



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“Revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
Licenciatura en Gastronomía

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

11: Diseño, infraestructura y sistemas sociales y ambientales para un hábitat sostenible

Sub línea: Sociedad, cultural, patrimonio e identidad

AUTORA: María José Villarreal Andrade

ASESOR: MBA. Gonzalo Esteban Rubio Rueda

IBARRA, AGOSTO DE 2023

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 18, agosto del 2023

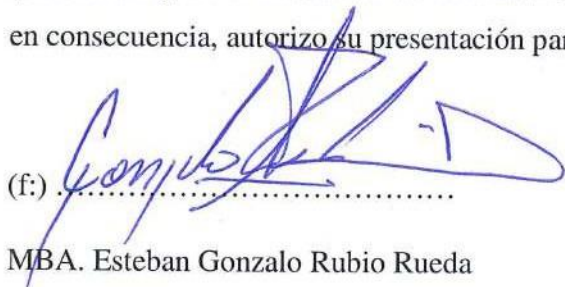
MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f.)

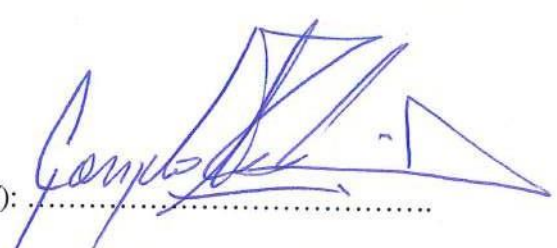


MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f): 

MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f): 

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f): 

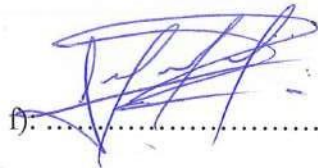
Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo María José Villarreal Andrade, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 18 de agosto del 2023

.....

María José Villarreal Andrade

C.C.: 1004763106

AUTORÍA

Yo, María José Villarreal Andrade, portador de la cédula de ciudadanía N° 1004763106, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



María José Villarreal Andrade

C.C.: 1004763106

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo: María José Villarreal Andrade, con CC: 1004763106, autor del trabajo de grado intitulado: "Revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón", previo a la obtención del título profesional de "Licenciatura en Gastronomía", en la Escuela de Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 18, agosto del 2023

(f) 

María José Villarreal Andrade

C.C. 1004763106

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación lo dedico a mi hermano Luis quien me ha brindado su amor y apoyo incondicional a lo largo de mi vida estudiantil, el cual ha sido primordial para poder culminar una etapa más, él es el motor quien me inspira e impulsa a seguir adelante, siendo el mejor hermano, confidente y compañero que la vida me pudo brindar. Gracias por creer en cada uno de mis sueños, sin tu aliento y motivación no me hubiese sido posible llegar hasta aquí.

A mis padres, Cecilia y José, gracias a su trabajo, apoyo y sacrificio en todos estos años, mi objetivo y deseo siempre fue verlos orgullosos.

A mis amigos Andy, Mica, Isra, Mica, Josué, Kevin, Dylan, por su compañía y amor, en especial a Magus quien ha brindado grandiosos colores a mi vida, quien en momentos de duda fue el faro en mi vida, guiándome con su perspicacia y palabras de aliento. Gracias por ser la mejor amiga, confidente y compañera de aventuras, la vida me escuchó cuando le pedí el ángel más hermoso y noble que tenga, tu amor incondicional es mi mayor fortaleza.

Y a mi familia materna por todo el apoyo y amor incondicional que me brindan.

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a mi hermano, padres, amigos y familia, se me hace imposible expresar con palabras cuánto valoro su presencia, amor incondicional, sacrificio, sabios consejos y apoyo inquebrantable para conmigo. Cada uno de ustedes ha dejado una huella imborrable en mi corazón y les estaré eternamente agradecida.

A Anita Albuja, Eulalia Dávila, Ramiro Velasco, Martha Guerra, Raúl Cevallos, Marcelo Valdospinos, Fernando Haro, Patricio Proaño, Patricio Guerra, Agustín Carrión, Rosa Maldonado y Humberto Lema, a todos y cada uno de ustedes agradezco especialmente que, con amabilidad y entrega, brindaron su tiempo y experiencia para enriquecer mi formación académica y profesional. Sus valiosas enseñanzas han dejado una huella imborrable en mi formación como gastronoma y en mi apreciación por la riqueza e importancia de preservar la herencia gastronómica y cultural de Otavalo, contribuyendo así a mantener vivo nuestro patrimonio pluricultural.

Finalmente agradezco profundamente al destino y a mi valor por darme la oportunidad de aprender y desarrollar mi pasión por la gastronomía, ellos ha sido mi cómplice en esta turbulenta travesía.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	i
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iii
AUTORÍA.....	iv
DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
1. RESUMEN	viii
2. ABSTRACT	ix
3. INTRODUCCIÓN	1
4. ESTADO DEL ARTE	5
4.1 Investigaciones internacionales.....	5
4.2 Investigaciones nacionales	8
4.3 Investigaciones locales.....	12
4.4 Marco conceptual	13
4.4.1 Cultura	13
4.4.2 Patrimonio	14
4.4.3 Tradicional.....	15
4.4.4 Gastronomía tradicional	16
4.4.5 Gastronomía festiva.....	17
4.4.6 Gastronomía otavaleña	18
4.4.7 Fiestas de Otavalo.....	19
4.4.8 Indigenismo	20
4.4.9 Mestizaje.....	21

4.4.10 Espiritualismo	22
4.4.11 Fiestas del Yamor	23
4.4.12 Gastronomía en fiestas del Yamor	24
4.4.13 Inti Raymi	25
4.4.14 Gastronomía en el Inti Raymi	26
4.4.15 Día de los difuntos	27
4.4.16 Gastronomía en día de los difuntos	28
4.4.17 Catálogo digital	29
4.5 Marco legal.....	29
5. MATERIALES Y MÉTODOS.....	32
5.1 Alcance y enfoque de la investigación	32
5.2 Tipos de investigación.....	32
Descriptiva.....	32
5.3 Métodos.....	33
5.3.1 Método inductivo-deductivo	33
5.3.2 Método histórico-comparativo	33
5.3.3 Método analítico sintético	34
5.4 Técnicas.....	34
5.4.1 Documental.....	34
5.4.2 Entrevista.....	34
5.4.3 Observación participante	35
5.5 Instrumentos	35
5.6 Cálculo de la muestra	36
5.7 Procedimiento	36
Fase 1: Diseño de los instrumentos	38

Fase 2	39
Fase 3: Aplicación de los instrumentos	39
5.8 Matriz metodológica	53
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	54
6.1 Resultados de las entrevistas	54
6.1.1 Datos de los entrevistados	54
6.1.2 Transcripción de las entrevistas.....	55
6.1.3 Análisis de las entrevistas	98
6.1.4 Resultados de la observación.....	103
6.1.5 Análisis de la observación	104
6.2 Discusión.....	104
6.3 Propuesta	110
6.3.1 Macro localización	110
6.3.2 Micro localización	111
6.3.3 Cantón Otavalo	111
6.3.4 Catálogo digital	112
7. CONCLUSIONES	113
8. RECOMENDACIONES	115
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	117
10. ANEXOS	123
10.1 Categorización de datos cualitativos	123
10.2 Fichas de observación	162

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz metodológica	53
Tabla 2 Datos de los entrevistados	54
Tabla 3 Pregunta 1	123
Tabla 4 Pregunta 2	126
Tabla 5 Pregunta 3	127
Tabla 6 Pregunta 4	128
Tabla 7 Pregunta 5	129
Tabla 8 Pregunta 6	130
Tabla 9 Pregunta 1	131
Tabla 10 Pregunta 2	135
Tabla 11 Pregunta 3.....	138
Tabla 12 Pregunta 4	142
Tabla 13 Pregunta 5	145
Tabla 14 Pregunta 6	147
Tabla 15 Pregunta 7	156
Tabla 16 Pregunta 8	160

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Validación de instrumentos	39
Figura 2 Ficha de observación del Pregón de Fiestas	103
Figura 3 Ficha de observación del Inti Raymi	104
Figura 4 Mapa de Ecuador.....	110
Figura 5 Mapa de Otavalo	111

1. RESUMEN

Este artículo científico tiene como objetivo rescatar la cocina tradicional otavaleña y relación con las fiestas del cantón mediante la creación de un catálogo digital para

revalorizar la identidad cultural de la ciudad de Otavalo. La investigación adopta un enfoque cualitativo basado en el análisis de contenido de fuentes secundarias acerca de la gastronomía y las fiestas de Otavalo. Además, se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas a 12 otavaleños, 3 cocineras tradicionales y propietarias de restaurantes tradicionales con más de 30 años de experiencia, 1 propietario de un restaurante tradicional, 2 antropólogos otavaleños, 2 consultores turísticos, 2 ex funcionarios del comité de fiestas del Yamor y 2 planificadores de programas culturales en Otavalo con el propósito de indagar sobre la antropología que engloba a Otavalo. Los resultados lograron la construcción de un catálogo digital compuesto por etnografía otavaleña, 14 recetas de la cocina tradicional y 1 receta de la cocina típica. En conclusión, el catálogo digital se convierte en una valiosa herramienta de divulgación y enseñanza para los amantes de la gastronomía, antropólogos, investigadores y turistas interesados en explorar y aprender sobre la riqueza culinaria y cultural que envuelve al cantón Otavalo.

Palabras clave: catálogo digital, cocina tradicional, difuntos, Inti Raymi, Otavalo, Yamor.

2. ABSTRACT

This scientific article aims to rescue the traditional cuisine of Otavalo and its relationship with the canton's festivals by creating a digital catalogue to revalue the cultural identity of the city of Otavalo. The research adopts a qualitative approach based on content analysis of secondary sources on Otavalo's gastronomy and festivals. In addition, semi-structured interviews were conducted with 12 otavaleños, 3 traditional cooks and owners of traditional restaurants with more than 30 years of experience, 1 owner of a traditional restaurant, 2 Otavalo anthropologists, 2 tourism consultants, 2 former officials of the Yamor festival committee and 2 planners of cultural programs in Otavalo to investigate the anthropology that encompasses Otavalo. The results achieved the construction of a digital catalogue composed of Otavalo ethnography, 14 recipes of the traditional cuisine and 1 recipe of the typical cuisine. In conclusion, the digital catalogue has become a valuable tool for dissemination and teaching for food lovers, anthropologists, researchers, and tourists interested in exploring and learning about the culinary and cultural richness that surrounds the canton of Otavalo.

Key words: deceased, digital catalogue, Inti Raymi, Otavalo, traditional cuisine, Yamor.

3. INTRODUCCIÓN

Localizada al norte del Ecuador en el altiplano andino, la ciudad de Otavalo, también conocida como San Luis de Otavalo, Valle del Amanecer, Capital Intercultural del Ecuador, es la segunda urbe más grande y poblada de la provincia de Imbabura, más conocida por su riqueza histórica y cultural, sabores y saberes ancestrales, lugar de origen de los otavalos, pueblo dotado de habilidades textiles y comerciales, haciéndolos acreedores del Mercado Artesanal Indígena más grande de Sudamérica, la Plaza de Ponchos. Gracias a las costumbres y tradiciones ancestrales como carta de presentación a propios y extraños, Otavalo se ha convertido en un nido de interculturalidad y folklore único, siendo reconocido nacional e internacionalmente.

La gastronomía, más allá de ser simplemente la preparación y el consumo de alimentos, se erige como una forma de expresión cultural intrincadamente tejida en la vida cotidiana de un pueblo, es un arte que fusiona sabores, aromas y texturas para contar la historia de una comunidad y su relación con el entorno. La gastronomía trasciende las barreras lingüísticas y culturales, permitiendo a las generaciones presentes y futuras conectarse con sus raíces a través del paladar, representa una ventana a la cultura, una puerta de entrada para explorar tradiciones, valores y modos de vida únicos.

La gastronomía encarna la sabiduría acumulada de generaciones pasadas, resguardando secretos culinarios que encapsulan la esencia de la historia y la identidad de un pueblo. La gastronomía tradicional de Otavalo, con su rica diversidad de sabores y técnicas culinarias arraigadas en la identidad ancestral de la comunidad, despierta la curiosidad y el interés tanto de lugareños como de visitantes. Estas recetas tradicionales no solo son un festín para el paladar, sino también un reflejo auténtico de la historia, los valores y la cultura de esta cantón ecuatoriano, celebrando los recursos naturales y la relación sagrada que un pueblo tiene con su entorno.

Las festividades del cantón Otavalo, con su colorido esplendor y su arraigada tradición, se destacan como momentos cruciales para la expresión cultural y el fortalecimiento del tejido social en esta comunidad. Estas festividades, enmarcadas por rituales y ceremonias ancestrales, son más que meras celebraciones; son oportunidades

para mantener vivas las tradiciones, compartiendo con orgullo y alegría la esencia que ha perdurado a lo largo de los años. La relación entre la gastronomía tradicional otavaleña y estas festividades se convierte en un punto de intersección único, donde el sabor y el significado se entrelazan de manera indisoluble.

La ciudad de Otavalo actualmente se ha consolidado como eje turístico por excelencia a nivel nacional e internacional, dentro de este favorecido cantón se fusionan diversos factores, tales como: gastronomía, diversidad de grupos étnicos, paisajes coloridos y las numerosas fiestas populares y tradicionales, han convertido a este cantón andino en una plaza turística muy cotizada, a pesar de la limitada información veraz y confiable sobre la identidad cultural de la gastronomía y fiestas otavaleñas debido a la globalización.

La gastronomía tradicional y fiestas más relevantes de la ciudad Otavalo se instauran como un atractivo eximio para el cantón, no solo en sentido histórico, sino también su perenne conocimiento y difusión a generaciones futuras, dotando de basta riqueza identitaria y cultural. Este trabajo de investigación brindará información refutable sobre la cocina otavaleña y su relación con las fiestas del cantón, como un factor de desarrollo patrimonial cultural para la comunidad universitaria. De igual manera, facilitando la comprensión de la historia, las características, la filiación del pueblo sarance, aprovechado como material bibliográfico para preservar y nutrir la cultura gastronómica, siendo difundida de generación en generación, mediante la elaboración de un catálogo gastronómico.

El trabajo de investigación plantea como objetivo “rescatar la cocina tradicional otavaleña y relación con las fiestas del cantón mediante la creación de un catálogo digital para revalorizar la identidad cultural de la ciudad de Otavalo”. Al documentar el conocimiento empírico, investigaciones y saberes ancestrales a través de este catálogo digital, se enriquece la comprensión de la cocina tradicional y su conexión con las fiestas del cantón Otavalo, así se promueve la preservación de la tradición culinaria y cultural transmitida de generación en generación.

Para alcanzar dicho propósito se proponen tres objetivos específicos: el primero fue el identificar los platillos, bebidas y fiestas tradicionales representativos de la ciudad de Otavalo a través de una revisión bibliográfica exhaustiva. El segundo buscó crear un catálogo digital de la relación de tres festividades otavaleñas y la cocina tradicional del cantón Otavalo; y el último buscó el validar el catálogo gastronómico a través de una presentación del mismo a 5 docentes de la escuela de la GESTURH.

La pregunta de investigación que se plantea es: ¿La creación de un catálogo digital revalorizará la cocina tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón?, y ¿la presentación de un catálogo digital a 5 docentes de la GESTURH es un método apropiado para validar la relación entre las festividades de la ciudad de Otavalo y su cocina tradicional?

El estudio utilizó un enfoque cualitativo para explorar el conocimiento empírico, investigaciones y saberes ancestrales en las temáticas de gastronomía otavaleña y las fiestas del cantón. Participaron tres cocineras tradicionales y propietarias de restaurantes tradicionales con más de treinta años de experiencia, un propietario de un restaurante tradicional, dos antropólogos otavaleños, dos consultores turísticos, dos ex funcionarios del comité de fiestas del Yamor y dos planificadores de programas culturales en Otavalo. Se permitió total libertad en la descripción de las recetas tradicionales y la historia detrás de las mismas, igualmente en la explicación de las fiestas de la ciudad de Otavalo y su etnografía. Se asistió y participó en la celebración de dos festividades, el Inti Raymi y las fiestas del Yamor, donde se pudo compartir, experimentar y analizar todos los elementos culturales que engloban a estas celebraciones. Las entrevistas semiestructuradas complementaron la comprensión de la importancia de rescatar la tradición culinaria otavaleña y su relación con las fiestas del cantón, además del impacto de la creación del catálogo digital como herramienta de difusión

Este artículo se organiza en cinco secciones. La primera es el estado del arte, donde se expone el alcance del tema en estudios previos. En la segunda, se desarrolla el marco conceptual que sustenta la investigación, explicando las teorías o modelos utilizados para comprender el fenómeno de estudio. La tercera sección presenta la metodología, describiendo en detalle los métodos utilizados para la recolección de información y la

integración del enfoque cualitativo. La cuarta sección muestra los resultados obtenidos del análisis de contenido de la información recopilada mediante las entrevistas semiestructuradas con los historiadores, personas ilustradas, cocineras tradicionales y dueños de restaurantes de cocina tradicional. Finalmente, se presentan las conclusiones que resumen los hallazgos principales y se responde la pregunta de investigación. Se destacan las contribuciones del estudio, sus limitaciones y se ofrecen sugerencias para futuras investigaciones.

4. ESTADO DEL ARTE

En este apartado se abordan investigaciones sobre la cocina tradicional otavaleña y las fiestas del cantón Otavalo; el objetivo que se propone es rescatar la cocina tradicional otavaleña y relación con las fiestas del cantón mediante la creación de un catálogo digital para revalorizar la identidad cultural de la ciudad de Otavalo, para dar respuesta se plantea la siguiente pregunta de investigación, ¿La creación de un catálogo digital revalorizará la cocina tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón?

4.1 Investigaciones internacionales

De acuerdo con Smith & Johnson (2019), el carnaval de Venecia también se caracteriza por sus deslumbrantes desfiles acuáticos a lo largo de los canales de la ciudad. Durante estos desfiles, las góndolas y las embarcaciones tradicionales se adornan con colores vivos y diseños exquisitos, transportando a los participantes ataviados con trajes lujosos y enmascarados. Estos desfiles acuáticos brindan una oportunidad única para apreciar la belleza de Venecia desde una perspectiva diferente, mientras se disfruta de la música, la danza y el ambiente festivo que caracterizan al carnaval veneciano.

El Carnaval de Venecia tiene sus raíces en la Edad Media, cuando Venecia era una potencia comercial y un importante centro cultural en Europa, adquiriendo popularidad y reconocimiento oficial en el siglo XIII. Es así como, durante el Carnaval, las calles y plazas de Venecia se llenan de vida y alegría, la gente se reúne para disfrutar de conciertos, espectáculos de acrobacias, bailes, gastronomía, ferias, festejos y juegos callejeros, atrayendo a visitantes de todas las partes del continente e incluso fuera del mismo.

Hoy en día se celebra un sin número de festividades en Latinoamérica, como el Pachamama¹ Raymi², que se remonta a tiempos precolombinos, cuando las civilizaciones

¹ Esta palabra proviene del quechua, una lengua indígena hablada en la región andina, y se compone de dos términos: "Pacha", que se puede traducir como mundo o tierra, y "Mama", que significa madre. Por lo tanto, "Pachamama" se puede entender como "Madre Tierra" o "Madre Mundo".

² El término "Raymi" proviene del quechua, una lengua indígena hablada en la región andina, y se utiliza para describir diferentes festividades que se celebran en momentos específicos del año.

indígenas de los Andes vivían en estrecha armonía con la naturaleza y reconocían la importancia de honrar a la Pachamama.

El Pachamama Raymi es una festividad ancestral de gran importancia en la gastronomía tradicional peruana, en la cual se rinde homenaje a la Madre Tierra y se busca mantener la conexión sagrada con la naturaleza a través de la alimentación y rituales simbólicos. (García, 2021, p. 67)

Durante esta festividad se realizan rituales para expresar gratitud a la Tierra por su generosidad, por renovar los lazos espirituales con la Pachamama, por asegurar la continuidad de los ciclos agrícolas, por la prosperidad de las comunidades y por considerarla una entidad sagrada y protectora de la naturaleza y la fertilidad.

Por otro lado, el Festival Nacional del Folklore en Argentina es un evento de renombre que celebra y promueve la riqueza cultural, musical, gastronómica y las expresiones culturales propias de las regiones que conforman el país.

El Festival Nacional del Folklore en Argentina se caracteriza por su ambiente festivo y participativo, donde miles de personas se congregan para disfrutar de presentaciones en vivo, danzas folklóricas, exposiciones artesanales y degustaciones de comida tradicional, en un espacio que promueve el intercambio cultural y la valoración de las expresiones populares. (Martínez, 2020, p. 135)

El festival fue fundado con el propósito de difundir y revitalizar la música, las danzas, la gastronomía y las expresiones culturales propias de las diferentes regiones del país. Desde su inicio, ha sido un espacio de encuentro para artistas y músicos de renombre, así como una plataforma para el descubrimiento y la promoción de nuevos talentos en el ámbito del folklore³.

García (2016) destaca que la fiesta de Lupercales era un ritual de purificación y fertilidad en la antigua Roma. Durante la festividad, los Luperci llevaban a cabo procesiones y rituales en la ciudad, recorriendo las calles y azotando a las personas con

³ El "folklore" se refiere a un conjunto de tradiciones culturales, expresiones artísticas, creencias, prácticas y costumbres transmisoras de generación en generación dentro de una comunidad o grupo cultural específico.

las pieles de los animales sacrificados. Esta práctica se consideraba un acto protector contra los malos espíritus y una forma de asegurar la fertilidad de la comunidad.

Al referirnos a manifestaciones culturales, las Lupercales eran celebraciones destinadas a purificar la ciudad y garantizar la fertilidad del ganado, los campos y las mujeres. Durante la festividad, los sacerdotes, conocidos como lupercales, realizaban rituales de purificación y bendición en la cueva del Lupercales, que se creía era el lugar donde la loba había amamantado a Rómulo y Remo. Esta fiesta se consideraba una forma de purificación, se creía que proporcionaba protección contra la esterilidad y los males, siendo después del ritual la realización de festivales y banquetes en los que se compartía comida y bebida, y se celebraban juegos y danzas.

El Día de Muertos en México es una festividad arraigada en la rica historia y tradiciones ancestrales del país. Con raíces prehispánicas y una influencia posterior de la colonización española, esta celebración única ha evolucionado a lo largo de los siglos para convertirse en un reflejo de la fusión cultural que define a México. Desde el humor, los mexicanos toman la celebración del día de los muertos en el mes de noviembre, representando satíricamente a la muerte, pintando de colores alegres y brillantes las figuras de los esqueletos, denominándolas calacas, convirtiendo a las mismas en su insignia particular de lo que hoy es esta festividad en México.

El alimento tradicional o el que era del agrado de los fallecidos se pone para que el alma visitada lo disfrute. Lo más tradicional es el pollo con mole, es el platillo que muchos indígenas ponen en el altar. Aunque, también le ponen tamales, tortillas, maíz, y las comidas que el fallecido disfrutaba en vida, para que llegue contento a disfrutar del banquete. (Hernández, 2019, p. 33)

Esta concepción de la vida y la muerte influyó en el desarrollo de rituales y tradiciones que honraban a los difuntos, se erigen altares en los hogares elaborados caminos con las flores tradicionales de cempasúchil, así llamadas en Náhuatl, de un color amarillo brillante, utilizadas como en el pasado por la Cultura Azteca para honrar a los muertos; conjunto con velas que iluminan el camino, objetos personales de los fallecidos

y parientes que conversan como si los difuntos siguiesen con ellos, la barrera entre la vida y la muerte se desvanece por un día de noviembre.

4.2 Investigaciones nacionales

Las fiestas de los 4 Raymis son celebraciones tradicionales y ancestrales que se llevan a cabo en Ecuador, estas festividades, de origen indígena, están relacionadas con los ciclos agrícolas y la conexión con la naturaleza, en quechua significan "fiestas" o "festivales", se llevan a cabo en diferentes momentos del año y están relacionados con ciclos agrícolas y eventos astronómicos significativos. Cada Raymi tiene su propia simbología y propósito específico, correspondiendo a una estación del año y marca momentos clave en el calendario agrícola de las comunidades indígenas. Bravo et al. (2021) afirman que:

En el mundo indígena andino se celebran cuatro fiestas rituales ligadas al período agrícola, tomando en cuenta los ciclos vitales y la identidad simbólica que se genera a partir de los solsticios y equinoccios en los que se agradece a la tierra por la vida. Cronológicamente, se inicia con el Pawkar Raymi en los meses de febrero y marzo, cuando se conmemora el retorno y el florecimiento; en junio, en el Inti Raymi, se celebra el tiempo de cosecha y agradecimiento a la Pachamama; el 21 de septiembre, en el equinoccio, el Koya Raymi corresponde al culto a la feminidad e inicio de un nuevo ciclo agrícola y el 21 de diciembre, en el solsticio, se celebra el Kapak Raymi. (p. 4)

Estas festividades de los Cuatro Raymis son una manifestación de la cosmovisión andina, la cultura, de la conexión profunda entre las comunidades indígenas, la espiritualidad y la naturaleza. A través de rituales, danzas, música y comida tradicional, se celebra el ciclo de la vida y se fortalecen los lazos comunitarios, estas festividades representan una forma de preservar y fortalecer la identidad cultural, se honra a la Pachamama, revalorizar y celebrar la diversidad, la riqueza de la identidad cultural y las tradiciones ancestrales en Ecuador.

Por sus manifestaciones tanto sociales como culturales se caracteriza la ciudad de Otavalo, las cuales han perdurado a lo largo del tiempo y el espacio, gracias a su población que con el pasar de los años continúan celebrando estas festividades. La chicha del Yamor es una bebida ancestral y emblemática que forma parte de las festividades del Yamor en la ciudad de Otavalo, el Yamor es una celebración tradicional que se lleva a cabo cada año en septiembre para rendir homenaje y agradecer a la Pachamama por las abundantes cosechas. Durante esta festividad, la chicha del Yamor ocupa un lugar central y es considerada un símbolo de la identidad y la tradición otavaleña. Como Castilla et al. (2020) aseveran que:

La chicha del Yamor, con el paso de los siglos, ha sido preparada tanto por indígenas como por mestizos, pero es Otavalo el único lugar donde se la elabora. Esta preparación no solo simboliza la unión con la fertilidad del maíz al momento de germinar la apreciada y dorada mazorca para su posterior cosecha, también es un aporte espiritual a la labor agrícola del mestizo y del indio de esa región. (p. 1)

Por ello la elaboración de esta se ha convertido en ícono no solo de cultura e identidad sino también de tradición, el consumo de chicha del Yamor está arraigado en la historia y la tradición de Otavalo, esta bebida ha sido compartida durante generaciones, transmitida de padres a hijos como un símbolo de continuidad cultural y social, pertenencia, cohesión comunitaria y fortalecedor de lazos. Además, la chicha del Yamor es considerada una ofrenda sagrada y un elemento central en las ceremonias rituales que se llevan a cabo durante la festividad de la fiesta del Yamor.

Siendo de valioso aporte los estudios realizados por Pazos acerca de la cocina tradicional, entre ellos encontramos la investigación publicada en el año 2010 titulada Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación, en la cual precisa que la gastronomía tradicional toma en cuenta algunas variables:

a) La cocina tradicional siempre está en continuo cambio. b) Existen diferentes memorias y comunidades en una región determinada; por lo cual, el patrimonio intangible se diversifica y se muestra en múltiples manifestaciones; por ejemplo,

no existe una receta de Quimbolitos, sino muchas recetas de este envuelto. c) Los saberes que aparecen en la cocina tradicional son otras formas de poder, en las cuales luchan permanentemente contra categorías gastronómicas relacionadas con la matriz occidental. d) Estas formas de poder están vinculadas con las tradiciones y las costumbres de cada pueblo. Además, no tienen la finalidad de imponer un tipo de cocina tradicional, sino aceptar su multiplicidad. (p. 36)

A lo largo del tiempo, la cocina tradicional ecuatoriana ha sido transmitida de generación en generación, conservando recetas y técnicas ancestrales, cada región del país tiene sus propias especialidades culinarias, lo que refleja la diversidad geográfica y cultural de Ecuador. En las últimas décadas, ha surgido un movimiento de revalorización de la cocina tradicional en Ecuador, se promueve el uso de ingredientes locales, técnicas artesanales y el rescate de recetas ancestrales, con el objetivo de preservar la identidad gastronómica del país y promover el turismo culinario. Así, la cocina tradicional ecuatoriana sigue evolucionando y adaptándose, pero siempre manteniendo sus raíces históricas y su sabor auténtico.

Las fiestas de Otavalo son una manifestación cultural y festiva que se lleva a cabo en la ciudad de Otavalo, ubicada en la provincia de Imbabura, Ecuador, estas festividades tienen una larga historia que se remonta a la época precolombina, cuando los indígenas otavaleños celebraban rituales y ceremonias en honor a la naturaleza y a sus deidades. Con la llegada de los españoles y la imposición del catolicismo, las festividades indígenas se fusionaron con las celebraciones cristianas, dando lugar a una simbiosis cultural única. En la actualidad, las fiestas de Otavalo son un reflejo de esta combinación de tradiciones ancestrales y religiosas. De acuerdo con Cuenca (2021) atestigua que:

Desde la fundamentación etnográfica el pueblo Otavalo posee una extensa riqueza cultural tanto en costumbres, tradiciones, saberes, conocimiento y tecnología ancestral que forman parte importante de su identidad cultural. La trayectoria del pueblo Otavalo a lo largo de los años ha sido reconocida en toda la región andina por sus destacadas celebraciones, como por ejemplo el Inti Raymi y la fiesta del Yamor que revelan la amplia cosmovisión y filosofía de vida. (p. 12)

Además de estas festividades principales, Otavalo también celebra otras fiestas y eventos a lo largo del año, como la Fiesta del Sol y la Luna, la Fiesta de San Juan, la Fiesta de la Virgen del Rosario, entre otras. Estas festividades son ocasiones para que la comunidad otavaleña se reúna, comparta tradiciones, danzas, música y exhiba el arte y la artesanía local. Convirtiendo así al pueblo Sarance ⁴como un importante destino cultural debido a sus características y peculiaridades.

Las fiestas populares en Ecuador son una manifestación colorida y festiva que refleja la diversidad cultural y la riqueza de tradiciones del país. Estas festividades tienen sus raíces en las costumbres ancestrales de las diferentes comunidades indígenas y mestizas, así como en la influencia de las festividades religiosas traídas por los colonizadores españoles. A lo largo del año, se celebran numerosas fiestas populares en todo el territorio ecuatoriano. Estas festividades pueden variar según la región y la comunidad, pero comparten elementos comunes, como música, danzas, trajes tradicionales, procesiones y preparaciones culinarias. Además, Flores (2020) expone que:

Las fiestas populares son un resumen de los elementos socioculturales de un lugar que reflejan una época, es una forma de mantener una cultura viva y simbolizan identidad ya que se mantienen elementos intactos, es la forma que más cautiva a los habitantes a conservar su cultura y a compartir con aquellos que desean conocer o celebrar junto a la comunidad. (p. 15)

Las fiestas populares en Otavalo son una expresión viva de la historia y la cultura de esta ciudad en Ecuador. Estas festividades permiten a la comunidad otavaleña preservar sus tradiciones, mostrar su identidad y compartir su riqueza cultural con los visitantes. Son ocasiones para celebrar, honrar a la naturaleza y reafirmar la importancia de la tradición en la vida cotidiana de Otavalo. Al continuar celebrando cada año las fiestas, la ciudad de Otavalo continúa manteniendo viva su cultura e identidad.

⁴ Dice un español en 1579: “Sarance que se llama comunmente Otavalo”; otro español es aún más preciso en la misma fecha: “los españoles nombran y llaman el dicho pueblo Otavalo siendo como es Sarance en la lengua de los yndios de Otavalo” (AGI/S Cámara 922A 3a. pieza: f. 488v y 862r).

4.3 Investigaciones locales

La identidad cultural de Otavalo, Ecuador, está profundamente arraigada en las tradiciones y costumbres de su comunidad indígena, los otavaleños son conocidos por su rica herencia cultural y por preservar su identidad a lo largo de los siglos, que han mantenido vivas las tradiciones artesanales, musicales y vestimentarias. Su rica herencia cultural se refleja en la artesanía única, la música cautivadora y los trajes tradicionales, y ha contribuido a su reconocimiento nacional e internacional.

Salas (2018) aporta que la identidad cultural otavaleña es una mezcla homogénea de etnias, que con el paso del tiempo han ido intercambiando conocimientos y saberes de una generación a otra, es decir comprendiendo el entorno que los rodea y auto identificándose como otavaleños, uno de los símbolos más importantes para la construcción de la identidad es la chicha del Yamor, es un elemento que crea sincretismo entre las etnias que habitan la ciudad (p. 26)

A pesar de la influencia de la cultura occidental y los cambios sociales, la comunidad otavaleña ha logrado mantener y preservar su identidad cultural a lo largo de los años. La resistencia y la dedicación a sus tradiciones han sido fundamentales para la supervivencia y la promoción de su identidad, además, la comunidad otavaleña ha sido capaz de adaptarse y aprovechar oportunidades económicas, como el turismo, para promover y preservar su cultura. La identidad cultural de Otavalo es un testimonio de la resiliencia y la determinación de una comunidad que valora y ama sus tradiciones.

La gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo es un reflejo de la riqueza cultural y la diversidad de ingredientes que se encuentran en la región, a lo largo de la historia, los otavaleños han desarrollado una cocina tradicional basada en productos locales y técnicas culinarias transmisoras de generación en generación. La influencia de la cultura mestiza y la presencia española también se refleja en la gastronomía de Otavalo, estos platos son apreciados por su sabor y se consideran una parte importante de la identidad culinaria otavaleña. Además, Ruano & Vaca (2015) sostienen que:

Según los turistas que visitan la ciudad de Otavalo tienen más apertura por la gastronomía tradicional debido a que cuenta con factores relevantes como es el

valor, experiencia, sabor, autenticidad entre otros, que hacen un producto único y atrayente para el consumidor. (p. 92)

Es importante destacar que la gastronomía tradicional de Otavalo no se limita solo a los ingredientes y las preparaciones, sino que también se vincula estrictamente con las festividades y celebraciones locales, durante las diferentes festividades, se preparan platos tradicionales y se comparten con la comunidad y los visitantes, fortaleciendo los lazos sociales y culturales. Es así como este lugar cautiva a los visitantes a regresar y continuar degustando de su gastronomía.

4.4 Marco conceptual

4.4.1 Cultura

La cultura se desarrolla a lo largo del tiempo y se transmite de generación en generación, es dinámica y se adapta a los cambios y transformaciones de la sociedad, pero también se nutre de las raíces y las tradiciones que le dan sustento. Con muchos significados interrelacionados, la cultura se refiere a los valores, costumbres, creencias y comportamientos que caracterizan a un grupo de personas dentro de la sociedad. La cultura no es estática ni homogénea, sino que se manifiesta en diversas formas y expresiones dentro de una misma sociedad. Guamán & Quispilema (2018) afirman que:

La cultura está vinculada de conveniencias y recuerdos que fijaran en el tiempo un grupo establecido, por medio de un conjunto de costumbres, creencias, normas, reglas, idioma, vestimenta y religión. Es decir que cultura es todo lo que existe en el mundo. (p. 23)

La cultura tiene un impacto profundo en la identidad individual y colectiva de las personas, así como en su forma de percibir y relacionarse con el mundo. Puede existir una cultura nacional que englobe a todo un país, pero también pueden coexistir subculturas o culturas regionales, étnicas, religiosas o generacionales que aporten una diversidad cultural enriquecedora. Lo que distingue una cultura del resto son sus características, la identidad que ha ido construyendo con el pasar de los tiempos y la que practican día a día, son los elementos culturales lo que diferencia e identifica a las personas como parte de una comunidad en específico.

A pesar de la nueva concepción del mundo y la trasmutación de su identidad, los otavaleños preservan sus raíces más esenciales que fortalecen su identidad indígena a pesar de la fuerte influencia del mundo exterior. Los otavaleños conviven muy bien entre el mestizaje y lo indígena prevaleciendo su identidad que es la razón de su fama a nivel mundial, nacional y local. La revalorización de las culturas indígenas en los últimos tiempos ha venido siendo fuente de inspiración para las comunidades otavaleñas y andinas pues ven en ella el rescate de sus valores culturales y étnicos y una apropiación de su identidad y posición dentro de los estratos sociales y políticos más altos, visibilizando de esta manera mucho más su cultura. (Sarabino, 2007)

La cultura puede verse influenciada por una gran variedad de factores como la geografía, la política, la historia y la economía de un lugar en específico. También suele estar en constante evolución y cambio con el tiempo. Es dinámica, se desarrolla a lo largo del tiempo y se transmite de generación en generación, es una parte fundamental de la identidad individual y colectiva, y juega un papel crucial en la forma en que las personas interactúan y se relacionan con su entorno y con los demás.

4.4.2 Patrimonio

El patrimonio de un pueblo comprende todos los valores-bienes adquiridos de generación en generación, logrando un desarrollo no solo económico sino también un desarrollo cultural identitario para las personas, fortaleciendo y preservando los bienes que nos rodean, los que le dan sentido a la vida. La tradición se refiere a la transmisión y continuidad de creencias, prácticas, costumbres y conocimientos de generación en generación, es una forma de conservar y transmitir la herencia cultural de una comunidad o sociedad a lo largo del tiempo.

Se refiere a todos aquellos bienes tangibles e intangibles pertenecientes a una sociedad, y que son considerados como un legado por sus ascendientes que se materializan en las edificaciones en conjunto como: museos, teatros, casas, plazas, obras artísticas, entre otras; y su intangibilidad se expresa a través de su folklore, creencias populares, la música, los relatos orales, manifestaciones religiosas, ritos, gastronomía, etc. (Quinche & Sánchez, 2016, p. 31)

Las tradiciones tienen una base histórica y se desarrollan a lo largo de los años, moldeadas por el contexto cultural, social y religioso en el que se originan. Pueden incluir festividades, rituales, ceremonias, artesanías, música, danzas, gastronomía, vestimenta, cuentos y leyendas, entre otros elementos. El legado de nuestros antepasados se materializa en el patrimonio, bien que atrae y enamora a propios y extraños, importante para la identidad de los pueblos en un futuro, los caracteriza y distingue, los vuelve únicos.

4.4.3 Tradicional

Las tradiciones de la ciudad de Otavalo se remontan a tiempos ancestrales y han sido transmitidas de generación en generación, enriqueciéndose con la historia y la cultura de esta comunidad indígena. Otavalo se ha caracterizado a través de los años por una tradición cultural rica y vigorosa, tales como su indumentaria, gastronomía, artesanías, música, celebraciones, cosmovisión, comercios, costumbres, en cada rincón de este cantón se observa su interculturalidad plasmada a través de su folklore. Pupiales & Verdugo (2017) reiteran que:

En las prácticas culturales se mantienen vivas y actuantes las formas de expresión tradicionales. Así, es preciso aclarar que la tradición es entendida como el legado que cada generación deja a las que le suceden, lo cual a nuestro modo de ver, se convierte en un concepto dinámico. Cada comunidad transforma, actualiza y adapta creativamente la tradición, lo cual hace posible la superación del conflicto entre tradición y progreso. Estos procesos, en los cuales intervienen múltiples factores de naturaleza muy diversa, constituyen un verdadero acto creativo de carácter colectivo. (p. 9)

Las tradiciones de Otavalo son un legado vivo que ha sido transmitido a lo largo de los siglos. Como evidencia y permanencia de las tradiciones ancestrales, y siendo parte de las expresiones culturales, las fiestas autóctonas tienen origen en épocas antes de la llegada de los españoles, estas constituyen la mezcla de rituales mágicos, ceremonias religiosas y el ejercicio lúdico por parte del pueblo otavaleño y los turistas propios y extranjeros. Estas tradiciones son valoradas y preservadas por la comunidad, y siguen siendo una parte vital de la vida cotidiana y el sentido de pertenencia de los otavaleños.

Las tradiciones en los otavaleños son mucho más que ritos, son manifestaciones folklóricas en donde representan música, danzas que trascienden el arte en sus múltiples expresiones, a la preparación de los alimentos, a la vestimenta, a los juegos, que el pueblo indígena lo comparte en varios espacios que permiten ir fortaleciendo las relaciones inter étnicas y facilitando la interculturalidad a favor del desarrollo de los pueblos. (Cushcagua, 2014, p. 34)

El pueblo indígena del Valle del Amanecer dentro de su tradición cultural transmitida por sus antepasados, se han visto encargados de compartir y guiar al público en todo lo que involucra su folklore, brindándoles así un sentido de pertenencia y fidelidad, diferenciándolos de la cultura moderna y mitigando en lo posible la aculturación. Revalorizar las tradiciones son una forma de mantener viva la memoria colectiva y fortalecer la identidad cultural de la comunidad.

4.4.4 Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional se refiere a la culinaria que ha sido modificada a lo largo de generaciones en una región determinada, conservando sus técnicas, ingredientes y sabores autóctonos. La gastronomía tradicional otavaleña es un valioso patrimonio cultural que engloba una rica diversidad de platillos, recetas ancestrales y prácticas culinarias que han sido heredadas de los antepasados de la comunidad otavaleña. Estas tradiciones gastronómicas son un reflejo de la identidad y la historia de Otavalo, y se han mantenido a lo largo del tiempo gracias a su relación intrínseca con las festividades y celebraciones locales.

Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. (Clemente et al., 2013, p. 819)

Las fiestas de Otavalo constituyen eventos de gran relevancia cultural y social en los que la gastronomía tradicional adquiere un papel destacado. Durante estas festividades, se puede apreciar una amplia variedad de platos otavaleños, elaborados con ingredientes

autóctonos y siguiendo técnicas culinarias tradicionales. La revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña en el contexto de las fiestas de Otavalo implica una mirada profunda a la importancia de la comida como expresión cultural y su significado en la vida comunitaria.

La relación entre la gastronomía tradicional otavaleña y las fiestas de Otavalo es bidireccional. Por un lado, las festividades brindan una plataforma para la exhibición y promoción de la riqueza gastronómica de la región, permitiendo a los visitantes ya la propia comunidad degustar y apreciar los sabores tradicionales. Por otro lado, la gastronomía tradicional se convierte en un elemento fundamental de las festividades, ya que a través de la preparación y el consumo de platos típicos se fortalecen en los lazos sociales, se transmiten conocimientos ancestrales y se celebran las tradiciones culturales otavaleñas.

4.4.5 Gastronomía festiva

La gastronomía festiva se refiere a aquellos platos y preparaciones culinarias que están vinculados con celebraciones y festividades tradicionales. Estas festividades suelen estar arraigadas en la cultura y tradiciones de una determinada región, y la gastronomía festiva es una parte esencial de la experiencia y la identidad de estas celebraciones. En el caso de Otavalo, las fiestas locales se enriquecen con una gastronomía festiva tradicional, donde se preparan platos especiales y se emplean ingredientes típicos para dar vida a una experiencia culinaria única.

Las recetas que pertenecen a la cocina festiva poseen una doble característica en cuanto a su consumo: A) Pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas (Semana santa, Cuaresma, Navidad, Inti Raimi, etc.), como en actividades festivas (Carnaval, bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales, etc.). B) Son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar, como en mercados populares y en restaurantes. (Pazos, 2010, p. 54)

El estudio de la gastronomía festiva en Otavalo permitirá comprender cómo los platos y las prácticas culinarias se entrelazan con la cultura y las tradiciones locales, y cómo su revalorización puede contribuir al fortalecimiento de la identidad cultural de la

comunidad. La gastronomía festiva otavaleña se caracteriza por la preparación de platos emblemáticos y específicos para cada festividad. Estos platos están cargados de simbolismo y tradición, y su elaboración implica la utilización de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias que transmiten de generación en generación, a través de la gastronomía festiva, se transmite y se mantiene viva la historia y las costumbres de Otavalo, y se fortalece en los lazos comunitarios.

La gastronomía festiva otavaleña también se relaciona con el turismo cultural y la atracción de visitantes a las festividades de Otavalo. Los platos y las preparaciones culinarias típicas de estas festividades constituyen un atractivo para los turistas interesados en conocer y disfrutar de la autenticidad de la cultura otavaleña. La revalorización de la gastronomía festiva puede contribuir al desarrollo turístico sostenible de Otavalo, ya que la oferta gastronómica tradicional se convierte en un elemento distintivo y en un motivo de visita para los turistas que buscan experiencias culturales auténticas.

4.4.6 Gastronomía otavaleña

Considerada la Capital Intercultural del Ecuador, la ciudad de Otavalo enriquecida por sus tradiciones, costumbres, cultura y folklore posee una gran herencia gastronómica, la cual se fundamenta en la utilización de los granos tiernos y madurados que ofrece la Pachamama que, al combinarse con proteínas varias, vegetales, frutas y legumbres se convierten en una explosión de sabores y saberes ancestrales.

Su principal alimento siempre ha sido el maíz y sus derivados como el choclo, mote, chuchuca entre otros, es de consumo primordial y de importante carga sagrada y ritual, también es característico de los Andes del norte utilizar en actos de ofrenda, como un acto de agradecimiento y generosidad por parte de priostes en las fiestas o como una bebida para compartir entre los miembros de las comunidades. (Terán, 2015, p. 27)

La gastronomía otavaleña abarca un entorno cultural, tradicional, etnográfico, ancestral que representa la identidad de la ciudad, no solo son técnicas y conocimientos culinarios ancestrales transmitidas de generación en generación, estas preparaciones dan

vida al pueblo Sarance, creando una conexión de amor, pertenencia y valoración a las tradiciones.

4.4.7 Fiestas de Otavalo

Enriqueciendo al pueblo Sarance, la ciudad de Otavalo se ha caracterizado por la celebración de distintas festividades, en las cuales se rinde tributo a los diferentes dioses de la cosmovisión andina kichwa, tales como el dios Inti o Sol, la Pachamama, Alpa Mama o Madre Tierra, la Mama Quilla o Madre Luna, la Ñusta o Reina del Sol, la Sara Ñusta o Reina del Maíz, entre otros. Estas festividades son una parte integral de la vida de la comunidad otavaleña y han desempeñado un papel fundamental en la identidad cultural y en la continuidad de las tradiciones. Así mismo “Los elementos que utilizan para los rituales son: velas, cuyes, plantas tradicionales del lugar como chilca, ortiga y pétalos de claveles rojos y blancos, pomadas elaboradas por los curadores y licor, de entre lo más usados” (Arévalo, 2015, p. 35)

Estos rituales, sus elementos y características son una parte integral de la vida de la comunidad otavaleña y han desempeñado un papel fundamental en la identidad cultural y en la continuidad de las tradiciones al transmitir conocimientos ancestrales a las nuevas generaciones. Estas festividades son una oportunidad para dar a conocer y experimentar la riqueza cultural de la ciudad, exponiendo la artesanía, la música, la gastronomía y otras expresiones culturales otavaleñas, generando ingresos y promoviendo el desarrollo económico local.

Las fiestas de Otavalo se caracterizan por su colorido, alegría y pluralidad de expresiones culturales, y refiriéndose a la diversidad de celebraciones tradicionales que posee el Valle del Amanecer⁵, se encuentran como las más destacadas las fiestas de los Cuatro Raymis, siendo la principal el Inti Raymi, el Yamor y el día de los difuntos, las mismas que forman parte del folklore de Otavalo, contribuyendo a la identidad y cultura viva del cantón. Garzón (2018) ratifica que:

⁵ Otavalo es también conocido como “Valle del Amanecer”, Otavalo es un magnífico valle rodeado de colinas y es conocido en todo el mundo como el hogar del mercado más grande de Sudamérica. (Kast, 2022)

Los kichwa Otavalo celebran 4 Raymi Kuna o fiestas rituales que coinciden con los dos solsticios y dos equinoccios que se dan el año, el Raymi Kuna está estrechamente relacionado con el ciclo agrícola andino donde el maíz es el principal elemento ya que constituye un símbolo de fertilidad y es un componente vital en la cosmovisión indígena dentro del calendario festivo religioso y cultural de los pueblos. (p. 42)

Siendo parte esencial del núcleo de la cultura viva, la celebración de las fiestas es de fundamental importancia dentro de la comunidad de los otavalos, aquí se involucran personas de todas las edades, se fomenta la participación de los miembros de la comunidad en la organización y desarrollo de los eventos, de esta manera mantienen y transmiten sus tradiciones, creando una conexión de amor, respeto e identidad para la ciudadanía otavaleña.

4.4.8 Indigenismo

Las fiestas de Otavalo son un claro ejemplo de la presencia y el protagonismo del indigenismo en la vida cultural de la comunidad, estas celebraciones representan una oportunidad para que los otavaleños reafirmen su identidad indígena, valorando y resaltando sus tradiciones ancestrales. “Las fiestas de Otavalo son un reflejo auténtico del indigenismo, donde se manifiesta la presencia viva de la cultura indígena y se revitalizan tradiciones ancestrales a través de rituales, danzas y música” (Chalán, 2022, p. 51). Durante las festividades, se llevan a cabo rituales y ceremonias que honran a los dioses y espíritus de la naturaleza, así como a sus antepasados, en un acto de profundo respeto por sus raíces.

El indigenismo en las fiestas de Otavalo se manifiesta a través de coloridos trajes tradicionales, tejidos elaborados a mano y artesanías únicas que exhiben la destreza y la creatividad de los indígenas otavaleños. Durante las festividades, se llevan a cabo desfiles y exhibiciones donde los participantes lucen orgullosamente sus atuendos, transmitiendo un mensaje de pertenencia y empoderamiento cultural. También se refleja en la música y la danza tradicional, los ritmos ancestrales, como el sanjuanito y el yaraví, se entrelazan con influencias mestizas, creando melodías vibrantes y envolventes. Los grupos de música y danza, conformados en su mayoría por indígenas, interpretan estas piezas con gran

pasión y destreza, transmitiendo a través de ellos la esencia de la cultura otavaleña y su lucha por preservarla en un contexto en constante cambio. Estos elementos son símbolos visibles de la resistencia cultural y la reafirmación de la identidad indígena en un contexto mestizo.

Pero esto no solo se limita solo a los aspectos culturales, sino que también se manifiesta en la organización comunitaria y la toma de decisiones colectivas. Durante estas celebraciones, las autoridades indígenas, como los líderes de las comunidades, desempeñan un papel fundamental en la planificación y ejecución de los eventos. Su participación demuestra el arraigo y la vigencia de las estructuras de gobierno tradicionales, donde la voz y la perspectiva indígena son reconocidas y valoradas.

El indigenismo ofrece lo que a la teoría política le faltaba, pero ambos dividen al mundo entre nosotros y los otros, y la violencia -o la revolución- se presenta como la única alternativa posible. Esta dinámica ha integrado también de manera exitosa el potencial victimario que objetivamente se han ganado tras cientos de años de opresión y silencio. (Atienza, 2016, p. 2)

Estas festividades se definen en un escenario propicio para visibilizar las demandas y las luchas de los pueblos indígenas, promoviendo la igualdad, el respeto por la diversidad y la pérdida de su territorio. Las fiestas se configurarán así en un espacio de encuentro y movilización social, donde se promueve la conciencia indígena y se fomenta la unidad en la defensa de sus derechos y su identidad cultural.

4.4.9 Mestizaje

El mestizaje se encuentra presente de manera evidente en las fiestas de Otavalo, donde se fusionan elementos culturales indígenas y españoles, estas celebraciones son una muestra del encuentro entre dos mundos, donde se entrelazan tradiciones ancestrales con influencias mestizas. A través de la música, fusión de sonidos crea una experiencia musical única que refleja la mezcla de influencias culturales, asimismo, las danzas tradicionales otavaleñas muestran una combinación de movimientos indígenas y coreografías de origen colonial, mostrando una manifestación artística que representa la diversidad cultural de la región. En la gastronomía de las fiestas de Otavalo, el mestizaje se hace presente en la

combinación de ingredientes y técnicas culinarias de origen indígena y español. Platos como el "llapingacho" y el "cuy asado" son ejemplos de la fusión de productos autóctonos y métodos de cocción tradicionales con influencias traídas por los colonizadores. Esta convergencia de sabores y tradiciones en la comida otavaleña refleja el mestizaje culinario que ha dado forma a la identidad gastronómica de la región.

El mestizaje en las fiestas de Otavalo trasciende lo cultural y se refleja también en las relaciones sociales y la convivencia entre diferentes grupos étnicos. Durante las festividades, se promueve el encuentro y la interacción entre indígenas y mestizos, encontrará espacios de diálogo y reconocimiento mutuo. “El mestizaje en las fiestas de Otavalo no solo representa una mezcla de culturas, sino también un proceso de construcción identitaria que permite a la comunidad otavaleña afirmar su identidad mestiza con orgullo y respeto” (Torres, 2020, p. 42). Estas celebraciones se configurarán en un lugar de convergencia y unión, donde se valoran las diferentes contribuciones culturales y se construye una identidad mestiza que se manifiesta con orgullo y respeto.

4.4.10 Espiritualismo

El espiritualismo en las fiestas de Otavalo también refleja un sincretismo religioso, donde se fusionan creencias indígenas con influencias católicas traídas durante la época colonial. En este sentido, se pueden observar elementos como la presencia de santos católicos en las ceremonias indígenas y la adaptación de festividades religiosas a la cosmovisión indígena, este mestizaje espiritual demuestra la capacidad de reinterpretación y adaptación de las creencias en Otavalo a lo largo del tiempo. “El espiritualismo en las fiestas de Otavalo se caracteriza por la fusión de creencias indígenas con influencias religiosas católicas, descubriendo un sincretismo que refleja la adaptación y la reinterpretación de las prácticas espirituales a lo largo del tiempo” (López, 2020, p. 48). También se manifiesta en la relación estrecha y respetuosa que se establece con la naturaleza, los otavaleños reconocen la importancia de la Pachamama y realizan rituales de agradecimiento por los recursos naturales y la fertilidad de la tierra. Esta conexión espiritual con la naturaleza refuerza la visión holística y armónica del mundo que permea la cultura indígena de Otavalo.

4.4.11 Fiestas del Yamor

La fiesta del Yamor, celebración milenaria tradicional de la identidad de los mestizos otavaleños pero que involucra la participación de la población indígena del cantón, la cual abarca danzas, música, gastronomía, ceremonias, exposiciones culturales, eventos populares, rindiendo pleitesía a la fe a la Virgen de Monserrat y a la Madre Tierra por las cosechas, riqueza cultural y folklore que ofrece Otavalo en “La fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”. Rodríguez (2017) opina que:

Una fiesta que inicio en un barrio pequeño y sereno, Barrio Monserrat que manifestaba su devoción por la Virgen de Monserrat y que junto a esta unieron la fiesta para agradecer a su santa como a la Pacha Mama por las cosechas, tiempo después realizaron un convenio con el municipio para que la fiesta pueda ser llevada a las calles para que se dé a nivel de la ciudad, en esta estancia tuvo mayor acogida, una celebración que dura alrededor de una semana en el mes de septiembre, uniendo los aspectos religiosos, culturales y gastronómicos en el que sobre sale la placentera y fantástica chicha del Yamor. (p. 10)

Celebrando la interculturalidad, la fiesta del Yamor reúne a mujeres, hombres, turistas nacionales y extranjeros a presenciar la combinación de saberes y sabores ancestrales y modernos que ofrecen los otavaleños, elementos que conforman el sincretismo étnico-cultural-religioso del cantón, resaltando el platillo estrella de esta celebración, el plato típico compuesto por tortillas de papa frita, empanadas de plátano, fritadas, mote cocinado en tulpá, tostado, encurtido y lechugada finamente cortada, sin olvidarnos que se lo acompaña con la emblemática y laboriosa chicha del Yamor, producto de la mezcla de siete variedades de maíz.

Dentro de la identidad alimentaria que tiene la bebida de variedades y tipos de maíz, que llamada yamur [yamor], sobresalen los granos con que se prepara la bebida. La etimología: yamor proviene de los vocablos –yak-, sinónimo de sabio y –mur-, grano, reconocida como la bebida de la sabiduría. (Vallejos, 2016, p. 33)

El evento central de la fiesta del Yamor es la "Noche de la Luna", una ceremonia en la que se recolecta el maíz nuevo y se lo lleva a la Plaza de Ponchos, el mercado

indígena más grande de Sudamérica. Allí, se prepara el Yamor, una bebida ceremonial elaborada a base de maíz fermentado y otros ingredientes tradicionales, el Yamor se comparte con los asistentes como símbolo de unidad y comunión. Siendo Rodríguez (2017) quien comparte las variedades de maíz empleados en la elaboración de la bebida sagrada para los otavaleños, la tan ovacionada y bien conocida chicha del Yamor:

Como ingrediente vital e infaltable encontramos al maíz, homenajeado de la fiesta, pero para la chicha es necesario utilizar las distintas variedades de maíz, para ser más exacto las siete clases que son: chulpi, canguil, morocho, maíz blanco, maíz negro, maíz amarillo y jora que es el maíz puesto a secar y después procedido a moler, para que tenga un sabor autentico tienen que ser frescos es decir tiene que ser parte de la cosecha del año es decir del momento, no pueden ser guardados, una vez obtenido el maíz y sus variedades se procede al hervor que es el que más se demora dura alrededor de doce horas claro que no son horas fijas, una vez terminado este proceso se deriva a cernir y colocar en toneles para que repose, después nuevamente hay que cernirla y mezclarla con miel de panela. (p. 23)

En fin, la celebración de la fiesta del Yamor se lleva a cabo con una finalidad social y cultural de congregar y celebrar las dos vertientes de este festejo tanto mestizo con las distintas ovaciones realizadas en eventos varios como el pregón de la alegría, la travesía natatorial al Lago San Pablo, entre otros, e indígena enalteciendo a la Madre Tierra y sus cosechas con lo que se elabora la tradicional chicha. Es una oportunidad para que los habitantes de Otavalo y visitantes de otras regiones y países puedan apreciar y disfrutar de la rica herencia cultural de la zona.

4.4.12 Gastronomía en fiestas del Yamor

La historia de la gastronomía en las fiestas del Yamor en Otavalo se remonta a tiempos ancestrales, en los que las comunidades indígenas rendían homenaje a la madre tierra, "Pachamama", y agradecían por las cosechas y la prosperidad. El Yamor es una festividad tradicional de origen preincaico que se celebra en honor a la cosecha y la fertilidad de la tierra, y su nombre proviene de las palabras kichwas "yaku" (agua) y "mor" (maíz), que juntas significan "agua y maíz", elementos vitales para la agricultura. La relación entre la gastronomía y el Yamor es fundamental en estas celebraciones, ya que

los alimentos cultivados y producidos en la región juegan un papel central en las ofrendas y las festividades. Los productos agrícolas autóctonos, como maíz, papas, habas, frutas y hierbas, son utilizados para preparar platos tradicionales que se ofrecen como agradecimiento a la naturaleza y los dioses.

La gastronomía tradicional es parte de la cultura del Valle del Amanecer. El plato típico más conocido en esta época de agosto y septiembre es el que se consume durante la celebración de las fiestas del Yamor, que está compuesto por empanadas, mote, tortillas, fritada, tostado y el vaso de chicha de Yamor, bebida ancestral que se elabora con siete variedades de maíz. (La Hora, 2016, p. 1)

A lo largo de los siglos, el Yamor ha experimentado cambios y adaptaciones, pero la esencia de la gastronomía tradicional se ha mantenido. Con la llegada de los españoles y la colonización, se incorporaron nuevos ingredientes y técnicas culinarias a la tradición gastronómica, dando lugar a una fusión entre elementos indígenas y españoles. Durante las fiestas del Yamor, se pueden degustar platos tradicionales como el plato típico, la chicha del Yamor, la fritada, hornado, mote pillo, entre otros. Estos alimentos representan la identidad y la riqueza culinaria de Otavalo, su preparación y consumo durante la festividad reflejan el profundo respeto y conexión de la comunidad con la naturaleza y su herencia cultural.

La festividad del Yamor ha sido objeto de revalorización y preservación por parte de las comunidades otavaleñas y las autoridades locales, buscando mantener viva la tradición y transmitirla a las generaciones futuras. Actualmente, el Yamor es una festividad importante en Otavalo, que atrae tanto a la comunidad local como a turistas interesados en experimentar la cultura, la gastronomía y el folclore de la región.

4.4.13 Inti Raymi

El Inti Raymi, Hatun Puncha o Fiesta del Sol, es una festividad llena de sabiduría espiritual, social, ancestral y cultural representada por el dios Sol como eje central de la vida y en gesto de gratitud al mismo por la abundancia en las cosechas conseguidas en el año, el pueblo kichwa enfoca sus celebraciones y manifestaciones culturales en rendir

tributo, veneración y adoración al Inti y a la Pachamama, fortaleciendo y reivindicando la identidad, las tradiciones, los sabores y saberes que caracterizan a esta fiesta milenaria.

Una muestra de aquello es el Inti Raymi que gracias a esta fiesta el kichwa de Otavalo vuelve desde cualquier parte del mundo a su pueblo natal y vive en familia o amigos todas las tradiciones. Los bailes y la música se encienden en los corazones de las personas y contagian de alegría. Entonces, la fiesta se vuelve única e irreplicable, de ahí que, la memoria colectiva forma parte del pueblo Kichwa Otavalo permitiéndoles trabajar en la construcción permanente de su identidad, que con el uso de aparatos digitales tiene desde finales del siglo XX mayor alcance a nivel mundial. (Gordillo, 2020, p. 33)

Siendo así que dentro de la cosmovisión andina en celebración del Hatun Puncha⁶, la Madre Tierra alberga a danzantes, turistas nacionales y extranjeros eufóricos por la fiesta al dios Sol, al conceder a los partícipes equilibrio con la naturaleza, gracias a la sabiduría y folklore que envuelve a esta festividad.

4.4.14 Gastronomía en el Inti Raymi

La historia de la gastronomía en las fiestas del Inti Raymi tiene profundas raíces en la cosmovisión andina y la cultura ancestral de Otavalo. El Inti Raymi es una festividad de origen incaico que se celebra en honor al sol, considerado una deidad primordial en la cosmovisión andina. En las antiguas celebraciones del Inti Raymi, se realizaban rituales de agradecimiento al sol por su influencia en la agricultura y el ciclo de siembra y cosecha. La oferta de alimentos y bebidas era una manera de honrar al sol y establecer un vínculo espiritual con la naturaleza, los alimentos utilizados en estas festividades eran aquellos que representaban la diversidad y riqueza de la región, como granos, papas, maíz y carnes de animales autóctonos como el cuy.

Además, en el Inti Raymi se realiza la tradicional pampamesa, un ritual ancestral donde se comparten alimentos típicos de la zona andina como: maíz, papa, melloco, fréjol y otros, combinados con diferentes carnes, en especial el cuy. En la

⁶ El “Hatun Puncha” o “Día Grande” es la celebración más importante del calendario cósmico-agrícola-festivo kichwa en el Otavalango. Se efectúa en el marco del solsticio del 21 de junio entrañando el comienzo de un nuevo ciclo o año nuevo. (Rodríguez, 2014, p. 11)

comida se refleja la comunidad y unidad ya que sobre un mantel puesto en el piso se coloca la comida; todos comen y disfrutan de este momento y por supuesto de la “chicha”, bebida tradicional indígena. (Ministerio de Turismo, 2020, p. 1)

Con la llegada de la colonización española en el siglo XVI, el Inti Raymi fue suprimido y reemplazado por festividades cristianas. Sin embargo, la tradición y la esencia de esta celebración no se extinguieron por completo y se mantuvieron vivas en la memoria colectiva de las comunidades indígenas. A lo largo de los siglos, las tradiciones del Inti Raymi fueron adaptándose y fusionándose con elementos católicos, permitiendo su supervivencia. En la época colonial, la gastronomía tradicional de las festividades del Inti Raymi también incorporó ingredientes y técnicas culinarias introducidas por los españoles.

En la actualidad, las fiestas del Inti Raymi en Otavalo continúan honrando sus raíces ancestrales. La gastronomía desempeña un papel central en estas festividades, ya que se considera una ofrenda sagrada a los dioses, una expresión de gratitud hacia la naturaleza y un medio de fortalecer la cohesión social y la identidad cultural de la comunidad, la historia de la gastronomía en las fiestas del Inti Raymi en Otavalo es un testimonio de la resiliencia y la adaptación de la cultura indígena a lo largo del tiempo. El rescate de estas tradiciones culinarias en las festividades actuales busca mantener viva la esencia de las creencias y prácticas ancestrales, rescatando su significado y promoviendo su aprecio tanto en la comunidad local como en el contexto del turismo cultural.

4.4.15 Día de los difuntos

La muerte es ecuménica, cada comunidad y pueblo tiene sus rituales, donde la cultura kichwa cree en un mundo espiritual en el cual van a encontrarse con sus seres queridos, por lo cual al momento de la velación se viste al difunto con sus prendas preferidas y objetos preciados, también se encomienda al Wuandiy que vengan todos los familiares del difunto para llevarlo al mundo de los espíritus y no vague en el mundo de los vivos, finalizando al momento de sepultarlo no solamente se le pone comida, sino también se realiza una oración en conjunto con los presentes para luego retirarse a sus domicilios. Cevallos et al. (2017) aseveran que:

Al Kulla Raymi le sigue la conmemoración de los Difuntos, en el que se aprecian costumbres aborígenes, mestizas, sobre-posición y sincretismo. Prácticas rituales, visitas a los cementerios, arreglo de las tumbas, rezadores, responsos, comidas ancestrales (wawas de pan, colada morada, champús, churos) son convidados e intercambiados entre parientes, amigos y conocidos y en el cementerio con las personas que rezan al difunto. (p. 18)

El dolor es notable e inevitable, pero la creencia de que hay un lugar después de la muerte donde el ser querido descansa con Taita dios y los espera para reunirse con todos sus seres queridos, es la motivación para acompañar este momento con oraciones, objetos valiosos e incluso juegos tradicionales para amenizar la situación. Es importante destacar que el Día de los Difuntos es una celebración llena de respeto y recuerdo hacia los seres queridos fallecidos, y no se trata de una festividad lúgubre, sino de una ocasión para honrar la vida y la memoria de quienes ya no están presentes físicamente.

4.4.16 Gastronomía en día de los difuntos

La historia de la gastronomía en el Día de los Difuntos en Ecuador está arraigada en una mezcla de tradiciones prehispánicas y católicas. Esta festividad, que se celebra el 2 de noviembre, es una ocasión especial para honrar y recordar a los seres queridos que han fallecido, es una de las celebraciones más importantes y significativas en el calendario ecuatoriano. Antes de la llegada de los españoles, las culturas indígenas de Ecuador ya tenían rituales para venerar a los muertos y honrar a los antepasados, estas tradiciones involucraban la preparación de alimentos y ofrendas para los difuntos como una forma de establecer un vínculo entre los vivos y los muertos.

En Otavalo las comunidades indígenas comparten alimentos como granos que producen la tierra, papas, cuyes y la tradicional chicha. Además limpian y adoran las tumbas de sus seres queridos, así también, amigos y familiares que toman el nombre de responseros, elevan plegarias y rezos fúnebres en las tumbas. (Ministerio del Turismo, s. f, p. 1)

Con la colonización, la religión católica se incorporó a las tradiciones indígenas, y la celebración del Día de los Difuntos se fusionó con el Día de Todos los Santos, el 1 de

noviembre, y el Día de los Fieles Difuntos, el 2 de noviembre. Esta combinación de festividades dio lugar a una rica y diversa tradición gastronómica que se mantiene hasta el día de hoy. Entre los alimentos tradicionales que se consumen en esta fecha destacan la colada morada, una bebida espesa hecha a base de maíz morado, frutas y especias, el champús, una bebida utilizada por el sector indígena en los rituales funerarios, está elaborada a base de maíz y especias varias, y las guaguas de pan, panes decorados que simbolizan a los muertos envueltos en una cobija. También se preparan tamales, humitas, higos con queso y otros platillos.

4.4.17 Catálogo digital

Los catálogos gastronómicos digitales han surgido como una respuesta innovadora al creciente interés en la gastronomía local y regional, ofreciendo a los usuarios una experiencia interactiva, brindándoles la oportunidad de explorar la diversidad culinaria de una localidad, conocer sus platos típicos, ingredientes autóctonos, técnicas de preparación y la historia cultural que los rodea. Interpretando a Martínez & Rodríguez (2019) que afirman que “Los catálogos digitales gastronómicos desempeñan un papel fundamental en la promoción de la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo a su reconocimiento y salvaguardia” (p. 35), por lo tanto, además de su función promocional y turística, también desempeñan un papel importante en la revalorización de la gastronomía tradicional, al proporcionar una plataforma para la difusión de las recetas y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, estos catálogos contribuyen a la aparición de la cultura gastronómica local y al reconocimiento de los saberes tradicionales.

4.5 Marco legal

Para el desarrollo de esta investigación se estudia documentos normativos que permitirán la realización de los temas planteados. Se analiza el marco reglamentario de la Constitución de la República del Ecuador 2008 (2008), título II Derechos, el capítulo segundo que habla de Derechos y Buen Vivir, sección cuarta sobre Cultura y Ciencia.

Art. 21.- Las personas tienen derechos a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica

de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (p. 15)

Con relación a el artículo anterior, la identidad cultural se refiere a la manera en que una persona se percibe a sí misma y como es percibida por quienes lo rodean, en relación con su cultura, sus tradiciones, historia, idioma, valores, alimentación, costumbres, gastronomía, creencias, arte, música, entre otros. Se ve influenciada por la herencia de generación en generación, por la educación y también por las experiencias vividas. Por esta razón dentro del análisis se busca que Otavalo revalorice la identidad cultural y tradiciones milenarias que envuelve a la ciudad, aprovechando el patrimonio intangible y tangible, saberes y sabores que ofrece el cantón.

Por otra parte, la investigación se enmarca en el Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura, el capítulo segundo del Subsistema de Memoria Social, donde el Art. 19 del Subsistema de Memoria Social expone que el subsistema tiene las siguientes finalidades:

- a) Promover la gestión sistémica e integrada entre el patrimonio cultural y la memoria social, de tal manera que el contenido no se desvincule de su soporte, intangibilidad y contexto, en función de crear sinergias y potencialidades; b) Articular la institucionalidad vinculada a la protección y conservación de los bienes del patrimonio cultural a los repositorios de la memoria social para optimizar la gestión pública; c) Promover la preservación, conservación, recuperación, registro y salvaguarda del patrimonio cultural, así como la activación de la memoria social para el fortalecimiento de la identidad cultural y su conocimiento por parte de las futuras generaciones; d) Fomentar la participación de las personas, colectivos, comunidades, pueblos y nacionalidades en la construcción, el conocimiento y acceso a la memoria social y patrimonio cultural, en la diversidad de sus interpretaciones y resignificaciones; e) Estimular y facilitar la participación de las personas, colectivos, comunidades, pueblos y nacionalidades en el diálogo intercultural en los escenarios de la memoria social, archivos, bibliotecas y museos, así como en la identificación de su propio patrimonio cultural; y, f) Promover el diálogo intercultural y el uso de idiomas y

lenguas de pueblos y nacionalidades como elemento fundamental de la memoria social y el patrimonio cultural. (Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura, 2017, p.7)

Exponiendo varios puntos relevantes ya que primeramente se debería fomentar la participación y diálogo de las comunidades y personas que conforman el cantón, para que ellas sean quienes promuevan la identificación del patrimonio cultural.

Por último, está el documento emitido por la Constitución de la República del Ecuador y la Ley Orgánica de la Función Legislativa, el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, donde el Artículo 5 hace referencia al Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales, el cual expone que el mismo:

Comprende el conjunto coordinado y correlacionado de normas, políticas, instrumentos, procesos, instituciones, entidades e individuos que participan en la economía social de los conocimientos, la creatividad y la innovación, para generar ciencia, tecnología, innovación, así como rescatar y potenciar los conocimientos tradicionales como elementos fundamentales para generar valor y riqueza para la sociedad. (Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, 2016, p. 6)

Existiendo relación con la investigación al hacer énfasis en la revalorización de las culturas y saberes ancestrales, siendo de suma importancia el rescate, protección, concientización y promoción del patrimonio cultural por preservar la historia y la identidad del pueblo otavaleño, creando reconocimiento de su cultura y tradiciones tanto dentro como fuera del país.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

Este apartado detalla el marco metodológico trazado para conseguir el segundo objetivo específico de este trabajo que es: Crear un catálogo digital de la relación de tres festividades otavaleñas y la cocina tradicional del cantón Otavalo; el ámbito geográfico donde se desarrolló es la ciudad de Otavalo; y el marco temporal comprende los meses de mayo a agosto del 2023.

5.1 Alcance y enfoque de la investigación

Esta investigación se considera básica con un enfoque cualitativo, puesto que recoge, analiza y gestiona datos cualitativos, con el fin de construir la propuesta de rescatar la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón, a través de un catálogo digital.

5.2 Tipos de investigación

Descriptiva

La investigación descriptiva permite identificar y clasificar los diferentes elementos y características de la gastronomía tradicional otavaleña y las fiestas de Otavalo, a través de la recopilación sistemática de datos, se busca describir aspectos como la diversidad de ingredientes, las prácticas culinarias regionales, los momentos clave en las festividades en los que la gastronomía adquiere un papel protagonista, y las formas en que la comunidad local valora y preserva su patrimonio culinario.

La investigación descriptiva tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes. (Guevara et al., 2020, p. 2)

Además, la investigación descriptiva busca establecer correlaciones y relaciones entre los diversos aspectos de la gastronomía tradicional y las fiestas de Otavalo, al

describir y analizar los datos recopilados, se intenta comprender cómo la gastronomía se integra en las festividades y cómo estas influyen en la forma en que se preparan, consumen y comparten los alimentos tradicionales. La descripción detallada de los platos y prácticas culinarias, se busca destacar las especificidades y diferencias que hacen de la gastronomía otavaleña un patrimonio cultural único.

5.3 Métodos

5.3.1 Método inductivo-deductivo

La investigación emplea el método inductivo-deductivo para comprender la situación actual de la gastronomía tradicional otavaleña; el enfoque inductivo implica recopilar datos relevantes y realizar observaciones detalladas de las prácticas culinarias tradicionales y su relación con las fiestas de Otavalo. Estos datos se analizan cuidadosamente para identificar patrones y tendencias, permitiendo así la formulación de preguntas de investigación y teorías. Para Hernández et al. (2006) “el método inductivo se aplica en los principios descubiertos a casos particulares, a partir de un enlace de juicios” (p. 107). Al combinar el razonamiento inductivo, que parte de la observación y la recolección de datos, con el razonamiento deductivo, que prueba y valida las preguntas de investigación y se promueve una mayor confianza en los hallazgos obtenidos. Este enfoque metodológico fortalece la calidad y la credibilidad de la investigación sobre la revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas de Otavalo.

5.3.2 Método histórico-comparativo

La investigación emplea el método histórico-comparativo para analizar la evolución de la gastronomía tradicional otavaleña a lo largo del tiempo y compararla con prácticas culinarias actuales. Mediante el estudio de documentos históricos, libros, registros y testimonios, se reconstruye la historia de la gastronomía en Otavalo, identificando cambios, influencias y continuidades. “Esta metodología contempla la posibilidad de construir los casos mediante métodos documentales con los cuales se pueden lograr descripciones detalladas acerca de diferentes situaciones de negocios” (Jay, 2012, p. 7). Este método ayuda a trazar conexiones y patrones a lo largo del tiempo,

destacando la relevancia de preservar y promover la gastronomía tradicional en el contexto contemporáneo.

5.3.3 Método analítico sintético

La investigación emplea el método analítico-sintético para descomponer y comprender los diferentes elementos que conforman la gastronomía tradicional otavaleña. A través del análisis, se examinan los ingredientes, las técnicas culinarias, los platos típicos y su preparación, permitiendo así un estudio detallado de cada componente. Según Abad, P. (2009) “Se distinguen los elementos de un fenómeno y se procede a revisar ordenadamente cada uno de ellos por separado” (p. 94). Mediante el análisis de las prácticas culinarias en el contexto festivo, se desglosan los elementos específicos asociados con las celebraciones. Luego, a través de la síntesis, se busca comprender cómo estos elementos se entrelazan con la gastronomía tradicional y cómo contribuyen a su revalorización.

5.4 Técnicas

5.4.1 Documental

La investigación emplea la técnica documental para recopilar y analizar una amplia variedad de fuentes escritas relacionadas con la gastronomía tradicional otavaleña y las fiestas de Otavalo. Para Berenguera et al. (2014) “Las técnicas documentales consisten en la identificación, recogida y análisis de documentos relacionados con el hecho o contexto estudiado” (p. 126). En esta técnica se indagaron fuentes secundarias como libros, artículos, revistas, artículos científicos, registros oficiales, páginas web, documentos de repositorios de universidades y buscadores académicos como Google Académico, *Redalyc* y *Scielo*. El análisis de estos documentos proporciona una base sólida para comprender la importancia cultural y social de la gastronomía tradicional y su relación con las festividades locales.

5.4.2 Entrevista

La investigación emplea la técnica de la entrevista para obtener información directa y en profundidad de personas clave relacionadas con la gastronomía tradicional

otavaleña y las fiestas de Otavalo. “La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” (Díaz et al., 2013, p. 163). Se diseñó dos guías de entrevistas, una de 6 preguntas dirigidas a los propietarios de locales y cocineros tradicionales de Otavalo, y otra de 8 preguntas orientadas para historiadores y personas ilustradas; las entrevistas fueron de tipo semiestructuradas con preguntas abiertas, que permitieron recoger criterios amplios de los entrevistados. Estas entrevistas fueron personales/virtuales, para ello se concertó citas previas; fueron grabadas en audio con el consentimiento de los entrevistados, donde la duración promedio de las entrevistas fue 30 minutos.

5.4.3 Observación participante

La investigación utiliza la técnica de observación participante, que según Díaz (2011) “La Observación Participante es cuando para obtener los datos el investigador se incluye en el grupo, hecho o fenómeno observado para conseguir la información “desde adentro”” (p. 8). Para sumergirse en el entorno de las fiestas de Otavalo y las prácticas culinarias tradicionales, al participar activamente en las festividades y en las actividades relacionadas con la cocina, se puede vivir de primera mano las experiencias y las dinámicas culturales que rodean a estos eventos. Esta inmersión permite una comprensión más completa de la relación entre la gastronomía y las festividades locales. El tipo de observación practicada para el desarrollo de este estudio fue participante, puesto que se pudo ser partícipe de las fiestas del Yamor, celebradas en el final del mes de agosto y todo el mes de septiembre, y de la fiesta del Inti Raymi, llevada a cabo el 24 de junio en la ciudad de Otavalo. Toda la información recabada con esta técnica reposa en fichas de observación.

5.5 Instrumentos

- Guía de entrevista.
- Ficha de observación.
- Teléfono celular.

5.6 Cálculo de la muestra

No se realizó cálculo de la muestra, por esta razón se utilizó el método de muestreo no probabilístico y no aleatorio por conveniencia, aplicado las entrevistas a 4 a propietarios de locales y cocineros tradicionales y, 8 historiadores y personas ilustradas, quienes proporcionaron testimonios acerca de la gastronomía tradicional y las fiestas de la ciudad de Otavalo.

5.7 Procedimiento

Para la solución de los problemas planteados en esta investigación, se ha diseñado la siguiente metodología, que se resumen en:

La ciudad de Otavalo actualmente se ha consolidado como eje turístico por excelencia a nivel nacional e internacional, dentro de este favorecido cantón se fusionan diversos factores, tales como: gastronomía, diversidad de grupos étnicos, paisajes coloridos y las numerosas fiestas populares y tradicionales, han convertido a este cantón andino en una plaza turística muy cotizada, a pesar de la limitada información veraz y confiable sobre la identidad cultural de la gastronomía y fiestas otavaleñas debido a la globalización.

De acuerdo con el último censo y tomando en cuenta el porcentaje del PEA (Población Económicamente Activa) 2020, del factor cultural y geográfico, Otavalo es una de las ciudades que tiene un potencial turístico que aventaja de otras ciudades y que significativamente contribuye al desarrollo turístico del cantón. Dirección de Desarrollo Económico, Fomento Empresarial y Turismo. (p. 36)

Sin embargo, esto no ha sido suficiente para preservar este patrimonio intangible, ya que la limitada información bibliográfica y científica sobre las fiestas del cantón y la gastronomía tradicional de Otavalo, a esto se le atribuye la escasa expansión del conocimiento de saberes ancestrales y tradicionales del cantón. Tituaña (2021) atestigua que:

La gastronomía ancestral o tradicional se centra más que todo en los conocimientos ancestrales, que están ligados con la naturaleza y la Pachamama, en estos alimentos

se plasma la historia de cada pueblo y las ganas de seguir conservando su identidad cultural como una forma de resistencia. (p. 12)

Otavalo se ha caracterizado por poseer una gran variedad de elementos o productos, los cuales contribuyen un al gran atractivo turístico y cultural de la ciudad, no obstante, estas costumbres se van perdiendo progresivamente gracias a la aculturación de la elaboración de la cocina tradicional otavaleña, denotando la carencia de identidad que distinguió a este mercado artesanal que logró posicionarlo a nivel internacional como un destino turístico, reflejando el déficit de acervo cultural del cantón.

La cocina tradicional es uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad. (Torres & De la Fuente, 2009, p. 192)

El llevar a cabo actividades culturales, la interacción y la programación las diferentes celebraciones planeadas durante todo el año, y la forma de la identidad del pueblo Otavalo, las cuales no han podido ser expuestas gracias al mínimo interés en rescatar la historia de las fiestas tradicionales otavaleñas, provocando desvalorización cultural de la ciudad por elementos básicos de la globalización expresadas en sus manifestaciones económicas, políticas y de información o libertad de expresión. Cuenca (2021) declara que:

Desde la fundamentación etnográfica, el pueblo Otavalo posee una extensa riqueza cultural tanto en costumbres, tradiciones, saberes, conocimiento y tecnología ancestral que forman parte importante de su identidad cultural. La trayectoria del pueblo Otavalo a lo largo de los años ha sido reconocida en toda la región andina por sus destacadas celebraciones, como por ejemplo el Inti Raymi y la fiesta del Yamor que revelan la amplia cosmovisión y filosofía de vida. (p. 12)

Fase 1: Diseño de los instrumentos

Se diseñó dos guiones de entrevistas de 6 preguntas abiertas dirigidas a los propietarios de locales y cocineros tradicionales, y otra de 8 preguntas abiertas orientado para historiadores y personas ilustradas, que fueron aplicadas a 12 personas.

Preguntas a propietarios de locales y cocineros tradicionales

1. ¿Podría compartirnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?
2. ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?
3. ¿Podría hablarnos sobre los ingredientes que se utilizan para preparar estas recetas y su importancia cultural?
4. ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?
5. ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?
6. ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

Preguntas a historiadores y personas ilustradas

1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?
2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?
3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?
4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?
5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?
6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Finalmente se diseñó una ficha de observación, donde se recogieron datos relevantes sobre la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón.

Fase 2: los instrumentos indicados anteriormente fueron validados por un chef y docente investigador de la escuela GESTURH.

 **PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA "PUCEI"**
EVALUACIÓN DE LA FASE DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS DE TITULACIÓN

Anexo 2

Tema del Trabajo de Titulación: "Rescate mascul de la gastronomía tradicional (diversa) y su relación con las fiestas del cantón"
Docente Asesor del Trabajo de Titulación: MBA, Gerardo Esteban Rubio Rosales Escuela GESTURH
Estudiante(s) participante: María José Villacorta Andrade
Fecha de presentación: día 31 mes 05 año 2023

AVANCE EVALUADO: Validación de instrumentos.

* Simbología de calificación: MA = Muy Aceptable, A = Aceptable, FA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES DESARROLLADAS SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIMIENTO			RESULTADOS			OBSERVACIONES
	MA	A	FA	MA	A	FA	
1. Validación de instrumentos, guía de la entrevista	S			S			Se realizó la revisión al documento y se realizó a través de correo electrónico se los envió de manera inmediata por la estudiante.
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

Fecha de entrega: día 31 mes 05 año 2023

Docente Asesor: MBA, Gerardo Esteban Rubio Rosales



Figura 1

Validación de instrumentos

Fase 3: Aplicación de los instrumentos

Las entrevistas se aplicaron en la ciudad de Otavalo, a 12 personas, entre propietarios de locales, cocineros tradicionales, historiadores y personas ilustradas.

Las fichas de información contienen fotografías de las fiestas, alimentos y bebidas tradicionales de la ciudad de Otavalo, específicamente de la fiesta del Yamor y la celebración del Inti Raymi.

5.8 Matriz metodológica

Tabla 1

Matriz metodológica

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETOS DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón.	Identificar los platillos, bebidas y fiestas tradicionales representativos de la ciudad de Otavalo a través de una revisión bibliográfica exhaustiva.	Platillos tradicionales Bebidas tradicionales Fiestas tradicionales	Inductivo Deductivo Histórico Comparativo	Documental	Libros Artículos científicos Tesis Documentos PDF Bases legales	Marco teórico
	Crear un catálogo digital de la relación de tres festividades otavaleñas y la cocina tradicional del cantón Otavalo.	Tres festividades otavaleñas Cocina tradicional otavaleña	Analítico Sintético Inductivo Deductivo	Entrevista Observación participante	Guion de la entrevista Fichas de observación	Resultados cualitativos
	Validar el catálogo gastronómico a través de una presentación del mismo a 5 docentes de la escuela de la GESTURH.	Catálogo gastronómico	Analítico Sintético	Observación participante	Ficha de validación	Listado de los 5 docentes de la GESTURH Instrumentos validados

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se presentan los resultados cualitativos de la investigación. En la sección de los resultados cualitativos se toma en cuenta la muestra de estudio que estuvo conformada por 8 historiadores y personas ilustradas y 4 propietarios de locales y cocineros tradicionales de la ciudad de Otavalo. Para reflejar los datos obtenidos se utiliza la transcripción de las entrevistas, se realiza una narrativa de los testimonios de los 12 entrevistados, los cuales al final se representan en forma de análisis general.

6.1 Resultados de las entrevistas

6.1.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombres y Apellidos	Ocupación
E. 1	Ana Albuja Cabrera	Propietaria del restaurante “El auténtico Yamor”
E. 2	Eulalia Dávila	Propietaria del restaurante “Bocaditos Lalita”
E. 3	Ramiro Velasco Dávila	Propietario del restaurante “Sumag Yamor”
E. 4	Martha Susana Guerra	Propietaria del restaurante “Paradero típico Eli”
E. 5	Raúl Clemente Cevallos	Antropólogo y lingüista andino, docente investigador y titular de la Universidad Técnica del Norte.
E. 6	Marcelo Valdospinos Rubio	Escritor y autor de libros. Especializado en Educación de Adultos en Front Royal, Estado de Virginia, Estados Unidos.
E. 7	Fernando Javier Haro Garcés	Ingeniero en Administración y Gestión de Empresas Turísticas. Ex director del departamento de turismo de Otavalo.
E. 8	Efrén Patricio Proaño	Docente por 40 años, tanto de primaria como de secundaria.
E. 9	Patricio Guerra Guerra	Sociólogo y educador. Rector del colegio experimental Jacinto Collahuazo, por 40 años.
E. 10	Agustín Carrión Albuja	Consultor turístico independiente.
E. 11	Rosa Virginia Maldonado	Comunicadora social. Planificadora de programas culturales en Otavalo y España.
E. 12	Humberto Lema Farinango	Presidente de la Unión de Artesanos Indígenas del Mercado Centenario de Otavalo (UNAIMCO) Arquitecto graduado en la UCE Estudios realizados en la Universidad Federal de Río de Janeiro. Especializado en el Instituto Smithsonian en Estados Unidos.

6.1.2 Transcripción de las entrevistas

E.1 Ana Albuja Cabrera

P1. ¿Podría compartirnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?

Aquí en el restaurante preparamos la tradicional chicha del Yamor, esta es una tradición que viene de mis antepasados, me inculcaron el preparar la chicha por su acogida tan grande en las fiestas de Otavalo. La chicha del Yamor es una bebida hecha a base de siete variedades de maíces, como son: chulpe, canguil, morocho, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco y maíz germinado conocido como la jora.

P2. ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?

Si se ha evolucionado mucho, porque en mi caso, antes lo hacía mi abuelita, luego mi mamá y ahora me dejó la receta a mí. Siempre hay cambios, siempre se busca hacer de mejor manera, buscar otros métodos para que salga lo mejor posible, las recetas nos la dan nuestros antepasados, pero uno se busca también innovar y hacer mejor las cosas.

P3. ¿Podría hablarnos sobre los ingredientes que se utilizan para preparar estas recetas y su importancia cultural?

Estas siete variedades de maíces primeramente son seleccionados los mejores granos, luego son tostados en un tiesto de barro, luego le limpiamos y le convertimos en harina, le llevamos al molino, esta harina es disuelta en agua y cocinada durante 12 horas en leña para luego cernir y pasar a los toneles de roble para que se fermente durante 2 días y luego volverlo a cernir y endulzar con la miel de panela, allí estaría lista para que los clientes puedan degustarla.

El plato del Yamor contiene tortillas, fritada, mote, tostado, ensaladas y empanadas, ese el plato típico tradicional de la ciudad Otavalo.

P4. ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?

La importancia de la comida y la chicha que hacemos es lo que atrae a los turistas, es una tradición, una cultura que tiene nuestra ciudad y por esta tradición es que nos visitan los turistas.

P5. ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?

Yo me siento muy contenta, feliz y emocionada de que mi madre me enseñó para bien, a realizar esta receta, es un poquito complicado, pero cuando las cosas se hacen con amor todo sale bien. Me siento feliz de la vida de haber aprendido esta tradición, ya que por medio de esto aquí me vienen a visitar turistas, no solo locales, internacionales y extranjeros, de todas partes del mundo a saborear, esa es la satisfacción, de que el cliente se va satisfecho y regresa, eso es lo más bonito.

P6. ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

A futuro y cada año se va mejorando, va existiendo más oportunidades para nosotros y para todas las personas de aquí de Otavalo, a futuro le veo lo mejor cada año.

E. 2 Eulalia Dávila

P1. ¿Podría compartírnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?

Para yo hacer la chicha, primero recojo los granos, compro maíz negro, compro chulpi, compro canguil, como maíz blanco, maíz amarillo, todos esos granos debo tener y le pongo un poco de trigo también y al maíz amarillo yo mismo le preparo, le hago la jora y después con todos esos granos hago moler y hago la chicha del Yamor.

P2. ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?

No ha tenido cambios, siempre lo he hecho como aprendí de mi suegra, aprendí de ella cuando yo me casé de 16 años y mi suegra sabía, todo lo que sé es gracias a ella, era una mujer bien buena y trabajadora.

P3. ¿Podría hablarnos sobre los ingredientes que se utilizan para preparar estas recetas y su importancia cultural?

La chicha es un líquido bien alimenticio porque tiene muchos granos y para realizar la chicha toca hervirle 12 horas, yo lo hago en la paila de bronce, desde que me casé yo he hecho la chicha del Yamor y las demás preparaciones que ofrezco en mi restaurante.

En fechas de los difuntos yo siempre realizo la coladita morada, el champús, los higos con queso y el pancito. La preparación es, la harina de maíz toca asedarle unos 8 días y después de los 8 días se prepara la colada con ese asedo, así se hace el champús. Para el pancito ya tengo lista la harinita, la levadura, la manteca, la mantequilla y los huevos, le preparo la masa con todos los ingredientes que tengo comprado. Los higos con queso los realizo limpiando y lavando los higos y los cocino con la panela, canela y clavos de olor.

P4. ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?

El consumo es bueno porque vienen bastantes personas y gente que ya me conoce siempre han venido.

P5. ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?

Yo me siento contenta cuando vienen mis amiguitos, mis caseritos, vienen a comer, me felicitan y yo me siento muy feliz.

P6. ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

No sé en un futuro, no sé si mis hijos seguirán haciendo y continuando esta tradición, porque mis hijos tienen otros trabajos entonces cuando tengo que hacer bastante, ellos me ayudan, pero no sé qué pasará cuando yo ya no esté.

E. 3 Ramiro Velasco Dávila

P1. ¿Podría compartírnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?

En primer lugar, la parte fundamental que es la chicha del Yamor, una chicha hecha con 7 variedades de maíces, maíz blanco, maíz amarillo, maíz rojo (chulpi), el canguil, el morocho, el maíz negro y la jora. El maíz negro es escaso por nuestro medio, en el sector centro del país hay bastante maíz, pero si nosotros conseguimos ponemos los siete, sino solo usamos solo 6 elementos. La jora es el maíz germinado, que lo preparamos aquí en mi casa, para garantizar el producto, porque casi la mayoría de las personas hacen jora de maíz de segunda o de tercera calidad, yo en cambio hago la jora con maíz de primera calidad. Esa es la parte fundamental, ese el Yamor.

El plato típico es el resultado de una de las actividades que se desarrollaban al comienzo, cuando todavía no había la fiesta del Yamor como la conocemos actualmente, sino que había la fiesta religiosa de la Virgen de Monserrath el 8 de septiembre, que es la cual coincidía con la elaboración del Yamor. Pero esto sucedía en el barrio Monserrath de Otavalo, entonces en unas partes vendían tortillas con caucara, en otras partes vendían empanadas de harina de castilla, casi siempre el mote y el tostado era parte fundamental, entonces recuerdo que cuando se comenzó a comercializar el Yamor, porque el Yamor no era una bebida para expender, el Yamor era una chicha que se elaboraba en unas casas de Otavalo para las grandes fiestas.

Cuando no existían las gaseosas, y había una fiesta en una casa, debían elaborar una chicha porque eso brindaban, chicha de arroz, chicha de morocho, chicha de jora y en mi casa cuando la fiesta era bastante grande mi mamá elaboraba el Yamor, porque el Yamor requiere mucho esfuerzo y es difícil.

La historia del Yamor está dada por algunos cronistas de indias, porque lastimosamente nuestros antepasados no tenían un sistema de escritura, pero cuando llegaron los españoles, los cronistas de indias, empiezan a tener las referencias y son ellos los primeros que ponen testimonio de la presencia de esta chicha sagrada, el Yamur Tuktu o el Yamur Aka, entonces esto era dedicado solamente a los altos caciques, no podían

acceder a esta chicha cualquier mortal sino los grandes caciques, era para acompañar las grandes comidas de los privilegiados de esa época. Los testimonios y demás se refieren a esto como la síntesis de la elaboración de una chicha que hasta ahora es considerada sagrada y ritual, que es el Yamor.

Cuando comienza a comercializarse el plato típico del Yamor, la gente decía “pero preparen algo para picar y poder tomar el Yamor”, en esa época en el barrio Monserrath se elaboraban en diferentes sitios varias cosas, surgió el plato típico, el cual consiste en tortillas de papa, las empanadas de harina de maíz, el mote, la carne colorada porque es el cambio del caucara a la carne colorada (el caucara era una carne un poquito más dura), allí surge el plato típico de Otavalo para acompañar a la bebida del Yamor.

La jora nosotros le criamos, dejamos un sitio adecuado donde la regamos a diario dos veces, entonces le tapamos con esteras especiales, porque si se le tapa con otra cosa resulta que no funciona, en la oscuridad comienza a germinar, a salir tanto la raíz como el ñavi del maíz y a determinada longitud tenemos que deshidratar, a secar al sol, luego se hace la harina. Por otro lado, se prepara en determinadas proporciones los otros maíces, y así mismo se le hace harina, entonces la mezcla de los 5 o 6 variedades de maíz con la jora se recocina durante 8 a 10 horas, de ahí se pasa a cernir y a los barriles, toneles que les decimos nosotros, solamente ahí logra alcanzar el sabor, es como hacer vino y ron. Si usted lo pone en otros diferentes recipientes, no le da el sabor. Se lo pone en barriles porque la madera produce las bacterias propias para la fermentación, entonces nosotros tenemos que ir catando unas 2 o 3 veces al día, para saber el momento que ya puede pasar a otro recipiente donde se impide la fermentación.

El plato típico no tiene secreto, cada vez se facilita más la preparación, ahora se vende el mote pelado, antes teníamos que pelarlo, la carne de chanco que para asegurar el producto y garantizar al cliente su consumo, nosotros ahora lo hacemos con carne de Pronaca, las tortillas, las empanadas, son la parte más difícil y la que tiene más demanda. La empanada de harina de castilla es la más laboriosa.

P2. ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?

Si ha existido cambios, pero para nosotros no, mantenemos desde la época de mi madre la misma receta, lo que si hemos cambiado es la fórmula del Yamor, mi mamá tenía sus secretos y yo lo que utilizo actualmente es una fórmula mía, lógicamente yo realicé una investigación y lo que ponía mi madre visualmente no afectaba en nada. En cuanto a la carne colorada, tenemos nuestra fórmula propia, que es totalmente diferente a la que se puede consumir en Cotacachi, es fórmula de la casa, las empanadas también tienen su característica, son únicas y diferentes.

En otras partes venden fritadas y no carne colorada, venden tostado y estas cosas ya son cuestiones de cada local y de su manera de adecuar y expender el plato.

El volumen de venta hace que la demanda sea tan grande, que antes teníamos que hacerles cecina a las carnes, colgarlas para que se ahúmen cuando cocinábamos el Yamor, porque se lo cocinaba en leña. Es imposible abastecer a la demanda que tenemos en la actualidad, nuestra forma de preparar ha cambiado ya no son charquis de carne que se están ahumando sino tronchos de carne preparados en forma especial.

P3. ¿Podría hablarnos sobre los ingredientes que se utilizan para preparar estas recetas y su importancia cultural?

Definitivamente nosotros tenemos realizado un estudio, nosotros vivimos en una zona que llamamos el Imperio del Sol, entre el trópico de cáncer y el trópico de capricornio, es ahí donde el maíz se ha desarrollado de una forma exclusiva, en la sierra, por eso nosotros somos los hijos del maíz, porque el maíz es el elemento fundamental en la vida de los andinos.

P4. ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?

Yo he tratado de mantener una ritualidad un tanto personal, mi madre me enseñó que hay que comenzar pagando a la tierra lo que nos da, cuando voy a cocinar el Yamor, riego la harina en la tierra, cuando está lista la chicha la riego, le hago beber a la tierra, le

estoy pagando. Les he enseñado a mis familiares, pero se han olvidado, es parte fundamental de la vida el agradecer a la Pacha Mama y al Tayta Inti, la conjugación de los dos elementos hace posible la vida, el Cari y la Warmi son los que permiten la vida.

P5. ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?

Tuve la suerte, muchas familias aquí tuvieron la elaboración del Yamor, pero en suerte de todas esas personas, somos la única familia que quedó con la tradición, gracias a que somos una familia numerosa. Hoy por hoy las cosas se han ido transmitiendo de generación en generación, yo me considero un favorecido por la vida al continuar la tradición, estamos cumpliendo 70 años de atención al público, recuerdo a mi madre ya enferma llamándome y diciéndome “tú debes continuar”, tuve miedo de que no me saliera como a mi mamá, pero todo es cuestión de experiencia, esto me ha permitido estar vinculado con elementos culturales de Otavalo muy profundos.

P6. ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

Muchas de las gastronomías están universalizándose, hoy por hoy en la actualidad es imposible decir que cada plato es característico de tal sitio, pero hay algo que resaltar, la riqueza culinaria de Otavalo, sin pecar de chauvinista, dan testimonio de que la carne colorada era de Otavalo, el helado de paila era de Otavalo, el arrope era de Otavalo, los cuyes eran de Otavalo, entre otros platos. La vida moderna y la falta del desarrollo del paladar de los jóvenes, ha hecho que definitivamente se deje de realizar muchas comidas.

E. 4 Martha Susana Guerra

P1. ¿Podría compartirnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?

Nosotros preparamos el plato típico del Yamor y la Chicha del Yamor. La chicha tiene 7 granitos es elaborada de los 7 granos, complementada con la jora (maíz germinado), el maíz negro es muy difícil de conseguir y el maíz blanco también es un poco escaso, entonces se reúne estos 6 granos y la jora muy aparte, hay que escoger los mejores granos, se tuesta los granos y se hace una mezcla de todos para llevar a moler,

una vez ya hecha la harina, se le cocina con agua en las calderas a medida, para cocinarle 10 horas para que salga una excelente chicha, se le cierne y se espera 5 días para darle sabor a la chicha, se le cierne nuevamente en dos o tres cedazos, se prepara aparte la miel de panela, también se la cierne y allí se mezcla todo pero en el momento que se la vaya a servir. Y el plato típico viene la tortilla, fritada, mote, tostado, las ensaladas y las tradicionales empanadas.

P2. ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?

No ha existido cambios, desde que yo realizo es el mismo sabor, los mismos componentes, nada ha cambiado. Tenemos una receta ya de años que no se puede cambiar.

P3. ¿Podría hablarnos sobre los ingredientes que se utilizan para preparar estas recetas y su importancia cultural?

La jora, el morocho, maíz blanco, maíz negro, maíz amarillo, el chulpi, el canguil para realizar la chicha del Yamor, y para el plato típico las tortillas, las empanadas, el mote, la fritada, las ensaladas y el tostado.

P4. ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?

Estos platos le gusta a la gente, vienen de otras partes del país y les encanta estas preparaciones.

P5. ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?

Me siento feliz, porque gracias a Dios vamos años trabajando, hemos tenido unas buenas ventas, cada año es mejor, gracias a Dios ya pasamos esta pandemia y hemos vuelto a trabajar ya 2 años y si hemos tenido progreso en esto, se le ha dado a toda la ciudadanía, a nuestro querido Otavalo, a nuestra querida provincia, a todo el país y a todos los extranjeros también, la satisfacción de venir y probar nuestro plato típico de Otavalo y la chicha del Yamor que es muy rica.

P6. ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

Le veo bien porque la evolución como se dice ha venido de más atrás, subiendo poco a poco, y gracias a Dios en este momento tenemos una buena acogida de toda la gente porque este plato no debe de perderse nunca, es una tradición de años atrás que nos dejaron muchas personas que lo hacían, y seguimos realizándolo nosotros y así queremos que se siga manteniendo para nuestros hijos.

E. 5 Raúl Clemente Cevallos

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Otavalo es un contexto social y cultural muy particular, un cantón que le apuesta al escenario intercultural con serias dificultades, yo creo que todavía el cantón Otavalo tiene aspectos no visibilizados desde el contexto intelectual, que es la parte no intercultural.

Con una población de un 70% de su cantón siendo indígena de cuyo espacio un gran porcentaje con población rural y lo que teme mucho la gente decir de un escenario altísimamente rural que está insertado en el contexto urbano de la ciudad de Otavalo.

Creo que no se ha logrado superar lo invisible del racismo, quiero inferir, es una posición personal, es que no se está trabajando desde el municipio para oscultar el problema de división, no territorial sino idiosincrática, donde los actores principales son los indígenas rurales y no los indígenas urbanos, además con un sector de población blanco-mestiza, tienen mucho desdén por construir un cantón diferente, lo que antes no era así, Otavalo llevaba la batuta en el contexto político y social de la provincia de Imbabura.

Sigo creyendo que no habrá ningún contexto de educación superior e investigación científica como el IOA, estuvieron los mejores docentes, los mejores investigadores de la antropología y las ciencias sociales del mundo, diría yo. Otavalo tiene que construir un mayor debate en la construcción de la unidad.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

Hay un vínculo muy profundo, Otavalo es conocido en el contexto mundial, tomando como referencia el espectro gastronómico, social, cultural y festivo; las fiestas del Yamor en los años 70, hace 53 años estaban en el ojo mundial, venían Vicente Fernández, Camilo Sexto, Julio Iglesias, cuando ellos están en la cúspide del escenario mundial de la música, el tema de la gastronomía era muy evidente, pero se ha estancado, no pasa a más de las tortillas con la fritada y la bebida “histórica” que es el Yamor.

Que hemos hecho como Otavalo para promocionar el Yamor en el mundo, el señor Velasco, la señora Rengifo, y algunas familias adicionales se mantienen, se conservan y se resisten a que esto no muera, por inanición, porque no existe una promoción adicional, la fiesta del Yamor ya no es lo que antes era, quizás por falta de recursos; pero que están haciendo los indígenas, la burguesía de Otavalo para contribuir con la fiesta intercultural más importante del planeta. No se puede echar solo la culpa al municipio o a los organizadores de la fiesta porque evidentemente una fiesta del Yamor hoy depende sobre 1 millón de dólares, pero aquí deben inmiscuirse e involucrarse la burguesía indígena, quienes son los grandes comerciantes, quienes han sido los mayores beneficiados económica-social y políticamente.

Me atrevo decir que falta dialogar, entre este sector de la burguesía indígena, el comité de las fiestas del Yamor y la academia de Otavalo, allí podríamos rescatar, sin olvidarnos que hay que innovar, hay que renovar y aquí está la posibilidad de generar el andamiaje social para soportar la presión que la propia modernidad demanda en estos aspectos, porque una modernidad que se encuentra con un escenario no preparado, la va a terminar engullendo-absorbiendo y tendríamos a un Otavalo no intercultural sino a un Otavalo con un tremendo espectro de una identidad falsa.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

El calendario agroecológico andino en el callejón latinoamericano donde se ubica el escenario de los andes, sin duda ha sido marcado y registrado por los dos solsticios y equinoccios, los solsticios de junio 21 y diciembre 21, y los equinoccios del 21 de

septiembre y el 21 de marzo, quizás no estamos aprovechando esto. Se evidencia la presencia de las tortillas con las carnes coloradas, con el tostado, con las empanadas y el vaso de chicha el 21 de septiembre en las fiestas del Yamor, los catzos blancos esporádicamente entre julio, agosto y septiembre, en el día de los difuntos la alimentación simplemente sirve para compartir entre el aulli familiar y el aulli comunitario, pero no se pone en el panorama de la oferta y la demanda, para que genere réditos económicos porque no hay.

Porque los otavaleños no hemos tenido la capacidad de ser mucho más visionarios y ofrecer al mercado del mundo, tomando en cuenta que estamos en el calendario mundial del turismo en el planeta, tenemos el mercado de Ponchos y no aprovechamos esa coyuntura.

Además de las papas, las tortillas con empanadas, la carne y el tostado, el vaso de chicha no hemos hecho nada más, no tenemos nada más, al ritmo que vamos en 20 años vamos a desaparecer; cuántos locales en Otavalo tienen restaurantes de comida tradicional, hablar de 10 sería demasiado y el mercado otavaleño no es que se haya saturado, tomando en cuenta de casi 1 millón de turistas que vienen al Ecuador, el 30% vienen a Imbabura y de ese porcentaje al menos el 80% llegan a Otavalo, estamos hablando de un espacio turístico tan amplio y no lo aprovechamos, no aprovechamos el tema de las lagunas, siendo que somos parte de un geoparque mundial.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Desde el año 1970 cuando la fiesta del Yamor alcanza su cúspide, han pasado 53 años y sin ser pesimista porque es bueno poner el dedo en la llaga, se ha producido un anquilosó en un proyecto de desarrollo, se quedó y se estancó, y me atrevo a sostener que, en el mercado de la gastronomía tradicional de Otavalo, esto es penoso porque hay que construir y también debemos desentrañar el problema.

No hay un mejoramiento porque posiblemente no ha existido políticas municipales que permitan que los emprendimientos turísticos tengan apoyo, se ha potenciado de una manera desmesurada la oferta de la artesanía y con un desorden territorial espantoso, sin

embargo, la gastronomía en Otavalo se vuelve demasiado pueblerina, en un cantón intercultural con un matiz internacional, porque sostengo que Otavalo es uno de los centros poblados en el planeta más conocidos en el mundo.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Demasiado, se ha promocionado mucho, pero hay la tendencia a reducirse, el mercado de la artesanía ha mejorado, pero el tema la gastronomía no, se ha estancado y aparecen otros productos no tradicionales, modernos que en el paladar de los otavaleños se ha hecho común.

Aquí hay que poner el dedo en la llaga, prefieren comidas extranjeras a la cocina tradicional, porque los 3 o 4 lugares donde se ofrecen alimentos tradicionales otavaleños, son lugares incómodos y estéticamente no adecuados, entonces hace falta planificación.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

El calendario andino latinoamericano de los incas, hablamos desde el año 1500 hasta la actualidad, con fuerza en la era de la colonia y los inicios de la república se articula el calendario agroecológico andino sobre la cruz cuadrada, que es la chacana, curas aristas o vértices están los dos equinoccios y los dos solsticios con las fechas señaladas anteriormente. Sobre este calendario se articula un nuevo santoral católico, un calendario que viene de los católicos, que se interpuso a través de la iglesia sobre el calendario agroecológico andino.

A la fiesta de San Juan, San Pedro, Santa Lucía y San Pablo se le puso en vez del Inti Raymi, a la fiesta mayor en Otavalo que era en Otavalo el Koya Raymi, que es una fiesta donde se evidenciaba la presencia sin duda alguna de la mujer más importante del incario que es la Koya, la esposa del Capac inca, Otavalo tenía esa particularidad, estaba muy conectada al pueblo incaico a través de la confederación Imbaya con los Cochasquis y los Cayambis, entonces mucho del escenario incaico se compartió en Otavalo, porque probablemente al élite incaica se quedó en el cantón.

Otavalo es la única ciudad en Latinoamérica que celebra su fiesta mayor en la fiesta del 21 de septiembre que el la Kuya Raymi, que es la Koya la reina, es una especie de reina principal del inca rey. Probablemente es por esto por lo que la fiesta esté vinculada a una élite, y eso no lo estamos aprovechando.

Hace falta el surgimiento de nuevos conocedores de los temas de las ciencias sociales o expertos en el tema de antropología, o nuevos pensadores para Otavalo, teniendo la Universidad de Otavalo semejante biblioteca como es la del IOA, como está contribuyendo a que esto mejore.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Hay que trabajar en equipo, nosotros los indígenas debemos tener el espacio para que Otavalo sea de todos, basta del contexto racial, los otavaleños, la élite de Otavalo se ha ido a otros lugares, se está arrinconando y excluyendo ya no al indígena sino al blanco-mestizo, pero hace falta que nos pongamos en la mesa del diálogo, recuperemos la fiesta más trascendente de la provincia y del país, porque a Ecuador se lo ha conocido por la fiesta del Yamor.

Debería existir una ordenanza municipal que implique una mesa de diálogo, donde surjan todos los sectores sociales, que dicen los estudiantes universitarios, que dice la academia, que dice el IOA, que dice la universidad de Otavalo, que dicen los institutos de nivel medio, que ha hecho el movimiento indígena, que ha hecho el municipio, que ha hecho las organizaciones, que dice la población que ha hecho por Otavalo en la recuperación de sus tradiciones históricas.

Otavalo es parte de un patrimonio mundial, de un geoparque mundial, de una provincia que tiene 3 pueblos mágicos, hace falta desentrañar y quitar el polvo de la historia de estos últimos 30 años para construir un nuevo Otavalo.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

A través de los centros educativos hay que crear identidad, hay que generar cultura y orgullo, desde el jardín, desde los colegios, Otavalo debería tener una asignatura que se llame posiblemente “Identidad otavaleño” “Civismo otavaleño”, porque Otavalo tiene intelectuales, para un cambio social, económico y de amor a Otavalo.

Cierto es que se ha trabajado mucho por el tema indígena, pero interesa más generar un contexto intercultural donde mestizos e indígenas seamos actores en la construcción de un cantón que es el ícono ecuatoriano y latinoamericano. Es el portaestandarte de un cantón indio grandioso y de un cantón mestizo maravilloso.

E. 6 Marcelo Valdospinos Rubio

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

El Yamor, el Inti Raymi, el carnaval, la navidad y la fiesta cívica del 31 de octubre.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

La gastronomía es fundamental en estas festividades, lástima que, en vez de multiplicarse, se han reducido.

- La fritada
- El Yamor
- Mote con cuero.
- El cuy.
- El champús.
- Chifimote.
- Hervido de mora.
- Colada de churos.
- Emborrajados.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

Antes las mistelas, los hervidos, la chicha de jora y de arroz. Hoy ron, whisky, cerveza.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Va perdiendo su identidad, se van imponiendo otras comidas, un proceso de aculturación.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

No he visto en los últimos años promover, difundir, posesionar la valía de nuestra gastronomía. La diaria y la especial.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

La nuestra es una comida mestiza. Nos viene del sector mestizo y por lo tanto de aculturaciones extranjeras y la del sector indio con aportaciones propias y del incaico.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Con la aprobación desde el Municipio de un calendario festivo para los mestizos, los indígenas y lo intercultural. Con divulgación de la historia de mestizaje, pero no improvisadas sino fruto de investigaciones científicas que Otavalo tiene por las publicaciones del IOA.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

En base de cursos, concursos, apoyo económico y tomando conciencia de la trayectoria brillante de Otavalo en la historia.

E. 7 Fernando Javier Haro Garcés

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

De acuerdo con mi perspectiva, las festividades más importantes serían el Inti Raymi, el Yamor y el día de los Santos difuntos, las celebraciones principales y trascendentales dentro del cantón.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

Existe una relación en que cada festividad tiene su gastronomía, la misma es una parte fundamental de cada cultura a nivel mundial, cada festividad tiene por tradición y costumbre mantener un cierto tipo de gastronomía de acuerdo con esa época del año.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

Empezando por la que yo conozco más que sería la fiesta del Yamor, con la bebida de la chicha del Yamor elaborada con 7 granos, tipos de maíz, esta bebida se la hace harina, se la cocina, se fermenta y se la sirve, el plato fuerte o más conocido como plato típico va la fritada, las tortillas de papa, mote, tostado y el encurtido (agrio), en la ciudad de Otavalo estas preparaciones se la realizan en el mes de septiembre, pero existen restaurantes que la realizan durante todo el año.

Con finados, la tradición es elaborar la colada morada que igualmente es una colada que lleva mora, mortiño, canela, clavos de olor, ishpingo, también se elabora pan o las mejor conocidas guaguas de pan, esta es la tradición en cada hogar que se ha mantenido de generación en generación.

Y en la fiesta del Inti Raymi, según lo que he visto, la comida tradicional de nuestro pueblo indígena, se consume los granos como tostado, mote, habas, mellocos, maíz, fréjol, entre otros.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

La evolución de los platos se ha mantenido la parte esencial y fundamental, no he visto evolución ni para peor ni para mejor, se mantiene la misma presentación, y bajo mi

perspectiva no se puede cambiar un plato que ya es considerado ancestral, no le podemos cambiar o mejorar porque le estaríamos quitando la esencia del plato. A mi perspectiva deberían seguirse manteniendo, manteniendo la tradición y continuar transmitiendo el conocimiento de generación en generación.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Es un papel muy importante porque a través de las festividades se mantiene la cultura, los ritos, el folklore, se hace conocida la gastronomía, los turistas vienen y nos visitan para degustar la gastronomía otavaleña. Es un papel muy fundamental que las festividades se realicen, dando una primicia de la gastronomía local.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

Se la historia del Yamor, me la han contado mis padres, venían los otavaleños que residían en Quito, venían a pasar las vacaciones luego de la universidad y era justo por las fiestas de septiembre, era justamente en el barrio Monserrath, se reunían a celebrar fiestas, pasaron los años y pusieron una reina, se fue agrandando hasta que la población urbana, la etnia mestiza la hizo en grande.

El Inti Raymi, es la fiesta del solsticio de verano que viene de muchos años atrás de la era incaica, donde se festeja al dios Sol, antiguamente cuando uno era niño, uno no se involucraba mucho en esa fiesta porque era netamente de la etnia indígena. En la actualidad vemos esta nueva mezcla y absorción por parte de la cultura mestiza y de igual manera de la cultura indígena a las fiestas el Yamor.

El día de los santos difuntos es a nivel mundial y generalmente en México se festeja a lo grande en comparación con Ecuador, es la religión católica que mantiene esta celebración.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Hay que darles mayor énfasis a las festividades en el aspecto cultural, aquí también se involucran los gobiernos locales, las municipalidades y prefecturas, son ellos los

encargados de difundir a las demás partes del Ecuador e internacionalmente para que se conozcan estas festividades de Otavalo. En el caso de Otavalo nos hemos quedado un poco rezagados en el tema de las festividades, nuestra gastronomía y nuestra cultura está quedándose atrás en comparación con otros cantones aledaños, entonces es necesario e importante que los gobiernos locales y las personas de Otavalo que viven del turismo y de la gastronomía se involucren en dar a conocer los productos y fiestas.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Sería una tarea sumamente grande y por el momento, siendo franco, súper difícil porque debemos empezar con nuestros niños y jóvenes, y esto en las escuelas y en los colegios lamentablemente vemos que cuando éramos jóvenes nos daban otro tipo de educación abarcando otros temas, donde nos ayudaban en esa época a mantener este tipo de tradiciones y cultura, en la actualidad se ha suprimido mucho las materias, da pena ver a los jóvenes perdiendo el interés en conservar las tradiciones de un pueblo en sí, en general, a nivel nacional. En Otavalo se ha perdido la esencia de la otavaleñidad, nuestra ciudad estéticamente está cambiada, no se ha mantenido los rasgos distintivos de nuestra ciudad.

E. 8 Efrén Patricio Proaño

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Respecto a las festividades habría que dividir las en dos, festividades cívicas como el 31 de octubre, en 1829 Simón Bolívar elevó a la villa de Otavalo a la categoría de ciudad, pienso que esta es la fiesta mayor en cuanto se refiere a celebraciones cívicas en Otavalo y las otras festividades con otras características, para el sector mestizo de Otavalo sin duda la fiesta mayor es la fiesta del Yamor, que se lleva a cabo en los primeros días de septiembre y existen otras festividades que son celebradas principalmente por los indígenas como el Inti Raymi, 24 de junio, se sale a bailar por las calles y luego se daban cita a bailar en la capilla de San Juan en Otavalo, se disputaban la toma de la plaza las

comunidades; luego pero reciente, hablo de unos 30 años atrás, el Pawkar Raymi que se celebra en carnaval, febrero y el Koya Raymi en septiembre.

Las fiestas del sector indígena están relacionadas con los solsticios y los equinoccios, con profundas raíces religiosas también, por ejemplo, el San Juan era una celebración centenaria, porque cuando llegando los españoles, el hacendado/terrateniente en este mes recibía de sus trabajadores un saludo, el cual consistía en una ceremonia y luego bailaban lo que hoy se conoce como el baile de San Juan. El terrateniente les reciprocaba con licor o con comida, luego los “san juanes” o bailarines que iban con flautas, guitarras, churos y pingullos, bailaban en sus casas y comunidades, luego salen a la toma de la capilla. Debe tener unos 500 años esta celebración ya que es el tiempo que llevan los españoles aquí, ya que ellos llegaron a nuestra tierra entre 1526 a 1530.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

Hablando desde el punto de vista mestizo, el origen de la fiesta del Yamor que yo la siento como eminentemente mestiza, su inicio está en el barrio Monserrath, donde vivía una familia Reinoso entre los años 1920/1930/1940, tuvo la influencia de un matrimonio colombiano, hablando de la elaboración de la chicha y de los platos típicos también, que vino huyendo de la guerra civil de Colombia, entonces la señora Reinoso adoptó esa cultura milenaria y por el mes de septiembre con motivo de santa María que es el 8 de septiembre, esta familia elaboraba la chicha del Yamor acompañada del plato típico que consistía en tortillas de papa, empanadas y la fritada/carne colorada.

Álvaro San Félix, guayaquileño, su nombre real es Carlos Benavides Vega, se afincó a Otavalo, uno de los principales dramaturgos del país, afirmó que para ser otavaleños no hay que haber nacido en Otavalo sino quien trabaja por Otavalo, por la otavaleñidad. Él afirma lo siguiente “antiquísima es la tradición de esta bebida del maíz, falta descubrir si ya se consumía la chicha del Yamor antes de la llegada del inca o es un hecho cultural implantado por los invasores cuzqueños”.

Se aprovechó la coincidencia de celebrarse el solsticio de verano para sobreponer la celebración católica de la virgen María, el 8 de septiembre, “la singular y exquisita chicha preparada con cinco clases de maíz, canguil, chulpi, morocho, maíz blanco y maíz

amarillo” algunas personas le adicionan dos tipos de maíz, el maíz negro y algún otro tipo de variedad, tiene como marco el ambiente veraniego de cada año y se ha constituido como “la fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”, según la calificó acertadamente Edwin Rivadeneira.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

Hablando de la fiesta del Yamor, tenemos a la preparación del plato típico que consiste en fritadas, empanadas, mote, tortillas de papa y tostado, además de la bebida ícono de Otavalo, la chicha del Yamor, elaborada con 7 variedades de maíces.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Nuestra gastronomía ha evolucionado mucho, por ejemplo, la carne colorada la hacían aquí la familia Aragón hace 80 años atrás, falleció la cabeza de familia, quien se encargaba de hacer esto y ahí quedó, pero la trasladaron a Cotacachi y ahora la carne colorada es su plato típico, la fritada por la familia Valencia, con ciertas características especiales, la dejaron de hacer hace 80 años atrás y Atuntaqui la adoptó, ahora es su plato típico. No se las crearon en Otavalo, pero el principal centro de expendio era Otavalo. Los cuyes se elaboraron principalmente en Quichinche, en fines de la década de los 70, por las familias Castro y Betancourt, Chaltura no tenía esta cultura gastronómica. El arrope se realizaba por la familia Cisneros, cultivaban mora y elaboraban el arrope, ahora ya no lo realizan y es Ibarra quien se llevó esta preparación y la volvió propia y típica.

Opino que en Otavalo no hay un plato típico definido, porque para que sea plato típico, desde mi punto de vista, debe expendirse todos los días del año.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Juega un papel importantísimo porque los locales que son varios, refiriéndome específicamente a dos, los cuales realizan el “plato típico” de la ciudad de Otavalo. Retrocediendo un poco en el tiempo, en septiembre, la costumbre de los otavaleños era entonces, gracias a la familia Reinoso, ir a visitar Monserrath porque aquí nació la fiesta

del Yamor, esta tradición la heredaron algunas familias otavaleñas, la elaboración y los secretos de la chicha del Yamor. Doña Tránsito Guerra, doña Zoila Dávila de Velasco, la señora Yolanda Cabrera realizaban estas preparaciones en los meses de mediados de julio, agosto y septiembre, máximo dos meses y medio, y es la señora Anita Albuja quien recibió esta tradición de parte de su madre la señora Yolanda Cabrera, la que recientemente ha comenzado a realizar estas preparaciones a diario.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

Existe un malentendido y hablo yo documentadamente, generalmente se ha dicho que la chicha del Yamor es la chicha de los dioses, esto quiere decir que solamente el inca que asumía él que era descendiente del dios sol, la chicha se preparaba exclusivamente para él y su corte. Pero tras investigaciones se ha leído que la chicha era una bebida popular, de ninguna manera exclusiva de los dioses, pero demostraron algunos tratadistas que la chicha se elaboraba para el pueblo.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

El llamado “plato típico” se ha mantenido esta tradición culinaria con el paso del tiempo, aunque solo se expenda dos meses al año, pero los tiempos han cambiado y tendrá que ser una campaña sostenida de parte de la municipalidad, el promover y rescatar las verdaderas raíces de la festividad septembrina de las fiestas del Yamor, insisto que es una fiesta eminentemente mestiza.

Nuestra juventud no conoce mucho sobre los orígenes de la festividad del Yamor, en el año de 1943 se creó el grupo llamado “Crack” de estudiantes otavaleños residentes en Quito, estudiantes tanto secundarios como universitarios, comandados por Jorge León, Jaime Saona, Luis Vivero, Juan Moreano, Hernán Troya, Osvaldo Rivadeneira y Fernando Pareja, los cuales deseosos de trabajar en temporadas vacacionales en beneficio de su tierra formaron en julio del 43, un club que integraba muchachos y muchachas, una de sus actividades fue el periódico Alborada y ayudaron también a construir la pista de patinaje en la piscina Neptuno.

En 1953 toma cuerpo bajo la ayuda de Pedro Pinto, Guillermo Moreano, Gabriel Garcés Moreano y ellos son los primeros en realizar la primera actividad de la fiesta del Yamor, de manera oficial, esta festividad se mantuvo hasta 1967 en esos términos, es decir era realizada por ahora el comité progruta del socavón, era una fiesta en la que participaban un grupo de poder económico alto dentro de la ciudad y las recaudaciones monetarias que se hacían se las ocupaban en lo que ahora se llama la Gruta del Socavón.

En el año de 1967 en la presidencia del señor Moreano, el señor Plutarco Cisneros siendo secretario del municipio y amigo del mismo grupo de señores antes mencionados, se reúnen y ven la necesidad de que la fiesta del Yamor tiene que salir a la calle, lo que antes duraba solo un fin de semana, ahora empezaba un viernes y terminaba al domingo de la semana siguiente y así se ha mantenido hasta ahora, son 10 días de celebración con una participación extraordinaria de los otavaleños.

En 1953 se elegía a la primera reina del Yamor, María Rosanía Dávila, la cual fue elegida mediante la venta de votos, era una práctica que se la realizaba en todo el país, la que vendía más boletos era la ganadora. Y en 1967 la elección ya fue democrática, con un jurado imparcial. Ahora la fiesta ya era para el pueblo y no para un grupo elitista de personas con dinero.

Cada barrio hacía el baile y la verbena popular, cada barrio se esmeraba en contratar la mejor orquesta y cada barrio aportaba con una misma suma de dinero. El municipio a través del comité de las fiestas también aportaba con una suma económica, pero era cada persona y su colaboración lo que permitía que se den las fiestas.

El pregón de las fiestas de Otavalo fue uno de los primeros pregones que se realizaban dentro del país, venían delegaciones de todo el país e incluso extranjeras, hace 50 años atrás. Destaco la participación de los otavaleños que se involucraron para que la fiesta salga bien, se vivía una auténtica comunión de voluntades y una conjunción de espíritus para decir que Otavalo tiene la fiesta más alegre en la ciudad más amable del país.

Para elegir el comité de fiestas se hacía una reunión abierta de barrios e instituciones y ellos democráticamente elegían al directorio.

Han existido hitos, por ejemplo, en el año 1976 bajo la presidencia de Vicente Larrea, bajo una ordenanza, el municipio asume la realización de la fiesta del Yamor y traen un globo inflable enorme que se llamó “El Cascarón de la Alegría”, ubicado en donde ahora son las canchas de la liga cantonal de Otavalo, fue un tremendo éxito, allí se presentaron artistas de renombre como Raphael, Julio Iglesias, Juan Erasmo Mochi, artistas de fama mundial de habla hispana. Esto duró hasta el año 1980 cuando se vendió este globo inflable.

En el año 1981 y 1982 bajo la alcaldía de Juan Robles Ruales se organiza algo que dio lugar a la admiración continental, la peña del Yamor en la calle Atahualpa, vinieron artistas fuera de serie, esto fue otro toque de orgullo para los otavaleños.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Son las autoridades de turno las que tienen que definitivamente tomar la pauta de esto, no exenta por supuesto de la colaboración de la ciudadanía, pero quienes deben llevar la bandera para rescatar el verdadero espíritu de la fiesta y rescatar el mestizaje de la fiesta.

E. 9 Patricio Guerra Guerra

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Otavalo tiene festividades importantes dentro del sector rural, de la gente indígena, ellos tienen festividades de los Raymis, pero siendo la mayor la fiesta del Inti Raymi, sin embargo, en los últimos años tienen la fiesta del florecimiento en el mes de febrero, el Pawkar Raymi, tienen una fiesta adicional en septiembre, el Koya Raymi y otra en noviembre-diciembre, el Kapac Raymi, todo en relación con los solsticios y equinoccios que tiene el calendario agrofestivo indígena.

Esta es una festividad que los otavaleños esperan, así como los indígenas vienen a bailar al Inti Raymi desde todas las partes del mundo, o a la fiesta de febrero, fiesta del florecimiento y más conocida como Pawkar Raymi, pero últimamente hacen fiesta en los lugares donde andan recibiendo, como por ejemplo en España se reúnen y hacen la fiesta del Inti Raymi.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

Esta fiesta debió tener un origen en una bebida que solo se le servía al Inca mayor, era una bebida espiritual que solo él podía tomar, su elaboración es bien dificultosa porque toma mucho tiempo prepararla.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

Para la elaboración de la chicha del Yamor se tenía que recoger los granos a lo largo de todo el año porque son siete granos diferentes del maíz y se los debe convertir en jora, es decir germinar los granos, que consiste en colocar los granos en un sitio, mojarles todo el tiempo y cubrirles del sol, entonces a los granos les empieza a salir raíces, luego se los seca en el sol y se los lleva al molino para convertirlos en harina, entonces las harinas de los siete granos son las que se mezclan en pailas de bronce enormes, se hace hervir durante 12 horas consecutivas, el trabajo es duro porque hay que estarle meneando todo el tiempo porque es como una masa/colada y para que no se endurezca hay que moverla constantemente. Luego cuando ya se coció las 12 horas, se le deja enfriar y se cierne con chicha de jora, en unos toneles grandes se la guarda y se la tapa herméticamente, al otro día al destapar aparece la flor, la flor es el aceite del maíz, que luego de este proceso de hacer hervir durante tanto tiempo sale, se recoge la flor y se le pone en un recipiente, cuando se sirve un vaso de Yamor se pone un poco de esa flor en la parte superior del vaso, quedaba como una bolita de grasa, pero eso le da su esencia. Se supone que el Yamor debe ser hecho de esta manera, ese el sello de calidad.

Lo que también se sirve es el plato típico, el cual consiste en tortillas de papa con queso, las empanadas con arveja, arroz y miel, la fritada propia de Otavalo, las morcillas de las vísceras del cerdo y se las rellena con col, miel y otros vegetales, el cuero del cerdo reventado, el mote y además de esto se sirve el ají y el encurtido a base de pepinillos, chicha del Yamor, coles de Bruselas y otros vegetales, esto es un aperitivo. Este era el menú para combinar con la bebida del Yamor y quedar completamente satisfechos.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Ya con el tiempo el municipio decidió que ya no se elija en esta forma, mediante la participación de toda la ciudadanía a través de instituciones, sino se decidió que sea un concejal el director de la fiesta. Entre ellos seleccionaban quien iba a ser el director, entonces ya no tuvo la misma trascendencia, la gente dejó de colaborar y dejaron la organización completa al municipio, aquí cambió todo, ya no se hacen los bailes populares en los barrios, esperaban que el municipio organice un buen baile al cual acudir, pero la participación se redujo y los que querían participar pedían asignación económica del municipio, ya todo era pagado y comprado, la fiesta se denigró al comercializarla.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Aquí en Otavalo han salido muchas comidas que en otras ciudades se volvieron tradicionales y ahora se las identifica como propias de otras ciudades, y yo opino que en eso Otavalo se ha distinguido porque tiene una gastronomía tradicional que siempre ha sido muy reconocida por todos, por ejemplo, la carne colorada de Cotacachi se hacía primero en Otavalo, los cuyes de Chaltura se hacían primero en Otavalo y así se aprovecharon y difundieron la gastronomía otavaleña.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

En el caso del sector mestizo la festividad más importante es la festividad del Yamor, aunque en octubre se celebra un aniversario más de la elevación de Otavalo, de villa a ciudad, decretada por Simón Bolívar y en octubre hay una serie de eventos, pero de carácter cultural, todo lo que es conciertos, poesía, eventos teatrales, una serie de actividades en las que intervienen los establecimientos educativos, es por esto que se ha identificado a octubre como el mes de la cultura en Otavalo.

La fiesta del Yamor es una fiesta de música, de alegría, de danzas, de diversión, de música y dió su inicio hace muchísimos años, estamos hablando de más de 50 años, era una fiesta que inicialmente comenzó por un grupo de estudiantes que estudian en Quito, pero son otavaleños, vienen a pasar sus vacaciones en su ciudad natal y ellos son lo que

comienzan la fiesta del Yamor, como coincide con la fecha de la celebración de la fiesta de la virgen de Monserrath, esta fiesta del Yamor también tiene un carácter religioso.

Estos jóvenes estudiantes pertenecían a un grupo de personas que tenían recursos económicos altos, ellos pertenecían a un club elitista de gente que tenía dinero, el Club 24 de mayo, entonces la festividad la organizan ellos esencialmente eligiendo una reina, elegida a través del voto comprado/pagado, quien tenía más dinero era la señorita que ganaba la elección, esto sucedía en un baile de gala dentro de las instalaciones del Club 24 de mayo, eran unos salones muy lujosos, esta era la fiesta principal.

Al día siguiente en la piscina Neptuno en Otavalo, montaban una pista y realizaban la coronación de la reina, este era un evento popular, pero las personas como no tenían recursos para poder ingresar a este evento se ubicaban en la parte alta de la loma donde está la piscina Neptuno, para desde allí poder observar el desarrollo del evento. Con toda la solemnidad del caso, venían personas a exaltar a la nueva reina con discursos muy importantes, resaltando las cualidades de la reina y allí se terminaba con un baile, usualmente con una orquesta importante, tales como la Rumba Habana. Esto era todo lo que había, pero cada año los estudiantes repetían esto, era una fiesta elitista de gente que tenía dinero.

Así transcurrió varios años pero fue en 1969 que un grupo de personas de clase media que habían adquirido una cultura más elevada, decían que la fiesta no debía ser únicamente de gente con dinero, sino que debería democratizarse, deberían participar todos los barrios, instituciones que conforman a la ciudad de Otavalo y fue Efrén Andrade el mentalizador de esta idea, él elabora la ordenanza mediante la cual se legaliza la creación de una asamblea de instituciones otavaleñas, que tenían la misión de designar al comité ejecutivo del Yamor, que sería el organismo encargado de organizar esta fiesta.

Existen más personas importantes de la época, como el actual canciller de la Universidad de Otavalo, Plutarco Cisneros, él en aquellos tiempos era el secretario del municipio de Otavalo y él es quien consigue que el presidente del consejo apruebe esta ordenanza. Entonces aprobada la ordenanza se nombra en una gran asamblea de instituciones deportivas, sociales, educativas, culturales, barriales, de todo tipo, todo

Otavalo si tenía una organización, por más pequeña que sea, tenía su representación en esa asamblea y es aquí donde se nombra al primer comité ejecutivo del Yamor, un comité elegido democráticamente por primera vez, provenían del pueblo y trabajarían para el pueblo, con otra visión, intentando hacer algo diferente.

Ellos organizan una fiesta que dura 10 días, en la que todos los barrios se organizan para hacer festivales barriales, juegos populares durante la tarde, eventos deportivos y en la noche verbenas populares. Los otavaleños visitan estos barrios, también gente extranjera, y comienza una sana competencia entre los barrios, quien realizaba una mejor fiesta, y las personas bailaban en las calles y ponían aserrín para poder hacerlo, los vecinos de los barrios los recibían con todo cariño, con todo agrado y les brindaban no solo un hervido o algún licor, sino también a entrar a sus casas para que bailen allí dentro o para que se sirvan algo de comer. Esto resultó todo un éxito, porque la relación de las familias otavaleñas se fortaleció, fue muy emotivo y digno de resaltar.

Aparte de esto se realizaron celebraciones masivas muy interesantes, la fiesta iniciaba con un pregón, el cual consistía en carros alegóricos, comparsas de los barrios y parroquias, después de los cantones para circular por toda la ciudad con bailes y música, esto resultó en un evento muy grande, entonces se decidió que el pregón debía ser en la noche, algo que no se hace en otras ciudades. El pregón comienza a las 7pm y debe acabar a las 12pm, y a esa hora el director ejecutivo inicia la verbena popular, la fiesta se iba hasta la madrugada en el parque principal de la ciudad, el parque Bolívar, las personas bailaban toda la noche.

Y nombrando más eventos importantes se encuentra la carrera de coches de madera, algo bien típico para Otavalo, los toros populares y las peleas de gallos, son eventos que aparentemente no pueden tener mucha trascendencia pero en aquellos años era algo muy grande e importante, porque los concursos eran internacionales, venían trayendo de Colombia y Perú los gallos, y las apuestas que aquí se jugaban era muy altas, entonces estas peleas de gallos eran eventos muy concurridos y llamativos, con la presencia de delegaciones de los países vecinos.

Otros eventos que se institucionalizaron a partir de septiembre es el desfile de proyecciones folklóricas, con la idea de que las parroquias vengan trayendo sus manifestaciones culturales propias, tales como de San Rafael venían los corazas, de Espejo venían los pendoneros, es decir cada parroquia traía su representación y el sábado, al otro día del pregón, desfilaban por las calles de la ciudad todos estos grupos folklóricos. Esto resultó algo muy interesante porque los turistas venían esencialmente a ver eso, algo autóctono/único, esto ya no existe. Con el tiempo los indígenas comenzaron a oponerse porque dijeron que solo los traían a exhibirse, como si se estuvieran prestando para que la gente se burle de ellos y sin fin de posiciones, los indígenas ya tenían su preparación cultural y no veían con buenos ojos este evento, se lo perdió, este evento se llamaba “Vamos todos juntos”.

Otro espectáculo interesante era la elección de la reina mestiza, no participaban candidatas indígenas, las instituciones y los barrios elegían dentro a la chica más bonita para representarlos, hacían cada uno una elección y evento especial, en el que había un jurado calificador y candidatas, de allí salía la reina del barrio, la reina de la institución y eran ellas quienes a su vez participaban como candidatas a la reina del Yamor. Había muchas candidatas y bien escogidas, este evento se realizaba en el parque Bolívar, junto a la casa municipal, allí se levantaba un escenario muy grande y todas las personas disfrutaban la elección de la reina, con artistas de renombre y verbena popular. Tiempo después y en un afán de preservar el parque se decidió hacerlo en el coliseo Francisco Páez y luego en el coliseo del colegio República del Ecuador.

Pero hubo una época mucho más antes, donde el municipio adquirió una capa inflable que se llamó “El cascarón de la alegría”, era como una carpa enorme de circo, pero tenía un motor que la inflaba y las personas ingresaban allí para presenciar espectáculos artísticos y las elecciones de las reinas se las comenzaron a realizar aquí, entonces era algo espectacular porque esta carpa inflable era única en el Ecuador y venían personas de otros lugares.

Cuando la fiesta del Yamor cumplió 25 años se presentaron delegaciones artísticas de unos 5 o 6 países, conjuntos de danzas y desfilaron juntos en el pregón, fue algo muy grande y trascendental para Otavalo. Ser reina del Yamor era ser reina de Otavalo.

Así como se elegía la reina del Yamor, se elegía la Ñusta, la reina del sector indígena, entonces venían de las comunidades indígenas trayendo a sus representantes, así mismo ellas desfilaban en la misma tarima que se hacía la elección de la reina del Yamor, con un jurado calificador quien seleccionaba a la nueva reina. Teniendo así a la reina del Yamor, representante de los mestizos y a la Ñusta, representante de los indígenas. Como esta costumbre no era familiar para el pueblo indígena, también se la dejó de hacer.

Otros eventos a lo largo de los 10 días de fiesta, siendo el domingo luego de la elección de la reina Yamor, se bendecían los 7 granos con los cuales se elaboraba el Yamor en la Cruz del Socavón, era algo simbólico, y como esta fiesta también tiene matices religiosos, el mismo día se realizaba la novena a la virgen de Monserrath en la Iglesia del Jordán. Y a la virgen de Monserrath se le lleva a la Cruz en rey loma y se hace la bendición de los granos, viene el obispo y las personas religiosas a este evento. Se los bendice a los 7 granos para que siempre existan, para que Dios dé buenas cosechas, con esto se acaba el primer fin de semana.

A lo largo de los otros días de lunes a viernes se desarrollaban bailes y eventos en cada barrio, eventos como las ollas encantadas, los palos ensebados, la carrera de ensacados, es decir, eventos populares para que la gente vaya y se divierta, y en la noche se daban las verbenas populares.

El jueves estaba destinado para la travesía del lago San Pablo, esto se organizó desde el comienzo de esta transformación de la fiesta del Yamor, la intención era hacer una competencia para ver quien ganaba, era un desafío para muchas personas, pero al enterarse de este evento vinieron desde la costa, la sierra y amazonía, era un evento muy atractivo, era un recorrido de aproximadamente 3000m hasta Imbacochoa, con todas las restricciones de ley para que no exista contratiempos. Los medios de comunicación le dieron gran importancia porque era algo diferente/único.

Ya siendo viernes y sábado de la siguiente semana, las cooperativas de transportes en una competencia entre ellos traían orquestas, una mejor que otra, y realizaban bailes en las plazas de la ciudad. Invirtieron muchísimo dinero en la realización de este evento.

El domingo y día final de los 10 días de celebraciones, se realizaba el evento llamado “Hasta el próximo año”, así como todos los días con baile.

Hablando del financiamiento, se daba esencialmente del municipio pero no era suficiente, esta fiesta costaba mucho dinero, entonces empresas privadas se hicieron presentes con asignaciones económicas o financiando la presentación de artistas, sin olvidar que la ciudadanía también colabora, con la venta de puestos de venta de alimentos en las calles de la ciudad, la paga de los puestos en los graderíos para los distintos eventos, este dinero ingresa al comité del Yamor y se reparte para cada evento. El comité es una institución donde participa la gente de buena voluntad, es una conscripción cívica, es como un trabajo voluntariado que se hace en beneficio de Otavalo para organizar la fiesta y darle todo el esplendor que debe tener.

Tanto para indígenas como para mestizos estas fiestas son para reunirse, para pasar un rato ameno, para disfrutar con su gente, entonces hay un evento que se ha organizado llamado “El reencuentro de los otavaleños” en domingo, vienen los otavaleños, se encuentran en el parque, allí hay música, gastronomía y baile. Esta fiesta se hizo con el fin de compartir entre las personas que viven lejos, regresen a su pueblo natal.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Las cosas han variado bastante, ya no son lo mismo que antes pero han quedado cosas que después nosotros creamos y que se convirtieron en tradicionales, por ejemplo el festival “de las Marías”, la fiesta en honor a la virgen de María en Monserrath, se nos ocurrió que el 8 de septiembre siendo el día de las Marías se realice un festival en honor a las mujeres con nombre María, ellas entraban gratis, por allí asomaban los José María y bueno ahí se trató de rescatar la música nacional, las personas iban a ver este evento con los mejores conjuntos de música, artistas de moda, en tal punto que quienes se presentaban aquí adquirirían un prestigio enorme, se “peleaban” porque los contraten aquí, para así ser más cotizados. No se escatimaba esfuerzos para hacer al evento bien grande, el precio de las entradas al evento era ínfimas, comparado a lo que debían costar y así esta tradición fue motivo de encuentro entre otavaleños, ya no se la puede eliminar.

Después apareció el festival de la música andina por parte de los indígenas, donde se presentan algunos grupos de música andina, conjuntos incluso de Japón vienen a presentarse en este evento, es un evento enorme ya que llama mucho la atención. Este tipo de eventos han venido a cambiar lo que antes existía.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Tenemos el eslogan de “La fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”, eso se ha tratado de hacer conciencia en la gente, para que exploten los negocios y el turismo, se debe ser amables, se debe ser cordiales, se debe brindar información, esto se intenta inculcar a los otavaleños, para que se comporten bien con los turistas, esta es la mejor imagen que podemos dar porque Otavalo es un pueblo al que mucha gente viene permanentemente, por las artesanías, extranjeros vienen por conocer a nuestros indígenas por saber cómo trabajan, como viven, Otavalo esencialmente es un pueblo turístico. Gracias a los estudios que se han hecho, el turismo es la base fundamental de la economía otavaleña y es fundamentado por la calidad de los maestros artesanos, que no solo se han quedado con la producción y ahora se han ido a todas partes del mundo para comercializar sus artesanías. Es un mercado al que todos acuden porque pueden encontrar cualquier artesanía que estén interesados. Muchas personas han migrado a Otavalo como los pobladores de Intag, la ciudad en los últimos 30 años se ha duplicado, entonces muestra que la ciudad se ha innovado con la industria, el comercio, las artesanías y entre otros.

E. 10 Agustín Carrión Albuja

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Dos son las celebraciones más importantes que tenemos en la ciudad de Otavalo, la fiesta del Yamor que comienzan a finales de agosto hasta mediados de septiembre, una celebración histórico cultural, en agradecimiento a la cosecha, esta fiesta concita el interés de miles de turistas nacionales e internacionales, que disfrutan de un variado programa de fiestas: pregón, bailes populares, actividades culturales, deportivas, sociales.

Octubre mes de cultura, que culmina con la fiesta cívica del 31 de octubre, fecha en la cual el Libertador Simón Bolívar erigió a la villa de Otavalo en ciudad el 31 de octubre de 1829. Las conmemoraciones por su fundación concluyen con el desfile cívico – militar.

Además, vale señalar actividades menores, pero que tienen una relevancia importante por estar ancladas a la idiosincrasia del pueblo, las mismas que tienen un carácter religioso y un sincretismo cultural identitario entre las dos etnias que pueblan el cantón y la ciudad. Las mismas que se enlistan a continuación.

- Las festividades de año nuevo, con pases del niño y misas en honor al niño Jesús.
- Las festividades del carnaval. Bailes, juegos con agua, desfiles
- La novena de la virgen Dolorosa cada 20 de abril, la misma que inicia con el rosario de la aurora, cuyos devotos recorren los barrios de la ciudad a partir de las 5 de la mañana y concluye con la misa.
- La semana Santa que comienza con la bendición de ramos de palma de cera (que en los últimos años está prohibido, por constituir un atentado en contra de los ecosistemas donde habitan los loros) realizados con hojas de maíz, flores (Los días más solemnes son el jueves y viernes santo).

De hecho, las actividades más importantes se concentran en estos dos días. Las festividades de Semana Santa incluyen en su programa actividades religiosas con celebración de las misas en las iglesias de la ciudad. Los padres Franciscanos que regentan la Iglesia del Jordán suelen hacer actividades eucarísticas como el lavado de pies, el sermón de las siete palabras, la procesión del Señor del Gran Poder a la que acuden miles de feligreses que recorren las calles de la ciudad.

- EL 24 de abril de cada año se inicia la novena en honor al Señor de las Angustias patrono de la ciudad de Otavalo esta se extiende hasta el 3 de mayo.
- El cantón por ser intercultural las fiestas del Inti Raymi (San Juan) tienen como participantes en la misma, no solo a los indígenas, sino que se han ido

incorporando la población mestiza, que participa de la festividad. Los colegios y las escuelas preparan desfiles que recorren las calles de la ciudad.

- Las Octavas es una antigua y tradicional fiesta en honor a la Virgen de Monserrath, que se realiza una semana después de las celebraciones del Yamor. Es una fiesta muy antigua, algunos historiadores otavaleños la ubican el año 1863, cuando la Virgen fue declarada patrona de Otavalo. Todos los pobladores
- La celebración por el día de los difuntos.
- La navidad.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

La gastronomía ecuatoriana es muy diversa, cada una de sus cuatro regiones naturales cuenta con una exuberante riqueza cultural gastronómica con productos agrícolas e ingredientes que realzan las propiedades y los sabores de los alimentos; así como los sabores, aromas, textura y color variopintos.

La gastronomía otavaleña está anclada a los ciclos agrícolas y su producción alimenticia; por tal razón durante todo el año la oferta gastronómica es variada en nuestra ciudad; como ejemplo podemos poner: la colada de churos, la fanesca, la colada morada, el champús, la tripa mishque, el guagua mama, el caldo de 31, el caldo de gallina, el cuchicoles, el menudo, el librilla, las papas con berro, papas con cuero, mote con queso, choclo con queso, tostado pan de maíz, (en septiembre especialmente el plato típico de nuestra ciudad: tortillas, mote, fritada o carne colorada de chanco, tortillas empanadas; acompañada de la bebida llamada chicha del Yamor).

Existe una conexión muy puntual entre los alimentos que se preparan, los meses del año donde se puede disponer de la producción agrícola y las festividades que son identitarias y constituyen la esencia de la gastronomía local.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

¿Porque menciono estos alimentos? Porque son los que mayormente se sirven en esta fecha, y es importante mencionar que los insumos para la preparación de estos platos

salen de los huertos de las comunidades y que son comercializados en los mercados de la ciudad, que están inmersos elementos que no son históricamente nuestros como el pollo, pavo o cerdo, ya que los mismos fueron traídos por los españoles, esos dieron inicios al criollismo gastronómico.

- **Navidad:** pollo o pavo asado, chuleta, pernil, arroz, papas, ensaladas, buñuelos, pristiños, panes de pascua, tamales y otros.
- **Carnaval:** choclos, habas, papas, fréjoles acompañados con queso, fritada, hornado, morcillas, choclotandas, quimbolitos.
- **Semana Santa:** La fanesca cuyos ingredientes principales son los granos tiernos, más sambos, zapallos, pepa tostada o maní, leche, col, queso, sal y otros que usted conoce.
- **Fiestas del Yamor:** El plato típico que anotamos anteriormente y la chica Yamor.
- **Difuntos:** Colada morada, pan, champús, cada dos años los catzos fritos con maíz tostado.

Entre los principales, ya que en Otavalo durante todo el año se pueden degustar platos, ya que la producción agrícola provee de manera continua muchos alimentos que son consumidos por propios y turistas.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

La gastronomía es una herramienta valiosa en el mantenimiento de la cultura de los pueblos o conglomerados sociales, no debemos olvidar que el hombre es lo que come. A través de la gastronomía se expresa la riqueza alimentaria de los pueblos y su cultura, sus productos, siembra, manejo cosecha, la preparación y consumo. Las festividades y la propuesta gastronómica son interdependientes y persisten en el tiempo.

La evolución de la gastronomía básicamente evoluciona a través del turismo, en la que millones de personas realizan viajes dentro y fuera de sus países y, con ello se produce una propuesta de la gastronomía local para el consumo, la evolución está en el estudio y la investigación de la producción agrícola local, con propuestas novedosas, sin descuidar

el origen de las recetas y los insumos originales. Además, debe apuntar a la seguridad alimentaria.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

En la cultura como elementos importante y simbólico de identidad esta la gastronomía y, esta interrelacionada con las festividades. ¿Qué hacer para preservarla? Ponerla en valor, difundir la importancia del conocimiento de nuestros valores gastronómicos, de manera especial en los jóvenes y niños a través de campañas en las cuales nos sintamos orgullosos de nuestra identidad, y nuestra comida. En un mundo hiper conectado, la penetración de propuestas culinarias de otros países y continentes es indetenible, debemos procurar y hacer conciencia de preservar nuestras raíces y la importancia nutricional de nuestros alimentos.

Además, no renunciar a lo nuestro y, que nuestra identidad cultural nos permita dinamizar todos los procesos relacionados con la soberanía y seguridad alimentaria, dando valor a nuestros productos y enorgulleciéndonos de nuestro mestizaje.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

Cada pueblo, nación, país tiene su propia cultura: espiritual, mental y material. Tras las festividades luego de ganar una guerra, un torneo una confrontación, etc. Están las celebraciones con comida y bebida como ofrenda a sus dioses. Los alimentos servidos en estos eventos culturales están anclados a la producción de alimentos del territorio; al pasar de los siglos y a través de la cadena de tradición oral se fueron haciendo costumbre estas festividades y devinieron en lo que hoy tenemos.

Una fiesta local tiene un modo muy particular de celebración, de conductas u modos de ser y, desde luego parte importante es la comida, entendida como medio de cohesión social e inclusión entre los miembros de la sociedad.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Organizando un calendario anual de festividades interculturales, capacitación de todos los actores turísticos del cantón con la presencia de la academia como modulador de conocimientos y experiencias, participación de todos los actores públicos, privados, comunitarios en una nueva visión del desarrollo turístico local a través de las festividades y la gastronomía, creación de nuevos productos turísticos donde la gastronomía sea el eje transversal de las actividades, incorporación de saberes y rescate de la gastronomía local y su inserción en las festividades de nuestra ciudad.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

El objetivo principal es fomentar la identidad cultural y gastronómica a través de estrategias para el rescate, difusión y preservación de la comida típica y tradicional en nuestra ciudad y cantón.

Considero el diseñando un currículo intercultural de aplicación en el sistema educativo, para la revalorización de nuestra identidad cultural, que nos permita sentirnos orgullosos de lo que somos y lo que representamos en el mundo.

Diseñar además programas de capacitación y formación a través de redes sociales, radio, tv locales, orientadas a las familias poniendo énfasis en el recate de todos nuestros valores culturales, así como difundiendo la responsabilidad social que todos tenemos en la preservación y dinamización de nuestra cultura, fiestas y gastronomía.

E.11 Rosa Virginia Maldonado

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Las festividades importantes de la ciudad son 2, tanto las fiestas cívicas del octubre y el Inti Raymi, no se celebra solo en Otavalo sino en toda Latinoamérica, el Inti Raymi es lo más importante para nuestra comunidad, para los runas es un tiempo donde nosotros podemos conectarnos y agradecer a la Pacha Mama y al Taita Inti, renovar energías y

tomar fuerzas, el hecho de bañarse en las vertientes ayuda a cada individuo. Cada vertiente tiene su historia, su poder, no todas son iguales, hay que saber dónde bañarse, existen vertientes muy poderosas para hacer música, para el trabajo y también para la pereza.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

La gastronomía local en la festividades del Inti Raymi es muy importante para los ingresos económicos, pero también hay que saber cuál es la gastronomía propia de Otavalo, un choclo mote con mellocos, habas y ají de piedra, choclo con fritadas, papas con ají o mote pelado con una pieza de cuy o gallina, un caldo de gallina, esta es la comida propia de Otavalo, sin olvidarnos de la chicha que vale seguir rescatando, no solo la gastronomía sino también la agricultura, porque nosotros al comer estos granos que la tierra produce, ayudamos a nuestra salud y los comerciantes locales, generando trabajo e ingresos económicos a muchas áreas.

En el día de los difuntos se realiza el pan en casa, hoy está de moda la colada morada pero no es realmente así como se la debe preparar, el nombre correcto es moras api, la colada de mora original del día de los difuntos es preparada de la siguiente manera, íbamos con mi abuelita al cerro Imbabura a recoger las moras, mortiños y cerotes, al llegar a la casa se ponía el maíz a remojar unos 2 días, eso se muele y se cierne el cedazo de cola de caballo, luego se licuaba las moras con el maíz remojado, ponía a calentar el agua y ponía hojas dulces como el anís de monte, limoncillo, cedrón, canela y clavo de olor, así se hacía la colada. Esto se está perdiendo.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

En el día de los difuntos es la tradición hacer el pan en casa, hacer figuritas como rositas, palomitas, animalitos y guaguas, para llevar al cementerio y a la iglesia también para hacer el responso. Se lleva al responso todo tipo de animalitos hechos de pan, para compartir con los niños, los abuelos, con toda la familia, y el cura hace el responso, cada uno debe decir el nombre de todas las almas de los familiares fallecidos, ese día hay mucha gente, entonces el sacerdote pasa bendiciendo y haciendo el responso. Luego nos

dirigimos al cementerio, llevamos comida como pan y plátanos, para compartir con familia y amigos, pero también para rezar por nuestros difuntos.

El que reza mejor es usualmente una persona mayor, da una entonación, hace sentir que estamos conectados en ese momento con nuestros antepasados, el que reza de verdad, reza como si fuera un cántico.

En muchos hogares también se hace el responso por la noche en las casas, se pone unas velas, se pone en una lavacara, además que para todas las almas se prepara un altar, adornado con frutas y la comida preferida del difunto. Se suele pedir a un rezador para que ayude a rezar, se suele hacer comida como colada, caldo de gallina, chuchuca mote, mote pelado, fréjol con tostado, habas, habas calpo, papas con pepa de sambo, papas con berro, papas con yuyo, para amanecer rezando.

El alcohol no es propio de aquí, pero la chicha sí y sale de nuestro maíz, hay comidas muy especiales en el Inti Raymi, como el champús con mote, la colada de maíz, entre otros.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

La gastronomía ha evolucionado mucho, ahora ya no se preparan estos alimentos, sino más se ha optado por comprar pollo con arroz para brindar con los amigos y familiares asistentes al responso.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Tenemos los 4 Raymis, son muy importantes, pero no les damos la debida importancia como se le da al Inti Raymi, estamos próximos a celebrar el Koya Raymi, pero hay muchas cosas que se están perdiendo y vale trabajar como gestores culturales, tanto por nuestra vestimenta, como por nuestra gastronomía, por nuestros Raymis, por nuestra cultura. Si nosotros celebráramos los Raymis como deben ser sería un cambio muy grande, habría beneficios económicos, deberíamos hacer un llamado a las organizaciones que vayan tomando en cuenta todo lo que se está perdiendo, existen muchas

organizaciones en Otavalo, pero no se trata de que haya muchas, sino que exista una sola y fuerte, la cual pueda llevar adelante este tipo de proyectos.

Sería bueno que los jóvenes vayan tomando conciencia de que el Inti Raymi es una forma que tienen los runas para tomar fuerzas y conectarnos con nosotros y con nuestros hermanos. No es una celebración de borracheras y peor peleas, es una celebración de armonía, hermandad, de compartir lo que nuestra Pacha Mama ha producido, hay que ser respetuosos con nuestro Taita Inti y con la Madre Tierra, ellos son nuestros padres.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

Hay muchas cosas que hablar del Inti Raymi, luego del baño se zapatea/baila de casa en casa, pero esto hoy día se va perdiendo, todo evoluciona y mejora, pero también hay cosas y valores que se van perdiendo con el paso del tiempo, no queremos que se pierda la riqueza cultural. Esto atrae a los turistas y es una forma de hacer conocer a nuestras siguientes generaciones que es importante el Inti Raymi, no solo es bailar y zapatear, es un encuentro espiritual con cada uno de nosotros.

Cronológicamente se empezaría desde el baño ritual, aquí es cuando estamos más conectados con el sol porque hablamos del solsticio, justo el sol en ese día mantiene el día más largo, los rayos solares caen justo en la corona de nuestra cabeza, por esto nos da fuerza y nos quitamos todo lo malo que hemos tenido y estamos listos para empezar un nuevo año, luego la noche del zapateo y para luego seguir con el Warmi Puncha.

A las mujeres antes no se las tomaba en cuenta, si bailaban, pero eran muy pocas y se las ponía al final del grupo. Es importante su participación y ahora las mujeres vamos empoderándonos de diferentes maneras, hombres y mujeres valemos por igual y tenemos la misma importancia. Se habla mucho de la dualidad, pero debería ponerse en práctica este respeto tanto para varones como para mujeres. Las mujeres cuando ya empiezan a sembrar, escogiendo desde las mejores semillas, viendo que el terreno esté bien arado, que no haya hierbas malas, y desde ese entonces vamos cultivando, llega el tiempo de cosecha y escogemos las mejores semillas para el próximo año. Estas semillas también son usadas

para el mote, la colada, la chicha y esto es lo que brindamos a nuestra gente cuando vienen a bailar en nuestra casa.

Hoy la fiesta del Inti Raymi está más folklorizada, estamos comercializados y no es eso, esta celebración es sagrada y se la debe respetar como tal. Hoy ya las casas no tienen patio en la mitad, todo el espacio se usa para almacenes comerciales y ya no se puede zapatear dentro de las casas, por lo cual han optado el poner carpas en Otavalo para que puedan llegar los grupos y bailar allí, así no se pierde la costumbre del zapateo.

Este año hemos realizado el primer Warmi Puncha en la ciudad de Otavalo, fue una experiencia bastante grande, el tiempo no fue suficiente para hacerle más grande pero el propósito fue que las mujeres también fueran partícipes de la celebración del Inti Raymi, y demostrar que las mujeres también son importantes. Pero gracias a la evolución se decidió que la fecha 25 de junio sea de ahora en adelante la celebración del Warmi Puncha.

En el Inti Raymi las personas pueden arrancar el castillo, pero deben regresar el aumento que puede ser en dinero, gallinas, cuyes o en runa tanda, van llevando para el próximo año traer el doble. Ahora ya no se hace los loas o pajes.

El Inti Raymi no es solo de los runas, no somos indígenas ni indios, somos runas y esta celebración es para todos los que habitamos en esta Madre Tierra, porque todos recibimos las bondades de nuestra Pacha Mama y de nuestro Taita Inti, entonces valdría que cada año vayan participando más comunidades, el área mestiza, el área de los afros y nuestros hermanos extranjeros. Esta es una celebración de unidad y hermandad.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Creo que si se puede rescatar, mantener, revalorizar, pero debemos empezar con los niños, a veces las personas de mediana edad están enfocadas en lo económico, en lo material. Debería existir la participación de personas sabias, eruditas en el tema tanto de gastronomía, como festividades, historia y cultura otavaleña.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Muchas de las personas no conocen, se debería hacer investigación tomando en cuenta a las personas mayores, ellos son muy sabios y nos pueden aportar muchísimo, debemos trabajar por y con ellos, los mayores son un libro de sabiduría. Deberían compartir su sabiduría en escuelas, en los colegios, en las universidades, pero no le damos la importancia porque no tiene un título de tercer nivel.

E. 12 Humberto Lema Farinango

P1. ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Más allá de que solamente sea a nivel local, es a nivel andino, la celebración de los 4 Raymis del calendario indígena, el Inti Raymi, Koya Raymi, Kapac Raymi y el Pawkar Raymi. Dentro de ellas resalta de sobremanera el Inti Raymi.

P2. ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

La gastronomía está presente dentro de todo evento y en la vida cotidiana de todos los seres humanos, pero con un factor de identidad muy propio de los pueblos indígenas que es el de tener conciencia de la sacralidad que tienen los alimentos dentro de la vida de cada persona, es por esto que siempre honran a la Pacha Mama, es la tierra que da todos los frutos y alimentación del ser humano, por eso es que tiene esa sacralidad dentro de la filosofía andina y esta sacralidad es llevada a todas las festividades.

P3. ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

En el Inti Raymi se puede ver como uno de los factores de identidad propio de esta festividad el que haya una gastronomía propia, como es la colada de maíz, el cuy, la chicha, parece que realmente somos hijos de la cultura del maíz, porque hay muchos productos provenientes del maíz y se nota en estas festividades. Estos alimentos giran alrededor de todo el evento del Inti Raymi.

P4. ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Hay que recordar que hace unos 20 años atrás el Inti Raymi estaba terminándose, ya casi no existía aquí en Otavalo, en la parte urbana no se alcanzaba a ver que se bailara, en este sentido fue la unión de la UNAIMCO quienes tuvieron que asumir un rol muy importante de planificar para recuperar estas festividades y organizaron el primer Inti Raymi en la plaza de ponchos, el cual dió un resultado espectacular. En la época de la colonia esta fiesta estaba oculta, no los dejaban festejar porque lo veían como pagano, por la religión católica se mantuvo una época de oscurantismo, solo lo festejaban al interior de las comunidades alejadas o dentro de cada familia.

Este último año se divisó que se empoderó toda la ciudadanía y no solo el sector indígena, incluso el sector de la población del exterior, ya que el Inti Raymi no se celebra solo en la ciudad de Otavalo sino a nivel de todo el mundo, donde hay ecuatorianos se festeja el Inti Raymi.

P5. ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Lastimosamente por cuestiones de globalización se va perdiendo la moción de la importancia de la alimentación propia de nuestros pueblos y acogemos otro tipo de alimentos internacionales. Pero creo yo que la nueva generación es cada vez más consciente de los valores culturales de esta gastronomía y ellos van a dar el rescate necesario para que no se pierda y nuestro pueblo continúe con ese plus que brinda al mundo.

P6. ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

El Inti Raymi es la mayor fiesta de los 4 Raymis existentes, porque para el mundo andino es como el inicio del año nuevo y por eso es que se festeja al sol, porque el es quien a través de la fotosíntesis provee los alimentos que nosotros consumimos como seres humanos, por esto este evento siempre va acompañado de actividades ceremoniales y rituales en agradecimiento a los productos que nos ha dado la naturaleza, además de los ritos existe el baño ritual. El baño ritual es el inicio del Inti Raymi, son baños de

energización, renovación, espiritualidad que todas las personas que conocen de la temática acuden a las cascadas, porque en su filosofía saben que en estos sitios se puede absorber energía que necesitan para renovarse como seres humanos, esta renovación en próximos días se evidencia con el debido zapateo.

El Inti Raymi tiene muchos más argumentos para proyectarse a nivel mundial, el Yamor no pasará a nivel local y difícilmente lo celebrarán en otros países. Tiene esa proyección a nivel mundial porque no solo es el zapateo, es la ceremonia espiritual, es la gastronomía, son los saberes ancestrales, sus formas de brindar cariño a la Pacha Mama, todo esto genera un gran interés por personas foráneas, porque esto no lo tiene cualquier cultura.

Tenemos zapateo propio, bailando en círculos y dando la vuelta, esto tiene relación con la rotación de la tierra, es como los ejes de la tierra que van de un trópico a otro trópico y en el centro es como el ente rector que es el sol del cual giran alrededor todo, por esto los músicos están dentro del círculo, esto es simbología astronómica y la gente no lo conoce. Incluso existen comunidades que bailan en rectángulo y diagonales, porque como el sol va de un trópico a otro trópico forma diagonales, estas diagonales se pueden ver en el baile de San Pedro, no hay libros escritos al respecto, alguien debe escribir para que sepan el significado y trasfondo de todo lo que se realiza en el Inti Raymi.

Es muy diferente la forma de celebrar el día de los difuntos, se puede observar cómo van las personas a arreglar y llevan la comida para compartir con todos los que acompañaron a rezar por las almas, nosotros no solamente cocinamos para nosotros sino cocinamos para compartir con amigos y familia. Tenemos todo para ser potencia turística, pero debemos valorar y lanzar todo con un plus, sin olvidar la esencia.

P7. ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

A veces pecamos de resguardar demasiados esos conocimientos y no sacar a la luz, hay dos posiciones, unos dicen que debemos cuidar la esencia sin globalizarlo y otros tienen la posición de que lo mejor es darlo a conocer para que no se pierda.

En las personas de más edad es donde se ven los rezagos de egoísmo y de enfrentamiento con el sector mestizo, pero confiamos que la nueva generación va a ser diferente, ahora se ve que se llevan muy bien y me alegra mucho, porque así se va a dar la verdadera interculturalidad, juntos los indígenas y mestizos van a hacer que Otavalo se proyecte hacia el mundo.

P8. ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

La juventud irá desarrollando de mejor manera, el camino es no perder la esencia, pero si darle un toque de contemporaneidad para elevar estas festividades a otro nivel.

6.1.3 Análisis de las entrevistas

P1 ¿Podría compartirnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?

Los entrevistados **E.1, E.2, E.3 y E.4** concuerdan que la receta de la chicha del Yamor y la preparación del plato típico fue transmitida de generación en generación por sus antepasados, en este caso sus madres y suegras les compartieron la receta.

P2 ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?

Los entrevistados **E.1 y E.3** coinciden con sus respuestas, si han evolucionado los procesos con que se realizan las recetas, las recetas son las mismas, pero siempre se busca hacer de mejor manera, buscar otros métodos/procesos para que elaborar lo mejor posible, se busca siempre innovar. Por otro lado, las entrevistadas **E.2 y E.4** concuerdan con sus respuestas, no ha existido cambios.

P3 ¿Podría hablarnos sobre los ingredientes que se utilizan para preparar estas recetas y su importancia cultural?

En cuanto a esta pregunta los entrevistados **E.1, E.2, E.3 y E.4** concuerdan con sus respuestas, la tradicional chicha del Yamor está elaborada a base de 7 variedades de maíces

como el chulpe, canguil, morocho, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco y maíz germinado o jora.

Las entrevistadas **E.1, E.2 y E.4**, manifestaron que en la preparación del plato típico como componente consta la fritada, mientras que el entrevistado **E. 3** declaró que en su establecimiento se realiza las carnes coloradas y no fritada como componente del plato típico. Con respecto a su conocimiento acerca de la preparación del plato típico, los entrevistados mencionaron que cuentan con más de 30 años de experiencia en la preparación del plato típico y la chicha del Yamor.

P4 ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?

En cuanto a esta pregunta los entrevistados **E.1, E.2, E.3 y E.4** concuerdan con sus respuestas, la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la gastronomía dentro de las festividades es que atrae a los turistas, la cultura y la tradición que tiene la ciudad de Otavalo es el motivo por el cual visitan propios y extranjeros. Pero, además el **E.3** afirma que mantiene una ritualidad un tanto personal donde los granos obtenidos y el primer vaso de chicha se los ofrece a la Pacha Mama, es un acto simbólico de pago por los productos obtenidos.

P5 ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?

Los entrevistados **E.1, E.2, E.3 y E.4** concuerdan con sus respuestas, el sentimiento es compartido, la emoción y felicidad al poder continuar con la tradición, la alegría por la suerte al poder ser portadores de la tradición culinaria otavaleña es palpable.

P6 ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

En cuanto a esta pregunta las entrevistadas **E.1, y E.4** concuerdan con sus respuestas, afirmando que en un futuro se ve mejoras, también con la apertura de más espacios y oportunidades para la población otavaleña dentro del área gastronómica. Por otro lado, el **E.3** argumenta que es imposible decir que cada plato es característico de tal

sitio, pero de igual manera hay que resaltar la riqueza culinaria, comenzando a educar el paladar de los jóvenes para empezar por allí valorando la gastronomía del cantón y finalmente la E.2 asevera con miedo que cuando ella fallezca sus hijos no continuarán con la tradición porque ellos tienen otras profesiones y metas de vida.

P.1 ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Los entrevistados E.5, E.6, E.7, E.8, E.9 y E.10 concuerdan con sus respuestas, la festividad más importante de la ciudad de Otavalo es la fiestas del Yamor, por otro lado, los entrevistados E.11 y E.12 afirman que el Inti Raymi es la fiesta más importante para los otavaleños. Además, los entrevistados dieron a conocer que otras fiestas significativas para Otavalo son las fiestas cívicas del 31 de octubre, las festividades culturales como el Pawkar Raymi, el Koya Raymi y el Kapac Raymi y las celebraciones religiosas como la novena en honor al señor de las Angustias, la novena a la Virgen Dolorosa, la semana santa y el día de los difuntos.

P.2 ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

En referencia a esta pregunta los entrevistados E.5, E.8 y E.12 aseveran que existe un vínculo muy profundo entre la gastronomía y las festividades, esto es lo que ha dado a Otavalo a conocerse a nivel mundial, pero este vínculo se ha visto en peligro por el racismo existente entre el sector indígena y el sector mestizo habitantes de la ciudad de Otavalo, así mismo el entrevistado E.6 argumenta que la gastronomía es fundamental en las festividades pero en el caso de Otavalo existe una carencia, la falta de publicidad y conocimiento de las mismas, por esto las personas no desarrollan un sentido de pertenencia. Además, el E.7 afirma que cada una las fiestas tienen por tradición el consumo de cierto tipo gastronomía de acuerdo con la época del año, por otro lado E.10 asevera que la gastronomía otavaleña se encuentra anclada a los ciclos agrícolas y su producción alimenticia, E.9 siendo así que la cocina propia del cantón son los granos, teniendo al maíz el componente principal de casi todas las recetas tradicionales, base de la bebida tradicional ícono de Otavalo, la chicha del Yamor. Sin olvidar que la gastronomía presente en la celebración del día de los difuntos y su verdadera gastronomía tradicional,

como es el caso de la colada morada, preparación modificada por el sector mestizo, siendo las moras api la elaboración ancestral perteneciente al pueblo Otavalo.

P3 ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

El calendario agroecológico andino en el callejón interandino donde se ubica la ciudad de Otavalo ha sido marcado por los dos solsticios y los dos equinoccios, de lo cual se han aprovechado la población de este cantón, así lo afirman los entrevistados **E.5, E.6, E.7, E.8, E.9 y E.10**, durante todo el año se puede degustar los platillos tradicionales, ya que la producción agrícola provee de manera continua la materia prima de muchos alimentos, tales como: maíz para la chicha del Yamor, la chicha de Jora, el champús, la colada morada, el plato típico, entre otros. Además, añadiendo un criterio por parte del sector indígena, los entrevistados **E.11 y E.12** atestiguan que las tradiciones gastronómicas son la preparación de las guaguas de pan, colada de maíz, moras api, habas calpo, champús, caldo de gallina y las distintas chichas degustadas en sus fiestas como son la del Yamor, la de Jora y la de arroz.

P4 ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Los entrevistados **E.5, E.6, E.7, E.8 y E.11** concuerdan con sus respuestas, no ha existido un mejoramiento ni para mejor ni para peor, ya que se continúa manteniendo la misma presentación de los platillos y bebidas tradicionales del cantón Otavalo. Por otro lado, los entrevistados **E.9, E.10 y E.12** aseguran que a pesar de que la gastronomía es una herramienta valiosa en el mantenimiento de la cultura de los pueblos, hay que innovar para que las generaciones presentes y futuras se interesen por conocer e inmiscuirse en la celebración de las festividades y consumir la gastronomía que engloba a la ciudad de Otavalo.

P5 ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

En esta pregunta los entrevistados **E.5, E.7 y E.8** concuerdan con sus respuestas, ya que las festividades juegan un papel importantísimo porque a través de las mismas se mantiene la cultura, los ritos, el folklore, se hace conocer la gastronomía, los turistas

visitan y degustan de esta cocina tradicional. A pesar del impacto que juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local, los entrevistados **E.6, E.9, E.10** y **E.11** afirman que no se ha visto promover, difundir o posicionar la valía de la gastronomía otavaleña, incluso el entrevistado **E.12** aseveran que por cuestiones de globalización se ha ido perdiendo la esencia y la moción de la importancia del rescate de la gastronomía y fiestas propias de la ciudad de Otavalo, actualmente es más rentable la comercialización de gastronomía extranjera.

P6 ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

Los entrevistados **E.5, E.6, E.7, E.8, E.10, E.11** y **E.12** coinciden con sus respuestas, la historia de la celebración de las fiestas del Yamor data su origen en el barrio Monserrath de la ciudad de Otavalo, donde la población otavaleña se reunía a festejar la elección de la reina, y fue cuando el municipio de Otavalo se inmiscuyó cuando esta fiesta de expandió y se llevó a todo el público local, nacional y extranjero. Teniendo esto como contexto, el entrevistado **E.9** enfatiza que para el sector mestizo la celebración más importante en el ámbito cultural son las fiestas del Yamor, que es una fiesta de música, alegría, danzas y diversión, y en la parte cívica el 31 de octubre. Finalmente, todos los entrevistados coincidieron que la celebración del Inti Raymi es la fiesta del solsticio de verano que viene de muchos años atrás de la era incaica, donde se festeja al dios Sol y la conmemoración del día de los santos difuntos es a nivel mundial y es la religión católica que mantiene esta celebración.

P7 ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Todos los entrevistados concordaron con su respuesta, siendo todos guiados bajo una ordenanza municipal que implique una mesa de diálogo, donde surjan todos los sectores sociales y encargarse de difundir a las demás partes del Ecuador e internacionalmente para que se conozcan las festividades y gastronomía tradicional otavaleña.

P8 ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Todos los entrevistados coinciden con su respuesta, a través de los centros educativos hay que crear identidad, esencia, sentido de pertenencia, generar cultura y orgullo, porque Otavalo tiene intelectuales para un cambio social, económico y de amor a nuestra etnografía.

6.1.4 Resultados de la observación

En este apartado se evidencia los resultados recabados por medio de la técnica de observación participante, en el tema de revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón, realizada en la ciudad de Otavalo, la cual se recolectó en fichas, las cuales se encuentran en versión ampliada en el apartado de anexos.

Figura 2

Ficha de observación del Pregón de Fiestas

Ficha de observación		
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: María José Villarreal Andrade		
2. FECHA: 2 de septiembre del 2022		
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Fiestas del Yamor		
3.1. UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	Calle: Bolívar
3.2. EVENTO		
3.2.1 NOMBRE DEL EVENTO: Pregón de fiestas		
3.2.2 Actividades:		
• Desfile motorizado • Desfile de autos tuning • Desfile intercultural de compañías • Pregón de fiestas • Baile de la confraternidad • Disfrute de la gastronomía tradicional		
3.2.3 Observaciones:		
El pregón de fiestas comenzó mucho más tarde de lo estipulado, creando disgusto y molestia por parte de la ciudadanía que se hizo participe de este evento.		
El baile de la confraternidad tuvo una excelente acogida por propios y extranjeros.		
4. FOTOGRAFÍAS		
		
Desfile motorizado		



Desfile de autos tuning



Desfile intercultural de compañías



Pregón de fiestas

Figura 3

Ficha de observación del Inti Raymi

Ficha de observación		
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: María José Villarreal Andrade		
2. FECHA: 24 de mayo del 2023		
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Inti Raymi		
3.1. UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	Calle: Bolívar
3.2 EVENTO		
3.2.1 NOMBRE DEL EVENTO: Baile del Inti Raymi		
3.2.2 Actividades:		
- Disfrute de la gastronomía tradicional - Zapateada - Canto de coplas - Rama de gallos y entrega de castillos - Entrega del mediano por parte de los sacerdotes a la junta parroquial - Toma simbólica de la plaza central		
3.2.3 Observaciones:		
Varias "ramas de gallos" se llevaban a cabo en la parroquia de Gonzáles Suárez en el mismo día. El baile del Inti Raymi tiene una gran acogida por propios y extranjeros.		
4. FOTOGRAFÍAS		
 Zapateada		



6.1.5 Análisis de la observación

El pegón en las fiestas del Yamor representa un momento significativo de cohesión social y cultural en Otavalo. La participación en esta actividad fortalece los lazos comunitarios, ya que reúne a personas de todas las edades y orígenes para compartir, disfrutar de la comida tradicional y observar las distintas manifestaciones culturales de la ciudad de Otavalo, ciudades aledañas e incluso internacionales.

El zapateo dentro de las fiestas del Inti Raymi es una danza cargada de significado cultural y simbolismo. Es una manifestación artística tradicional que representa la conexión con la tierra, la naturaleza y los elementos ancestrales. A través de los movimientos rítmicos y enérgicos de los pies, los danzantes expresan su identidad cultural y su vínculo con la cosmovisión andina.

6.2 Discusión

A pesar de ser un patrimonio cultural invaluable, la gastronomía tradicional otavaleña enfrenta diversos desafíos. La problemática detectada radica principalmente en

la falta de información bibliográfica existente en esta área específica, sumada a la creciente influencia de la aculturación y el desinterés por parte de la ciudadanía otavaleña.

Por esta razón este trabajo se propone realizar un catálogo digital con la finalidad de rescatar la cocina tradicional otavaleña y su estrecha relación con las fiestas de este cantón, identificando los platillos, bebidas y celebraciones tradicionales representativas de la ciudad de Otavalo.

La gastronomía tradicional otavaleña es un valioso patrimonio cultural que ha sido heredadas de los antepasados de la comunidad otavaleña. Estas tradiciones gastronómicas son un reflejo de la identidad y la historia de Otavalo, y se han mantenido a lo largo del tiempo gracias a su relación intrínseca con las festividades y celebraciones locales. Cuando se menciona la gastronomía, se va más allá de la simple referencia a los alimentos o platos característicos de una región, engloba un concepto mucho más amplio, abarca las prácticas alimentarias, las tradiciones arraigadas, los métodos de preparación, las personas involucradas y los estilos de vida que se forjan en torno a ella (Clemente et al., 2013); bajo este mismo criterio el Mgs. Agustín Carrión, consultor turístico otavaleño, afirma que la gastronomía es una herramienta valiosa en el mantenimiento de la cultura de los pueblos o conglomerados sociales, no se debe olvidar que el hombre es lo que come. A través de la gastronomía se expresa la riqueza alimentaria de los pueblos y su cultura, sus productos, siembra, manejo cosecha, la preparación y consumo.

La relación entre la gastronomía tradicional otavaleña y las fiestas de Otavalo es bidireccional. Por un lado, las festividades brindan una plataforma para la exhibición y promoción de la riqueza gastronómica, permitiendo a los visitantes y a la propia comunidad degustar y apreciar los sabores tradicionales. Por otro lado, la gastronomía tradicional se convierte en un elemento fundamental de las festividades, ya que a través de la preparación y el consumo de platos típicos se fortalecen en los lazos sociales, se transmiten conocimientos ancestrales y se celebran las tradiciones culturales otavaleñas.

Las fiestas del Yamor son una festividad tradicional que se celebra en la ciudad de Otavalo, en honor a la cosecha de la primera mazorca de maíz y sus siete variedades. Esta celebración, de raíces ancestrales, se ha convertido en un símbolo representativo de la

identidad y la cultura otavaleña. Durante las fiestas del Yamor, se realizan una serie de eventos y actividades que incluyen desfiles, música, danzas, ferias artesanales y, por supuesto, una destacada presencia de la gastronomía tradicional otavaleña, donde destaca el elixir con el mismo nombre de la fiesta. Se llegó a un acuerdo con el municipio para que la fiesta se pueda trasladar a las calles para que se realice a nivel de ciudad. Es una celebración que dura alrededor de una semana en septiembre, honra a la Virgen de Monserrat, así como a la Pacha Mama por las cosechas obtenidas (Rodríguez, 2017); así mismo el Lic. Patricio Proaño, radiofonista, docente universitario y gestor cultural otavaleño, afirma que para el sector mestizo de Otavalo sin duda la fiesta mayor es la fiesta del Yamor, que se lleva a cabo en los primeros días de septiembre.

La gastronomía tradicional otavaleña desempeña un papel fundamental en las fiestas del Yamor, ya que los platillos íconos de la ciudad son preparados y compartidos en los diferentes eventos y espacios festivos, fortaleciendo así los lazos comunitarios y preservando las tradiciones culinarias. En el contexto de la identidad culinaria, la bebida conocida como yamor destaca por su amplia variedad y diversidad de tipos de maíz utilizados en su preparación, etimológicamente se la conoce como la bebida de la sabiduría (Vallejos, 2016); bajo este mismo juicio el Lic. Ramiro Velasco, otavaleño propietario de un restaurante de gastronomía tradicional, asevera que la parte fundamental es la chicha del Yamor, una chicha hecha con 7 variedades de maíces, maíz blanco, maíz amarillo, maíz rojo (chulpi), el canguil, el morocho, el maíz negro y la jora, sin olvidarnos del plato típico, el cual consiste en tortillas de papa, las empanadas de harina de maíz, el mote y la carne colorada, para acompañar a la bebida del Yamor.

Las fiestas del Inti Raymi son una celebración ancestral de origen incaico que se lleva a cabo en Ecuador, en honor al sol y al inicio del nuevo ciclo agrícola. Esta festividad, cargada de simbolismo y espiritualidad, representa un momento importante en el calendario otavaleño y está estrechamente ligada a la cosmovisión andina. Durante el Inti Raymi, se realizan rituales, danzas, desfiles y actividades que resaltan la conexión con la naturaleza, la gratitud hacia el sol y la renovación de la energía vital. El Inti Raymi, una festividad que permite que los kichwa de Otavalo, sin importar su ubicación en el mundo, regresen a su pueblo natal y compartan con sus familiares y amigos todas las tradiciones.

Los bailes y la música encienden la pasión en los corazones de las personas y difunden alegría (Gordillo, 2020); bajo este mismo criterio la Lic. Rosa Maldonado, comunicadora social y planificadora de programas culturales otavaleña, afirma que el Inti Raymi es lo más importante para nuestra comunidad, para los runas es un tiempo donde nosotros podemos conectarnos y agradecer a la Pacha Mama y al Taita Inti, renovar energías y tomar fuerzas, el hecho de bañarse en las vertientes ayuda a cada individuo.

La gastronomía otavaleña durante el Inti Raymi es una manifestación cultural que refleja la conexión con la tierra, el respeto por los productos locales y la importancia de compartir los alimentos en comunidad, contribuyendo así a mantener viva la herencia cultural, promoviendo un mayor reconocimiento y aprecio por la riqueza gastronómica del pueblo Sarance. El Inti Raymi también acoge la tradicional pambamesa, un ritual ancestral para compartir platos andinos como el maíz, la papa, el melloco, los frijoles, etc., acompañados de una variedad de carnes, especialmente cuy. La comida es un reflejo de unión, ya que todos comen y disfrutan el momento, y por supuesto consumen la chicha, como bebida tradicional local (Ministerio de Turismo, 2020); bajo esta misma posición la Lic. Rosa Maldonado, comunicadora social y planificadora de programas culturales otavaleña, atestigua que la gastronomía local en las festividades del Inti Raymi es muy importante para los ingresos económicos, pero también hay que saber cuál es la gastronomía propia de Otavalo, un choclo mote con mellocos, habas y ají de piedra, choclo con fritadas, papas con ají o mote pelado con una pieza de cuy o gallina, un caldo de gallina, esta es la comida propia de Otavalo, sin olvidarnos de la chicha.

La celebración del Día de los Difuntos en la ciudad de Otavalo es tradicional y culturalmente significativa ya que honra a los seres queridos fallecidos, esta conmemoración arraigada en la cosmovisión andina es una oportunidad para recordar y rendir homenaje a los antepasados, fortaleciendo así los lazos entre los vivos y los muertos. Esta celebración es una manifestación cultural única que combina elementos indígenas ancestrales con influencias cristianas, esta fusión de creencias y prácticas esenciales en la festividad resalta la diversidad cultural en Otavalo. Durante estas fiestas, se llevan a cabo rituales, visitas a los cementerios, elaboración de altares y preparación de comidas especiales, todo ello como parte de un profundo respeto y reconocimiento a la

vida después de la muerte. Las costumbres aborígenes, mestizas y sincréticas se aprecian durante el día de los difuntos, en el cementerio se invita a las personas que rezan a los difuntos y se intercambian comidas ancestrales (Cevallos et al., 2017); así mismo la Lic. Rosa Maldonado, comunicadora social y planificadora de programas culturales otavaleña, afirma que en muchos hogares se hace el responso por la noche, se pone unas velas, se pone en una lavacara, además que para todas las almas se prepara un altar, adornado con frutas y la comida preferida del difunto, y se suele pedir a un rezador para que ayude a rezar.

La cocina dentro del contexto del día de los difuntos está arraigada en una mezcla de tradiciones prehispánicas y católicas, esta festividad que se celebra el 2 de noviembre es una ocasión especial para honrar y recordar a los seres queridos que han fallecido, y es una de las celebraciones más importantes y significativas en el calendario. A través de los alimentos y las ofrendas, se mantiene viva la conexión entre las generaciones y se rinde homenaje a los ancestros, fortaleciendo así la identidad y la cohesión social de la comunidad ecuatoriana. Las comunidades indígenas de Otavalo comparten alimentos como papas, cuyes, chicha y granos cultivados en la tierra, además de rezar y ofrecer ritos funerarios en las tumbas de sus seres queridos, también limpian y decoran las tumbas de los fallecidos (Ministerio del Turismo, s.f); con este contexto la Lic. Rosa Maldonado, comunicadora social y planificadora de programas culturales otavaleña, atestigua que en el día de los difuntos se realiza el pan en casa, hoy está de moda la colada morada pero no es realmente así como se la debe preparar o nombrar, el nombre correcto es moras api, y se elabora recogiendo moras, mortiños y cerotes, se pone el maíz negro a remojar unos 2 días, eso se muele y cierne el cedazo, luego se licuaba las moras con el maíz remojado, ponía a calentar el agua y ponía hojas dulces como el anís de monte, limoncillo, cedrón, canela y clavo de olor, así se hacía la colada.

Un catálogo gastronómico digital es una herramienta que permite recopilar, organizar y difundir información sobre la gastronomía de una región determinada de manera digital. Consiste en una plataforma en línea que presenta una variedad de platos tradicionales, recetas, ingredientes, técnicas de preparación y aspectos culturales relacionados con la cocina local. Interpretando a Martínez & Rodríguez (2019) quienes

afirman que “Los catálogos digitales gastronómicos desempeñan un papel fundamental en la promoción de la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo a su reconocimiento y salvaguardia” (p. 35); bajo este criterio, el PhD. Marcelo Valdospinos, investigador y antropólogo otavaleño, opina que no ha visto en los últimos años promover, difundir, posesionar la valía de nuestra gastronomía. La diaria y la especial. Por lo cual la realización de este catálogo digital se convierte en una valiosa herramienta y fuente de conocimiento, ya que, mediante su creación, se puede documentar y difundir el patrimonio culinario otavaleño, involucrar a la comunidad local, atraer a los turistas interesados en la autenticidad cultural y fortalecer la identidad gastronómica de Otavalo. Este catálogo digital se convierte en una plataforma dinámica y actualizada que contribuye a la muestra y promoción de la gastronomía tradicional otavaleña en el contexto de las festividades de Otavalo.

La investigación presenta como limitantes la escasez de registros escritos y documentación sobre las recetas, técnicas culinarias y rituales gastronómicos propios de la tradición otavaleña, dificultando la transmisión de este patrimonio culinario a las generaciones actuales y futuras, y que al momento de realizar el marco conceptual no existía muchas fuentes de las cuales poder extraer información, para subsanar esto se realizaron entrevistas personalmente a personas tanto ilustradas en el tema de la cosmovisión andina y el calendario agrofestivo, personas que han participado en la organización de las fiestas de Otavalo, asesores turísticos, cocineras tradicionales con más de 30 años de experiencia y dueños de locales donde se expende la cocina tradicional otavaleña.

Este trabajo busca abrir las puertas a futuras investigaciones con respecto al rescate y promoción de la gastronomía tradicional de Otavalo y sus fiestas representativas; por ende, se recomienda iniciar una investigación que conecte la gastronomía otavaleña con las otras 3 fiestas representativas, las cuales son el Koya Raymi, el Kapac Raymi y el Pawkar Raymi. Siendo esto un llamado para que la población del pueblo Sarance reconozca la riqueza del patrimonio gastronómico y cultural otavaleño, que se genere conciencia sobre la importancia de valorar y preservar las tradiciones culinarias autóctonas de la ciudad de Otavalo. Finalmente, se espera que este estudio pueda ser una

referencia para otros investigadores y estudiantes interesados en abordar temáticas similares, brindándoles un marco conceptual y metodológico sólido para sus futuras investigaciones sobre gastronomía tradicional y las fiestas de la ciudad de Otavalo.

6.3 Propuesta

Este trabajo se propuso como objetivo general rescatar la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón mediante la creación de un catálogo gastronómico para revalorizar la identidad cultural de la ciudad de Otavalo, el cual se va a validar a través de una presentación del mismo a 5 docentes de la escuela de la GESTURH.

6.3.1 Macro localización

Figura 4

Mapa de Ecuador

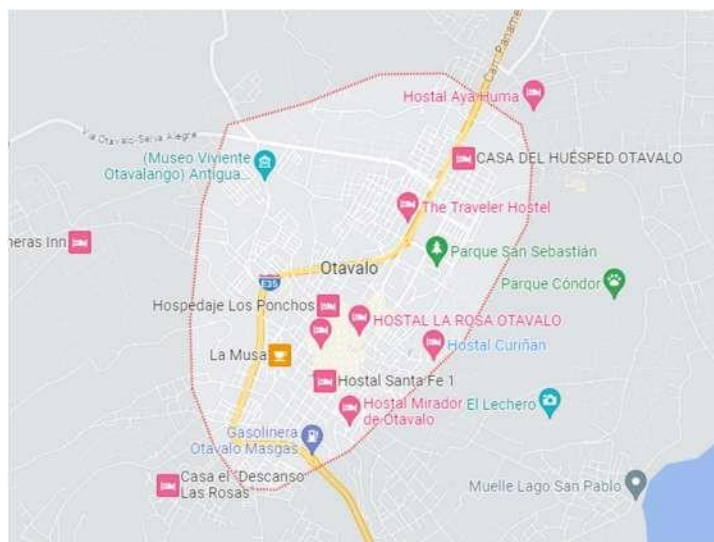


La presente investigación se desarrolla en la ciudad de Otavalo, situada en la provincia de Imbabura, en el corazón de la región andina de Ecuador, en América del Sur.

6.3.2 Micro localización

Figura 5

Mapa de Otavalo



La investigación se concentra en una ciudad en específico, Otavalo, localizada al norte del Ecuador en el altiplano andino.

6.3.3 Cantón Otavalo

También conocida como San Luis de Otavalo, Valle del Amanecer, Capital Intercultural del Ecuador, es la segunda urbe más grande y poblada de la provincia de Imbabura, más conocida por su riqueza histórica y cultural, lugar de origen de los otavalos, pueblo dotado de habilidades textiles y comerciales, haciéndolos acreedores del Mercado Artesanal Indígena más grande de Sudamérica, la Plaza de Ponchos. Con su única combinación de mercados tradicionales, restaurantes familiares y establecimientos de comida callejera, esta zona encapsula las prácticas culinarias arraigadas en la historia local y la influencia contemporánea.

El entorno seleccionado no proporciona solo una gama representativa de platillos y preparaciones autóctonas, sino que también presenta interacciones sociales y económicos que desempeñan un papel crucial en la evolución de la gastronomía local. La micro localización elegida ofrece un terreno fértil para examinar cómo los aspectos

culturales, sociales y económicos convergen en la creación, distribución y consumo de alimentos en Otavalo.

La gastronomía tradicional y fiestas de la ciudad Otavalo se instauran como un atractivo eximio para el cantón, no solo en sentido histórico, sino también su perenne conocimiento y difusión a generaciones futuras, dotando de basta riqueza identitaria y cultural.

Este proyecto de investigación brindará información refutable sobre la cocina otavaleña y su relación con las fiestas del cantón, como un factor de desarrollo patrimonial cultural para la comunidad universitaria. De igual manera, facilitando la comprensión de la historia, las características, la filiación del pueblo sarance, aprovechado como material bibliográfico para preservar y nutrir la cultura gastronómica, siendo difundida de generación en generación, mediante la elaboración de un catálogo gastronómico. Para lograrlo se diseñó un catálogo digital en base a los testimonios de personas tanto ilustradas en el tema de la cosmovisión andina y el calendario agrofestivo, personas que han participado en la organización de las fiestas de Otavalo, asesores turísticos, cocineras tradicionales con más de 30 años de experiencia y dueños de locales donde se expende la cocina tradicional otavaleña.

6.3.4 Catálogo digital

En el corazón de la cultura ecuatoriana, Otavalo destaca por su rica herencia gastronómica y sus festividades arraigadas en tradiciones ancestrales. " Saberes y Sabores de Otavalo " es una ventana hacia la rica herencia culinaria de este cantón ecuatoriano, a medida que exploramos la relación entre la gastronomía tradicional y las festividades, nos damos cuenta de que la comida no solo nutre el cuerpo, sino también el alma de la comunidad. Este catálogo digital es un tributo a la diversidad y vitalidad de Otavalo, invitando a todos a saborear, celebrar, compartir y preservar su historia a través de sus delicias culinarias.



SABORES Y SABERES

OTAVA LEÑOS

MARÍA JOSÉ VILLARREAL





ÍNDICE DE CONTENIDOS

05 **PRESENTACIÓN**

06 **INTRODUCCIÓN**

09 **CONTENIDO**

09 **Inti Raymi – Celebrando al Sol y a la Tierra generosa**

14 Chicha de jora

16 Colada de maíz

18 “Boda”

20 Ají de piedra

22 Melcochas

25 **Fiestas del Yamor - Gratitude al Valle del Amanecer**

38 Chicha del Yamor

40 Plato típico

42 Hervidos

45 **Día de los difuntos - Honrando a los Antepasados**

50 Colada morada

52 Moras api

54 Champús

56 Guaguas de pan

58 Runa tanda

60 Habas calpo

62 Higos con queso

65 **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

67 **BIBLIOGRAFÍA**



PRESENTACIÓN

En el corazón de la riqueza cultural de Otavalo, se encuentran arraigadas las tradiciones gastronómicas que han perdurado a lo largo de los años. Este catálogo gastronómico se erige como un testimonio tangible de la cosmovisión andina y la herencia cultural de la región. La revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su intrincada relación con las festividades del cantón se definen en una ventana que nos permite explorar no solo sabores exquisitos, sino también la historia, la comunidad y la identidad que residen en cada platillo.

A través de una meticulosa investigación documental y el diálogo con miembros destacados de la comunidad otavaleña, este catálogo gastronómico compila una selección cuidadosa de recetas auténticas que se preparan durante las tres festividades más trascendentales de Otavalo. Cada platillo no solo es un testimonio de la herencia culinaria, sino también una ventana a la forma en que la comunidad otavaleña se conecta con sus tradiciones y su tierra.

El catálogo está dividido en tres secciones principales, cada una correspondiente a una festividad emblemática:

Inti Raymi - Celebrando al Sol y a la Tierra generosa:

Exploraremos los sabores festivos que acompañan la conmemoración del Inti Raymi, la festividad ancestral que celebra el solsticio de verano. A través de recetas cuidadosamente seleccionadas, descubriremos cómo esta festividad resalta la importancia de la conexión con la naturaleza y el ciclo agrícola en la cosmovisión otavaleña.

Yamor - Gratitud al Valle del Amanecer:

Sumérgete en la tradición de la cosecha y la gratitud a la Pachamama durante la celebración del Yamor. Esta sección formula recetas que simbolizan la abundancia y la comunión comunitaria, capturando la esencia de la festividad y su profundo significado en la vida cotidiana de los otavaleños.

Día de los Difuntos - Honrando a los Antepasados:

En esta parte del catálogo, exploraremos las preparaciones culinarias relacionadas con el Día de los Difuntos. A través de recetas tradicionales que se preparan para esta conmemoración, entenderemos cómo la gastronomía se convierte en un puente entre los vivos y los seres queridos que han partido, en una expresión de amor y respeto hacia los antepasados.

INTRODUCCIÓN

Localizada al norte del Ecuador en el altiplano andino, la ciudad de Otavalo, también conocida como San Luis de Otavalo, Valle del Amanecer, Capital Intercultural del Ecuador, es la segunda urbe más grande y poblada de la provincia de Imbabura, más conocida por su riqueza histórica y cultural, sabores y saberes ancestrales, lugar de origen de los otavalos, pueblo dotado de habilidades textiles y comerciales, haciéndolos acreedores del Mercado Artesanal Indígena más grande de Sudamérica, la Plaza de Ponchos. Gracias a las costumbres y tradiciones ancestrales como carta de presentación a propios y extraños, Otavalo se ha convertido en un nido de interculturalidad y folklore único, siendo reconocido nacional e internacionalmente.

La ciudad de Otavalo actualmente se ha consolidado como eje turístico por excelencia a nivel nacional e internacional, dentro de este favorecido cantón se fusionan diversos factores, tales como: gastronomía, diversidad de grupos étnicos, paisajes coloridos y las numerosas fiestas populares y tradicionales, han convertido a este cantón andino en una plaza turística muy cotizada, a pesar de la limitada información veraz y confiable sobre la identidad cultural de la gastronomía y fiestas otavaleñas debido a la globalización. Donde la gastronomía, más allá de ser simplemente la preparación y el consumo de alimentos, se erige como una forma de expresión cultural intrincadamente tejida en la

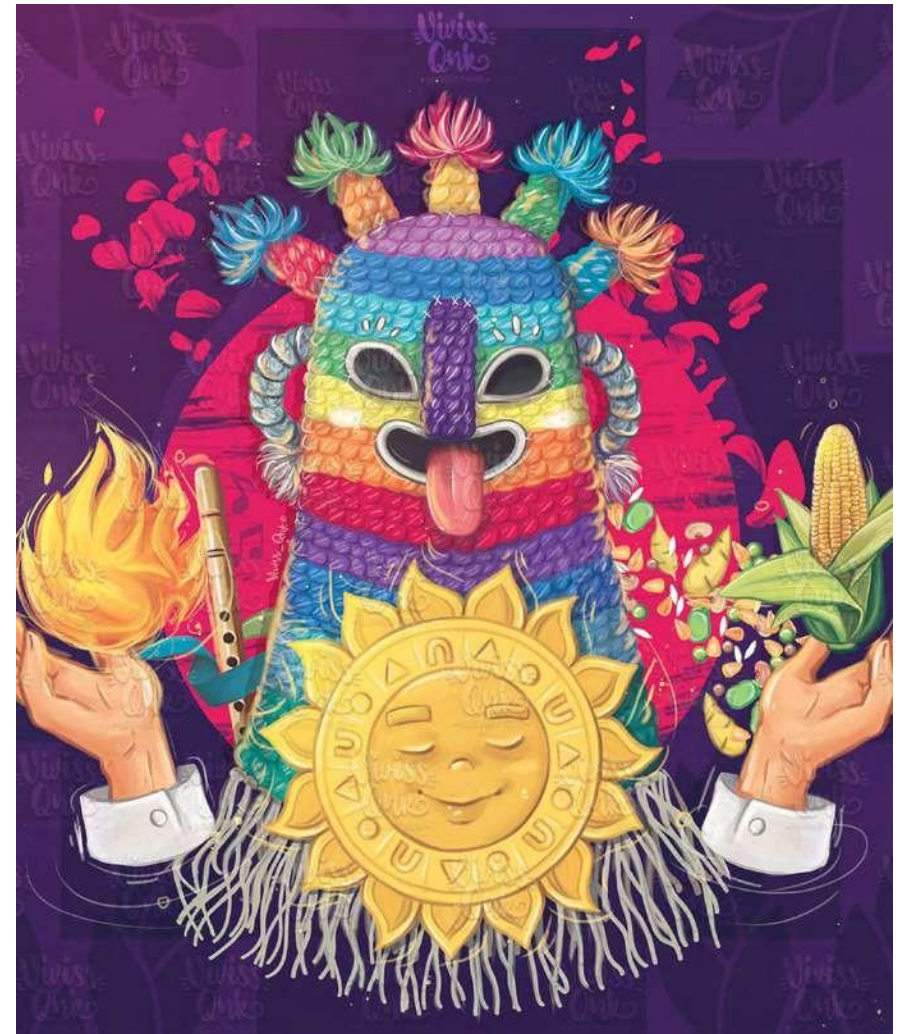
vida cotidiana de un pueblo, es un arte que fusiona sabores, aromas y texturas para contar la historia de una comunidad y su relación con el entorno. La gastronomía trasciende las barreras lingüísticas y culturales, permitiendo a las generaciones presentes y futuras conectarse con sus raíces a través del paladar, representa una ventana a la cultura, una puerta de entrada para explorar tradiciones, valores y modos de vida únicos.

La gastronomía tradicional de Otavalo, con su rica diversidad de sabores y técnicas culinarias arraigadas en la identidad ancestral de la comunidad, despierta la curiosidad y el interés tanto de lugareños como de visitantes. Estas recetas tradicionales no solo son un festín para el paladar, sino también un reflejo auténtico de la historia, la identidad, los valores y la cultura de esta cantón ecuatoriano, celebrando los recursos naturales y la relación sagrada que un pueblo tiene con su entorno.



Las festividades del cantón Otavalo, con su colorido esplendor y su arraigada tradición, se destacan como momentos cruciales para la expresión cultural y el fortalecimiento del tejido social en esta comunidad. Estas festividades, enmarcadas por rituales y ceremonias ancestrales, son más que meras celebraciones; son oportunidades para mantener vivas las tradiciones, compartiendo con orgullo y alegría la esencia que ha perdurado a lo largo de los años. La relación entre la gastronomía tradicional otavaleña y estas festividades se convierte en un punto de intersección único, donde el sabor y el significado se entrelazan de manera indisoluble.

La gastronomía tradicional y fiestas más relevantes de la ciudad Otavalo se instauran como un atractivo eximio para el cantón, no solo en sentido histórico, sino también su perenne conocimiento y difusión a generaciones futuras, dotando de basta riqueza identitaria y cultural. Este trabajo de investigación brindará información refutable sobre la cocina otavaleña y su relación con las fiestas del cantón, como un factor de desarrollo patrimonial cultural para la comunidad universitaria. De igual manera, facilitando la comprensión de la historia, las características, la filiación del pueblo sarance, aprovechado como material bibliográfico para preservar y nutrir la cultura gastronómica, siendo difundida de generación en generación, mediante la elaboración de un catálogo gastronómico.







CONTENIDO

INTI RAYMI CELEBRANDO AL SOL Y A LA TIERRA GENEROSA

INTI RAYMI – CELEBRANDO AL SOL Y A LA TIERRA GENEROSA

El Inti Raymi, Hatun Puncha o Fiesta del Sol, es una de las cuatro celebraciones más importantes del calendario andino, junto con el Pawkar Raymi, el Kapac Raymi y el Koya Raymi. El Inti Raymi se celebra cada año en el solsticio de invierno, alrededor del 21 de junio, cuando el sol está más cerca de la tierra y el día es más corto que la noche. Esta fecha marca el inicio de un nuevo ciclo agrícola y el renacimiento del sol.

Es una festividad llena de sabiduría espiritual, social, ancestral y cultural representada por el dios Sol como eje central de la vida y en gesto de gratitud al mismo por la abundancia en las cosechas conseguidas en el año, el pueblo kichwa enfoca sus celebraciones y manifestaciones culturales en rendir tributo, veneración y adoración al Tayta Inti y a la Pachamama, fortaleciendo y reivindicando la identidad, las tradiciones, los sabores y saberes que caracterizan a esta fiesta milenaria. Cronológicamente se empezaría desde el:

El Baño Ritual: Purificación y Renovación



Uno de los primeros rituales del Inti Raymi es el baño ritual, un acto de purificación y renovación espiritual, en este proceso, los participantes se sumergen en aguas sagradas, a menudo en ríos, cascadas o lagunas específicos. Cada vertiente tiene su historia, su poder, no todas son iguales, hay que saber dónde bañarse, existen vertientes muy poderosas para hacer música, para el trabajo y también para la pereza. Los participantes se sumergen en el agua fría y reciben la limpieza espiritual de los shamanes o yachaks, que usan plantas medicinales, inciensos y cantos para alejar las malas vibras y atraer la salud y la prosperidad.

Este acto simbólico representa la limpieza de las energías negativas y la apertura a las bendiciones del nuevo ciclo solar, el baño ritual refleja la creencia en la importancia del equilibrio y la armonía con el entorno natural.

Zapateo: Comunión con la Tierra y el Cosmos

El zapateo, o danza de los pies, es una manifestación artística y ritual que representa la comunión entre los participantes y la tierra. Los bailarines realizan movimientos sincronizados y enérgicos en círculos, creando vibraciones que se entrelazan con las energías de la naturaleza y el universo, manteniendo despierta a la tierra y que reciba las ofrendas de los seres humanos. El zapateo simboliza la conexión íntima entre



la humanidad y el cosmos, recordando la importancia de mantener la armonía con todo lo que nos rodea, sin olvidar que también es una forma de expresar la alegría, la rebeldía y la unidad del pueblo kichwa.

Toma de la Plaza y Entrega de Castillos: Renovación de la Vida y la Comunidad

La toma de la plaza central es un momento culminante del Inti Raymi, donde la comunidad se reúne para participar en una serie de rituales y ceremonias. La toma de la plaza representa la reivindicación de los derechos y el territorio de los indígenas, así como su lucha contra el racismo y la discriminación. La toma de la plaza es encabezada por el Aya

Uma o Diablo Huma, un personaje que tiene una máscara con dos caras, una blanca y otra negra, que simboliza la dualidad cósmica andina.



Durante esta etapa, se realizan ofrendas y se entregan “castillos”, estructuras ornamentales hechas con materiales naturales y adornadas con frutas, flores, panes y otros productos agrícolas, que representan la abundancia y la generosidad de la Pachamama y como agradecimiento y bendiciones para el futuro. La entrega de castillos simboliza la renovación de la vida y la comunidad, así como la interacción continua entre el mundo humano y el espiritual, los mismos son entregados por los miembros de la comunidad a los dirigentes salientes, que luego los comparten con todos los asistentes.

Warmi Puncha: Homenaje a la Feminidad y la Fertilidad

El Warmi Puncha, o “Fiesta de las Mujeres”, es una parte integral del Inti Raymi que honra la importancia de la feminidad y la fertilidad en la cosmovisión andina. Las mujeres desempeñan un papel central en esta celebración, utilizan trajes tradicionales y participan en danzas y cantos que expresan la vitalidad y la conexión con la Madre Tierra. El Warmi Puncha reconoce la esencia femenina como un

pilar fundamental en la continuidad de la vida. También las mujeres preparan y comparten la comida tradicional, como el maíz, la papa, el melloco, el fréjol, el cuy y la chicha.

-

La historia de la gastronomía en las fiestas del Inti Raymi tiene profundas raíces en la cosmovisión andina y la cultura ancestral de Otavalo. La oferta de alimentos y bebidas era una manera de honrar al sol y establecer un vínculo espiritual con la naturaleza, los alimentos utilizados en estas festividades eran aquellos que representaban la diversidad y riqueza de la región, como granos, papas, maíz y carnes de animales autóctonos como el cuy. La preparación de la chicha se debe seguir rescatando, no solo se habla de gastronomía sino también la agricultura, porque al comer estos granos que la tierra produce, contribuimos a la salud y a los comerciantes locales, generando trabajo e ingresos económicos a distintas áreas.





RECETAS

CHICHA DE JORA

Ingredientes

- Harina de jora (maíz germinado)
- Agua

Para la miel

- Atados de dulce (raspadura de panela envuelta en hojas de plátano)
- Agua
- Hojas de naranja
- Atado de hierbaluisa
- Atado de cedrón
- Cáscaras de piña

Preparación

1. Cocinar en leña durante dos horas en agua y la harina de jora, en una olla grande.
2. Cocinar en otra olla todos los ingredientes de la miel hasta que hierba.
3. En un tonel (remojado 8 días con agua), colocar la chicha cocinada, y sobre el tonel poner una orqueta de madera sobre el tonel y sobre este colocar un cedazo y agregar la miel
4. Mezclar.
5. Tapar con algodón y colocar la tapa del tonel. Desde el tercer día podemos observar que la chicha comienza a fermentar.
6. Al momento de servir se vuelve a cernir.





COLADA DE MAÍZ

Ingredientes

- Agua
- Harina de maíz tostado
- Harina de haba
- Harina de arveja tostada
- Achiote
- Comino
- Ajo
- Cebolla Larga
- Sal

Preparación

1. En una olla realizar un refrito con la cebolla, el achiote y el ajo.
2. En un recipiente mezclar los 3 tipos de harinas y el comino con un poco de agua hasta que no exista grumos.
3. En la olla del refrito, agregar el agua restante, conjunto con la mezcla de las harinas. Se utiliza un tamiz al momento de agregar las harinas para que no existan grumos.
4. Cocer a fuego alto durante 30 minutos.
5. Servir.





“BODA”

Ingredientes

- Harina de maíz reventado
- Comino
- Achiote
- Mote
- Sal
- Huevo duro
- Cuy/Carne de cerdo
- Cebolla larga

Preparación

1. En una olla grande mezclar la harina con el agua, el comino, la cebolla en cubitos y el achiote.
2. Dejar hervir durante 3 horas a fuego medio.
3. Añadir el mote cocido, el huevo cocido y una presa de cuy o de carne de cerdo.
4. Acompañar con la tradicional chicha de jora.





AJÍ DE PIEDRA

Ingredientes

- Ajíes rojos
- Cebolla blanca
- Cilantro al gusto
- Sal al gusto

Preparación

1. Lavar con agua tibia la piedra de moler, previamente curada.
2. Una vez limpia, limpiar y moler los ajíes con sal.
3. Picar finamente la cebolla y el cilantro, después agregarlo a la salsa.
4. Servir.





MELCOCHAS

Ingredientes

- Agua
- Panela
- Saborizantes
- Azúcar
- Colorantes vegetales

Preparación

1. En una olla hervir el agua con la panela durante 30 minutos.
2. Enfriar hasta que llegue a su punto, sobre una plancha de mármol.
3. Si se las desea con un sabor y color en específico, en este momento se agrega los saborizantes y colorantes.
4. En un balde porcionar y utilizando un soporte de madera ir modelando las melcochas dependiendo del modelo deseado.









CONTENIDO

FIESTAS DEL YAMOR - GRATITUD AL VALLE DEL AMANE CER

FIESTAS DEL YAMOR - GRATITUD AL VALLE DEL AMANECER

La fiesta del Yamor, celebración milenaria tradicional de la identidad de los mestizos otavaleños pero que involucra la participación de la población indígena del cantón, la cual abarca danzas, música, gastronomía, ceremonias, exposiciones culturales, eventos populares, rindiendo pleitesía a la fe a la Virgen de Monserrat y a la Madre Tierra por las cosechas, riqueza cultural y folklore que ofrece Otavalo en “La fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”, así la tildó Edwin Rivadeneira.

El Yamor es una festividad tradicional que tiene dos orígenes, uno el preincaico que se celebra en honor a la cosecha y la fertilidad de la tierra, y su nombre proviene de las palabras kichwas “yaku” (agua) y “mor” (maíz), que juntas significan “agua y maíz”, elementos vitales para la agricultura. La relación entre la gastronomía y el Yamor es fundamental en estas celebraciones, ya que los alimentos cultivados y producidos en la región juegan un papel central en las ofrendas y las festividades. Los productos agrícolas autóctonos, como maíz, papas, habas, frutas y hierbas, son utilizados para preparar platos tradicionales que se ofrecen como agradecimiento a la naturaleza y los dioses.

El otro eminentemente mestizo, retrocediendo un poco en el tiempo, en septiembre, se aprovechó la coincidencia de celebrarse el solsticio de verano para sobreponer la

celebración católica de la virgen María el 8 de septiembre, la costumbre de los otavaleños era entonces, gracias a la familia Reinoso, ir a visitar Monserrath porque aquí nació la fiesta del Yamor, donde esta familia tuvo la influencia de un matrimonio colombiano, hablando de la elaboración de la chicha y de los platos típicos también, entonces la señora Reinoso adoptó esa cultura milenaria y por el mes de septiembre con motivo de santa María que es el 8 de septiembre, esta familia elaboraba la chicha del Yamor acompañada del plato típico que consistía en tortillas de papa, empanadas y la fritada/ carne colorada.



El origen de la fiesta del Yamor data sus inicios un 27 de julio de 1943 en el barrio Monserrath, donde un grupo de estudiantes residentes en Quito, pero nativos otavaleños, tanto secundarios como universitarios, en afán de provechar sus vacaciones y contribuir con su ciudad, formaron el club deportivo “Crack”, comandados por Jorge León, Juan Moreano, Hernán Troya, Jaime Saona, Luis Vivero, Oswaldo Rivadeneira, Fernando Pareja, entre otros. Dicho grupo iniciaría sus actividades con lo que fue la publicación del periódico “Alborada” en 1946, además de contribuir en la construcción de la pista de patinaje y el chozón en la piscina Neptuno, ya que tenían el objetivo de celebrar la elección de la señorita “Crack” en dicha piscina, siendo la señorita Sara Ariss la electa. Como la fecha coincide con la celebración de la virgen de Monserrath, la fiesta del Yamor también tiene un carácter religioso.

En 1953 toma cuerpo esta festividad, bajo la ayuda de Pedro Pinto, Guillermo Moreano y Gabriel Garcés Moreano, miembros del “Club 24 de mayo”, siendo ellos los primeros en realizar la primera actividad de la fiesta del Yamor, de manera oficial, donde se elegiría a la primera reina del Yamor, María Rosanía Dávila, la cual fue elegida mediante la venta de votos, era una práctica que se la realizaba en todo el país, que consistía en que la señorita que vendía más boletos era la ganadora. Esto sucedía en un baile de gala dentro de las

instalaciones del Club 24 de mayo, eran salones muy lujosos por lo cual esto era la celebración principal.

Al día siguiente en la piscina Neptuno en Otavalo, montaban una pista y realizaban la coronación de la reina, este era un evento popular, pero las personas como no tenían recursos para poder ingresar a este evento se ubicaban en la parte alta de la loma donde está la piscina Neptuno, para desde allí poder observar el desarrollo del evento. Con toda la solemnidad del caso, venían personas a exaltar a la nueva reina con discursos muy importantes, resaltando las cualidades de la reina y allí se terminaba con un baile, usualmente con una orquesta. Esto era todo lo que había, pero cada año los estudiantes repetían esto, era una fiesta elitista de gente que tenía dinero.



Esta festividad se mantuvo hasta 1967 en esos términos, es decir era organizada y realizada por la asociación “31 de octubre”, para luego ser patrocinada por el comité de damas proconstrucción de la gruta del socavón, un grupo de poder económico alto dentro de la ciudad, donde las recaudaciones monetarias que se hacían se las ocupaban en lo que ahora se llama la Gruta del Socavón, esto duró 13 años.

Fue en el año de 1967 bajo la presidencia del señor Moreano, donde se reúnen un grupo de personas importantes para la época y ven la necesidad de que la fiesta del Yamor tiene que salir a la calle y es aquí donde Efrén Andrade mentaliza esta idea, elaborando la ordenanza mediante la cual se legaliza la creación de una asamblea de instituciones otavaleñas, que tenían la misión de designar al comité ejecutivo del Yamor, que sería el organismo encargado de organizar esta fiesta. Y finalmente el señor Plutarco Cisneros siendo secretario del municipio y amigo del mismo grupo de señores antes mencionados, consigue que el presidente del consejo apruebe esta ordenanza. Entonces aprobada la ordenanza se nombra en una gran asamblea de instituciones deportivas, sociales, educativas, culturales, barriales, de todo tipo, todo Otavalo si tenía una organización, por más pequeña que sea, tenía su representación en esa asamblea y es aquí donde se nombra al primer comité ejecutivo del Yamor, un comité elegido democráticamente por primera vez, provenían del pueblo y

trabajarían para el pueblo, con otra visión, intentando hacer algo diferente.

Lo que antes duraba solo un fin de semana, ahora empezaba un viernes y terminaba al domingo de la semana siguiente y así se ha mantenido hasta ahora, son 10 días de celebración con una participación extraordinaria de los otavaleños. Ayudados por la revista Ñuca Huasi se dio forma y categoría a esta fiesta, a través del nombramiento de un comité ejecutivo de fiestas, nombrado por instituciones otavaleñas y el municipio del cantón.



Pregón de fiestas

Aparte de esto se realizaron celebraciones masivas muy interesantes, la fiesta iniciaba con un pregón, el cual consistía en carros alegóricos, comparsas de los barrios y parroquias, para después incluir a los cantones aledaños, donde circulaban por toda la ciudad con bailes y música, esto resultó en un evento muy grande, entonces se decidió que el pregón debía ser en la noche, algo que no se hace en otras ciudades. El pregón comienza a las 7pm y debe acabar a las 12pm, y a esa hora el director ejecutivo inicia la verbena popular, la fiesta se iba hasta la madrugada en el parque principal de la ciudad, el parque Bolívar, las personas bailaban toda la noche.



Carreras de coches de madera, Toros populares y Peleas de gallos

Y nombrando más eventos importantes se encuentran la carrera de coches de madera, algo bien típico para Otavalo, también los toros populares en Santiaguillo y las peleas de gallos, son eventos que aparentemente no pueden tener mucha trascendencia pero en aquellos años era algo muy grande e importante, porque los concursos eran internacionales, las apuestas que aquí se jugaban era muy altas, entonces estas peleas de gallos eran eventos muy concurridos y llamativos, con la presencia de delegaciones de los países vecinos.

Desfile de proyecciones folklóricas

Otros eventos que se institucionalizaron a partir de septiembre es el desfile de proyecciones folklóricas, con la idea de que las parroquias vengán trayendo sus manifestaciones culturales propias, tales como de San Rafael venían los corazas y los pendoneros, los campanilleros de González Suárez, es decir cada parroquia traía su representación y el sábado, al otro día del pregón, desfilaban por las calles de la ciudad todos estos grupos folklóricos. Esto resultó algo muy interesante porque los turistas venían esencialmente a ver eso, algo autóctono/único, esto ya no existe. Con el tiempo

los indígenas comenzaron a oponerse porque dijeron que solo los traían a exhibirse, como si se estuvieran prestando para que la gente se burle de ellos y sin fin de posiciones, los indígenas ya tenían su preparación cultural y no veían con buenos ojos este evento, se lo perdió, este evento se llamaba “Vamos todos juntos”.

Elección de la Reina del Yamor: Reina mestiza

Otro espectáculo interesante era la elección de la reina mestiza, no participaban candidatas indígenas, las instituciones y los barrios elegían dentro a la chica más bonita para representarlos, hacían cada uno una elección y evento especial, en el que había un jurado calificador y candidatas, de allí salía la reina del barrio, la reina de la institución y eran ellas quienes a su vez participaban como candidatas a la

reina del Yamor. Había muchas candidatas y bien escogidas, este evento se realizaba en el parque Bolívar, junto a la casa municipal, allí se levantaba un escenario muy grande y todas las personas disfrutaban la elección de la reina, con artistas de renombre y verbena popular. Tiempo después y en un afán de preservar el parque se decidió hacerlo en el coliseo Francisco Páez y luego en el coliseo del colegio República del Ecuador.



Posteriormente en el año 1976 en la presidencia de Vicente Larrea, bajo una ordenanza, el municipio asume la realización de la fiesta del Yamor y traen un globo inflable enorme al cual se lo denominó como el “Cascarón de la Alegría”, ubicado en donde ahora son las canchas de la liga cantonal de Otavalo, siendo un tremendo éxito, allí se presentaron artistas de renombre como Raphael, Julio Iglesias, Juan Erasmo Mochi, artistas de fama mundial de habla hispana. Esto duró hasta el

año 1980 cuando se vendió este globo inflable.

En el año 1981 y 1982 bajo la alcaldía de Juan Robles Ruales se organiza algo que dio lugar a la admiración continental, la peña del Yamor en la calle Atahualpa, vinieron artistas fuera de serie, esto fue otro toque de orgullo para los otavaleños.

Cuando la fiesta del Yamor cumplió 25 años se presentaron delegaciones artísticas de unos 5 o 6 países, conjuntos de danzas y desfilaron juntos en el pregón, fue algo muy grande y trascendental para Otavalo. Ser reina del Yamor era ser reina de Otavalo.

Elección de la Ñusta: Reina indígena

Así como se elegía la reina del Yamor, se elegía la Ñusta, la reina del sector indígena, entonces venían de las comunidades indígenas trayendo a sus representantes, así mismo ellas desfilaban en la misma tarima que se hacía la elección de la reina del Yamor, con un jurado calificador quien seleccionaba a la nueva reina. Teniendo así a la reina del Yamor, representante de los mestizos y a la Ñusta, representante de los indígenas. Como esta costumbre no era familiar para el pueblo indígena, también se la dejó de realizar.

Bendición de los granos



Otros eventos a lo largo de los 10 días de fiesta, siendo el domingo luego de la elección de la reina Yamor, se bendecían los 7 granos con los cuales se elaboraba el Yamor en la Cruz del Socavón, era algo simbólico, y como esta fiesta también tiene matices religiosos, el mismo día se realizaba la novena a la virgen de Monserrath en la Iglesia del Jordán. Y a la virgen de Monserrath se le lleva a la Cruz en rey loma y se hace la bendición de los granos, viene el obispo y las personas religiosas a este evento. Se los bendice a los 7 granos para que siempre existan, para que Dios dé buenas cosechas, con esto se acaba el primer fin de semana.

Verbenas populares: A cargo de los distintos barrios que conforman Otavalo

Cada barrio realizaba el baile, juegos populares, juegos deportivos y la verbena popular, cada barrio se esmeraba en contratar la mejor orquesta y cada barrio aportaba con una misma suma de dinero. El municipio a través del comité de las fiestas también aportaba con una suma económica, pero era cada persona y su colaboración lo que permitía que se den las fiestas. Esto resultó todo un éxito, porque la relación de las familias otavaleñas se fortaleció, fue muy emotivo y digno de resaltar.

Travesía natatorial al Lago San Pablo

El jueves estaba destinado para la travesía del lago San Pablo, esto se organizó desde el comienzo de esta transformación



de la fiesta del Yamor, la intención era hacer una competencia para ver quien ganaba, era un desafío para muchas personas, pero al enterarse de este evento vinieron desde la costa, la sierra y amazonía, era un evento muy atractivo, era un recorrido de aproximadamente 3000m hasta Imbacocho, con todas las restricciones de ley para que no exista contratiempos. Los medios de comunicación le dieron gran importancia porque era algo diferente/único.

Verbena popular: A cargo de las Cooperativas de transportes

Ya siendo viernes y sábado de la siguiente semana, las cooperativas de transportes en una competencia entre ellos traían orquestas, una mejor que otra, y realizaban bailes en las plazas de la ciudad. Invirtieron muchísimo dinero en la realización de este evento.

“Hasta el próximo año”

El domingo y día final de los 10 días de celebraciones, se realizaba el evento llamado “Hasta el próximo año”, así como todos los días con baile.

“El reencuentro de los otavaleños”

Tanto para indígenas como para mestizos estas fiestas son para reunirse, para pasar un rato ameno, para disfrutar con su gente, entonces hay un evento que se ha organizado llamado “El reencuentro de los otavaleños” en domingo, vienen los otavaleños, se encuentran en el parque, allí hay música, gastronomía y baile. Esta fiesta se hizo con el fin de compartir entre las personas que viven lejos, regresen a su pueblo natal.

Carrera de 4x4

Además, sin olvidarnos de la carrera de 4x4, es una competencia deportiva que se realiza en el sector de Gualaquí, a unos 15 kilómetros de Otavalo, siendo parte del campeonato nacional de 4x4, que reúne a los mejores pilotos y vehículos de esta modalidad, la carrera se desarrolla en un circuito de tierra y piedra, con obstáculos naturales y artificiales, que ponen a prueba la habilidad y la resistencia de los participantes. La carrera dura alrededor de cuatro horas y al final se premia a los ganadores en las diferentes categorías. Esta carrera de 4x4 se ha convertido en uno de los eventos más atractivos y concurridos de las fiestas del Yamor, ya que ofrece un espectáculo lleno de adrenalina, velocidad y emoción, los aficionados al deporte extremo



pueden disfrutar de la carrera desde las tribunas o desde las zonas habilitadas para el público, donde pueden observar las maniobras y los saltos de los vehículos. La carrera de 4x4 suele realizarse el último día de las fiestas del Yamor, como una forma de cerrar con broche de oro esta celebración tan importante para Otavalo.

Festival de las Marías

La fiesta ha evolucionado, convirtiendo nuevas cosas en tradicionales, como es el ejemplo del festival “de las Marías”, la fiesta en honor a la virgen de María en Monserrath, ya que el 8 de septiembre es el día de las Marías, se realiza un festival en honor a las mujeres con dicho nombre, ellas entraban gratis. Aquí se trató rescatar la música nacional y no se escatimaban esfuerzos para realizar un grande evento, siendo así en la actualidad que incluso artistas internacionales se presentan al final de este evento como broche de oro, entre ellos se han presentado Américo, el Combo de las Estrellas, Eva Ayllón, los Nocheros, entre otros. El precio de las entradas al evento era ínfimas, comparado a lo que debían costar; y es así esta tradición fue motivo de encuentro entre otavaleños, ya no se la puede eliminar.

La Noche Andina

Después apareció el festival de la música andina por parte de los indígenas, donde se presentan algunos grupos de música andina, conjuntos incluso de Japón vienen a presentarse en este evento, es un evento enorme ya que llama mucho la atención. Este tipo de eventos han venido a cambiar lo que antes existía.

Hablando del financiamiento, se daba esencialmente del municipio pero no era suficiente, esta fiesta costaba mucho dinero, entonces empresas privadas se hicieron presentes con asignaciones económicas o financiando la presentación de artistas, sin olvidar que la ciudadanía también colabora, con la venta de puestos de venta de alimentos en las calles de la ciudad, la paga de los puestos en los graderíos para los distintos eventos, este dinero ingresa al comité del Yamor y se reparte para cada evento. El comité es una institución donde participa la gente de buena voluntad, es una conscripción cívica, es como un trabajo voluntariado que se hace en beneficio de Otavalo para organizar la fiesta y darle todo el esplendor que debe tener.



Ya con el tiempo el municipio decidió que ya no se elija en esta forma, mediante la participación de toda la ciudadanía a través de instituciones, sino se decidió que sea un concejal el director de la fiesta. Entre ellos seleccionaban quien iba a ser el director, entonces ya no tuvo la misma trascendencia, la gente dejó de colaborar y dejaron la organización completa al municipio, aquí cambió todo, ya no se hacen los bailes populares en los barrios, esperaban que el municipio organice un buen baile al cual acudir, pero la participación se redujo y los que querían participar pedían asignación económica del municipio, ya todo era pagado y comprado.

-
Celebrando la interculturalidad, la fiesta del Yamor reúne a mujeres, hombres, turistas nacionales y extranjeros a presenciar la combinación de saberes y sabores ancestrales y modernos que ofrecen los otavaleños, elementos que conforman el sincretismo étnico-cultural-religioso del cantón, resaltando el platillo estrella de esta celebración, el plato típico compuesto por tortillas de papa frita, empanadas de plátano, fritadas, mote cocinado en tulpa, tostado, encurtido y lechugada finamente cortada, sin olvidarnos que se lo acompaña con la emblemática y laboriosa chicha del Yamor, producto de la mezcla de siete variedades de maíz.







RECETAS

CHICHA DEL YAMOR

Ingredientes

- Chulpi
- Canguil
- Morocho
- Maíz negro
- Maíz amarillo
- Maíz blanco
- Jora (maíz germinado)
- Miel de panela

Preparación

1. Los siete granos son tostados en un tiesto de barro, a fuego de leña.
2. Pasan a molerse en conjunto, obteniendo una harina de múltiples olores.
3. En una paila de bronce se añade la harina y el agua, esto se cocina durante 12 horas.
4. Luego se cierne.
5. Pasa a reposar en toneles de roble para conservar su aroma y sabor, aquí se fermentará durante 2 días.
6. Finalmente endulzar con miel de panela.





PLATO TÍPICO

Ingredientes

- Carne de cerdo
- Cebolla larga
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Comino
- Agua
- Manteca de cerdo
- Papas
- Aceite
- Cebolla paiteña
- Tomates
- Harina de trigo
- Maíz amarillo
- Cilantro
- Limones
- Polvo para hornear
- Mantequilla
- Maduro
- Maíz blanco
- Queso fresco

Preparaciones

Fritada

1. Dejar remojando el maíz blanco durante un día.
2. Trocear la carne de cerdo en cubos.
3. En una paila agregar la carne, la sal, la pimienta, el comino, la rama de cebolla larga, los ajos y cubrirlos con agua.
4. Dejar cocer hasta que el agua se reduzca.
5. Ya reducida el agua, agregar manteca de cerdo y dorar los cubos de cerdo, rectificar sabores.

Tortillas de papa

1. Lavar y pelar las papas.
2. En una olla añadir las papas y cubrirlas con agua, a fuego alto cocerlas hasta su punto.
3. Retirar el agua y con la ayuda de un mortero, majar las papas hasta que no queden grumos.
4. Pesar y bolear la masa de papa, en el centro colocarle cubos de queso fresco.
5. En un sartén previamente calentada, agregar aceite y freír las tortillas de papa.



Mote

1. En una olla cocer el mote a fuego medio.

Tostado

1. En una sartén previamente calentada con poco aceite agregar el maíz amarillo y tostar, añadir sal y pimienta.

Encurtido

1. Cortar en cubos los tomates y en pluma las cebollas.
2. Mezclarlos con un toque de zumo de limón, sal y cilantro.

Empanadas de maduro

1. Cocer los maduros en agua hasta que estén blandos, majarlos.
2. En un bowl mezclar la harina, el agua tibia y la mantequilla.
3. Amasar, pesar y bolear la masa.
4. Estirar la masa y rellenar con el maduro cocido previamente, repulgar los filos.
5. En una cacerola con aceite precalentado, cocer las empanadas hasta dorarlas.
6. Servir todo.



HERVIDOS

Ingredientes

- Vino tinto seco
- Clavos de olor
- Canela
- Pimienta dulce
- Anís estrellado
- Azúcar morena

Preparación

1. En una cacerola pequeña, llevar al fuego una taza de vino tinto seco con las especias y el azúcar.
2. Hervir por ocho minutos.
3. Luego incorporar el resto de vino y hervir por 5 minutos más.
4. Retirar del fuego y servir.









CONTENIDO

DÍA DE LOS DIFUNTOS HONRANDO A LOS ANTEPASADOS

DÍA DE LOS DIFUNTOS - HONRANDO A LOS ANTEPASADOS

El Día de los Difuntos se celebra el 2 de noviembre, coincidiendo con el Día de Todos los Santos en el calendario católico, sin embargo, para el pueblo kichwa, esta fecha tiene un significado más profundo y ancestral, que se relaciona con la conexión entre el mundo de los vivos y el de los muertos, y con el respeto y el recuerdo a los antepasados.

Según la cosmovisión kichwa, la muerte no es el fin de la existencia, sino una transición hacia otro plano de vida, donde el espíritu o alma sigue presente y en comunicación con sus familiares y amigos. Por eso, el Día de los Difuntos es una oportunidad para reencontrarse con los seres queridos que han partido, y para compartir con ellos alimentos, bebidas, música y oraciones. Entre las actividades que se realizan para celebrar este día, se destacan las siguientes:

Creación de Altares: Un Puente entre Dos Mundos

La visita al cementerio o a las tumbas de los difuntos, donde se limpian y adornan los nichos con flores y cintas de colores. También se llevan alimentos y bebidas típicas, como frutas, chicha (bebida fermentada de maíz o yuca), cuy (conejo de indias) o cordero. Estos alimentos se comparten entre los familiares y los visitantes, e incluso se ofrecen a los difuntos, colocándolos sobre las tumbas o derramándolos sobre la tierra. Esta costumbre refleja la solidaridad y la generosidad del pueblo kichwa.

El Responso: Plegarias de Despedida

El responso o misa en la iglesia o en el cementerio, donde se reza por el descanso eterno de las almas de los difuntos, esta práctica tiene una influencia católica, pero también incorpora elementos propios de la cultura kichwa, como el uso del idioma quichua, la música andina y las danzas tradicionales. El responso es una forma de expresar la fe y la esperanza en la vida después de la muerte, es una expresión de amor y gratitud hacia aquellos que han partido, así como un reconocimiento de su influencia y guía en la vida cotidiana. El responso es un momento de profunda reflexión y comunión espiritual, donde la comunidad se une en armonía para recordar y honrar a quienes ya no están físicamente presentes.

Intercambio de Ofrendas y Alimentos

Las costumbres indígenas desempeñaron un papel esencial en el Día de los Difuntos en Otavalo, durante esta festividad se llevan a cabo intercambios de ofrendas y alimentos entre las familias y la comunidad. Se preparan platos tradicionales, como la colada morada y las guaguas de pan, que se ofrecen en los altares como regalos para las almas de los difuntos. Este acto de compartir alimentos y ofrendas refleja la creencia en la importancia de mantener una conexión constante y respetuosa con los antepasados.



Música y baile: Un Homenaje Perpetuo a la Vida y la Muerte

La música y el baile en honor a los difuntos, que se realizan con instrumentos como tambores, flautas, rondadores o guitarras; los ritmos y las canciones varían según las regiones o las ocasiones, pero en general tienen un tono alegre y festivo, que contrasta con el luto y la tristeza. La música y el baile son una forma de celebrar la vida y la memoria de los difuntos, y también de invocar su presencia y su bendición.

-

La historia de la gastronomía en el Día de los Difuntos en Ecuador está arraigada en una mezcla de tradiciones prehispánicas y católicas. Esta festividad, que se celebra el 2 de noviembre, es una ocasión especial para honrar y recordar a los seres queridos que han fallecido, es una de las celebraciones más importantes y significativas en el calendario ecuatoriano. Antes de la llegada de los españoles, las culturas indígenas de Ecuador ya tenían rituales para venerar a los muertos y honrar a los antepasados, estas tradiciones involucraban la preparación de alimentos y ofrendas para los difuntos como una forma de establecer un vínculo entre los vivos y los muertos.

Con la colonización, la religión católica se incorporó a las tradiciones indígenas, y la celebración del Día de los Difuntos

se fusionó con el Día de Todos los Santos, el 1 de noviembre, y el Día de los Fieles Difuntos, el 2 de noviembre. Esta combinación de festividades dio lugar a una rica y diversa tradición gastronómica que se mantiene hasta el día de hoy. Entre los alimentos tradicionales que se consumen en esta fecha destacan la colada morada, una bebida espesa hecha a base de maíz morado, frutas y especias, el champús, una bebida utilizada por el sector indígena en los rituales funerarios, está elaborada a base de maíz y especias varias, y las guaguas de pan, panes decorados que simbolizan a los muertos envueltos en una cobija. También se preparan tamales, humitas, higos con queso y otros platillos.







RECETAS

COLADA MORADA

Receta: sector mestizo

Ingredientes

- Maicena
- Moras
- Mortiños
- Fresas (cortadas en trozos)
- Piña (cáscaras, centro y en cubitos)
- Ishpingo
- Canela
- Clavos de olor
- Pimienta dulce
- Anís estrellado
- Panela o azúcar morena
- Hojas de hierbaluisa (frescas)
- Hojas de limonaria (frescas)
- Hojas de naranja (frescas)
- Agua

Preparación

1. Colocar las cáscaras y el centro de la piña, la canela, las especias y la panela o azúcar morena en una olla grande con el agua. Hervir esta mezcla durante unos 20-25 minutos.
2. Añadir la hierbaluisa, el cedrón y la cáscara de naranja. Reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.
3. Colar el agua infusionada con especias y reserva el agua.
4. Cocinar la harina de maíz morado después de remojarla en un poco de agua. Revolver constantemente para evitar que se formen grumos.
5. Agregar el agua infusionada con especias poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Licuar las moras y los mortiños con las 4 tazas restantes de agua.
7. Colar el jugo y agregarlo a la mezcla anterior.



8. Añadir los trozos de piña y fresas.
9. Cocinar a fuego medio-bajo, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese.
10. Servir la colada morada caliente, tibia o fría, acompañada con guaguas de pan.



MORAS API

Receta: sector indígena

Ingredientes

- Maíz morado
- Agua
- Moras
- Mortiños
- Cerotes
- Canela
- Hojas de naranja
- Anís de monte
- Cedrón
- Limoncillo
- Pimienta dulce
- Clavo de olor

Preparación

1. Remojar el maíz por 2 días y luego secar el maíz.
2. Moler y cernir en el cedazo.
3. Licuar las moras con la harina de maíz.
4. En una olla calentar el agua y añadir el anís de monte, limoncillo, cedrón, canela y clavo de olor y hervir.
5. Servir.





CHAMPÚS

Ingredientes

- Agua
- Maíz
- Cedrón
- Limoncillo
- Hierbaluisa
- Canela
- Anís estrellado
- Hojas de naranja
- Clavo de olor
- Miel de caña

Preparación

1. Moler el maíz, mezclarlo con agua tibia y dejar reposar hasta que se fermente, durante tres días.
2. La cocción de la colada se lo realiza en una paila de bronce con cedrón, limoncillo, hierba luisa, canela, anís estrellado, hoja de naranja.
3. Una vez que esté bien cocido se pone a enfriar y se coloca hoja cruda de naranja para que le de buen sabor y se conserve por varios días sin dañar el champús.
4. Para servirse se le agrega miel de caña mezclada con clavo de olor y canela.





GUAGUAS DE PAN

Ingredientes

- Levadura
- Harina de trigo
- Agua
- Sal
- Azúcar
- Colorantes vegetales
- Mermelada de guayaba.

Preparación

1. Mezclar la harina con el agua.
2. Incorporar la levadura con el azúcar.
3. Incorporar una pizca sal a la mezcla.
4. Leudar por 1 hora en un bowl tapado.
5. Porcionar, dejar una porción de masa para realizar las decoraciones, con el resto formar las “guaguas”, rellenarlas con la mermelada de guayaba.
6. Con la masa porcionada pintarlas de diversos colores para decorar las “guaguas” con ojos, labios, cabello y demás decoraciones.
7. Colocarlas en latas previamente engrasadas.
8. Dejar leudar 1 minutos las formas.
9. Hornear en horno de leña.





RUNA TANDA

Ingredientes

- Levadura
- Harina de trigo
- Agua
- Sal
- Azúcar

Preparación

1. Mezclar la harina con el agua.
2. Incorporar la levadura con el azúcar.
3. Incorporar una pizca sal a la mezcla.
4. Leudar por 1 hora en un bowl tapado.
5. Porcionar, formar roscas y trenzas, y colocarlas en latas previamente engrasadas.
6. Hornear en horno de leña.





HABAS CALPO

Ingredientes

- Habas secas
- Agua
- Sal

Preparación

1. Tostar las habas en la tulpa sobre tiestos de barro, removerlas para que cosan uniformemente.
2. Luego cocinar las habas tostadas en agua hirviendo para que se ablanden y se puedan degustar.
3. Cuando estén listas, acompañarlas con maíz tostado, papas, choclo, mellocos, ocas, mashua y más productos, según la preferencia.





HIGOS CON QUESO

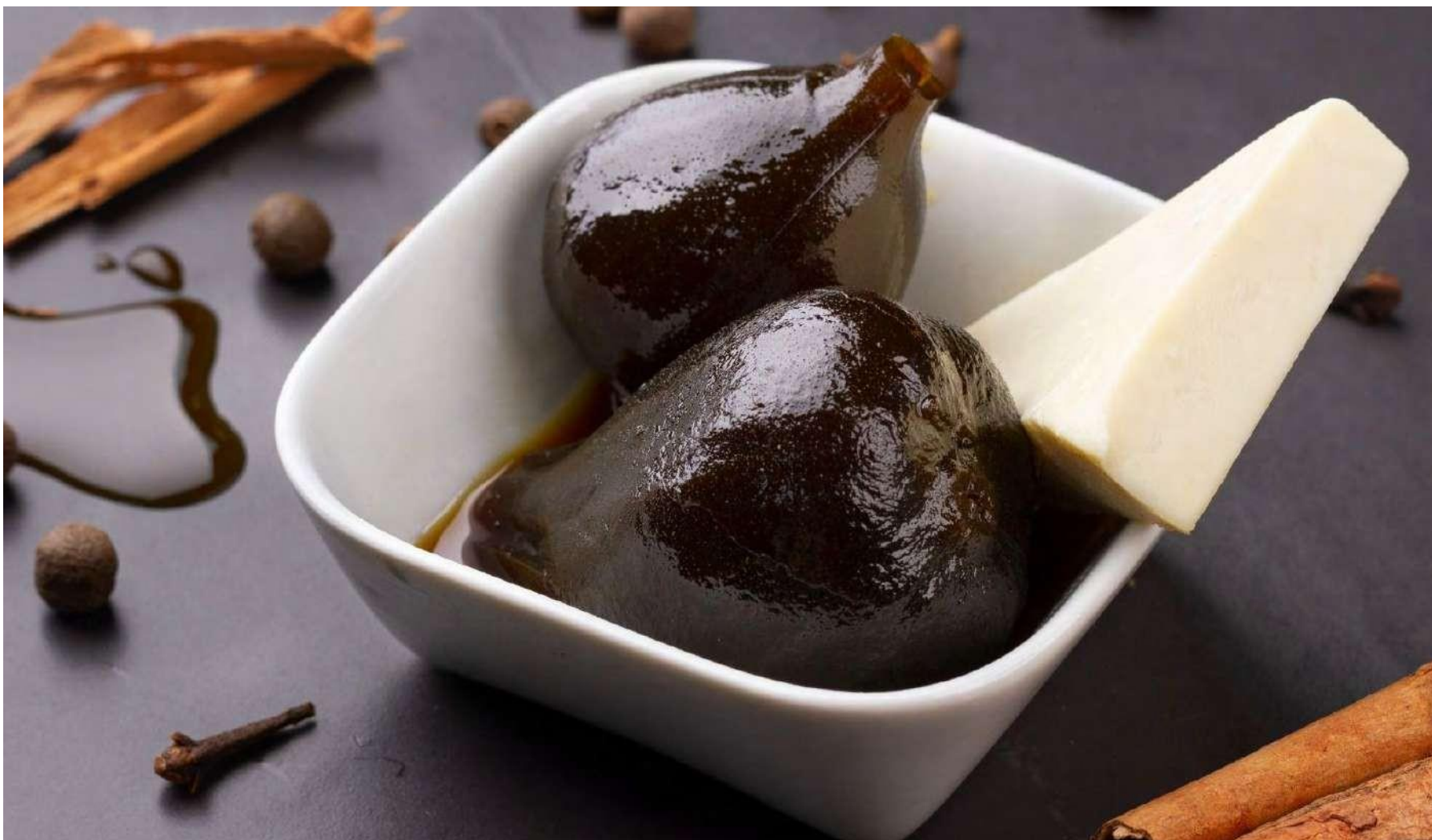
Ingredientes

- Higos
- Bloque de panela
- Canela
- Clavos de olor
- Pimienta dulce
- Queso fresco

Preparación

1. Preparar la miel de panela, colocar una olla y agregar la panela, la canela, los clavos de olor y la pimienta dulce, a fuego bajo dejar derretir todo el bloque de panela.
2. Lavar los higos y secar con cuidado.
3. Cortar los higos a la mitad o en cuartos y añadirlos a la olla con la miel de panela.
4. Dejar que se cocinen los higos por 2 horas a fuego medio-bajo.
5. Servir con una porción de queso.







GLOSARIO DE TÉRMINOS

Api:

Término indígena, significa “Colada”.

Aya Uma:

Término indígena, significa “Cabeza, líder, guía”.

Cedazo:

Utensilio elaborado de cola de caballo, que se utiliza para cernir materiales de diferentes grosores.

Guaguas de pan:

Pan relleno que simboliza un cuerpo, consumido en el día de los difuntos.

Hatun Puncha:

Término indígena, significa “Día Grande”, es la celebración más importante del calendario cósmico/agrícola/festivo, es celebrado en el marco del solsticio de verano, 21 de junio.

Inti:

Término indígena, significa “Sol”.

Inti Raymi:

Término indígena, significa “Fiesta del Sol”.

Ishpingo:

Especie que sirve para aromatizar y saborizar los alimentos, flor de la canela.

Jora:

Maíz germinado.

Kapac Raymi:

Término indígena, significa “Fiesta de los dioses”.

Koya Raymi:

Término indígena, significa “Fiesta de la fecundidad”.

Pachamama:

Término indígena, significa “Madre Tierra”.

Pawkar Raymi:

Término indígena, significa “Fiesta del florecimiento”.

Raymi:

Término indígena, significa “Fiesta”.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Responso:

Oración que se dedica al difunto en el momento que se encuentra en el velatorio y se procederá a su entierro o cremación.

Runa tanda:

Término indígena, significa “Pan indígena”

Shamanes:

Individuos a quienes se les atribuyen poderes mágicos, y que a veces ejercen funciones políticas, el chamán/shamán consolida el orden a través de una multitud de ritos y de ceremonias que marcan el calendario anual.

Taita:

Término indígena, significa “Padre”

Tulpa:

Cocinar en leña.

Warmi Puncha:

Término indígena, significa “Día de la mujeres”

Yachaks:

Líderes espirituales en los Andes centrales de América del Sur, son considerados aliados en la lucha contra las enfermedades y su papel trasciende lo médico.



BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía Ciudadana de Otavalo on X. (n.d.). Twitter.

<https://twitter.com/GADOtavalo/status/1010273936322506753>

Arevalo, D. (2021). Una joven kichwa es la nueva reina de Otavalo. El Comercio.

<https://www.elcomercio.com/tendencias/entretenimiento/joven-kichwa-nueva-reina-otavalo.html>

Behance. (n.d.). Aya Huma. Behance.

https://www.behance.net/gallery/91323645/Aya-Huma?tracking_source=search_projects|Aya+Huma

Campuzano, I. (2021). Otavalo: Bendición para una abundante cosecha. Website.

<https://www.extra.ec/noticia/buena-vida/otavalo-bendicion-abundante-cosecha-56901.html>

Children's cloth dolls foto de Stock. (n.d.). Adobe Stock.

https://stock.adobe.com/es/28637612?as_channel=adobe_com&as_campaign=srp-raill&as_source=behance_net&as_camptype=acquisition&as_audience=users&as_content=thumbnail-click&promoid=J7XBWPPS&mv=other

Diego A Garzon-Forero. (2014). Toma de la plaza. Inti Raymi 2014. San Martín. Cotacachi [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=bzOR2cUG-zA>

El Cascarón de la Alegría - Ciudad de Otavalo. (2021). Ciudad De Otavalo.

<https://otavalo.org/el-cascaron/>

Facebook. (n.d.).

https://www.facebook.com/rukuotavalo/photos/a.666352440044376/703382899674663/?type=3&locale=es_LA

Greenfield, I. (2020). Día de los Difuntos. Nan Magazine.

<https://www.nanmagazine.com/dia-de-los-difuntos-otavalo-imbabura-y-que-vivan-los-muertos/>

Higos con Queso – La Colina del Chef. (n.d.).

<https://lacolinelchef.com/higos-con-queso/>

Indigenous women in traditional clothing and hairstyle by her market stall on the sunday art and craft market of Otavalo, North of Quito, Ecuador. foto de Stock. (n.d.). Adobe Stock.

https://stock.adobe.com/es/334884582?as_channel=adobe_com&as_campaign=srp-raill&as_source=behance_net&as_camptype=acquisition&as_audience=users&as_content=thumbnail-click&promoid=J7XBWPPS&mv=other

Información Gruta del Socavón Otavalo. (n.d.).

<https://ec.viajandox.com/otavalo/gruta-del-socavon-A234>

kawsay rikuy filmis. (2020, June 21). Inti Raymi Armay Tuta Baño Ritual [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=F-LeASqJaaw>

BIBLIOGRAFÍA

Ladines, R. (2021). Castro y Martínez ganaron la 59 edición de la travesía al lago San Pablo, en Otavalo. El Comercio.

<https://www.elcomercio.com/deportes/otros/castro-y-martinez-ganaron-la-59-edicion-de-la-travesia-al-lago-san-pablo-en-otavalo.html>

maxresdefault.jpg (1280×720). (n.d.).

https://i.ytimg.com/vi/OdETygl_2IU/maxresdefault.jpg

Mena, M. Q. (n.d.). 4x4 EXTREMO ECUADOR.- OTAVALO: 8va VALIDA DEL CAMPEONATO 4X4 REGION SIERRA. Flickr.

<https://www.flickr.com/photos/50195517@N07/7982562167>

ÑAWPA OTAVALO. (2020). Runakay OTAVALO.

<https://runakay.wordpress.com/nawpa-otavalo/>

Otavaleños En El MUNDO - Publicaciones | Facebook. (n.d.).

https://www.facebook.com/1641997532555217/posts/runa-tanta-pan/3094322333989389/?locale=zh_CN

Otavallo main square, in Ecuador foto de Stock. (n.d.). Adobe Stock.

https://stock.adobe.com/es/136494093?as_channel=adobe_com&as_campclass=brand&as_campaign=srp-raill&as_source=behance_net&as_campaign_type=acquisition&as_audience=users&as_content=thumbnail-click&promoid=J7XBWPPS&mv=other

Redaccion. (2018). Unas 80.000 personas llegaron a los eventos que inician fiesta del Yamor. Intercultural | Noticias | El Universo.

<https://www.eluniverso.com/noticias/2018/09/03/nota/6936089/80000-personas-llegaron-eventos-que-inician-fiesta-yamor/>

Rodríguez, A. (2019). Mortino, el ingrediente más caro en la colada morada. www.ecuavisa.com.

<https://www.ecuavisa.com/noticias/ecuador/mortino-ingrediente-mas-caro-colada-morada-KHEC541931>

traditional Inca masks foto de Stock. (n.d.). Adobe Stock.

https://stock.adobe.com/es/467554473?as_channel=adobe_com&as_campclass=brand&as_campaign=srp-raill&as_source=behance_net&as_campaign_type=acquisition&as_audience=users&as_content=thumbnail-click&promoid=J7XBWPPS&mv=other

Turisec. (2022). En Otavalo se da el mayor concierto de música andina, de ensamble del kichwa; una expresión de alegría y unidad. Turisec.

<https://www.turisec.com/en-otavalo-se-da-el-mayor-concierto-de-musica-andina/>

10 días de agenda por las fiestas del Yamor. (n.d.).

<https://www.lahora.com.ec/imbabura-carchi/yamor-2022-otavalo-imbabura-agenda/>



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR - SEDE IBARRA



Créditos:

Anita Albuja
Eulalia Dávila
Ramiro Velasco
Martha Guerra
Raúl Cevallos
Doris Andrade
Marcelo Valdospinos Rubio
Fernando Haro
Patricio Proaño
Patricio Guerra
Agustín Carrión
Rosa Maldonado
Humberto Lema
Yolanda Sánchez
Héctor Oña
Luis José Villarreal

Autora: María José Villarreal

Asesor: MBA. Gonzalo Rubio Rueda



7. CONCLUSIONES

- La escasez de información documentada y bibliográfica sobre las tradiciones gastronómicas y culturales de Otavalo representa un desafío significativo para la investigación y revalorización de la gastronomía tradicional. La falta de registros formales subraya la importancia de recurrir a fuentes orales y al conocimiento de generación en generación para conservar estas valiosas tradiciones.
- La reticencia de las personas a compartir sus conocimientos gastronómicos, culturales y tradicionales refleja su preocupación por mantener la autenticidad y pureza de las prácticas ancestrales, esto ha frenado que las tradiciones se divulguen.
- El maíz se destaca como ingrediente principal en siete de los quince platillos y bebidas tradicionales de Otavalo estudiados, las variedades más usadas son: maíz blanco, maíz negro, maíz rojo (chulpi), maíz amarillo, canguil, morocho, maíz germinado (jora), entre las preparaciones más consumidas están mote, choclo, tostado de tiesto, entre otros.
- Así mismo existe tres usos principales del maíz en bebidas que se relacionan estrechamente con las fiestas de la ciudad de Otavalo, la chicha del Yamor en las fiestas del Yamor, la moras api en el día de los difuntos y la chicha de jora en el Inti Raymi, su preparación y consumo en las festividades ha trascendido, siendo una parte esencial de las celebraciones, resaltando el valor de la tradición y la importancia de preservar las prácticas culturales autóctonas.
- La mayor implicación del municipio en la organización de la fiesta del Yamor ha proporcionado una infraestructura y logística más sólidas para el desarrollo de las festividades. Sin embargo, es fundamental encontrar un equilibrio entre el apoyo institucional y la participación activa de la ciudadanía, para mantener vivas las tradiciones culturales y asegurar que la festividad siga siendo un reflejo auténtico de la identidad otavaleña.
- El Inti Raymi, como una festividad intercultural, representa una oportunidad única para la convergencia y el diálogo entre diferentes tradiciones y cosmovisiones, además de ser una celebración de agradecimiento y renovación energética, es un tiempo de reflexión y conexión con las raíces ancestrales, fortaleciendo los lazos

de unidad y convivencia pacífica, enriqueciendo la identidad cultural del pueblo indígena y fomentando el respeto por la diversidad étnica y espiritual de Otavalo.

- La celebración del Día de los Difuntos es una oportunidad para reflexionar sobre la vida y la muerte, y para apreciar la continuidad de la existencia a través de las generaciones. Al reunirnos en torno a la comida, los rezos y las ofrendas, compartimos nuestras historias familiares y honramos la memoria colectiva, lo que contribuye a una mayor comprensión y valoración de nuestras raíces y de aquellos que nos precedieron.
- La colaboración y apoyo del gobierno seccional e institucional, junto con la participación activa y comprometida de las nuevas generaciones en las distintas fiestas celebradas en Otavalo, son un claro indicador de que las tradiciones culturales tienen el potencial de ser un poderoso vehículo para la cohesión social, preservación de la riqueza cultural y la promoción de valores como la inclusión y el respeto.
- La creación del catálogo digital se convierte en una valiosa herramienta de divulgación y enseñanza para los amantes de la gastronomía, antropólogos, investigadores y turistas interesados en explorar y aprender sobre la riqueza culinaria y cultural que envuelve al cantón Otavalo.

8. RECOMENDACIONES

- Fomentar la investigación etnográfica y la recopilación de testimonios orales por parte de expertos en gastronomía y antropología, con el fin de documentar y preservar el conocimiento tradicional de la gastronomía de Otavalo. La creación de un archivo digital o centro de documentación podría servir como una fuente accesible y segura para la conservación de esta invaluable información.
- Establecer un centro y talleres de documentación comunitaria dirigido por el GAD de Otavalo que recopile y difunda el conocimiento gastronómico tradicional y cultural de la ciudad de Otavalo, a través de este conocimiento en un formato accesible y seguro, se garantizará que las tradiciones podrán ser compartidas y transmitidas a las futuras generaciones, manteniendo al mismo tiempo su autenticidad y valor cultural.
- Para mantener la autenticidad y riqueza de la festividad del Yamor, es esencial que el municipio promueva la participación activa de las diversas voces y grupos dentro de la comunidad otavaleña. Establecer espacios de consulta y diálogo permitirá la incorporación de perspectivas variadas y garantizará que las tradiciones sean representativas y respetadas.
- Promover la comprensión y el respeto por las distintas cosmovisiones y tradiciones presentes en el Inti Raymi puede llevarse a cabo a través de programas educativos dirigidos a todas las edades. La inclusión de aspectos históricos, culturales y espirituales en escuelas y actividades comunitarias contribuirá a la apreciación mutua y al fortalecimiento del tejido social.
- Propiciar foros de conversación y reflexión entre generaciones en la comunidad puede enriquecer la experiencia del Día de los Difuntos. Esta participación brindaría un enfoque personal y emocional a la celebración, contribuyendo a la valoración de la memoria colectiva y la importancia de mantener viva la conexión con nuestros antepasados.
- Aunque la infraestructura y logística proporcionadas por el municipio son valiosas, es crucial salvaguardar las prácticas culturales centrales que definen la festividad. Organizar talleres y eventos dirigidos por expertos locales en gastronomía, música y danza, entre otros aspectos, ayudará a transmitir los conocimientos tradicionales

y asegurará que la festividad siga siendo una expresión auténtica de la identidad otavaleña.

- Colaborar con las autoridades de gobierno y turismo local, además las instituciones educativas para promover y utilizar el catálogo digital en campañas turísticas y programas educativos. Esto permitirá que tanto los turistas como los estudiantes se sumerjan en la rica historia culinaria y cultural de Otavalo, generando un impacto positivo tanto en la economía local como en la preservación de las tradiciones.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abad, P. (2009). La metodología de los programas de investigación científica. Ed. Alianza, Madrid.
- Abarca, W. (2016). El Inti Raymi, Kulla Raymi, Pawkar Raymi y su influencia en la cotidianidad de los habitantes de la parroquia Punín, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo en el 2014.
- Andrade, L. (2019). El Coraza, personaje tradicional en la Fiesta del Yamor en Otavalo.
- Arévalo, D. (2015). Comunicación y patrimonio turístico ecuatoriano. Propuesta para la aplicación de las Relaciones Públicas en la promoción del patrimonio turístico del cantón Otavalo. Estudio de Caso: Campaña “Fiestas del Yamor”.
- Atienza, D. (2016). Identidades Indígenas Transnacionales: Kichwa-otavaleños en la Diáspora. Obtenido de <https://docplayer.es/20560491-Indentidades-indigenas-transnacionales-kichwa-otavalenos-en-la-diaspora-dr-david-atienza-university-of-guam-datienza-uguam-uog.html>
- Berenguera, A., Fernández de Sanmamed, M., Pons, M., Pujol, E., Rodríguez, D., & Saura, S. (2014). Escuchar, observar y comprender. Obtenido de <https://saludcomunitaria.files.wordpress.com/2014/12/escucharobservarcomprender.pdf>
- Baptista Lucio, P., Fernández Collado, C., & Hernández Sampieri, R. (2006). Metodología de la Investigación. Editorial McGraw-Hill Interamericana, México DF.
- Bravo, C., Vergara, J. & Ordóñez, A. (2021). El Pawkar Raymi como afirmación de la identidad étnica en la migración: el caso de los migrantes kichwa-otavalo en Santiago de Chile.
- Caillavet, Chantal. “Etnias del Norte: Etnohistoria e historia de Ecuador”. Ediciones Abya Yala, Quito, 2000.

- Carrizosa, M. & Ortega, L. (2015). Foto-reportaje de la importancia identitaria del uso de la trenza en los adolescentes del colegio Jacinto Collahuazo de la ciudad de Otavalo.
- Castilla, F., Burbano. C. & Salazar. D. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador).
- Cevallos, R., Posso. M., Naranjo. M., Bedón. I. & Soria. R. (2017). La Cosmovisión Andina en Cotacachi.
- Chalán, E. (2022). Indigenismo en las fiestas de Otavalo: revalorizando la identidad cultural indígena a través de la celebración.
- Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación. (2016). Obtenido de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec075es.pdf>
- Consejo Nacional de Planificación. (2021). Obtenido de <http://www.eeq.com.ec:8080/documents/10180/36483282/PLAN+NACIONAL+DE+DESARROLLO+2021-2025/2c63ede8-4341-4d13-8497-6b7809561baf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- COOTAD. (2010). Obtenido de https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/01/dic15_CODIGO-ORGANICO-DE-ORGANIZACION-TERRITORIAL-COOTAD.pdf
- Cuenca, G. (2021). Costumbres y tradiciones del pueblo Otavalo e Identidad Cultural.
- Cushcagua, S. (2014). Creación de un plan de revalorización de costumbres y tradiciones culturales e históricas de la ciudad de Otavalo para difundir a los estudiantes de V, VI, VII de educación básica en la escuela de Educación Básica “Isaac Jesús Barrera”.
- Díaz, L. (2011). La Observación.

- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico.
- Dirección de Desarrollo Económico, Fomento Empresarial y Turismo. (2020). Plan de desarrollo turístico del cantón Otavalo 2020-2025.
- Flores, M. (2020). Plan de animación turístico – cultural para fortalecer la identidad de las fiestas del yamor en la ciudad de Otavalo.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario.
- García, L. (2021). El Pachamama Raymi en la revalorización de la gastronomía tradicional peruana.
- Garzón, L. (2018). Sabiduría de los yachaks en la comunidad Gualapuro, Otavalo-Ecuador.
- Gordillo, A. (2020). El uso de los aparatos digitales por los participantes de la fiesta del Inti Raymi durante la celebración del 2018 en el pueblo Kichwa Otavalo.
- Guamán, C. & Quispilema, J. (2018). Estudio de la cultura Otavaleña, para la generación de indumentaria en la ciudad de Ambato.
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Obtenido de <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/860/1363>
- Hernández, N. (2019). Cocina y Cultura del Día de Muertos en el Ejido Tabasco, Chiapas.
- Hinojosa, M., Díaz, D. & Marín, I. (2017). El Kapac Raymi La fiesta de la vida nueva.
- Jay, Sebastián. (2012). Método Histórico Comparativo. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/84180275/Metodo-Historico-Comparativo#>
- Kast, M. (2022). Descubriendo Otavalo, el Valle del Amanecer del Ecuador. Obtenido de <https://www.descubrir.com/descubriendo-otavalo-el-valle-del-amanecer-del-ecuador/>

- La Hora. 2016. Los platos típicos, indispensables en las festividades del Yamor. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/noticias/los-platos-t-picos-indispensables-en-las-festividades-del-yamor/>
- López, M. (2020). Espiritualismo sincrético en las fiestas de Otavalo: un análisis desde la antropología religiosa.
- Martínez, R. (2020). El Festival Nacional del Folklore en Argentina: Una mirada desde la cultura popular. *Revista de Cultura y Tradiciones Argentinas*, 25(3), 130-150.
- Martínez, S. & Rodríguez, P. (2019). Los catálogos digitales gastronómicos como herramienta de promoción del patrimonio cultural inmaterial.
- Ministerio de Turismo. s.f. ESPECIAL I: Día de los Difuntos, un importante significado religioso y espiritual que une a las familias ecuatorianas. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/especial-dia-de-los-difuntos-un-importante-significado-religioso-y-espiritual-que-une-a-las-familias-ecuatorianas/#:~:text=En%20Otavalo%20las%20comunidades%20ind%C3%ADgenas,rezos%20f%C3%BAnebres%20en%20las%20tumbas.>
- Ministerio de Turismo. 2020. Inti Raymi la fiesta para agradecer al Sol y la Madre Tierra. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/inti-raymi-la-fiesta-para-agradecer-al-sol-y-la-madre-tierra/#:~:text=Adem%C3%A1s%20en%20el%20Inti%20Raymi,carnes%20en%20especial%20el%20cuy.>
- Pazos, S. (2010). Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación.
- Pinilla, A. (2022). La celebración del Inti Raymi en España. Tinkuy e interculturalidad.
- Pupiales, B. & Verdugo, A. (2017). Cultura y creatividad en la región de Otavalo (Ecuador).

- Quinche, M. & Sánchez, J. (2016). Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. Parroquia San Pablo del lago cantón Otavalo.
- Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura. (2017). Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_REGLAMENTO_GENERAL_A_LA_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Robles, O. (2020). La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato – Otavalo.
- Rodríguez, E. (2014). Hatun Puncha. Obtenido de https://www.flacsoandes.edu.ec/sites/default/files/agora/files/1390575700.fa_ago_ra_2014_rodriguez.pdf
- Rodríguez, L. (2017). La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo.
- Ruano, P. & Vaca, K. (2015). Revalorización de la gastronomía tradicional del Cantón Otavalo, Provincia de Imbabura, Ecuador.
- Salas, M. (2018). La chicha del yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña.
- Sarabino, Z. (2007). El proceso de constitución de las élites indígenas en la ciudad de Otavalo.
- Smith, J. & Johnson. R. (2019). Venetian Carnival: A Celebration of Color and Tradition. *International Journal of Festive Arts*, 64(3), 112-126.
- Terán, D. (2015). Estrategia de revalorización de la comida tradicional del cantón Otavalo, parroquia San Juan de Ilumán.
- Torres, G. (2015). Diseño de una guía didáctica de las celebraciones andinas y sus manifestaciones culturales para niñas y niños entre 8 a 12 años de edad de la provincia de Chimborazo con ilustraciones infantiles.

- Torres, J. (2020). Mestizaje y construcción de identidad en las fiestas de Otavalo: un análisis desde la antropología cultural.
- Torres, J. & De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México.
- Tituaña, Y. (2021). Innovación en la cocina tradicional otavaleña.
- Valle, J. (2015). Difusión del turismo intangible del pueblo Otavalo con un soporte multimedia durante el segundo semestre del 2014.
- Vallejos, A. (2016). Importancia del patrimonio alimentario del pueblo Otavalo: la chicha del yamor, como legado para el turismo cultural inmaterial.

10. ANEXOS

10.1 Categorización de datos cualitativos

Tabla 3

Pregunta 1: ¿Podría compartírnos la historia detrás de las recetas que se preparan durante las festividades en su restaurante?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 1	Aquí en el restaurante preparamos la tradicional chicha del Yamor, esta es una tradición que viene de mis antepasados, me inculcaron el preparar la chicha por su acogida tan grande en las fiestas de Otavalo. La chicha del Yamor es una bebida hecha a base de siete variedades de maíces, como son: chulpe, canguil, morocho, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco y maíz germinado conocido como la jora.	Gastronomía Chicha del Yamor	Chicha del yamor Plato típico Chulpe Canguil Morocho Maíz negro Maíz amarillo Maíz blanco Maíz germinado (jora)	La receta tradicional de la chicha del Yamor proviene de sus antepasados. La chicha del Yamor está elaborada a base de 7 variedades de maíces como el chulpe, canguil, morocho, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco y maíz germinado o jora.
E. 2	Para yo hacer la chicha, primero recojo los granos, compro maíz negro, compro chulpi, compro canguil, como maíz blanco, maíz amarillo, todos esos granos debo tener y le pongo un poco de trigo también y al maíz amarillo yo mismo le preparo, le hago la jora y después con todos esos granos hago moler y hago la chicha del Yamor.	Gastronomía Chicha del yamor	Chicha del Yamor Chulpi Canguil Morocho Maíz negro Maíz amarillo Maíz blanco Maíz germinado (jora)	Para realizar la chicha se utiliza el maíz negro, chulpi, canguil, maíz blanco, maíz amarillo o jora y trigo.
E. 3	En primer lugar, la parte fundamental que es la chicha del Yamor, una chicha hecha con 7 variedades de maíces, maíz blanco, maíz amarillo, maíz rojo (chulpi), el canguil, el morocho, el maíz negro y la jora. El maíz negro es escaso por nuestro medio, en el sector centro del país hay bastante maíz, pero si nosotros conseguimos ponemos los siete, sino solo usamos solo 6 elementos. La jora es el maíz germinado, que lo preparamos aquí en mi casa, para garantizar el producto, porque casi la mayoría de las personas hacen jora de maíz de segunda o de tercera calidad, yo en cambio hago la jora con maíz de primera calidad. Esa es la parte fundamental, ese el Yamor. El plato típico es el resultado de una de las actividades que se desarrollaban al	Gastronomía Chicha del Yamor Plato típico	Chicha del Yamor Plato típico Chulpi Canguil Morocho Maíz negro Maíz amarillo Maíz blanco Maíz germinado (jora) Carne colorada Empanadas de harina de castilla Tortillas de papa Mote	La chicha del Yamor es hecha con 7 variedades de maíces, maíz blanco, maíz amarillo, maíz rojo (chulpi), el canguil, el morocho, el maíz negro y la jora. El maíz negro no es común en este sector del país, por lo cual, si no se consigue, solo se usan 6 variedades de maíces. El plato típico está conformado por carne colorada, empanadas de harina de castilla, tortillas de papa y mote. Esta preparación tuvo origen en el barrio Monserrath,

	comienzo, cuando todavía no había la fiesta del Yamor como la conocemos actualmente, sino que había la fiesta religiosa de la Virgen de Monserrath el 8 de septiembre, que es la cual coincidía con la elaboración del Yamor. Pero esto sucedía en el barrio Monserrath de Otavalo, entonces en unas partes vendían tortillas con caucara, en otras partes vendían empanadas de harina de castilla, casi siempre el mote y el tostado era parte fundamental, entonces recuerdo que cuando se comenzó a comercializar el Yamor, porque el Yamor no era una bebida para expender, el Yamor era una chicha que se elaboraba en unas casas de Otavalo para las grandes fiestas. Cuando no existían las gaseosas, y había una fiesta en una casa, debían elaborar una chicha porque eso brindaban, chicha de arroz, chicha de morocho, chicha de jora y en mi casa cuando la fiesta era bastante grande mi mamá elaboraba el Yamor, porque el Yamor requiere mucho esfuerzo y es difícil. La historia del Yamor está dada por algunos cronistas de indias, porque lastimosamente nuestros antepasados no tenían un sistema de escritura, pero cuando llegaron los españoles, los cronistas de indias, empiezan a tener las referencias y son ellos los primeros que ponen testimonio de la presencia de esta chicha sagrada, el Yamur Tuktu o el Yamur Aka, entonces esto era dedicado solamente a los altos caciques, no podían acceder a esta chicha cualquier mortal sino los grandes caciques, era para acompañar las grandes comidas de los privilegiados de esa época. Los testimonios y demás se refieren a esto como la síntesis de la elaboración de una chicha que hasta ahora es considerada sagrada y ritual, que es el Yamor. Cuando comienza a comercializarse el plato típico del Yamor, la gente decía “pero preparen algo para picar y poder tomar el Yamor”, en esa época en el barrio Monserrath se elaboraban en diferentes sitios varias cosas, surgió el plato típico, el cual consiste en tortillas de papa, las empanadas de harina de maíz, el mote, la carne colorada porque es el cambio del caucara a la carne colorada (el caucara era una carne un poquito más dura), allí surge el plato típico de Otavalo para acompañar a la bebida del Yamor.			es el conjunto de algunos platillos preparados en este sector.
--	--	--	--	---

	La jora nosotros le criamos, dejamos un sitio adecuado donde la regamos a diario dos veces, entonces le tapamos con esteras especiales, porque si se le tapa con otra cosa resulta que no funciona, en la oscuridad comienza a germinar, a salir tanto la raíz como el ñavi del maíz y a determinada longitud tenemos que deshidratar, a secar al sol, luego se hace la harina. Por otro lado, se prepara en determinadas proporciones los otros maíces, y así mismo se le hace harina, entonces la mezcla de los 5 o 6 variedades de maíz con la jora se recocina durante 8 a 10 horas, de ahí se pasa a cernir y a los barriles, toneles que les decimos nosotros, solamente ahí logra alcanzar el sabor, es como hacer vino y ron. Si usted lo pone en otros diferentes recipientes, no le da el sabor. Se lo pone en barriles porque la madera produce las bacterias propias para la fermentación, entonces nosotros tenemos que ir catando unas 2 o 3 veces al día, para saber el momento que ya puede pasar a otro recipiente donde se impide la fermentación. El plato típico no tiene secreto, cada vez se facilita más la preparación, ahora se vende el mote pelado, antes teníamos que pelarlo, la carne de chanco que para asegurar el producto y garantizar al cliente su consumo, nosotros ahora lo hacemos con carne de Pronaca, las tortillas, las empanadas, son la parte más difícil y la que tiene más demanda. La empanada de harina de castilla es la más laboriosa.			
E. 4	Nosotros preparamos el plato típico del Yamor y la Chicha del Yamor. La chicha tiene 7 granitos es elaborada de los 7 granos, complementada con la jora (maíz germinado), el maíz negro es muy difícil de conseguir y el maíz blanco también es un poco escaso, entonces se reúne estos 6 granos y la jora muy aparte, hay que escoger los mejores granos, se tuesta los granos y se hace una mezcla de todos para llevar a moler, una vez ya hecha la harina, se le cocina con agua en las calderas a medida, para cocinarle 10 horas para que salga una excelente chicha, se le cierne y se espera 5 días para darle sabor a la chicha, se le cierne nuevamente en dos o tres cedazos, se prepara aparte la miel de panela, también se la cierne y allí se mezcla todo pero en el momento que se la vaya a servir. Y el plato típico viene la tortilla, fritada, mote,	Gastronomía Chicha del Yamor Plato típico	Chicha del Yamor Plato típico Chulpi Canguil Morochu Maíz negro Maíz amarillo Maíz blanco Maíz germinado (jora) Tortilla de papa Fritada Mote Tostado Ensaladas Empanadas	La chicha del Yamor es elaborada de 7 granos de maíces, complementada con la jora o también conocida como maíz germinado. Su tiempo de cocción es de 10 horas. El plato típico contiene tortilla, fritada, mote, tostado, las ensaladas y las tradicionales empanadas.

	tostado, las ensaladas y las tradicionales empanadas.			
--	---	--	--	--

Tabla 4

Pregunta 2: ¿Cómo ha evolucionado las recetas tradicionales a lo largo del tiempo y qué cambios han experimentado?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 1	Si se ha evolucionado mucho, porque en mi caso, antes lo hacía mi abuelita, luego mi mamá y ahora me dejó la receta a mí. Siempre hay cambios, siempre se busca hacer de mejor manera, buscar otros métodos para que salga lo mejor posible, las recetas nos la dan nuestros antepasados, pero uno se busca también innovar y hacer mejor las cosas.	Tradición	Recetas	Se mantiene la misma receta de los antepasados, pero también se busca innovar para hacer de la preparación un proceso menos tedioso.
E. 2	No ha tenido cambios, siempre lo he hecho como aprendí de mi suegra, aprendí de ella cuando yo me casé de 16 años y mi suegra sabía, todo lo que sé es gracias a ella, era una mujer bien buena y trabajadora.	Tradición	Recetas	No ha existido cambios en la receta original, era la cabeza de familia, es decir la madre, quien transmitía la tradición.
E. 3	Si ha existido cambios, pero para nosotros no, mantenemos desde la época de mi madre la misma receta, lo que si hemos cambiado es la fórmula del Yamor, mi mamá tenía sus secretos y yo lo que utilizo actualmente es una fórmula mía, lógicamente yo realicé una investigación y lo que ponía mi madre visualmente no afectaba en nada. En cuanto a la carne colorada, tenemos nuestra fórmula propia, que es totalmente diferente a la que se puede consumir en Cotacachi, es fórmula de la casa, las empanadas también tienen su característica, son únicas y diferentes. En otras partes venden fritadas y no carne colorada, venden tostado y estas cosas ya son cuestiones de cada local y de su manera de adecuar y expender el plato. El volumen de venta hace que la demanda sea tan grande, que antes teníamos que hacerles cecina a las carnes, colgarlas para que se ahúmen cuando cocinábamos el Yamor, porque se lo cocinaba en leña. Es imposible abastecer a la demanda que tenemos en la actualidad, nuestra forma de preparar ha cambiado ya no son charquis de carne que se están ahumando sino tronchos de carne preparados en forma especial.	Tradición	Recetas	Tanto la carne colorada como las empanadas tienen una fórmula secreta, esta fórmula fue perfeccionada luego de realizar una investigación.
E. 4	No ha existido cambios, desde que yo realizo es el mismo sabor, los mismos	Tradición	Recetas	La receta no se puede cambiar.

E. 3	Definitivamente nosotros tenemos realizado un estudio, nosotros vivimos en una zona que llamamos el Imperio del Sol, entre el trópico de cáncer y el trópico de capricornio, es ahí donde el maíz se ha desarrollado de una forma exclusiva, en la sierra, por eso nosotros somos los hijos del maíz, porque el maíz es el elemento fundamental en la vida de los andinos.	Chicha del Yamor	Chulpi Canguil Morocho Maíz negro Maíz amarillo Maíz blanco Maíz germinado (jora)	Somos los hijos del maíz, las preparaciones más representativas de Otavalo están elaboradas a base de distintos tipos de maíces.
E. 4	La jora, el morocho, maíz blanco, maíz negro, maíz amarillo, el chulpi, el canguil para realizar la chicha del Yamor, y para el plato típico las tortillas, las empanadas, el mote, la fritada, las ensaladas y el tostado.	Chicha del Yamor Plato típico	Chulpi Canguil Morocho Maíz negro Maíz amarillo Maíz blanco Maíz germinado (jora) Tortilla de papa Fritada Mote Tostado Ensaladas Empanadas	El plato típico del Yamor lleva fritadas, no carnes coloradas.

Tabla 6

Pregunta 4: ¿Cuál es la importancia de los rituales y simbolismos asociados a la preparación y consumo de la comida durante las festividades?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 1	La importancia de la comida y la chicha que hacemos es lo que atrae a los turistas, es una tradición, una cultura que tiene nuestra ciudad y por esta tradición es que nos visitan los turistas.	Turismo	Nacional Internacional	Por nuestras tradiciones y culturas es que visitan a la ciudad de Otavalo.
E. 2	El consumo es bueno porque vienen bastantes personas y gente que ya me conoce siempre han venido.	Turismo	Nacional Internacional	El consumo de la gastronomía tradicional es bueno, ya que las personas asocian a la fiesta del Yamor con esta chicha y plato típico.
E. 3	Yo he tratado de mantener una ritualidad un tanto personal, mi madre me enseñó que hay que comenzar pagando a la tierra lo que nos da, cuando voy a cocinar el Yamor, riego la harina en la tierra, cuando está lista la chicha la riego, le hago beber a la tierra, le estoy pagando. Les he enseñado a mis familiares, pero se han olvidado, es parte fundamental de la vida el agradecer a la Pacha Mama y al Tayta Inti, la conjugación de los dos	Ritos	Agradecimiento a la Pachamama Tayta Inti	Se agradece al Tayta Inti y a la Pacha Mama por lo ofrendado, siendo así que con la primera chicha se hace beber a la tierra en señal de agradecimiento.

	elementos hace posible la vida, el Cari y la Warmi son los que permiten la vida.			
E. 4	Estos platos le gustan a la gente, vienen de otras partes del país y les encanta estas preparaciones.	Turismo	Nacional Internacional	La gastronomía tradicional tiene acogida tanto de propios como de extranjeros.

Tabla 7

Pregunta 5: ¿Cómo se siente al ser un portador de la tradición culinaria de su ciudad durante las festividades?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 1	Yo me siento muy contenta, feliz y emocionada de que mi madre me enseñó para bien, a realizar esta receta, es un poquito complicado, pero cuando las cosas se hacen con amor todo sale bien. Me siento feliz de la vida de haber aprendido esta tradición, ya que por medio de esto aquí me vienen a visitar turistas, no solo locales, internacionales y extranjeros, de todas partes del mundo a saborear, esa es la satisfacción, de que el cliente se va satisfecho y regresa, eso es lo más bonito.	Sentimiento	Felicidad Emoción	La mayor satisfacción es que el cliente se sienta feliz y regrese.
E. 2	Yo me siento contenta cuando vienen mis amiguitos, mis caseritos, vienen a comer, me felicitan y yo me siento muy feliz.	Sentimientos	Felicidad Contenta	Los clientes frecuentes son también parte de que la tradición no se extinga.
E. 3	Tuve la suerte, muchas familias aquí tuvieron la elaboración del Yamor, pero en suerte de todas esas personas, somos la única familia que quedó con la tradición, gracias a que somos una familia numerosa. Hoy por hoy las cosas se han ido transmitiendo de generación en generación, yo me considero un favorecido por la vida al continuar la tradición, estamos cumpliendo 70 años de atención al público, recuerdo a mi madre ya enferma llamándome y diciéndome “tú debes continuar”, tuve miedo de que no me saliera como a mi mamá, pero todo es cuestión de experiencia, esto me ha permitido estar vinculado con elementos culturales de Otavalo muy profundos.	Sentimientos	Compromiso Felicidad	El preparar estas recetas tradicionales ha permitido a cada persona el seguir vinculado con los elementos culturales que envuelven a la ciudad de Otavalo.
E. 4	Me siento feliz, porque gracias a Dios vamos años trabajando, hemos tenido unas buenas ventas, cada año es mejor, gracias a Dios ya pasamos esta pandemia y hemos vuelto a trabajar ya 2 años y si hemos tenido progreso en esto, se le ha dado a toda la ciudadanía, a nuestro querido Otavalo, a nuestra querida provincia, a todo el país y a todos los extranjeros también, la satisfacción de venir y	Sentimiento	Felicidad	La pandemia del covid 19 fue un estancamiento para todos los locales donde se expende la comida pero han resurgido poco a poco, incluso ahora les está yendo mejor que antes, gracias a la ciudadanía

	probar nuestro plato típico de Otavalo y la chicha del Yamor que es muy rica.			y personas extranjeras que consumen este tipo de gastronomía en épocas festivas.
--	---	--	--	--

Tabla 8

Pregunta 6: ¿Cómo ven la evolución de la gastronomía local y su futuro en las festividades y en general?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 1	A futuro y cada año se va mejorando, va existiendo más oportunidades para nosotros y para todas las personas de aquí de Otavalo, a futuro le veo lo mejor cada año.	Evolución	Mejora continua	Para el futuro se ven muchas más oportunidades para los establecimientos de comida tradicional.
E. 2	No sé en un futuro, no sé si mis hijos seguirán haciendo y continuando esta tradición, porque mis hijos tienen otros trabajos entonces cuando tengo que hacer bastante, ellos me ayudan, pero no sé qué pasará cuando yo ya no esté.	Evolución	Término de la tradición	Cuando muere la cabeza de casa, se acaba la tradición, en este caso la madre. Se debe inculcar el sentido de pertenencia desde pequeños.
E. 3	Muchas de las gastronomías están universalizándose, hoy por hoy en la actualidad es imposible decir que cada plato es característico de tal sitio, pero hay algo que resaltar, la riqueza culinaria de Otavalo, sin pecar de chauvinista, dan testimonio de que la carne colorada era de Otavalo, el helado de paila era de Otavalo, el arrope era de Otavalo, los cuyes eran de Otavalo, entre otros platos. La vida moderna y la falta del desarrollo del paladar de los jóvenes, ha hecho que definitivamente se deje de realizar muchas comidas.	Evolución	Aculturación	Las gastronomías se están universalizándose.
E. 4	Le veo bien porque la evolución como se dice ha venido de más atrás, subiendo poco a poco, y gracias a Dios en este momento tenemos una buena acogida de toda la gente porque este plato no debe de perderse nunca, es una tradición de años atrás que nos dejaron muchas personas que lo hacían, y seguimos realizándolo nosotros y así queremos que se siga manteniendo para nuestros hijos.	Evolución	Mejora continua	Se espera que la tradición siga siendo pasada de generación en generación y que así no se pierda.

Tabla 9

Pregunta 1: ¿Cuáles son las festividades más importantes de nuestra ciudad?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	Otavalo es un contexto social y cultural muy particular, un cantón que le apuesta al escenario intercultural con serias dificultades, yo creo que todavía el cantón Otavalo tiene aspectos no visibilizados desde el contexto intelectual, que es la parte no intercultural. Con una población de un 70% de su cantón siendo indígena de cuyo espacio un gran porcentaje con población rural y lo que teme mucho la gente decir de un escenario altísimamente rural que está insertado en el contexto urbano de la ciudad de Otavalo. Creo que no se ha logrado superar lo invisible del racismo, quiero inferir, es una posición personal, es que no se está trabajando desde el municipio para oscultar el problema de división, no territorial sino idiosincrática, donde los actores principales son los indígenas rurales y no los indígenas urbanos, además con un sector de población blanco-mestiza, tienen mucho desdén por construir un cantón diferente, lo que antes no era así, Otavalo llevaba la batuta en el contexto político y social de la provincia de Imbabura. Sigo creyendo que no habrá ningún contexto de educación superior e investigación científica como el IOA, estuvieron los mejores docentes, los mejores investigadores de la antropología y las ciencias sociales del mundo, diría yo. Otavalo tiene que construir un mayor debate en la construcción de la unidad.	Festividades	Fiesta del Yamor	Otavalo debe superar lo invisible del racismo para así poder mezclar al sector indígena y al sector mestizo dentro de una consolidada comunidad intercultural.
E. 6	El Yamor, el Inti Raymi, el carnaval, la navidad y la fiesta cívica del 31 de octubre.	Festividades	Fiesta del Yamor Inti Raymi Carnaval Navidad 31 de octubre	Existen dos tipos de celebraciones: cívicas y culturales.
E. 7	De acuerdo con mi perspectiva, las festividades más importantes serían el Inti Raymi, el Yamor y el día de los Santos difuntos, las celebraciones principales y trascendentales dentro del cantón.	Festividades	Inti Raymi Fiesta del Yamor Día de los santos difuntos	Existen tres festividades principales que son el Inti Raymi, las fiestas del Yamor y el día de los difuntos.
E. 8	Respecto a las festividades habría que dividir las en dos, festividades cívicas como el	Festividades	Fiesta del Yamor	El 31 de octubre es la fiesta cívica principal

	31 de octubre, en 1829 Simón Bolívar elevó a la villa de Otavalo a la categoría de ciudad, pienso que esta es la fiesta mayor en cuanto se refiere a celebraciones cívicas en Otavalo y las otras festividades con otras características, para el sector mestizo de Otavalo sin duda la fiesta mayor es la fiesta del Yamor, que se lleva a cabo en los primeros días de septiembre y existen otras festividades que son celebradas principalmente por los indígenas como el Inti Raymi, 24 de junio, se sale a bailar por las calles y luego se daban cita a bailar en la capilla de San Juan en Otavalo, se disputaban la toma de la plaza las comunidades; luego pero reciente, hablo de unos 30 años atrás, el Pawkar Raymi que se celebra en carnaval, febrero y el Koya Raymi en septiembre. Las fiestas del sector indígena están relacionadas con los solsticios y los equinoccios, con profundas raíces religiosas también, por ejemplo, el San Juan era una celebración centenaria, porque cuando llegando los españoles, el hacendado/terrateniente en este mes recibía de sus trabajadores un saludo, el cual consistía en una ceremonia y luego bailaban lo que hoy se conoce como el baile de San Juan. El terrateniente les reciprocaba con licor o con comida, luego los “san juanes” o bailarines que iban con flautas, guitarras, churos y pingullos, bailaban en sus casas y comunidades, luego salen a la toma de la capilla. Debe tener unos 500 años esta celebración ya que es el tiempo que llevan los españoles aquí, ya que ellos llegaron a nuestra tierra entre 1526 a 1530.		31 de octubre Inti Raymi Koya Raymi Pawkar Raymi	de la ciudad de Otavalo. En el ámbito cultural se encuentran las fiestas del Inti Raymi, Pawkar Raymi, Koya Raymi y la fiesta del Yamor.
E. 9	Otavalo tiene festividades importantes dentro del sector rural, de la gente indígena, ellos tienen festividades de los Raymis, pero siendo la mayor la fiesta del Inti Raymi, sin embargo, en los últimos años tienen la fiesta del florecimiento en el mes de febrero, el Pawkar Raymi, tienen una fiesta adicional en septiembre, el Koya Raymi y otra en noviembre-diciembre, el Kapac Raymi, todo en relación con los solsticios y equinoccios que tiene el calendario agrofestivo indígena. Esta es una festividad que los otavaleños esperan, así como los indígenas vienen a bailar al Inti Raymi desde todas las partes del mundo, o a la fiesta de febrero, fiesta del florecimiento y más conocida como Pawkar Raymi, pero últimamente hacen fiesta en los lugares donde andan recibiendo, como por	Festividades	Inti Raymi Pawkar Raymi Koya Raymi Kapac Raymi Fiesta del Yamor	Para el sector rural indígena las fiestas principales son las de los 4 Raymis.

	ejemplo en España se reúnen y hacen la fiesta del Inti Raymi.			
E. 10	Dos son las celebraciones más importantes que tenemos en la ciudad de Otavalo, la fiesta del Yamor que comienzan a finales de agosto hasta mediados de septiembre, una celebración histórico cultural, en agradecimiento a la cosecha, esta fiesta concita el interés de miles de turistas nacionales e internacionales, que disfrutan de un variado programa de fiestas: pregón, bailes populares, actividades culturales, deportivas, sociales. Octubre mes de cultura, que culmina con la fiesta cívica del 31 de octubre, fecha en la cual el Libertador Simón Bolívar erigió a la villa de Otavalo en ciudad el 31 de octubre de 1829. Las conmemoraciones por su fundación concluyen con el desfile cívico – militar. Además, vale señalar actividades menores, pero que tienen una relevancia importante por estar ancladas a la idiosincrasia del pueblo, las mismas que tienen un carácter religioso y un sincretismo cultural identitario entre las dos etnias que pueblan el cantón y la ciudad. Las mismas que se enlistan a continuación. • Las festividades de año nuevo, con pases del niño y misas en honor al niño Jesús. • Las festividades del carnaval. Bailes, juegos con agua, desfiles • La novena de la virgen Dolorosa cada 20 de abril, la misma que inicia con el rosario de la aurora, cuyos devotos recorren los barrios de la ciudad a partir de las 5 de la mañana y concluye con la misa. • La semana Santa que comienza con la bendición de ramos de palma de cera (que en los últimos años está prohibido, por constituir un atentado en contra de los ecosistemas donde habitan los loros) realizados con hojas de maíz, flores (Los días más solemnes son el jueves y viernes santo). • De hecho, las actividades más importantes se concentran en estos dos días. Las festividades de Semana Santa incluyen en su programa actividades religiosas con celebración de las misas en las iglesias de la ciudad. Los padres	Festividades	31 de octubre Fiesta del Yamor Año nuevo Carnaval Novena a la Virgen Dolorosa Semana santa Navidad Día de los difuntos Novena en honor al señor de las Angustias Inti Raymi Las octavas	Dos son las celebraciones más importantes de la ciudad de Otavalo, la fiesta del Yamor y la fiesta cívica del 31 de octubre.

	Franciscanos que regentas la Iglesia del Jordán suelen hacer actividades eucarísticas como el lavado de pies, el sermón de las siete palabras, la procesión del Señor del Gran Poder a la que acuden miles de feligreses que recorren las calles de la ciudad. • EL 24 de abril de cada año se inicia la novena en honor al Señor de las Angustias patrono de la ciudad de Otavalo esta se extiende hasta el 3 de mayo. • El cantón por ser intercultural las fiestas del Inti Raymi (San Juan) tienen como participantes en la misma, no solo a los indígenas, sino que se han ido incorporando la población mestiza, que participa de la festividad. Los colegios y las escuelas preparan desfiles que recorren las calles de la ciudad. • Las Octavas es una antigua y tradicional fiesta en honor a la Virgen de Monserrath, que se realiza una semana después de las celebraciones del Yamor. Es una fiesta muy antigua, algunos historiadores otavaleños la ubican el año 1863, cuando la Virgen fue declarada patrona de Otavalo. Todos los pobladores • La celebración por el día de los difuntos. • La navidad.			
E. 11	Las festividades importantes de la ciudad son 2, tanto las fiestas cívicas del octubre y el Inti Raymi, no se celebra solo en Otavalo sino en toda Latinoamérica, el Inti Raymi es lo más importante para nuestra comunidad, para los runas es un tiempo donde nosotros podemos conectarnos y agradecer a la Pacha Mama y al Taita Inti, renovar energías y tomar fuerzas, el hecho de bañarse en las vertientes ayuda a cada individuo. Cada vertiente tiene su historia, su poder, no todas son iguales, hay que saber dónde bañarse, existen vertientes muy poderosas para hacer música, para el trabajo y también para la pereza.	Fiestas cívicas Fiestas culturales	31 de octubre Inti Raymi	El Inti Raymi, no se celebra solo en Otavalo sino en toda Latinoamérica, es lo más importante para la comunidad, para los runas es un tiempo donde se pueden conectar y agradecer a la Pacha Mama y al Taita Inti.
E. 12	Más allá de que solamente sea a nivel local, es a nivel andino, la celebración de los 4 Raymis del calendario indígena, el Inti Raymi, Koya Raymi, Kapac Raymi y el Pawkar Raymi. Dentro de ellas resalta de sobremanera el Inti Raymi.	4 Raymis	Inti Raymi Pawkar Raymi Koya Raymi Kapac Raymi	Resalta de sobremanera el Inti Raymi por su impacto no solo local o nacional sino global.

Tabla 10

Pregunta 2: ¿Cómo se relaciona la gastronomía local con estas festividades?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	Hay un vínculo muy profundo, Otavalo es conocido en el contexto mundial, tomando como referencia el espectro gastronómico, social, cultural y festivo; las fiestas del Yamor en los años 70, hace 53 años estaban en el ojo mundial, venían Vicente Fernández, Camilo Sexto, Julio Iglesias, cuando ellos están en la cúspide del escenario mundial de la música, el tema de la gastronomía era muy evidente, pero se ha estancado, no pasa a más de las tortillas con la fritada y la bebida “histórica” que es el Yamor. Que hemos hecho como Otavalo para promocionar el Yamor en el mundo, el señor Velasco, la señora Rengifo, y algunas familias adicionales se mantienen, se conservan y se resisten a que esto no muera, por inanición, porque no existe una promoción adicional, la fiesta del Yamor ya no es lo que antes era, quizás por falta de recursos; pero que están haciendo los indígenas, la burguesía de Otavalo para contribuir con la fiesta intercultural más importante del planeta. No se puede echar solo la culpa al municipio o a los organizadores de la fiesta porque evidentemente una fiesta del Yamor hoy depende sobre 1 millón de dólares, pero aquí deben inmiscuirse e involucrarse la burguesía indígena, quienes son los grandes comerciantes, quienes han sido los mayores beneficiados económica-social y políticamente. Me atrevo decir que falta dialogar, entre este sector de la burguesía indígena, el comité de las fiestas del Yamor y la academia de Otavalo, allí podríamos rescatar, sin olvidarnos que hay que innovar, hay que renovar y aquí está la posibilidad de generar el andamiaje social para soportar la presión que la propia modernidad demanda en estos aspectos, porque una modernidad que se encuentra con un escenario no preparado, la va a terminar engullendo-absorbiendo y tendríamos a un Otavalo no intercultural sino a un Otavalo con un tremendo espectro de una identidad falsa.	Racismo	Sector indígena Sector mestizo	Existe un vínculo muy profundo entre la gastronomía y las festividades, esto es lo que ha dado a Otavalo a conocerse a nivel mundial. Hay que innovar, hay que renovar y aquí está la posibilidad de generar el andamiaje social para soportar la presión que la propia modernidad demanda en estos aspectos
E. 6	La gastronomía es fundamental en estas festividades, lástima que, en vez de multiplicarse, se han reducido.	Simplificación de la gastronomía	Falta de publicidad	La gastronomía es fundamental para las

	• La fritada • El Yamor • Mote con cuero. • El cuy. • El champús. • Chifimote. • Hervido de mora.		Falta del sentido de pertenencia	festividades, pero la misma se ha reducido.
E. 7	Existe una relación en que cada festividad tiene su gastronomía, la misma es una parte fundamental de cada cultura a nivel mundial, cada festividad tiene por tradición y costumbre mantener un cierto tipo de gastronomía de acuerdo con esa época del año.	Gastronomía tradicional	Gastronomía por cada época el año	Cada festividad tiene por costumbre el mantener cierto tipo de gastronomía, de acuerdo con cada época del año.
E. 8	Hablando desde el punto de vista mestizo, el origen de la fiesta del Yamor que yo la siento como eminentemente mestiza, su inicio está en el barrio Monserrath, donde vivía una familia Reinoso entre los años 1920/1930/1940, tuvo la influencia de un matrimonio colombiano, hablando de la elaboración de la chicha y de los platos típicos también, que vino huyendo de la guerra civil de Colombia, entonces la señora Reinoso adoptó esa cultura milenaria y por el mes de septiembre con motivo de santa María que es el 8 de septiembre, esta familia elaboraba la chicha del Yamor acompañada del plato típico que consistía en tortillas de papa, empanadas y la fritada/carne colorada. Álvaro San Félix, guayaquileño, su nombre real es Carlos Benavides Vega, se afincó a Otavalo, uno de los principales dramaturgos del país, afirmó que para ser otavaleños no hay que haber nacido en Otavalo sino quien trabaja por Otavalo, por la otavaleñidad. Él afirma lo siguiente “antiquísima es la tradición de esta bebida del maíz, falta descubrir si ya se consumía la chicha del Yamor antes de la llegada del inca o es un hecho cultural implantado por los invasores cuzqueños”. Se aprovechó la coincidencia de celebrarse el solsticio de verano para sobreponer la celebración católica de la virgen María, el 8 de septiembre, “la singular y exquisita chicha preparada con cinco clases de maíz, canguil, chulpi, morocho, maíz blanco y maíz amarillo” algunas personas le adicionan dos tipos de maíz, el maíz negro y algún otro tipo de variedad, tiene como marco el ambiente veraniego de cada año y se ha constituido como “la fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”, según la calificó acertadamente Edwin Rivadeneira.	Racismo	Sector indígena Sector mestizo	La gastronomía otavaleña se ha visto influenciada desde algunos puntos de vista, fue la influencia colombiana la que impulsó la creación de la chicha del Yamor.
E. 9	Esta fiesta debió tener un origen en una bebida que solo se le servía al Inca mayor, era una	Bebida sagrada	Inca mayor y su dinastía	Los orígenes de la bebida del Yamor son

	mi abuelita al cerro Imbabura a recoger las moras, mortiños y cerotes, al llegar a la casa se ponía el maíz a remojar unos 2 días, eso se muele y se cierne el cedazo de cola de caballo, luego se licuaba las moras con el maíz remojado, ponía a calentar el agua y ponía hojas dulces como el anís de monte, limoncillo, cedrón, canela y clavo de olor, así se hacía la colada. Esto se está perdiendo.			
E. 12	La gastronomía está presente dentro de todo evento y en la vida cotidiana de todos los seres humanos, pero con un factor de identidad muy propio de los pueblos indígenas que es el de tener conciencia de la sacralidad que tienen los alimentos dentro de la vida de cada persona, es por esto que siempre honran a la Pacha Mama, es la tierra que da todos los frutos y alimentación del ser humano, por eso es que tiene esa sacralidad dentro de la filosofía andina y esta sacralidad es llevada a todas las festividades.	Filosofía andina	Sacralidad por cada festividad	La gastronomía es un factor de identidad propio de los pueblos indígenas.

Tabla 11

Pregunta 3: ¿Cuáles son los platillos o bebidas tradicionales que se preparan durante estas festividades?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	El calendario agroecológico andino en el callejón latinoamericano donde se ubica el escenario de los andes, sin duda ha sido marcado y registrado por los dos solsticios y equinoccios, los solsticios de junio 21 y diciembre 21, y los equinoccios del 21 de septiembre y el 21 de marzo, quizás no estamos aprovechando esto. Se evidencia la presencia de las tortillas con las carnes coloradas, con el tostado, con las empanadas y el vaso de chicha el 21 de septiembre en las fiestas del Yamor, los catzos blancos esporádicamente entre julio, agosto y septiembre, en el día de los difuntos la alimentación simplemente sirve para compartir entre el aulli familiar y el aulli comunitario, pero no se pone en el panorama de la oferta y la demanda, para que genere réditos económicos porque no hay. Porque los otavaleños no hemos tenido la capacidad de ser mucho más visionarios y ofrecer al mercado del mundo, tomando en cuenta que estamos en el calendario mundial del turismo en el planeta, tenemos el	Gastronomía	Plato típico Chicha del Yamor Catzos con tostado	Regido por el calendario agrofestivo, dos solsticios y dos equinoccios, se encuentra la celebración del Inti Raymi, el día de los difuntos y las fiestas del Yamor, evidenciando una gastronomía variada a base de granos, siendo el principal el maíz.

	mercado de Ponchos y no aprovechamos esa coyuntura. Además de las papas, las tortillas con empanadas, la carne y el tostado, el vaso de chicha no hemos hecho nada más, no tenemos nada más, al ritmo que vamos en 20 años vamos a desaparecer; cuántos locales en Otavalo tienen restaurantes de comida tradicional, hablar de 10 sería demasiado y el mercado otavaleño no es que se haya saturado, tomando en cuenta de casi 1 millón de turistas que vienen al Ecuador, el 30% vienen a Imbabura y de ese porcentaje al menos el 80% llegan a Otavalo, estamos hablando de un espacio turístico tan amplio y no lo aprovechamos, no aprovechamos el tema de las lagunas, siendo que somos parte de un geoparque mundial.			
E. 6	Antes las mistelas, los hervidos, la chicha de jora y de arroz. Hoy ron, whisky, cerveza.	Gastronomía	Mistelas Hervidos Chicha de jora Chicha de arroz	Hoy se consume el ron, el whisky y la cerveza en las distintas festividades de Otavalo.
E. 7	Empezando por la que yo conozco más que sería la fiesta del Yamor, con la bebida de la chicha del Yamor elaborada con 7 granos, tipos de maíz, esta bebida se la hace harina, se la cocina, se fermenta y se la sirve, el plato fuerte o más conocido como plato típico va la fritada, las tortillas de papa, mote, tostado y el encurtido (agrijo), en la ciudad de Otavalo estas preparaciones se la realizan en el mes de septiembre, pero existen restaurantes que la realizan durante todo el año. Con finados, la tradición es elaborar la colada morada que igualmente es una colada que lleva mora, mortiño, canela, clavos de olor, ishpingo, también se elabora pan o las mejor conocidas guaguas de pan, esta es la tradición en cada hogar que se ha mantenido de generación en generación. Y en la fiesta del Inti Raymi, según lo que he visto, la comida tradicional de nuestro pueblo indígena, se consume los granos como tostado, mote, habas, mellocos, maíz, fréjol, entre otros.	Gastronomía	Chicha del Yamor Colada morada Guaguas de pan Plato típico	La chicha del Yamor se elabora con 7 tipos de maíz y se sirve conjunto con el plato típico. En finados es tradición el servirse la colada morada y las guaguas de pan. El maíz y sus diferentes variables son los alimentos predominantes en la celebración del Inti Raymi.
E. 8	Hablando de la fiesta del Yamor, tenemos a la preparación del plato típico que consiste en fritadas, empanadas, mote, tortillas de papa y tostado, además de la bebida ícono de Otavalo, la chicha del Yamor, elaborada con 7 variedades de maíces.	Gastronomía	Plato típico Chicha del Yamor	Los platillos representativos de la fiesta del Yamor son el plato típico y la chicha del yamor. Siete son los granos empleados en la

				elaboración de esta chicha.
E. 9	Para la elaboración de la chicha del Yamor se tenía que recoger los granos a lo largo de todo el año porque son siete granos diferentes del maíz y se los debe convertir en jora, es decir germinar los granos, que consiste en colocar los granos en un sitio, mojarles todo el tiempo y cubrirles del sol, entonces a los granos les empieza a salir raíces, luego se los seca en el sol y se los lleva al molino para convertirlos en harina, entonces las harinas de los siete granos son las que se mezclan en pailas de bronce enormes, se hace hervir durante 12 horas consecutivas, el trabajo es duro porque hay que estarle meneando todo el tiempo porque es como una masa/colada y para que no se endurezca hay que moverla constantemente. Luego cuando ya se coció las 12 horas, se le deja enfriar y se cierne con chicha de jora, en unos toneles grandes se la guarda y se la tapa herméticamente, al otro día al destapar aparece la flor, la flor es el aceite del maíz, que luego de este proceso de hacer hervir durante tanto tiempo sale, se recoge la flor y se le pone en un recipiente, cuando se sirve un vaso de Yamor se pone un poco de esa flor en la parte superior del vaso, quedaba como una bolita de grasa, pero eso le da su esencia. Se supone que el Yamor debe ser hecho de esta manera, ese el sello de calidad. Lo que también se sirve es el plato típico, el cual consiste en tortillas de papa con queso, las empanadas con arveja, arroz y miel, la fritada propia de Otavalo, las morcillas de las vísceras del cerdo y se las rellena con col, miel y otros vegetales, el cuero del cerdo reventado, el mote y además de esto se sirve el ají y el encurtido a base de pepinillos, chicha del Yamor, coles de Bruselas y otros vegetales, esto es un aperitivo. Este era el menú para combinar con la bebida del Yamor y quedar completamente satisfechos.	Gastronomía	Chicha del Yamor Plato típico	Se utiliza siete tipos de granos de maíz para la elaboración de la chicha del Yamor. Luego de la cocción de la chicha aparece la flor, la cual se debe poner en cada vaso a servir, ese es el sello de calidad. No es chicha del Yamor si no tiene flor.
E. 10	¿Porque menciono estos alimentos? Porque son los que mayormente se sirven en esta fecha, y es importante mencionar que los insumos para la preparación de estos platos salen de los huertos de las comunidades y que son comercializados en los mercados de la ciudad, que están inmersos elementos que no son históricamente nuestros como el pollo, pavo o cerdo, ya que los mismos fueron traídos por los españoles, esos dieron inicio al criollismo gastronómico.	Gastronomía	Pavo asado Hornado Fritada Fanescas Palto típico Chicha del Yamor Colada morada Pan Champús	Los granos, en especial consideración el maíz y todas sus variedades, son la base de la alimentación de la población Otavaleña. Sin olvidar el uso de la carne de cerdo en

	• Navidad: pollo o pavo asado, chuleta, pernil, arroz, papas, ensaladas, buñuelos, pristiños, panes de pascua, tamales y otros. • Carnaval: choclos, habas, papas, fréjoles acompañados con queso, fritada, hornado, morcillas, choclotandas, quimbolitos. • Semana Santa: La fanesca cuyos ingredientes principales son los granos tiernos, más sambos, zapallos, pepa tostada o maní, leche, col, queso, sal y otros que usted conoce. • Fiestas del Yamor: El plato típico que anotamos anteriormente y la chicha Yamor. • Difuntos: Colada morada, pan, champús, cada dos años los catzos fritos con maíz tostado. Entre los principales, ya que en Otavalo durante todo el año se pueden degustar platos, ya que la producción agrícola provee de manera continua muchos alimentos que son consumidos por propios y turistas.		Catzos con tostado	diferentes presentaciones.
E. 11	En el día de los difuntos es la tradición hacer el pan en casa, hacer figuritas como rositas, palomitas, animalitos y guaguas, para llevar al cementerio y a la iglesia también para hacer el responso. Se lleva al responso todo tipo de animalitos hechos de pan, para compartir con los niños, los abuelos, con toda la familia, y el cura hace el responso, cada uno debe decir el nombre de todas las almas de los familiares fallecidos, ese día hay mucha gente, entonces el sacerdote pasa bendiciendo y haciendo el responso. Luego nos dirigimos al cementerio, llevamos comida como pan y plátanos, para compartir con familia y amigos, pero también para rezar por nuestros difuntos. El que reza mejor es usualmente una persona mayor, da una entonación, hace sentir que estamos conectados en ese momento con nuestros antepasados, el que reza de verdad, reza como si fuera un cántico. En muchos hogares también se hace el responso por la noche en las casas, se pone unas velas, se pone en una lavacara, además que para todas las almas se prepara un altar, adornado con frutas y la comida preferida del difunto. Se suele pedir a un rezador para que ayude a rezar, se suele hacer comida como colada, caldo de gallina, chuchuca mote,	Gastronomía en día de los difuntos	Pan de casa Moras api Colada de maíz Fréjol con tostado Caldo de gallina Chuchuca mote Mote pelado Habas Habas calpo Papas con yuyo Papas con berro Papas con pepa de sambo Champús	La comida realizada en esta festividad es compartida con todos los presentes, incluso se la lleva al cementerio para compartirla con el difunto.

	mote pelado, fréjol con tostado, habas, habas calpo, papas con pepa de sambo, papas con berro, papas con yuyo, para amanecer rezando. El alcohol no es propio de aquí, pero la chicha sí y sale de nuestro maíz, hay comidas muy especiales en el Inti Raymi, como el champús con mote, la colada de maíz, entre otros.			
E. 12	En el Inti Raymi se puede ver como uno de los factores de identidad propio de esta festividad el que haya una gastronomía propia, como es la colada de maíz, el cuy, la chicha, parece que realmente somos hijos de la cultura del maíz, porque hay muchos productos provenientes del maíz y se nota en estas festividades. Estos alimentos giran alrededor de todo el evento del Inti Raymi.	Gastronomía tradicional	Colada de maíz Cuy Chicha	En el Inti Raymi se puede ver como uno de los factores de identidad propio de esta festividad el que haya una gastronomía propia.

Tabla 12

Pregunta 4: ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local en relación con estas festividades a lo largo del tiempo?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	Desde el año 1970 cuando la fiesta del Yamor alcanza su cúspide, han pasado 53 años y sin ser pesimista porque es bueno poner el dedo en la llaga, se ha producido un anquilosó en un proyecto de desarrollo, se quedó y se estancó, y me atrevo a sostener que, en el mercado de la gastronomía tradicional de Otavalo, esto es penoso porque hay que construir y también debemos desentrañar el problema. No hay un mejoramiento porque posiblemente no ha existido políticas municipales que permitan que los emprendimientos turísticos tengan apoyo, se ha potenciado de una manera desmesurada la oferta de la artesanía y con un desorden territorial espantoso, sin embargo, la gastronomía en Otavalo se vuelve demasiado pueblerina, en un cantón intercultural con un matiz internacional, porque sostengo que Otavalo es uno de los centros poblados en el planeta más conocidos en el mundo.	Evolución	Se estancó	Existen pocas políticas municipales que permitan el desarrollo de los emprendimientos gastronómicos y turísticos dentro de la ciudad de Otavalo. Los problemas son el desorden territorial, la desmesurada oferta de las artesanías y el cambio pueblerino que sufrió la gastronomía tradicional de Otavalo.
E. 6	Va perdiendo su identidad, se van imponiendo otras comidas, un proceso de aculturación.	Evolución	Pérdida de identidad	Con el pasar del tiempo se pierde la identidad culinaria otavaleña.

E. 7	La evolución de los platos se ha mantenido la parte esencial y fundamental, no he visto evolución ni para peor ni para mejor, se mantiene la misma presentación, y bajo mi perspectiva no se puede cambiar un plato que ya es considerado ancestral, no le podemos cambiar o mejorar porque le estaríamos quitando la esencia del plato. A mi perspectiva deberían seguirse manteniendo, manteniendo la tradición y continuar transmitiendo el conocimiento de generación en generación.	Evolución	No hubo cambios	Un platillo que es considerado ancestral no se lo debe cambiar o mejorar porque se le estaría quitando la esencia.
E. 8	Nuestra gastronomía ha evolucionado mucho, por ejemplo, la carne colorada la hacían aquí la familia Aragón hace 80 años atrás, falleció la cabeza de familia, quien se encargaba de hacer esto y ahí quedó, pero la trasladaron a Cotacachi y ahora la carne colorada es su plato típico, la fritada por la familia Valencia, con ciertas características especiales, la dejaron de hacer hace 80 años atrás y Atuntaqui la adoptó, ahora es su plato típico. No se las crearon en Otavalo, pero el principal centro de expendio era Otavalo. Los cuyes se elaboraron principalmente en Quichinche, en fines de la década de los 70, por las familias Castro y Betancourt, Chaltura no tenía esta cultura gastronómica. El arrope se realizaba por la familia Cisneros, cultivaban mora y elaboraban el arrope, ahora ya no lo realizan y es Ibarra quien se llevó esta preparación y la volvió propia y típica. Opino que en Otavalo no hay un plato típico definido, porque para que sea plato típico, desde mi punto de vista, debe expenderse todos los días del año.	Evolución	Apropiación de la gastronomía otavaleña por parte de ciudades aledañas a Otavalo	Al fallecer la cabeza de hogar, quien transmitía la tradición, esta mismo se pierde. Ciudades aledañas a Otavalo se han apropiado de la gastronomía que tuvo sus inicios en la ciudad de Otavalo.
E. 9	Ya con el tiempo el municipio decidió que ya no se elija en esta forma, mediante la participación de toda la ciudadanía a través de instituciones, sino se decidió que sea un concejal el director de la fiesta. Entre ellos seleccionaban quien iba a ser el director, entonces ya no tuvo la misma trascendencia, la gente dejó de colaborar y dejaron la organización completa al municipio, aquí cambió todo, ya no se hacen los bailes populares en los barrios, esperaban que el municipio organice un buen baile al cual acudir, pero la participación se redujo y los que querían participar pedían asignación económica del municipio, ya todo era pagado y comprado, la fiesta se denigró al comercializarla.	Evolución	El municipio se puso a cargo	La fiesta del Yamor y su organización ahora es trabajo del municipio y sus funcionarios. La celebración de la fiesta del Yamor se denigró al comercializarla.

E. 10	La gastronomía es una herramienta valiosa en el mantenimiento de la cultura de los pueblos o conglomerados sociales, no debemos olvidar que el hombre es lo que come. A través de la gastronomía se expresa la riqueza alimentaria de los pueblos y su cultura, sus productos, siembra, manejo cosecha, la preparación y consumo. Las festividades y la propuesta gastronómica son interdependientes y persisten en el tiempo. La evolución de la gastronomía básicamente evoluciona a través del turismo, en la que millones de personas realizan viajes dentro y fuera de sus países y, con ello se produce una propuesta de la gastronomía local para el consumo, la evolución está en el estudio y la investigación de la producción agrícola local, con propuestas novedosas, sin descuidar el origen de las recetas y los insumos originales. Además, debe apuntar a la seguridad alimentaria.	Evolución	Mejora continua	La gastronomía de cada lugar es el método de expresión de su riqueza y cultura, se debe preservar su origen e insumos originales.
E. 11	La gastronomía ha evolucionado mucho, ahora ya no se preparan estos alimentos, sino más se ha optado por comprar pollo con arroz para brindar con los amigos y familiares asistentes al responso.	Evolución	Gastronomía internacional	Se ha optado por comprar alimentos y evitar todo lo que involucra cocinar en casa.
E. 12	Hay que recordar que hace unos 20 años atrás el Inti Raymi estaba terminándose, ya casi no existía aquí en Otavalo, en la parte urbana no se alcanzaba a ver que se bailara, en este sentido fue la unión de la UNAIMCO quienes tuvieron que asumir un rol muy importante de planificar para recuperar estas festividades y organizaron el primer Inti Raymi en la plaza de ponchos, el cual dió un resultado espectacular. En la época de la colonia esta fiesta estaba oculta, no los dejaban festejar porque lo veían como pagano, por la religión católica se mantuvo una época de oscurantismo, solo lo festejaban al interior de las comunidades alejadas o dentro de cada familia. Este último año se divisó que se empoderó toda la ciudadanía y no solo el sector indígena, incluso el sector de la población del exterior, ya que el Inti Raymi no se celebra solo en la ciudad de Otavalo sino a nivel de todo el mundo, donde hay ecuatorianos se festeja el Inti Raymi.	Evolución	Mejora continua	Este último año se divisó que se empoderó toda la ciudadanía y no solo el sector indígena, incluso el sector de la población del exterior.

Tabla 13

Pregunta 5: ¿Qué papel juegan las festividades en la preservación de la gastronomía local?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	Demasiado, se ha promocionado mucho, pero hay la tendencia a reducirse, el mercado de la artesanía ha mejorado, pero el tema la gastronomía no, se ha estancado y aparecen otros productos no tradicionales, modernos que en el paladar de los otavaleños se ha hecho común. Aquí hay que poner el dedo en la llaga, prefieren comidas extranjeras a la cocina tradicional, porque los 3 o 4 lugares donde se ofrecen alimentos tradicionales otavaleños, son lugares incómodos y estéticamente no adecuados, entonces hace falta planificación.	Promoción	Se ha estancado	Se debe adecuar los espacios en los cuales se va a expender los platillos tradicionales de la ciudad. Sin olvidar el inculcar el sentido de pertenencia a la ciudadanía otavaleña.
E. 6	No he visto en los últimos años promover, difundir, posesionar la valía de nuestra gastronomía. La diaria y la especial.	Promoción	Se ha estancado	Se necesita la revalorización de la gastronomía.
E. 7	Es un papel muy importante porque a través de las festividades se mantiene la cultura, los ritos, el folklore, se hace conocida la gastronomía, los turistas vienen y nos visitan para degustar la gastronomía otavaleña. Es un papel muy fundamental que las festividades se realicen, dando una primicia de la gastronomía local.	Promoción	Primicias gastronómicas	Gracias a las festividades y la celebración de las mismas, es que se mantiene la cultura y se da a conocer la gastronomía y folklore que rodea a la ciudad de Otavalo.
E. 8	Juega un papel importantísimo porque los locales que son varios, refiriéndome específicamente a dos, los cuales realizan el “plato típico” de la ciudad de Otavalo. Retrocediendo un poco en el tiempo, en septiembre, la costumbre de los otavaleños era entonces, gracias a la familia Reinoso, ir a visitar Monserrath porque aquí nació la fiesta del Yamor, esta tradición la heredaron algunas familias otavaleñas, la elaboración y los secretos de la chicha del Yamor. Doña Tránsito Guerra, doña Zoila Dávila de Velasco, la señora Yolanda Cabrera realizaban estas preparaciones en los meses de mediados de julio, agosto y septiembre, máximo dos meses y medio, y es la señora Anita Albuja quien recibió esta tradición de parte de su madre la señora Yolanda Cabrera, la que recientemente ha	Promoción	Se ha estancado	Se debería expender el plato típico y la chicha del Yamor todos los días del año, haciendo así familiar estas preparaciones, tanto para locales y luego a los extranjeros.

	comenzado a realizar estas preparaciones a diario.			
E. 9	Aquí en Otavalo han salido muchas comidas que en otras ciudades se volvieron tradicionales y ahora se las identifica como propias de otras ciudades, y yo opino que en eso Otavalo se ha distinguido porque tiene una gastronomía tradicional que siempre ha sido muy reconocida por todos, por ejemplo, la carne colorada de Cotacachi se hacía primero en Otavalo, los cuyes de Chaltura se hacían primero en Otavalo y así se aprovecharon y difundieron la gastronomía otavaleña.	Promoción	Se ha estancado	Muchos de los platillos propios de Otavalo han sido apoderados por ciudades aledañas, ya que a la muerte de quien los preparaba, se detenía la tradición.
E. 10	En la cultura como elementos importante y simbólico de identidad esta la gastronomía y, esta interrelacionada con las festividades. ¿Qué hacer para preservarla? Ponerla en valor, difundir la importancia del conocimiento de nuestros valores gastronómicos, de manera especial en los jóvenes y niños a través de campañas en las cuales nos sintamos orgullosos de nuestra identidad, y nuestra comida. En un mundo hiper conectado, la penetración de propuestas culinarias de otros países y continentes es indetenible, debemos procurar y hacer conciencia de preservar nuestras raíces y la importancia nutricional de nuestros alimentos. Además, no renunciar a lo nuestro y, que nuestra identidad cultural nos permita dinamizar todos los procesos relacionados con la soberanía y seguridad alimentaria, dando valor a nuestros productos y enorgulleciéndonos de nuestro mestizaje.	Promoción	Se necesita difusión Ponerla en valor Concientización	La cultura otavaleña se debe poner en valor, se debe inculcar el sentido de pertenencia desde los más jóvenes y niños, a través de campañas.
E. 11	Tenemos los 4 Raymis, son muy importantes, pero no les damos la debida importancia como se le da al Inti Raymi, estamos próximos a celebrar el Koya Raymi, pero hay muchas cosas que se están perdiendo y vale trabajar como gestores culturales, tanto por nuestra vestimenta, como por nuestra gastronomía, por nuestros Raymis, por nuestra cultura. Si nosotros celebráramos los Raymis como deben ser sería un cambio muy grande, habría beneficios económicos, deberíamos hacer un llamado a las organizaciones que vayan tomando en cuenta todo lo que se está perdiendo, existen muchas organizaciones en Otavalo, pero no se trata de que haya muchas, sino que exista una sola y fuerte, la cual pueda llevar adelante este tipo de proyectos.	Promoción	Organizaciones involucradas	Si nosotros celebráramos los Raymis como deben ser sería un cambio muy grande, habría beneficios económicos.

	Sería bueno que los jóvenes vayan tomando conciencia de que el Inti Raymi es una forma que tienen los runas para tomar fuerzas y conectarnos con nosotros y con nuestros hermanos. No es una celebración de borracheras y peor peleas, es una celebración de armonía, hermandad, de compartir lo que nuestra Pacha Mama ha producido, hay que ser respetuosos con nuestro Taita Inti y con la Madre Tierra, ellos son nuestros padres.			
E. 12	Lastimosamente por cuestiones de globalización se va perdiendo la moción de la importancia de la alimentación propia de nuestros pueblos y acogemos otro tipo de alimentos internacionales. Pero creo yo que la nueva generación es cada vez más consciente de los valores culturales de esta gastronomía y ellos van a dar el rescate necesario para que no se pierda y nuestro pueblo continúe con ese plus que brinda al mundo.	Globalización	Aculturación	La nueva generación es cada vez más consciente de los valores culturales.

Tabla 14

Pregunta 6: ¿Cuál es la historia detrás de las festividades y su relación con la gastronomía local?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	El calendario andino latinoamericano de los incas, hablamos desde el año 1500 hasta la actualidad, con fuerza en la era de la colonia y los inicios de la república se articula el calendario agroecológico andino sobre la cruz cuadrada, que es la chacana, curas aristas o vértices están los dos equinoccios y los dos solsticios con las fechas señaladas anteriormente. Sobre este calendario se articula un nuevo santoral católico, un calendario que viene de los católicos, que se interpuso a través de la iglesia sobre el calendario agroecológico andino. A la fiesta de San Juan, San Pedro, Santa Lucía y San Pablo se le puso en vez del Inti Raymi, a la fiesta mayor en Otavalo que era en Otavalo el Koya Raymi, que es una fiesta donde se evidenciaba la presencia sin duda alguna de la mujer más importante del incario que es la Koya, la esposa del Capac inca, Otavalo tenía esa particularidad, estaba muy conectada al pueblo incaico a través de la confederación Imbaya con los Cochasquis y los Cayambis, entonces mucho del escenario incaico se	Historia de las festividades	Calendario agrofestivo andino (solsticios y equinoccios) Santoral católico	Las celebraciones representativas de Otavalo se rigen del calendario agrofestivo y al cual la religión católica interpuso su santoral católico.

	compartió en Otavalo, porque probablemente al élite incaica se quedó en el cantón. Otavalo es la única ciudad en Latinoamérica que celebra su fiesta mayor en la fiesta del 21 de septiembre que es la Kuya Raymi, que es la Koya la reina, es una especie de reina principal del inca rey. Probablemente es por esto por lo que la fiesta esté vinculada a una élite, y eso no lo estamos aprovechando. Hace falta el surgimiento de nuevos conocedores de los temas de las ciencias sociales o expertos en el tema de antropología, o nuevos pensadores para Otavalo, teniendo la Universidad de Otavalo semejante biblioteca como es la del IOA, como está contribuyendo a que esto mejore.			
E. 6	La nuestra es una comida mestiza. Nos viene del sector mestizo y por lo tanto de aculturaciones extranjeras y la del sector indio con aportaciones propias y del incaico.	Aportaciones	Sector mestizo Sector indígena	Somos la mezcla del sector indígena y mestizo, con toques de aculturaciones.
E. 7	Se la historia del Yamor, me la han contado mis padres, venían los otavaleños que residían en Quito, venían a pasar las vacaciones luego de la universidad y era justo por las fiestas de septiembre, era justamente en el barrio Monserrath, se reunían a celebrar fiestas, pasaron los años y pusieron una reina, se fue agrandando hasta que la población urbana, la etnia mestiza la hizo en grande. El Inti Raymi, es la fiesta del solsticio de verano que viene de muchos años atrás de la era incaica, donde se festeja al dios Sol, antiguamente cuando uno era niño, uno no se involucraba mucho en esa fiesta porque era netamente de la etnia indígena. En la actualidad vemos esta nueva mezcla y absorción por parte de la cultura mestiza y de igual manera de la cultura indígena a las fiestas el Yamor. El día de los santos difuntos es a nivel mundial y generalmente en México se festeja a lo grande en comparación con Ecuador, es la religión católica que mantiene esta celebración.	Historia de las festividades	Calendario agrofestivo andino (solsticios y equinoccios) Santoral católico	La fiesta del Yamor comenzó en el barrio Monserrath y es una celebración iniciada por la etnia mestiza. El Inti Raymi es la fiesta del solsticio de verano celebrada desde la era incaica por la etnia indígena. El día de los difuntos es una celebración mundial, la cual la religión católica mantiene.
E. 8	Existe un malentendido y hablo yo documentadamente, generalmente se ha dicho que la chicha del Yamor es la chicha de los dioses, esto quiere decir que solamente el inca que asumía él que era descendiente del dios sol, la chicha se preparaba exclusivamente para él y su corte. Pero tras investigaciones se ha leído que la chicha era una bebida popular, de ninguna manera exclusiva de los dioses, pero demostraron algunos tratadistas que la chicha se elaboraba para el pueblo.	Historia de las festividades Historia de la gastronomía	Calendario agrofestivo andino (solsticios y equinoccios) Chicha del Yamor	La chicha es una bebida de consumo popular según algunos tratadistas.

E. 9	En el caso del sector mestizo la festividad más importante es la festividad del Yamor, aunque en octubre se celebra un aniversario más de la elevación de Otavalo, de villa a ciudad, decretada por Simón Bolívar y en octubre hay una serie de eventos, pero de carácter cultural, todo lo que es conciertos, poesía, eventos teatrales, una serie de actividades en las que intervienen los establecimientos educativos, es por esto por lo que se ha identificado a octubre como el mes de la cultura en Otavalo. La fiesta del Yamor es una fiesta de música, de alegría, de danzas, de diversión, de música y dió su inicio hace muchísimos años, estamos hablando de más de 50 años, era una fiesta que inicialmente comenzó por un grupo de estudiantes que estudian en Quito, pero son otavaleños, vienen a pasar sus vacaciones en su ciudad natal y ellos son lo que comienzan la fiesta del Yamor, como coincide con la fecha de la celebración de la fiesta de la virgen de Monserrath, esta fiesta del Yamor también tiene un carácter religioso. Estos jóvenes estudiantes pertenecían a un grupo de personas que tenían recursos económicos altos, ellos pertenecían a un club elitista de gente que tenía dinero, el Club 24 de mayo, entonces la festividad la organizan ellos esencialmente eligiendo una reina, elegida a través del voto comprado/pagado, quien tenía más dinero era la señorita que ganaba la elección, esto sucedía en un baile de gala dentro de las instalaciones del Club 24 de mayo, eran unos salones muy lujosos, esta era la fiesta principal. Al día siguiente en la piscina Neptuno en Otavalo, montaban una pista y realizaban la coronación de la reina, este era un evento popular, pero las personas como no tenían recursos para poder ingresar a este evento se ubicaban en la parte alta de la loma donde está la piscina Neptuno, para desde allí poder observar el desarrollo del evento. Con toda la solemnidad del caso, venían personas a exaltar a la nueva reina con discursos muy importantes, resaltando las cualidades de la reina y allí se terminaba con un baile, usualmente con una orquesta importante, tales como la Rumba Habana. Esto era todo lo que había, pero cada año los estudiantes repetían esto, era una fiesta elitista de gente que tenía dinero. Así transcurrió varios años pero fue en 1969 que un grupo de personas de clase media que habían adquirido una cultura más elevada, decían que la fiesta no debía ser únicamente de gente con dinero, sino que debería	Historia de las festividades Aportes	Calendario agrofestivo andino (solsticios y equinoccios) Santoral católico Sector mestizo Sector indígena	En el sector mestizo de Otavalo, la festividad más destacada es el Yamor, pero en octubre también se celebran eventos culturales, como conciertos, poesía y teatro, en conmemoración del aniversario de la elevación de Otavalo a ciudad. Estas actividades involucran a las instituciones educativas y han llevado a identificar octubre como el mes de la cultura en Otavalo.
------	---	--	---	--

	democratizarse, deberían participar todos los barrios, instituciones que conforman a la ciudad de Otavalo y fue Efrén Andrade el mentalizador de esta idea, él elabora la ordenanza mediante la cual se legaliza la creación de una asamblea de instituciones otavaleñas, que tenían la misión de designar al comité ejecutivo del Yamor, que sería el organismo encargado de organizar esta fiesta. Existen más personas importantes de la época, como el actual canciller de la Universidad de Otavalo, Plutarco Cisneros, él en aquellos tiempos era el secretario del municipio de Otavalo y él es quien consigue que el presidente del consejo apruebe esta ordenanza. Entonces aprobada la ordenanza se nombra en una gran asamblea de instituciones deportivas, sociales, educativas, culturales, barriales, de todo tipo, todo Otavalo si tenía una organización, por más pequeña que sea, tenía su representación en esa asamblea y es aquí donde se nombra al primer comité ejecutivo del Yamor, un comité elegido democráticamente por primera vez, provenían del pueblo y trabajarían para el pueblo, con otra visión, intentando hacer algo diferente. Ellos organizan una fiesta que dura 10 días, en la que todos los barrios se organizan para hacer festivales barriales, juegos populares durante la tarde, eventos deportivos y en la noche verbenas populares. Los otavaleños visitan estos barrios, también gente extranjera, y comienza una sana competencia entre los barrios, quien realizaba una mejor fiesta, y las personas bailaban en las calles y ponían aserrín para poder hacerlo, los vecinos de los barrios los recibían con todo cariño, con todo agrado y les brindaban no solo un hervido o algún licor, sino también a entrar a sus casas para que bailen allí dentro o para que se sirvan algo de comer. Esto resultó todo un éxito, porque la relación de las familias otavaleñas se fortaleció, fue muy emotivo y digno de resaltar. Aparte de esto se realizaron celebraciones masivas muy interesantes, la fiesta iniciaba con un pregón, el cual consistía en carros alegóricos, comparsas de los barrios y parroquias, después de los cantones para circular por toda la ciudad con bailes y música, esto resultó en un evento muy grande, entonces se decidió que el pregón debía ser en la noche, algo que no se hace en otras ciudades. El pregón comienza a las 7pm y debe acabar a las 12pm, y a esa hora el director ejecutivo inicia la verbena popular, la fiesta se iba hasta la madrugada en el parque principal de la ciudad,			
--	---	--	--	--

	el parque Bolívar, las personas bailaban toda la noche. Y nombrando más eventos importantes se encuentra la carrera de coches de madera, algo bien típico para Otavalo, los toros populares y las peleas de gallos, son eventos que aparentemente no pueden tener mucha trascendencia pero en aquellos años era algo muy grande e importante, porque los concursos eran internacionales, venían trayendo de Colombia y Perú los gallos, y las apuestas que aquí se jugaban era muy altas, entonces estas peleas de gallos eran eventos muy concurridos y llamativos, con la presencia de delegaciones de los países vecinos. Otros eventos que se institucionalizaron a partir de septiembre es el desfile de proyecciones folklóricas, con la idea de que las parroquias vengán trayendo sus manifestaciones culturales propias, tales como de San Rafael venían los corazas, de Espejo venían los pendoneros, es decir cada parroquia traía su representación y el sábado, al otro día del pregón, desfilaban por las calles de la ciudad todos estos grupos folklóricos. Esto resultó algo muy interesante porque los turistas venían esencialmente a ver eso, algo autóctono/único, esto ya no existe. Con el tiempo los indígenas comenzaron a oponerse porque dijeron que solo los traían a exhibirse, como si se estuvieran prestando para que la gente se burle de ellos y sin fin de posiciones, los indígenas ya tenían su preparación cultural y no veían con buenos ojos este evento, se lo perdió, este evento se llamaba “Vamos todos juntos”. Otro espectáculo interesante era la elección de la reina mestiza, no participaban candidatas indígenas, las instituciones y los barrios elegían dentro a la chica más bonita para representarlos, hacían cada uno una elección y evento especial, en el que había un jurado calificador y candidatas, de allí salía la reina del barrio, la reina de la institución y eran ellas quienes a su vez participaban como candidatas a la reina del Yamor. Había muchas candidatas y bien escogidas, este evento se realizaba en el parque Bolívar, junto a la casa municipal, allí se levantaba un escenario muy grande y todas las personas disfrutaban la elección de la reina, con artistas de renombre y verbena popular. Tiempo después y en un afán de preservar el parque se decidió hacerlo en el coliseo Francisco Páez y luego en el coliseo del colegio República del Ecuador. Pero hubo una época mucho más antes, donde el municipio adquirió una capa inflable que se			
--	--	--	--	--

	llamó “El cascarón de la alegría”, era como una carpa enorme de circo, pero tenía un motor que la inflaba y las personas ingresaban allí para presenciar espectáculos artísticos y las elecciones de las reinas se las comenzaron a realizar aquí, entonces era algo espectacular porque esta carpa inflable era única en el Ecuador y venían personas de otros lugares. Cuando la fiesta del Yamor cumplió 25 años se presentaron delegaciones artísticas de unos 5 o 6 países, conjuntos de danzas y desfilaron juntos en el pregón, fue algo muy grande y trascendental para Otavalo. Ser reina del Yamor era ser reina de Otavalo. Así como se elegía la reina del Yamor, se elegía la Ñusta, la reina del sector indígena, entonces venían de las comunidades indígenas trayendo a sus representantes, así mismo ellas desfilaban en la misma tarima que se hacía la elección de la reina del Yamor, con un jurado calificador quien seleccionaba a la nueva reina. Teniendo así a la reina del Yamor, representante de los mestizos y a la Ñusta, representante de los indígenas. Como esta costumbre no era familiar para el pueblo indígena, también se la dejó de hacer. Otros eventos a lo largo de los 10 días de fiesta, siendo el domingo luego de la elección de la reina Yamor, se bendecían los 7 granos con los cuales se elaboraba el Yamor en la Cruz del Socavón, era algo simbólico, y como esta fiesta también tiene matices religiosos, el mismo día se realizaba la novena a la virgen de Monserrath en la Iglesia del Jordán. Y a la virgen de Monserrath se le lleva a la Cruz en rey loma y se hace la bendición de los granos, viene el obispo y las personas religiosas a este evento. Se los bendice a los 7 granos para que siempre existan, para que Dios dé buenas cosechas, con esto se acaba el primer fin de semana. A lo largo de los otros días de lunes a viernes se desarrollaban bailes y eventos en cada barrio, eventos como las ollas encantadas, los palos encebados, la carrera de ensacados, es decir, eventos populares para que la gente vaya y se divierta, y en la noche se daban las verbenas populares. El jueves estaba destinado para la travesía del lago San Pablo, esto se organizó desde el comienzo de esta transformación de la fiesta del Yamor, la intención era hacer una competencia para ver quien ganaba, era un desafío para muchas personas, pero al enterarse de este evento vinieron desde la costa, la sierra y amazonía, era un evento muy atractivo, era un recorrido de aproximadamente 3000m hasta			
--	---	--	--	--

	Imbacocha, con todas las restricciones de ley para que no exista contratiempos. Los medios de comunicación le dieron gran importancia porque era algo diferente/único. Ya siendo viernes y sábado de la siguiente semana, las cooperativas de transportes en una competencia entre ellos traían orquestas, una mejor que otra, y realizaban bailes en las plazas de la ciudad. Invertieron muchísimo dinero en la realización de este evento. El domingo y día final de los 10 días de celebraciones, se realizaba el evento llamado “Hasta el próximo año”, así como todos los días con baile. Hablando del financiamiento, se daba esencialmente del municipio pero no era suficiente, esta fiesta costaba mucho dinero, entonces empresas privadas se hicieron presentes con asignaciones económicas o financiando la presentación de artistas, sin olvidar que la ciudadanía también colabora, con la venta de puestos de venta de alimentos en las calles de la ciudad, la paga de los puestos en los graderíos para los distintos eventos, este dinero ingresa al comité del Yamor y se reparte para cada evento. El comité es una institución donde participa la gente de buena voluntad, es una conscripción cívica, es como un trabajo voluntariado que se hace en beneficio de Otavalo para organizar la fiesta y darle todo el esplendor que debe tener. Tanto para indígenas como para mestizos estas fiestas son para reunirse, para pasar un rato ameno, para disfrutar con su gente, entonces hay un evento que se ha organizado llamado “El reencuentro de los otavaleños” en domingo, vienen los otavaleños, se encuentran en el parque, allí hay música, gastronomía y baile. Esta fiesta se hizo con el fin de compartir entre las personas que viven lejos, regresen a su pueblo natal.			
E. 10	Cada pueblo, nación, país tiene su propia cultura: espiritual, mental y material. Tras las festividades luego de ganar una guerra, un torneo una confrontación, etc. Están las celebraciones con comida y bebida como ofrenda a sus dioses. Los alimentos servidos en estos eventos culturales están anclados a la producción de alimentos del territorio; al pasar de los siglos y a través de la cadena de tradición oral se fueron haciendo costumbre estas festividades y devinieron en lo que hoy tenemos. Una fiesta local tiene un modo muy particular de celebración, de conductas u modos de ser y,	Historia de las festividades	Calendario agrofestivo andino (solsticios y equinoccios)	Cada cultura tiene sus propias festividades con comida y bebida, estas celebraciones se han arraigado a través de la tradición oral y representan la cohesión social y la inclusión en la sociedad.

	desde luego parte importante es la comida, entendida como medio de cohesión social e inclusión entre los miembros de la sociedad.			
E. 11	Hay muchas cosas que hablar del Inti Raymi, luego del baño se zapatea/baila de casa en casa, pero esto hoy día se va perdiendo, todo evoluciona y mejora, pero también hay cosas y valores que se van perdiendo con el paso del tiempo, no queremos que se pierda la riqueza cultural. Esto atrae a los turistas y es una forma de hacer conocer a nuestras siguientes generaciones que es importante el Inti Raymi, no solo es bailar y zapatear, es un encuentro espiritual con cada uno de nosotros. Cronológicamente se empezaría desde el baño ritual, aquí es cuando estamos más conectados con el sol porque hablamos del solsticio, justo el sol en ese día mantiene el día más largo, los rayos solares caen justo en la corona de nuestra cabeza, por esto nos da fuerza y nos quitamos todo lo malo que hemos tenido y estamos listos para empezar un nuevo año, luego la noche del zapateo y para luego seguir con el Warmi Pucha. A las mujeres antes no se las tomaba en cuenta, si bailaban, pero eran muy pocas y se las ponía al final del grupo. Es importante su participación y ahora las mujeres vamos empoderándonos de diferentes maneras, hombres y mujeres valemos por igual y tenemos la misma importancia. Se habla mucho de la dualidad, pero debería ponerse en práctica este respeto tanto para varones como para mujeres. Las mujeres cuando ya empiezan a sembrar, escogiendo desde las mejores semillas, viendo que el terreno esté bien arado, que no haya hierbas malas, y desde ese entonces vamos cultivando, llega el tiempo de cosecha y escogemos las mejores semillas para el próximo año. Estas semillas también son usadas para el mote, la colada, la chicha y esto es lo que brindamos a nuestra gente cuando vienen a bailar en nuestra casa. Hoy la fiesta del Inti Raymi está más folklorizada, estamos comercializados y no es eso, esta celebración es sagrada y se la debe respetar como tal. Hoy ya las casas no tienen patio en la mitad, todo el espacio se usa para almacenes comerciales y ya no se puede zapatear dentro de las casas, por lo cual han optado el poner carpas en Otavalo para que puedan llegar los grupos y bailar allí, así no se pierde la costumbre del zapateo. Este año hemos realizado el primer Warmi Pucha en la ciudad de Otavalo, fue una	Eventos dentro del Inti Raymi	Baño ritual Zapateo Warmi puncha	Esto atrae a los turistas y es una forma de hacer conocer a nuestras siguientes generaciones que es importante el Inti Raymi, no solo es bailar y zapatear, es un encuentro espiritual con cada uno de nosotros.

	experiencia bastante grande, el tiempo no fue suficiente para hacerle más grande pero el propósito fue que las mujeres también fueran partícipes de la celebración del Inti Raymi, y demostrar que las mujeres también son importantes. Pero gracias a la evolución se decidió que la fecha 25 de junio sea de ahora en adelante la celebración del Warmi Pucha. En el Inti Raymi las personas pueden arrancar el castillo, pero deben regresar el aumento que puede ser en dinero, gallinas, cuyes o en runa tanda, van llevando para el próximo año traer el doble. Ahora ya no se hace los loas o pajes. El Inti Raymi no es solo de los runas, no somos indígenas ni indios, somos runas y esta celebración es para todos los que habitamos en esta Madre Tierra, porque todos recibimos las bondades de nuestra Pacha Mama y de nuestro Taita Inti, entonces valdría que cada año vayan participando más comunidades, el área mestiza, el área de los afros y nuestros hermanos extranjeros. Esta es una celebración de unidad y hermandad.			
E. 12	El Inti Raymi es la mayor fiesta de los 4 Raymis existentes, porque para el mundo andino es como el inicio del año nuevo y por eso es que se festeja al sol, porque el es quien a través de la fotosíntesis provee los alimentos que nosotros consumimos como seres humanos, por esto este evento siempre va acompañado de actividades ceremoniales y rituales en agradecimiento a los productos que nos ha dado la naturaleza, además de los ritos existe el baño ritual. El baño ritual es el inicio del Inti Raymi, son baños de energización, renovación, espiritualidad que todas las personas que conocen de la temática acuden a las cascadas, porque en su filosofía saben que en estos sitios se puede absorber energía que necesitan para renovarse como seres humanos, esta renovación en próximos días se evidencia con el debido zapateo. El Inti Raymi tiene muchos más argumentos para proyectarse a nivel mundial, el Yamor no pasará a nivel local y difícilmente lo celebrarán en otros países. Tiene esa proyección a nivel mundial porque no solo es el zapateo, es la ceremonia espiritual, es la gastronomía, son los saberes ancestrales, sus formas de brindar cariño a la Pacha Mama, todo esto genera un gran interés por personas foráneas, porque esto no lo tiene cualquier cultura. Tenemos zapateo propio, bailando en círculos y dando la vuelta, esto tiene relación con la rotación de la tierra, es como los ejes de la tierra	4 Raymis	Inti Raymi Pawkar Raymi Kapac Raymi Koya Raymi	El Inti Raymi tiene muchos más argumentos para proyectarse a nivel mundial, el Yamor no pasará a nivel local y difícilmente lo celebrarán en otros países.

	que van de un trópico a otro trópico y en el centro es como el ente rector que es el sol del cual giran alrededor todo, por esto los músicos están dentro del círculo, esto es simbología astronómica y la gente no lo conoce. Incluso existen comunidades que bailan en rectángulo y diagonales, porque como el sol va de un trópico a otro trópico forma diagonales, estas diagonales se pueden ver en el baile de San Pedro, no hay libros escritos al respecto, alguien debe escribir para que sepan el significado y trasfondo de todo lo que se realiza en el Inti Raymi. Es muy diferente la forma de celebrar el día de los difuntos, se puede observar cómo van las personas a arreglar y llevan la comida para compartir con todos los que acompañaron a rezar por las almas, nosotros no solamente cocinamos para nosotros sino cocinamos para compartir con amigos y familia. Tenemos todo para ser potencia turística, pero debemos valorar y lanzar todo con un plus, sin olvidar la esencia.			
--	---	--	--	--

Tabla 15

Pregunta 7: ¿Cómo se pueden promover y preservar las festividades y la gastronomía local en nuestra ciudad?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	Hay que trabajar en equipo, nosotros los indígenas debemos tener el espacio para que Otavalo sea de todos, basta del contexto racial, los otavaleños, la élite de Otavalo se ha ido a otros lugares, se está arrinconando y excluyendo ya no al indígena sino al blanco-mestizo, pero hace falta que nos pongamos en la mesa del diálogo, recuperemos la fiesta más trascendente de la provincia y del país, porque a Ecuador se lo ha conocido por la fiesta del Yamor. Debería existir una ordenanza municipal que implique una mesa de diálogo, donde surjan todos los sectores sociales, que dicen los estudiantes universitarios, que dice la academia, que dice el IOA, que dice la universidad de Otavalo, que dicen los institutos de nivel medio, que ha hecho el movimiento indígena, que ha hecho el municipio, que ha hecho las organizaciones, que dice la población que ha hecho por Otavalo en la recuperación de sus tradiciones históricas.	Valores Autoridades de la ciudad Sectores sociales	Respeto Tolerancia Equidad Sentido de pertenencia Amabilidad Ordenanza municipal Indígenas Mestizos	El cambio debe tener dos enfoques, tanto de la ciudadanía al inculcar desde los más pequeños el sentido de pertenencia, hasta la municipalidad, creando ordenanzas, mesas de diálogo, espacios publicitarios, espacios para el desenvolvimiento de la ciudadanía en el área de las fiestas y más.

	Otavalo es parte de un patrimonio mundial, de un geoparque mundial, de una provincia que tiene 3 pueblos mágicos, hace falta desentrañar y quitar el polvo de la historia de estos últimos 30 años para construir un nuevo Otavalo.			
E. 6	Con la aprobación desde el Municipio de un calendario festivo para los mestizos, los indígenas y lo intercultural. Con divulgación de la historia de mestizaje, pero no improvisadas sino fruto de investigaciones científicas que Otavalo tiene por las publicaciones del IOA.	Autoridades de la ciudad Investigaciones	Ordenanza municipal Científicas Bibliográficas	La divulgación de las tradiciones otavaleñas debe darse mediante un medio escrito, como son las publicaciones realizadas por el IOA.
E. 7	Hay que darles mayor énfasis a las festividades en el aspecto cultural, aquí también se involucran los gobiernos locales, las municipalidades y prefecturas, son ellos los encargados de difundir a las demás partes del Ecuador e internacionalmente para que se conozcan estas festividades de Otavalo. En el caso de Otavalo nos hemos quedado un poco rezagados en el tema de las festividades, nuestra gastronomía y nuestra cultura está quedándose atrás en comparación con otros cantones aledaños, entonces es necesario e importante que los gobiernos locales y las personas de Otavalo que viven del turismo y de la gastronomía se involucren en dar a conocer los productos y fiestas.	Autoridades que rijan dentro la ciudad Marketing y publicidad	Gobiernos locales Municipio Prefectura Marketing de contenidos Marketing digital	Es primordial que el municipio y demás gobiernos locales se encarguen de la difusión de la cultura e historia que envuelve a la ciudad de Otavalo.
E. 8	El llamado “plato típico” se ha mantenido esta tradición culinaria con el paso del tiempo, aunque solo se expenda dos meses al año, pero los tiempos han cambiado y tendrá que ser una campaña sostenida de parte de la municipalidad, el promover y rescatar las verdaderas raíces de la festividad septembrina de las fiestas del Yamor, insisto que es una fiesta eminentemente mestiza. Nuestra juventud no conoce mucho sobre los orígenes de la festividad del Yamor, en el año de 1943 se creó el grupo llamado “Crack” de estudiantes otavaleños residentes en Quito, estudiantes tanto secundarios como universitarios, comandados por Jorge León, Jaime Saona, Luis Vivero, Juan Moreano, Hernán Troya, Osvaldo Rivadeneira y Fernando Pareja, los cuales deseosos de trabajar en temporadas vacacionales en beneficio de su tierra formaron en julio del 43, un club que integraba muchachos y muchachas, una de sus actividades fue el periódico Alborada y ayudaron también a construir la pista de patinaje en la piscina Neptuno. En 1953 toma cuerpo bajo la ayuda de Pedro Pinto, Guillermo Moreano, Gabriel Garcés Moreano y ellos son los primeros en realizar la primera actividad de la fiesta del Yamor, de	Marketing y publicidad Participación ciudadana Valores Autoridades que rijan dentro de la ciudad	Marketing de contenidos Marketing digital Indígenas Mestizos Respeto Tolerancia Sentido de pertenencia Gobiernos locales Municipio Prefectura	Se necesita promover y rescatar las verdaderas raíces de la fiesta del Yamor, de todas las fiestas. Se debe expender los platillos íconos de Otavalo todos los días el año, tal y como lo hacen las ciudades aledañas al cantón.

	manera oficial, esta festividad se mantuvo hasta 1967 en esos términos, es decir era realizada por ahora el comité progruta del socavón, era una fiesta en la que participaban un grupo de poder económico alto dentro de la ciudad y las recaudaciones monetarias que se hacían se las ocupaban en lo que ahora se llama la Gruta del Socavón. En el año de 1967 en la presidencia del señor Moreano, el señor Plutarco Cisneros siendo secretario del municipio y amigo del mismo grupo de señores antes mencionados, se reúnen y ven la necesidad de que la fiesta del Yamor tiene que salir a la calle, lo que antes duraba solo un fin de semana, ahora empezaba un viernes y terminaba al domingo de la semana siguiente y así se ha mantenido hasta ahora, son 10 días de celebración con una participación extraordinaria de los otavaleños. En 1953 se elegía a la primera reina del Yamor, María Rosanía Dávila, la cual fue elegida mediante la venta de votos, era una práctica que se la realizaba en todo el país, la que vendía más boletos era la ganadora. Y en 1967 la elección ya fue democrática, con un jurado imparcial. Ahora la fiesta ya era para el pueblo y no para un grupo elitista de personas con dinero. Cada barrio hacía el baile y la verbena popular, cada barrio se esmeraba en contratar la mejor orquesta y cada barrio aportaba con una misma suma de dinero. El municipio a través del comité de las fiestas también aportaba con una suma económica, pero era cada persona y su colaboración lo que permitía que se den las fiestas. El pregón de las fiestas de Otavalo fue uno de los primeros pregones que se realizaban dentro del país, venían delegaciones de todo el país e incluso extranjeras, hace 50 años atrás. Destaco la participación de los otavaleños que se involucraron para que la fiesta salga bien, se vivía una auténtica comunión de voluntades y una conjunción de espíritus para decir que Otavalo tiene la fiesta más alegre en la ciudad más amable del país. Para elegir el comité de fiestas se hacía una reunión abierta de barrios e instituciones y ellos democráticamente elegían al directorio. Han existido hitos, por ejemplo, en el año 1976 bajo la presidencia de Vicente Larrea, bajo una ordenanza, el municipio asume la realización de la fiesta del Yamor y traen un globo inflable enorme que se llamó “El Cascarón de la Alegría”, ubicado en donde ahora son las canchas de la liga cantonal de Otavalo, fue un tremendo éxito, allí se presentaron artistas de			
--	--	--	--	--

	renombre como Raphael, Julio Iglesia, Juan Erasmo Mochi, artistas de fama mundial de habla hispana. Esto duró hasta el año 1980 cuando se vendió este globo inflable. En el año 1981 y 1982 bajo la alcaldía de Juan Robles Ruales se organiza algo que dio lugar a la admiración continental, la peña del Yamor en la calle Atahualpa, vinieron artistas fuera de serie, esto fue otro toque de orgullo para los otavaleños.			
E. 9	Las cosas han variado bastante, ya no son lo mismo que antes pero han quedado cosas que después nosotros creamos y que se convirtieron en tradicionales, por ejemplo el festival “de las Marías”, la fiesta en honor a la virgen de María en Monserrath, se nos ocurrió que el 8 de septiembre siendo el día de las Marías se realice un festival en honor a las mujeres con nombre María, ellas entraban gratis, por allí asomaban los José María y bueno ahí se trató de rescatar la música nacional, las personas iban a ver este evento con los mejores conjuntos de música, artistas de moda, en tal punto que quienes se presentaban aquí adquirirían un prestigio enorme, se “peleaban” porque los contraten aquí, para así ser más cotizados. No se escatimaba esfuerzos para hacer al evento bien grande, el precio de las entradas al evento era ínfimas, comparado a lo que debían costar y así esta tradición fue motivo de encuentro entre otavaleños, ya no se la puede eliminar. Después apareció el festival de la música andina por parte de los indígenas, donde se presentan algunos grupos de música andina, conjuntos incluso de Japón vienen a presentarse en este evento, es un evento enorme ya que llama mucho la atención. Este tipo de eventos han venido a cambiar lo que antes existía.	Participación ciudadana Valores	Indígenas Mestizos Sentido de pertenencia Tolerancia Respeto	No se debe escatimar esfuerzos en lo que se refiere a la organización dentro de las fiestas, se necesita de la participación de todos los otavaleños para conservar la cultura que nos rodea.
E. 10	Organizando un calendario anual de festividades interculturales, capacitación de todos los actores turísticos del cantón con la presencia de la academia como modulador de conocimientos y experiencias, participación de todos los actores públicos, privados, comunitarios en una nueva visión del desarrollo turístico local a través de las festividades y la gastronomía, creación de nuevos productos turísticos donde la gastronomía sea el eje transversal de las actividades, incorporación de saberes y rescate de la gastronomía local y su inserción en las festividades de nuestra ciudad.	Participación ciudadana Publicidad Autoridades de la ciudad	Sector público Sector privado Indígenas Mestizos Redes sociales Televisión Radio Municipio	Se debe realizar un calendario anual de festividades. La capacitación a todas las personas inmiscuidas en las fiestas y otros negocios que se beneficien de las mismas, culturizar a la ciudadanía.
E. 11	Creo que si se puede rescatar, mantener, revalorizar, pero debemos empezar con los niños, a veces las personas de mediana edad están enfocadas en lo económico, en lo	Participación ciudadana	Niños Personas de edad media	Debería existir la participación de personas sabias, eruditas en el tema

	material. Debería existir la participación de personas sabias, eruditas en el tema tanto de gastronomía, como festividades, historia y cultura otavaleña.			tanto de gastronomía, como festividades, historia y cultura otavaleña.
E. 12	A veces pecamos de resguardar demasiados esos conocimientos y no sacar a la luz, hay dos posiciones, unos dicen que debemos cuidar la esencia sin globalizarlo y otros tienen la posición de que lo mejor es darlo a conocer para que no se pierda. En las personas de más edad es donde se ven los rezagos de egoísmo y de enfrentamiento con el sector mestizo, pero confiamos que la nueva generación va a ser diferente, ahora se ve que se llevan muy bien y me alegra mucho, porque así se va a dar la verdadera interculturalidad, juntos los indígenas y mestizos van a hacer que Otavalo se proyecte hacia el mundo.	Participación ciudadana	Sector indígena Sector mestizo	Es mejor dar a conocer los conocimientos para que así no se pierdan.

Tabla 16

Pregunta 8: ¿Cómo se podría fomentar una mayor conciencia y sensibilización en la población local sobre la importancia de la preservación y revalorización de las festividades y la gastronomía tradicional?

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del Investigador
E. 5	A través de los centros educativos hay que crear identidad, hay que generar cultura y orgullo, desde el jardín, desde los colegios, Otavalo debería tener una asignatura que se llame posiblemente “Identidad otavaleño” “Civismo otavaleño”, porque Otavalo tiene intelectuales, para un cambio social, económico y de amor a Otavalo. Ciertamente es que se ha trabajado mucho por el tema indígena, pero interesa más generar un contexto intercultural donde mestizos e indígenas seamos actores en la construcción de un cantón que es el ícono ecuatoriano y latinoamericano. Es el portaestandarte de un cantón indio grandioso y de un cantón mestizo maravilloso.	Centros educativos Asignaturas	Escuelas Colegios Universidades Identidad otavaleña Civismo otavaleño	La creación de asignaturas en los centros educativos otavaleños, en las cuales se inculque el sentido de pertenencia y amor a la ciudad de Otavalo desde pequeños.
E. 6	En base de cursos, concursos, apoyo económico y tomando conciencia de la trayectoria brillante de Otavalo en la historia.	Sistema educativo	Escuelas Colegios Universidades	Apoyo económico para poder impartir cursos y hacer concursos.
E. 7	Sería una tarea sumamente grande y por el momento, siendo franco, súper difícil porque debemos empezar con nuestros niños y jóvenes, y esto en las escuelas y en los colegios lamentablemente vemos que cuando éramos jóvenes nos daban otro tipo de educación abarcando otros temas, donde nos	Centros educativos	Escuelas Colegios Universidades	Empezar con los niños forjará desde las raíces la cultura, la esencia y la identidad otavaleña.

	ayudaban en esa época a mantener este tipo de tradiciones y cultura, en la actualidad se ha suprimido mucho las materias, da pena ver a los jóvenes perdiendo el interés en conservar las tradiciones de un pueblo en sí, en general, a nivel nacional. En Otavalo se ha perdido la esencia de la otavaleñidad, nuestra ciudad estéticamente está cambiada, no se ha mantenido los rasgos distintivos de nuestra ciudad.			
E. 8	Son las autoridades de turno las que tienen que definitivamente tomar la pauta de esto, no exenta por supuesto de la colaboración de la ciudadanía, pero quienes deben llevar la bandera para rescatar el verdadero espíritu de la fiesta y rescatar el mestizaje de la fiesta.	Autoridades de la ciudad	Municipio	El municipio como ente regulador debe rescatar las tradiciones milenarias.
E. 9	Tenemos el eslogan de “La fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”, eso se ha tratado de hacer conciencia en la gente, para que exploten los negocios y el turismo, se debe ser amables, se debe ser cordiales, se debe brindar información, esto se intenta inculcar a los otavaleños, para que se comporten bien con los turistas, esta es la mejor imagen que podemos dar porque Otavalo es un pueblo al que mucha gente viene permanentemente, por las artesanías, extranjeros vienen por conocer a nuestros indígenas por saber cómo trabajan, como viven, Otavalo esencialmente es un pueblo turístico. Gracias a los estudios que se han hecho, el turismo es la base fundamental de la economía otavaleña y es fundamentado por la calidad de los maestros artesanos, que no solo se han quedado con la producción y ahora se han ido a todas partes del mundo para comercializar sus artesanías. Es un mercado al que todos acuden porque pueden encontrar cualquier artesanía que estén interesados. Muchas personas han migrado a Otavalo como los pobladores de Intag, la ciudad en los últimos 30 años se ha duplicado, entonces muestra que la ciudad se ha innovado con la industria, el comercio, las artesanías y entre otros.	Valores	Amabilidad Respeto Solidaridad Empatía Cordialidad Compromiso Sentido de pertenencia	Se debe explotar los negocios, el turismo de la ciudad de Otavalo, al tener una basta cultura que es atractiva para propios y extraños, se tiene inculcar en la ciudadanía una buena imagen para compartirla con el mundo.
E. 10	El objetivo principal es fomentar la identidad cultural y gastronómica a través de estrategias para el rescate, difusión y preservación de la comida típica y tradicional en nuestra ciudad y cantón. Considero el diseñando un currículo intercultural de aplicación en el sistema educativo, para la revalorización de nuestra identidad cultural, que nos permita sentirnos	Marketing Medios de comunicación Sistema educativo	Marketing de contenidos Marketing digital Radio Televisión Redes sociales Escuelas	Diseñando un currículo intercultural de aplicación en el sistema educativo, para la revalorización de nuestra identidad cultural, que nos permita sentirnos orgullosos de lo que somos y lo que

	orgullosos de lo que somos y lo que representamos en el mundo. Diseñar además programas de capacitación y formación a través de redes sociales, radio, tv locales, orientadas a las familias poniendo énfasis en el recate de todos nuestros valores culturales, así como difundiendo la responsabilidad social que todos tenemos en la preservación y dinamización de nuestra cultura, fiestas y gastronomía.		Colegios Universidades	representamos en el mundo.
E. 11	Muchas de las personas no conocen, se debería hacer investigación tomando en cuenta a las personas mayores, ellos son muy sabios y nos pueden aportar muchísimo, debemos trabajar por y con ellos, los mayores son un libro de sabiduría. Deberían compartir su sabiduría en escuelas, en los colegios, en las universidades, pero no le damos la importancia porque no tiene un título de tercer nivel.	Sistema educativo	Escuelas Colegios Universidades	Se debería hacer investigación tomando en cuenta a las personas mayores, ellos son muy sabios y nos pueden aportar muchísimo, debemos trabajar por y con ellos, los mayores son un libro de sabiduría.
E. 12	La juventud irá desarrollando de mejor manera, el camino es no perder la esencia, pero si darle un toque de contemporaneidad para elevar estas festividades a otro nivel.	Participación ciudadana	Juventud	El camino es no perder la esencia pero dar ese toque de contemporaneidad, elevando así las fiestas a otro nivel.

10.2 Fichas de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN		
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: María José Villarreal Andrade		
2. FECHA: 24 de mayo del 2023		
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Inti Raymi		
3.1. UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	Calle: Bolívar
3.2 EVENTO		
3.2.1 NOMBRE DEL EVENTO: Baile del Inti Raymi		
3.2.2 Actividades: - Disfrute de la gastronomía tradicional - Zapateada - Canto de coplas - Rama de gallos y entrega de castillos - Entrega del mediano por parte de los priostes a la junta parroquial - Toma simbólica de la plaza central		
3.2.3 Observaciones: Varias “ramas de gallos” se llevaban a cabo en la parroquia de Gonzáles Suárez en el mismo día. El baile del Inti Raymi tiene una gran acogida por propios y extranjeros.		
4. FOTOGRAFÍAS		



Zapateada



Entrega del mediano por parte de los priostes a la junta parroquial

FICHA DE OBSERVACIÓN		
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: María José Villarreal Andrade		
2. FECHA: 2 de septiembre del 2022		
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Fiestas del Yamor		
3.1. UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	Calle: Bolívar
3.2 EVENTO		
3.2.1 NOMBRE DEL EVENTO: Pregón de fiestas		
3.2.2 Actividades: • Desfile motorizado • Desfile de autos tuning • Desfile intercultural de comparsas • Pregón de fiestas • Baile de la confraternidad • Disfrute de la gastronomía tradicional		
3.2.3 Observaciones: El pregón de fiestas comenzó mucho más tarde de lo estipulado, creando disgusto y molestia por parte de la ciudadanía que se hizo partícipe de este evento. El baile de la confraternidad tuvo una excelente acogida por propios y extranjeros.		
4. FOTOGRAFÍAS  Desfile motorizado		



Desfile de autos tuning



Desfile intercultural de comparsas



Pregón de fiestas