



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Modalidad: Presencial

PLAN DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

TEMA: "Estudio y valorización de la preparación del alimento tradicional *Putsucutanda*: Un enfoque etnogastronómico"

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado/a en gastronomía

Línea de investigación: Estudio etnogastronómico de la putsucutanda: significado cultural y valorización gastronómica

Autor (es): Quintero Valencia Marjorie Eleanne

Rivera Quiñones Jean Paul

Director: MsC. Ortiz Guerrero Carlos Henrique

Ibarra – Ecuador, 2026

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo en disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CEDULA DE IDENTIDAD:	0803370410		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Quintero Valencia Marjorie Eleanne		
DIRECCIÓN:	El Olivo - Cristóbal Tovar Subía		
EMAIL:	marjoriequin12@gmail.com		
TELÉFONO FIJO		TELF.MOVIL	0986698478

DATOS DE CONTACTO			
CEDULA DE IDENTIDAD:	2300603848		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Rivera Quiñones Jean Paul		
DIRECCIÓN:	El Olivo - Cristóbal Tovar Subía		
EMAIL:	jeanpaulrivera69@gmail.com		
TELÉFONO FIJO		TELF.MOVIL	0984134817

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Estudio y valorización de la preparación del alimento tradicional <i>Putsucutanda</i> : Un enfoque etnogastronómico
AUTOR(ES):	Quintero Valencia Marjorie Eleanne Rivera Quiñones Jean Paul
FECHA:	23/01/2026
SOLO PARA TRABAJOS DE TITULACIÓN	
CARRERA/POGRAMA:	☒ GRADO ☐ POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
DIRECTOR:	MSc. Ortiz Guerrero Carlos Enrique

AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Quintero Valencia Marjorie Eleanne, con cédula de identidad Nro. 0803370410 y Rivera Quiñones Jean Paul, con cédula de identidad Nro. 2300603848 en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales a la obra o trabajo de integración curricular descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

Ibarra, a los 23 días, del mes de enero de 2026

EL AUTORES:

Firma:



Nombre: Quintero Valencia Marjorie Eleanne

Firma:



Nombre: Rivera Quiñones Jean Paul

CONSTANCIAS

Los) autores manifiestan 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 son los titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 23 días, del mes de enero de 2026

EL AUTORES:

Firma:



Nombre: Quintero Valencia Marjorie Eleanne

Firma:



Nombre: Rivera Quiñones Jean Paul

CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Ibarra, 23 de enero de 2026

MSc. Ortiz Guerrero Carlos Enrique

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.

(f):

MSc. Ortiz Guerrero Carlos Enrique

C.C: 0602934788

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración Curricular “Estudio y valorización de la preparación del alimento tradicional *Putsucutanda*: Un enfoque etnogastronómico” elaborado por Quintero Valencia Marjorie Eleanne y Rivera Quiñones Jean Paul, previo a la obtención del título de Licenciatura en Gastronomía, apruebe el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

(f):

MSc. Ortiz Guerrero Carlos Enrique

C.C.: 0602934788

(f):

Msc. López Egas Pablo Xavier

C.C.: 1002414454

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico primeramente a mis padres que jamás me dejaron sola en este proceso y también a los adultos mayores de la comunidad de San Alfonso de Iruguincho que nos brindaron su apoyo en este proceso.

Quintero Marjorie

El presente trabajo lo dedico especialmente a mi padre y a mi madre, quienes han permitido y han impulsado mi avance como futuro profesional, además a todos los integrantes de la comunidad de San Alfonso de Iruguincho que con su bondad y cariño permitieron inspirar el conocer más sobre su cultura y etnia.

Rivera Jean Paul

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a la Universidad Técnica del Norte por la oportunidad de brindar los conocimientos a través de sus docentes. A mí hermana Ariana y mi amiga Melanie por no dejarme sola en este proceso. A mis tutores MsC. Carlos Ortiz y MsC. Pablo López, y a cada una de las personas que estuvieron acompañándome en este proceso.

Quintero Marjorie

Primeramente, a mis padres por formarme como persona y ser humano, segundo a la universidad por abrirme las puertas, además, a nuestro director MsC. Carlos Ortiz y director MsC. Pablo López, por su guía en este trabajo y por supuesto a todos los participantes que han pasado por todo este significativo proceso de educación y formación profesional.

Rivera Jean Paul

INDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	17
Objetivos de la investigación	19
Objetivo general	19
Objetivos específicos.....	19
CAPITULO I MARCO TEÓRICO.....	20
1.1. Origen de la palabra “Putsucutanda”.....	20
1.2. Las tradiciones culinarias	21
1.2.1. Importancia de la investigación etnogastronómica en la preservación de tradiciones culinarias	21
1.3. Justificación del estudio de la putsucutanda como patrimonio cultural de Urcuquí 23	
1.3.1. Objetivos del marco teórico	24
1.4. Gastronomía Tradicional y Patrimonio Cultural	25
1.4.1. Conceptos básicos de gastronomía tradicional.....	25
1.4.2. Patrimonio cultural inmaterial y su relación con la gastronomía.....	26
1.5. Etnogastronomía: Enfoque Teórico y Metodológico.....	27
1.5.1. Definición y alcance de la etnogastronomía.....	27
1.5.2. Métodos etnográficos aplicados a la gastronomía.....	29
1.5.3. La etnogastronomía como herramienta de valorización cultural	30
1.6. La Putsucutanda: Contexto Histórico y Cultural.....	31
1.6.1. Orígenes e historia de la putsucutanda	31

	11
1.6.2. Significado cultural y social de la putsucutanda	32
1.6.3. La putsucutanda como símbolo de identidad local	34
1.6.4. Ingredientes y proceso de preservación tradicional.....	37
1.7. Valorización Gastronómica y Ambiental.....	42
1.7.1. Importancia de los ingredientes locales y su sostenibilidad	42
1.8. Potencial turístico y económico de la putsucutanda.....	43
1.9. Estrategias para la preservación y promoción de la putsucutanda	44
1.10. Marco Legal y Políticas Culturales	45
1.10.1. Legislación nacional e internacional sobre patrimonio cultural inmaterial	45
1.10.2. Políticas culturales y gastronómicas en Ecuador	47
1.11. Conclusión del Marco Teórico.....	48
CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS.....	51
2.1. Tipos de investigación	51
2.2. Diseño de la investigación.....	51
2.3. Población y Muestra.....	51
2.4. Técnicas e instrumentos de investigación	52
2.5. Preguntas de investigación	53
2.6. Matriz de Operación de Variables.....	53
2.7. Participantes	53
2.8. Procedimiento de análisis de datos.....	54
CAPÍTULO III: RESULTADOS	56
3.1. Informe de resultados	56

	12
3.1.1. Proceso de codificación abierta.....	57
3.1.2. Categoría de análisis y codificación	58
3.1.3. Tema 1: Ingredientes tradicionales de la putsucutanda y variantes en su elaboración	59
3.1.4. Tema 2: Utensilios y técnicas de preparación	61
3.1.5. Tema 3: Hojas utilizadas para envolver	62
3.1.6. Tema 4: Significado cultural y simbólico de la putsucutanda.....	63
3.1.7. Tema 5: Transmisión generacional del conocimiento	64
3.1.8. Tema 6: Cambios y adaptaciones actuales	65
3.1.9. Tema 1: Ingredientes tradicionales de la putsucutanda y variantes en su elaboración con Tema 2: Utensilios y técnicas de preparación.	66
3.1.10. Tema 2: Utensilios y técnicas de preparación con Tema 3: Hojas utilizadas para envolver	66
3.1.11. Tema 4: Significado cultural y simbólico de la putsucutanda con el Tema 5: Transmisión generacional del conocimiento	67
3.1.12. Documentación de preparación de la putsucutanda	67
3.1.13. Recolección de hoja de envuelto (vicundo)	68
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN.....	70
CONCLUSIONES	77
BIBLIOGRAFÍA.....	80
ANEXOS	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Codificación y categorización	58
---	----

	13
Tabla 2 Receta Estándar de la Putsucutanda	69
Tabla 3 Matriz Operacional.....	86

RESUMEN

El presente estudio tuvo como propósito principal analizar y documentar el proceso tradicional de preparación la putsucutanda, reconociendo su profundo valor cultural y gastronómico en el cantón Urcuquí. La investigación partió de una inquietud fundamental: ¿Cómo esta práctica ancestral, desde una mirada etnogastronómica, ha contribuido a preservar la identidad cultural y el patrimonio intangible de la comunidad? Por ende, para resolver estas cuestiones, la elección por enfoque cualitativo, basado en una triplete de fases fue la escogida, debido a que maneja la revisión bibliográfica, la observación del participante y por último el análisis temático de la recolección de la información. El hecho de manejar entrevistas de aspecto semiestructurado y la visión en campo, permitió retomar conocimientos que se transmiten de forma oral. Entre descubrimientos de mayor importancia fue el manejo de elementos autóctonos tal como la harina de maíz la cual pasa por proceso de fermentación y asimismo la hoja local vicundo, además de la cocción a vapor en vasijas del material barro, esto como un manejo de cocción. El impacto más importante es que la elaboración de este alimento tiene un efecto simbólico manejado como punto de una memoria entre familiares y llevado de la mano con hechos positivos en sostenibilidad del ambiente y la parte económica de los locales. No obstante, este trabajo de investigación encaró limitaciones de tipo con la temporada de los ingredientes, el ingreso a un bien vivo del conocimiento y el espacio disponible para elaborar en el campo. Aun así, las respuestas manejan posibilidades específicas para el diseño de rutas de etnogastronomía, el hecho de incluir saberes de forma ancestral en actividades académicas y también de llevar a la putsucutanda al punto de patrimonio cultural inmaterial, mejorando en este aspecto la identidad y organizar un mejor desarrollo comunitario integral.

Palabras clave: putsucutanda, etnogastronomía, identidad cultural, patrimonio alimentario, Desarrollo comunitario

ABSTRACT

The primary aim of this study was to analyze and document the traditional preparation process of putsucutanda, recognizing its profound cultural and gastronomic significance in the canton of Urcuquí. The research was guided by a central question: how has this ancestral practice, from an ethnogastronomic perspective, contributed to the preservation of cultural identity and the community's intangible heritage? Therefore, to resolve these issues, a qualitative approach based on three phases was chosen: it involves a literature review, participant observation, and a thematic analysis of the information collected. The use of semi-structured interviews and field observations allowed us to gather orally-transmitted knowledge. Among the most important discoveries was the use of indigenous elements such as corn flour, which undergoes a fermentation process, and the local vicundo leaf, as well as steam cooking in clay pots. The most significant impact is that the preparation of this food has a symbolic effect. This serves as a point of remembrance among family members and goes hand in hand with positive developments in environmental sustainability and local economies. However, this research project faced limitations related to the seasonality of ingredients: limited access to current knowledge, and a lack of space available for preparation in the field. Even so, the responses offered different possibilities for the design of ethno-gastronomic routes: the inclusion of ancestral knowledge in academic activities, and the elevation of putsucutanda that, in the end, promotes cultural heritage enhanced identity and better organization for community development.

Keywords: putsucutanda, ethnogastronomy, cultural identity, food heritage, community development.

INTRODUCCIÓN

Este estudio parte de un hecho concreto observado en Urcuquí: la preparación de la putsucutanda —masa de maíz fermentada, endulzada con panela y envuelta en hoja de vicundo— aún se realiza en hogares de San Alfonso de Iruguincho, pero con menos frecuencia que en décadas pasadas. Durante visitas y entrevistas semiestructuradas con portadoras del saber (60–80 años) y un informante del GAD Municipal, documentamos paso a paso el proceso (remojo, mezcla, fermentación de hasta ocho días, envoltura y cocción al vapor en ollas de barro) y los momentos sociales en que se comparte. Partiendo de este punto, esta exploración da más que detalles de una receta, porque razona el por qué aún se siga manejando esta practicidad que lleva de la mano una memoria familiar y aún sigue siendo parte de una identidad de los locales. (Díaz & Oyarzo, 2017).

Mirando al cono norte de la provincia imbabureña, la putsucutanda forma parte de las reuniones entre familiares, actividades grupales como mingas y también de festividades de los propios barrios. Los entrevistados anhelaron su preparación que se elabora en forma colectiva y el manejo de la harina de maíz que está en estado crudo y luego pasa a ser molida, por supuesto en Tumbabiro se elabora panela la cual es justa esta la elegida y las hojas de bromelia que se recolecta en época de humedad en la zona.

Este anclaje territorial explica su valor: la técnica, los tiempos y los utensilios dialogan con la organización doméstica y con calendarios agrícolas que la comunidad reconoce como propios. (Orgaz, 2018; Martínez, 2024). La importancia de la investigación radica, en primer lugar, en la necesidad de registrar las tradiciones culinarias ante una globalización que está acabando con

prácticas culturales únicas. El patrimonio cultural inmaterial, como la gastronomía, de acuerdo con la (UNESCO, 2021), requiere una labor activa de documentación y promoción.

Ahora, esta exploración conduce una magnitud de gran importancia en plano educativo y también social para esta nueva generación, ya que llevan la influencia y tendencias de otros estilos de vida lo cual como resultado se tiene que se desapeguen de sus raíces culturales. Por esta razón, se pierde la noción de conservar estas tradiciones y aún más si no se manejan acciones contundentes para que permanezca dentro de las expresiones culturales y siga formando parte de una identidad.

Este dato permite plantear una nueva cuestión de investigación ¿Cómo contribuye la preparación tradicional de la putsucutanda, descrita y observada en hogares de Urcuquí, a sostener prácticas de memoria familiar, identidad gastronómica y organización comunitaria?

Este estudio debe su relevancia a que ayuda a recuperar un saber vivo y a fomentar el desarrollo local a través de la puesta en valor de un patrimonio inmaterial, conforme a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Troncoso, 2019). Y partiendo del aspecto social, esto ayuda que en otras culturas ayude a reconocer identidades como la mestiza, las afroecuatorianas, las indígenas, porque les ayuda a manejar y ver prácticas que manden a raíces indígenas que no tuvieron visibilidad en la época de las haciendas.

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Documentar el proceso de preparación de la putsucutanda, resaltando su importancia cultural y gastronómica en el cantón Urcuquí.

Objetivos específicos

- Identificar los ingredientes y técnicas tradicionales empleadas en la elaboración de la putsucutanda.
- Examinar el contexto cultural y social en el que se consume la putsucutanda.
- Análisis de la sostenibilidad (social, ambiental y económico) de sus ingredientes.

Durante el desarrollo de la investigación se han identificado diversas dificultades, como la información disponible sobre la putsucutanda es escasa y fragmentada, y requiere de un trabajo riguroso de recolección de datos a través de fuentes primarias (entrevistas a pobladores, registros históricos locales) para reconstruir su tradición. Además, la estacionalidad del plato o la disponibilidad de ingredientes autóctonos puede complicar la observación directa de su preparación completa, dado que su elaboración exige un proceso largo (hasta ocho días).

Por lo tanto, la investigación se compone de cuatro capítulos, donde el primero aborda la introducción, el segundo aborda el marco teórico, el tercer implica el desarrollo de la metodología a emplearse en esta investigación, el cuarto capítulo comprende el desarrollo de los principales resultados de la investigación y que se derivaron de la aplicación metodológica y finalmente, el quinto capítulo se desarrollan las principales conclusiones y recomendaciones de la investigación, en función a los objetivos planteados.

CAPITULO I MARCO TEÓRICO

1.1. Origen de la palabra “Putsucutanda”

Según la guía práctica de cocina tradicional de Urcuquí elaborada por Hidalgo y Quinga (2019) la palabra putsucutanda proviene del kichwa “pan fermentado”, esta preparación se la realizaba en fechas festivas. Por ende, es un elemento esencial de la cultura y el conocimiento tradicional. Se confeccionaban dos variedades: una de calidad superior destinada a los hacendados y otra de calidad inferior para los trabajadores. Es así que la putsucutanda representa claramente la fusión de dos culturas, la española y la prehispánica, no obstante, debido a la falta de los ingredientes de la receta original, se adaptó la preparación utilizando los productos que eran de fácil acceso en la región, entre ellos se puede mencionar al maíz y a la panela que es elaborada en Tumbabiro por los jesuitas. Un punto que resulta interesante es la inclusión de la hoja de vicundo.

Las hojas de huicundo (también llamadas vicundo) son utilizadas tradicionalmente como envoltorio en la preparación de envueltos y tamales, siempre que hayan sido seleccionadas, lavadas y puestas en remojo para eliminar su característico sabor amargo y garantizar su suavidad al cocinarse. Estas hojas, recolectadas durante la cosecha y utilizadas en épocas de escasez de otros envoltorios, aportan un aroma y una textura únicos al producto final, conservando además sus cualidades nutritivas y sensoriales (Quespaz Hurtado, 2023).

1.2. Las tradiciones culinarias

1.2.1. *Importancia de la investigación etnogastronómica en la preservación de tradiciones culinarias*

En este trabajo la etnogastronomía no se emplea como categoría general, sino como protocolo concreto: observación participante de cocción al vapor en ollas de barro, registro audiovisual de la envoltura con hoja de vicundo, y entrevistas sobre tiempos de maduración y decisiones domésticas (quién amasa, quién envuelve, cuándo se comparte). Este enfoque permitió relacionar técnica culinaria y organización social del cuidado en Urcuquí, en lugar de limitarse a una defensa genérica de “tradiciones”.

Esta preparación corre el riesgo actual de extinguirse, dada la escasez de fuentes que describan el modo de prepararla, así como los efectos de la globalización, que han impuesto nuevas formas de consumo y han alterado las costumbres alimentarias locales (Quezada Tobar et al., 2022). Así pues, este capítulo es la respuesta a una misión esencial: redimir el conocimiento tradicional que pertenece al acervo vital de una comunidad, hacerse eco de él y darlo a conocer.

Por lo cual, los objetivos del marco teórico son contextualizar, fundamentar y analizar la putsucutanda desde perspectivas culturales, sociales y ambientales, con el fin de contribuir a su valorización y preservación.

La etnogastronomía se ha situado en el centro de un campo de estudios fundamental para comprender la relación entre alimento, cultura y naturaleza puesto que se ocupa de analizar no solo porciones de alimentos, sino todo el andamiaje social, simbólico y ecológico que yace tras un plato

(Long, 2018), y, por eso, esta descripción de la putsucutanda que se celebra en el cantón Urcuquí resalta los ingredientes necesarios para su preparación.

En el ámbito de la gastronomía, las prácticas alimentarias tradicionales han ido perdiendo importancia al tiempo que los hábitos de consumo se han ido uniformizando a través de las cadenas industriales de alimentación, y eso puede conllevar, según (Guzmán, 2022), una desconexión con los productos naturales a la vez que con el conocimiento ecológico local integrado en las materias primas y en las técnicas de preparación adecuadas para los microclimas.

Este tipo de investigación trata también con aspectos de tipo social y ambiental debido a que se atraen por vía de parámetros agrícolas de la localidad, la propia temporada que tienen los cultivos y también el saber sobre el cuidado de la tierra (FAO,2020). De esta forma conlleva a que identifiquen de mejor manera todas estas actividades agrícolas que están a favor de la biodiversidad y una mejor protección alimentaria, ya que, atrae otras variedades de cultivos que ya no son de importancia por el hecho de hacer uso de semillas comerciales (Chaki et al., 2023). Manejando un redescubrimiento hacia la funcionalidad ecológica de estos elementos como las rotaciones de tubérculos de la región andina, permitiendo a que la etnogastronomía proponga nuevos estilos de producción sostenibles.

Partiendo desde el punto sociocultural, el hecho de manejar una preparación en conjunto de platos tradicionales permite que se maneje una mayor fuerza de identidad de grupo (Fusté, 2016). Además, señala que rituales en cocina trabajan como un marcador de la memoria, debido que al cocinar y repartir permiten mantenerlo como historia de una inmigración, de una adaptabilidad y también de resistencia al medio. Entonces la etnogastronomía no se basa

únicamente en guardar recetas, sino que va más allá porque es un puente que conecta generaciones pasadas con las actuales, agrega el orgullo de las comunidades y busca promover políticas de salvaguarda de la cultura (UNESCO, 2021).

Asimismo, la investigación etnogastronómica es de gran importancia para mantener las tradiciones y los aspectos culinarios que se ven amenazados por este nuevo mundo, porque permite interpretar y dar más valor a actividades alimentarias siendo parte fundamental del patrimonio inmaterial de las comunidades (Martinez, 2024).

1.3. Justificación del estudio de la putsucutanda como patrimonio cultural de Urcuquí

Justificamos el estudio por tres razones verificables:

1. **Riesgo de desuso técnico:** disminuye el conocimiento fino sobre fermentación prolongada y manejo de hojas de vicundo.
2. **Interés comunitario:** dirigentes barriales y el GAD ven valor en sistematizar la receta para talleres locales.
3. **Potencial educativo:** los registros (fotos, secuencias y medidas domésticas) ya sirven para guías prácticas en escuelas y casas comunales.

Más que reclamar declaratorias, priorizamos insumos claros para enseñar a preparar la putsucutanda tal como la recuerdan y practican sus portadoras.

En aspectos sociales, registrar este plato ayuda a la comunidad debido que se participa en la recolección de declaraciones de los participantes y también en clases de cocina, los ciudadanos del cantón Urcuquí restauran sus lazos y el hecho de pertenecer, por ende, el estudiar y analizar la

putsucutanda ayuda a manejar dinámicas de desarrollo de la cultura, de la economía y de la parte ambiental, debido a que se alinean con los ODS (ONU,2020).

1.3.1. *Objetivos del marco teórico*

Como objetivo principal, se contextualiza la putsucutanda desde la perspectiva de las tradiciones gastronómicas andinas, teniendo en cuenta el marco conceptual de Martínez et al., (Martínez et al., 2014). De esta manera se redacta la historia de la putsucutanda, su vinculación con la practicidad agrícola y como ha ido evolucionando en la lucha contra las influencias coloniales y contemporáneas, de esta manera se ubica a la preparación el lecho de historia, dándole importancia a su singularidad y teniéndolo como un punto de estudio.

Como objetivo secundario, se agrega aportes de (Gonzales, 2025). Debido a que se profundiza en aspectos interdisciplinarios etnogastronómico, dentro de las técnicas de investigación, como entrevistas, observación del participante, análisis de resultados audiovisuales y el aspecto de contribución a la comprensión de la gastronomía como un hecho simbólico y social.

El tercer objetivo es analizar la putsucutanda desde perspectivas culturales, sociales y ambientales, pues lo que busca es identificar cómo la receta incorpora saberes sobre conservación cultural, gastronómica y la agrobiodiversidad, de esta preparación en la localidad, esto también refuerza redes de cooperación comunitaria y simboliza la identidad de Urcuquí. Este análisis multifacético permitirá proponer estrategias de preservación que integren educación, políticas públicas y desarrollo económico local.

1.4. Gastronomía Tradicional y Patrimonio Cultural

1.4.1. Conceptos básicos de gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional son las técnicas culinarias, los ingredientes y los hábitos alimentarios que existen dentro de una comunidad concreta desde hacía siglos y que florecen en función de ese medio ambiente físico y social. También porque estas recetas incluyen conocimientos ecológicos locales sobre suelos y climas, y sobre los ciclos de crecimiento de los cultivos, y sobre los métodos de conservación que permiten que la comida pueda estar disponible cuando hay problemas en el abastecimiento (FAO, 2020a). Sin embargo, como señaló Fernández, la cocina tradicional no es solo un archivo viviente, sino también la memoria de antiguas migraciones, rutas comerciales y contactos culturales (Fernandez, 2024) además, asegura que una serie de métodos culinarios tradicionales, como la elaboración en horno de tierra o el secado al sol, encierran un conocimiento empírico acerca del ahorro energético y la conservación de los nutrientes.

Características clave de la gastronomía tradicional como utilización de los productos locales y de temporada olas variedades de granos y hierbas, la transmisión oral de los saberes, de las recetas y de los rituales con su objeto y la conexión de estas festividades con los rituales; porque los alimentos suelen utilizarse en estas ocasiones no solo porque sean tradicionales, sino porque tienen un significado simbólico en las ceremonias agrícolas y religiosas.

Otra función de la cocina tradicional, que une y nutre al pueblo, es la de funcionar como cemento para estructuras sociales. (Villalva and Inga, 2021a) ha llamado a compartir un plato una especie de ritual en el que se refuerzan la memoria colectiva y los lazos de solidaridad. Tal y como

señala también (Martinez, 2024) , el hecho de que las gentes se reúnan a cocinar un plato en una comunidad rural latinoamericana aporta identidad a los grupos y constituye la base para transmitir algunos de los valores culturales. De este modo, el estudio de la gastronomía tradicional no solo descubre recetas, sino que también hace emerger estructuras sociales, economías locales y formas de utilizar los recursos que ayudan a mantener a las comunidades a lo largo de los siglos.

1.4.2. Patrimonio cultural inmaterial y su relación con la gastronomía

1.4.2.1. La UNESCO y la valorización de las tradiciones culinarias

Su gastronomía ha de verse, pues, como un componente más de la diversidad cultural, y una aportación fundamental a este campo de estudio lo constituyen los platos tradicionales de un país: qué importancia se le conceda a la comida japonesa depende de si se tiene en cuenta o no que formare parte de su cultura, lo cual lleva al hecho de que en las directrices para la aplicación de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 (UNESCO, 2003) se pida a los Estados que forman parte de ella que identifiquen, documenten y protejan las prácticas de las tradiciones culinarias. A la tabla de (Torres Martínez, 2022) le añade otra lista de ingredientes del cambio en la gastronomía: visibilizar, conseguir fondos, dedicar recursos y crear programas educativos para la juventud.

Uno de los objetivos de la UNESCO es sensibilizar acerca del hecho de que la cultura y las tradiciones culinarias no son solo un arte más, sino un factor fundamental del patrimonio cultural y, además, una ayuda para fomentar la sostenibilidad: al poner en práctica estas tradiciones, se les concede la posibilidad de que su cocina pueda obtener un mayor reconocimiento y de este modo aquello a lo que se dedican a cocinar aún tenga posibilidades de no morir.

1.4.2.2. El papel de los alimentos tradicionales en la construcción de identidades locales

Los platos locales sirven como prueba de identidad colectiva; que aún se adquieran en aquella ciudad y se cocinen de cierta forma sirve para recordar a la gente una forma de vida, de la misma manera que la comida, se dice, es un lenguaje corporal que transmite tanto valores como recuerdos que pudieran haberse olvidado. La declaración de la cocina tradicional como patrimonio inmaterial en 2010 en México, por ejemplo, reavivó el orgullo por las recetas prehispánicas y promovió el turismo rural (Romero, 2011). La forma en que platos tales como la pachamanca o el cuy chactado sirven en un contexto para señalar la identidad étnica y la cohesión comunitaria (Villalva e Inga, 2021a).

El reconocimiento del valor de los alimentos tradicionales contribuye a que los saberes locales se reconozcan y transmitan a los jóvenes. Cuando tales elementos se incorporan en currículos y recorridos turísticos, las comunidades ven reforzada su autoestima y surgen oportunidades económicas centradas en el patrimonio. Así pues, el patrimonio gastronómico inmaterial no es un simple recurso que se mantiene, sino que se convierte en un estímulo para el desarrollo sostenible y la resistencia cultural (Díaz y Oyarzo, 2017)

1.5. Etnogastronomía: Enfoque Teórico y Metodológico

1.5.1. Definición y alcance de la etnogastronomía

La etnogastronomía no solo es el estudio de un aspecto cultural desde un punto de vista antropológico, sino que también sirve para analizar cómo los factores ambientales y ecológicos afectan a la cultura: en este caso, la producción y la ingesta de alimentos. (Long, 2018) Desde esta

postura, no es suficiente con realizar listas de ingredientes y recetas: ha de tratarse de entender los significados en los que se involucran los actores, las redes de intercambio de recursos y las estrategias de adaptación al entorno. Como señala (Gonzales, 2025) , la etnogastronomía puede servir para poner de manifiesto el saber local acerca de la biodiversidad, al recuperar variedades de cultivos y métodos tradicionales que de otra forma podrían desaparecer.

(Gonzales, 2025) idea la comida como “sistema de comunicación” donde sirve para las personas la interacción, la competición y aplica identidades, poderes y recuerdos en conjunto. Es por esto, que la etnogastronomía hace uso de esta idea para conocer más a fondo los rituales gastronómicos, teniendo el caso de las festividades por cosechas y festividades familiares donde refuerzan la congruencia social llevada de la transmisión de los valores.

Por consiguiente, (Guzmán, 2022) aprecia el enfoque contribuyente a los diseños políticos de poder salvaguardar la cultura, esto al momento de mostrar evidencias de la interdependencia que tienen el patrimonio alimentario y el bienestar comunitario.

Este campo incluye la elaboración de alimentos, los recetarios de cocina, los ingredientes locales y las técnicas de cocina que se han transmitido a lo largo del tiempo. En segundo lugar, está el aspecto de los significados asociados a estas prácticas: aparejadas a celebraciones, ritos y hábitos cotidianos, que propician una completa comprensión del carácter cultural gracias a la comida (Orgaz, 2018).

También se describe la etnogastronomía, una rama de la gastronomía que analiza los alimentos tradicionales como parte de una cultura, y su relación con la comida, el uno mismo y el patrimonio inmaterial. En este punto, el objetivo es retener y conservar recetarios de cocina que

muestran parte de la historia y valores que tienen las comunidades. Como menciona (Torres Martínez, 2022) la etnogastronomía permite “recuperar saberes culinarios ancestrales, para poner con más valor la gastronomía como forma integral de las culturas”. De esta manera, es posible asociar, estudiar los ingredientes y medios de preparación de la putsucutanda con el fin de valorar la importancia dentro del cantón Urcuquí.

En cuanto a su alcance, la etnogastronomía abarca:

1. **Dimensión histórica.** Reconstruye la evolución de los platos a partir de archivos, crónicas y testimonios orales.
2. **Dimensión sociocultural.** Examina el papel de la comida en la organización social, rituales y prácticas de parentesco.
3. **Dimensión ambiental.** Considera la sostenibilidad de otros sistemas alimentarios, la conservación de la biodiversidad y la gestión de recursos.

Así pues, la etnogastronomía puede ayudarnos a comprender dicha complicación e identificar enfoques multifacéticos de conservación.

1.5.2. Métodos etnográficos aplicados a la gastronomía

Los métodos etnográficos son el pilar de la investigación etnogastronómica, pues permiten acceder de primera mano a las prácticas, significados y saberes de los actores involucrados (Martínez, 2024). Entre las principales técnicas se encuentran:

- 1) **Entrevistas semiestructuradas.** Explora los puntos de vista de cocineros, ancianos y administradores culturales del origen, el significado y variantes que maneja el plato.
- 2) **Observación participante.** El experto forma parte de la comunidad para ver y vivir el proceso de preparación la cual va a permitir recolectar los ingredientes, el tipo de cocción y como este se consume.
- 3) **Registro audiovisual.** El recolectar imágenes y cortometrajes hacen documentar detalladamente la técnica, materiales de cocina y el paso a paso de la preparación.

La investigación de información etnográficos involucra la codificación de manejos, el vínculo de categorías como lo son los ingredientes, los rituales y la parte de la sostenibilidad, a su vez, las fuentes que garantizan la validez para poder entender el valor alimentario y simbólico que tienen los platos.

1.5.3. La etnogastronomía como herramienta de valorización cultural

La etnogastronomía no solo documenta, sino que actúa como catalizadora de procesos de valorización cultural (Gonzales, 2025). Al generar conocimiento sistematizado sobre un plato tradicional, crea insumos para:

- **Políticas públicas de salvaguarda.** Informes etnográficos sustentan la inclusión de recetas en inventarios de patrimonio inmaterial y la asignación de recursos para su promoción.
- **Programas educativos.** Para facilitar la incorporación de la gastronomía de los locales es de gran importancia el manejo de productos audiovisuales.

- **Turismo cultural.** Manejar rutas y experiencias basadas en gastronomía partiendo desde la investigación etnográfica, hace que llame la atención de los visitantes, generando ingresos para los locales.

En consecuencia, la etnogastronomía es una forma de desarrollo cultural y económico al convertir el saber local en un recurso con el que cooperar en la sostenibilidad de la comunidad (Guzmán & Long, 2018).

1.6. La Putsucutanda: Contexto Histórico y Cultural

1.6.1. Orígenes e historia de la putsucutanda

Según la (UNESCO, 2021), las costumbres relativas a la comida son una forma directa del patrimonio cultural inmaterial. Por lo tanto, al estudiarlas estamos ayudando a defender el carácter colectivo y todos los conocimientos que forman la memoria de los pueblos. Así pues, realizar una investigación acerca de la putsucutanda resultaba justificado y provechoso desde el punto de vista de un alimento vinculado a la cultura y la historia del cantón Urcuquí.

El cantón de Urcuquí cuenta con una variedad de grupos étnicos que han interactuado entre sí, y como resultado, dispone de una rica diversidad en la comida y ha conservado tradiciones gastronómicas, además de que la producción agrícola ha hecho que todos los ingredientes necesarios para preparar la putsucutanda se encuentren a su disposición.

El término putsucutanda, que se emplea en la provincia de Imbabura, en el Cantón Urcuquí, habla de la forma de amasar y del tiempo que hay que dejar fermentar la masa. Consiste sencillamente en mezclar el maíz y la panela hasta obtener la textura adecuada.

Hoy en día, la putsucutanda y su producción se ven amenazadas por diversos elementos, incluida la modernización, puesto que la tendencia general a medida que pasa el tiempo es que la gente despierte un menor interés por la putsucutanda y ello conlleve la desaparición gradual de la cultura y las tradiciones, junto con “la escasa documentación existente sobre su proceso de preparación y producción, y los efectos de la globalización sobre los hábitos alimentarios locales” (Quezada Tobar et al., 2022). Ante este panorama, el presente estudio se justifica como una acción concreta orientada a evitar la pérdida de un conocimiento ancestral que aún vive en la memoria de las generaciones mayores y que puede ser revalorizado como parte del patrimonio gastronómico del Ecuador.

1.6.2. Significado cultural y social de la putsucutanda

La gastronomía clásica es un factor clave en la creación de la cohesión social y el sentimiento de pertenencia de la comunidad. No son meras costumbres alimentarias que se transmiten de padres a hijos, sino elementos culturales en activo que dan forma a la identidad, la memoria y los lazos de grupo. Como destaca (Troncoso, 2019), los alimentos tradicionales pueden fortalecer el tejido social mediante la creación de comunidad y la transmisión de valores, costumbres y saberes comunes.

En Urcuquí, la putsucutanda es un elemento cultural más allá de sus implicaciones culinarias. Al prepararlo, la gente se reúne en torno a ceremonias religiosas, fiestas hogareñas y festivales locales, y el simple acto de cocinarlo y compartirlo sirve para mantener las señas de identidad local y las costumbres culturales. Por consiguiente, su preparación no se reduce

sencillamente a una técnica, sino que se trata de una costumbre social que incorpora un puñado de significados comunitarios y que es vital para la memoria colectiva.

Los alimentos tradicionales, pues, son más que simples fuentes de nutrición: son portadores de historia, identidad y espiritualidad. Tal y como argumenta (Carranza et al., 2021), distintas comunidades a lo largo de la historia han desarrollado complejos sistemas alimentarios que se entrelazan con sus creencias, rituales y formas de vida. Estos son alimentos heredados y transmitidos de generación en generación y que ahora están entre nosotros como parte de la cultura popular. Además, como un legado inmaterial, representa una identidad compartida y la conexión de la gente con su entorno natural; desde el empleo de ingredientes locales hasta la protección de las recetas tradicionales.

En primer lugar, dichos alimentos sirven para reintegrarnos con la biodiversidad del mundo que nos rodea, con la antigua sabiduría sobre la forma de manejar sus recursos y sus límites. Es un ejemplo de cómo los humanos pueden interactuar con el mundo de forma equilibrada y respetuosa, si se emplean productos locales y las técnicas de cultivo, recolección y conservación que han ido pasando de generación en generación de los mayores. En segundo lugar, la comida tradicional se encuentra inmersa en formas sociales; las reuniones familiares, los días festivos religiosos, las costumbres agrícolas y las fiestas estacionales implican todo un rito con los alimentos que generan escenarios para la transmisión de información de forma oral y para el cemento de la comunidad.

A ello hay que añadir el papel de los platos tradicionales en la creación y conservación de una identidad cultural. Además, el mero acto de comer aquello que comieron sus antepasados forja una conexión directa con las historias y las raíces de un grupo. Tal y como señala (Orgaz, 2018),

los alimentos tradicionales son símbolos culturales que definen a una comunidad, la separan de otras y almacenan significados que son consistentes y permanentes.

En un mundo globalizado en el que las marcas comerciales y los hábitos de compra y producción hacen que el sabor sea más uniforme, el esfuerzo por rescatar y apreciar los alimentos locales es un acto cultural. (Martinez, 2024), preservar estos conocimientos gastronómicos no es solo una cuestión de conservar las recetas, sino una forma de mantener la sensibilidad y la diversidad culturales y de proteger el legado intangible que rodea a cada grupo. Aquí es donde la investigación sobre y la promoción de platos como la putsucutanda resultan esenciales como parte de estrategias de defensa de la memoria, soporte a la identidad local y planteamiento de modelos de desarrollo culturalmente sostenibles.

1.6.3. La putsucutanda como símbolo de identidad local

En el cantón Urcuquí, se destaca el plato tradicional conocido como la putsucutanda. Para los habitantes de la región, esta receta es algo más que una mera preparación: también les une, les pertenece y sirve para identificarlos como miembros de la comunidad local.

El aspecto más fundamental de este intento por conservar el patrimonio cultural radica en la diversidad culinaria, cultural y étnica de Urcuquí: las prácticas de cocción tradicionales no solo implican un conocimiento práctico sobre cómo preparar los alimentos, sino que encierran toda una historia, una identidad y unos valores específicos para la comunidad en cuestión. Las cocinas tradicionales constituyen relatos vivos: compartimentos, saberes y formas de vida que pasan de generación en generación. La comida, como señala (Fernandez, 2024), es uno de los

elementos culturales más característicos que gracias a su lectura nos facilita la comprensión de la forma en que la gente edifica y preserva sus recuerdos colectivos mediante los alimentos.

Uno de los grandes logros de esta es su capacidad para fortalecer el tejido social. La preparación y el consumo conjunto de los platos tradicionales crean interacciones familiares, lazos vecinales y sensación de pertenencia. El libro también plantea cómo estas estrategias pueden emplearse de cara al futuro en un mundo globalizado e igualado; para asegurar las identidades locales y nacionales en un mundo más globalizado y homogéneo, y para el fomento de procesos de desarrollo sostenible combinando la revitalización del patrimonio cultural con medios de vida menos destructivos para la comunidad (Fernandez, 2024).

Asimismo, el hecho de manejar tradiciones de aspectos culinarias en fase rural e indígena ayuda a desempeñar un acto destacado con el turismo cultural, fortaleciendo el empleo y volviendo a vivir antiguas costumbres. Según (Martinez, 2024), las manifestaciones culinarias son de gran importancia esto viendo que no solo son símbolos de identidad, sino también como factores de economía.

Estos índices permiten que conecten principalmente con el significado del patrimonio inmaterial, lo cual incluye todas las practicas, los saberes ancestrales y el modo de expresiones de esta cultura que conllevan a ser parte de la identidad de una comunidad. Por tanto, la cocina tradicional y, en particular, la que se desarrolla en los entornos rurales y las naciones indígenas, constituyen una especie de banco de sabiduría ancestral. (Carranza et al., 2021) señala que la recopilación y observación de estos métodos no solo sirve para conservar el conocimiento, sino que también ayuda a concienciar a las comunidades acerca de la importancia de su propia herencia cultural. Esta reflexión refuerza el motivo por el que debemos examinar la preparación de la

putsucutanda en el cantón de Urcuquí como parte de una estrategia para salvar y devolver el significado a su patrimonio vivo.

También es un importante factor de sostenibilidad cultural, es decir, de la capacidad de una comunidad para conservar y renovar sus prácticas en un nuevo diálogo con las generaciones venideras. Como apuntan (Villalva and Inga, 2021b) cuando una comunidad considera que sus tradiciones culinarias son importante, se refuerza a sí misma y favorece la transmisión intergeneracional. Resulta especialmente significativo en situaciones rurales, donde los métodos para alimentarse guardan profundos lazos con los ciclos naturales y con la cosmovisión de los pueblos.

Así pues, para los lugareños, la elaboración de la putsucutanda en Urcuquí no es un acto meramente culinario; constituye una manifestación cultural en toda regla. Su elaboración conlleva un acto de memoria, un proceso de transmisión de conocimientos y un ingrediente de cohesión social. Así pues, mantener dicha tradición equivale a mantener un fragmento del alma comunal. (Fernández et al., 2016) piensa que esa preparación puede ser una forma de revitalizar el desarrollo local, ya que esboza una aproximación similar que consiste en el rescate de la gastronomía tradicional, la puesta en marcha de propuestas de turismo cultural y el impulso de iniciativas sostenibles

1.6.3.1. Su papel en festividades, rituales y celebraciones comunitarias

Otra forma definitoria de patrimonio cultural inmaterial que se comparte entre todas las personas de la comunidad es la gastronomía ecológica con sus productos y platos locales. Los alimentos tradicionales, opinan (Díaz and Oyarzo, 2017), contienen no solo la cultura de una

comunidad, sino también su historia y sus relaciones sociales, y como tales sirven como medio para preservar la memoria colectiva.

Los entrevistados afirman su presencia en festividades, en la cual comparten y hacen comentarios a base de los ajustes que lleva la preparación como la cantidad de panela, tiempo exacto de cocción al vapor, el grosor del envoltorio, convirtiéndola de esta manera la receta en un espacio de aprendizaje. Guardar estas decisiones puntuales como las medidas caseras, indicaciones de la masa, el tacto que tiene la hoja, es clave para la guía fiel al uso real (UNESCO, 2003).

La putsucutanda, como plato típico de Urcuquí, es una expresión del patrimonio cultural inmaterial de la región. Se basa en ingredientes locales y en métodos tradicionales que se han traspasado de generación en generación. de ahí que se recoja la importancia de documentar y conservar esta tradición a fin de que continúe formando parte de la comunidad como patrimonio cultural, y no se pierda.

1.6.4. Ingredientes y proceso de preservación tradicional

La gastronomía se refiere a un conjunto de prácticas culinarias y conocimientos, sí, pero ante todo constituye un sistema de tradiciones alimentarias que ha ido cristalizando en distintas comunidades de población, y dice también de una cultura de un territorio, porque la mayor parte de las tradiciones culinarias, gastronómicas o de la dieta están sometidas a unos factores básicos -su ubicación geográfica, los modelos de producción, la etnia y un montón de atributos que caracterizan a las tradiciones gastronómicas.

Como señala la (UNESCO, 2003) define el patrimonio cultural inmaterial como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, por muy grandes

o pequeñas que sean, ven como una parte imprescindible de su herencia cultural. Vista desde este ángulo, la comida es una encarnación del patrimonio, que se comparte como conocimiento y como costumbre, y que proporciona un contexto social que se ha heredado a lo largo de generaciones.

Este valor cultural de la comida tradicional radica en la estrecha conexión que existe entre lo que comemos, quiénes somos y nuestro patrimonio inmaterial. A la (UNESCO, 2021), también le gusta señalar que la gastronomía sirve para trasladar los valores, los conocimientos y la forma de vida de una generación a otra, y supone una defensa frente a la homogeneización provocada por los procesos mundiales. Toda receta tradicional es una historia, una forma de anclarse en el territorio y de narrar la historia de un pueblo con sus ingredientes y la manera en que los preparan.

En este sentido, los platos regionales sirven como un componente vital de la identidad cultural, ya que representan en su sabor y presentación el recuerdo de las raíces locales. (Aguagallo et al., 2021) opinan que dichas costumbres alimentarias son símbolos culturales que traen a la memoria compartida de la comunidad pasadas experiencias y refuerzan la cohesión de esta. El sistema señalar en el que se origina, el plato de la región de Urcuquí conocido como putsucutanda, es receta rica en significado: su producción casera, los ingredientes que utiliza y la tradición de compartirlos en grupo ayudan a reforzar la sensación de lugar y a preservar el conocimiento transmitido de generación en generación.

Así pues, defender un tipo de gastronomía como aquella supone también reconocer los saberes vinculados a su preparación, con lo que dichos saberes engloban la capacitación para escoger y hacer crecer ciertos ingredientes, para cocinar y para adaptar las cocinas a unas condiciones ambientales y sociales locales. Tal y como señala (Fusté, 2016), la cocina es cultura

viva, y debe ser capaz de ofrecernos conexión con el pasado por un lado y, por otro, dotar a nuestro bagaje culinario de una identidad reforzada que pueda proyectarse hacia el futuro. Por tanto, ayudar a mantener vivos estos conocimientos no solo supondría un gesto mnemotécnico, sino también la forma de garantizar la supervivencia cultural a través de la diversidad.

1.6.4.1. Descripción detallada de los ingredientes y su procedencia

1.6.4.1.1. Harina de maíz crudo

La harina de maíz crudo se obtiene a partir de la molienda seca de granos de maíz, sin someterlos a procesos de nixtamalización ni cocción previa. Este producto conserva el endospermo, germen y pericarpio del grano, lo que le confiere un mayor contenido de fibra y micronutrientes como vitamina B3 y minerales.

En la región andina de Ecuador, el maíz se cultiva tradicionalmente en parcelas familiares a altitudes entre 2 000 y 3 000 msnm, donde las condiciones climáticas de temperatura y precipitación favorecen la producción de variedades criollas adaptadas a suelos volcánicos (FAO, 2020b).

1.6.4.1.2. Panela

Las panelas son bloques de jugo de caña de azúcar concentrado (*Saccharum officinarum*), obtenidos mediante la evaporación del caldo en hornos de baja temperatura hasta lograr una masa sólida no refinada. Este producto retiene melaza natural, lo que aporta sacarosa, minerales (calcio, hierro) y compuestos fenólicos con actividad antioxidante (Villalva and Inga, 2021a).

En sí, la panela en la preparación de la putsucutanda no solo cumple la función de endulzar, sino que también conecta la historia, la cultura, las tradiciones con las memorias de las comunidades de Urcuquí. Así también la elaboración artesanal de la panela en los trapiches locales genera un gran valor tanto económico como cultural para la comunidad de Urcuquí.

1.6.4.1.3. Hojas de vicundo

Para abordar la existencia de las hojas de vicundo, se inicia con un estudio de las bromelias, (Mondragón, 2018) refiere que las bromelias provienen de la familia Bromeliaceae y fueron nombradas así en honor del botánico sueco Olaf Bromelius. Son plantas herbáceas terrestres litófitas las cuales crecen sobre piedras o pueden desarrollarse sobre diferentes elementos como árboles cactus e incluso se adaptan a cualquier ambiente que pueden crecer hasta en cables. Lo más usual es que tengan forma arrosetada y que no tengan tallo, y vienen acompañadas de inflorescencias conspicuas que emergen generalmente del centro de la roseta y contiene flores y frutos de colores muy llamativos. Existe una gran variedad de tipos de bromelias entre ellas, infrutescencia, Bromelia karatas, Bromelia pinguin entre otras, las cuales son utilizadas como alimento en América Latina.

En el Cantón de Urcuquí las hojas de vicundo provenientes de la bromelia, son recolectadas en la parte alta de los páramos, en la época de invierno, los agricultores o personas de la zona, se encargan de recolectarla para el uso doméstico, lo hacen adentrándose en el páramo y cortando de raíz toda la planta. Para su uso comestible, se la deja en remojo una noche, para extraer bacterias e impurezas, para luego secarla y que sea apta para el consumo humano.

Las hojas de huicundo (también llamadas vicundo) son utilizadas tradicionalmente como envoltorio en la preparación de envueltos y tamales, siempre que hayan sido seleccionadas, lavadas y puestas en remojo para eliminar su característico sabor amargo y garantizar su suavidad al cocinarse. Estas hojas, recolectadas durante la cosecha y utilizadas en épocas de escasez de otros envoltorios, aportan un aroma y una textura únicos al producto final, conservando además sus cualidades nutritivas y sensoriales (Quespaz Hurtado, 2023).

El uso de las hojas de vicundo cumple la función de envolver tamales y envueltos, además de ser una actividad sostenible le añade un toque especial en cuanto a aroma, textura y valor nutricional a la putsucutanda, esto le da más importancia de manera cultural y de manera culinaria.

1.6.4.1.4. Bicarbonato

El bicarbonato de sodio (NaHCO_3) es una sal alcalina que se utiliza como agente leudante y regulador de pH en preparaciones culinarias. En la putsucutanda, su función es ayudar a ablandar las pieles de los tubérculos y optimizar la textura final. El bicarbonato utilizado en zonas rurales de Ecuador se adquiere en comercios locales en forma de polvo fino, con pureza mínima del 99 % (Duarte y Rojas, 2024).

El uso del bicarbonato de sodio como un ingrediente en la preparación de la putsucutanda desempeña un papel crucial al mejorar la textura, además que también demuestra que es un ingrediente que se puede usar en otras preparaciones o junto con otros productos de alta pureza que se compran localmente

1.6.4.2. Proceso de elaboración: técnicas, utensilios y conocimientos transmitidos oralmente

- 1. Maduración inicial (3 días):** agua caliente + harina hasta masa húmeda “que no gotea”.
- 2. Endulzado y ajuste (día 3):** miel de panela tibia + pizca de bicarbonato; mezclar hasta que la masa se despegue de la mano sin romperse.
- 3. Fermentación larga (≈8 días):** cubrir en recipiente no metálico; la masa “sube” y huele ligeramente ácido-dulce.
- 4. Envoltura:** 1½ cucharadas por hoja; cerrar sin apretar para dejar espacio al vapor.
- 5. Cocción:** vapor continuo ≈60 minutos; está lista cuando la hoja se despegue sin romper la pieza.

Estos criterios (tacto, olor, desprendimiento) son los que las portadoras usan para decidir.

1.7. Valorización Gastronómica y Ambiental

1.7.1. Importancia de los ingredientes locales y su sostenibilidad

El uso de ingredientes autóctonos en la putsucutanda no solo refleja la agrobiodiversidad andina, sino que constituye una práctica agroecológica que favorece la resiliencia de los sistemas alimentarios locales (Fonseca et al., 2020). Las diferentes variedades de maíz, la caña de azúcar y el resto de plantas aromáticas que se cultivan en parcelas familiares y se riegan usando rotaciones y policultivos contribuyen a mantener la salud del suelo, controlan las plagas y previenen la erosión (Alvarez, 2019), y los métodos tradicionales, que han pasado de generación en generación de los kichwa, ayudan a conservar variedades autóctonas que han desarrollado adaptaciones genéticas a diferentes microclimas, lo que a su vez asegura la disponibilidad futura de alimentos a lo largo de

los cambios climáticos y a través de ellos (FAO, 2020a). Gracias a su inclusión en investigaciones etnogastronómicas, se reconoce la importancia de dichos componentes en los sistemas locales de producción de alimentos, y se sientan las bases para políticas de protección de la agrobiodiversidad.

Además, la putsucutanda y la sostenibilidad ecológica analizan la huella ecológica de su ciclo de vida, desde la plantación en las parcelas altoandinas hasta la cocci3n en horno de tierra que no utilice energías f3siles (Martinez, 2024). Este modelo baja la huella de carbono comparado con procesos industriales de alimentaci3n, al tiempo que rescata el conocimiento tradicional de gesti3n energ3tica. Por tanto, la putsucutanda ejemplifica un sistema alimentario de bajo impacto que integra valores culturales y ecol3gicos, demostrando el potencial de la gastronomía tradicional como vector de sostenibilidad (Long, 2018)

1.8. Potencial turístico y económico de la putsucutanda

El hecho de revalorizar la putsucutanda, permite expandir más oportunidades hacia el turismo gastronómico en Urcuquí, debido a que forma parte de un segmento en crecimiento que busca nuevas vivencias verdaderas y sostenibles (Mora, 2022; García & Torres, 2020). Si se agrega la putsucutanda en rutas gastronómicas andinas, tendrá el efecto de atraer turistas interesados por una cultura que se mantiene y en prácticas agroecológicas, lo que daría valor a la estadía y sube el gasto dentro de la zona. Algunos estudios en otras regiones avisan que el turismo basado en cocina tradicional genera hasta un 25% más de ingresos hacia las familias rurales (Zambrano, 2022).

Crear experiencias únicas a los turistas centrados en la putsucutanda, como emplear talleres en donde se resalte la cocina ancestral. De esta manera, se le da más reconocimiento a la

elaboración como parte del patrimonio cultural inmaterial posibilitando el uso de los fondos públicos y privado para manejar una mejor infraestructura turística, manejar capacitaciones hacia los guías y promocionar constantemente en ferias (FAO, 2020a; Martínez, 2024).

Mientras que, en otro ámbito, los emprendedores pueden desenvolver productos provenientes de las conservas herbales aromáticas, paquetes de preparación que agreguen valor y expanda en la cadena productiva con el fin de que vaya más allá de una festividad anual. Bonilla (2019) acredita casos en la cual comercializar insumos tradicionales ayuda a la economía de los locales y provoca organización de las cooperativas.

1.9. Estrategias para la preservación y promoción de la putsucutanda

Para asegurar la pervivencia de la putsucutanda, es necesario implementar estrategias que articulen a la comunidad, las instituciones educativas y las autoridades locales. En primer lugar, la formación de cooperativas gastronómicas permite la gestión colectiva de festivales y la comercialización de productos asociados. Estas cooperativas pueden acceder a financiamiento mediante proyectos de desarrollo rural y programas de la UNESCO para la salvaguarda del patrimonio inmaterial (UNESCO, 2021).

En segundo lugar, el agregar en la malla curricular de escuelas manejen contenidos donde se fomente la apropiación de saberes para generaciones del futuro. Componer dentro de estas formaciones académicas talleres que sean prácticos dirigidos por cocineros tradicionales, además de tener proyectos con huertos para de esta manera integrar educación y conciencia sobre el entorno (FAO, 2020).

Como tercer lugar, hacer promoción turística durante la creación de nuevos medios etnogastronómicos, manejar acuerdos de operaciones de turismo sostenible y ver la participación en distintos tipos de ferias como la Feria Gastronómica Andina, con el fin de aumentar el conocimiento de la putsucutanda (Alvarado, 2022).

La generación de materiales audiovisuales y publicaciones digitales, basados en la investigación etnográfica, sirve de soporte promocional y de material de formación para guías locales (Zada & Bravo, 2023).

Finalmente, no estaría mal considerar a futuro el apoyo institucional sobre la declaratoria oficial de la putsucutanda como patrimonio cultural inmaterial por parte del Municipio de Urcuquí y el Ministerio de Cultura, junto con la asignación de recursos para la construcción de un centro de interpretación gastronómica, garantizarán un espacio permanente de exhibición, investigación y transmisión de este saber culinario (Chaki et al., 2023). Estas estrategias, implementadas de forma participativa, asegurarán la sostenibilidad cultural, social y económica de la putsucutanda a largo plazo.

1.10. Marco Legal y Políticas Culturales

1.10.1. Legislación nacional e internacional sobre patrimonio cultural inmaterial

1.10.1.1. Normativa internacional: Convención UNESCO 2003

De hecho, la “Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial” de 2003 de la Unesco constituye una pieza crucial a efectos mundiales, facilitando el reconocimiento, la catalogación, la protección y la publicitación de las prácticas, formas de expresión y bases de conocimiento creadas por distintas comunidades como parte de su herencia (Unesco, 2021),

definiendo el patrimonio cultural inmaterial como los relatos, canciones, danzas, costumbres y fiestas tradicionales, los saberes y técnicas relacionadas con la naturaleza y el universo, y las artesanías (art. 2). (Torres Martínez, 2022) ponen de manifiesto que las listas de patrimonios nacionales e internacionales permiten que organizaciones internacionales cooperen ofreciendo ayuda técnica y financiera para determinadas gastronomías.

Para inscribir un elemento en la lista de la UNESCO hace falta cumplir tres requisitos: realizar un inventario en el que se enumeren los elementos en riesgo; presentar un plan de protección que recoja medidas de defensa; y asegurar que haya un compromiso por parte de las autoridades locales para destinar recursos y realizar muertes periódicas (Zambrano et al., 2017) señala que los fondos del organismo UNESCO pueden ser destinados a la formación, la investigación y la extensión, lo cual puede promover que los gobiernos locales tengan unas adecuadas políticas de inclusión cultural.

1.10.1.2. Legislación ecuatoriana sobre patrimonio inmaterial

La Ley Orgánica de Cultura (LOCI) del país ecuatoriano, aprobada en 2016, califica la gastronomía como parte de material del patrimonio cultural inmaterial que se considera un bien de interés público (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016). El artículo 76 predica que el Estado “deberá identificar, registrar, proteger y promover el patrimonio cultural inmaterial, con la coordinación de las comunidades portadoras”. Como señalan Castillo y Pérez (2020), dicha legislación ha facilitado la elaboración de inventarios a nivel provincial, pero se enfrenta a problemas de financiación y de coordinación entre instituciones.

Villalva e Inga (Villalva and Inga, 2021a) señalan que, si bien varias festividades y artesanías han sido declaradas, las tradiciones alimentarias aún están subrepresentadas, lo que hace urgente la investigación de la putsucutanda como patrimonio de Urcuquí.

1.10.2. Políticas culturales y gastronómicas en Ecuador

1.10.2.1. Rol del Estado y las instituciones

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es la entidad responsable de coordinar la identificación y salvaguarda del patrimonio inmaterial en Ecuador. A través de su Dirección de Salvaguarda, financia proyectos de documentación y organiza talleres de capacitación para comunidades portadoras. (Aguagallo et al., 2021) recalca que el reconocimiento académico de estas prácticas sirve para legitimarlas y fomentar que la propia comunidad las conserve.

En otro aspecto, por parte del Ministerio de Turismo ha tomado en marcha una operación cuyo nombre es “Sabores del Ecuador” teniendo como misión llevar la cocina a una potencial oferta para la gente turista extranjera y nacional. Villalva e Inga (2021) apuntan que este tipo de políticas benefician a gran escala la visibilidad nacional, apartando en otro plano preparaciones de menor referencia como la putsucutanda, lo que hace ver como una gran oportunidad para incluirla.

1.10.3. Programas y proyectos existentes

Entre los programas más relevantes están:

- **“Concurso de Innovación con Identidad Sabores del Ecuador”:** El libro El sabor de mi Ecuador se propone explorar las 24 provincias del país para identificar sus platos y productos gastronómicos más representativos. A partir de este estudio, jóvenes chefs y

cocineros ofrecerán su visión de la nueva cocina ecuatoriana, convirtiendo la obra en una completa guía culinaria nacional, proyecto desarrollado por el Ministerio de Turismo.

“Ruta gastronómica, elemento de difusión cultural para la región del distrito de Cotacachi”: creación de la ruta gastronómica “Sabores de Cotacachi” y propuestas de recogida, elaboración y cata de especialidades locales como la chicha de jora y las carnes coloradas provenientes de Cotacachi. Esto permite proteger las zonas, profundizar la cultura de la zona, renovar el aspecto económico y ayudar a una mejor imagen del destino turístico (Casanova et al., 2022).

Estos programas se combinan con estándares educativos y de mejor desarrollo rural para poder mantener su continuidad. Zambrano (2022) propone la creación de un Centro de Interpretación Etnogastronómica en Urcuquí, donde actúe como centro de investigación y formación continuas, además de servir para la exposición de la putsucutanda en su integración como motor cultural y económico.

1.11. Conclusión del Marco Teórico

Este marco teórico ha estudiado en profundidad todos los aspectos conceptuales, metodológicos, históricos, culturales, medioambientales y legales de la investigación etnogastronómica sobre la putsucutanda en el cantón Urcuquí. La etnogastronomía se describió en primer lugar como una disciplina interdisciplinaria capaz de juntar conocimientos de antropología, historia, nutrición y ecología, y se señaló que podía ser una herramienta útil para salvar recetas culinarias de la globalización.

A continuación, describieron qué era la putsucutanda, le asignaron un contexto en la historia de las tradiciones gastronómicas andinas con sus raíces en el período prehispánico, la fusión de técnicas indígenas con las traídas por los colonos, y su desarrollo como un ejemplo de la identidad local. Posteriormente se le propuso una reflexión acerca de su implicación en fiestas y rituales de su comunidad, y quedó patente que la preparación conjunta ayuda a fortalecer los lazos sociales y a que los conocimientos se transmitan de una generación a otra.

También estaban valorando los ingredientes locales y la sostenibilidad medioambiental, lo que mostraba que la putsucutanda funcionaba como un sistema alimentario de bajo impacto que fomentaba la agrobiodiversidad y las prácticas agroecológicas (Enriquez, 2015). Se examinó el potencial turístico y económico del plato, resaltando oportunidades para el desarrollo local mediante rutas etnogastronómicas, emprendimientos comunitarios y festivales (Villalva e Inga, 2021a)

Finalmente, se revisó el marco legal e institucional que ampara la salvaguarda del patrimonio gastronómico, desde la Convención UNESCO 2003 hasta la Ley Orgánica de Cultura de Ecuador y programas nacionales como “Sabores de Mi Tierra” (UNESCO, 2021; Asamblea Nacional, 2016).

El marco teórico proporciona una base sólida para trabajos de investigación empírica, debido que a que parte de variadas perspectivas de varios autores. Además de ofrecer criterios entendibles para poder documentar, analizar e impulsar la putsucutanda como patrimonio cultural inmaterial. Por otro lado, el planteamiento de estrategias de la preservación que involucra a las comunidades, las instituciones de formación educativa y organismos estatales dan un incentivo

para mantener vivo el legado de la putsucutanda. Con ello, sienta las bases para que el estudio no solo recupere una receta ancestral, sino que contribuya al fortalecimiento de la identidad, la sostenibilidad y el desarrollo socioeconómico de Urcuquí.

CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipos de investigación

Este estudio adopta un enfoque cualitativo, ya que busca comprender el significado cultural y social de la preparación dentro de la comunidad de Urcuquí. Por lo tanto, la investigación cualitativa permite analizar en profundidad los aspectos simbólicos y culturales asociados a una práctica, en este caso, gastronómica. Además, se empleará un enfoque para observar directamente la preparación y el consumo de esta preparación, capturando las percepciones de los habitantes locales sobre su valor cultural.

2.2. Diseño de la investigación

La investigación se desarrolló en tres fases. En la primera fase, se realizó una revisión documental para identificar estudios previos sobre gastronomía tradicional y etnogastronomía. La segunda fase consistió en la observación participante de la preparación en su contexto original en Urcuquí, donde se registraron los ingredientes y técnicas empleados. Y la tercera, se realizó un análisis de la información recolectada en función a los objetivos de la investigación.

2.3. Población y Muestra

La población de estudio incluye a los habitantes del cantón Urcuquí, con especial énfasis en aquellos que conocen o practican la preparación. Se utilizó una muestra no probabilística, seleccionada de manera intencional, cuyos criterios de selección son que posean las siguientes condiciones (i) conocimiento de la elaboración de la putsucutanda, (ii) sean pertenecientes al sector de Urcuquí, sean mujeres madres y amas de casa, mayores a los 40 años de edad y que estén dispuestos a compartir sus conocimientos sobre este plato y su

importancia cultural. Estos criterios permitieron recopilar información directa de las personas que conocen de manera empírica la elaboración del plato.

2.4. Técnicas e instrumentos de investigación

La técnica de investigación empleada es la de observación, ya que lo que se buscó es identificar, observar, recopilar, examinar, analizar y exponer datos e información para conocer a los individuos y los colectivos, los símbolos y los significados, los objetos y los entornos, los hechos y los fenómenos y sus relaciones con el objeto de la investigación.

Al momento de recolectar los datos, se manejó con el instrumento a entrevista a profundidad, de estilo semiestructurado y la observación participante correspondiente. Con las respectivas entrevistas se pudo tener información con más detalle sobre los distintos aspectos de los ingredientes, técnicas de cocción y su contexto cultural. Por ende, la información tomada se analizó por codificación mediante temas para de esta manera relacionar las partes culturales y gastronómicas de la putsucutanda.

El análisis de datos en las investigaciones cualitativas se distingue por su flexibilidad inherente y por iniciarse tan pronto como se recibe el primer conjunto de datos, aun cuando el trabajo de campo continúa. Es así que, la preparación de los datos incluye la implementación de un protocolo de codificación inicial y la elaboración de matrices que faciliten la organización y comprensión de la información emergente.

En ese sentido, el diseño definitivo del análisis de datos está directamente condicionado por la finalidad del proyecto, el objetivo general y la pregunta de investigación. No existe un protocolo único e inmutable; en cambio, el analista cualitativo construye su

propio plan en función de las metas del estudio y de los resultados parciales obtenidos, lo cual fortalece la coherencia metodológica y la transferibilidad de los hallazgos.

2.5. Preguntas de investigación

¿De qué manera la preparación tradicional del *Putsucutanda*, deja un enfoque etnogastronómico contribuyendo a la preservación del patrimonio cultural y la identidad gastronómico de la comunidad del cantón Urcuquí?

¿Cuáles son los ingredientes y técnicas tradicionales empleadas en la elaboración del *Putsucutanda*?, ¿En qué contexto cultural y social se consume el *Putsucutanda*?

¿Cuáles son los ingredientes identificados en la elaboración, por medio de la observación y aplicación de entrevistas, y a su vez cuál es su sostenibilidad ambiental, social y económica?

2.6. Matriz de Operación de Variables

En el Anexo 1 se presenta, en primer término, la caracterización sociodemográfica y los rasgos generales de las personas entrevistadas (p. ej., edad, género, nivel educativo). En un segundo apartado, se identifican y sistematizan los ingredientes y las técnicas de preparación descritas por los participantes. Finalmente, se examinan los contextos de consumo y la influencia de la sostenibilidad de los ingredientes en el mediano y largo plazo.

2.7. Participantes

La población de estudio se conformó por dos grupos que permiten abordar de manera integral los objetivos de la investigación. Como grupo principal proviene del GAD Municipal de Urcuquí; aquí se informó de manera clave debido a que aportaron un aspecto panorámico sobre la cocina de la localidad y la transmisión intergeneracional de los platos.

Como segundo grupo se manejó mediante seis personas adultas mayores en un rango de edad de entre 60 a 80 años de edad, miembros que pertenecen a la Asociación “Unidos por un Mañana Mejor”, lo cual colaboraron de forma detallada sus conocimientos.

2.8. Procedimiento de análisis de datos

En la primera fase, se transcribió cuidadosamente todas las entrevistas a cocineras tradicionales y las grabaciones de video de la preparación de la putsucutanda, organizando los fragmentos de texto según criterios etnográficos, como ingredientes principales, técnicas de cocción y contexto ceremonial, y luego buscaron episodios repetitivos para anotar su frecuencia.

A continuación, se identificó los patrones emergentes y asignaron a cada uno un código breve, comprobando entre codificadores que tales símbolos resultaran claros y aplicables de forma consistente en el análisis.

En tercera etapa, se profundizó en cada uno de los elementos dados a cada uno de los códigos y las redacciones descritas, manifestando su definición, la constancia con la que apareció en las entrevistas, dándole importancia a similitudes de los participantes.

Como cuarto lugar, se le da importancia a la interpretación del significado cultural de las respectivas categorías y dar la relación entre ellas. En quinta etapa, se analizó el entorno del desarrollo de esta investigación, dando énfasis a las ubicaciones geográficas, festividades de importancia, perfil de los entrevistados, la edad, el rol que tienen en esta tradición gastronómica.

Teniendo el punto de confiabilidad y validez, se amplió la muestra para manejar otras generaciones y las comunidades, ya que se aplica aspecto de triangulación metodológica al

analizar la información derivado de entrevistas, observación de los participantes y de información de recetas antiguas escritas.

Dentro de la investigación es importante el desarrollo de la matriz de operacionalización de conceptos, ya que encaminan el trabajo en la recolección de información y permite organizar de manera sistemática la recolección y análisis de datos.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

3.1. Informe de resultados

Este capítulo presenta los resultados obtenidos del trabajo de campo realizado a través de entrevistas semi-estructuradas con portadores del conocimiento tradicional de la preparación del alimento denominado putsucutanda. La sistematización y análisis de la información se efectuó desde un enfoque cualitativo, conforme a la metodología propuesta por Marcelo Gómez (2009) en su libro "Introducción a la metodología de la investigación científica", quien sugiere que los datos cualitativos deben organizarse en temas y subtemas que emerjan de los discursos recolectados. Los temas se encuentran divididos en seis apartados y once subtemas:

1. Ingredientes tradicionales y variantes
2. Utensilios y técnicas de preparación
3. Hojas utilizadas para envolver
4. Significado cultural y simbólico del putzucutanda
5. Transmisión generacional del conocimiento
6. Cambios y adaptaciones actuales

Subtemas:

- a. Fermentación prolongada
- b. Ingredientes naturales
- c. Cocción al vapor
- d. Herramientas tradicionales
- e. Uso de hoja tradicional
- f. Alimento identitario

- g. Valor simbólico comunitario
- h. Transmisión materna del saber
- i. Aprendizaje por observación
- j. Adaptación contemporánea
- k. Revalorización gastronómica

Los datos fueron obtenidos mediante entrevistas a profundidad a seis personas adultas mayores pertenecientes a la comunidad de San Alfonso de Iruguincho ubicada al norte del Ecuador, quienes conservan el saber ancestral sobre la elaboración de la putsucutanda. Las entrevistas se realizaron de manera presencial y remota, grabadas en formato de audio y posteriormente transcritas de forma textual.

Para poder analizar los registros se manejó mediante una codificación abierta, lo que dejó la identificación de patrones habituales y los elementos de efecto simbólico de gran importancia cultural. Asimismo, los datos se organizaron en temas y subtemas, dependiendo de las categorías dadas en el planteamiento de los participantes.

De esta manera se capturó los puntos llevados con la preparación de la putsucutanda, dando más enriquecimiento la comprensión de la preparación como una riqueza cultural intangible.

3.1.1. Proceso de codificación abierta

1. Lectura detallada de cada transcripción para familiarizarse con el contenido y captar la riqueza del lenguaje utilizado por los participantes.
2. Identificación de unidades de sentido, tales como frases clave, expresiones recurrentes o experiencias relatadas.

3. Asignación de códigos que representen de forma sintética el contenido de estas unidades:

- “Dejábamos fermentar la masa ocho días” código: *fermentación prolongada*.
- “Mi mamá me enseñó desde niña” código: *transmisión materna del saber*.
- “Lo hacíamos con hoja de vicundo del páramo” código: *uso de hoja tradicional*.

4. Agrupación de códigos en categorías más amplias (temas y subtemas), lo que permitió estructurar la información según su recurrencia y significación cultural.

3.1.2. Categoría de análisis y codificación

Siguiendo el enfoque de codificación abierta planteado por Marcelo Gómez, se identificaron las siguientes categorías generales con la codificación respectiva:

Tabla 1

Codificación y categorización

Categoría	Código representativo	Codificación	Interpretación
Ingredientes tradicionales	Fermentación Prolongada	IT-FP	Se emplea ingredientes tradicionales (IT) mediante un proceso de dejar la masa varios días antes de cocinarla, que es una fermentación prolongada (FP). En la preparación se emplea ingredientes tradicionales (IT) por
	Ingredientes Naturales	IT-IN	medio del uso de ingredientes naturales (IN) como el maíz, panela, pasas, queso, entre otros.
Técnicas y utensilios de preparación	Cocción al Vapor	TYU-CV	En la preparación se emplean técnicas y utensilios (TYU) dentro del proceso de cocción al vapor (CV), y se emplean palitos/piedras en ollas para generar vapor.
	Herramientas Tradicionales	TYU-HT	En la preparación se emplean técnicas y utensilios (TYU) por medio del empleo de herramientas tradicionales (HT) como los molinos de mano, ollas de barro, cucharas de palo.
Envoltura vegetal	Uso de hoja tradicional	EV-UHT	La preparación de la putsucutanda es complementaria al uso de envoltura

Significado cultural	Alimento identitario	SC-AI	vegetal (EV) pues se usa la hoja tradicional (UHT) que es del vicundo o, en su defecto, de achira o maíz. La preparación tiene significado cultural (SC) pues se considera la preparación de la putsucutanda como parte de la cultura local, y como alimento identitario (AI).
	Valor Simbólico Comunitario	SC-VSC	La preparación tiene significado cultural (SC)Pues se asocia con celebraciones, reuniones familiares y resistencia cultural, por ello posee un valor simbólico comunitario (VSC).
	Transmisión Materna del saber	TS-TMS	Por medio de esta preparación se realiza una transmisión del saber (TS), pues se identifica la enseñanza intergeneracional, principalmente entre mujeres, es decir; la transmisión materna del saber (TMS).
Transmisión del saber	Aprendizaje por Observación	TS-APO	Asimismo, por medio de esta preparación se realiza una transmisión del saber (TS), pues se genera interiorización del conocimiento mediante la práctica familiar, es decir por medio del aprendizaje por observación (APO).
	Adaptación Contemporánea	TA-AC	La preparación está sujeta a transformaciones actuales (TA) puesto que con la adaptación contemporánea (AC) pueden generarse la sustitución de ingredientes o materiales tradicionales por elementos modernos.
Transformaciones actuales	Revalorización Gastronómica	TA-RG	Asimismo, la preparación está sujeta a transformaciones actuales (TA) al ser parte de ferias o espacios turísticos como forma de rescate cultural, lo que involucra la revalorización gastronómica de este plato (RG).

Nota. Entrevistas realizadas en el Cantón Urcuquí

3.1.3. Tema 1: Ingredientes tradicionales de la putsucutanda y variantes en su elaboración

Entre los principales resultados se ha identificado que se emplea ingredientes tradicionales (IT) mediante un proceso de dejar la masa varios días antes de cocinarla, que es una fermentación prolongada (FP). Y, en la preparación se emplea ingredientes tradicionales (IT) por medio del uso de ingredientes naturales (IN) como el maíz crudo, mote

pelado, harina de maíz, panela, mantequilla, huevo, esencia de vainilla, levadura, polvo de hornear y bicarbonato y la incorporación de pasas o queso según tradición familiar.

Por tanto, de los entrevistados todos mencionaron al maíz como ingrediente base. El entrevistado 1 señaló: “Los ingredientes que utilizo son maíz crudo, panela, pasitas...”. Asimismo, cinco de seis entrevistados, como el entrevistado 2, indicaron que usan panela como endulzante: “Le pongo panela, esencia de vainilla...”. Por otro lado, cuatro de seis entrevistados mencionaron que dejan fermentar la masa como paso clave. Entrevistados como el entrevistado 3 destacaron: “Se le deja ocho días. A los ocho días está ya madura la masa”.

Estos testimonios muestran que el maíz constituye el pilar fundamental de la receta, mientras que la fermentación prolongada imprime características únicas de textura y sabor. Además, el tener ingredientes variados permite ver la adaptabilidad de las familias según la disponibilidad, los gustos y clase de la época. Todos los entrevistados afirman que la base de esta preparación es el maíz. A su vez, resaltan la importancia de la fermentación de la masa los días requeridos, para tener un sabor muy adquirido, ya que el hecho de fermentar indica el tiempo, la paciencia y el saber transmitido durante mucho tiempo.

La variedad en los ingredientes refleja adaptaciones a los recursos disponibles, al gusto personal y a la influencia del mercado. Por ejemplo, el uso de polvo de hornear o levadura comercial en lugar de fermentación natural denota una transición hacia formas de preparación más rápidas, que responden a los cambios en el estilo de vida actual.

3.1.4. Tema 2: Utensilios y técnicas de preparación

En la preparación se emplean técnicas como la cocción al vapor mediante estructuras improvisadas con palos o piedras dentro de las ollas y utensilios (TYU) dentro del proceso de cocción al vapor (CV), y se emplean palitos/piedras en ollas para generar vapor. Y utensilios (TYU) por medio del empleo de herramientas tradicionales (HT) como los molinos de mano, ollas de barro, cucharas de palo.

Todos los participantes mencionaron el uso de ollas tradicionales (barro o metálicas), y cinco de seis entrevistados, señalaron métodos de cocción al vapor como técnica principal. por ejemplo, el entrevistado 1 comentó: “En una ollita de barro... se le pone palitos para que no se moje la masa”. Cinco de seis, como el entrevistado 3, utilizaron la cocción al vapor como técnica principal: “Se cocina como cocinar humitas... al vapor”. Estas herramientas no solo cumplen una función práctica, sino también simbólica, como lo expresó el entrevistado 2: “Usamos lo que nos dejó mi mamá... batidores, cucharas de palo, la tamalera vieja...”. Este uso encarna continuidad generacional y resistencia cultural frente a la modernidad. Cuatro de seis entrevistados, continúan usando utensilios como el molino de mano o cucharas de palo. Las técnicas de preparación combinan elementos ancestrales con adaptaciones modernas. Pues la persistencia del uso de herramientas como el molino de mano y la olla de barro demuestra una fuerte vinculación con el pasado. Asimismo, la cocción al vapor, lograda con ingenio mediante la colocación de palos o piedras para evitar que el agua toque la masa, refleja conocimientos empíricos transmitidos generacionalmente.

La elección de los utensilios está ligada no solo a la disponibilidad, sino también a la carga simbólica que representa cocinar con objetos que usaron las abuelas y madres. Esta dimensión simbólica se suma al valor material del proceso culinario.

3.1.5. Tema 3: Hojas utilizadas para envolver

En este apartado, se identificó que la preparación de la putsucutanda es complementaria al uso de envoltura vegetal (EV) pues se usa la hoja tradicional (UHT) que es del vicundo o, en su defecto, de achira o maíz

De seis entrevistados, cinco mencionaron haber utilizado la hoja de vicundo en algún momento de su vida, mientras que tres de seis entrevistados manifestaron haberla reemplazado por hojas de achira o maíz debido a la dificultad de acceso al páramo. El entrevistado 1 dijo: “Cogemos el vicundo en los páramos...”, mientras que tres de seis, como el entrevistado 2, manifestaron que ahora recurren a la hoja de achira: “Como es complicado ir hasta allá, usamos hoja de achira”. Por tanto, las hojas de vicundo tienen un doble valor: funcional, al permitir la cocción al vapor sin que el alimento se deshaga, y simbólico, al estar asociadas a las caminatas en familia o en comunidad para su recolección en el páramo.

El hecho de que muchas familias hayan optado por usar hojas de achira o maíz responde a una transformación del entorno natural y a cambios en los modos de vida. No obstante, persiste en la memoria colectiva la percepción de que el sabor auténtico de la putsucutanda está vinculado a la hoja de vicundo.

La hoja de vicundo tiene un alto valor simbólico, no solo porque permite cocer sin deshacer el alimento, sino porque evoca la conexión con la naturaleza y la tradición oral ligada a su recolección. La sustitución responde a cambios ambientales, pérdida de prácticas colectivas y a la búsqueda de mayor practicidad.

3.1.6. Tema 4: Significado cultural y simbólico de la putsucutanda

Se pudo identificar que la preparación tiene significado cultural (SC) pues se considera la preparación de la putsucutanda como parte de la cultura local, y como alimento identitario (AI) y se asocia con celebraciones, reuniones familiares y resistencia cultural, por ello posee un valor simbólico comunitario (VSC).

En tal sentido, los entrevistados relacionaron la putsucutanda con celebraciones culturales, afectivas o comunitarias. Cinco de seis lo calificaron como un alimento importante dentro de la identidad de su comunidad. El entrevistado 1 expresó: “Es una comida importante, no es como pan, es algo que se preparaba cuando toda la familia se reunía”. Cinco de seis entrevistados, como el entrevistado 2 y el entrevistado 3 lo asociaron a la identidad comunitaria: “Es una tradición, no como las golosinas de ahora que ya no saben lo saludable de antes”.

Por esta razón, la putsucutanda es un elemento que forma parte de la cultura y es parte del simbolismo, de la memoria y de la pertenencia, debido a su modo de prepararse, el tiempo que requiere, el cómo es compartido entre familias, las festividades y encuentros comunitarios. No obstante, todos los entrevistados están en desacuerdo el reemplazo de alimentos y productos tradicionales por otros de la industria, debido a que ellos indican que la putsucutanda maneja un valor más nutritivo y simbólico. Por esta misma razón, los entrevistados manejan una crítica hacia el decaimiento de lo que es natural o saludable.

Este alimento tradicional representa también una forma de resistencia ante la homogeneización de la dieta actual. Su sabor, técnica y presentación son elementos que conservan un valor emocional y estético apreciado tanto por las personas de la comunidad como por visitantes externos.

3.1.7. Tema 5: Transmisión generacional del conocimiento

Por medio de esta preparación se realiza una transmisión del saber (TS), pues se identifica la enseñanza intergeneracional, principalmente entre mujeres, es decir; la transmisión materna del saber (TMS). Asimismo, se genera interiorización del conocimiento mediante la práctica familiar, es decir por medio del aprendizaje por observación (APO).

Todos los entrevistados afirmaron haber aprendido la preparación de la putsucutanda de sus madres o abuelas. Sin embargo, solo la mitad de los entrevistados manifestaron haber transmitido ese conocimiento a la siguiente generación. Todos los entrevistados reconocieron haber aprendido la preparación de sus madres o abuelas. El entrevistado 2 dijo: “Nosotros lo hacíamos porque lo vimos de mi mamita y abuelita”. Sin embargo, solo tres de seis entrevistados refieren haber transmitido activamente el conocimiento a sus hijas o nietas. El entrevistado 2 enfatizó: “Yo le transmití este conocimiento a mi hija... porque se está perdiendo mucho”.

Es por ello, los testimonios demuestran que el conocimiento culinario de la putsucutanda ha sido transmitido principalmente a través de las mujeres, en el ámbito doméstico y en actividades cotidianas. Es así como se genera, aprendizaje de forma empírica, a través de la observación y la repetición.

Sin embargo, también se evidencia una preocupación por la pérdida de este saber, motivada por la falta de tiempo, desinterés de las nuevas generaciones y cambios en los hábitos alimentarios. La ruptura en la cadena de transmisión podría significar la desaparición de este legado culinario.

3.1.8. Tema 6: Cambios y adaptaciones actuales

La preparación está sujeta a transformaciones actuales (TA) puesto que con la adaptación contemporánea (AC) pueden generarse la sustitución de ingredientes o materiales tradicionales por elementos modernos. Asimismo, al ser parte de ferias o espacios turísticos como forma de rescate cultural, lo que involucra la revalorización gastronómica de este plato (RG).

Por lo tanto, en esta sección, se identificó que cuatro de seis de los participantes indicaron que han dejado de preparar regularmente este plato debido al tiempo y dificultad del proceso, como el entrevistado 3 que menciona: “El quimbolo es más rápido. La putsucutanda toma ocho días”.

Dos de seis entrevistados, mencionaron su participación en ferias o actividades turísticas donde han compartido esta preparación como parte del rescate cultural, como relató el entrevistado 4: “Una vez fuimos a San Blas a vender, las doctoras nos compraban todo”. En ese sentido, la preparación de la putsucutanda ha sido adaptada a los tiempos modernos. Aunque algunos ingredientes se han sustituido y se han incorporado nuevos utensilios, el plato mantiene su esencia. El hecho de preparación en la actualidad es ocasional, por ende, es importante tener proyectos específicos o estrategias en la cual se vuelva a valorizar culturalmente. Por ende, este tipo de actividades para darle más importancia a la preparación se representa como un lecho creativo de preservar la tradición versus el contexto actual.

Mediante el análisis cualitativo se aprecia la preparación de la putsucutanda, en la cual informa que no es solo parte del patrimonio inmaterial, sino también que es parte de un sistema de significado, relaciones sociales que son parte de un conjunto del patrimonio inmaterial de las comunidades andinas.

De la misma manera se toma a la putsucutanda es parte de la identidad local y es la expresión viva, que está en peligro de desaparecer si no se toman acciones en la cual se pueda recuperar la formación intergeneracional y la promoción de las comunidades. Entonces, el trabajo campal permite entender más a fondo los lazos de los alimentos, el territorio, las tradiciones y las memorias.

Relación de temas

3.1.9. Tema 1: Ingredientes tradicionales de la putsucutanda y variantes en su elaboración con Tema 2: Utensilios y técnicas de preparación.

El uso de ingredientes tradicionales como el maíz crudo y la miel de panela en esta preparación maneja el método de fermentación prolongada y la técnica de cocción al vapor, en el cual para tener la harina de maíz se utilizaba utensilios tradicionales como el molino de mano y para seguir con el proceso de la preparación utilizaban ollas de barro y cucharas de palo. Teniendo en cuenta estos aspectos se puede relacionar cómo se maneja los ingredientes de la putsucutanda y los utensilios junto a las técnicas empleadas tradicionales para realizar la preparación.

3.1.10. Tema 2: Utensilios y técnicas de preparación con Tema 3: Hojas utilizadas para envolver

La técnica de cocción al vapor en ollas de barro con el uso de piedras o palos en el fondo de la olla tiene el fin de cocinarlo con el vapor y de que proteja las hojas sin que lleguen a tocar el agua. De esta forma viendo la manera de cocción al vapor ancestral en la cual tiene mucha implicación los utensilios, las técnicas de preparación y la utilización de la hoja para envolver, da a entender la buena conexión que tiene estos temas.

3.1.11. Tema 4: Significado cultural y simbólico de la putsucutanda con el Tema 5: Transmisión generacional del conocimiento

La putsucutanda va más allá de solo una preparación, debido a que aún está presente en la memoria de muchas familias que prepararon y consumieron este plato, debido a que la putsucutanda tiene lazos con uniones familiares y manejar ese valor de respeto por un plato tradicional y además que es parte del patrimonio. Por ende, para que se sostenga con el paso del tiempo este significado cultural y simbólico de este plato ha sido importante la transmisión intergeneracional que han tenido las personas para poder compartir sus conocimientos, manejando así un gran valor de este plato.

3.1.12. Documentación de preparación de la putsucutanda

Para documentar la preparación de la putsucutanda, se ha basado con la información compartida de los entrevistados, por ende, se ha basado con los ingredientes y la forma de preparación que más recurrían en la información recolectada.

Ingredientes:

- Harina de maíz crudo
- Miel de panela
- Bicarbonato
- Hojas de vicundo

Pasos de preparación:

1. En un recipiente poner la harina de maíz y mezclar con el agua hasta tener una masa homogénea para dejar fermentar la masa cubierta durante ocho días.

2. Luego del tiempo de fermentación agregar el bicarbonato y la miel de panela, mezclar para luego hacer el envuelto y agregar la masa dentro del envuelto de las hojas.
3. Paso siguiente es la cocción en el cual se va a realizar en tamalera en cocina de gas, se pone los putsucutanda dentro de la tamalera y se cocina por alrededor de una hora.
4. Retirado de la tamalera está listo para consumirse y acompañar con una bebida caliente.

3.1.13. Recolección de hoja de envuelto (vicundo)

Para la recolección de la hoja de envuelto fue necesario recurrir a San Antonio de Ibarra en la parte alta de aquel lugar para tener esta hoja. Para recolectarla se separó de la flor central de la bromelia para seleccionarla y posteriormente lavarla para dejarla en agua toda la noche, hasta el día siguiente en el cual hacer uso de las hojas como tal en la preparación.

Tabla 2*Receta Estándar de la Putsucutanda*

Nombre del plato		Putsucutanda			
Fecha:		jun-25	Pax	10	
%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo U	Costo Total
100,00%	Harina de maíz crudo	g	500,00	0,0060	\$ 1,00
50,00%	Miel de panela	g	250,00	0,0020	\$ 0,25
12,00%	Agua	ml	60,00	0,0125	\$ 0,25
2,00%	Bicarbonato	g	10,00	0,1000	\$ 0,25
100,00%	Hoja de vicundo		500,00	0,0100	\$ 5,00
Costo total alimentos					\$ 6,75
Costo por pax					\$ 0,68
% Respaldo					\$ 0,02
Costo por porción					\$ 0,70
Beneficio bruto				67	
PVP porción sin IVA					\$ 2,11
Iva				0,25	\$ 2,36
PVP teórico					\$ 2,36
Factor multiplicador				3,03	\$ 2,11
Margen bruto de ganancia				1,41	
Food cost				33	

Nota. Datos de elaboración de la Putsucutanda realizada por Quintero & Rivera, 2025

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN

En esta investigación la putsucutanda emerge como una práctica que trasciende la elaboración de un alimento, pues al envolver la masa fermentada en hojas de vicundo, la comunidad de Urcuquí articula un conocimiento agroecológico profundo. La bromelia o vicundo no solo actúa como contenedor durante la cocción al vapor, sino que, al liberar compuestos aromáticos propios, modifica y enriquece el perfil sensorial final de la preparación. Esto demuestra cómo generaciones de cocineros locales han identificado y optimizado el uso de recursos naturales disponibles, construyendo una tecnología casera que responde tanto a necesidades prácticas como a la valorización de sabores endémicos.

En Carchi, esta preparación es llamada Vicundo porque el envoltorio principal proviene de la hoja de vicundo, una bromelia que crece en los parajes montañosos de la región. Según la ficha de observación de Quespaz Hurtado (Quespaz Hurtado, 2023), el tamal “fusiona la harina de mote con hojas de Vicundo por la que recibe su nombre” y subraya la importancia cultural de recolectar y emplear esa hoja en su elaboración (p. 150) .

Por su parte, en la provincia de Cañar se realiza el chivil el cual es una preparación en la cual el ingrediente principal es el maíz blanco es decir el mote además de también utilizar manteca de cerdo, leche, quesillo y como hoja para envolver se encuentra la hoja de huicundo (vicundo). Como preparación se maneja moler el maíz que estuvo humedecido en agua anteriormente, ya teniendo la harina se realiza la masa para luego agregar el quesillo y envolver con la hoja de vicundo y se cocina a vapor. Cabe mencionar que esta preparación se elabora especialmente en fecha especiales como el Corpus Christi o Semana Santa (Ministerio de Turismo, 2021).

En la región de Imbabura, el nombre de Putsucutanda deriva del proceso de amasar y fermentar la masa. Esta terminación proviene del lenguaje kichwa el cual “putsucu” es batir y “tanda” es masa, dando como resultado el manejo de la técnica tradicional de combinar ingredientes como el maíz, la mantequilla y la panela, hasta tener la textura ideal. Por ende, este atributo se basa en la habilidad y el poder manual que mantiene esta preparación antigua.

Al entender esta información con trabajos de investigación andinos, se estudia que manejar una fermentación de estilo prolongado y el cocinar a vapor cubierto de hojas son prácticas que se dan con frecuencia en varias comunidades de la zona. En este sentido, estas técnicas garantizan texturas suaves, pero la elección de la bromelia vicundo para la putsucutanda añade un color especial distintivo, su resistencia al calor y su capacidad aromática la diferencian de las hojas de maíz empleada en otras preparaciones (Guzmán, 2022).

¿Cómo la preparación tradicional de la putsucutanda deja un enfoque etnogastronómico contribuyendo a la preservación del patrimonio cultural y la identidad gastronómico de la comunidad del cantón Urcuquí?

La putsucutanda deja un enfoque etnogastronómico desde el punto de que es parte del conocimiento cultural y simbólico de la comunidad, además de ser parte de un punto importante de la historia y la identidad, siendo parte directo de la preservación del patrimonio cultural y también de la identidad gastronómico del cantón Urcuquí.

¿Cuáles son los ingredientes y técnicas tradicionales empleadas en la elaboración de la putsucutanda?

- Los ingredientes utilizados para la preparación son:
- Hoja de vicundo
- Harina de maíz
- Panela
- Agua

Las técnicas tradicionales empleadas para la elaboración son:

- Cocción al vapor en cocina de leña

¿En qué contexto cultural y social se consume la putsucutanda?

El contexto en el que se emplea el consumo de esta preparación en forma cultural y social es en reuniones familiares compartiendo lazos de la comunidad, por ende, también está el contexto de la visita de turistas en el cantón de Urcuquí.

¿Cuáles son los ingredientes identificados en la elaboración, por medio de la observación y aplicación de entrevistas, y a su vez cuál es su sostenibilidad ambiental, social y económica?

Mediante la información recolectada de los entrevistados y la observación dada se obtuvo la identificación de los ingredientes para la elaboración de este plato, los cuales son:

- Hoja de vicundo
- Mote crudo
- Agua
- Miel de panela
- Bicarbonato o polvo de hornear

Sostenibilidad ambiental

Los ingredientes que se utiliza en esta preparación tienen la manera de ser cultivados naturalmente bajo el sistema de rotación de cultivos y policultivos como el maíz (mote) lo cual ayuda a tener un mejor suelo ya que de esta manera evita que exista erosión en el suelo. Por ende, también el hecho del uso de la bromelia y sus hojas de vicundo aporta una actividad beneficiosa para esta preparación debido a que es una envoltura biodegradable y natural, lo cual comparando con el uso de recipientes plásticos que se utilizan en la actualidad, este envuelto ayuda a mantener una preparación libre de residuos sintéticos.

Sostenibilidad social

La participación de la comunidad tiene mucha influencia debido a que gracias a esta interacción y la disposición de los miembros ya sea entre familia o entre la comunidad con este plato se evidencia la cooperación social que mantienen. El aspecto de la transmisión intergeneracional en especial materna que domina el compartir este conocimiento es el punto principal que se ha mantenido para fortalecer vínculos familiares.

Sostenibilidad económica

Ingredientes como el maíz (mote) y la panela proceden de los propios cultivos familiares o de pequeños comercios que se maneja en la zona como un mercado local, dando beneficio a la economía y al comercio local campesino, incluso el hecho de pequeños emprendimientos que surgen en la zona lo cual ayuda significativamente el desarrollo local.

La visita de turistas a la zona y a la comunidad aporta de buena manera al desarrollo económico para los locales dando como resultado un ingreso adicional de la comunidad, lo que da a entender la importancia de la putsucutanda para el turismo.

Además, la muestra reducida a seis entrevistados mayores de 40 años limita la visión de cómo los jóvenes y otros sectores de Urcuquí participan o modifican la tradición. Incluir generaciones más jóvenes y otros actores sociales fortalecería la comprensión de dinámicas intergeneracionales y adaptaciones culturales en curso.

Por ende, los encargos que se toman a futuros trabajos de investigación es que se vea esencial producir otros estudios etnobotánicos para poder saber qué clase de hoja entrega mejor conductividad térmica y resistencia mecánica. Por ende, este tipo de información sustentaría actividades de cultivos sostenibles y ayudaría a suministrarla durante el año.

Entonces, es de suma importancia tener análisis de modo sensoriales y de nutrición de la putsucutanda, midiendo los compuestos volátiles dados por la hoja y cuantificando el aporte de macronutrientes y micronutrientes de la masa que se fermenta. Con el fin de que se valore científicamente los puntos de la putsucutanda en mercados de turismo y ferias gastronómicas.

Este tipo de investigación se dio justo en la temporada más baja de las hojas de la bromelia, ayudando a analizar las percepciones a base de la calidad y la posibilidad que brinda el vicundo. Incluso es en noviembre cuando la hoja de vicundo se encuentre en el mejor estado, lo cual brinda una visión completa sobre las prácticas de recolección y preparación.

Sin embargo, investigaciones relacionadas con la investigación aportan a la investigación con singularidades similares a las encontradas en el desarrollo de este estudio como lo es la investigación de Orgaz (2018) pues señaló que los alimentos tradicionales funcionan como símbolos culturales que distinguen a una comunidad de otra y transmiten significados compartidos a lo largo del tiempo, dotándolos de una memoria colectiva viva.

Esta perspectiva enmarcó la flexibilidad de los tiempos de fermentación ajustada según criterios sensoriales, como un saber vivo que se adapta a microclimas y rituales locales, facilitando la continuidad cultural y la participación activa de distintos grupos etarios. Partiendo desde este enfoque, permite resolver los resultados sobre la hoja de la bromelia no solo desde la función de envoltorio, sino que además como símbolo de identidad, la cual permite mantener la pertenencia de las comunidades al convocar rutas familiares hacia los páramos y reuniones de recolección.

Mientras, Martínez (2024) menciona que recuperar los saberes culinarios no se enfoca solo a guardar y mantener las recetas, porque se luce como parte de la estrategia de las resistencias de las culturas que son capaces de nutrir la diversidad inmaterial y además que permite producir más oportunidades socioeconómicas. Este tipo de aportes eleva significativamente nuestras sugerencias de diseño de rutas de etnogastronomía y apoyos a emprendimientos, debido a que el valorizar la putsucutanda se transforma en generadores de empleo y unión económico.

En tal sentido, Troncoso (2019) agrega que las elaboraciones alimentarias tradicionales promuevan los lazos sociales al manejar espacios de reuniones intergeneracionales y refuercen la transmisión de los valores dentro de la comunidad. Del mismo modo, es importante mencionar que en el cantón Urcuquí, de acuerdo con el PDOT del cantón donde la mayoría de sus habitantes se autoidentificó como mestiza y mulata (1 142 y 13 030 personas respectivamente), seguida por comunidades afroecuatorianas y un pequeño grupo indígena, la putsucutanda emergió como un auténtico catalizador de identidad cultural: la recuperación de la hoja de vicundo, la fermentación ancestral de la masa y la cocción en ollas de barro trascendieron su dimensión culinaria para convertirse en

símbolos de resistencia y memoria colectiva, capaces de visibilizar saberes históricamente relegados.

El hecho de elaborar la preparación y que se comparta, tiene una función como un espacio vivo de reunión intergeneracional, en la cual, las narrativas familiares tienen conexión con ceremonias de técnicas ancestrales, manteniendo la congruencia social que van más allá de los límites étnicos.

Por estas razones, el mantener diseños de rutas etnogastronómicas en la cual agreguen a mestizos, afroecuatorianos, indígenas y mulatos pueden convertirse en el motor para el desarrollo rural sostenible, dando así, pertinencia de empleo y dar más invitación al turismo cultural. Por último, se manifestó añadir cursos de cocina ancestral en conjunto de la educación, proyectar cooperativas de gastronomía y manejar la putsucutanda como parte del patrimonio cultural inmaterial, dando un legado presente en las generaciones actuales e impartir el desarrollo comunitario y el arraigo de las distintas formas étnicas del cantón Urcuquí.

CONCLUSIONES

Se identificó que los ingredientes necesarios para la putsucutanda fueron: Harina de maíz, panela, agua y hojas de vicundo, la fermentación de la masa y la cocción al vapor en ollas de barro. La preparación de la putsucutanda se realiza mediante diferentes técnicas tradicionales. Los saberes orales y técnicas ancestrales fomentaron espacios de encuentro intergeneracional, donde la transmisión de recetas y rituales de recolección se convirtió en un acto de cohesión social.

La putsucutanda ha servido como un elemento simbólico que demuestra cultura y tradiciones ya que su preparación está vinculada a la celebración de diferentes costumbres propias del cantón Urcuquí. Este plato se ha convertido en un medio de cohesión social y una forma de preservar las tradiciones ancestrales. Es decir, que la putsucutanda no es solo un alimento si no también una demostración de la importancia de la trasmisión de valores, costumbres, saberes ancestrales y de las artes culinarias de generación en generación

Los ingredientes de la putsucutanda provienen de los sistemas de producción agrícolas del Cantón Urcuquí, lo que garantiza que estos no generan un impacto ambiental negativo y también reduce la contaminación y la generación de gases malignos, el buen funcionamiento de los sistemas agrícolas fortalece la economía de Urcuquí. La preparación de este plato representa el fortalecimiento de costumbres y tradiciones y fomenta el trabajo comunitario. La putsucutanda puede distribuirse en emprendimientos locales y fomentar el turismo sostenible. La configuración de recorridos que enlacen comunidades, productores y festividades fortalecería la economía rural y consolidaría la identidad colectiva. Es así que la putsucutanda es una preparación culturalmente significativa que brinda sostenibilidad, social, ambiental y económica.

Por otro lado, a pesar de los aportes etnográficos alcanzados, la estacionalidad de la putsucutanda, el número reducido de informantes y el tiempo acotado de campo subrayaron la necesidad de estudios más prolongados y colaborativos. Como antecedente, se maneja la importancia de formar nuevos cursos de cocina ancestral en aspectos escolares, el apoyo de cooperativas culinarias, con el fin de mantener la declaración de la putsucutanda como parte del patrimonio cultural inmaterial. En consecuencia, el tener estas iniciativas generan aspectos para salvaguardar el patrimonio inmaterial.

RECOMENDACIONES

Insertar esta preparación dentro del menú de las unidades educativas y formativas, en el área de los comedores escolares, con el fin de que los infantes consuman y vayan adquiriendo una preparación sana y de gran importancia, ayudando de esta manera a fortalecer el vínculo con alimentos propios y conservando el patrimonio de la putsucutanda.

Aprovechar el recurso de la tecnología para documentar y recrear la receta para poderla difundir mediante las redes y plataformas sociales tanto del propio GAD Municipal de San Miguel de Urcuquí como del Ministerio de Turismo y del Ministerio de Cultura y Patrimonio, llegando de esta manera a los turistas nacionales y extranjeros que gustan descubrir nuevos platos ecuatorianos.

Proponer la putsucutanda en rutas turísticas y ferias gastronómicas partiendo desde el hecho de compartir esta preparación como un plato identitario y de importancia para las comunidades destacando su valor cultural y social, generando ingreso económico, mayor actividad turística y más reconocimiento de la putsucutanda para la sociedad.

Futuras investigaciones deberían incorporar métodos mixtos y ampliar la muestra de portadores de conocimiento para enriquecer la comprensión de dinámicas sociales y gastronómicas, es así como se identificó estas limitaciones metodológicas y oportunidades de profundización para próximas investigaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguagallo, C., Avilés Peñafiel, C., and Garrido Patrel, A. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar. *Polo Del Conocimiento: Revista Científico - Profesional*, 6(9), 1679–1691. <https://doi.org/10.23857/pc.v6i9.3133>
- Alvarado, A. (2022). *EL DESARROLLO LOCAL SOSTENIBLE DESDE LA PERCEPCIÓN DE LOS POBLADORES*. 8, 67–86.
- Alvarez, L. (2019). Desnutrición infantil, una mirada desde diversos factores. *Investigación Valdizana*, 13(1), 15–26.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). Ley Orgánica De Cultura. *Sexto Suplemento – Registro Oficial N° 913*, 4–5.
- Cáceres, P. C. (2024). *La identidad cultural gastronómica en el Ecuador The cultural gastronomic identity in Ecuador*. 8(53), 257–264.
- Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., and Chang, W. (2021). Saberes Ancestrales. *Journal of Science and Research*, 6, 112–128.
- Casanova, L., Guerrero, T., Andramunio, C., and Maldonado, B. (2022). Ruta gastronómica, elemento difusor de la cultura del cantón Cotacachi Gastronomic route, an element that spreads the culture of Cotacachi city INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO. *Sabios Revista de Divulgación Científica*, 1(1), 1–16.
- Chaki, R., Sociales, C., and Issn, H. (2023). Tradiciones Gastronómicas De Origen Ancestral En El Altiplano Cundiboyacense, Colombia. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y*

Humanidades, 22, 186–197. <https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>

- Denegri Coria, M., Knabe Álvarez, Y., Sepúlveda Maldonado, J., Orellana, L., Rui, O., Vivallo, O., and Schnettler Morales, B. (2016). Socialización y transmisión intergeneracional en pautas del consumo de alimentos: su impacto en la identidad cultural alimentaria en mujeres mapuche urbanas de Chile. *Ra Ximhai*, 57–70. <https://doi.org/10.35197/rx.12.01.e1.2016.04.md>
- Díaz, C., and Oyarzo, C. (2017). Alimentación tradicional en la región del Maule de Chile. Representación de clientes y encargados de restaurantes tradicionales. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(50). <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.428>
- Duarte, R., and Rojas, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 316. <https://doi.org/10.70221/rgc.302781>
- Enriquez, F. (2015). Seguridad alimentaria Responsabilidad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales. In *Informe de políticas* (Vol. 13, Issue 4).
- FAO. (2020a). Agricultura sostenible una herramienta para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. *Organización de Las Naciones Unidas Para La Agricultura y La Alimentación*, 48.
- FAO. (2020b). Food and Agriculture. In *Environmental Management in Organizations: The IEMA Handbook, Second Edition*. <https://doi.org/10.4324/9780203597675-13>
- Farfán, N., Romero, E., and Cajo, M. (2022). El turismo como estrategia para el desarrollo

sostenible. *El Turismo Como Estrategia Para El Desarrollo Sostenible*, 4, 9–36.

Fernandez, C. (2024). *Importancia de las tradiciones culinarias en el patrimonio cultural*.

Salud Artisitica.

Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., and Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118–136.

Fonseca, Z., Quesada, A. J., Meireles, M., Cabrera, E., and Boada, A. M. (2020). La malnutrición; problema de salud pública de escala mundial. *Multimed. Revista Médica. Granma*, 24(1), 237–246.

Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24, 4–16. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>

Gonzales, R. (2025). Convocatorias Etnogastronomía desde el Sur Global. *Sosquua*, 6(1).

Guzmán, C. N. (2022). La gastronomía típica, un patrimonio vivo. *Fundación Museos de La Cuidad*.

Hidalgo, H., and Quinga, C. (2019). Guia práctica cocina tradicional. *Universidad Técnica Del Norte*.

José, R. M. I. F. C. M. F. (2018). La familia Bromeliaceae en México. In *Botanical Sciences* (Vol. 96, Issue 3). <https://doi.org/10.17129/botsci.1918>

Long, P. (2018). La nutrición y los sistemas alimentarios. *Informe Del Grupo de Alto Nivel de Expertos En Seguridad Alimentaria y Nutrición Del Comité de Seguridad*

Alimentaria Mundial, Roma, 172.

Marco, P., and Cáceres, C. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía Prácticas y desafíos Sustainability in gastronomy Practices and challenges Introducción. *Kosmos*, 2(2), 52–62.

Martinez, L. (2024). *La Etnogastronomía una herramienta para el turismo rural*. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Martínez, M., Abel, F., and Manrique, E. (2014). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia * Pre-Columbian Food and Transformations after European Conquest of Cundiboyacense High Plateau, Colombia Alimentation préhispanique et transform. *Revista Virtual Universidad Católica Del Norte*, 41, 94–111.

Ministerio de Turismo. (2021, 15 abril). *CHIVILES: El sabor de Suscal*. <https://www.turismo.gob.ec/chiviles-el-sabor-de-suscal/>

ONU. (2020). Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2020. *Onu*, 68.

Orgaz, F. (2018). EL TURISMO COMUNITARIO COMO HERRAMIENTA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE DESTINOS SUBDESARROLLADOS. *Nómadas*, 38(38), 1–3.

Quespaz Hurtado, M. B. (2023). Revalorización de la Cocina Ancestral de las comunidades de la parroquia San José de Montúfar, Carchi. In *Economía*.

Quezada Tobar, M. D., Luján Jhonson, G. L., and Segovia Chilibuina, G. J. (2022). Analysis of the gastronomic heritage as a tool for sustainable development in Santa Elena-

Ecuador. *Siembra*, 9(1).

Torres, K. (2018). *Investigación del patrimonio cultural gastronómico de la Fiesta del Inti Raymi en la localidad de Cayambe*.

Torres Martínez, M. (2022). Patrimonio inmaterial oral y gastronomía: Léxico de especialidad en recetas de Valdepeñas de Jaén. *Boletín de Estudios Giennenses*, 225, 211–242.

Troncoso, C. (2019). Traditional Foods: A Space for Healthy Eating. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>

Trujillo, C. A., Naranjo Toro, M. E., Lomas Tapia, R., and Merlo, M. (2019). *Investigación Cualitativa*.

UCMA. (2024). *Cultura y Gastronomía: ¿Cómo se relacionan?* Salud y Bienestar.

UNESCO. (2003). El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Patrimonio Cultural Inmaterial*, 3.

UNESCO. (2021). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Patrimonio Cultural Inmaterial.

Villalva, M., and Inga, C. (2021a). Gastronómicos Y Turismo Riobamba , Provincia De Chimborazo Ancestral Gastronomic Knowledge and Cultural Tourism of the City of Riobamba , Province of Chimborazo Ancestral Gastronomic Knowledge and Cultural Tourism of the City of. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 2021(13), 129–142.

Villalva, M., and Inga, C. (2021b). 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.002.13.08>

Zambrano, D., Castillo, E., and Simbaña, L. (2017). La producción de leche en Ecuador y Chimborazo: nuevas oportunidades e implicaciones ambientales. *Yura: Relaciones Internacionales*, 1(10), 270–289.

ANEXOS

Anexo 1

Tabla 3

Matriz Operacional

Objetivo Específico	Concepto Clave	Dimensiones	Categorías / Indicadores	Técnica	Fuente / Unidad de Análisis	Instrumento / Preguntas	Escala	Autor
Demográfica	Datos geográficos de los entrevistados	• Edad • Género • Nivel de escolaridad	Datos demográficos de los entrevistados	Entrevista	Entrevistados	¿A qué grupo de edad pertenece? ¿con que Género se identifica? ¿Estado civil?	1) Grupo A: 30 -45 2) Grupo B: 45 – 60 3) Grupo C: 60-75 a) Masculino b) Femenino c) Otros I. Casado II. Soltero III. Divorciado o Abierta	(Trujillo et al., 2019)
Encontrar los elementos y métodos antiguos basadas en la preparación.	Putsucutanda: Preparación culinaria tradicional de origen ancestral, propia de comunidades	Elaboración culinaria.	Elementos antiguos, métodos y equipo de cocina.	Visualización exacta, dialogo.	Cocineros de la zona, búsquedas históricas.	1. ¿Cuáles son los ingredientes que usted utiliza para la preparación de la		(Troncoso , 2019; UCMA, 2024)

Objetivo Específico	Concepto Clave	Dimensiones	Categorías / Indicadores	Técnica	Fuente / Unidad de Análisis	Instrumento / Preguntas	Escala	Autor
Examinar el contexto cultural y social en el que se consume la putsucutanda	andinas, cuya elaboración se vincula estrechamente con prácticas sociales, rituales, agrícolas y de transmisión de saberes (Martínez, 2024).	Saberes ancestrales	Usos de plantas locales, clasificación y significado cultural	Observación, entrevistas, revisión etnobotánica	Agricultores, portadores de saberes	putsucutanda? ¿Qué utensilios se emplean para la preparación de la putsucutanda? ¿En qué parte encuentra las hojas de vicundo? ¿De dónde obtuvo el conocimiento para preparar la putsucutanda (familia, comunidad)?	Abierta	(Marco y Cáceres, 2023)
	Etnogastronomía : disciplina que estudia la relación entre gastronomía, cultura e identidad, enfocándose en cómo los pueblos utilizan y valoran alimentos tradicionales como parte de su patrimonio cultural (Gonzales, 2025)	Valor simbólico	Sentido de pertenencia, identidad cultural, rol ritual	Entrevistas, observación	Comunidad local, líderes culturales	¿Esta preparación se utilizaba para alguna festividad (puede ser en fiestas o algún ritual)	Abierta	(Gonzales , 2025; Cáceres, 2024)
		Prácticas sostenibles	Métodos de cultivo, recolección y preparación sostenible	Entrevistas, observación	Productores locales, cocineras tradicionales		Abierta	(Marco y Cáceres, 2023)
		Uso de ingredientes locales, prácticas agrícolas	Métodos de cultivo, origen de ingredientes	Entrevistas, observación	Agricultores, productores locales	¿Cómo se cultivan las hojas de vicundo en su localidad?	Abierta	(Marco y Cáceres, 2023)

Objetivo Específico	Concepto Clave	Dimensiones	Categorías / Indicadores	Técnica	Fuente / Unidad de Análisis	Instrumento / Preguntas	Escala	Autor
Análisis de la sostenibilidad (social, ambiental y económico) de los ingredientes de la putsucutanda	Sostenibilidad ambiental	Impacto en las comunidades	Descripción de identidad culturales, tradiciones y relaciones sociales	Observación directa, entrevistas semiestructuradas	Portadores de saberes, comunidad local	¿Cuáles es el proceso o los pasos para hacer la putsucutanda?	Abierta	(UCMA, 2024)
	Relevancia sociocultural	Sentido de pertenencia, valor simbólico	Transmisión generacional, uso ritual	Entrevistas, observación, análisis narrativo	Comunidad, líderes culturales	¿Qué representa la putsucutanda para usted y su comunidad?	Abierta	(Cáceres, 2024)
	Identidad cultural	Preservación cultural	Interacciones generacionales	Entrevistas, revisión de archivos históricos	Ancianos, jóvenes	¿Cómo se ha transmitido el conocimiento de la preparación?	Abierta	(Denegri Coria et al., 2016)
	<u>Transmisión generacional</u>							

Anexo 2

Cuestionario entrevista

Tema de investigación: “Estudio y valorización de la preparación del alimento tradicional Putsucutanda: Un enfoque etnogastronómico”

Introducción

La siguiente herramienta de recolección de información tiene como objetivo documentar las prácticas, conocimientos y significados culturales asociados a la preparación del plato tradicional conocido como putsucutanda en la comunidad de Urcuquí, provincia de Imbabura, Ecuador. Esta entrevista está dirigida a moradores de la zona que tienen experiencia en la elaboración de este plato, con el fin de salvaguardar y promover su valor como patrimonio cultural inmaterial.

Objetivo de la Herramienta

Recolectar información sobre los ingredientes, técnicas de preparación, contextos culturales y significados sociales de la putsucutanda, así como los desafíos contemporáneos para su preservación.

Preguntas instrumento

1. **¿A qué grupo de edad pertenece?**
 Grupo A: 30-45
 Grupo B: 45- 60
 Grupo C: 70 – 80
2. **¿Con que Género se identifica?**
 Masculino
 Femenino
3. **¿Estado civil?**
 a) Casado

- b) Soltero
- c) Divorciado
- 4. **¿Cuáles son los ingredientes que usted utiliza para la preparación de la putsucutanda?**
- 5. **¿Qué utensilios se emplean para la preparación de la putsucutanda? (pregunta abierta)**
- 6. **¿Esta preparación se utilizaba para alguna festividad (pueden ser en fiestas o en algún ritual)**
- 7. **¿En qué parte encuentra las hojas de vicundo?**
- 8. **¿De dónde obtuvo el conocimiento para la preparación de la putsucutanda?**
- 9. **¿Cómo se cultivan las hojas de vicundo en su localidad?**
- 10. **¿Cuál es el proceso o los pasos para hacer esta preparación?**
- 11. **¿Qué representa la putsucutanda para usted y su comunidad?**
- 12. **¿Cómo se ha transmitido el conocimiento de la preparación de la putsucutanda?**

Anexo 3. Consentimiento de permiso

Consentimiento informado para investigación

Yo María Luisa de la Cruz, declaro libre y voluntariamente que acepto participar en la investigación titulada: "Estudio y valorización de la Putzucutanda. Un enfoque etnogastronómico" que lo desarrolla la Universidad Técnica del Norte, facultad de Ciencia administrativa y económicas, carrera de Gastronomía.

Doy mi consentimiento para que la información sea usada libremente, luego de que se me ha explicado que el estudio consiste en:

- Identificar los ingredientes para la preparación del plato.
- Identificar la implementación de utensilios empleados.
- Describir el conocimiento de la preparación.

Estoy en conocimiento de que puedo abandonar el proyecto cuando así lo considere. Esto no influirán en mi relación con el/la investigador.

Además, estoy en libertad de solicitar información adicional respecto a los riesgos, beneficios y los resultados de la investigación.

Puedo requerir, en el transcurso del estudio, información actualizada sobre el mismo, al investigador responsable.

Nombre y firma del participante:

María Luisa de la Cruz

Lugar y Fecha:

16 de mayo del 2015

Datos de contacto del investigador responsable

Dirección: San Alfonso de Inguincho

Teléfono:

Correo:

Asociación "Unidos por un mañana mejor"

Consentimiento informado para investigación

Yo Mariana de Jesús Quilca, declaro libre y voluntariamente que acepto participar en la investigación titulada: "Estudio y valorización de la Putzucutanda: Un enfoque etnograstronómico" que lo desarrolla la Universidad Técnica del Norte, facultad de Ciencia administrativa y económicas, carrera de Gastronomía.

Doy mi consentimiento para que la información sea usada libremente, luego de que se me ha explicado que el estudio consiste en:

- a. Identificar los ingredientes para la preparación del plato.
- b. Identificar la implementación de utensilios empleados.
- c. Describir el conocimiento de la preparación.

Estoy en conocimiento de que puedo abandonar el proyecto cuando así lo considere. Esto no influirán en mi relación con el/la investigador.

Además, estoy en libertad de solicitar información adicional respecto a los riesgos, beneficios y los resultados de la investigación.

Puedo requerir, en el transcurso del estudio, información actualizada sobre el mismo, al investigador responsable.

Nombre y firma del participante: Mariana Quilca

Lugar y Fecha: 16 de mayo del 2025

Datos de contacto del investigador responsable

Dirección: San Alfonso de Inguincho - Asociación "Unidos por un mañana mejor"

Teléfono:

Correo:

Consentimiento informado para investigación

Yo Ercilia Tupiza, declaro libre y voluntariamente que acepto participar en la investigación titulada: "Estudio y valorización de la Putzucutanda: Un enfoque etnogastronómico" que lo desarrolla la Universidad Técnica del Norte, facultad de Ciencia administrativa y económicas, carrera de Gastronomía.

Doy mi consentimiento para que la información sea usada libremente, luego de que se me ha explicado que el estudio consiste en:

- Identificar los ingredientes para la preparación del plato.
- Identificar la implementación de utensilios empleados.
- Describir el conocimiento de la preparación.

Estoy en conocimiento de que puedo abandonar el proyecto cuando así lo considere. Esto no influirán en mi relación con el/la investigador.

Además, estoy en libertad de solicitar información adicional respecto a los riesgos, beneficios y los resultados de la investigación.

Puedo requerir, en el transcurso del estudio, información actualizada sobre el mismo, al investigador responsable.

Nombre y firma del participante:

Lugar y Fecha:

16 de mayo del 2025

Ercilia Tupiza

Datos de contacto del investigador responsable

Dirección: San Alfonso de Inguincho - Asociación

"Unidos por un mañana mejor."

Teléfono: _____

Correo: _____

Consentimiento informado para investigación

Yo Carmen Amelia Muenala Landázarvi, declaro libre y voluntariamente que acepto participar en la investigación titulada: "Estudio y valorización de la Putzucutanda: Un enfoque etnogastronómico" que lo desarrolla la Universidad Técnica del Norte, facultad de Ciencia administrativa y económicas, carrera de Gastronomía.

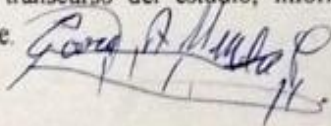
Doy mi consentimiento para que la información sea usada libremente, luego de que se me ha explicado que el estudio consiste en:

- Identificar los ingredientes para la preparación del plato.
- Identificar la implementación de utensilios empleados.
- Describir el conocimiento de la preparación.

Estoy en conocimiento de que puedo abandonar el proyecto cuando así lo considere. Esto no influirán en mi relación con el/la investigador.

Además, estoy en libertad de solicitar información adicional respecto a los riesgos, beneficios y los resultados de la investigación.

Puedo requerir, en el transcurso del estudio, información actualizada sobre el mismo, al investigador responsable.



Nombre y firma del participante:

Lugar y Fecha: 16 de mayo del 2023

Datos de contacto del investigador responsable

Dirección: San Alfonso de Inguincho

Teléfono:

Correo:

- Asociación "Unidos por un mañana mejor"

Consentimiento informado para investigación

Yo Delia Maria Vargas Ponce, declaro libre y voluntariamente que acepto participar en la investigación titulada: "Estudio y valorización de la Pulzcutanda: Un enfoque etnogastronómico" que lo desarrolla la Universidad Técnica del Norte, facultad de Ciencia administrativa y económicas, carrera de Gastronomía.

Doy mi consentimiento para que la información sea usada libremente, luego de que se me ha explicado que el estudio consiste en:

- Identificar los ingredientes para la preparación del plato.
- Identificar la implementación de utensilios empleados.
- Describir el conocimiento de la preparación.

Estoy en conocimiento de que puedo abandonar el proyecto cuando así lo considere. Esto no influirán en mi relación con el/la investigador.

Además, estoy en libertad de solicitar información adicional respecto a los riesgos, beneficios y los resultados de la investigación.

Puede requerir, en el transcurso del estudio, información actualizada sobre el mismo, al investigador responsable.

Nombre y firma del participante:

Delia Maria Vargas Ponce

Lugar y Fecha: 16 de mayo del 2025

Datos de contacto del investigador responsable

Dirección: San Alfonso de Inguincho

Teléfono:

Correo: _____

Asociación "Unidos por un mañana mejor"

Consentimiento informado para investigación

Yo Juan Adriana Peñañiel, declaro libre y voluntariamente que acepto participar en la investigación titulada: "Estudio y valorización de la Putzucutanda: Un enfoque etnograstronómico" que lo desarrolla la Universidad Técnica del Norte, facultad de Ciencia administrativa y económicas, carrera de Gastronomía.

Doy mi consentimiento para que la información sea usada libremente, luego de que se me ha explicado que el estudio consiste en:

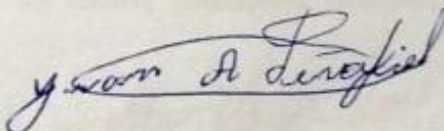
- Identificar los ingredientes para la preparación del plato.
- Identificar la implementación de utensilios empleados.
- Describir el conocimiento de la preparación.

Estoy en conocimiento de que puedo abandonar el proyecto cuando así lo considere. Esto no influirán en mi relación con el/la investigador.

Además, estoy en libertad de solicitar información adicional respecto a los riesgos, beneficios y los resultados de la investigación.

Puedo requerir, en el transcurso del estudio, información actualizada sobre el mismo, al investigador responsable.

Nombre y firma del participante:



Lugar y Fecha: 16 de mayo del 2015

Datos de contacto del investigador responsable

Dirección: San Alfonso de Irujocho - Asociación "Unidos por un mañana mejor"

Teléfono:

Correo:

Anexo 4. Fotografías





