica viva en un producto de exhibición puede erosionar los significados que la sostienen (Kannike & Bardone, 2021; U.N.E.S.C.O., 2025b).

CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo cualitativo, ya que busca comprender y analizar las prácticas culinarias tradicionales del pueblo indígena Otavalo desde una perspectiva interpretativa, permite acceder a los significados simbólicos, sociales y culturales que los actores sociales atribuyen a su cocina tradicional en el contexto de las festividades, considerando su dimensión histórica, ritual y comunitaria (Denzin & Lincoln, 2018), así mismo el alcance del estudio es exploratorio, ya que este tipo de investigación permite recolectar datos iniciales y generar una comprensión general que podría servir como base para futuras investigaciones más amplias (Sampieri et al., 2014).

La metodología abordada tiene un enfoque cualitativo etnográfico, debido a que esta se basa el trabajo de campo y el contacto directo con los miembros de la comunidad. El estudio es de tipo no experimental y transversal porque no se trabajan variables, sino que los datos se recogen y analizan tal suceden en ese momento. Sin embargo, aunque la recolección de información se realiza en un solo punto temporal, la revisión bibliográfica aporta antecedentes e información histórica que complementan y ayudan a enriquecer el análisis.

2.2. Técnicas e instrumentos de investigación

2.2.1. Técnicas

Para el desarrollo de esta investigación se empleó principalmente la revisión documental como técnica de recolección de datos. Esta herramienta permite analizar y sistematizar información proveniente de fuentes primarias y secundarias, tales como archivos locales, literatura académica, documentos institucionales y registros fotográficos históricos.

La revisión documental resulta fundamental para esta investigación, ya que posibilita identificar, contextualizar y comprender las principales festividades que se celebran dentro de la comunidad, así como sus características y significados culturales. De esta manera, esta técnica nos aporta una base firma para el análisis posterior y complementa la información obtenida a través del trabajo de campo.

2.2.2. Instrumento

El instrumento de investigación empleado fue una entrevista semiestructurada, elaborada a partir de una ficha etnoculinaria como se puede observar en el Anexo 1. Este instrumento permitió obtener información detallada sobre los alimentos asociados a las festividades, facilitando la identificación de su contexto simbólico en el que se enmarcan y el significado que adquieren dentro de las celebraciones.

La entrevista se divide en cinco secciones o dimensiones que buscan recabar información que permita cumplir con los objetivos de la investigación. La primera es la sección correspondiente a la obtención de información general del sujeto, como su nombre, edad, sexo, comunidad, ocupación y rol dentro de las festividades. Esta sección se utiliza para determinar si el informante actúa como cocinero tradicional, asistente o miembro de la familia que se encarga de preparar los alimentos.

En segundo lugar, la parte de las vivencias. Se busca que el participante comparta sus conocimientos, percepciones y experiencias con respecto a las fiestas tradicionales. Las preguntas se formulan de manera descriptiva y en lenguaje coloquial, y se busca que la persona responda de manera espontánea, para que reconstruya su experiencia desde su propia mirada y cultura.

A continuación, la entrevista incorpora la sección centrada en los platos típicos elaborados durante las festividades, los ingredientes que son utilizados, origen de los

productos, como los obtenidos los mismos (siembra, compra o trueque) y técnicas culinarias empleadas a la hora de preparación estos platos.

Posteriormente, se incluye una sección orientada a interpretar el contexto simbólico y espiritual de los alimentos dentro de las festividades, de esta manera se indagará si los platos poseen alguna relación con rituales, bendiciones u ofrendas, así como la existencia de gestos, palabras o prácticas específicas antes de servir la comida.

Finalmente, se explora la manera en que se transmite el conocimiento culinario dentro de la comunidad, en esta sección se indaga quién enseña, cómo se aprende y cuáles son los mecanismos de transmisión más comunes, tales como la observación, la participación, el acompañamiento o la herencia familiar.

2.3. Preguntas de investigación

El presente estudio se orienta a responder dos interrogantes claves que sirven como eje para comprender la relación entre la gastronomía tradicional y las festividades populares en Ilumán.

La primera interrogante busca conocer**: ¿**Qué rol cumple la gastronomía tradicional en las principales fiestas populares de la provincia de Imbabura?

La segunda interrogante plantea: ¿Cómo se han transformado las prácticas culinarias festivas a lo largo del tiempo y cuáles son los factores que inciden en estos cambios?

La finalidad de estas preguntas es orientar el estudio hacia la comprensión integral del valor cultural de la gastronomía tradicional dentro de las festividades tradicionales.

2.4. Matriz de categorización

El desarrollo de la investigación se estructuró a partir de tres aspectos principales los cuales permitieron abordar de manera integral las expresiones culturales y gastronómicas del pueblo indígena Otavalo en la parroquia San Juan de Ilumán: (i) Fiestas y cosmovisión andina, (ii) Prácticas culinarias tradicionales y (iii) La elaboración de una guía culinaria vinculada a las festividades.

En primer lugar, se tiene un acercamiento a las fiestas más importantes del pueblo indígena Otavalo, con relación a sus características, motivos y lugares donde se llevan a cabo.

La segunda parte se centra en los alimentos tradicionales de festividades, así como su transmisión, su forma de ser elaborados, su instrumental, la procedencia de los ingredientes, el papel de los cocineros tradicionales como portadores de saberes tradicionales y los ritos asociados.

Finalmente, se diseñó una guía culinaria basada en las preparaciones y significados documentados durante la investigación, se desarrolló con el fin de preservar y difundir el valor y significado gastronómico del pueblo Otavalo, mostrando la relación entre los alimentos y las festividades, así como el valor simbólico de cada plato dentro del contexto cultural andino, estos tres ejes permitieron integrar aspectos culturales, simbólicos y culinarios

Tabla 1

Matriz de Operacionalización de variables:

Objetivo específico	**Variable**	**Dimensión**	**Indicador**	**Técnica**	**Instrumento / Preguntas**	**Escalas / Opciones**
Realizar un estudio sobre las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán	Fiestas	(i) Espacio geográfico (Andino) (ii) Cosmovisión Andina (iii) Festividades	(i) Calendario festivo (ii) Motivo o razón de la celebración (iii) Lugar en el que se celebra	Observación participante Entrevista a informantes clave Revisión documental	Ficha de campo etnoculinaria Entrevista semiestructurada	(i) Que fiesta se está celebrando a) Pawkar Raymi b) Inti Raymi c) Kolla Raymi d) Kapak Raymi e) Fiestas del Yamor f) Fiestas parroquiales g) Virgen de Carmen Significado: (ii) Porqué motivo se celebra la fiesta: a) Boda/Fertilidad b) Cosecha/Abundancia c) Bautizo d) Santo (Cual) e) Otro (iii)En qué lugar se realiza la celebración a) Hogar b) Plaza c) Junta d) Otro

	Pueblo Indígena Otavalo.	Parroquia San Juan de Ilumán	Comunidades Informantes			Comunidad a la que pertenece: a) Ángel Pamba b) Cóndor Mirador c) Ilumán alto d) Ilumán bajo e) Karembuela f) Pin Saquí g) Rumilarka h) San Carlos i) San Luis de agualongo Género Etnicidad Ocupación a) Cocinero/a b) Tradicional
Documentar las prácticas culinarias tradicionales asociadas a las principales fiestas del pueblo indígena Otavalo	Practicas culinarias	(i)Conocimiento (ii) Técnicas culinarias	Forma en la que aprendió Forma en la que transforma al alimento			(i)Como aprendió a) Visualmente b) Práctica c) Oyente (ii) Herramientas a) Cocina b) Horno c) Tulpa (ii) Técnica usada a) Hervir b) Asar c) Saltear

				Observación participante Entrevista a informantes clave Revisión documental	Ficha de campo etnoculinaria Entrevista semiestructurada	d) Freír e) Cocción vapor f) Hornear
	Cocina tradicional	(i) Tradición (ii) Procesos	Quien enseñó Donde aprendió Que sea específicamente del lugar Ingredientes Forma de preparaciones			(i) Quién le enseñó a) Padre b) Madre c) Abuelo/a (i) Quién la prepara: a) Hombre b) Mujer (i) ¿Conoce si se prepara dentro o fuera de la parroquia? a) Si b) No (ii) Adquisición de los ingredientes a) Compra b) Cosecha c) Intercambio d) Donados (ii) Ritual antes de servir el alimento a) Bendecir b) Ofrenda c) Agradecer

Diseñar una guía culinaria basada en las fiestas tradicionales vinculados a las festividades.	Guía culinaria	(i)Documentar preparaciones (ii)Documentar prácticas (iii)Vínculos con fiestas	Relatos sobre cómo se aprendieron las recetas Practicas culinarias que se han usado en las preparaciones Significado dentro de la festividad Representación cultural	Observación participante Entrevista a informantes clave Revisión documental	Ficha de campo etnoculinaria Entrevista semiestructurada Guía culinaria	Testimonios de entrevistado Imágenes Registro narrativo Documentación gráfica y escrita

2.5. Participantes

La selección de los participantes se realizará mediante un muestreo no probabilístico por juicio o intencional, con el objetivo de garantizar la saturación de la información. Se ha definido un número aproximado de 20 participantes para asegurar que se recoja suficiente profundidad y riqueza de datos, ya que este tamaño permite alcanzar el punto donde la información nueva deja de aportar elementos relevantes o distintos (saturación). Además, la muestra incluirá diversidad en términos de funciones, roles, generaciones y segmentos significativos para garantizar distintas perspectivas culturales y culinarias relacionadas con las festividades estudiadas.

Tabla 2

Informantes claves

Comunidad	Nro de Informantes
Ángel Pamba	3
Cóndor Mirador	2
Ilumán alto	1
Ilumán bajo	2
Karambuela	2
Pin saquí	3
Rumilarka	1
San Carlos	2
San Luis de Agualongo	4
Nro. Total de Informantes	20

Los informantes seleccionados debieron cumplir con al menos uno de los criterios de inclusión definidos para esta investigación:

(i) Personas adultas y mayores de 40 a 70 años que conservan y transmiten tradiciones culinarias vinculadas a las festividades.

(ii) Personas con transmisión directa de prácticas culinarias de generación en generación, se estableció un mínimo referencial de 30 años en la transmisión del conocimiento, técnica o saber.

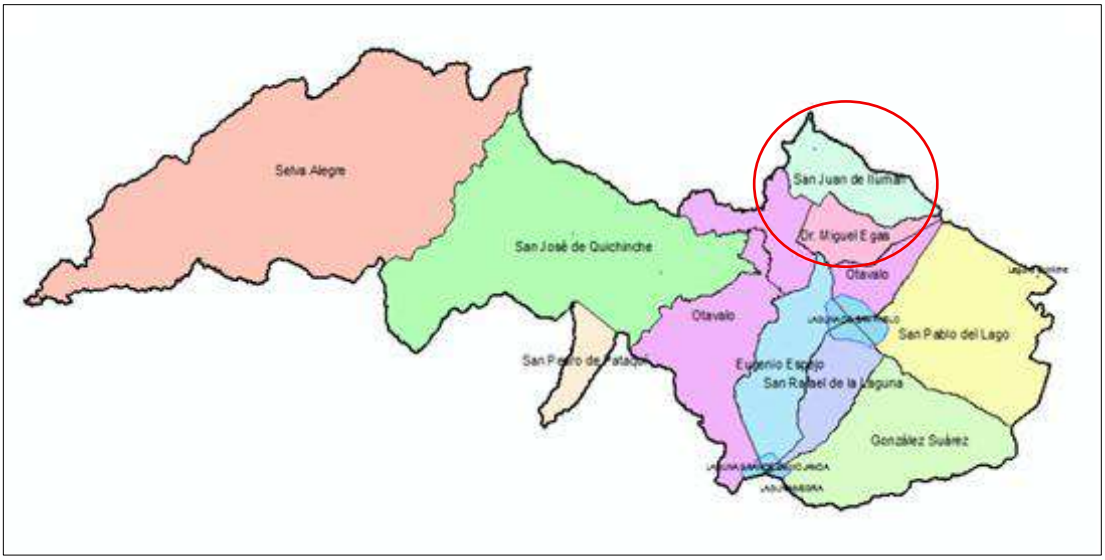
(iii) Cocineros/as tradicionales, líderes comunitarios y autoridades locales vinculadas a la cultura y organización de eventos

2.5.1. Area de estudio

Ilustración 1

Area de Estudio

Cantón Otavalo – Parroquia Ilumán



Modificado de: (Villareal M, 2019)

2.6. Procedimiento y análisis de datos

2.6.1. Fase 1: Acercamiento a los informantes

El proceso de recolección de datos comenzó con el contacto previo con los informantes clave, seleccionados de acuerdo con los criterios establecidos, en esta etapa se explicó a los participantes el propósito de la investigación, las condiciones de confidencialidad y el uso académico de la información obtenida. Además, se solicitó su consentimiento informado, garantizando una participación ética, voluntaria y consciente (ver Anexo 2 y 3).

2.6.2. Fase 2: Recolección de datos

Una vez obtenido el consentimiento, se procedió a la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, los cuales incluyeron la entrevista semiestructurada mediante nuestra ficha etnoculinaria. La información se recopiló de forma individual, buscando registrar las experiencias, conocimientos y prácticas culinarias relacionadas con las festividades tradicionales. Las entrevistas fueron registradas en notas de campo y, cuando fue posible, mediante grabaciones de audio para preservar la fidelidad de los testimonios.

2.6.3. Análisis de datos

El análisis de los datos se desarrolló combinando técnicas cualitativas y cuantitativas complementarias, con el fin de obtener una comprensión integral del fenómeno estudiado.

En la fase cualitativa, se realizó un proceso de codificación temática, organizando la información en categorías como fiestas tradicionales, prácticas culinarias, bebidas, alimentos y significados simbólicos (Fiestas, tradición y técnicas). Esta etapa permitió identificar patrones culturales, valores compartidos y formas de

transmisión del conocimiento culinario dentro de la comunidad, ayudando a tener una interpretación de los significados sociales y espirituales asociados a la gastronomía dentro de la festividad.

Por otro lado, en la fase cuantificable, se sistematizaron ciertos datos obtenidos en las entrevistas y fichas de campo, por ejemplo: el número de informantes por comunidad, el género de los participantes, las técnicas culinarias más empleadas, o la frecuencia de uso de determinados ingredientes o rituales. Estos datos fueron procesados mediante un análisis de datos en Excel, lo que permitió generar tablas mostrando qué prácticas o respuestas fueron más frecuentes y cómo se distribuyen entre los diferentes participantes

De este modo, esta integración de métodos permitió garantizar la validez, coherencia y riqueza analítica de los hallazgos, fortaleciendo la comprensión del papel que desempeña la gastronomía tradicional en las festividades del pueblo indígena Otavalo.

Tabla 3

Técnicas e Instrumentos

Objetivo específico	Técnica	Instrumento / Preguntas
Realizar un estudio sobre las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán	Entrevista a informantes clave Revisión documental	Ficha de campo etnoculinaria Entrevista semiestructurada
Documentar las prácticas culinarias tradicionales asociadas a las principales fiestas del pueblo indígena Otavalo	Entrevista a informantes clave Revisión documental	Ficha de campo etnoculinaria Entrevista semiestructurada
Diseñar una guía culinaria basada en las fiestas tradicionales vinculados a las festividades.	Entrevista a informantes clave	Ficha de campo etnoculinaria Entrevista semiestructurada Guía culinaria

CAPÍTULO III: RESULTADOS

Este capítulo presenta los resultados que se obtuvieron mediante el trabajo de campo realizado en la parroquia San Juan de Ilumán, a partir de la información recopilada mediante una ficha etnoculinaria que se aplicó a los informantes, esta información se organizó y analizó teniendo en consideración las categorías que previamente se establecieron: festividad y temporalidad, prácticas culinarias tradicionales, ingredientes y procedencia, técnicas y utensilios, significado simbólico y ritual, transmisión intergeneracional, y transformaciones y amenazas.

En primer lugar, se presenta la matriz de categorías y códigos que se utilizó para organizar la información recopilada y a su vez, establecer su relación con los objetivos de investigación, se describieron las características generales de los participantes y se presentaron los resultados obtenidos a partir de las respuestas que tengas relación con las festividades, preparaciones culinarias, técnicas y rituales identificados durante el trabajo de campo, a continuación.

Los resultados se organizaron de acuerdo con los objetivos específicos de la investigación, en el primer apartado corresponde a la caracterización de las principales festividades del pueblo indígena Otavalo en la parroquia San Juan de Ilumán, considerando aspectos relacionados con su temporalidad, significado y valor cultural, el segundo apartado corresponde a la documentación de las prácticas culinarias tradicionales asociadas con dichas festividades, para lo cual se presentan las preparaciones identificadas, sus significados culturales, formas de transmisión, técnicas, utensilios e ingredientes destacados.

3.1. Cumplimiento del Objetivo Específico 1:

Tabla 4

Matriz de categorías y códigos

Categoría	Códigos	Preguntas o campos de la ficha	Objetivos vinculados
1. Festividad y temporalidad (FT)	**FT-FEST[5]:** Pawkar Raymi, Inti Raymi, Kolla Raymi, Kapak Raymi, Yamor y parroquial **FT-TEMP[6]:** equinoccio, solsticio, época de siembra, florecimiento, cosecha, germinación y cierre del ciclo agrícola. **FT-ESP[7]:** hogar, plaza, junta, comunidad y otros.	• ¿Qué fiesta se está celebrando? • ¿Conoce usted la fecha en la que se prepara este platillo? • ¿Conoce usted el lugar donde se celebra la fiesta? • Campo: significado de la fiesta.	**OE1:** Caracterizar las principales fiestas en la parroquia San Juan de Ilumán. **OE2:** Documentar las prácticas culinarias tradicionales asociadas a las principales fiestas del pueblo indígena Otavalo.
2. Prácticas culinarias tradicionales (PC)	**PC-TIPO:** comida y bebida. **PC-PREP[8]:** papa uchu, fanesca, cuy asado, chicha de jora, chicha del Yamor, berro yuyo, uchu api y tamal antiguo. **PC-ESP:** cocina doméstica, cocina pública, minga y espacio ceremonial. **PC-RESP[9]:** preparación femenina, masculina, familiar o comunitaria. **PC-USO:** cotidiano, festivo, ritual u ofrenda.	• Tipo de alimento: comida/bebida. • Nombre de la preparación. • La prepara/no la prepara. • ¿Conoce si se prepara dentro o fuera de la parroquia? • ¿Quién es el encargado de realizarla? • Campo: observación de la preparación.	

[5] **FEST:** Festividad
[6] **TEMP:** Temporalidad
[7] **ESP:** Espacio
[8] **PREP:** Preparación
[9] **RESP:** Responsable

3. Ingredientes y procedencia (IP)	**IP-ADQ[10]:** compra, cosecha, intercambio, donación y recolección. **IP-ORIG[11]:** ingrediente local, externo o sustituido. **IP-AGR[12]:** maíz, papa, quinua, arveja, fréjol, zambo, cuy, hierbas y frutas. **IP-EST[13]:** ingrediente tierno, seco, estacional o disponible todo el año. **IP-AGRO[14]:** diversidad de semillas y variedades locales.	• ¿Cómo adquiere los ingredientes? • Campo: observación de la preparación. • Descripción de los ingredientes mencionados por el informante.
4. Técnicas y utensilios (TU)	**TU-UT[15]:** tulpa, fogón de leña, tiesto, batán, kutana, cuchara de palo, cedazo, horno y rueda para asar. **TU-TEC[16]:** asado, tostado, molienda, pilado, hervido, cocción al vapor, fermentación, infusión, maceración, batido, colado, salteado y estofado. **TU-COMB[17]:** leña, fuego directo y calor de la tulpa. **TU-DUR[18]:** cocción prolongada, reposo y fermentación. **TU-MOD[19]:** incorporación de cocina, horno o utensilios modernos.	• ¿Qué herramientas utiliza para su preparación? • ¿Qué técnicas utiliza para prepararlo? • Campo: observación de utensilios. • Campo: observación de la preparación.

[10] **ADQ:** Adquisición
[11] **ORIG:** Origen
[12] **AGR:** Ingredientes
[13] **EST:** Estacionalidad
[14] **AGRO:** Agrobiodiversidad
[15] **UT:** Utensilios
[16] **TEC:** Técnicas
[17] **COMB:** Combustible
[18] **DUR:** Duración
[19] **MOD:** Modernización

5. Significado simbólico y ritual (SR)	**SR-SIM[20]:** fertilidad, cosecha, abundancia, renovación, germinación, identidad territorial, fuerza y cuidado. **SR-COS[21]:** Pachamama, Tayta Inti, Killa, Mushuk Nina y ciclos andinos. **SR-RIT[22]:** bendición, agradecimiento, ofrenda, oración, Tumarina y ceremonia. **SR-REC[23]:** reciprocidad, minga, compartir y cohesión comunitaria. **SR-REL[24]:** espiritualidad andina y sincretismo religioso.	• ¿Conoce el significado de la preparación? • ¿Existe algún ritual antes de servir el alimento? • Campo: significado de la fiesta. • Campo: observación del ritual.
6. Transmisión intergeneracional (TI)	**TI-MODO:** aprendizaje visual, práctico, oral, por escucha o participación. **TI-AGENTE:** madre, padre, abuela, abuelo, familia y comunidad. **TI-LÍNEA:** transmisión matrilineal, patrilineal, familiar o comunitaria. **TI-ESP[25]:** hogar, minga, cocina pública y celebración. **TI-CONT[26]:** continuidad, transmisión parcial, interrupción o pérdida. **TI-GEN[27]:** participación de jóvenes y relevo generacional.	• ¿De qué manera aprendió a prepararlo? • ¿Quién le enseñó a prepararlo? • ¿Quién es el encargado de realizarla? • Campos de observación sobre aprendizaje y transmisión.

[20] **SIM:** Significado simbólico
[21] **COS:** Cosmovisión
[22] **RIT:** Ritualidad
[23] **REC:** Reciprocidad
[24] **REL:** Religiosidad
[25] **ESP:** Espacio
[26] **CONT:** Continuidad
[27] **GEN:** Participación generacional

7. Transformaciones y amenazas (TA)	**TA-ECO[28]:** costos elevados y falta de recursos. **TA-ING[29]:** pérdida, escasez o sustitución de ingredientes tradicionales. **TA-TEC[30]:** reemplazo de utensilios y técnicas tradicionales. **TA-ALI[31]:** incorporación de productos o sazonadores industriales. **TA-TRS[32]:** disminución de la transmisión intergeneracional. **TA-RIT[33]:** pérdida o debilitamiento del significado ritual. **TA-EXT[34]:** migración, turismo, globalización y aculturación alimentaria.	• Campos abiertos de fecha, origen, utensilios, aprendizaje, ritual y preparación. • La prepara/no la prepara. • Preparación dentro o fuera de la parroquia. • Comparación entre respuestas de los informantes.

[28] **ECO:** Factor económico
[29] **ING:** Ingrediente
[30]**TEC:** Técnica
[31] **ALI:** Alimentos
[32] **TRANS:** Transmisión
[33] **RIT:** Ritualidad
[34] **EXT:** Factor externo

3.1.1. Características de los participantes

Tabla 5

Género de los informantes

Categoría	Frecuencia
Femenino	10
Masculino	5
No registrado	5

De acuerdo con la Tabla 5, se puede apreciar el género reportado por los informantes, el mismo que se encuentra predominante en el femenino con la frecuencia de 10, sin embargo, es importante evidenciar la falta de un registro por parte de los participantes.

Tabla 6

Comunidad de los informantes

Categoría	Frecuencia
San Luis de Agualongo	4
Ángel Pamba	3
Pin Saquí	3
Cóndor Mirador	2
Ilumán bajo	2
Karambuela	2
San Carlos	2
Ilumán alto	1
Rumilarka	1

Seguido, se exhiben la comunidad a la que pertenecen los informantes, de los cuales se presenta mayor participación en San Luis Agualongo con 4 participantes, seguido Ángel Pamba y Pin Saquí con 3 participantes cada uno, y en menor proporción Ilumán alto y Rumilarka con una 1 participación respectivamente.

Tabla 7

Frecuencia de preparaciones

Categoría	Frecuencia
Tamal antiguo	7
Papa uchu / Uchu api	5
Chichas tradicionales	5
Fanesca	1
Cuy asado	1
Berro yuyo	1

En la tabla 7 se muestra que el tamal antiguo es la preparación más frecuente con 7 registros, seguido se encuentra la papa ucho o uchu api y las chichas tradicionales con 5 registros respectivamente, por último, fanesca, cuy asado y berro yuyo tienen un registro cada uno, por lo que se evidencia una diversidad de alimentos y bebidas tradicionales relacionados con las celebraciones de la parroquia estudiada.

Tabla 8

Festividad asociada

Categoría	Frecuencia
Kapak Raymi	7
Inti Raymi	5
Pawkar Raymi	3
Kolla Raymi / Yamor	3
Parroquialización	2

Además, en la tabla 8 se refleja que, de las festividades asociadas, Kapak Raymi es la de mayor presencia con 7 registros, seguido de Inti Raymi con 5, mientras que Pawkar Raymi y Kolla Raymi / Yamor alcanzan 3 registros respectivamente. Por lo que, se puede decir que Kapak Raymi y el Inti Raymi se relacionan con las preparaciones culinarias documentadas. Aunque la parroquialización fue mencionada por algunos informantes, para el análisis de las festividades principales se consideraron aquellas vinculadas con el calendario festivo y agrícola del pueblo indígena Otavalo.

Tabla 9

Técnicas culinarias

Categoría	Frecuencia
Vapor/Hervido	12
Sofreír	2
Asar	2
Salteado	1
No registrado	4

Por otro lado, de las técnicas culinarias reportadas por los informantes, la predominante es la cocción al vapor o hervido con 12 registros, lo que refleja su relevancia en la elaboración de las preparaciones tradicionales estudiadas. Seguido, se encuentran las técnicas de sofreír y asar con dos registros cada uno. Sin embargo, es importante mencionar que 4 de los informantes no registraron la técnica empleada.

Tabla 10

Rituales vinculados

Categoría	Frecuencia
Agradecer	18
Bendecir	3
Ofrenda	1
No registrado	1

Por último, en la Tabla 10 se denota que el ritual más frecuente es el agradecimiento, con 18 casos, lo que evidencia su importancia dentro de las prácticas culinarias tradicionales; la bendición aparece en 3 registros. Además, es importante mencionar que, en algunos casos, se seleccionó más de un ritual, lo que refleja la permanencia de valores espirituales y comunitarios asociados con la preparación y el consumo de alimentos.

A partir de la información obtenida mediante las entrevistas realizadas a los informantes y la revisión de fuentes documentales, se identificaron las principales festividades vinculadas con el calendario festivo y agrícola del pueblo indígena Otavalo en la parroquia San Juan de Ilumán.

Tabla 11

Síntesis de las Festividades

Festividad	Fecha	Significado	Valor Cultural	Fuente
Pawkar Raymi	21 de marzo (Equinoccio de Otoño en el hemisferio sur / Primavera Andina)	Tiempo del Florecimiento (*Sisar Pacha*): Inicio del año andino y encendido del Fuego Nuevo (*Mushuk Nina*). Celebra la fertilidad incipiente, la "tiernitud" de la vida y la conexión con el elemento agua.	El enfoque de purificación se vive a través de la ceremonia del agua y las flores (Tumarina), mientras que en la cohesión social se logra con la labor colectiva de desgranar, de esta manera, estas tradiciones sirven para fortalecer la identidad y los lazos de sangre.	Conejo (2014); Cachimuel (2014); Trabajo de Campo (Ficha 4).
Inti Raymi	21 de junio (Solsticio de Invierno en el hemisferio sur)	Día Grande (*Hatun Punlla*): El agradecimiento al Padre Sol (*Tayta Inti*) por la cosecha del maíz seco, esto simboliza la masculinidad, la fuerza solar y el descanso de la tierra tras el ciclo productivo.	El zapateo es una forma de conectar con la energía de la tierra a través del ritmo, de manera que al realizar la Toma de la Plaza y compartir la chicha, la comunidad se vuelve una sola; en ese momento, las diferencias de dinero o poder se olvidan y todos celebran como iguales.	Kowii (2014); Estermann (1998); Trabajo de Campo (Fichas 2 y 7).
Kolla Raymi	21 de septiembre (Equinoccio de Primavera en el Sur / Inicio de Siembra)	Tiempo Femenino (*Warmipacha*): Culto a la Luna (*Killa*) y a la fertilidad de la tierra. Marca el inicio de las lluvias y la preparación del suelo para recibir la semilla (*Tarpuy Pacha*).	En Otavalo, la Fiesta del Yamor une el agradecimiento por las cosechas con la fe católica en la Virgen de Monserrate, ya que esta celebración destaca la importancia de la mujer y de la chicha como símbolos de sabiduría y raíces que dan identidad al pueblo.	Cachimuel (2010); Lema (2014); Trabajo de Campo (Fichas 8 y 10).
Kapak Raymi	21 de diciembre (Solsticio de Verano en el hemisferio sur)	Fiesta Real o de los Niños: Celebración de la germinación oculta bajo tierra y el potencial de vida. Representa la introspección y el relevo generacional (liderazgo joven).	La pedagogía del cuidado (Kamana) nace de los antiguos ritos de iniciación, consiste en compartir el conocimiento de asumir el compromiso de proteger a los niños y a la naturaleza, tratándolos como "nuevos brotes" que necesitan una guía y el respeto para poder crecer.	Kowii (2011); Lozano (2018); Trabajo de Campo (Ficha 5).

3.2. Cumplimiento del Objetivo Específico 2:

El análisis de las fichas permitió identificar coincidencias en las respuestas de los informantes, por lo que estas fueron agrupadas para evitar redundancias innecesarias y facilitar la interpretación de los resultados

Tabla 12

Prácticas Culinarias del Pawkar Raymi (Fiesta del Florecimiento)

Preparación	Significado Cultural / Simbología	Transmisión del Saber	Técnica Clave y Herramientas	Fuente (Ficha)
Fanesca / Uchu Ceremonial	**Minga y Cohesión:** No solo es un plato, sino también una "minga de desgranado" y un ritual de consumo de los primeros granos tiernos.	**Matrilineal / Comunitaria:** Se aprende haciendo en familia, aunque se reporta disminución en la práctica.	**Cocción de Granos Tiernos**: Uso de la Tulpa (fogón) para cocer la variedad de granos frescos recién cosechados.	Ficha Nº 4 (Martha Otavalo)
Cuy Asado	**Fertilidad y Transición:** El alimento ritual de "boda" o fiesta mayor. Simboliza la renovación, la gratitud, la fertilidad que trae el florecimiento de la tierra.	**Familiar / Observación:** Transmisión intergeneracional dentro del núcleo familiar.	**Asado en Rueda:** Uso de tecnología específica ("rueda de asar") junto a la leña y la Tulpa para lograr la cocción ritual.	Ficha Nº 6 (Erika Otavalo)
Uchu Api (Variante Ceremonial)	**Identidad del Grano:** Colada espesa que valora la arveja y el maíz. En este contexto, celebra la cosecha incipiente.	**Familiar (Mujer):** Transmisión vinculada al rol femenino en la cocina.	**Tostado y Molido:** Uso del tiesto para tostar la harina de arveja y el batán (piedra) para moler, evidenciando tecnologías líticas.	Ficha Nº 13 (Verónica Otavalo)

En el Pawkar Raymi se identificaron como principales preparaciones asociadas la fanesca o uchu ceremonial, el cuy asado y el uchu api, los informantes relacionaron estas preparaciones con el uso de productos agrícolas, principalmente granos tiernos, en cuanto a las técnicas culinarias, se identificó el uso de la tulpa, la cocción de granos, el tostado y la molienda, con esto podemos darnos cuenta que la transmisión de estos conocimientos se desarrolla principalmente mediante la participación directa de los integrantes de la familia y la observación durante la preparación de los alimentos, ya que estas prácticas evidencian que la alimentación forma parte de las actividades que acompañan la celebración, vinculándose con la producción agrícola y con espacios de participación comunitaria.

Tabla 13

Prácticas Culinarias del Inti Raymi (Fiesta del Sol)

Preparación	Significado Cultural / Simbología	Transmisión del Saber	Técnica Clave y Herramientas	Fuente (Ficha)
Chicha de Jora (Aswa)	**Limpieza Energética:** No se consume para saciar la sed, sino para "limpiar energías" y obtener fuerza espiritual.	**Transmisión familiar principal:** De madre/abuela a hija. Aprendizaje práctico y visual.	**Fermentación Compleja:** Hasta 10 tipos diferentes de granos (amarillo, negro, chulpi, quinua) y hierbas en 3 días.	Ficha Nº 2, 7 (Matilde Quinchiguango)
Berro Yuyo	**Recolección y Tierra:** La "cocina de recolección" está asociada a la fiesta solar y la mujer al terreno no cultivado.	**Matrilineal:** Transmisión de madre a hija sobre identificación y preparación de plantas.	**Guisado con Adaptación:** Preparación tradicional, pero con la influencia moderna de usar sazonadores industriales ("ajinomoto").	Ficha Nº 3 (Sandra Quinchiguango)
Papa Uchu (Variante Agrícola)	**Esperanza Agrícola:** En este contexto, la esperanza se convierte en el inicio del ciclo y la esperanza de nuevos sembríos. Esta esperanza se diferencia del consumo cívico.	**Participación masculina:** El hombre prepara y sirve, rompiendo el esquema de "cocina = mujer" en este plato específico.	**Cocción de Tubérculos y Ají:** Preparaciones energéticas ("calientes") servidas en circunstancias comunitarias.	Ficha Nº 8 (Fernando Otavalo)

De acuerdo con la información presentada en Tabla 13 (a continuación) los usos y prácticas alimentarias, alimentación-territorio-símbolo-tradición y conocimiento en el ámbito familiar y comunitario se mantienen.

Preparaciones como la Chicha de Jora (Aswa) relacionada con la celebración de la cosecha, el Berro Yuyo que se relaciona con el Ande y una variante de Papa Uchu vinculada con la transmisión del conocimiento tradicional.

Ejemplos de elementos que la población puede asociar a la cosmovisión andina son: la Chicha de Jora, Berro Yuyo y la Papa Uchu, porque su preparación y/o consumo se relacionan con la fermentación y el chamanismo (Chicha de Jora), la utilización de productos de la naturaleza (Berro Yuyo), la fuerza y la energía (Papa Uchu), el inicio de un ciclo agrícola (Papa Uchu) y la participación de hombres en su preparación y distribución (Papa Uchu).

Tabla 14

Prácticas Culinarias del Kolla Raymi / Yamor (Fiesta de la Fertilidad)

Preparación	Significado Cultural / Simbología	Transmisión del Saber	Técnica Clave y Herramientas	Fuente (Ficha)
Chicha del Yamor	**Identidad Territorial:** "herencia tradicional" de 7 maíces, a diferencia de la chicha común. Actúa como núcleo para fortalecimiento de la identidad cultural y ofrenda de abundancia.	**Visual en el Hogar:** Aprendizaje por observación directa en el seno doméstico.	**Cocción y bendición:** Elaboración específica con 7 variedades de maíz, requiriendo bendición y agradecimiento antes del consumo.	Ficha Nº 10 (Alexandra Perugachi)
Papa Uchu (Variante Térmica)	**Valor simbólico:** Alimentos "calientes" (por el ají/uchu) que son necesarios para "calentar" la tierra fría y poder sembrar en el ciclo de la mujer	**Masculina / Observación:** Rol activo del hombre en la preparación ritual de alimentos picantes.	**Elaboración de Ají:** Técnica centrada en el manejo del picante como elemento energético.	Ficha Nº 8 (Contexto Kolla Raymi)

La evidencia presentada en la Tabla 14 permite identificar la relación entre alimentación, agricultura e identidad cultural, así como la conservación y transmisión de conocimientos tradicionales dentro de la comunidad.

En el Kolla Raymi/Yamor se identificaron, la Chicha del Yamor y el Papa Uchu, preparaciones que tienen relación con la fertilidad, la producción agrícola y la identidad alimentaria del pueblo Otavalo.

La Chicha del Yamor destaca por el uso de siete variedades de maíz y por su transmisión familiar mediante la observación y la práctica, además de asociarse con la abundancia, la bendición y el agradecimiento, el Papa Uchu se relaciona con el inicio del ciclo agrícola y la preparación de la tierra, mientras que el ají representa simbólicamente el calor y la fuerza.

Tabla 15

Prácticas Culinarias del Kapak Raymi (Fiesta Real / Niños)

Preparación	Significado Cultural / Simbología	Transmisión del Saber	Técnica Clave y Herramientas	Fuente (Ficha)
Tamal Antiguo (Envuelto de masa de maíz con relleno de carne de cerdo)	**Germinación y Cuidado:** Su cestructura (masa envuelta en hoja) replica la semilla en el vientre de la tierra. Celebra el desarrollo de las plantas y el cierre del año agrícola.	**Social / Exogámica:** Se describe como "rutina fuera del hogar". El aprendizaje no es solo doméstico, sino comunitario/social.	**Cocción al Vapor:** Uso de la Tulpa para generar vapor. La técnica de "envolver" en hoja de achira es fundamental para la identidad del plato.	Fichas Nº 5, 9, 14-20 (Grupo Informantes)

La evidencia presentada en la Tabla 15 permite identificar que el Tamal Antiguo no solo representa una preparación culinaria, sino también un espacio de aprendizaje, participación comunitaria y transmisión cultural, especialmente entre niños y jóvenes, su relación simbólica con el cuidado y desarrollo de las nuevas generaciones fortalece su vínculo con los significados agrícolas y culturales del Kapak Raymi.

El Tamal Antiguo o Envuelto, es una preparación con masa de maíz, carne de cerdo y hoja de achira, esta preparación se relaciona con la germinación, el desarrollo de las plantas y el cierre del ciclo agrícola, se la elabora mediante cocción al vapor y el uso de la tulpa y la hoja de achira permiten conservar técnicas tradicionales, mientras que su preparación colectiva favorece la transmisión del conocimiento mediante la observación y la práctica.

3.2.1 Síntesis de las prácticas culinarias tradicionales

La documentación de las prácticas culinarias tradicionales en la parroquia San Juan de Ilumán evidencia que la alimentación se encuentra estrechamente vinculada con las festividades, los ciclos agrícolas y las formas de transmisión de conocimientos dentro de la comunidad, estas preparaciones identificadas no se limitan a su función alimentaria, sino que incorporan significados culturales relacionados con la cosecha, la fertilidad, la reciprocidad y la continuidad de las tradiciones.

Se observa que la transmisión del conocimiento culinario ocurre principalmente mediante la participación práctica, la observación y el aprendizaje dentro del entorno familiar y comunitario, los resultados también evidencian la permanencia de técnicas y herramientas tradicionales dentro de las prácticas culinarias actuales, como el uso de la tulpa, el tiesto de cerámica y el batán constituye parte de los conocimientos asociados a la preparación de determinados alimentos y permite mantener características propias de las preparaciones tradicionales.

Dependiendo del tipo de comida, cada fiesta tiene su característica gastronómica. Para el Pawkar Raymi es la preparación de comidas a base de granos tiernos y productos de la cosecha como la Fanesca y el Uchu Api, en el Inti Raymi es la fermentación de bebidas como la Chicha de Jora, en el Kolla Raymi o Yamor es la preparación de bebidas como la Chicha del Yamor y el consumo de la papa y comidas a base de papa como el Papa Uchu y en el Kapak Raymi es el Tamal Antiguo a base de masa de maíz, carne de cerdo y hoja de achira.

En cuanto a la transmisión del conocimiento culinario, la mayoría de los casos presentados en este trabajo (preparación de chichas, Berro Yuyo y Papa Uchu) en el ámbito

familiar son llevados a cabo por mujeres (Berro Yuyo y Chichas) aunque existen otros casos como el de Papa Uchu que son elaborados por hombres. Esto sugiere que las actividades de preparación de alimentos en el contexto de las festividades pueden estar asociadas a una o varias familias y/o grupos, aunque no necesariamente a una división completa de la actividad según el género.

Finalmente, los resultados permiten reconocer que estas prácticas tradicionales se encuentran en un proceso de continuidad y transformación, algunas preparaciones mantienen formas de aprendizaje y participación comunitaria, también se identificaron adaptaciones derivadas de prácticas culinarias contemporáneas.

Tabla 16

Síntesis de las prácticas culinarias tradicionales

Festividad	Preparaciones	Técnicas	Ingredientes destacados	Transmisión
Pawkar Raymi	Fanesca/Uchu, cuy, uchu api.	Cocción, asado, tostado, molienda	Granos tiernos, arveja, maíz	Familiar/comunitaria
Inti Raymi	Chicha de jora, berro yuyo, papa uchu	Fermentación, cocción, guisado	Maíz, hierba, papa, ají	Familiar
Kolla Raymi/Yamor	Yamor, papa uchu	Cocción, mezcla	7 variedades de maíz, ají	Familiar
Kapak Raymi	Tamal antiguo	Cocción al vapor	Maíz, carne de cerdo, hoja de achira	Familiar/comunitaria

CAPITULO IV: GUÍA CULINARIA

La guía culinaria (ver anexo 4) se estructura con el objetivo de integrar el conocimiento gastronómico con el contexto cultural en el que se desarrolla, permitiendo comprender que las preparaciones tradicionales no son elementos aislados, sino parte de un sistema simbólico complejo, en este sentido, el documento inicia con un propósito claro que orienta al lector hacia la comprensión de la cocina como una manifestación de la cosmovisión andina, destacando su valor más allá de lo alimenticio.

Para su organización, se ha estructurado de acuerdo a las fiestas más importantes del calendario andino, y la lógica cíclica que las rige, vinculadas a los solsticios y equinoccios. Cada fiesta, a su vez, tiene un contexto, un momento y un plato, a fin de que el lector pueda apreciar la relación del tiempo agrícola con los alimentos. Su estructura permite una lectura progresiva y didáctica que revela así la satisfacción de unas necesidades simbólicas, energéticas y sociales en cada uno de los platos.

El hecho de incluir la significación cultural de cada platillo abre la posibilidad de ampliar la mirada sobre los alimentos como portadores de identidad, memoria y valores, al mismo tiempo que muestra el papel de cada platillo en rituales, en prácticas sociales y en procesos de transmisión del conocimiento en la cocina como espacio de aprendizaje intergeneracional.

Finalmente, el glosario cumple una función pedagógica fundamental, ya que permite al lector familiarizarse con términos propios de la cosmovisión andina, facilitando la comprensión integral del contenido. En conjunto, esta guía se configura como una herramienta que articula gastronomía, cultura y educación, contribuyendo a la preservación y valorización del patrimonio culinario del pueblo Otavalo.

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En correspondencia con los objetivos planteados al inicio de esta investigación y tras el análisis exhaustivo de la información etnográfica y bibliográfica recolectada en la parroquia San Juan de Ilumán, se exponen las siguientes conclusiones:

Sobre el examen de las festividades del pueblo Kichwa Otavalo (Respuesta al Objetivo Específico 1): se concluye que el calendario agrofestivo en San Juan de Ilumán mantiene su vigencia como el eje articulador de la vida comunitaria, operando bajo una lógica de sincronización cósmica. El mismo ciclo de fiestas nos dice que el hombre no tiene fiestas sueltas, sino una relación cíclica con la Pachamama que empieza con la frescura y renovación del Pawkar Raymi (marzo), el vigor del sol y del varón en el Inti Raymi (junio), la fecundidad de la mujer y la porción de la tierra en el Kolla Raymi/Yamor (septiembre) y la germinación de la introspección en el Kapak Raymi (diciembre).

No obstante, las fiestas no son ajenas a los procesos de cambio cultural, bien sean a través de un sincretismo planificado (caso de las Fiestas de Yamor y la virgen de Monserrate), o a la confrontación con problemáticas actuales, como la carencia económica, que podrían poner en peligro la realización de alguna de ellas, a pesar de que la esencia de gratitud y reciprocidad (Ranti-ranti) perdure en la memoria colectiva.

Sobre la documentación de técnicas culinarias tradicionales (Respuesta al Objetivo Específico 2): La aplicación de la ficha etnoculinaria permitió obtener un corpus gastronómico que demuestra que para la cosmovisión de Ilumán, la cocina es una tecnología simbólica. Se documentó que el ciclo agrícola influye en la técnica culinaria:

- La ingesta de granos tiernos (Fanesca/Uchu ceremonial), y el rito del Tumarina en el Pawkar Raymi, consagran a la vida que vuelve a nacer.

- En el Inti Raymi, Chicha de Jora (constituyendo la polifonía de hasta 10 granos y hierbas) es el líquido vital que une los mundos y entrega la fuerza para zapatear.
- En el Kolla Raymi, el Papa Uchu y el Cuy son ofrendas termodinámicas ("calientes") para propiciar la siembra en la tierra femenina.
- El contexto del descubrimiento del Tamal Antiguo, en pleno Kapak Raymi, refuerza esta interpretación: la semilla envuelta en su camino a la germinación es un tamal; y el Kapak Raymi, la fiesta de iniciación y custodia de las semillas.

Sin embargo, la manera de transferencia de estos conocimientos (como se han transmitido en platos de alta complejidad como el Tamal o la Chicha) debió ser en espacios que trascienden lo doméstico, como la "cocina pública" o la minga, que son espacios de pedagogía cultural.

En suma, el hecho de que la comida sea parte de la fiesta de la misma manera que la fiesta es parte de la comida, en el carácter ontológico de ambas, prueba que la comida no es una parte marginal de la fiesta, o una forma estética de ella. La comida es la materialización del rito. Al ingerir los productos alimentarios sagrados, los granos tiernos, la chicha fermentada, los tubérculos, el cuerpo asimila los tiempos y las fuerzas del cosmos andino.

En consecuencia, se concluye que la soberanía alimentaria y la conservación de la agrobiodiversidad local (maíces, hierbas medicinales, cuyes) no son solo imperativos agrícolas, sino condiciones *sine qua non* para la salvaguarda de la identidad cultural del pueblo Otavalo. Tal y como se ha visto para el caso crítico de la Fanesca, la pérdida de ingredientes por motivos económicos de la materia prima implica la pérdida de este simbolismo, ya que sin el ingrediente, no se puede cumplir con el objetivo de renovación del

rito (*Mushuk Nina*). De ahí que la defensa de la semilla y la receta tradicional sea la única forma que la fiesta no se convierta en un rito folclórico sin función espiritual y de cohesión.

Bibliografia:

Alberto Tuaza, L. (2017). La fiesta del Inti Raymi en la construcción del Estado plurinacional en el Ecuador. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*.

Arellano Guerrón, S. L. , V. D. , & A. S. (2024). Etno conocimientos y turismo biocultural en el Imbabura Geoparque Mundial UNESCO. *Cuadernos Gestión Turística del Patrimonio.*, *3*(1), 125-159.

Arias, S. (s. f.). *Gastronomía del Ecuador*.

Arias Zapata, M. A., & Cevallos Montalvo, J. S. (2025). LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO MOTOR DEL TURISMO CULTURAL EN CHIMBORAZO. *REVISTA CIENCIA Y DESARROLLO*, (5). https://doi.org/10.64868/1m0bf887

Balladares Sosa, D. J. (2024). *Slow food: creación de un recetario para fomentar el turismo gastronómico en la ciudad de Otavalo-Ecuador* . Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Borja, F. (2017). Estudio sobre la relevancia de la festividad del Inti Raymi para el turismo en el cantón Otavalo, provincia de Imbabura. En *Escuela de Hospitalidad y Turismo*. Universidad de las Américas.

Buenaño-Allauca, M. P., Guevara-Aroca, F. X., & Vásquez-Hérnandez, L. del R. (2024). Kurdish Studies Traditional Food and Beverages of the Kichwa-Otavalo Indigenous People. Ecuador. *Kurdish Studies*, *12*(2), 2051-4883. https://doi.org/10.58262/ks.v12i2.296

Buenaño-Allauca, M., Qasim, D., Guevara-Aroca, F., & López-Egas, P. (2026). Traditional gastronomy as a tourist attraction in an emerging cultural destination: The case of Otavalo.

International Journal of Gastronomy and Food Science, *43*. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101424

Cabascango Cabascango, D. A. (2024). *Difusión de la gastronomía típica del cantón Otavalo mediante productos audiovisuales* . Universidad Técnica del Norte.

Caicedo, J. A. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, *13*(2), 118-128. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514

Coba, L., Gómez, J., Páez, C., Regalado, J., & Vásquez, J. (2022). Patrimonio Cultural, Territorios e Identidades. *Antropología. Cuadernos de Investigación*, (26), 11-26.

D´Amico, L., Coba, C., Echeverría, J., Guerra, P., Jaramillo, H., Valdospinos, M., & Lara, C. (1991). Artesanía e identidad cultural: una cuestión de historia, ideología y elección. *Instituto Otavaleño de Antropología*.

Denzin, N., & Lincoln, Y. (2018). *Qualitative Research* (Norman K, University Of Illinois, & Yvonna S, Eds.; 5.ª ed.). Sage Publications, Inc.

Echeverría, D. (2024). *Enfoque de la identidad gastronómica en las fiestas del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Escuela de Gestión Turísticas y Hoteleras.

Echeverria Mateus, D. P. (2024). *Enfoque de la identidad gastronómica en las fiestas del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo* . Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Flores, M. (2020). *Plan de animación turístico – cultural para fortalecer la identidad de las fiestas del yamor en la ciudad de Otavalo.* Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo. (2024, agosto 22). *Otavalo inicia sus fiestas con la presentación oficial del Yamor Mágico 2024 "La fiesta más alegre en la ciudad más amable del país"*. .

Guaico Vasco, V. M. (2023). *Impacto de la exclusión en el grupo étnico "Otavalo" en la provincia de Imbabura, año 2023* . Universidad Central del Ecuador.

Hernández Garre, J. M., & De Maya Sánchez, B. (2022). *Antropología de la alimentación. Gastronomía, sociedad y cultura*. Editum. Ediciones de la Universidad de Murcia. https://doi.org/10.6018/editum.2953

Hernández Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO · Cultura - Hombre - Sociedad*, *28*(1), 154. https://doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01

Imbabura, G. P. (2021). *Agenda productiva territorial de Imbabura 2021–2027: Cadena de valor turismo*.

Kannike, A., & Bardone, E. (2021). Negotiating Food Heritage Interpretations: Experiences of a Project at the Estonian National Museum. *Journal of Ethnology and Folkloristics*, *15*(2), 112-134. https://doi.org/10.2478/jef-2021-0020

Lainez Lainez, J. M. (2025). *Influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena, 2024* . Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Lozano Medina, J. M. (2025). *Prácticas ancestrales e identidad cultural de la comunidad shuar "Masuk Las Vegas", provincia de Zamora Chinchipe, 2024* . Universidad Central del Ecuador.

Meléndez, M., & Cañez, G. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*.

Narváez Rivadeneira, E. (2006). La Fiesta del Yamor. En *Revista Sarence* (1.ª ed., Vol. 1). Instituto Otavaleño de Antropología; Universidad de Otavalo. www.flacsoandes.edu.ec

Nieto, A. (2020). Gastronomía y turismo: una reflexión cultural. En *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Editorial Fundación Universitaria San Mateo. https://doi.org/10.7476/9786289558210

Robles, O. (2020). *La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato - Otavalo*. Universidad Técnica del Norte.

Ruano Puentestar, P., & Vaca Suquillo, K. (2015). *Revalorización de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo, provincia de Imbabura, Ecuador*. Universidad de Otavalo.

Salazar Aguilar, J. M. (2024). *La gastronomía ancestral como patrimonio cultural y su contribución al desarrollo turístico en la parroquia de Guayllabamba, cantón Quito* . Universidad Central del Ecuador.

Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. En *McGraw Hill Education* (6.ª ed.).

Simbaña Vicente, J. D. (2024). *Expresión ancestral e identidad cultural de la parroquia San Isidro del Inca durante mayo-septiembre 2024* . Universidad Central del Ecuador.

Sión Saltos, G. J., Velásquez Campozano, M. R., & Rodríguez Pincay, I. (2024). La cosmovisión en torno al consumo de la chicha de maíz en Ecuador. *Revista Científica Multidisciplinaria SAPIENTIAE*, *7*(14), 111-127. https://doi.org/10.56124/sapientiae.v7i14.0008

Tafur Perugachi, C. P. (2022). *Técnicas vanguardistas aplicadas en cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo* . Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Tituaña Muenala, Y. (2021). *Innovación en la cocina tradicional otavaleña* . Universidad San Francisco.

Toledo, D., Padilla, M., & Gómez, M. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Publicando*, *7*(25), 128-135.

Torres Oñate, F., Romero, J., & Fernanda, M. (2017). *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*. https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17

Torres-Toukoumidis, A., Marín-Gutiérrez, I., & Hinojosa-Becerra, M. (2022). Ancestral Rituals Heritage as Community-Based Tourism—Case of the Ecuadorian Andes. *Sustainability*, *14*(19), 12679. https://doi.org/10.3390/su141912679

U.N.E.S.C.O. (2024a). *Basic texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. https://ich.unesco.org/en/basic-texts-00503

U.N.E.S.C.O. (2024b). *Directrices operativas para la aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. https://ich.unesco.org/es/directrices

U.N.E.S.C.O. (2024c). *Exploración de oportunidades para la protección del patrimonio alimentario como patrimonio vivo mediante tecnologías digitales*.

https://ich.unesco.org/es/noticias/exploracion-de-oportunidades-para-la-proteccion-del-patrimonio-alimentario-como-patrimonio-vivo-mediante-tecnologias-digitales-13518

U.N.E.S.C.O. (2025a). *Food and intangible heritage, a flavourful relationship*. https://www.unesco.org/en/articles/food-and-intangible-heritage-flavourful-relationship

U.N.E.S.C.O. (2025b). Prácticas alimentarias: creciente reconocimiento y medidas reforzadas de salvaguardia. En *Prácticas alimentarias: creciente reconocimiento y medidas reforzadas de salvaguardia*. https://ich.unesco.org/es/noticias/practicas-alimentarias-creciente-reconocimiento-y-medidas-reforzadas-de-salvaguardia-13541

Villalba, D. (2012). *«Conociendo a Otavalo»* [Trabajo de titulación]. Universidad de las Américas.

Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, *13*, 129-142. https://doi.org/10.37135/chk

Villareal M. (2019). *«ESTUDIO ETNOGASTRONÓMICO DE HIERBAS Y ESPECIAS UTILIZADAS POR LOS HABITANTES DE LA COMUNIDAD ÁNGEL PAMBA PERTENECIENTE A LA PARROQUIA ILUMÁN CANTÓN OTAVALO PROVINCIA DE IMBABURA».*

Villarreal Andrade, M. J. (2023). *Revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón [Trabajo de titulación de licenciatura*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. Repositorio PUCE.

Villarreal Martínez, B. M. (2023). *Transformaciones culinarias en comidas y bebidas tradicionales de los restaurantes en Otavalo entre 1970 al 2022*. Universidad Técnica del Norte]. Repositorio UTN.

Anexos

Anexo 1

Ficha Etnoculinaria

https://docs.google.com/spreadsheets/d/150tJx1aerWfBVVP2NTzLoP5CDJ_WWoj3/edit?usp=sharing&ouid=103637565207704430926&rtpof=true&sd=true

Codigo Ficha:	Fecha:	Genero:	Ocupación:		Observacion ocupación:
	Nombre:	Etnicidad:	Cocinero/a tradicional:	Lider Comunitario:	
	Edad:	Comunidad:	Cocina Privada Cocina Publica		

TIPO DE ALIMENTO	BEBIDA	COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:

FIESTA				TRADICIÓN		
FIESTA RELACIONADA	FECHA DE PREPARACIÓN	LUGAR DE LA FIESTA	SIGNIFICADO DE LA PREPRACIÓN	COMO APRENDIÓ	QUIÉN LE ENSEÑÓ	ORIGINARIO
Que fiesta se está celebrando	Conoce usted la fecha en la que se prepara este platillo	Conoce usted el lugar en donde se celebra la fiesta	Conoce el significado de la preparación:	De qué manera aprendio a prepararlo	Quien le enseño a prepararlo	Conoce si se prepara dentro o fuera de la parroquia
Pawkar Raymi	Si	Hogar	Boda/Fertilidad	Visual	Padre	Si
Inti Raymi	No	Plaza	Cosecha/Abundancia	Practica	Madre	No
Kolla Raymi	Observación:	Junta	Espiritual/Cultural	Oyente	Abuelo/a	Observación:
Kapak Raymi		Otro:	Otro:	Observación:	Observación:	
Yamor						
Parroquial						
Virgen del Carmen						
SIGNIFICADO DE LA FIESTA:				DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN : (Puntos claves de la preparación y relación con las fiestas.)		

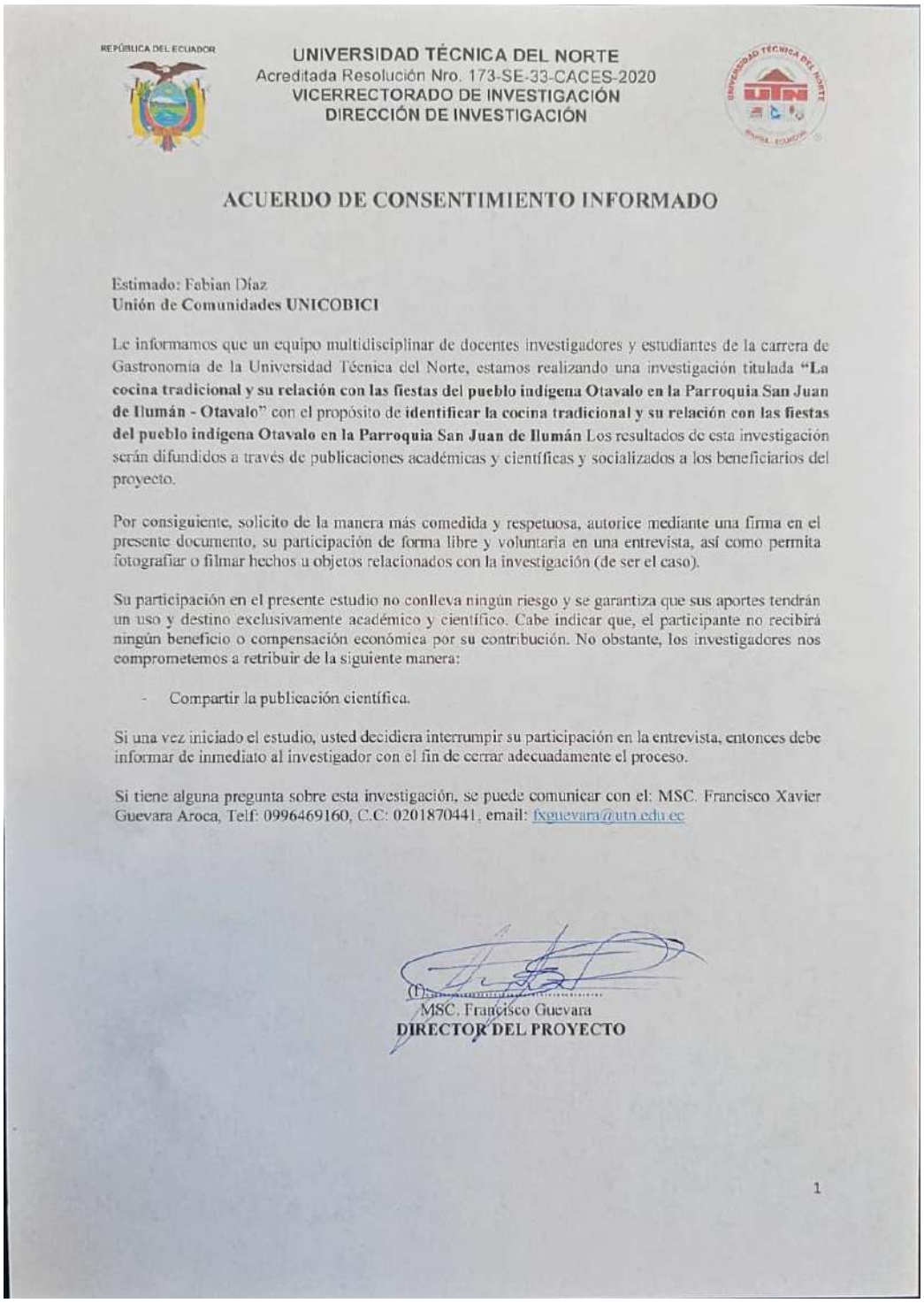
Codigo Foto:

TÉCNICAS Y PROCESOS					
HERRAMIENTAS	INGREDIENTES	TECNICAS	RITUAL	QUIÉN LA PREPARA	
Que herramientas utiliza para su preparación	Como adquiere los ingredientes	Que tecnias utiliza para prepararlo	Existe algún ritual antes de servir el alimento	Quien es el encargado de realizarla	
Cocina	Tulpa	Compra	Asar	Bendecir	Hombre
Horno		Cosecha/cultivo	Sofreir	Agradecer	Mujer
Observación: (Utensilios)		Intercambio:	Estofar	Ofrenda	Observación:
			Salteado	Observación:	
		Donados:	Horneado		
			Vapor/ Hervir		
			Hervir		

Modificado de: (M. P. Buenaño-Allauca et al., 2024)

Anexo 2

Consentimiento UNICOBICI



REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
Acreditada Resolución Nro. 173-SE-33-CACES-2020
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN

ACUERDO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Estimado: Fabian Díaz
Unión de Comunidades UNICOBICI

Le informamos que un equipo multidisciplinar de docentes investigadores y estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte, estamos realizando una investigación titulada **"La cocina tradicional y su relación con las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán - Otavalo"** con el propósito de **identificar la cocina tradicional y su relación con las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán** Los resultados de esta investigación serán difundidos a través de publicaciones académicas y científicas y socializados a los beneficiarios del proyecto.

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

Su participación en el presente estudio no conlleva ningún riesgo y se garantiza que sus aportes tendrán un uso y destino exclusivamente académico y científico. Cabe indicar que, el participante no recibirá ningún beneficio o compensación económica por su contribución. No obstante, los investigadores nos comprometemos a retribuir de la siguiente manera:

- Compartir la publicación científica.

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

Si tiene alguna pregunta sobre esta investigación, se puede comunicar con el: MSC. Francisco Xavier Guevara Aroca, Telf: 0996469160, C.C: 0201870441, email: fxguevara@utn.edu.ec

(f).....
MSC. Francisco Guevara
DIRECTOR DEL PROYECTO

1

Anexo 3

Consentimiento Informantes

AUTORIZACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN COMO INFORMANTE CLAVE

He leído el procedimiento descrito en la página anterior, el investigador me ha explicado y he comprendido satisfactoriamente la naturaleza y propósitos de dicha investigación, al igual que ha aclarado mis dudas. Por lo tanto, de forma libre y voluntaria, doy mi consentimiento para la realización de la entrevista, toma de fotografía y observaciones necesarias en el marco de la investigación titulada **"La cocina tradicional y su relación con las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán - Otavalo".**

…….

Nombre del entrevistado

……

Firma del entrevistado

Número de cédula del entrevistado: ……..

Fecha de la entrevista: ……..

REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
Acreditada Resolución Nro. 173-SE-33-CACES-2020
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN COMO INFORMANTE CLAVE

He leído el procedimiento descrito en la página anterior, el investigador me ha explicado y he comprendido satisfactoriamente la naturaleza y propósitos de dicha investigación, al igual que ha aclarado mis dudas. Por lo tanto, de forma libre y voluntaria, doy mi consentimiento para la realización de la entrevista, toma de fotografía y observaciones necesarias en el marco de la investigación titulada **"La cocina tradicional y su relación con las fiestas del pueblo indígena Otavalo en la Parroquia San Juan de Ilumán - Otavalo".**

Luis Tobias Díaz C.
Nombre del entrevistado

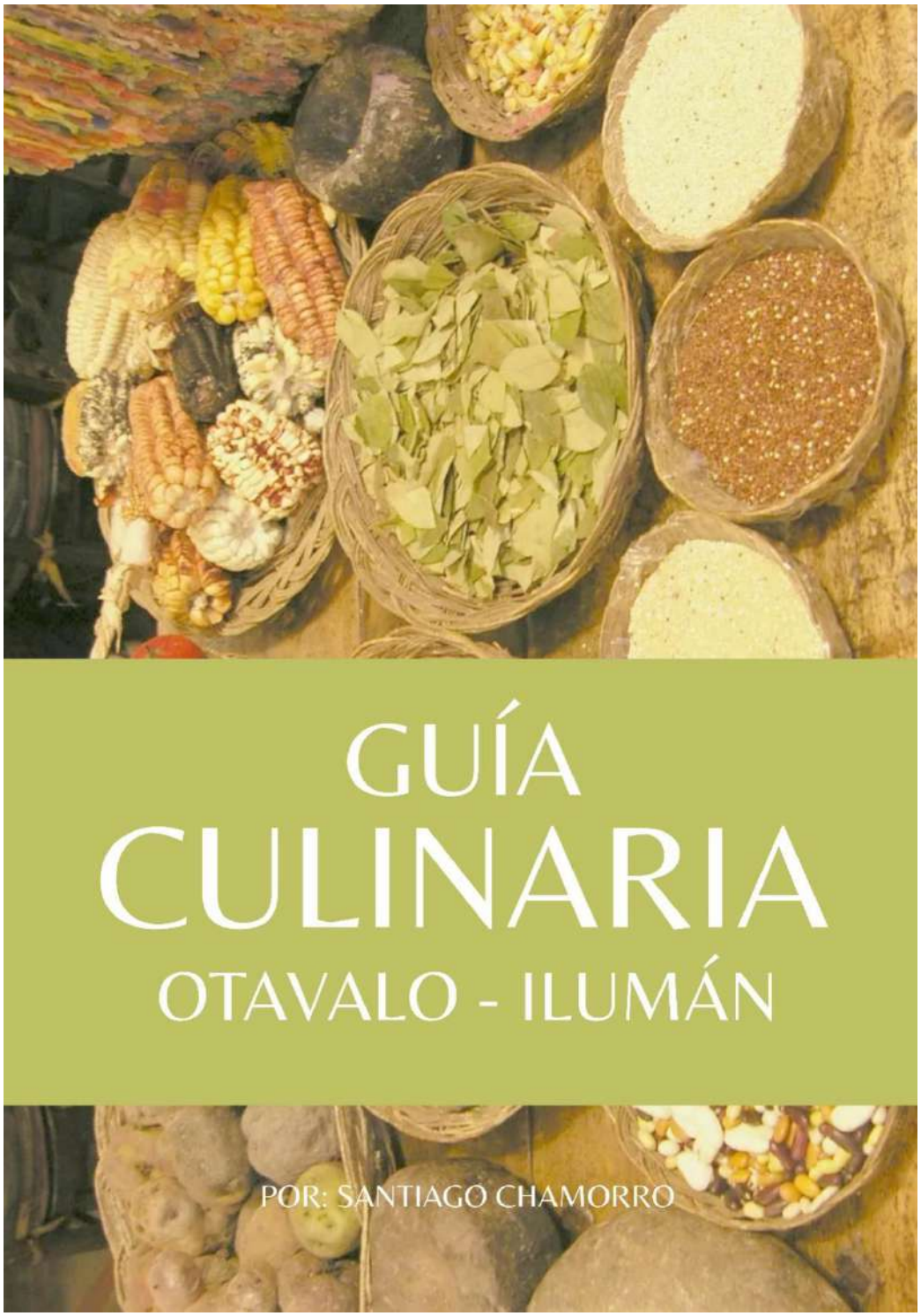
Firma del entrevistado

Número de cédula del entrevistado: 1002347721

Fecha de la entrevista: 5-DICIEMBRE-2025

Anexo 4

Guía Culinaria



PROPOSITO DE LA GUÍA

La presente guía culinaria tiene como finalidad visibilizar, documentar y valorar las prácticas gastronómicas tradicionales del pueblo indígena Otavalo en la parroquia San Juan de Ilumán, entendiendo a la cocina no únicamente como un sistema de alimentación, sino como un componente fundamental de la cosmovisión andina.

A través de esta guía, se busca evidenciar la estrecha relación entre las preparaciones culinarias y las festividades del calendario agrofestivo, la guía pretende rescatar el valor simbólico, social y espiritual de los alimentos, destacando cómo cada preparación cumple una función específica dentro de los saberes tradicionales.

CONTENIDO

PAWKAR RAYMI



Pagina 4

INTI RAYMI



Pagina 7

KOLLA RAYMI



Pagina 10

KAPAK RAYMI

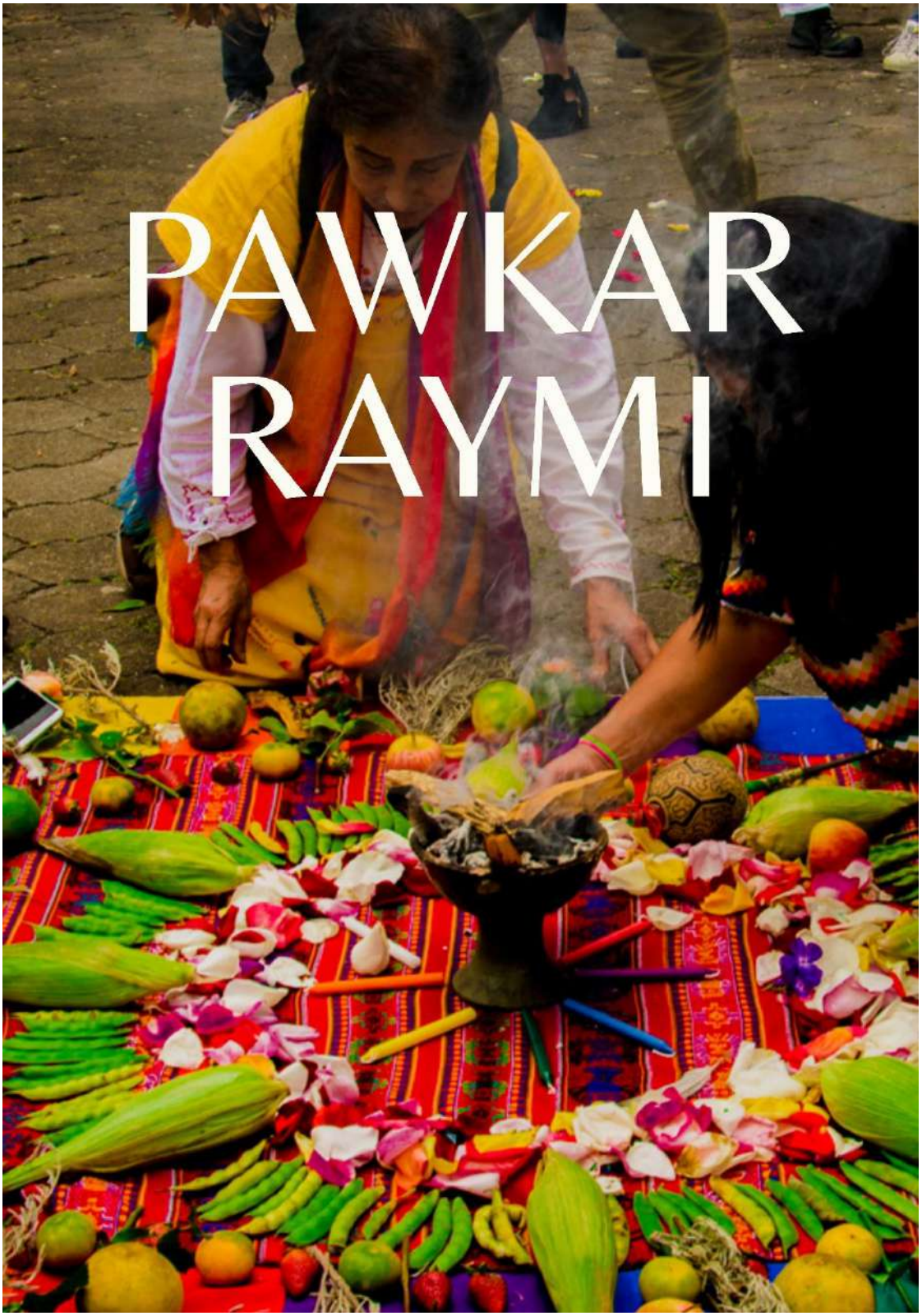


Pagina 13

GLOSARIO



Pagina 16


PAWKAR
RAYMI

Fecha:
21 de
Marzo

PAWKAR RAYMI (FIESTA DEL FLORECIMIENTO)

El Pawkar Raymi marca el inicio del año andino y el tiempo del florecimiento (Sisar Pacha), momento en el cual la naturaleza renace y los primeros frutos comienzan a aparecer, esto se vincula con el elemento agua y la fertilidad incipiente de la tierra, siendo un periodo de renovación espiritual y agrícola, el ritual principal es el Tumarina, mediante el cual se unge a las personas con agua y flores, simbolizando la purificación, el amor y la conexión con la Pachamama. A nivel comunitario, se desarrolla la minga de desgranado, fortaleciendo los lazos sociales.

PREPARACIONES PRINCIPALES

- Fanesca / Uchu ceremonial:

Representa la cohesión comunitaria y el trabajo colectivo. Su preparación con granos tiernos simboliza el inicio del ciclo agrícola.

- Cuy asado:

Asociado a la fertilidad y renovación, es un alimento ritual presente en celebraciones importantes.

- Uchu Api:

Colada espesa que resalta el valor del maíz y la arveja como productos esenciales del florecimiento.

GALERIA DE IMAGENES



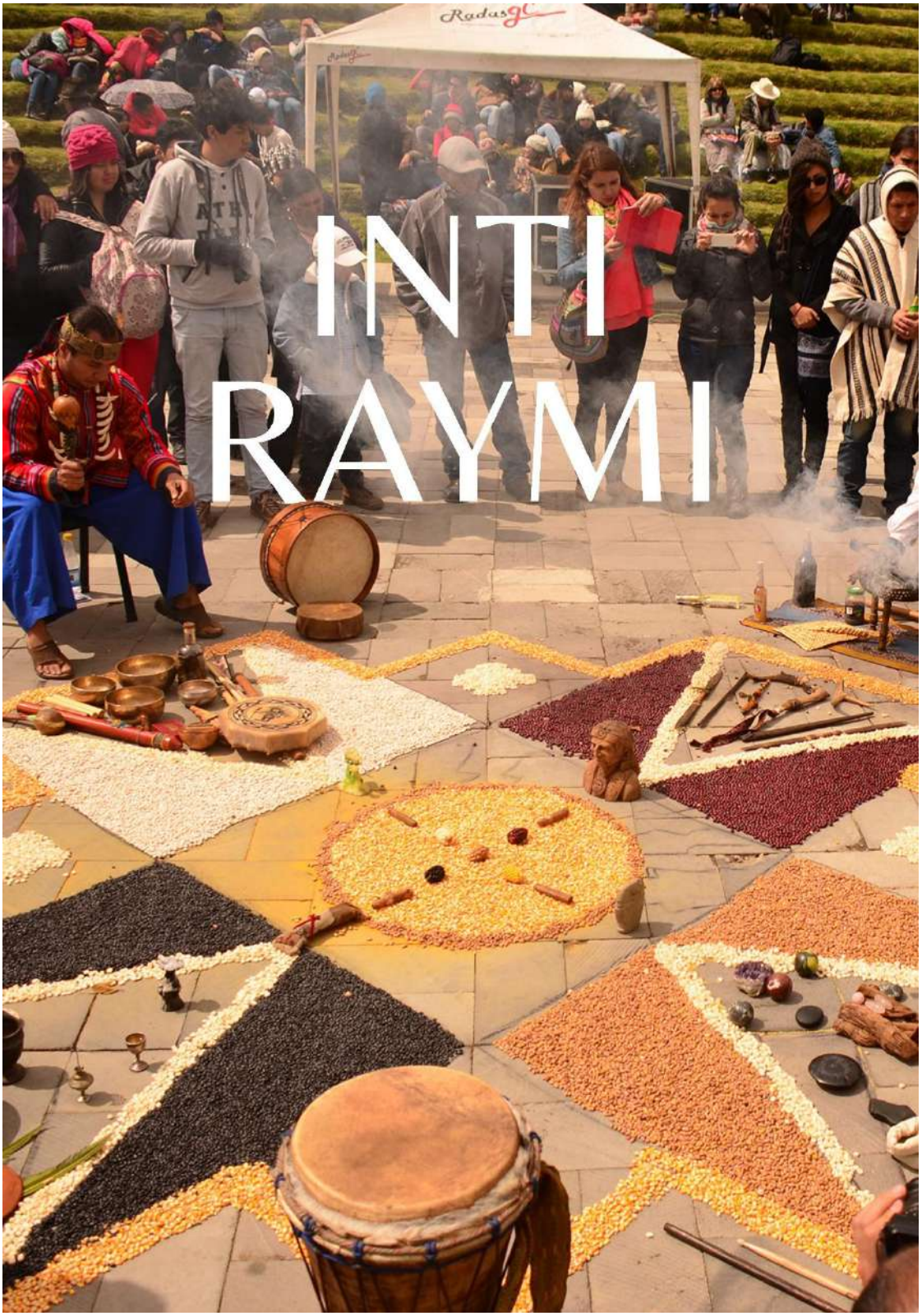
FANESCA



CUY ASADO



UCHU API


INTI
RAYMI

Fecha:
21 de
Junio

INTI RAYMI
(FIESTA DEL SOL)

El Inti Raymi corresponde al solsticio de invierno y representa el agradecimiento al Tayta Inti (Padre Sol) por la cosecha obtenida. Es considerado el "Día Grande" (Hatun Punlla) y simboliza la fuerza, la energía masculina y el cierre del ciclo productivo.

El ritual central es la Toma de la Plaza y el zapateo, una danza colectiva que conecta simbólicamente al ser humano con la tierra, reafirmando el principio de reciprocidad (ayni).

PREPARACIONES PRINCIPALES

- Chicha de jora (Aswa):

Bebida ritual que simboliza la energía y la limpieza espiritual. Su compleja fermentación refleja conocimientos ancestrales.

- Berro yuyo:

Representa la relación con la naturaleza silvestre y la recolección.

- Papa uchu:

Plato energético que simboliza la esperanza agrícola y la continuidad del ciclo.

GALERIA DE IMAGENES



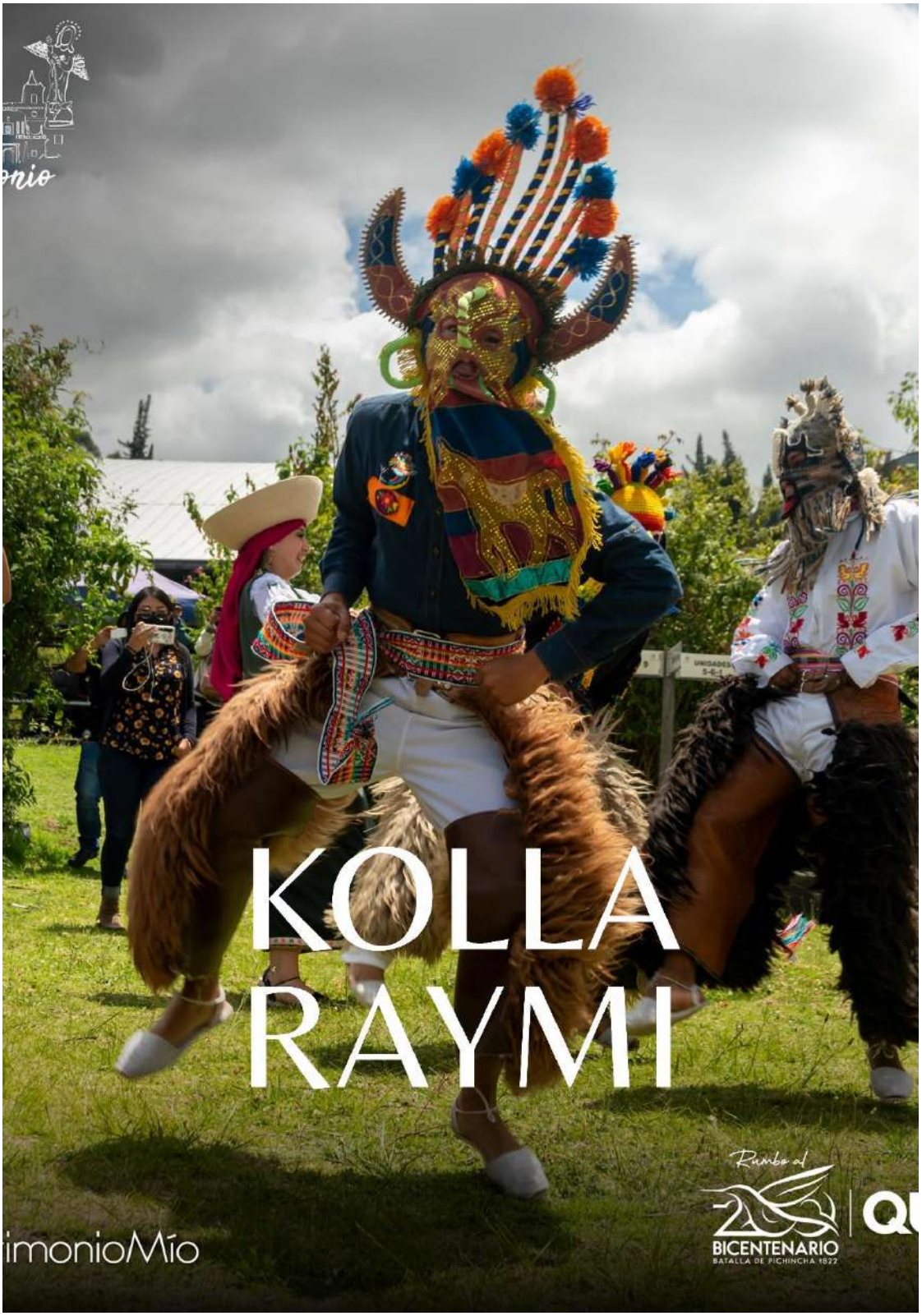
ASWA



BERRO YUYO



PAPA UCHU


KOLLA
RAYMI
imonioMío
Rumbo al
BICENTENARIO
BATALLA DE PICHINCHA 1822

Fecha:
21 de
Septiembre

KOLLA RAYMI / YAMOR (FIESTA DE LA FERTILIDAD)

El Kolla Raymi marca el inicio del tiempo femenino (Warmipacha) y el periodo de siembra. Se relaciona con la fertilidad, la luna y la transición hacia la época lluviosa. En el contexto de Otavalo, esta festividad se fusiona con la celebración del Yamor, evidenciando un proceso de sincretismo cultural.

PREPARACIONES PRINCIPALES

- Chicha del Yamor:

Elaborada con siete variedades de maíz, representa la identidad territorial y la abundancia.

- Papa uchu (variante caliente):

Alimento "caliente" que simboliza la necesidad de preparar la tierra para la siembra.

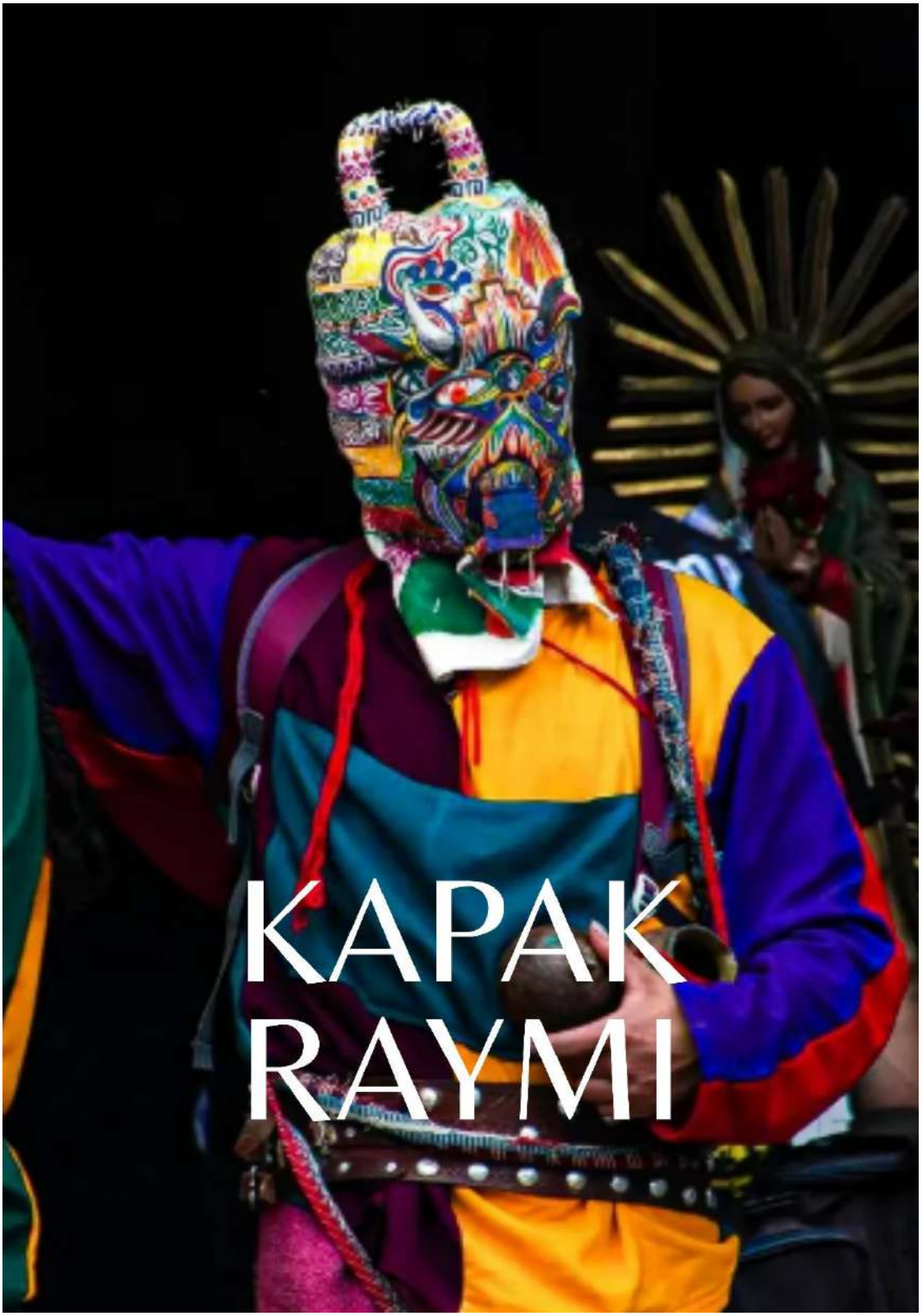
GALERIA DE IMAGENES



CHICHA DEL YAMOR



PAPA UCHU


KAPAK
RAYMI

Fecha:
21 de
Diciembre

KAPAK RAYMI
(FIESTA REAL O DE LOS NIÑOS)

El Kapak Raymi simboliza la germinación, el potencial de vida y el relevo generacional. Se relaciona con el Uku Pacha (mundo interior), representando un tiempo de introspección y formación de las nuevas generaciones.
El aspecto central de esta festividad es la transmisión de conocimientos, donde los jóvenes asumen roles importantes dentro de la comunidad, la preparación de estos alimentos se realiza en espacios comunitarios, fortaleciendo el aprendizaje colectivo y la integración social.

PREPARACIÓN PRINCIPAL

- Tamal antiguo (envueltos):

Su estructura simboliza la semilla en gestación dentro de la tierra. Representa el cuidado, la protección y el potencial de vida.

GALERIA DE IMAGENES

TAMAL ANTIGUO











GLOSARIO

- **Pachamama:** Madre tierra, entidad sagrada que provee vida y alimento.
- **Chakana:** Cruz andina que organiza el calendario agrícola y festivo.
- **Tumarina:** Ritual de purificación con agua y flores.
- **Minga:** Trabajo comunitario colectivo.
- **Tulpa:** Fogón tradicional de tres piedras.
- **Uchu:** Ají o preparación picante.
- **Aswa:** Nombre kichwa de la chicha.
- **Warmipacha:** Tiempo femenino asociado a la fertilidad.
- **Uku Pacha:** Mundo interior o subterráneo en la cosmovisión andina.
- **Ayni:** Principio de reciprocidad comunitaria.
- **Trueque:** Sistema de intercambio directo de bienes sin uso de dinero, basado en la reciprocidad, la confianza y la complementariedad entre comunidades.



La guía culinaria es importante porque permite comprender que la gastronomía del pueblo indígena de San Juan de Ilumán no se limita a la alimentación, sino que constituye un sistema de significados profundamente vinculado a la cosmovisión andina, se evidencia que cada preparación responde a los ciclos agrícolas y rituales, integrando elementos simbólicos como la fertilidad, la energía, la germinación y la reciprocidad.

La guía resulta fundamental para la preservación del patrimonio cultural inmaterial, ya que documenta prácticas culinarias y formas de transmisión del conocimientol, se fortalece la identidad cultural y se promueve la continuidad de saberes comunitarios.

Anexo 5

Levantamiento de información







Anexo 6

Glosario Kichwa

Palabra	Significado
Pachamama	Madre tierra, entidad sagrada que provee vida, alimento y equilibrio a todos los seres.
Chakana	Cruz andina que representa la organización del cosmos y regula el calendario agrícola y festivo.
Tumarina	Ritual de purificación y bendición con agua y flores, realizado en festividades andinas.
Minga	Trabajo comunitario colectivo basado en la colaboración y la solidaridad entre los miembros de una comunidad.
Tulpa	Fogón de tres piedras, donde se cocina la comida, y símbolo de la unión familiar.
Uchu	Ají o salsa picante, condimento andino por excelencia.
Aswa	Nombre kichwa de la chicha, bebida tradicional fermentada a base de maíz u otros granos.
Warmipacha	Tiempo femenino, relacionado con la fertilidad, la reproducción, los ciclos de la mujer y la tierra.
Uku Pacha	En el mundo andino interior subterráneo, relacionado con lo oculto y lo ancestral.
Ayni	Principio de reciprocidad comunitaria donde la ayuda mutua es obligatoria y luego devuelta.
Trueque	Sistema de intercambio directo de bienes, sin uso de dinero, basado en la reciprocidad, la confianza y la complementariedad.