



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE GESTIÓN TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR/TITULACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**ENFOQUE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LAS FIESTAS DEL
YAMOR Y SAN JUAN EN LA CIUDAD DE OTAVALO**

DAVID PATRICIO ECHEVERRÍA MATEUS

TUTORA: SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA – ECUADOR

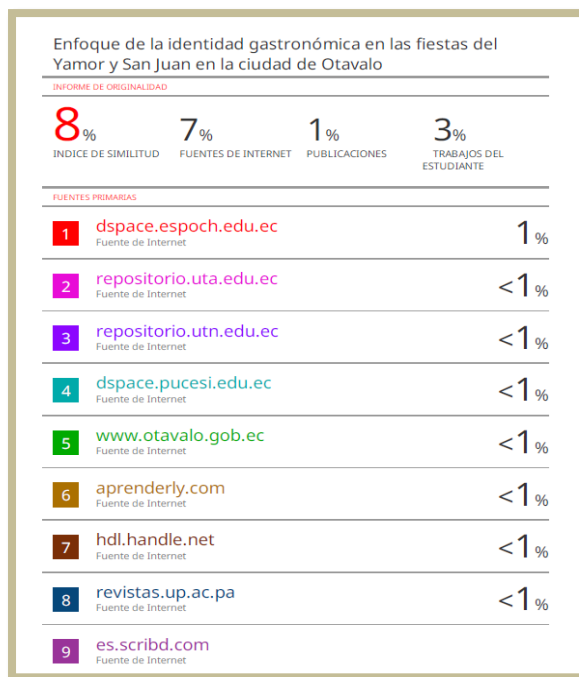
JULIO, 2024

CERTIFICACIÓN DE TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de titulación titulado: Enfoque de la identidad gastronómica en las fiestas del yamor y san juan en la ciudad de Otavalo, presentado por el estudiante *David Patricio Echeverría Mateus*, con cédula de ciudadanía N°1005084882, para obtener el Título de Licenciatura en Gastronomía.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): _____
Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón.
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1001579802

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):

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

(f):

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f):

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *David Patricio Echeverría Mateus*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de 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 y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 30 de julio 2024

(f): _____

David Patricio Echeverría Mateus

C.C.: 100508488-2

AUTORÍA

Yo, *David Patricio Echeverría Mateus*, portador de la cedula de ciudadanía N° 100508488-2, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

David Patricio Echeverría Mateus

C.C.: 100508488-2

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo *David Patricio Echeverría Mateus*, con cedula de ciudadanía N° 100508488-2, autor del trabajo de integración curricular /titulación titulado: “Enfoque de la identidad gastronómica en las fiestas del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo”, previo a la obtención del título profesional de “Licenciatura en Gastronomía”, en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia de referido trabajo de graduación 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 Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCE el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 30 de julio de 2024

(f): _____

David Patricio Echeverría Mateus

C.C.: 100508488-2

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a las personas que han sido mi fuente constante de apoyo y motivación en este proceso de aprendizaje.

A mi querido padre, quien ha estado presente en cada etapa de mi desarrollo, brindándome su incondicional apoyo y alentándome en cada paso de mi aprendizaje. Su presencia y sabias palabras han sido la base fundamental en la construcción de la persona que soy hoy. Gracias a su valiosa experiencia de vida, he superado momentos difíciles y he encontrado la fuerza para avanzar.

A la respetada Mgs. Lorena Arellano quien me ha guiado en esta investigación con mucha paciencia y sabiduría, fue un miembro clave en este proceso de aprendizaje. Su presencia junto con sus sabias recomendación e indicaciones han sido parte fundamental en el desarrollo de esta investigación, se agradece su maravilloso aporte eternamente.

David Patricio Echeverría Mateus

AGRADECIMIENTOS

El inicio de este camino, que no solo me ha formado profesionalmente, sino también en el ámbito personal, ha provocado una serie de emociones intensas que me dificultan encontrar las palabras adecuadas para expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han sido fundamentales en este viaje.

En primer lugar, quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mi querida familia, a mi padre, primos, abuelita y amigos. Han estado presentes en cada etapa de mi vida, en los momentos difíciles y en las alegrías compartidas. También quiero agradecer a mi querida mascota, cuya compañía me reconfortó innumerables noches durante esta investigación.

A mis respetados profesores, les debo una deuda de gratitud inmensa. A cada uno de ustedes, les agradezco por compartir sus conocimientos con amabilidad y dedicación.

A mi asesora, Mgs. Lorena Arellano y a la Mgs. Dennise Ortiz, quienes han guiado este proceso con paciencia y sabiduría, les agradezco por fortalecer el camino hacia la excelencia.

A mis lectores de tesis, Mgs. Dayané Arroyo y Mgs. Gonzalo Rubio, les agradezco por su valioso tiempo y esfuerzo al revisar mi trabajo y ofrecer sus sugerencias y consejos. Su apoyo ha sido crucial para mejorar este proyecto.

David Patricio Echeverría Mateus

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
AGRADECIMIENTOS	vii
1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE. -.....	1
2. ABSTRACT. -	2
3. INTRODUCCIÓN. -	3
4. MARCO TEÓRICO. -.....	6
4.1 Estado del Arte	6
4.1.1 Investigaciones internacionales	6
4.1.2 Investigaciones nacionales	8
4.1.3 Investigaciones locales	11
4.2 MARCO CONCEPTUAL. -.....	13
4.2.1 Cocina Tradicional	13
4.2.2 Inti Raymi	14
4.2.3 El Yamor	15
4.2.4 Identidad Gastronómica.....	16
4.2.5 Innovación Gastronómica.....	17
4.2.6 La Chicha.....	17
4.2.7 Patrimonio alimentario	19
4.2.8 Patrimonio cultural	20
4.2.9 Cultura	20
4.2.10 Representatividad Cultural	21
4.2.11 Gastronomía de Otavalo	22
4.2.12 Platos típicos.....	23
4.2.13 Recetario.....	24
4.3 MARCO LEGAL	25
5 MATERIALES Y MÉTODOS. -.....	27
5.1 Alcance y enfoque de la investigación.....	27
5.2 Tipos de investigación.....	27
5.3 Métodos.....	28

5.3.1	Inductivo-Deductivo.....	28
5.3.2	Analítico-Sintético.....	28
5.3.3	Método histórico.....	28
5.4	Técnicas.....	29
5.4.1	Documental.....	29
5.4.2	Encuesta.....	29
5.4.3	Entrevista.....	29
5.4.4	Observación Indirecta.....	30
5.4.5	Instrumentos	30
5.5	Cálculo de la muestra	30
5.6	Procedimiento	32
5.7	Matriz metodológica	37
6	RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -	38
6.1	Resultados	38
6.1.1	Tabulación de las encuestas	38
6.1.1.2	Análisis general de resultados de las encuestas	47
6.1.2	Resultados de las entrevistas	50
6.2	Discusión.....	68
6.3	Propuesta.....	71
6.3.1	Marco Geográfico	72
6.3.2	Fiestas de Otavalo.....	72
6.3.3	Gastronomía de Otavalo	73
6.3.4	Compilación de Recetas	73
7	CONCLUSIONES. -	134
8	RECOMENDACIONES. –	136
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -	137
10.	ANEXOS. –	142

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE. -

Las fiestas de San Juan y del Yamor en Otavalo, ubicada en el Geoparque Imbabura, Ecuador, desempeñan un papel fundamental en la gastronomía y la cultura culinaria local. Estas celebraciones de Otavalo están intrínsecamente relacionadas con la gastronomía local y la cultura culinaria de esta ciudad que resalta con sus recetas como la chicha del Yamor, el champús, la fritada, el cuy asado, distintos tipos de empanadas y productos como granos en especial el maíz. Este estudio tiene como objetivo general estudiar y promover la cultura gastronómica y festiva de la ciudad de Otavalo, mediante la investigación y documentación de la importancia de las festividades del Yamor y San Juan, así como una compilación de recetas que preserve y difunda los platos tradicionales vinculados a estas celebraciones. Para lograr estos objetivos, se partió de una investigación básica con enfoque mixto. Los datos cuantitativos se recopilaron mediante encuestas a la comunidad local representadas en 166 personas, mientras que los cualitativos se obtuvieron a través de cinco entrevistas semiestructuradas con expertos en gastronomía y miembros de la comunidad. Los resultados se evidencian en una compilación de doce preparaciones de la cocina representativa de Otavalo presentadas en un recetario de nombre “Sabores de Fiesta: Recetas del Yamor y San Juan en Otavalo”. Se concluye que las festividades de San Juan y Yamor son cruciales para la transmisión intergeneracional de la cultura culinaria de Otavalo.

Palabras clave: Fiestas del Yamor, Fiestas San Juan, Patrimonio inmaterial, Gastronomía, Otavalo

2. ABSTRACT. -

The San Juan and Yamor festivals in Otavalo, located in the Imbabura Geopark, Ecuador, play a fundamental role in local gastronomy and culinary culture. These celebrations in Otavalo are intrinsically related to the local gastronomy and culinary culture of this city, highlighted by its recipes such as Yamor chicha, champús, fritada, roasted guinea pig, various types of empanadas, and products like grains, especially corn. The general objective of this study is to research and promote the gastronomic and festive culture of the city of Otavalo by investigating and documenting the importance of the Yamor and San Juan festivals, as well as compiling recipes to preserve and disseminate the traditional dishes linked to these celebrations. To achieve these objectives, a basic mixed-methods research approach was employed. Quantitative data were collected through surveys of the local community, represented by 166 people, while qualitative data were obtained through five semi-structured interviews with gastronomy experts and community members. The results are evidenced in a compilation of twelve representative Otavalo dishes presented in a recipe book titled “Festival Flavors: Recipes from Yamor and San Juan in Otavalo.” It is concluded that the San Juan and Yamor festivities are crucial for the intergenerational transmission of Otavalo's culinary culture.

Keywords: Yamor Festivals, San Juan Festivals, Intangible Heritage, Gastronomy, Otavalo

3. INTRODUCCIÓN. -

Las fiestas de San Juan y del Yamor en ciudad de Otavalo, ubicada en el Geoparque Imbabura en Ecuador, desempeñan un papel significativo en el contexto gastronómico de la región. Estas festividades y celebraciones a menudo están estrechamente relacionadas con la comida tradicional y la cultura culinaria local. Estas celebraciones de Otavalo están intrínsecamente relacionadas con la gastronomía local y la cultura culinaria de esta ciudad que resalta con sus recetas como la chicha del Yamor, el champús, la fritada, el cuy asado, distintos tipos de empanadas y productos como granos en especial el maíz.

A pesar de la riqueza de la tradición culinaria y las festividades arraigadas en la comunidad, se observa un desafío crucial en términos de preservación y transmisión efectiva de estos conocimientos y prácticas a las generaciones más jóvenes. Además, la influencia de la globalización y las tendencias modernas en la alimentación plantea interrogantes sobre la autenticidad y la sostenibilidad de la gastronomía local. La participación de la comunidad en estas festividades vinculadas a la gastronomía en la ciudad de Otavalo, Imbabura, presenta una problemática central que gira en torno a la inclusión, la equidad y la representatividad. A pesar de que estas festividades a menudo son consideradas como eventos que unen a la comunidad, existe una preocupación por la posible exclusión de grupos marginados o minoritarios, lo que podría resultar en una falta de representación de la diversidad cultural y étnica de la ciudad. Los aspectos sociales y culturales, plantean una problemática que refleja la necesidad de comprender y preservar la identidad cultural local. A medida que las festividades evolucionan y se adaptan a las cambiantes dinámicas sociales, existe una preocupación por la pérdida de autenticidad en las prácticas culinarias tradicionales y en la forma en que estas festividades conectan a la comunidad.

Ante esta problemática, se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo puede Otavalo preservar sus tradiciones culinarias y festividades locales, asegurando inclusión y representatividad, frente a la influencia de la globalización y tendencias modernas en la alimentación?

El impacto de las festividades locales en la transmisión de conocimientos y prácticas culinarias a las generaciones jóvenes es crucial para la preservación de las tradiciones

gastronómicas y la cultura culinaria en Otavalo. La inclusión y representatividad en estas festividades garantizan la participación de toda la comunidad. La preservación de las prácticas culinarias tradicionales es esencial para mantener la identidad cultural de Otavalo y evitar la homogeneización de su gastronomía. Existe una brecha en la literatura sobre la relación entre festividades y gastronomía en Otavalo, y este estudio busca integrar ambos aspectos. Los habitantes de Otavalo, así como turistas, académicos y estudiantes, son beneficiarios directos e indirectos de esta investigación, que contribuye a comprender mejor cómo las festividades afectan la cultura culinaria, la economía y la comunidad. La investigación resalta eventos como las Fiestas del Yamor y San Juan, y aborda desafíos como la preservación de conocimientos culinarios, la influencia de la globalización y la inclusión en las festividades.

La presente investigación se propuso como objetivo general: estudiar y promover la cultura gastronómica y festiva de la ciudad de Otavalo, mediante la investigación y documentación de la importancia de las festividades del Yamor y San Juan, así como una compilación de recetas que preserve y difunda los platos tradicionales vinculados a estas celebraciones. Para alcanzar este objetivo se plantearon los siguientes objetivos específicos: 1. Identificar la importancia de las fiestas del Yamor y San Juan de la ciudad de Otavalo, utilizando técnicas de investigación bibliográfica. 2. Analizar los platillos típicos asociados a las festividades y celebraciones identificadas, a través de un trabajo de campo. 3. Elaborar una compilación de recetas sobre los platos vinculados a las fiestas de la ciudad de Otavalo.

La metodología desarrollada inicia con una investigación básica con enfoque mixto. Los datos cuantitativos se recopilaron mediante encuestas a la comunidad local representadas en 166 personas, mientras que los cualitativos se obtuvieron a través de cinco entrevistas semiestructuradas con expertos en gastronomía y miembros de la comunidad. Además, se realizó trabajo de campo para observar directamente los alimentos, ingredientes y técnicas culinarias utilizados durante las festividades del Yamor y San Juan. Se emplearon métodos inductivo-deductivo y analítico-sintético para analizar el papel de estas festividades en la gastronomía local, y la técnica documental para recopilar información de diversas fuentes bibliográficas. Esta combinación de métodos permitió obtener una visión integral y detallada de la importancia de las festividades en la gastronomía y cultura culinaria de Otavalo.

Los resultados se evidencian en una compilación de doce preparaciones de la cocina representativa de Otavalo presentadas en un recetario cuyo contenido es: Champús, Chicha de Jora, Chicha del Yamor, Cositas finas, Humitas, Quimbolitos, Empanadas de Harina, Empanadas de plátano, Empanadas de arroz con alverja, Cuy asado al carbón, Fritada, Plato típico del Yamor.

Esta investigación se organizó en cuatro apartados principales. El primero es el marco teórico, que incluye un Estado del Arte, un marco conceptual y un marco legal, proporcionando el contexto y los fundamentos necesarios para el estudio. El segundo apartado describe la metodología, que comenzó con un diagnóstico de la situación actual de las fiestas del Yamor y San Juan en relación con la gastronomía local. El tercer apartado presenta los resultados, destacando la creación de un recetario con 12 preparaciones representativas de la ciudad de Otavalo. Finalmente, el cuarto apartado ofrece las conclusiones y recomendaciones elaboradas por el autor, basadas en los hallazgos del estudio.

4. MARCO TEÓRICO. -

4.1 Estado del Arte

En esta sección se busca adentrarse en la rica tradición gastronómica de la ciudad de Otavalo, enmarcada por una serie de festividades y celebraciones que desempeñan un papel crucial en la configuración de su patrimonio culinario. A través de un examen exhaustivo de la literatura existente, este Estado del Arte ofrece una visión general de las investigaciones previas relacionadas con esta temática y sienta las bases para comprender mejor el fenómeno culinario en Otavalo y su estrecha vinculación con las festividades y celebraciones locales.

4.1.1 Investigaciones internacionales

En el rico tapiz de la experiencia humana, la memoria se entrelaza con la preparación cultural, especialmente cuando se trata de la memoria culinaria. Este proceso no solo implica la mera recordación de recetas y sabores, sino que también involucra una profunda inmersión en la búsqueda de los orígenes y significados detrás de cada plato. En este contexto, Castañeda (2019) explica:

La memoria debe ubicarse en la experiencia de la preparación en términos culturales y establecer una búsqueda de los orígenes, el significado y los alcances de la memoria culinaria evocando a los referentes, es decir a las personas, las situaciones y los símbolos que permiten acceder a esta experiencia de encuentro y pertenencia a través de los alimentos relacionados con el contexto cultural y espacial en que los alimentos se preparan. (p. 20)

Al evocar referentes como personas, situaciones y símbolos, la memoria culinaria transporta a través del tiempo y el espacio, permitiéndonos no solo saborear los alimentos, sino también conectar con la identidad y la pertenencia cultural. Es así como cada bocado se convierte en un portal hacia un encuentro con nuestras raíces y una comprensión más profunda de nuestro entorno.

En un mundo en constante cambio, la memoria de la cultura emerge como un vínculo crucial entre generaciones, transmitiendo valores, tradiciones y conocimientos que conectan el

pasado con el presente. Según Sosa & Ortiz (2021) “La memoria de la cultura mantiene un diálogo permanente entre el pasado y la actualidad” (p. 2). Esta conexión entre el pasado y la actualidad se convierte en un diálogo permanente que enriquece nuestra comprensión del mundo y moldea nuestras identidades individuales y colectivas.

En el tejido complejo de la evolución humana, los saberes ancestrales representan un legado invaluable que se transmite de generación en generación. Sin embargo, en el mundo contemporáneo, estas tradiciones se enfrentan a una serie de desafíos que amenazan con erosionar su continuidad y relevancia. Según Briones (2021)

Las causas de las pérdidas de los saberes ancestrales varían dependiendo del lugar, se relacionan con los rápidos cambios ambientales, socioeconómicos y culturales que actualmente acontecen en las diferentes culturas y sociedades debido a la globalización, y que de alguna manera implican un alejamiento de la naturaleza. (p. 116)

La pérdida de estos conocimientos ancestrales se convierte en un reflejo de los rápidos cambios socioeconómicos y culturales impulsados por la globalización, que, paradójicamente, generan un distanciamiento entre la humanidad y su entorno natural. Es esencial reconocer esta dinámica y trabajar hacia la preservación y revitalización de estos saberes, reconectando con nuestras raíces y valorando la sabiduría transmitida por nuestros antepasados.

Durante las festividades en Otavalo, los sentidos se despiertan ante la riqueza de su herencia culinaria. Es un momento en el que la ciudad se llena de vida y sabor, y donde la tradición se entrelaza con la modernidad. Según Smith (2019) “Las festividades y celebraciones en Otavalo desempeñan un papel vital en mostrar la rica herencia culinaria de la ciudad, incorporando ingredientes indígenas y tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación” (p. 55). Las festividades y celebraciones en Otavalo desempeñan un papel vital en mostrar la rica herencia culinaria de la ciudad, incorporando ingredientes autóctonos y tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación. Es un verdadero festín para los sentidos y un recordatorio de la importancia de preservar nuestras raíces culturales.

La culinaria de Otavalo, inextricablemente vinculada a sus festividades llenas de vida, es un reflejo de la resistencia cultural de esta comunidad. En cada plato se preservan prácticas culinarias que tienen profundas raíces en su historia y en el tejido social que los une. Jones (2020) explica que: “La gastronomía de Otavalo, entrelazada con sus vibrantes festividades y celebraciones, refleja la resistencia cultural de la comunidad, preservando prácticas culinarias que están profundamente arraigadas en su tejido histórico y social” (p. 78). La gastronomía de Otavalo, entrelazada con sus vibrantes festividades, refleja la resistencia cultural de la comunidad preservando prácticas culinarias que están profundamente arraigadas en su tejido histórico y social. Es un testimonio vivo de la riqueza y la continuidad de sus tradiciones a lo largo del tiempo.

4.1.2 Investigaciones nacionales

En la comunidad Kichwa, el Inti Raymi es la máxima expresión de la cultura, demostrando maravillosamente los orígenes y la riqueza de su pueblo. Este evento va más allá de la celebración y se convierte en un momento sagrado que promueve el renacimiento y la afirmación de la identidad kichwa. La ceremonia no es sólo una celebración sino también una conexión tangible entre el pasado y el presente, permitiendo a las generaciones conectarse con su herencia de una manera única y trascendente. Asimismo, Gordillo (2020) explica:

Sin duda, en las comunidades kichwas el Inti Raymi es la más grande expresión cultural de su pueblo y es el momento ideal para fortalecer y reivindicar su identidad. Lo más destacado en esta tradición es la unión y la participación de los kichwas con bailes, música andina, comida y las bebidas autóctonas de la zona. (p. 30)

Así, durante el Inti Raymi, los kichwas se sumergen en una celebración en la que cada elemento, desde los bailes y la música andina hasta la comida y las bebidas autóctonas, se convierte en un testimonio vivo de su cultura. La unión de la comunidad en este evento no solo fortalece los lazos entre sus miembros, sino que también proyecta una vibrante manifestación de resistencia cultural y orgullo étnico. El Inti Raymi no es simplemente una festividad; es un acto de preservación cultural en el que la historia, la tradición y la identidad convergen en una celebración que trasciende el tiempo y el espacio.

El Inti Raymi es una fecha que se colma de significado y espiritualidad para las comunidades que celebran esta festividad ancestral. Este día, más que un simple marcador en el calendario, representa el umbral de una serie de ceremonias sagradas y festividades que honran al sol y la naturaleza. En el corazón de esta celebración se encuentra el baño ritual, un acto simbólico que inaugura un período de conexiones espirituales y expresiones culturales, consolidando la comunión entre las personas y las fuerzas divinas que gobiernan el universo. Gordillo (2020) argumenta "El 22 de junio es el día que inicia oficialmente el Inti Raymi con el baño ritual" (p. 68). A medida que el baño ritual da inicio al Inti Raymi, las aguas se convierten en un medio de purificación y renovación, preparando a la comunidad para sumergirse en la esencia misma de la festividad. Este acto simboliza la limpieza física y espiritual, proporcionando un punto de partida simbólico para el viaje ceremonial que seguirá. Así, el 22 de junio no solo marca el inicio del Inti Raymi, sino que también simboliza el renacimiento y la conexión renovada con las fuerzas que guían la vida en armonía con la naturaleza

Las fiestas populares representan un componente fundamental en la construcción de la identidad cultural. En Ecuador, las comunidades indígenas destacan su riqueza cultural a través de estas celebraciones, donde la diversidad se manifiesta en diversos aspectos como la vestimenta, la música, la danza, la gastronomía y las prácticas festivas en sí mismas. En todo caso. Flores (2020) declara

Las fiestas populares son parte de la formación de la identidad, en Ecuador las poblaciones indígenas resaltan su cultura en dichas celebraciones, la diversidad está ubicada en todas las expresiones desde la vestimenta, los cantos, los bailes, gastronomía y formas de celebrar. (p. 15)

Las fiestas populares en Ecuador desempeñan un papel crucial en la preservación y promoción de la identidad cultural de las comunidades indígenas. A través de expresiones tan diversas como la vestimenta tradicional, los cantos ancestrales, las danzas folclóricas, la gastronomía típica y las prácticas festivas, estas celebraciones se convierten en un reflejo vibrante de la riqueza cultural del país y en un importante vehículo para la transmisión intergeneracional de tradiciones y valores.

La festividad del Yamor se destaca por la diversidad de actividades culturales, sociales y deportivas que ofrece a la comunidad. Durante esta celebración, tanto los residentes locales como los turistas tienen la oportunidad de participar en una amplia gama de eventos que enriquecen la experiencia festiva. Dicho de otro modo, Flores (2020). “El Yamor en su celebración se establecen diferentes actividades culturales, sociales y deportivas, en las cuales la ciudadanía puede ser partícipe de ellas, al igual que los turistas” (p. 19) En conclusión, la festividad del Yamor no solo es un momento de celebración para la comunidad local, sino también una invitación abierta a los visitantes a sumergirse en la rica cultura y las tradiciones de la región. A través de su variedad de actividades culturales, sociales y deportivas, el Yamor se convierte en un evento inclusivo que fomenta la participación y el intercambio cultural entre todos sus asistentes.

El patrimonio alimentario representa un vívido emblema de la identidad y la cultura de una sociedad, sirviendo como un vínculo directo con la historia y las tradiciones arraigadas en un lugar determinado. Dentro de este contexto, las cocinas locales emergen como una invaluable fuente de recursos turísticos, ofreciendo a los visitantes una experiencia única impregnada de las características identitarias propias de cada comunidad. En cuanto a Maldonado (2023) sostiene que:

El patrimonio alimentario es un claro símbolo de una sociedad y su cultura, que remite a la historia de un lugar considerando las prácticas y saberes que comprenden las cocinas, como un recurso turístico de gran potencial debido a las características identitarias que posee cada comunidad, lo que atrae cada vez a más turistas puesto que, actualmente una de las motivaciones principales de viaje es la gastronomía y sus valores, creencias, rituales inclusive aficiones que les proporcione un enriquecimiento personal y cultural. (p. 17)

El patrimonio alimentario no solo es una manifestación de la historia y las prácticas culinarias de una región, sino también un poderoso imán turístico que atrae a viajeros en busca de enriquecimiento personal y cultural. Al destacar los valores, creencias y rituales asociados con la gastronomía local, se fomenta un intercambio intercultural que nutre tanto a los visitantes como a las comunidades anfitrionas, fortaleciendo así el vínculo entre turismo y preservación del patrimonio cultural.

4.1.3 Investigaciones locales

La cultura indígena otavaleña se destaca por su estilo de alimentación tradicional, rico en productos naturales que forman parte de la cosmovisión andina, como el maíz, cuy, berros, ají, papas, chicha y mashua. Estos alimentos han sido fundamentales en la dieta de este pueblo durante mucho tiempo, siendo el maíz el más representativo debido a su diversidad de recetas y su simbolismo de riqueza y fecundidad cultural. Ahora bien, Cevallos (2023) argumenta:

Actualmente a la cultura indígena otavaleña, se le atribuye estilos de alimentación tradicional, y con un gran valor nutricional debido a los productos que son naturales en su mayoría y que forman parte de la cosmovisión andina como el maíz, cuy, berros, ají, papas, chicha y mashua, por mencionar algunos, que han estado presentes desde hace mucho tiempo en la alimentación de este pueblo, no obstante, el alimento más representativo es el maíz debido a la diversidad de recetas que se preparan a base de este grano que a su vez simboliza la riqueza y fecundidad de toda una cultura la cual ha pasado a ser parte del acervo cultural del cantón. (p. 19)

La alimentación de la cultura indígena otavaleña se caracteriza por su riqueza nutricional y su arraigo en la cosmovisión andina, destacando el maíz como el alimento más representativo debido a su diversidad de recetas y su simbolismo cultural. Estos alimentos naturales han sido fundamentales en la dieta de este pueblo, formando parte del acervo cultural del cantón.

Las festividades otavaleñas son mucho más que simples eventos, son un motor que impulsa la participación activa de la comunidad en la celebración de su cultura. Este compromiso se manifiesta en la cocina, donde las manos expertas de los cocineros preservan y transmiten las prácticas culinarias autóctonas. Por eso, Rodríguez (2020) expresa “La participación activa de la comunidad en las festividades otavaleñas fomenta la conservación de prácticas culinarias autóctonas, manteniendo vivas sus tradiciones gastronómicas” (p. 54). Por ese motivo la participación activa de la comunidad en las festividades otavaleñas fomenta la conservación de prácticas culinarias autóctonas, manteniendo vivas sus tradiciones gastronómicas. Cada plato servido durante estas celebraciones es un testimonio de la conexión profunda entre la cultura local y su cocina.

Las fiestas son la alegría del pueblo, un momento esperado con gran entusiasmo durante todo el año. Cada una de estas festividades tiene una fecha específica en el calendario que marca su llegada, y en ese día especial, las comunidades se reúnen para celebrar. Al respecto, López (2020) explica que: “Las fiestas son la alegría del pueblo en ellas encontramos parte de su gastronomía y costumbres cada una tiene una fecha y una comida emblemática alusiva a dicha festividad” (p. 2). A través de estas comidas emblemáticas, se transmiten valores y tradiciones de generación en generación, creando un vínculo profundo entre las personas y sus raíces culturales.

La gastronomía, como disciplina en continua transformación, se caracteriza por su naturaleza dinámica que permite la integración de diversos aspectos y tendencias, tanto regionales como locales. Este campo versátil se adapta fácilmente a las demandas del sector, abarcando no solo la esfera del turismo, sino también sectores clave como el de los alimentos frescos y procesados. Según Mantilla (2022)

La gastronomía, es una disciplina que se encuentra en constante evolución, al ser un campo dinámico permite conjugar distintos aspectos y diferentes tendencias, tanto regionales como locales, que se adaptan fácilmente a las necesidades del sector, cabe mencionar que la gastronomía no solo se encuentra estrechamente vinculada con las industrias estratégicas del turismo, sino también con otros sectores, como el de los alimentos frescos y procesados. (p. 16)

En síntesis, la gastronomía no solo es un pilar fundamental en la industria turística, sino que también desempeña un papel crucial en otros sectores económicos. Su capacidad para fusionar tradición y modernidad la convierte en un motor de innovación y desarrollo, promoviendo tanto la preservación de las raíces culturales como la exploración de nuevas fronteras culinarias.

La gastronomía, más que una mera preparación de alimentos, representa un intrincado vínculo entre sabores, aromas y la cultura de sus orígenes. En este sentido, cada plato no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma al servir como portador de tradiciones y expresiones culturales arraigadas en la identidad de los pueblos. Al respecto, Mediavilla (2022) expresa “La gastronomía combina la preparación de alimentos, sabores, aromas con la cultura de donde estas provienen, convirtiéndose en una representación de las tradiciones

y culturas de los pueblos” (p. 33). La gastronomía trasciende su función alimentaria para convertirse en un legado vivo de las tradiciones y culturas de cada comunidad. A través de la mesa, se teje un tapiz de historia, memoria y conexión humana, donde cada bocado es un viaje sensorial hacia la riqueza cultural de nuestros ancestros.

4.2 MARCO CONCEPTUAL. -

4.2.1 Cocina Tradicional

La cocina es un reflejo de la cultura y la historia de una sociedad. Hoy en día, el significado de la cocina antigua ha cambiado por completo: se ha convertido en la cocina tradicional de mayor interés público y aceptada con orgullo por los lugareños como la cocina local más auténtica. Como complemento, Hernández (2018) argumenta que:

En la actualidad, el significado de la comida de antaño ha cambiado drásticamente, pasando de ser considerada ‘comida de pobres’ a convertirse en cocina tradicional que goza de las mejores consideraciones sociales, llegando a ser percibida con orgullo por la población local como la más genuina gastronomía autóctona. (p. 50)

Este cambio en la percepción de la comida tradicional es un testimonio de cómo las sociedades evolucionan y redefinen su identidad a través de su cocina. Este cambio ha elevado la gastronomía local a un estatus de orgullo entre la población, que ahora la reconoce como la expresión más genuina de su herencia culinaria. Este giro en la percepción social ha redefinido el valor cultural de la comida, destacando la riqueza y autenticidad de la gastronomía autóctona.

La gastronomía de Otavalo se encuentra íntimamente ligada a sus festividades tradicionales, donde se destacan platos emblemáticos como la fritada, el cuy asado y la colada morada, que son preparados de manera especial durante estas ocasiones especiales. Según Pérez & Rodríguez. (2018): “La gastronomía de Otavalo se encuentra íntimamente ligada a sus festividades y celebraciones tradicionales, donde se destacan platos emblemáticos como la fritada, el cuy asado y la colada morada, que son preparados de manera especial durante estas ocasiones especiales” (p. 61). Estos platos emblemáticos no solo son una deliciosa

muestra de la gastronomía de Otavalo, sino también un testimonio vivo de su cultura y tradición.

4.2.2 Inti Raymi

La celebración del Inti Raymi, que significa Fiesta del Sol, es una tradición milenaria con un gran simbolismo espiritual. Este festival rinde homenaje a Pacha Mama por su generosidad y todo lo que dio, recordando a los hombres su deber de cuidarla y respetarla. Baca et al. (2015) señalan que:

Inti significa Sol y Raymi significa fiesta, tradición milenaria de gran simbología espiritual...es la pascua del sol y es el homenaje a la Pacha Mama por toda su generosidad por todo lo que ella nos provee, el deber del hombre es cuidarla y respetarla. (p. 92)

El Inti Raymi, o fiesta del Sol, es una tradición milenaria llena de simbolismo espiritual, que rinde homenaje a la Pacha Mama por su generosidad y por todo lo que brinda a la humanidad. Esta festividad también recuerda al hombre su responsabilidad de cuidar y respetar la naturaleza.

En las comunidades indígenas y en la celebración del Inti Raymi, las elaboraciones típicas surgen como elementos esenciales, tejiendo una conexión con la identidad cultural y la espiritualidad. Estas creaciones culinarias y artesanales no solo satisfacen necesidades prácticas, sino que también actúan como portadoras de tradiciones transmitidas de generación en generación. Asimismo, en la festividad del Inti Raymi, estas elaboraciones adquieren un significado ritual y simbólico, aportando al rito ancestral con sabores, colores y formas que honran la riqueza de la cosmovisión indígena. Citando a Mediavilla (2018) “Las elaboraciones típicas desempeñan un papel importante tanto durante la vida de las comunidades indígenas, al igual que durante la celebración del Inti Raymi” (p. 66). Las elaboraciones típicas, ya sea en la rutina diaria o en el Inti Raymi, no solo alimentan cuerpos, sino que también alimentan la preservación de una herencia cultural arraigada.

En las comunidades de Otavalo, el ciclo anual de preparativos del Inti Raymi está estrechamente vinculado a la agricultura familiar. Durante varios meses se dedicaron al cariñoso cuidado de estos animales, que no solo se convertirían en fuente de alimento para

la celebración sino también en un elemento clave que expresaba la conexión entre naturaleza, comunidad y fiestas. Mediavilla (2018) indica que:

Es muy normal que las familias dentro de las comunidades críen animales a lo largo del año ya sean gallinas, cuyes, ovejas o vacas, las personas cuidan a los animales durante varios meses hasta que finalmente están listos para ser consumidos durante esta celebración, al igual que también representan una fuente de ingresos para la compra de los demás alimentos necesarios para el festejo. (p. 69)

Así, cuando llega el Inti Raymi, el sacrificio de los animales criados, se convierte en un acto ritual que va más allá de lo gastronómico. Estos seres, que han sido cuidados con dedicación, se transforman en ofrendas que simbolizan la renovación, la gratitud hacia la naturaleza y la comunión entre los miembros de la comunidad. Además, la venta de estos animales representa una fuente de ingresos crucial, permitiendo a las familias adquirir los demás alimentos necesarios para hacer del festejo una celebración completa y significativa.

4.2.3 El Yamor

La Celebración del Yamor representa un evento cultural significativo en el contexto ecuatoriano. Esta festividad, llena de magia y encanto, ha evolucionado a lo largo del tiempo, convirtiéndose en un espacio participativo que fomenta la práctica de la interculturalidad. A través de esta celebración, se mantiene viva la esencia de la exaltación de la chicha, la degustación culinaria y la presencia religiosa, elementos que conforman el núcleo de su identidad cultural. En cuenta a Rivera et al. (2017) señalan que:

La Celebración del Yamor es considerada la 'Fiesta más alegre en la ciudad más amable del país', y por su magia y encanto se ha convertido en un espacio de participativo para la práctica de la interculturalidad que ha evolucionado a lo largo del tiempo, manteniendo su esencia, la exaltación de la chicha, la degustación culinaria y la presencia religiosa. (p. 4)

Eso indica que la Celebración del Yamor es un ejemplo emblemático de cómo las tradiciones pueden adaptarse y prosperar en un contexto intercultural. Al mantener la esencia de la exaltación de la chicha, la degustación culinaria y la presencia religiosa, esta festividad no solo celebra la riqueza cultural de la región, sino que también refuerza los lazos comunitarios

y promueve un espacio inclusivo y participativo para todas las generaciones. Así, el Yamor se consolida como una fiesta que, a pesar de su evolución, sigue siendo un pilar fundamental de la identidad y el patrimonio cultural de su comunidad.

La chicha del Yamor, con profundas raíces en el plano histórico-cultural, es una bebida emblemática de la región. Elaborada a partir de siete variedades de maíz, esta chicha no solo representa una tradición culinaria, sino que también refleja la riqueza y diversidad agrícola de la zona. Rivera et al. (2017) explican que:

La chicha del Yamor, en el plano histórico-cultural es la bebida elaborada por 7 variedades de maíz, la misma que estaba destinada a los grandes caciques para que acompañen a sus banquetes y era elaborada por las indias *Acllaconas* o *Vírgenes del Sol*. (p. 5)

La chicha del Yamor es mucho más que una simple bebida; es un símbolo de la herencia cultural e histórica de la región. Originalmente destinada a los grandes caciques y elaborada por las indias *Acllaconas* o *Vírgenes del Sol*, esta tradición ancestral ha perdurado a lo largo del tiempo, manteniendo viva la conexión con el pasado y destacando la importancia del maíz en la cultura local.

4.2.4 Identidad Gastronómica

En la actualidad, se observa una escasa apreciación de las antiguas prácticas ancestrales, ya que el valor comercial ha predominado sobre el valor cultural e histórico que estas prácticas conllevan. Esta tendencia resalta la necesidad urgente de promover la identidad gastronómica y revitalizar las prácticas culinarias de nuestros antepasados. Flores & Guamán (2016) argumentan que:

Se puede decir que existe una escasa apreciación sobre las antiguas prácticas ancestrales, en la actualidad se da más importancia al valor comercial que al cultural y toda la historia que trae consigo en sí, es de vital importancia promover la identidad gastronómica, revivir las prácticas culinarias de nuestros antepasados y transmitirlos a cada generación. (p. 11)

Para contrarrestar la pérdida de apreciación por las prácticas ancestrales, es crucial fomentar la identidad gastronómica y revivir las tradiciones culinarias. Transmitir estos conocimientos a cada generación no solo preservará nuestra herencia cultural, sino que también enriquecerá la diversidad y profundidad de nuestra cocina tradicional, asegurando que su valor cultural perdure a través del tiempo.

4.2.5 Innovación Gastronómica

En el corazón de la serranía ecuatoriana, la riqueza cultural y agrícola se entrelaza para dar vida a una cocina única y vibrante. Con influencias que van desde las antiguas tradiciones indígenas hasta el legado incaico y español, esta región ha forjado una identidad culinaria que merece ser celebrada y compartida con el mundo. Aroca (2019) afirma que:

Es pertinente y necesario innovar las preparaciones típicas de una de las regiones más ricas en cultura y productos agrícolas del Ecuador, la serranía, que goza de una gran herencia indígena, inca y española, que dio como resultado, una cocina llena de sabores y aromas exquisitos, únicos en el mundo, por tanto, es efectivo cualquier esfuerzo en dar a conocer nuestra riqueza gastronómica por todos los medios posibles. (p. 87)

Cada platillo representa una historia, una tradición y un sabor que trasciende fronteras. Por ello, es esencial impulsar la innovación en las preparaciones típicas de la serranía, no solo para preservar nuestra herencia gastronómica, sino también para difundirla y enriquecerla aún más, mostrando al mundo la diversidad y el esplendor de nuestra cocina serrana.

4.2.6 La Chicha

En el tejido complejo de la evolución humana, los saberes ancestrales representan un legado invaluable que se transmite de generación en generación. Sin embargo, en el mundo contemporáneo, estas tradiciones se enfrentan a una serie de desafíos que amenazan con erosionar su continuidad y relevancia. Según Briones (2021) declara que:

Las causas de las pérdidas de los saberes ancestrales varían dependiendo del lugar, se relacionan con los rápidos cambios ambientales, socioeconómicos y culturales que

actualmente acontecen en las diferentes culturas y sociedades debido a la globalización, y que de alguna manera implican un alejamiento de la naturaleza. (p. 116)

La pérdida de estos conocimientos ancestrales se convierte en un reflejo de los rápidos cambios socioeconómicos y culturales impulsados por la globalización, que, paradójicamente, generan un distanciamiento entre la humanidad y su entorno natural. Es esencial reconocer esta dinámica y trabajar hacia la preservación y revitalización de estos saberes, reconectando con nuestras raíces y valorando la sabiduría transmitida por nuestros antepasados.

El término chicha proviene de *chichab*, una palabra de una lengua de Panamá que significa maíz. La chicha es el resultado de la fermentación del maíz en agua, lo que produce azúcares en el maíz fermentado. Esta bebida es alcohólica. Los españoles llevaron el término "chicha" a las lenguas de los habitantes andinos. Según Ordóñez et al. (2016) afirman que:

El término chicha viene de “*chichab*”, de una lengua de Panamá, y significa maíz. Es la fermentación del maíz en agua. Se van a producir azúcares en el maíz fermentado. Es una bebida alcohólica. Los españoles trasladaron el término chicha a las lenguas de los habitantes andinos. (p. 8)

La chicha es una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua, lo que produce azúcares en el maíz fermentado. Los españoles trasladaron el término "chicha" a las lenguas de los habitantes andinos.

En el tejido histórico de la cultura Otavaleña, el Yamor se presenta como la chicha del inca, un elixir impregnado de sabiduría y arraigado en más de cinco siglos de tradición. Su origen se entrelaza con el deseo social de congregación y celebración, marcando un tiempo donde la chicha no solo era una bebida, sino un símbolo de unión y festividad. Desde entonces, se han utilizado siete variedades de maíz, veneradas como fundamentales dentro del mundo indígena, ya que estos granos representan alimentos de profundo significado. Según Vitar (2015)

El Yamor es la chicha del inca o chicha de la sabiduría, se originó hace más de cinco siglos con afán social de congregación y fiesta, desde ese entonces ya se utilizaban siete clases diferentes de maíz, pues estos granos son considerados dentro del mundo

indígena, como alimentos importantes. También en la actualidad la chicha del Yamor se prepara para los festejos importantes de Otavalo como en los meses de agosto y septiembre. (p. 27)

Hoy en día, la chicha del Yamor continúa siendo una pieza central en los festejos importantes de Otavalo, especialmente durante los vibrantes meses de agosto y septiembre. La preparación de esta bebida ancestral no solo preserva la esencia de la tradición, sino que también se convierte en un testimonio vivo de la riqueza cultural que perdura a través de los tiempos. Así, el Yamor no solo es una bebida, sino un vínculo tangible con la historia y la identidad de Otavalo, compartiendo su sabor único en cada celebración.

4.2.7 Patrimonio alimentario

En el corazón de Ecuador, el patrimonio alimentario resurge como un tesoro invaluable, resaltando su diversidad, singularidad y compromiso con la sostenibilidad. En los últimos años, este patrimonio ha emergido como un poderoso motor para impulsar el turismo nacional, enriqueciendo experiencias y promoviendo la conexión con la identidad cultural del país. En cuento a Aguagallo (2022) afirma que:

El patrimonio alimentario ecuatoriano, valorado como diverso, único y sostenible, está recobrando su indiscutible importancia en el fortalecimiento del turismo nacional durante la última década. Esto se debe a diversas razones, como la implementación de políticas públicas que promueven la soberanía alimentaria respetando los procesos productivos locales y el acceso adecuado a los alimentos, así como el empoderamiento de los ciudadanos para mantener una cultura alimentaria relacionada al producto local. (p. 3)

Este renacimiento del patrimonio alimentario ecuatoriano encuentra sus raíces en políticas públicas que fomentan la soberanía alimentaria y el respeto por los procesos productivos locales. Además, el fortalecimiento de la cultura alimentaria arraigada en productos locales empodera a los ciudadanos y fortalece los lazos entre la comunidad y su entorno, creando una experiencia gastronómica auténtica y enriquecedora para los visitantes nacionales e internacionales.

4.2.8 Patrimonio cultural

En el escenario de la globalización, la preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) emerge como una necesidad imperativa. A medida que el mundo se ve envuelto en la corriente de la globalización, aumenta la preocupación por la pérdida de prácticas ancestrales que constituyen la esencia misma de la identidad y la diversidad cultural de diversos grupos sociales. En la medida que Calle (2024) afirma que:

La preocupación por salvaguardar el patrimonio Cultural Inmaterial se convirtió en una exigencia vital cuando el fenómeno de la globalización ocasionó un aumento del miedo de ver como diversas prácticas consideradas parte esencial de la identidad de los diferentes grupos sociales y fuente eterna de la diversidad cultural, comenzaban a extinguirse. (p. 429)

Ante el riesgo de ver desaparecer estas prácticas que han sido durante siglos la fuente de la riqueza cultural de la humanidad, se hace necesario un esfuerzo concertado a nivel global para salvaguardar y preservar el PCI. Este compromiso implica no solo la protección de las manifestaciones culturales intangibles, sino también el reconocimiento de su valor intrínseco como parte integral de la herencia cultural de la humanidad.

4.2.9 Cultura

El libro "La cultura popular", compilado por Adolfo Colombres en 1982, se trata de como una obra de notable interés que aglutina diversos artículos. Entre ellos, destacan las contribuciones de Rodolfo Stavenhagen, Mario Margulis y Guillermo Bonfil Batalla, cuyos esfuerzos teóricos arrojan luz sobre la comprensión de la cultura, las disparidades en las sociedades capitalistas y el potencial de los pueblos indígenas y los grupos subalternos en este contexto. En torno a Rosales (2004) señala que:

En el libro La cultura popular, compilado en 1982 por Adolfo Colombres, se reúnen varios artículos de gran interés. Para nuestros fines, resultan especialmente relevantes

las contribuciones de Rodolfo Stavenhagen, Mario Margulis y Guillermo Bonfil Batalla. Cada uno de estos autores realiza un esfuerzo de teorización sobre la cultura, sobre las situaciones de desigualdad en las sociedades capitalistas y sobre el papel que pueden jugar los pueblos indios y las clases y grupos subalternos. (p. 208)

A través de las reflexiones y análisis de estos autores, se abre un espacio para el debate y la reflexión en torno a temas fundamentales como la identidad cultural, la desigualdad social y el empoderamiento de los sectores marginados. Sus contribuciones invitan a una comprensión más profunda y matizada de la cultura popular y su papel en la configuración de las dinámicas sociales y políticas contemporáneas.

4.2.10 Representatividad Cultural

A través de mi investigación, se ha revelado una estrecha relación y dependencia entre los aspectos jurídicos y culturales, especialmente en lo que concierne al Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Este vínculo queda evidenciado al analizar la importancia que ambas dimensiones tienen en una institución judicial no profesional. En este contexto, la inclusión de determinadas expresiones culturales en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, como lo establece la UNESCO, requiere un reconocimiento previo por parte de la legislación nacional.

De esta forma, la vinculación e interdependencia entre los ámbitos eminentemente jurídico y cultural (en su dimensión de PCI) vendría a quedar acreditada, poniendo de manifiesto la relevancia que ambas dimensiones tienen sobre una institución judicial no profesional. En este sentido, la inclusión en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO requiere “el reconocimiento previo por la legislación nacional. (Cerdà & Vicent, 2021, p. 63)

Estos hallazgos subrayan la necesidad de una legislación que reconozca y proteja el patrimonio cultural inmaterial a nivel nacional como paso fundamental para su eventual inclusión en la lista de la UNESCO. Además, resaltan la importancia de considerar tanto los aspectos legales como los culturales en el diseño de políticas y estrategias destinadas a salvaguardar y promover la diversidad cultural y el patrimonio intangible a nivel mundial.

Las festividades en Otavalo no solo son una expresión de la cultura local, sino que también desempeñan un papel esencial en la preservación y transmisión del legado cultural. Uno de los medios es a través de la gastronomía, donde las recetas tradicionales son el puente que conecta el pasado y el presente, promoviendo el rico patrimonio culinario de la región. Como señala Mendoza (2014) “El legado cultural de las festividades en Otavalo se transmite a través de la gastronomía, preservando recetas tradicionales y promoviendo el patrimonio culinario de la región” (p. 76). Sin duda el legado cultural de las festividades en Otavalo se transmite a través de la gastronomía, preservando recetas tradicionales y promoviendo el patrimonio culinario de la ciudad. Cada plato es una cápsula del tiempo que nos transporta a la historia y la identidad de esta comunidad.

4.2.11 Gastronomía de Otavalo

La gastronomía en Otavalo se encuentra estrechamente vinculada con las festividades, siendo un reflejo de la identidad cultural de la comunidad indígena y mestiza que habita esta ciudad. Desde tiempos ancestrales, la comida ha desempeñado un papel fundamental en la vida de los otavaleños, no solo como fuente de sustento, sino también como un elemento que fortalece los lazos entre las generaciones y mantiene vivas las tradiciones. Así mismo, Gonzales (2018) explica “La gastronomía en Otavalo se encuentra estrechamente vinculada con las festividades y celebraciones locales, siendo un reflejo de la identidad cultural de la comunidad indígena” (p. 23). El hecho de que la gastronomía otavaleña esté tan ligada a sus festividades no solo demuestra la importancia de la comida en la cultura local, sino que también es un ejemplo de cómo la comunidad preserva y comparte su herencia cultural.

En la aparentemente limitada diversidad gastronómica del cantón, la atención se centra en los platos típicos locales. Sin embargo, hay un secreto culinario guardado entre los Otavaleños: una rica herencia de recetas ancestrales que aún resuena con los sabores transmitidos por generaciones pasadas. Vitar (2015) explica que:

La diversidad gastronómica del cantón se limita a los platos típicos. Sin saber que una extensa gama de recetas ancestrales se oculta en los saberes de los Otavaleños que aún conservan conocimientos heredados por sus antepasados. Esto representa un

magnífico potencial por explotar y promover así, el turismo gastronómico para diversificar y fortalecer la oferta turística de Otavalo. (p. 1)

Este tesoro culinario no solo refleja la identidad arraigada de la comunidad, sino que también constituye un magnífico potencial por explotar. Los conocimientos heredados por los Otavaleños ofrecen una oportunidad única para impulsar el turismo gastronómico, enriqueciendo así la oferta turística de Otavalo y atrayendo a aquellos que buscan una experiencia culinaria auténtica y profundamente arraigada en la tradición.

La amplia gama de festividades en Otavalo no solo enriquece la vida cultural de la ciudad, sino que también desempeña un papel clave en el impulso del desarrollo económico. Estas festividades atraen a visitantes ávidos de experiencias gastronómicas únicas, lo que, a su vez, crea oportunidades de negocio para los emprendedores locales. De acuerdo con Vargas (2018) “La variedad de festividades en Otavalo impulsa el desarrollo económico a través del turismo gastronómico, generando oportunidades para los emprendedores locales” (p. 112). Por eso la variedad de festividades en Otavalo impulsa el desarrollo económico a través del turismo gastronómico, generando oportunidades para los emprendedores locales. Este flujo de visitantes en busca de autenticidad culinaria no solo enriquece la comunidad, sino que también fortalece la economía local, creando un círculo virtuoso de prosperidad en la ciudad.

4.2.12 Platos típicos

Cuando hablamos de platos típicos, nos referimos a una vasta diversidad de comidas tradicionales representativas de distintas regiones del mundo. Con el paso del tiempo, son cada vez menos las personas que elaboran estos platos, lo que los hace aún más valiosos para los consumidores. De este modo, Arbelay (2022) manifiesta que:

Al hacer referencia a platos típicos se hace referencia un sin número de comidas tradicionales representativas de muchos lugares del mundo, al pasar los años son pocas las personas que desarrollan este tipo de platos haciéndolos aún más valioso para los consumidores para la definición de platos típicos, en el país de Ecuador es mucha la variedad de estas comidas debido a los grandes poblados donde viven de una forma o cultura totalmente distinta. (p. 3)

Los platos típicos juegan un papel crucial en la preservación de la identidad cultural de cada región. En Ecuador, la gran variedad de estos platos refleja la diversidad cultural del país, donde distintas comunidades mantienen vivas sus tradiciones culinarias, enriqueciendo el patrimonio gastronómico nacional

4.2.13 Recetario

El recetario es una herramienta fundamental en la cocina, ya que es un libro que contiene una variedad de recetas culinarias. Cada receta proporciona una lista detallada de los ingredientes necesarios y describe el proceso paso a paso para la preparación de diferentes platos. Así mismo, Viudas (1982) argumenta que “El recetario es un libro que contiene recetas culinarias. La receta se caracteriza por indicar los elementos que se entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara” (p. 220). Es esencial para cualquier entusiasta de la cocina, ya que ofrece instrucciones claras y precisas sobre la composición y elaboración de diversos platos. Gracias a estos libros, es posible explorar nuevas recetas y perfeccionar técnicas culinarias, enriqueciendo la experiencia gastronómica tanto para cocineros aficionados como para profesionales.

En la gastronomía otavaleña, ciertas tradiciones culinarias están profundamente arraigadas, como el uso de manteca como símbolo de una buena mesa. Además, existen reglas precisas sobre el uso de hierbas que todo otavaleño aprende desde una edad temprana: el culantro se reserva para las sopas de carne, mientras que el perejil se utiliza para las sopas de queso. Moncayo & Gualoto (2007) exponen que

Comer con manteca era sinónimo de buena mesa, con o sin ella, hay una regla de hierbas que todo otavaleño aprende desde el vientre materno: el culantro es para las sopas de carne y el perejil para las de quesos. Preparar una buena colada de harina de haba o de maíz a la que se agregan los churos, y el infaltable zambo con raspadura, que se aza en el mismo terreno de la cosecha. (p. 81).

Las prácticas culinarias otavaleñas reflejan una rica herencia cultural, con tradiciones que se transmiten de generación en generación. La preparación de platos como la colada de harina de haba o maíz, a la que se agregan ingredientes como los churos y el zambo con raspadura, destaca la importancia de mantener y celebrar estas costumbres, que no solo definen la

identidad gastronómica de la región, sino que también fortalecen los lazos comunitarios y familiares.

4.3 MARCO LEGAL. -

Para el desarrollo de esta investigación se analiza documentos normativos los cuales permitirán la ejecución de las ideas planteadas. Se analiza la relación con el "Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos", "Ley Orgánica de Cultura" y "Constitución De La República del Ecuador 2008"

En el marco de fomento y desarrollo integral de la sociedad, se establece la necesidad imperante de promover y potenciar diversas esferas del conocimiento y la creatividad. En este contexto, se enfatiza la importancia de no solo respaldar la ciencia y la tecnología, sino también de salvaguardar y revitalizar los saberes ancestrales, las artes y las iniciativas creativas comunitarias, asociativas, cooperativas y privadas como pilares fundamentales de la identidad y el progreso socioeconómico "Promover e impulsar la ciencia, la tecnología, las artes, los saberes ancestrales y en general las actividades de la iniciativa creativa comunitaria, asociativa, cooperativa y privada". (Constitución De La República del Ecuador, 2008, Art. 277, Para la consecución del buen vivir, serán deberes generales del Estado..., Numeral 6, p. 90).

En el marco legal ecuatoriano, se reconoce la importancia del diálogo de saberes como un proceso fundamental para la construcción del Estado Plurinacional e Intercultural. Este diálogo implica la generación, transmisión e intercambio de conocimientos científicos y tradicionales, promoviendo así la diversidad y el enriquecimiento mutuo entre distintas perspectivas y cosmovisiones. "Se reconoce el diálogo de saberes como el proceso de generación, transmisión e intercambio de conocimientos científicos y conocimientos tradicionales, para la concreción del Estado Plurinacional e Intercultural" (Código Orgánico Economía Social de los Conocimientos, 2016, Art. 4, Principios, Numeral 18, p. 7).

En el reconocimiento y preservación de la riqueza cultural y natural de una nación, se establece la importancia primordial de salvaguardar los conocimientos y usos arraigados en la relación entre las comunidades y su entorno. Esta relación incluye no solo las concepciones culturales sobre los ecosistemas, sino también las técnicas y tecnologías tradicionales empleadas para el manejo sostenible de los recursos naturales. Asimismo, se destaca la valoración de las expresiones artesanales, artísticas y gastronómicas que representan la identidad y el legado cultural de las comunidades, pueblos y nacionalidades, reconocidas como elementos inherentes a la sociedad en su conjunto.

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias. (Ley Orgánica de la Cultura, 2016, Art. 80, Del reconocimiento de las manifestaciones culturales, Numeral 3, p. 20)

Este enfoque legal reconoce y respalda elementos esenciales de la cultura y la sociedad en general identifican y valoran como parte integral de su identidad. En este contexto, se fortalece la importancia de preservar y promover la autenticidad de las prácticas culinarias tradicionales, contribuyendo así a la salvaguarda de la identidad cultural única de Otavalo y evitando la homogeneización de la gastronomía local, objetivos clave de la investigación que se propone abordar.

5 MATERIALES Y MÉTODOS. -

Esta investigación. especifica la metodología trazada para conseguir como tal los objetivos específicos que son: Identificar la importancia de las fiestas del Yamor y San Juan de la ciudad de Otavalo, utilizando técnicas de investigación bibliográfica – Analizar los platillos típicos tradicionales asociados a las festividades y celebraciones identificadas, a través de un trabajo de campo. – Elaborar una compilación de recetas sobre los platos vinculados a las fiestas de la ciudad de Otavalo. El presente trabajo se llevó a cabo en la ciudad de Otavalo, provincia de Imbabura; el marco temporal comprende los meses de marzo a julio del 2024.

5.1 Alcance y enfoque de la investigación

El estudio tuvo enfoque mixto, por una parte, el segmento cuantitativo logrado a través de encuestas, y, por otra parte, el componente cualitativo que se consiguió a través de entrevistas. Así mismo, el alcance de esta investigación es explicativa puesto que al final se presentará un análisis del papel de las fiestas a través de la gastronomía en la ciudad de Otavalo.

5.2 Tipos de investigación

La metodología empleada es la investigación explicativa, la cual tiene como objetivo ampliar el entendimiento sobre un tema poco conocido o desconocido, se centra en los detalles para obtener un conocimiento más exhaustivo del fenómeno estudiado, lo que facilita abordar con mayor profundidad los aspectos específicos del mismo. Según Arias (2020), esta metodología gracias a su enfoque detallado, posibilita la exploración minuciosa de los aspectos específicos del fenómeno, lo que conduce a una comprensión más profunda. Al seguir esta ruta de investigación, se logra revelar los matices y las complejidades inherentes, lo que contribuye a obtener una visión más completa y enriquecedora del tema tratado.

5.3 Métodos

5.3.1 Inductivo-Deductivo

Este método se utilizó el razonamiento inductivo para observar y recopilar información sobre estas festividades en la ciudad. Se pudo observar los diferentes tipos de alimentos que se preparan durante las fiestas del Yamor y San Juan, así como los ingredientes y técnicas culinarias utilizados. Luego, se pudo utilizar el razonamiento deductivo para llegar a conclusiones específicas sobre cómo estas festividades y celebraciones influyen en la gastronomía local. Según Hernández Sampieri (2020) se basan en hipótesis preestablecidas, miden variables y su aplicación debe sujetarse al diseño concebido con antelación; al desarrollarse, el investigador está centrado en la validez, el rigor y el control de la situación de investigación.

5.3.2 Analítico-Sintético

Este método se aplicó para analizar el papel de las diferentes festividades en Otavalo y cómo han influido profundamente en la gastronomía local. Los ingredientes frescos y cosechados en temporada, son la base de los platos tradicionales. Estas celebraciones no solo destacan la importancia de la comunidad y la cultura. Hernández Sampieri (2020) argumenta que el proceso analítico se basó en la inmersión en los datos y búsqueda de clasificaciones (tipos) repetidas, en las codificaciones y en las comparaciones que caracterizan al enfoque de la teoría fundamentada.

5.3.3 Método histórico

Este método tuvo como objetivo principal obtener una comprensión profunda y detallada de las prácticas culturales, valores, creencias, comportamientos y relaciones sociales de las personas de la ciudad de Otavalo a través de la observación participante y la inmersión en su entorno social. Según García (2010) es indispensable que en el estudio de las cuestiones históricas se analicen los sucesos descomponiéndolos en todas sus partes para conocer sus posibles raíces económicas, sociales, políticas, religiosas o etnográficas, y partiendo de este análisis llevar a cabo la síntesis que reconstruya y explique el hecho histórico

5.4 Técnicas

5.4.1 Documental

En esta técnica la información bibliográfica documental constituye una parte integral del proceso de investigación. Se recopila y se organiza meticulosamente toda la información relevante proveniente de diversas fuentes bibliográficas, como libros, artículos académicos, revistas especializadas y documentos oficiales. En palabras de Botero (2003), el método implica de suyo una sistematización de nuestro pensamiento, una organización mental indispensable para el investigador y una capacidad de prever una respuesta acertada a los diferentes interrogantes que surjan en el trasegar investigativo.

5.4.2 Encuesta

Esta técnica se utilizó para identificar la relevancia que tiene las festividades del Yamor y San Juan en la gastronomía y cocina local de la ciudad de Otavalo y su papel en la comunidad y ciudadanía presente, con el fin de conocer qué tan entrelazadas están estas fiestas según la perspectiva de la ciudadanía. Según Romo (1998), el propósito de estas encuestas es tener un primer acercamiento al fenómeno o tema estudiado. Sirven para identificar las características generales o dimensiones del problema, así como para establecer hipótesis y alternativas de trabajo.

5.4.3 Entrevista

Esta técnica facilitó la extracción de conclusiones y resultados derivados de las ideas planteadas durante todo el proceso investigativo, se revela como un componente fundamental para el éxito del estudio. Sin embargo, es importante destacar que su eficacia no es independiente; requiere un análisis previo meticuloso para comprender adecuadamente el panorama general y, así, interpretar de manera precisa los resultados obtenidos. Desde una perspectiva profesional, el aporte de esta técnica es significativo, ya que permite consolidar la información recopilada, discernir patrones o tendencias relevantes, y proporcionar una base sólida para tomar decisiones informadas. En palabras de Díaz & Ortiz (2005) en la

entrevista se busca establecer una apertura de canales que pueden establecer la efectividad práctica del sistema de comunicación interpersonal.

5.4.4 Observación Indirecta

La técnica sirvió para validar las conclusiones extraídas y los resultados obtenidos a lo largo de la investigación. Antes de emplearla, se realizó un análisis exhaustivo para comprender el impacto y la relevancia de los hallazgos. Desde una perspectiva profesional, esta técnica contribuyó significativamente al enriquecimiento del estudio, al permitir confirmar las hipótesis planteadas y proporcionar una comprensión más completa del tema investigado. Según Díaz (2011), cuando el investigador entra en conocimiento del hecho o fenómeno observado a través de las observaciones realizadas anteriormente por otra persona.

5.4.5 Instrumentos

- ✓ Fuentes secundarias
- ✓ Cuestionario
- ✓ Guía de entrevista
- ✓ Ficha de observación
- ✓ Teléfono celular

5.5 Cálculo de la muestra

Para calcular la muestra se tomó como referencia la población económicamente activa (PEA) de la ciudad de Otavalo ubicado en el Geoparque Imbabura, donde se tomó en cuenta sólo la población del cantón de 125.785 habitantes. A Través de la calculadora virtual AEM se obtuvo una muestra de 165.

Nota. Tomado de Corporación AEM Asesora Económica y Marketing (2009). Calculadora de muestras.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

A continuación, se presenta el cálculo de la muestra para poblaciones finitas, con los correspondientes valores:

Tamaño de la población (N): 125785

Margen de error (e): 10% (en términos porcentuales, es decir, 0.10)

Nivel de confianza (Z): 99% (para un nivel de confianza del 99%, el valor crítico de Z es aproximadamente 1.96)

Proporción poblacional (p): 0.5

Aplicación de la Fórmula

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

$$n = \frac{125785 \times (1,96)^2 \times 0.5 \times (1 - 0.5)}{(125785 - 1) \times (0.10)^2 + (1,96)^2 \times 0.5 \times (1 - 0.5)}$$

$$n = \frac{68506 \times 6.635776 \times 0.25}{68505 \times 0.01 + 6.635776 \times 0.25}$$

$$n = \frac{114220.3665685}{686.708944114220}$$

$$n = 165.45 = 166$$

5.6 Procedimiento

Para abordar los desafíos identificados en esta investigación, centrados en la pérdida de las preparaciones y saberes ancestrales en la cocina de la ciudad de Otavalo, Ecuador, se implementó un enfoque metodológico mixto. Este método comprendió una combinación de técnicas cualitativas y cuantitativas para recopilar, analizar y comprender la información relevante. Se llevaron a cabo entrevistas en profundidad con miembros de la ciudad, incluidos expertos culinarios y personas mayores que posean un conocimiento profundo de las tradiciones locales.

Además, se realizó encuestas estructuradas para recopilar datos cuantitativos sobre las prácticas culinarias actuales, así como sobre la percepción de la comunidad sobre la importancia de preservar estas tradiciones. Se complementó la investigación de campo con un análisis documental exhaustivo de fuentes históricas y antropológicas relacionadas con la gastronomía en Otavalo. La triangulación de estos datos cualitativos y cuantitativos permitió una comprensión holística de los factores que influyen en la pérdida de los saberes ancestrales culinarios, así como en las estrategias potenciales para su preservación y revitalización.

Fase 1: Diseño de instrumentos

Se diseñó una encuesta con 10 preguntas cerradas que fueron aplicadas de manera online, por medio de la página de *Google forms*, la misma que luego de ser validada se compartió el enlace por medio de redes sociales: *WhatsApp*, *Messenger* e *Instagram* debido a su cómodo acceso. De esa manera se obtuvo 166 encuestas de manera online dando un total de 200 personas encuestadas. Otavalo, marzo – abril 2024.

De igual manera se elaboró un guion de entrevista con 10 preguntas abiertas dirigidas a 5 miembros destacados de la comunidad de Otavalo, incluyendo 3 expertos culinarios, 1 profesional del área y una persona mayor con un profundo conocimiento de las tradiciones festivas de la ciudad. Otavalo, abril año 2024, las entrevistas fueron de forma presencial teniendo como evidencia audios de la entrevista, las entrevistas tuvieron un rango de 10 a 30 minutos de duración, los audios fueron grabados a través de la cámara de un teléfono móvil por su cómodo acceso y uso, las entrevistas fueron realizadas en la ciudad de Otavalo.

Fase 2: Aplicación de instrumentos


Los datos recogidos por la encuesta realizada en Google Forms que su enlace fue enviado por medios digitales, WhatsApp, Messenger e Instagram, a 200 personas. Los resultados fueron tabulados en la misma página antes mencionada, dando un total de 166 encuestas recibidas.

Con relación a las entrevistas a 3 expertos culinarios, a una persona tuvo lugar la entrevista en su establecimiento gastronómico de nombre “El Auténtico Yamor (Yolanda Cabrera)”, donde la entrevista duró 11,29 minutos, de igual manera la señora Anita Albuja colaboro con unas revistas y con la receta de su chicha del Yamor; mientras que los 2 expertos culinarios las entrevistas fueron en sus respectivas viviendas, con un lapso de tiempo de 10 minutos. Al profesional del área entrevistado se tuvo que acudir a su domicilio y la entrevista duró 28,45 minutos y por último a la persona mayor con profundo conocimiento de la historia y tradiciones entrevistado se tuvo que acudir a su domicilio, donde la entrevista duro 18,47 minutos, donde ayudó con unas copias de algunas páginas de la revista “Yamor edición 2000”.

Para la técnica de la observación se usó una ficha, en donde se recogieron datos sobre: el nombre del entrevistado, edad, dedicación, su trayectoria, nombre del local para los expertos culinarios, observaciones, lo que sirvió para saber sobre la importancia que existe en la gastronomía y sus platos típicos en las fiestas del Yamor y San Juan de la ciudad de Otavalo y de igual manera como ha ido evolucionando la identidad de las fiestas.

Tabla 1

Ficha de Observación

Ficha de observación 1	
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: David Patricio Echeverría Mateus	
2. FECHA: 13 de abril 2024	
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera	
Sección Comidas	
3.1. UBICACIÓN	Otavalo – calle Estévez Mora y Sucre
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo
3.2 LOCAL: Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera	
3.2.1 NOMBRE DEL DUEÑO/A: Anita Albuja	
3.2.2 Servicios: COMIDA TÍPICA Plato típico del Yamor con la chicha de los 7 granos y acompañado de empanadas de plátano.	
Tiempo como propietaria: 5 años como propietaria de los 42 años que tiene el local.	
3.2.3 Observaciones: aprendió a cocinar con su madre como herencia familiar la preservacion de la chicha del Yamor y del plato tipico	
4.- Fotografías	
	

Fase 3: Análisis de datos.

La investigación de las entrevistas revela una riqueza de información sobre la Fiesta del Yamor y San Juan la ciudad de Otavalo, ubicada en el geo-parque Imbabura – Ecuador, abordando aspectos históricos, culturales y socioeconómicos de este evento emblemático. Desde su origen hasta su evolución contemporánea, las entrevistas proporcionan una visión integral de la festividad y su significado para la comunidad local.

El origen de la Fiesta del Yamor se remonta a la década de 1940, cuando un grupo de jóvenes otavaleños decidió organizar un evento para despedir las vacaciones. Sin embargo, las raíces de esta festividad se profundizan aún más con la llegada de Juana Páez, una señora colombiana, a Otavalo en la década de 1890. Se destaca su papel en la introducción de la bebida del Yamor durante las festividades locales, estableciendo así los cimientos de una tradición que perdura hasta el día de hoy.

La transmisión de conocimientos sobre la preparación del Yamor y el plato típico se ha llevado a cabo a través de generaciones, con énfasis en la importancia de las tradiciones familiares. Juana Páez y su matrimonio con un otavaleño llamado Pablo Guerra son destacados como los iniciadores de la tradición de la bebida del Yamor, marcando el comienzo de una larga historia de legado culinario y cultural.

La Fiesta del Yamor se distingue por la prominencia de la bebida del Yamor y el plato típico en las celebraciones. La chicha del Yamor se considera especialmente importante, con detalles sobre sus ingredientes y su proceso de elaboración compartidos en las entrevistas. Asimismo, se discuten las características del plato típico, incluyendo variantes regionales y recetas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación.

La identidad cultural y la preservación de las tradiciones emergen como temas prominentes en las entrevistas. Si bien la Fiesta del Yamor se percibe como un símbolo de la identidad otavaleña, también hay preocupaciones sobre la pérdida de su autenticidad debido a la influencia externa y la comercialización. Se plantean iniciativas para preservar las tradiciones culinarias y festivas, incluyendo propuestas para declarar el Yamor como patrimonio cultural de Otavalo, subrayando así su importancia histórica y cultural.

Finalmente, el impacto y el alcance de la Fiesta del Yamor se destacan en las entrevistas. Más allá de su significado cultural, la festividad tiene un impacto significativo en la comunidad local en términos de economía y turismo. Se resalta la importancia de mantener la calidad y la autenticidad de los productos del Yamor para garantizar su atractivo tanto para los residentes como para los visitantes, asegurando así la continuidad de esta tradición arraigada en la historia y la identidad de Otavalo.

5.7 Matriz metodológica

Tabla 1

Matriz metodológica

Tema de investigación	Objetivos específicos	Sujeto de estudio	Método	Técnica	Instrumento	Resultados
Enfoque de la identidad gastronómica en las fiestas del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo	Identificar la importancia de las fiestas del Yamor y San Juan de la ciudad de Otavalo, utilizando técnicas de investigación bibliográfica.	Identificar la importancia de las fiestas.	Inductivo-Deductivo Método Histórico	Documental	Fuentes secundarias e información verídica bibliográfica.	Estado del Arte
	Analizar los platillos típicos asociados a las festividades y celebraciones identificadas, a través de un trabajo de campo.	Analizar las recetas típicas y técnicas de cocción tradicionales.	Analítico-Sintético	Encuesta Entrevista	Cuestionario. Guion de entrevista.	Resultado de Encuestas y entrevistas.
	Elaborar una compilación de recetas sobre los platos vinculados a las fiestas de la ciudad de Otavalo.	Elaboración de una compilación de recetas	Acción Participativa	Observación (no participante)	Encuestas, entrevistas, observación.	Compilación de Recetas.

6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -

En este apartado se presentan los resultados cuali-cuantitativos de la investigación. En la sección de los resultados cuantitativos se toma en cuenta la muestra de estudio que estuvo conformada por 165 encuestas en la ciudad de Otavalo. Para reflejar los datos obtenidos se utilizan gráficas de pastel, y al final de estas se realiza un análisis general de los resultados. En los datos cualitativos se realiza una narrativa de los testimonios de los 5 entrevistados, a los cuales se dio un tratamiento metodológico por categorías. Al final, los resultados se presentan en forma de análisis general.

6.1 Resultados

6.1.1 Tabulación de las encuestas

Datos Generales

Figura 1

Edad

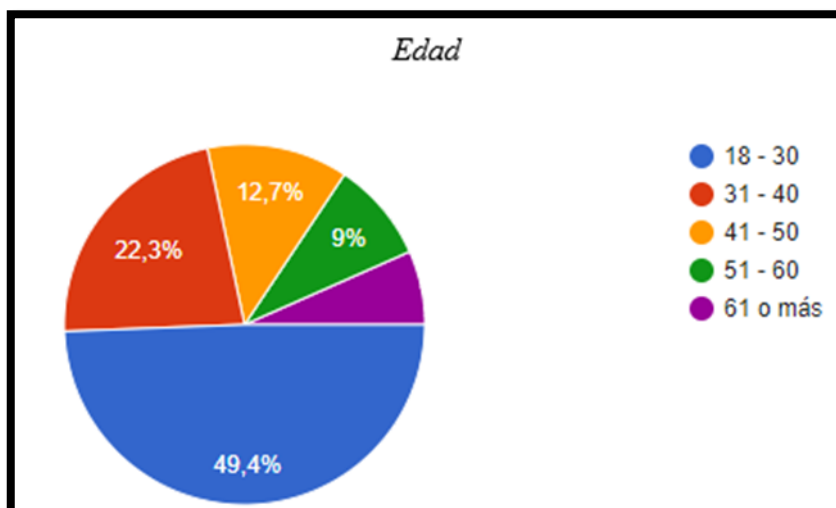


Figura 2

Género

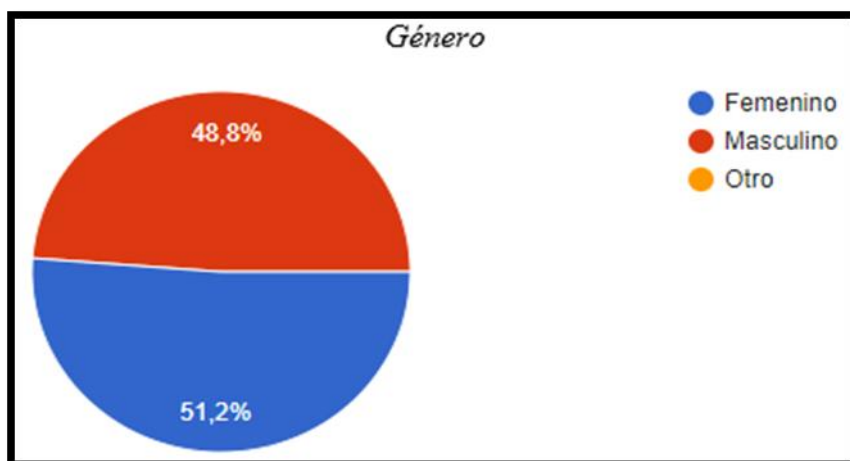


Figura 3

Dedicación

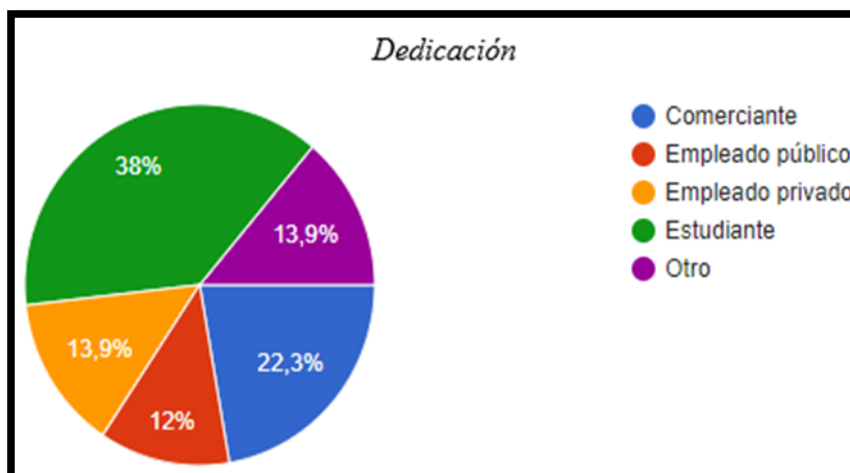


Figura 4

Lugar de nacimiento

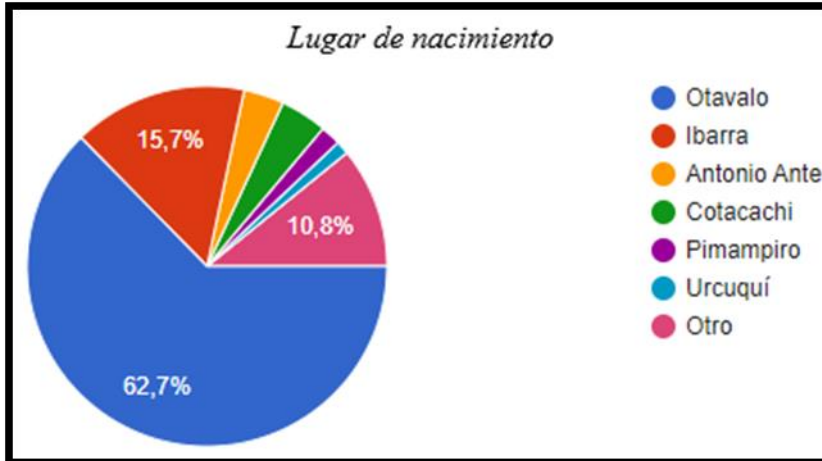
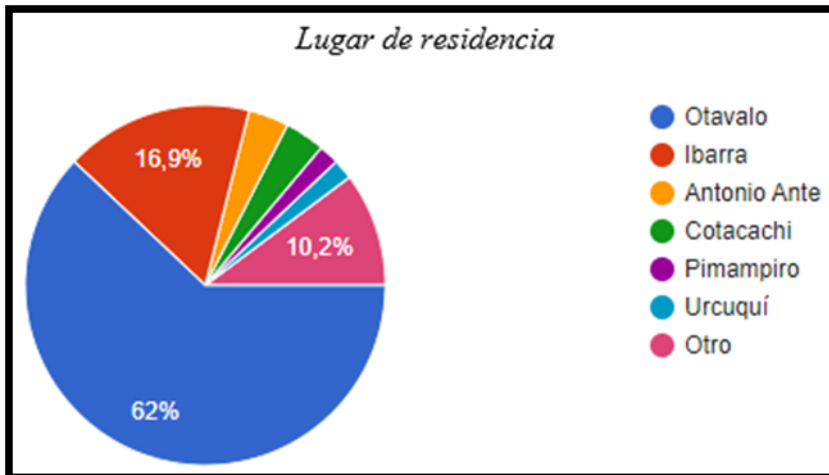


Figura 5

Lugar de residencia

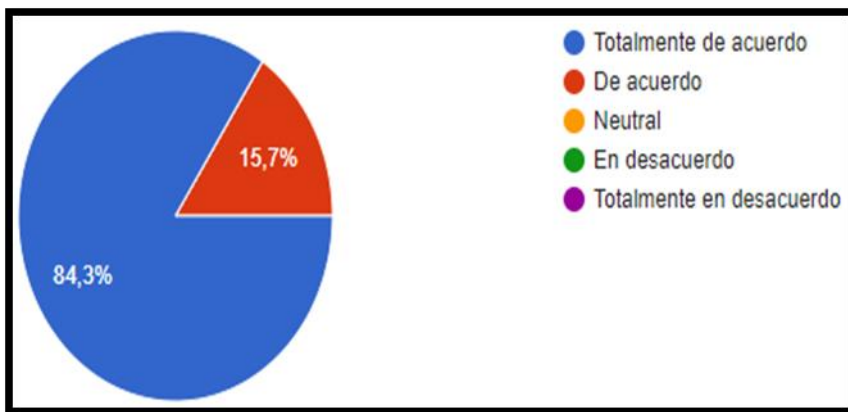


Cuestionario

Pregunta 1

P1. Importancia de las fiestas del Yamor y San Juan

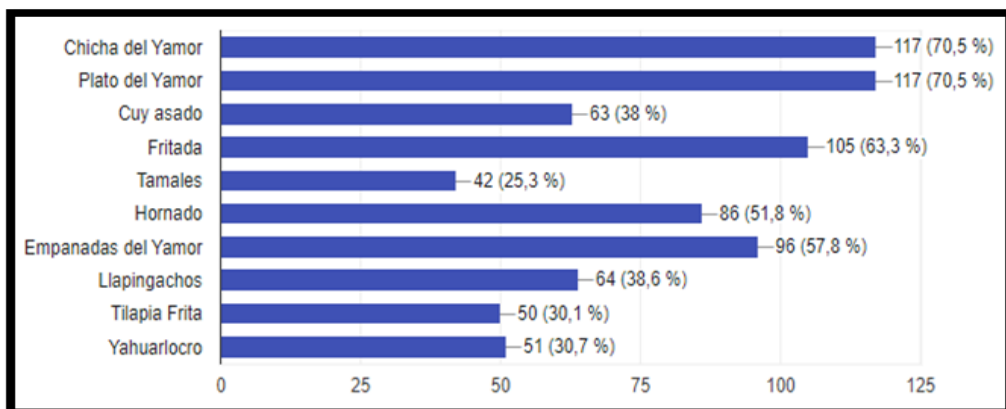
Figura 6



Pregunta 2

P2. Platos típicos más consumidos

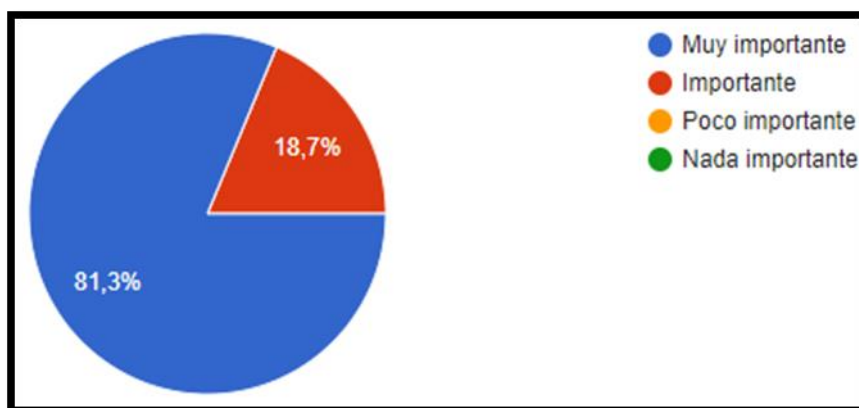
Figura 7



Pregunta 3

P3. Relevancia histórica en las fiestas del Yamor y San Juan

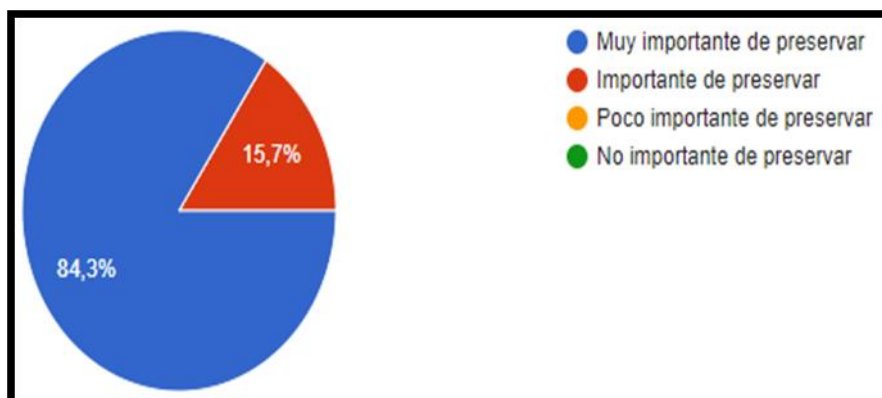
Figura 8



Pregunta 4

P4. Importancia de preservar las fiestas del Yamor y San Juan

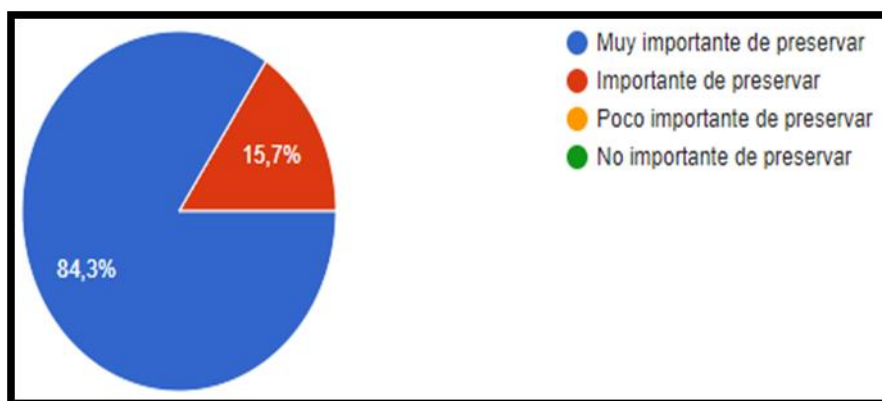
Figura 9



Pregunta 5

P5. Importancia de mantener la identidad cultural culinaria en Otavalo

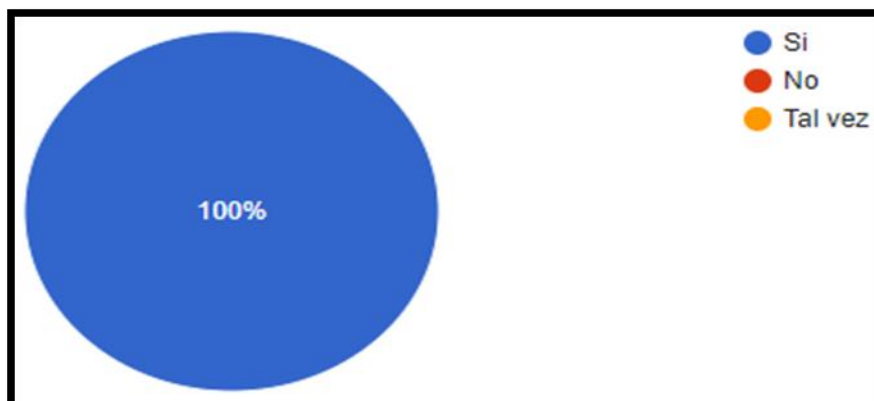
Figura 10



Pregunta 6

P6. Las fiestas del Yamor y San Juan atraen turistas

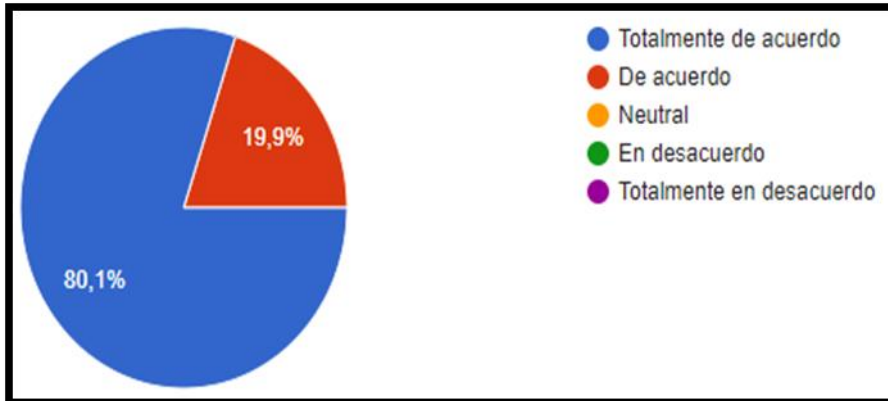
Figura 11



Pregunta 7

P7. La documentación de recetas tradicionales durante festividades podría preservar identidad gastronómica de Otavalo.

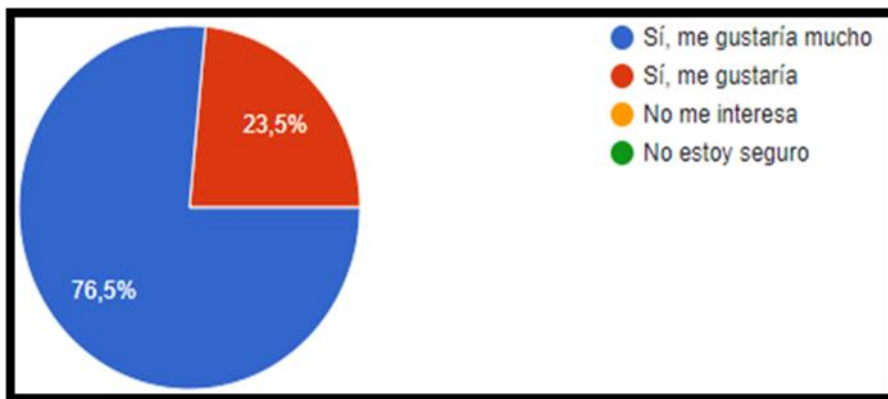
Figura 12



Pregunta 8

P8. Acceso a un recetario de platillos vinculados a las fiestas del Yamor y San Juan

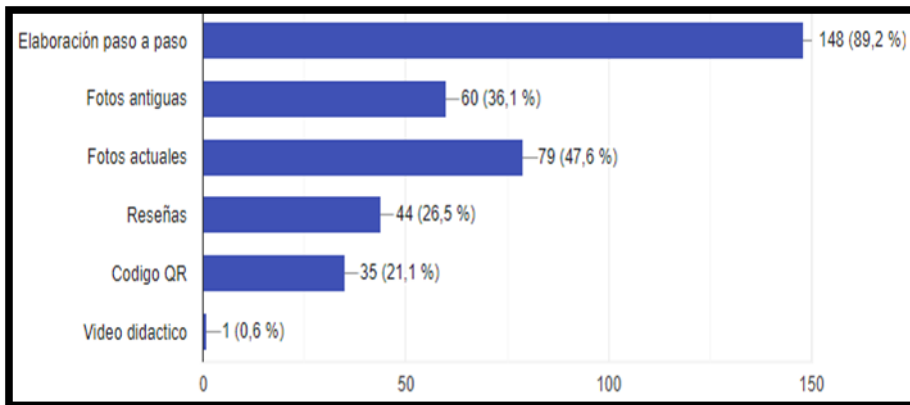
Figura 13



Pregunta 9

P9. Contenido del recetario

Figura 14



Pregunta 10

P10. Platos representativos de las fiestas del Yamor y San Juan en orden de importancia

Figura 15

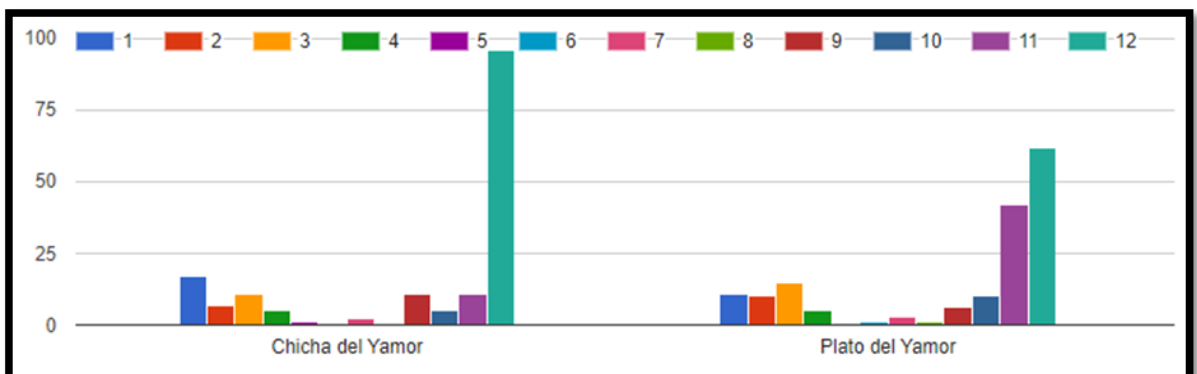


Figura 16

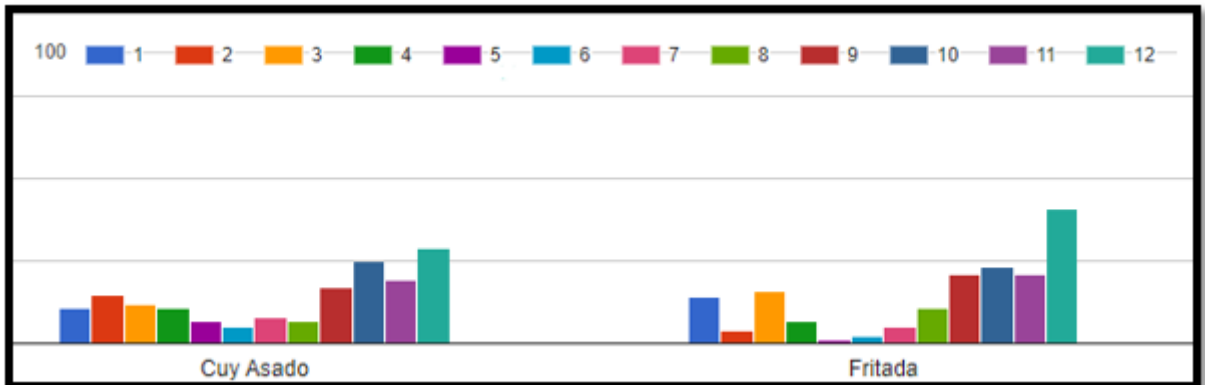


Figura 17

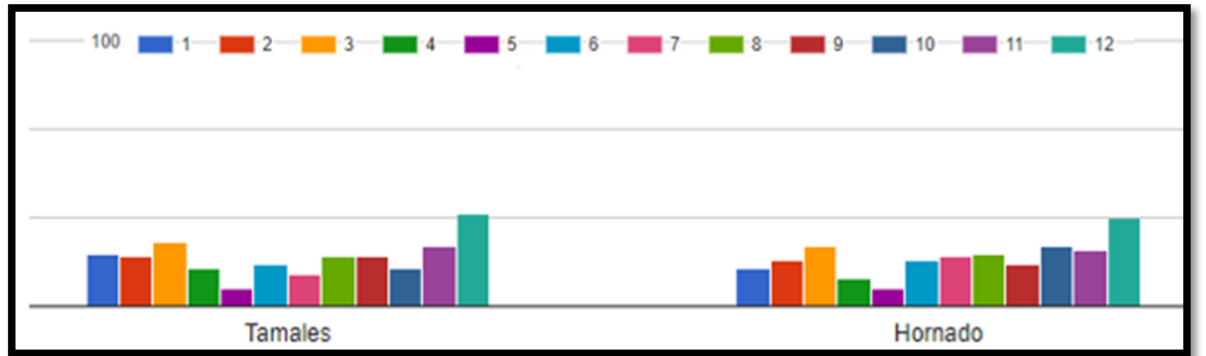


Figura 18

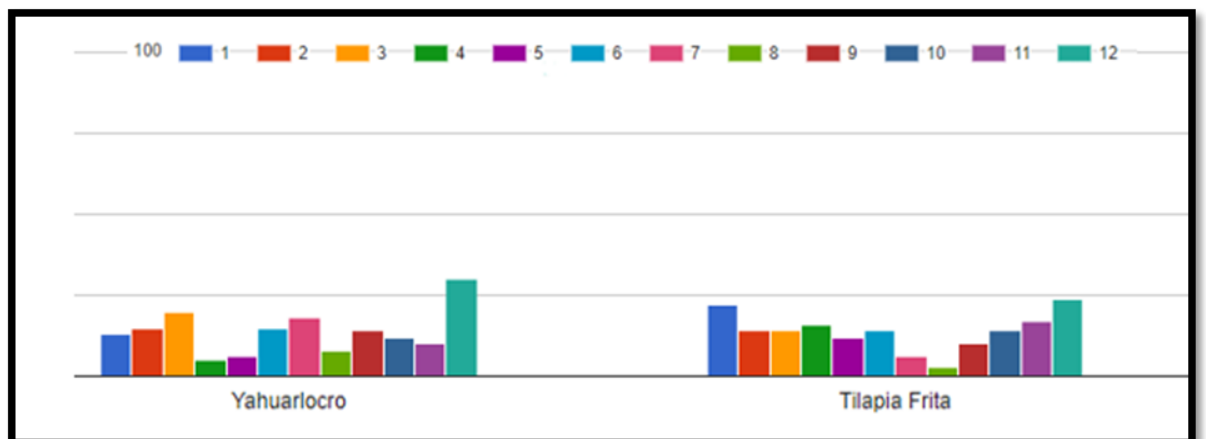


Figura 19

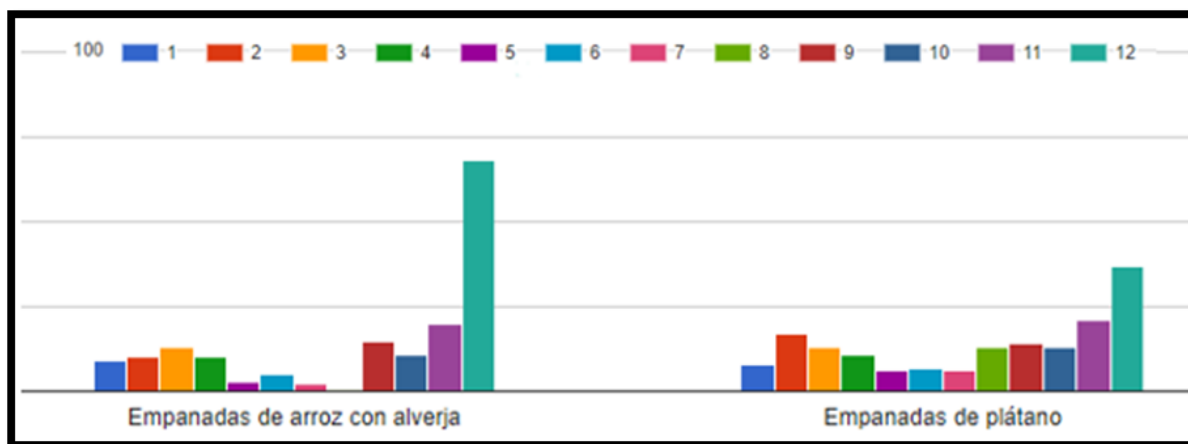
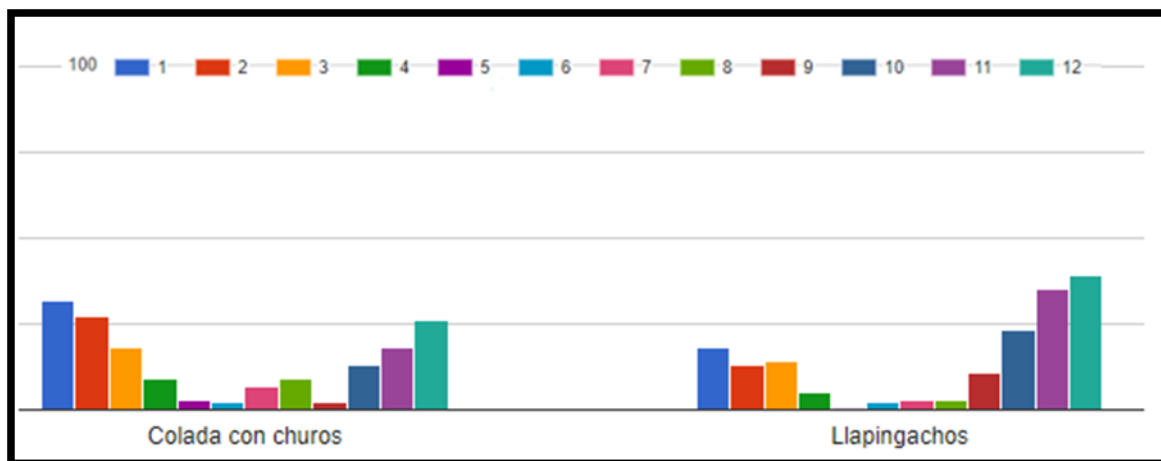


Figura 20



6.1.1.2 Análisis general de resultados de las encuestas

De las encuestas aplicadas a 166 personas el 48,8% son masculinas y el 51,2% son femeninas, ya que la mayoría de la población de la ciudad es femenina. Por otro lado, el rango de edad está entre los 18 a 30 años, con un porcentaje de 49,4% el cual el promedio de edad es aproximadamente de 20 indica que la muestra tiende a estar compuesta por personas jóvenes esto implica el aprecio por la identidad gastronómica en las fiestas de la ciudad de Otavalo hacia las generaciones futuras; le sigue el rango de edad de 31 a 40 años con un porcentaje de 22,3%; el rango de edad de 41 a 50 años fue el tercero con un porcentaje

de 9% y por último el rango de edad 51 o mayor tiene un porcentaje de 6,6%. Estos porcentajes indican que mientras más alto el rango de edad hay menos respuestas. La encuesta fue respondida por el 62,7% en su mayoría por personas nacidas en la ciudad de Otavalo; el 15,7% de personas nacidas en la ciudad de Ibarra; mientras que personas nacidas afuera de la provincia fueron el 10,8%; del cantón Cotacachi tuvo el 4,2%; del cantón Antonio Ante el 3,6%; el 1,8% del cantón Pimampiro y el 1,2 de Urcuquí. Por otro lado, el 62% en su mayoría por personas que tienen residencia en la ciudad de Otavalo y el 16,9% en la ciudad de Ibarra; Por tercer lugar el 10,2% viven afuera de la provincia Imbabura; de los cantones Antonio Ante y Cotacachi se obtuvo el mismo porcentaje de 3,6% en cada uno y por ultimo de igual manera se obtuvo el mismo resultado en los cantones de Urcuquí y Pimampiro con un porcentaje de 1,8% de encuestados. Por último, como dato general el 38% eran estudiantes y el 22,3% eran comerciantes; el 13,9% eran empleado privados, dando como mismo porcentaje la ocupación de “otro” y por último el 12% ejercen como empleados públicos.

Ante la primera pregunta la mayoría de los encuestados un 84,3% están totalmente de acuerdo con que las fiestas son importantes para la gastronomía de Otavalo, mientras que el 15,7% solo están de acuerdo, lo que sugiere una minoría que podría tener perspectivas diferentes sobre la relación entre las fiestas y la gastronomía.

Para la segunda pregunta la mayoría de encuestados un 70,5% ha probado la chicha del Yamor y el plato típico de esta fiesta, mientras que la fritada le sigue como segundo lugar con 63,3%; el 57,8% ha probado las empanadas del Yamor; el 51,8% el hornado; el 38,6% los llapingachos; el 38% el cuy asado; el 30,7% el Yahuarlocro; el 30,1% la tilapia frita y el 25,3% los tamales.

En la tercera pregunta el 81,3% de encuestados cree que la relevancia histórica de las fiestas del Yamor y San Juan en la cultura otavaleña es muy importante, mientras que el 18,7% cree es importante. Este resultado respalda la idea de que las festividades tienen un significado cultural y emocional profundo para la comunidad.

En la cuarta pregunta el 84,3% cree que la percepción general de la comunidad sobre la importancia de preservar las fiestas del Yamor y San Juan en Otavalo es muy importante, y el 15,7% es importante de preservar, al igual que en la quinta pregunta el 84,3% de los

encuestados creen que es muy importante de preservar las prácticas culinarias tradicionales durante las festividades del Yamor y San Juan y el 15,7% es importante de preservar. Esto sugiere un consenso generalizado sobre la necesidad de proteger y mantener vivas estas tradiciones gastronómicas como parte integral de la identidad cultural de Otavalo.

En la sexta pregunta el 100% cree que las festividades del Yamor y San Juan en Otavalo atraen turistas interesados en la gastronomía local. Este resultado resalta el potencial de las festividades como un atractivo turístico clave para la región, lo que sugiere oportunidades para el desarrollo económico a través del turismo gastronómico.

En la séptima pregunta el 80,1% está totalmente de acuerdo con que la documentación de recetas tradicionales durante las festividades del Yamor y San Juan podría contribuir a la preservación de la identidad gastronómica de la ciudad y el 19,9% está de acuerdo. Este resultado enfatiza la importancia de registrar y transmitir las recetas tradicionales como una forma de salvaguardar la herencia culinaria local.

En la octava pregunta el 76,5% le gustaría mucho tener acceso a un recetario que incluya platillos vinculados a las festividades de Otavalo y 23,5% le gustaría tener el recetario. Esto indica un deseo generalizado de obtener información práctica sobre cómo preparar los platillos tradicionales en casa, lo que podría promover una mayor difusión y apreciación de la cocina local.

En la novena pregunta el 89,2% le gustaría que las recetas estén detalladas paso a paso y el 47,6% le gustaría que contenga fotos actuales; mientras que el 36,1% que tenga fotos antiguas; el 26,5% le gustaría que tenga reseñas en cada platillo; el 21,1% que tenga código QR y el 0,6% pidió un video interactivo. Estos resultados sugieren que los encuestados valoran no solo la información práctica sobre la preparación de los platillos, sino también su contexto histórico y cultural.

En la última pregunta, se observa que los encuestados consideran que los platillos más representativos de las fiestas son el plato del Yamor y la chicha del Yamor, junto con las empanadas de arroz con alverja y la fritada. Por otro lado, los platillos como el cuy asado, el hornado, el Yahuarlocro, la empanada de plátano y los llapingachos recibieron una votación más pareja en cuanto a su importancia, mientras que la tilapia frita, la colada con churos y

los tamales se perciben como menos representativos. Esto sugiere una jerarquía de importancia percibida en la selección de platillos asociados a las festividades de Otavalo.

6.1.2 Resultados de las entrevistas

Para las entrevistas se optó por aplicar a diferentes personas para tener mayor información acerca de la importancia de las fiestas del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo y después de un análisis se determinó, que las personas más adecuadas para este proceso, fueron: 3 emprendedores gastronómicos, 1 personas adulta mayor que tiene conocimiento de estas tradiciones y 1 experto en cultura otavaleña con amplia trayectoria. Sus conocimientos fueron la clave fundamental para la obtención de datos.

6.1.3 Datos de los entrevistados

Tabla 3

Datos de los entrevistados

Código	Fecha de la entrevista	Nombre del entrevistado	Ocupación
E1	13 de abril 2024	Anita Albuja	Propietaria del “Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera hijo”
E2	13 de abril 2024	Marta Susana Guerra	Propietaria del “Paradero típico Eli”
E3	13 de abril 2024	Santiago Arteaga	Chef especialista en el plato típico y la chicha del Yamor
E4	18 de abril 2024	Ramiro Velasco	Propietario de SUMAG YAMOR, ex profesor de matemática, experto en cultura otavaleña.
E5	18 de abril 2024	Jaime Enrique Núñez Garcés	Adulto mayor con amplio conocimiento de tradiciones y de historia de la ciudad de Otavalo, ex trabajador del consejo provincial de Imbabura en el área de comunicación social, escritor.

6.1.4 Transcripción de las entrevistas

P. 1. ¿Cuál es su percepción general sobre la importancia de las festividades del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo en términos de gastronomía y cultura local?

E1. Bueno en mi parte sería pues que nosotros atraemos el turismo con la gastronomía ya que lo típico de aquí de Otavalo pues como di los platos típicos la chicha del Yamor entonces atraemos a los turistas y ellos vienen degustar los platos típicos que hacemos nosotros es algo importante que debemos tener Otavalo para que el turista también venga.

E2. Es aquí en nuestra ciudad de Otavalo por las fiestas es siempre atraer al turismo con el plato típico con la tradición que tenemos aquí en nuestra tierra en nuestra querida ciudad para que esto no se pierda esta costumbre seguimos año tras con nuestra tradición

E3. Importancia o sea para mí personalmente la importancia sería eh la cultura es una cultura es mestiza, para mí lo personal entonces que atrae a turistas que es la gastronomía trae lo que es el arte o sea y la música no lo que viene a ser el para mí no lo que sería fiestas de Yamor Más allá eso no

E4. Ventajosamente eh la historia determina que eh en la fiesta del Yamor parte fundamental la parte importante es elaboración de la chicha del Yamor eh alrededor de la elaboración chicha del Yamor se acuñó eh Porque los clientes la gente pedía eh comer algo servirse para poder digamos Cómo se dice el en lenguaje común dice hay que picarse para luego tomar la chicha no entonces en la digamos en el barrio Monserrat donde nace verdaderamente la fiesta del Yamor eh era una fiesta eminentemente religiosa y ahí eh uno asistía a los eventos religiosos y en alguna parte eh brindaban Yamor en otra parte elaboraban unas tortillitas de papa los famosos, en otra parte había unas empanadas se vendía digamos eh caucara Y entonces eh cuando la gente pidió que digamos preparen algo de comer para picarse por esto más fue la chicha, nace el plato típico de Otavalo que está conformado de unas empanaditas harina de Castilla con un relleno diferentes tipos o hay rellenos de pollo de arroz legumbres relleno a las empanad viene recibiendo también de mejido decir de eh algo dulce como es majado de plátano sí eh unas tortillas de los llapingachos, papa, Mote y carne colorada cada sitio de descendió del plato típico eh tiene sus fórmulas para hacer la carne colorada es diferente la carne colorada que se expende aquí en Otavalo durante las fiestas del Yamor que

la carne colorada que se expende en Cotacachi Entonces eso es. En el caso particular de nosotros “Zumag Yamor” eh así se llama nuestro local va acompañado como siempre de un buen ají y va acompañado de algo especial que es un agridulce se llama gazpacho el gazpacho decir parece que es una influencia de alguna comida española que nos trajeron acá eh sabemos que el gazpacho en España tiene otras características, pero acá es un agridulce que es una cebolla digamos tomate eh dulce sal eh mesclado con azúcar y un poco de limón esto digamos muy aparente bueno para digamos acompañar El plato típico

E5. bueno habría que anotar que lamentablemente la fiesta del Yamor va perdiendo su identidad Quizás es cuestión de época no tanto en la gastronomía como en el conocimiento mismo de la historia fiesta eh hablando de la gastronomía pues eh digamos que se mantiene no él lo sería en la parte principal de la de la festividad temporada de la fiesta como es el plato típico Obviamente con su la revista es un icono ya de la identidad nuestra de Yamor.

P. 2. ¿Podría compartir alguna experiencia personal o anecdótica que ilustre este proceso de transmisión de saberes durante estas festividades?

E1. Bueno sí he tenido muchas anécdotas como usted dice sí me ha pasado muchas aquí vienen universidades vienen de todas partes, imprevistos no, una se piensa lo que va a hacer no. Entonces a una le cogen dormida como se dice entonces una a la vez se emociona, pero a la vez también una se pone nerviosa el momento de que digo que tal vez haré algo mal o es unas anécdotas, pero gracias a Dios hasta aquí como le digo Siempre he tenido la bendición Como le digo de Dios mi madre que siempre, se van con esa satisfacción de agradecimiento y yo primero paso el susto, pero después me voy tranquila porque ellos ya se van contentos y me agradecen Entonces es unas anécdotas en las que a una le ponen en compromisos, pero después digo qué satisfacción haber atendido a los mejores paladares claro termino feliz y digo u Dios mío no pensé que atendido a tal persona y es lo más lindo

E2. Comencé Desde cuando una se ha empezado a hacer el plato típico a veces sin conocimiento No porque ha nacido de una siempre esperando que nos haga bien las cosas y una anécdota cuál hay tengo de del plato típico del que es lo principal aquí en nuestra ciudad el empezar haciendo la chicha del Yamor como se dice a la adivinanza No porque no se ha tenido con he familiares Que hagan esto vino del querer mío de la afición mía la cocina Entonces ha pasado muchas cosas y ver si ha salido adelante.

E3. Vera lo que yo le podría decir eso algo que me contó mi abuelita no que sería cómo la preparación de la chichan preparación de chicha sí es una bebida energética hecha de siete granos, son hechos hecho de maíz blanco negro rojo amarillo viene el chulpi canguil y viene el morochillo ya entonces esos granos según base que me dio mi abuelita que yo ya lo he hecho y practicado me sale bien no Entonces se les tuesta se les muele y se le preparan dos días de cocci3n que toca toda unas dos noches cocinarla a fuego lento hasta que se cocine y al último se le deja fermentar en toneles de Roble los cuales va cogiendo el sabor pero es energética Entonces como me enseñó mi abuelita es cómo energético se les cocina en la madrugada Entonces porque ahí está abajo las energías y sobre todo lo que es energía en lo que le puede hacer la chicha en que son las empanadas es diferentes otro es otra esencia de condumios viene como unas siete especies también que son diferentes que son un secreto de mi abuelita no que es como un secreto de la Coca-Cola o algo así no, bueno que es una experiencia diferente son unas empanadas muy diferentes son una generación de más o menos digo unos 40 años y no es más.

E4. Quien asumió la responsabilidad digamos de la elaboración del Yamor y del plato típico es mi madre Zoila Dávila de Velasco, pero las cosas se dan en el tiempo espacio y mi madre eh digamos ya ese puso mayorcita se enfermó y me mandó a llamar dijo que digamos me entregaba la responsabilidad a mí para continuar con la tradición de su Yamor eh mis hermanas eh No digamos eh estuvieron vinculadas al proceso través de una que falleció hace muchos años eh Sí pero digamos a quien entregó la responsabilidad fue a mí y me tocó continuar con la tradición de elaboración no solamente del plato típico sino lo más difícil complicado que es la elaboración del Yamor.

E5. el proceso de transmisión me dice sí el proceso de transmisión los saberes eh culinarios en esta fiesta bueno de lo que yo conozco la Yamor como vida quién Un inicio eh comienza es una señora de eso un testimonio de alguien que le conoció una señora colombiana de nombre Juana Páez que había mucho antes de que naciera del Yamor como Fiesta eh viene acá a Otavalo con e como ama de llaves la familia de un c3nsul colombiano en Tulcán llegan a lo que en ese tiempo estamos hablando Aproximadamente en 1895 quizá un poco más antes al sector de la Florida quinta Florida propiedad del caleño Carlos Albuja es la señora quien según escuchaba la fuente del señor profesor que llegan a caballo y se enamora de un otavaleño un señor de nombre Pablo Guerra eh vivía en ese tiempo por Monserrate muy

curiosa la señora de que es tiempo se celebraba la en el los inicios del mes de septiembre la fiesta de la Virgen Monserrat y se le ocurre Pues prepararla para el expendio esta bebida Yamor y como se decía pega centro empieza a vender a las personas que iban eh a Monserrate porque la festividad después de la celebración de la misa en Monserrat se trasladaba en procesión a Monserrat es así como nace la bebida de lo que yo entiendo y a raíz tomando como cabeza este matrimonio de Pablo Guerra y Juana Páez viene la descendencia de familia Guerra que empieza a bifurcarse en la tradición esta de elaborar bebida.

P. 3. Dentro de las festividades del Yamor y San Juan, ¿qué papel juegan los alimentos tradicionales y las técnicas culinarias específicas en la preservación de la identidad cultural de Otavalo?

E1. Pues es algo lo más importante para mí es lo más importante esto de la gastronomía Porque yo vengo continuando este legado de mi madre Yolanda Cabrera que me dejó en mis manos para que siga siendo que esto no es una como le digo es fácil No es un poquito complicado, pero cuando se pone mucho amor Creo que todas las cosas salen bien Pues qué le puedo decir chuta es algo agradable esto de la gastronomía en las fiestas Yamor es lo más hermoso que puede haber.

E2. Las bases son todo, para hacer todo esto Tenemos que tener una base de los granos principalmente para la chicha de amor que es lo principal sí son siete granos igual para hacer el plato típico que le acompaña la chicha del Yamor también ahí vienen muchas cosas que son se le puede decir las cosas que vienen es ahí por ejemplo viene el plato típico que es muy rico y aquí nombrado en nuestra que querida ciudad viene las tortillas Mote fritada empanadas el tostado y acompañado de lo principal que es la chicha del Yamor de los 7 granos.

E3. Es difícil decirle no porque uno le cocina con pasión las cosas. Entonces cuando uno hace con amor la cocina las cosas sale bien más que todo enseñan las recetas que son algo especiales más aún la técnica de antes es mucho mejor que a la ahora porque las comidas de antes eran mucho más sanas y conservadas y eran de como dicen “de la mata” claro no utilizaban nada entonces a eso me baso la comida lo que era de antes.

E4. La chicha resulta que eh Si nosotros le industrializamos al negocio le matamos porque no es lo mismo el preparar el plato típico eh digamos con todos los elementos modernos que nosotros mantenemos la elaboración especialmente el plato típico de forma artesanal Entonces tenemos mucha gente que digamos que ASUMEN responsabilidades unas hacen las tortillas otras hacen las empanadas otras hacen la carne etcétera entonces esa situación determina que el sabor todavía mantenemos un sabor tradicional como es el que digamos prefieren nuestros clientes no ellos dicen que vienen a servirse plato típico porque tienen un sabor diferente que no le sale en la casa que digamos único el sabor que cuan cuando a degustar el plato y el Yamor Se podría decir que es mucho mejor cuando se hace como es la receta profesionalmente, no decir eh Porque con tantas cosas con tanto desarrollo tecnológico ahora debe haber me imagino que puedo que podemos tener eh que seo una máquina para hacer las tortillas otra máquina para hacer las empanadas otra máquina para que corte y digamos y se encargue de hacer la carne el mismo elaboración del Mote no Y claro y Nosotros hemos aumentado algunas cosas dentro de la atención a nuestros clientes especialmente ahora servimos también Mote con chicharrones entonces hacer los chicharrones alguna máquina especial Me imagino que ya no va a tener el mismo sabor No, eso por un lado hacemos también lo que eh en los residuos que quedando de la fritura de la carne lo mezclamos con el Mote y llamamos “bote Zag” entonces que tiene un sabor muy característico en otras partes le han sabido Llamar elote sucio Nosotros llamamos diferente a homenaje al nombre de nuestro local.

E5. bueno prácticamente él es elemento primordial no de la fiesta primordial la bebida e ahora Cómo nace la fiesta del Yamor en el año de 1949 un grupo de jóvenes otavaleños que estudiaban en la capital de Nombre de este grupo era “crack-crack” deciden hacer un festejo en para despedir las vacaciones ya que consistía en un doble baile uno que se lo hacía hace en el club 24 de mayo y otro en el la piscina del Neptuno en ese tiempo para esa época ya se extendía acá en Otavalo la bebida Yamor durante el mes de septiembre que es como digo el elemento principal no deciden eh mandar a elaborar un tonel de chicha de del Yamor para vender en la los dos festejos y bueno le dicen eh se reúne en este grupo y un señor de apellido Acosta no recuerdo este momento el nombre dice Bueno y cómo le vamos a denominar a este festejo esta reunión a esto a estos dos y señor Acosta que le digo eh fiesta del Yamor dice y así se quedó en el año 1953 se hace la primera fiesta del Yamor con eh donde se elige a la primera reina todo eh digamos el festejo eh luego adquirido la fama que hasta hoy tiene

no eh Como y amor siendo el elemento principal imprescindible tanto la bebida como el plato típico es como lo conocemos ahora.

P. 4. Hemos mencionado cómo las festividades son una oportunidad para mostrar la rica herencia culinaria de Otavalo. ¿Cuáles son, en su opinión, los platos emblemáticos que destacan durante estas festividades y qué los hace especiales?

E1. Bueno cómo le puedo decirle que o sea una se poniendo empeño se puede hasta nuestras generaciones poner más cosas implementar eh innovar no en las cosas que tenemos, no solo quedarnos con lo que tenemos sino buscar maneras de innovar y para que para que lo local o surja y el producto y la gastronomía también sea lo mejor a lo grande y hacer conocer a otras personas lo que tenemos y podemos también hacer es como por ejemplo yo tengo aquí mi sobrino que es chef se graduó de chef yo he aprendido mucho de él. él es joven tiene 24 años yo tengo 47 años, pero yo estoy aprendiendo de él cosas que yo no O sea mi madre me ha enseñado lo que es como los antepasados hacían, Pero ahora con lo que estamos modernizados tengo a mi sobrino que él me enseña otras técnicas de como se dice por ejemplo de utilizar las cosas de manejar la comida entonces una se va aprendiendo Entonces es lo más hermoso estar haciendo eso innovaciones en todo.

E2. Mi opinión es que tenemos seguir adelante todas las personas que preparamos este plato típico seguir adelante seguir con la costumbre que hemos tenido que no se pierda y si no estamos sigan también las personas que nos siguen sigan haciendo este plato este plato especial y la chicha que es especial aquí en la fiesta del Yamor eso es lo principal y que siga adelante.

E3. porque son sabores diferentes porque nos vamos a lo que como comían antes nuestros antepasados nuestros abuelitos bisabuelos esa esencia de comer diferente por eso son platos típicos. Entonces sería que yo me baso la comida mucho mejor como explicaba mucho más s muchos condimentos más sanos especialmente yo, que gente viene y prueba siempre viene con sabor no quiere probar sabor y lo bueno que esto es cada vez una al año digamos porque no se puede seguir haciendo que son pocas personas que aprecian el sabor de antes a lo que es ahora porque se está perdiendo la tradición va a desaparecer porque no va a haber gente que aprecie lo de antes las generaciones.

E4. Digamos en todas partes con algunas variantes porque hay varios locales de expendio. Pero fundamentalmente en algunas partes la variante es el tipo de empanada una eh otra variante es que en algunos locales no ofertan carne colorada sino fritada no alguna parte le acompañan de tostado decir es lo que le puedo ser pero de ahí digamos variantes del plato típico así fundamentales no encuentro digamos que hay así unas variaciones extraordinarias no eh hay algunas personas que le ofrecen fritadas grandes otras personas que ofrecen fritadas pequeñas pero son digamos e En definitiva El plato típico de que le señalado.

E5. Bueno mi opinión es qué diría que tanto el plato típico como la como ya acabo de decir el plato típico y la bebida eh han alcanzado ya una digamos hasta fama internacional eh la elaboración eh que ha ido han venido heredando no, pero eh lastimosamente usted encuentra El Yamor en todos lados eh entiendo que no será la misma el mismo cómo le diría la misma preparación que de la hacían antes digamos que ha perdido tanto la y no en todo no todas las personas que elaboran tanto la calidad de la bebida y en el plato típico diría yo que siempre ha existido, Pero habiendo teniendo que anotar es la época en inicios de la del mes de septiembre eh la existencia la elaboración de este plato.

P. 5. En relación con la representatividad, ¿cree que las festividades del Yamor y San Juan reflejan adecuadamente la diversidad cultural y étnica de la ciudad de Otavalo? ¿Por qué o por qué no?

E1. Yo creo que si porque gracias a esas dos fechas que tenemos de San Juan y las fiestas del Yamor nos conocen a nuestro pueblo nuestras culturas a nuestra gastronomía entonces todos los turistas vienen por eso las tradiciones y costumbres que tiene nuestra ciudad.

E2. Sí, por qué esto es una costumbre y una tradición de nuestra querida ciudad que atrae toda a la gente no solamente nacionales, internacionales y de ahí viene El Progreso para nuestra querida ciudad y la economía también.

E3. Yo más me basto a lo que yo cocine, pero ahí me basto a lo antepasado a que hacían porque el Yamor más yo tengo algo entendido que nació en Monserrate, entonces de ahí nace las fiestas del Yamor de ahí se trasladó a lo que es Otavalo, pero de ahí investigando más O sea profundamente el Yamor nace entonces de ahí vienen las raíces según yo entiendo.

E4. Hay un problema muy grave eh En el sentido de que se quiere digamos eh separar fundamentalmente que la fiesta del Inti Raymi la fiesta del Paukar que es una fiesta indígena y que, pero la fiesta de Yamor es una fiesta mestiza yo no estoy de acuerdo con ese tipo de digamos designaciones o de separaciones somos dos etnias que convivimos aquí desde cientos de años aquí en Otavalo Y definitivamente nosotros participamos en las fiestas del o del, así como los indígenas participan en las fiestas de Yamor entonces eh A mi modo de ver no está bien que digamos separemos Estas fiestas para digamos que hagamos una división racista yo no estoy de acuerdo.

E5. la fiesta de Yamor está adquiriendo otro habría que notar es de origen eminentemente mestiza se han dicho algunas e algunas versiones algunos hay algunos testimonios un buen sector dice habla de que el Yamor es una fiesta milenaria no hablo yo de la fiesta mi tal como se le conoce pero también hay sectores que defienden es una fiesta milenaria por ahí hay algo de que es la bebida que la bebida del inca se habla del ahora el cronista Garcilaso de la Vega habla de que esta bebida eh la preparaban en un mes ahí Habla dice del mes al que denominaban “Yamor tooy” Yamor tooy interpreto es el mes no la bebida que se llamaba Yamor, pero de ahí alguien lo tomó y le puso Yamor hay algunas teorías no del nombre de la bebida.

P. 6. Uno de los desafíos planteados es la preservación de la autenticidad de las prácticas culinarias tradicionales. ¿Cómo cree que se puede lograr este objetivo en el contexto de las festividades de Otavalo?

E1. Bueno yo creo que sería de preservar o sea yo pienso que no se debe dejar lo que a nosotros nos han enseñado tenemos que seguir adelante y no dejar o sea aunque nuestros antepasado se hayan ido nosotros seguir con ese legado seguir con esas tradiciones mantener para que tenga los turistas tengan donde irse Cómo dice a servirse ver dónde son las tradiciones que hay aquí en Otavalo Dónde existe nuestra gastronomía y que visiten no solo aquí mi local sino todos los locales que hacen aquí en Otavalo también no soy la única somos muchas pero eh Como le digo nosotros tenemos que o sea buscar la manera de que el turista regrese venga y vea y pruebe vuelva para que nuestra gastronomía desde su perspectiva

E2. Como le decía preservar que sigan adelante las personas que nos siguen sigan haciendo sigan con la costumbre de este plato que no se pierda nunca eso es lo que siempre se ha

venido pidiendo y enseñándoles a los que nos siguen no enseñándoles dándoles como se dice la herencia de que sigan haciendo este plato tan importante que es de nuestra querida ciudad.

E3. Con las autoridades Sería con la ayuda de las autoridades porque las autoridades son el que dan ese paso y esa ayuda porque más aun los que nosotros cocinamos es como por necesidad porque nos gusta o por algo más no de ahí porque si se llegaría a querer conservar esta tradición vienen a las autoridades competitivas que vienen lo generan el municipio.

E4. Mientras entendamos que digamos el desarrollo de los paladares de las nuevas generaciones eh puedan aceptar eh el tipo digamos de comida que se oferta aquí especialmente seríamos garantizarían lógicamente la continuidad no porque eh repito A lo mejor con el tiempo no sé habrá que implementar máquinas para que digamos se haga la elaboración del plato típico pero si es que digamos el desarrollo el gusto de las nuevas generaciones es el adecuado seguimos manteniendo lo tradicional porque lo contrario estaríamos viendo lógicamente hacia todo lo que es la modernidad todos los productos masivos que ahora está invadiendo los mercados Pero en cambio esto otro es muy muy artesanal lo que nosotros hacemos y definitivamente eso le da otro gusto otro sabor que hasta ahora nuestros clientes lo prefieren desde su perspectiva.

E5. Estas fiestas podríamos hablar de que se mantiene él no ha perdido la vigencia no así como le digo el sabor Pero sigue siendo vigente eh En buena hora sigue siendo vigente la costumbre esta de elaborar el Yamor y siendo la parte medular Como le digo identidad misma de la fiesta del Yamor que como le digo va perdiendo un poco la identidad no y va tomando otro giro ya no es el festejo Donde antes convocaba a los otavaleños eh ahora se lo ve un tanto en las últimas decisiones de la fiesta que se ha desviado hacia el sector indígena de pronto pero hay que recalcar el Yamor es una fiesta inminentemente de raíz mestiza.

P. 7. Menciona que las festividades impulsan el desarrollo económico a través del turismo gastronómico. Desde su perspectiva, ¿cómo ha visto que estas celebraciones impactan en la economía local y en los emprendedores de la zona?

E1. sí nos ayudan mucho demasiado diría porque gracias a las dos fechas que son del Inti Raymi y de las fiestas del Yamor pues económicamente nos va muy bien porque tenemos más turistas entonces la economía Como le digo nos ayuda y también ayudamos Porque en mi caso por ejemplo yo pongo ayudantes Entonces yo en esa temporada les ayudo, doy

también mano de obra a las personas para que vengan a trabajar y ya pues se ganan algo sí es bueno para nosotros sí nos ha ayudado mucho las fiestas del Yamor demasiado porque son las fechas donde más una se puede ayudar económicamente a pagar las deudas y salir adelante con lo que se tiene es muy bueno Se podría decir que estas festividades impactan demasiado especialmente en la gastronomía completamente a sí a todos nos ayudan porque no es solo la gastronomía aquí en Otavalo en las fiestas de Yamor se mueve todo se mueve la gastronomía mueven, los víveres se mueve todo o sea es todo Otavalo cuando hay fiestas, es lo máximo para todos.

E2. Se ha visto nosotros por ejemplo en el en la temporada que es de fiestas tenemos que ver venga el turismo venga la gente Entonces nosotros vemos que impacta a toda la ciudadanía al turista más que todo la comida tradicional que es de nuestra tierra impacta y por eso vienen nos acompañan y nos dejan también como se dice una economía buena para nuestra querida ciudad no para solamente una persona que está haciendo para todas las personas que preparamos este querido plato.

E3. Porque nos ayuda todas las personas que tenemos este negocio de los platos típicos o sea vienen para todos los que cocinamos a nuestro alrededor porque somos algunos que intentamos rescatar, pero sería bueno porque a general ayuda porque vienen turistas nacionales e internacionales que vienen a probar este plato.

E4. definitivamente hay una universalización de la comida eh antes era exclusivo usted para comer un ceviche tenía que irse a la costa ahora digamos con el sistema de transporte el sistema digamos de refrigeración de congelamiento y lo demás usted puede comer todo digamos en todas partes eh Antes había estaba muy dividido comida de la Sierra comida costa comida del oriente que era muy dividido pero ahora inclusive digamos en los últimos tiempos eh voy a hablar de algo que ya muy conocido eh Las pizzas son italianas eh Y los restaurantes le ofrecen digamos chatan que es francés eh hoy le están ofreciendo aquí en gabarro le están ofreciendo eh ceviche peruano o sea entonces Ya la cosa es universal no e Igual digamos usted eh se va para para Tulcán y encuentra las tortillitas con hornada usted va a Ambato y encuentra las toritas con el chorizo con es decir o sea son variantes de una comida verdaderamente muy muy ecuatoriana.

E5. Es una manera de digamos de vivir la temporada no una de alguna manera pues permite que la muchas de las familias con esta costumbre elaborar la bebida y plato típico eh aumenten No digamos de alguna manera haya un ingreso que les permita mejorar la economía no la economía familiar.

P. 8. ¿Cuál es su opinión sobre el rol de las festividades en la resistencia cultural de la comunidad de Otavalo, especialmente en lo que respecta a la preservación de prácticas culinarias ancestrales?

E1. Estas fiestas son importantes para la cultura de Otavalo. Ayudan a mantener viva la tradición de nuestros ancestros, ya que se celebran con comidas típicas y bebidas ancestrales. Nosotros usamos recetas antiguas que se pasan de generación en generación, ayudando a preservar las prácticas culinarias de Otavalo.

E2. Un poquito se ha ido perdiendo la cultura de las fiestas Sí entonces lo que se debería de tratar es de que vuelva como eran antes las fiestas con más cultura más tradiciones con más representantes, Sí más que haya más representaciones porque sí se ha perdido un poquito la cultura se le ha hecho ya como que las fiestas solamente económicas, Entonces no debe de ser así se debe de seguir manteniendo las tradiciones también.

E3. A mi perspectiva sería la comida no lo que nos eh señala como nos señala como otavaleños, la chicha, las empanadas, la fritada el maíz tostado, el Mote sería. hay otro plato que también no le ponen esto que son morcillas unas de Dulce nosotros lo preparamos igual esos serían los emblemas de Otavalo la comida para mí.

E4. especialmente en lo que respecta en la gastronomía definitivamente hemos pasado eh pienso yo eh un nivel de reconocimiento por parte de los turistas queremos que la gente de afuera mucha viene Exactamente no a la fiesta viene comer y se ha hecho una tradición en el sentido de que especialmente que el otavaleño es ausente vienen en la época eh a identificarse con Otavalo a través de tomar la chicha del Yamor porque sabe que digamos la chicha de Yamor es exclusiva de Otavalo decir usted encuentra chichas de maíz chicha de Jora, de Morocho diferentes tipos a lo largo de todos los Andes en Perú la chicha morada. Eso hace que digamos la gente venga pruebe de gusto Yamor e invita familiares amigos viene se sirven El plato típico toman el Yamor Y como dice ahora voy tranquilo puedo regresar el próximo año y satisfecho

E5. Las prácticas culinarias principalmente que permite la vigencia no del de esta parte ya la nuestra identidad de la identidad cultura octava línea dentro en el contexto de las costumbres y festividades a lo largo del año sea San Juan qué sé yo algunas otras algunos otros en como dice algunos otros festejos de acá sector.

P. 9. ¿Qué medidas considera que serían importantes para mejorar la preservación y promoción de la identidad gastronómica durante las festividades del Yamor y San Juan en Otavalo?

E1. bueno verá en mi caso por ejemplo gracias a Dios el municipio de Otavalo siempre me promociona ellos, también una se hace las promociones también en todas las redes sociales todo, pero en mi caso digo vale mucho porque Gracias a que se promociona los locales Entonces le damos a conocer lo que tenemos eso me imagino yo entonces es bueno y es promocionar para saber lo que estamos haciendo estamos vendiendo.

E2. Como le decía las tradiciones que se ido perdiendo no Entonces dejarle morir al plato típico a la chicha del Yamor Y eso siempre Resaltar es el plato que nos identifica no solamente que va a haber presentaciones artísticas por un ejemplo no sino Resaltar a toda la ciudadanía tanto nacional como internacional de que tenemos un plato que nos representa que la chicha es bebida de los dioses que se da solamente aquí en la ciudad de Otavalo porque no lo preparan en otro lado Entonces eso depende de las autoridades también claro las autoridades depende bastantísimo que ellos nos promocionen apoyen a nosotros para poder nosotros seguir adelante porque si esos no nos promocionan estamos olvidados como se dice entonces esa cosita se han ido olvidando no promocionan totalmente como era antes pero sí hemos tenido gente no se olvidan de no apoyan en el Yamor Ya saben que en agosto – septiembre las fiestas del Yamor la gente viene a pesar que sí nos hace falta claro más promoción por parte de las autoridades también promocionan.

E3. La preservación gastronómica en Estas fiestas seguir cultivando el cariño a la comida de Otavalo, seguir cultivando a nuestros generaciones que la comida es única la que tenemos en Otavalo es Y eso lo que nos hace otavaleños tener un sabor propio pues eso es lo que le Quiénes nos podrían ayudar Como le digo las autoridades porque nosotros solo lo hacemos con pasión amor o por generar algo de dinero más a un allá de eso somos también un poquito

Como no estudiamos preparamos cina Claro que es diferente Pero sí sería magnífico que personas aparte nos ayuden que están más al tanto de esto.

E4. Nosotros hemos hecho por varias ocasiones pedido que indiscutiblemente técnicamente hablando va a ser un poco difícil de alcanzar, pero eh queríamos que el municipio de Otavalo le declare patrimonio de Otavalo a al Yamor porque digamos Sí porque empanadas carne colorada de los rapos tortillas otras partes, pero el Yamor solamente Entonces cuando nos contaron que por qué no habían podido hacer estos porque no hay eh gente preparada en las oficinas de patentes no para digamos calificar algún rato se dará eh es la única manera de preservar eh este patrimonio de Otavalo eh sin querer afectar a nada de ninguna gastronomía de otros sectores pero quisiéramos que le defendamos a al Yamor a la elaboración de laísta del Yamor como patrimonio de Otavalo Porque cabalmente por eso se llama fiesta del Yamor, podría llamarse fiesta de alguna otra cosa pero se llama Fiesta de Yamor aunque mucha gente lo confunde cree que el Yamor es el plato no El Yamor es la chicha y como tal digamos una herencia centenaria hemos recibido porque la elaboración tiene algunos secretos algunas dificultades y lógicamente Hay que seguirla preservando Si queremos que eh mantenga la calidad de evaluación.

E5. A tomar medidas Como qué serían tratando de un poco difícil hacer un control dentro de la elaboración del expendio, pero digamos que quizás no son necesarias las medidas a que porque la tradición se mantiene no que gracias a Dios no va morir más bien eh se fortalecerá, Aunque quizás disminuyendo disminuía un poco la calidad en el dentro de la elaboración.

P. 10. Estoy haciendo un recetario con esta información ¿Qué recomendaciones brindaría para el diseño de un recetario con información sobre el enfoque de la gastronomía en las fiestas de Otavalo?

E1. Bueno pues tendría que buscar investigar un poco más bueno ha en mi caso si cualquier cosita que necesite Pues estamos dispuestos a ayudarle en lo que es recetas en lo que todo usted necesite yo estaría dispuesta a ayudarle cualquier cosita Bueno estamos ahora lo menos la todo está moderno aquí tranquilamente usted puede sacar de la información de las redes sociales todo e igual aquí Cualquier cosa estamos para ayudar, ya le voy a dar la receta tengo

Hi no me acuerdo, tengo las revistas que tenía. Sí por favor ya les voy a buscar ahorita tenía unas dos que tenía entonces cualquier cosita estamos las puertas abiertas.

E2. resaltarse la importancia de que se mantenga la receta tradicional como ahora ya hablamos de lo de los Granos también ingresan otros ingredientes otras técnicas que les van variando el sabor entonces lo que se debería de siempre es tratar mantenerle la receta original tanto de la chicha más claro de la chicha sí de del Yamor porque Alguna vez alguien dijo son 10 granos no son 7 granos que eso se pone tiene un tratamiento especial no es que solamente usted cogió los granos Y puso a cocinar y pare de contar no es así son granos ya Escogidos siete granos Escogidos que Asimismo se les se les comienza a elaborar dándoles un una como es se les pone a tostar en los tiestos tradicionales que eso le viene a mantener de ahí tener que ir a moler tanta cosa entonces ahora el facilismo también Pues como ya hay molido compro y sigo preparando y no debe de ser así mantenerse debe de mantenerse esa tradición entonces en el recetario debe de ir la receta original La Original por ejemplo fotos nosotros no tenemos de lo que se hace ahora ya como todo es puro y pero la receta sí se le puede dar porque eso sí es muy importante que como se dice que sepan Cómo se hace pero la original porque ahora como decía compran las harinas que hay preparadas y le hacen no es lo mismo que una y hacer la chicha especialmente igual en el plato típico por ejemplo el plato típico tiene la empanadita la tradicional que es se hace del relleno de arrocitos ahora facilismo ponen un poco de maqueño plátano y hace la empanada Esa no es, entonces debemos de seguir manteniendo la tradición y cultura de Otavalo y así mismo el recetario que vaya lo que es claro no alterarlo las recetas Esa es mi humilde opinión no porque se ve que ahora han acostumbrado a hacer con la empanada de Dulce sí y no es esa receta yo por ejemplo hago la empanada original a veces no tiene No dice empanadas de plátano no les porque yo vendo la tradicional No si vendo El plato típico es una tradicional se toma más tiempo inversión más inversión pero hay que hacer con la tradicional es mucho mejor sí esa es y tengo mi clientela gracias a Dios que por la empanada viene mucha gente porque ya pocas hacen esta empanada

E3. Que lo aplique y haga de corazón O sea que le haga con alma y corazón de ahí sale todo usted cocine con amor con pasión y las recetas que di sus abuelitos porque ese es el secreto

E4. Hace muchos años aquí se hizo una investigación por parte del señor Liborio tobar me imagino que los dos libros que se hizo eh Como con las alumnas del colegio de ese tiempo

en la biblioteca del colegio ahí se rescató comidas tradicionales de Imbabura como 600 platos una cosa espectacular muy importante pero claro estoy hablando de las comidas eh de nuestros mayores de nuestros ancestros. Sí entonces eh Imagínese eh un rescate de las comidas tradicionales dándole un toque poco un poquito más actual Se podría decir actual puede ser un éxito no un éxito porque eh qué es lo que uno Busca a veces eh la exclusividad y autenticidad porque a veces uno va y lo que le dan en un restaurante lean en cualquier lado Entonces no escucha así una variación y definitivamente eso o mismo comer en una parte pero cuando usted descubre algo no a tal parte en tal parte vas a encontrar esto es sí lo exclusivo y todo demás Entonces eso es eh Entonces nosotros también hemos tenido esa situación hemos cuidado eh la preparación Como le digo artesanal de del plato típico Y qué tiene otro sabor y nosotros en el año queremos hacer unas tortillas empaladas no nos sale con el sabor que nos sale en el que cuando se hace y la gente viene dice Pero cuál es el secreto tortillas no es ningún secreto pero claro eh digamos a tener ciertos elementos ahí la disposición de comida preparación en esas épocas es cuando tenemos todo porque fuera de esa época no tenemos las cosas eh fundamentales para poder hacer así que ojalá.

E5. El mejor consejo que le puedo acudir, Aunque ya no sé a las personas que en realidad eh contribuyeron con la riqueza de esta parte del de la cocina eh gastronomía otavaleña Como le digo Lamentablemente ya no ya hay personas que puedan en ese sentido o quedarán pocas en ese sentido ilustrarle de cómo mismo Cómo mismo era la elaboración de un principio de este plato.

6.1.5 Resumen general de las entrevistas

Las cinco entrevistas realizadas ofrecieron una visión integral sobre la importancia y la percepción de las fiestas y la gastronomía de Otavalo. Los entrevistados coincidieron en señalar la relevancia de las festividades del Yamor y San Juan, destacando su impacto en la identidad cultural y gastronómica de la región. Se enfatizó que estas celebraciones no solo son eventos festivos, sino que también funcionan como mecanismos para la preservación de tradiciones culinarias ancestrales.

Durante las entrevistas, se destacó repetidamente la importancia de la chicha del Yamor y los platillos típicos asociados a estas festividades, como elementos centrales de la

experiencia cultural. Los entrevistados mencionaron que estos alimentos no solo son representativos de la gastronomía local, sino que también actúan como símbolos de la herencia cultural de Otavalo. Además, se señaló que la preparación y consumo de estos platillos durante las festividades fortalecen los lazos comunitarios y la transmisión de conocimientos entre generaciones.

Se observó un consenso generalizado sobre la necesidad de documentar y preservar las recetas tradicionales. Los entrevistados argumentaron que la creación de recetarios detallados y la inclusión de fotografías y reseñas históricas podría contribuir significativamente a mantener vivas estas prácticas culinarias. También se mencionó que este tipo de documentación podría atraer a los turistas interesados en la gastronomía, lo que beneficiaría tanto a la comunidad local como a la economía regional.

En cuanto al turismo, los entrevistados reconocieron que las festividades del Yamor y San Juan tienen un gran potencial para atraer visitantes. Se destacó que muchos turistas llegan a Otavalo específicamente para disfrutar de su gastronomía, lo que subraya la importancia de las festividades como un atractivo turístico. Además, se sugirió que el desarrollo de iniciativas turísticas basadas en la gastronomía podría ayudar a promover y preservar las tradiciones culinarias de la región.

Finalmente, se hizo hincapié en la percepción positiva que la comunidad tiene sobre la importancia de las fiestas y su gastronomía. Los entrevistados expresaron un fuerte deseo de conservar y promover estas tradiciones, considerándolas esenciales para la identidad cultural de Otavalo. Esta percepción positiva refuerza la idea de que las festividades y su gastronomía son pilares fundamentales de la cultura otavaleña, y su preservación es crucial para mantener viva la herencia cultural de la región.

6.1.6 Análisis de resultados de las entrevistas

Tabla 14

Tabla condensada

Categorías	Sub categorías	Comentario del autor
Importancia de las fiestas del Yamor y San Juan de Otavalo	Identidad Cultural – Relevancia Histórica	Las fiestas son vistas como una parte integral de la identidad cultural de Otavalo. – Se reconoce la importancia histórica de estas celebraciones en la cultura otavaleña.
Impacto en la ciudad.	Transmisión de Saberes – Economía Local.	La transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios es considerada crucial. – Las festividades contribuyen a la economía local al atraer turistas interesados en la gastronomía.
Gastronomía Local	Platos Típicos – Preservación de Recetas	La chicha del Yamor y el plato típico de Yamor son mencionados frecuentemente. – Existe un consenso sobre la necesidad de documentar y preservar las recetas tradicionales.
Turismo Gastronómico.	Atractivo Turístico – Promoción y preservación	Las festividades y su gastronomía son vistas como un importante atractivo turístico. – Se sugiere que el turismo basado en la gastronomía podría ayudar a preservar las tradiciones culinarias.

La relevancia de las fiestas del Yamor y San Juan en la cultura de Otavalo fue un tema central en todas las entrevistas. Los entrevistados destacaron que estas celebraciones son esenciales para la identidad cultural de la región, actuando como un vínculo entre el pasado y el presente. La importancia histórica de las festividades fue otro punto recurrente, subrayando cómo estas han sido un pilar en la vida comunitaria de Otavalo durante generaciones. La chicha del Yamor y el plato típico asociado a esta festividad fueron mencionados repetidamente como símbolos de la herencia culinaria de Otavalo. La preservación de estas recetas se percibe como fundamental para mantener la autenticidad cultural. Los entrevistados enfatizaron la necesidad de documentar estas recetas y técnicas culinarias para

asegurarse de que no se pierdan con el tiempo. El proceso de transmisión de conocimientos culinarios de una generación a otra fue un tema destacado. Esta transmisión no solo asegura la continuidad de las prácticas culinarias tradicionales, sino que también fortalece los lazos comunitarios. Además, las festividades tienen un impacto económico significativo, ya que atraen turistas que buscan experimentar la gastronomía local, lo cual beneficia a los negocios y la economía local. El potencial de las festividades del Yamor y San Juan para atraer turistas fue reconocido por todos los entrevistados. Este turismo gastronómico no solo aporta beneficios económicos, sino que también sirve como una plataforma para la promoción y preservación de las tradiciones culinarias de Otavalo. Los entrevistados sugirieron que iniciativas como la creación de recetarios detallados podrían aumentar aún más el interés turístico y ayudar a mantener vivas estas tradiciones.

Las entrevistas reflejaron una fuerte apreciación por las festividades del Yamor y San Juan y su papel en la preservación de la identidad cultural y gastronómica de Otavalo. La chicha del Yamor y el plato típico de la festividad emergieron como los elementos más emblemáticos, subrayando la necesidad de esfuerzos continuos para documentar y preservar estas tradiciones. Además, el turismo gastronómico fue visto como una vía importante para promover y mantener estas prácticas culturales, beneficiando tanto a la comunidad local como a los visitantes.

Nota. El detalle individual de las respuestas a las entrevistas se encuentra en la sección de anexos.

6.2 Discusión

En este apartado se llevó a cabo una comparación de los resultados obtenidos en otras investigaciones con los hallazgos de este estudio. Para ello, se parte del tema específico, ‘Enfoque de la identidad gastronómica en las fiestas del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo’, que constituye el núcleo de esta investigación, estableciendo un marco de referencia que permite contextualizar y analizar las similitudes y diferencias encontradas en la literatura existente.

La identidad gastronómica según Flores & Guamán (2016), se puede decir que existe una escasa apreciación sobre las antiguas prácticas ancestrales, en la actualidad se da más importancia al valor comercial que al cultural y toda la historia que trae consigo en sí, es de vital importancia promover la identidad gastronómica, revivir las prácticas culinarias de nuestros antepasados y transmitirlos a cada generación. (p. 11); los autores subrayan la preocupación por la disminución de la apreciación de la identidad gastronómica, señalando que en la actualidad se prioriza el valor comercial sobre el cultural. A pesar de esto, en los resultados de las encuestas, existe un consenso significativo sobre la importancia de preservar la identidad gastronómica, con un 84,3% de personas afirman su relevancia, mientras que el 15,7% cree que es importante de preservar la identidad gastronómica. Además, el Sr. Jaime Enrique Núñez Garcés destaca que la pérdida de identidad no solo afecta a la gastronomía, sino también al conocimiento histórico de las festividades, sugiriendo que esta tendencia puede estar relacionada con cambios generacionales y contextuales.

En la Fiesta del Yamor, Rivera et al. (2017) señalan que esta celebración es considerada la 'Fiesta más alegre en la ciudad más amable del país', y por su magia y encanto se ha convertido en un espacio de participativo para la práctica de la interculturalidad que ha evolucionado a lo largo del tiempo, manteniendo su esencia, la exaltación de la chicha, la degustación culinaria y la presencia religiosa. (p. 4) Un 84,3% de las personas encuestadas afirman su relevancia, mientras que el 15,7% cree que es importante de preservar su identidad cultural. De igual manera el Sr. Ramiro Velasco también señala un problema en la separación de festividades indígenas y mestizas, enfatizando la convivencia histórica de ambas etnias en Otavalo, lo que refuerza la necesidad de una perspectiva unificada y cohesiva en la celebración de estas tradiciones.

En la fiesta de San Juan, Mediavilla (2018) dice: “Las elaboraciones típicas desempeñan un papel importante tanto durante la vida de las comunidades indígenas, al igual que durante la celebración del Inti Raymi” (p. 66). En ese mismo contexto, un 81,3% de los encuestados considera que estas elaboraciones son fundamentales en la vida cotidiana, mientras que el 18,7% también las ve como importantes. Para complementar la idea, el Sr. Santiago Arteaga destaca la superioridad de las técnicas culinarias tradicionales, señalando que las comidas de

antes eran más sanas y naturales, sin aditivos, lo que subraya la necesidad de preservar y valorar las prácticas culinarias ancestrales.

La importancia de las fiestas del Yamor y San Juan en la gastronomía de la ciudad de Otavalo es muy relevante, como señala Mendoza (2014): “El legado cultural de las festividades en Otavalo se transmite a través de la gastronomía, preservando recetas tradicionales y promoviendo el patrimonio culinario de la región” (p. 76). Un 84,3% de los encuestados está totalmente de acuerdo en que las fiestas son fundamentales para la gastronomía de la ciudad, mientras que un 15,7% las considera importantes. En ese mismo orden de ideas, la Sra. Anita Albuja destaca que la gastronomía típica de Otavalo no solo es esencial para la identidad cultural, sino también para atraer turismo. Según ella, los platos tradicionales actúan como un imán para los visitantes, lo que subraya la importancia de mantener y promover estas prácticas culinarias para el desarrollo turístico de la región.

En relación a los platillos típicos, Arbelay (2022) explica que, al hablar de platos típicos, nos referimos a una gran variedad de comidas tradicionales que representan diferentes lugares del mundo. Con el tiempo, son cada vez menos las personas que preparan estos platos, lo que los hace aún más valiosos para los consumidores que buscan una auténtica definición de la cocina tradicional. En Ecuador, existe una amplia diversidad de estas comidas, debido a la presencia de numerosas comunidades que viven según diferentes formas de vida y culturas. Las encuestas de esta investigación tuvieron como resultado que 117 (70,5%) personas han probado la chicha del Yamor y su plato típico en las fiestas, mientras que 105 (63,3%) han consumido fritada, 96 (57,8%) personas consumen las empanadas, 86 (51,8%) personas consumen hornado, 63 (38%) degustan cuy asado, 51 (30,7) consumen el yahuarlocro, 50 (30,1%) personas comen tilapia y 42 (25,3%) personas consumen tamales en épocas de estas fiestas. Los datos de las encuestas revelan que una significativa mayoría ha probado la chicha del Yamor y otros platos tradicionales durante las festividades, evidenciando la popularidad y la importancia de estas comidas en la cultura ecuatoriana. Este amplio consumo de platos demuestra cómo las prácticas culinarias tradicionales se mantienen vivas y siguen siendo una parte integral de las celebraciones y la identidad cultural del país. Quimbo (2016) argumenta que, en el Yamor se evidencia la combinación de elementos culturales y religiosos que forman las identidades locales. Esta celebración es un acto de agradecimiento a la fertilidad de la madre tierra desde la perspectiva andina y,

simultáneamente, un espacio ideal para resaltar la profunda devoción religiosa de la comunidad, manifestada a través de la veneración a la Virgen María, patrona de San Luis de Otavalo.

En el recetario Viudas (1982) se argumenta que “El recetario es un libro que contiene recetas culinarias. La receta se caracteriza por indicar los elementos que se entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara” (p. 220). Al respecto, los encuestados con un 76,5% expresan un gran deseo de tener un recetario y un 23,5% muestran interés. Además, el 89,2% de los participantes prefieren que el recetario contenga instrucciones detalladas paso a paso, y el 47,6% desea que incluya fotos actuales. En ese sentido, la Sra. Marta Susana Guerra enfatiza la importancia de preservar las recetas tradicionales, advirtiendo que la introducción de nuevos ingredientes y técnicas puede alterar el sabor original. Este comentario subraya la necesidad de mantener la autenticidad en la transmisión de estas recetas, lo cual es crucial para la preservación de la identidad gastronómica y cultural.

6.3 Propuesta

La siguiente investigación tiene como objetivo *elaborar una compilación de recetas sobre los platos vinculados a las fiestas de la ciudad de Otavalo.*

Para cumplir con este objetivo se ha elaborado una compilación de recetas, lo cual contribuye a la conservación del patrimonio gastronómico cultural, ya que se registra la información esencial sobre cada platillo para su preservación a largo plazo. El proceso de compilación de recetas implica una detallada caracterización de cada platillo, que abarca su origen, ingredientes, métodos de preparación y contexto cultural. Contiene detalles como las proporciones exactas de los ingredientes, las técnicas tradicionales de cocción y las historias o anécdotas asociadas con cada receta, asegurando así que se mantenga la autenticidad y riqueza cultural de estos platos para las futuras generaciones.

6.3.1 Marco Geográfico

El cantón Otavalo se encuentra en el norte de Ecuador y en el sureste de la provincia de Imbabura. Su superficie es de 579 kilómetros cuadrados, según los nuevos límites establecidos por el Gobierno Municipal de Otavalo. Limita con los cantones Cayambe y Pedro Moncayo de la provincia de Pichincha, y con Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra de la provincia de Imbabura. Sus coordenadas geográficas son 78° 15' 49'' de longitud oeste y 0° 13' 43'' de latitud norte. Según el censo de 2020, su población total es de 125,785 habitantes, con 44,536 viviendo en áreas urbanas y 65,925 en zonas rurales. La composición intercultural del cantón incluye un 57.24% de indígenas, 40.30% de mestizos, 1.14% de blancos, 0.52% de afro-ecuatorianos, 0.30% de mulatos, 0.23% de montubios, 0.17% de negros y 0.10% de otros, según el SIISE 2013. Otavalo presenta diferencias de altitud que van desde los 1,100 m.s.n.m. en la zona de Selva Alegre hasta los 4,700 m.s.n.m. en el cerro Imbabura. La temperatura promedio es de 14 grados centígrados.

6.3.2 Fiestas de Otavalo

La fiesta del Yamor, iniciada en Otavalo en 1949 por estudiantes que regresaban de Quito, comenzó con un baile y la elección de la Reina del Yamor, acompañada de comidas típicas como el Yamor y la fritada. Con el tiempo, esta celebración se ha convertido en la más destacada de Otavalo, incluyendo eventos artísticos, deportivos, gastronómicos, y el pregón. La fiesta, que resalta las costumbres y tradiciones indígenas locales, atrae a muchos otavaleños que viven fuera de la ciudad. El Yamor es una bebida especial hecha de siete variedades de maíz, cuya preparación es laboriosa. Esta fiesta se celebra en los meses de agosto – septiembre.

Por otro lado, la Plaza de San Juan es el sitio ritual más importante para los Kichwa Otavalo, especialmente durante la fiesta de San Juan o Inti Raymi, de origen Inca. En esta plaza, comunidades compiten por permanecer más tiempo en el centro durante el tradicional baile. Con la colonización, muchos rituales incas fueron reemplazados por cristianos, y el Inti Raymi se transformó en la fiesta de San Juan. En Otavalo, esta celebración es especialmente significativa en las comunidades de San Pablo del Lago y Gonzáles Suárez, así como en

Miguel Egas Cabezas y San Juan de Ilumán, donde se realizan rituales en cascadas y vertientes sagradas la noche del 22 de junio.

6.3.3 Gastronomía de Otavalo

La gastronomía tradicional es una parte integral de la cultura de la ciudad de Otavalo. Durante las fiestas del Yamor, celebradas en agosto y septiembre, el plato típico más conocido incluye empanadas, mote, tortillas, fritada, tostado y de bebida la chicha de Yamor, una bebida ancestral hecha con siete variedades de maíz. En junio, varias comunidades andinas se reúnen para honrar al *Taita Inti* con diversas actividades y rituales. Durante las fiestas de San Juan, se lleva a cabo la tradicional pampamesa, un ritual ancestral en el que se comparten alimentos típicos de la región andina como maíz, papa, melloco y fréjol, acompañados de distintas carnes, como el cuy.

6.3.4 Compilación de Recetas

Sabores de Fiesta:



Recetas del Yamor y San Juan en Otavalo

Autor: David Patricio Echeverría Mateus

Asesora: Sonia Lorena Arellano Guerrón

Índice

Página 1: Portada	Página 44-46: Cuy Asado
Página 3: Índice	Página 47-53: Plato del Yamor
Página 4-5: INTRODUCCIÓN.	
Página 6: RECETAS.	Página 54-58: Fritada
Página 7-9: Champús	Página 59: Logo de la U
Página 10-13: Chicha del Yamor	Página 61: Contraportada
Página 14-17: Chicha de Jora	
Página 18-21: Cositas Finas	
Página 22-25: Choclotandas-Humitas	
Página 26-29: Quimbolitos de Maíz	
Página 30-35: Empanadas de Harina de Maíz	
Página 36-39: Empanadas de plátano	
Página 40-43: Empanadas Arroz con Alverja	

Introducción

La ciudad de Otavalo, rica en historia y tradición, celebra con orgullo dos de sus festividades más significativas: la Fiesta del Yamor y la Fiesta de San Juan, también conocida como Inti Raymi.

Estas celebraciones no solo honran la herencia cultural y las costumbres ancestrales de los pueblos indígenas Kichwa, sino que también son una oportunidad para compartir la variada y deliciosa gastronomía que define a la región.

La Fiesta del Yamor, se ha convertido en la más destacada de Otavalo, atrayendo tanto a locales como a turistas.

Durante los meses de agosto y septiembre, la ciudad se llena de eventos artísticos, deportivos, y por supuesto, gastronómicos, con el pregón marcando el inicio de la celebración.

La chicha del Yamor, una bebida especial elaborada con siete variedades de maíz, es el corazón culinario de esta fiesta, cuya preparación es todo un arte y símbolo de la identidad cultural de Otavalo.

Por otro lado, la Fiesta del Inti Raymi, una celebración de origen pre-colombina que ha sido adaptada con elementos cristianos tras la colonización, actualmente conocida como la fiesta de San Juan. Durante la noche del 22 de junio, se realizan rituales en cascadas y vertientes sagradas, y las comunidades se congregan en la plaza para competir en el tradicional baile.

La pampamesa (“mesa común” o la “mesa de todos”). Un ritual ancestral donde se comparten alimentos típicos como maíz, papa, melloco y fréjol, acompañado de carnes como el cuy, es un componente esencial de la celebración, simbolizando la unión y el agradecimiento a la tierra.

Recetas

Pag. 6

Champús



Reseña:

El champús de la ciudad de Otavalo es un plato tradicional que forma parte importante de las celebraciones y rituales ancestrales de la región, especialmente durante el mes de noviembre, cuando se honra a los antepasados.

Este platillo, cuya preparación ha sido transmitida de generación en generación, no solo es un deleite gastronómico, sino también un vínculo cultural profundo con las raíces y tradiciones indígenas.

Pag. 7

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz
- 1 taza de panela rallada
- 3-4 hojas verdes de limón
- 2 tazas de agua caliente
- 2 tazas de agua fría
- Piedritas redondas (opcional, para evitar que la colada se quemé)

Preparación:

- Combinar la harina de maíz con partes iguales de agua caliente y agua fría.
- Batir bien la mezcla hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar la mezcla en un recipiente tapado.
- Dejar fermentar la mezcla por tres o cuatro días.

- Después de la fermentación, cernir la mezcla con bastante agua fría.
- Si la mezcla se ha fermentado demasiado, añadir más agua fría al cernir.
- Cocinar la mezcla cernida en una olla.
- Añadir las hojas verdes de limón para darle sabor.
- Opcional: Colocar algunas piedritas medianas redondas en la olla para ayudar a remover la colada y evitar que se queme.
- Cocinar hasta que la mezcla espese y esté bien cocida.

Chicha del Yamor



Reseña:

La Chicha del Yamor es una bebida tradicional de Otavalo, Ecuador, con profundas raíces culturales y ceremoniales.

Esta chicha se elabora a partir de una mezcla única de siete variedades de maíz, cada una aportando su propio sabor y aroma, lo que la distingue de otras chichas andinas.

No solo es una bebida, sino un símbolo de la identidad otavaleña, consumida especialmente durante la Fiesta del Yamor, que celebra la cosecha y las tradiciones ancestrales de la región.

Su preparación y consumo son una muestra de respeto y gratitud hacia la tierra y la cultura de Otavalo.

Ingredientes:

- 1 taza de chulpi
- 1 taza de canguil
- 1 taza de morocho
- 1 taza de maíz negro
- 1 taza de maíz amarillo
- 1 taza de maíz blanco
- 1 taza de jora (maíz germinado)
- Panela rallada al gusto (para endulzar)

Preparación:

- Los 7 granos se colocan en un tiesto de barro.
- Se tuestan a fuego de leña hasta que estén dorados y fragantes.
- Los granos tostados se pasan a un molino.
- Se muelen todos juntos hasta obtener una harina de múltiples olores.
- La harina obtenida se coloca en una olla.
- Se cocina durante 12 horas a fuego lento.
- Después de la cocción, la harina se cierne para eliminar cualquier impureza o grumo.

- La harina cernida se transfiere a toneles de roble.
- Se deja reposar en los toneles durante un tiempo para que los sabores se asienten.
- La harina reposa en los toneles de roble y se fermenta durante 48 horas.
- Después de la fermentación, la mezcla se endulza con panela al gusto.

Chicha de Jora



Reseña:

La chicha de jora es una bebida ancestral de la ciudad de Otavalo, que refleja la rica herencia cultural y la tradición indígena de la región.

Elaborada a partir de maíz amarillo, esta bebida fermentada es valorada por su sabor único y sus propiedades refrescantes.

Esta bebida no solo es un deleite culinario, sino también un símbolo de la identidad otavaleña, siendo especialmente consumida durante festividades y celebraciones comunitarias.

La chicha de jora es una muestra del ingenio y la perseverancia de los pueblos indígenas de Otavalo, quienes han preservado esta tradición a lo largo de generaciones.

Ingredientes:

- 1 libra de maíz amarillo
- 1 atado de hojas de achira
- 10 litros de agua
- 1 libra o un banco de panela
- 1 atado de hierba luisa
- 1 atado de cedrón
- 1 cuchara de clavo de olor y pimienta dulce.

Preparación:

- Remojar 1 libra de maíz amarillo en agua durante tres días, sin cambiar el agua.
- Cernir el maíz y colocarlo sobre hojas de achira en el piso.
- Cubrir el maíz con más hojas de achira, tapar con esteras y presionar.
- Dejar reposar durante cuatro días.
- Continuar el reposo por siete días, hasta que empiecen a salir raíces del maíz.
- Sacar el maíz al sol y dejarlo secar por tres días, hasta que esté bien seco.

- Una vez bien seco, moler el maíz hasta obtener una harina.
- Disolver la harina en 10 litros de agua.

Cositas Finas



Reseña:

Las “Cositas Finas” de Otavalo son una deliciosa y tradicional preparación que refleja la rica herencia culinaria de esta región andina de Ecuador.

Este platillo combina una variedad de granos y otros ingredientes frescos, creando una mezcla de sabores y texturas que deleita a cualquier comensal.

Cada porción se sirve acompañada de ají, permitiendo a los comensales ajustar el nivel de picante a su gusto.

Las “Cositas Finas” no solo son un festín para el paladar, sino también una representación de la hospitalidad y las tradiciones gastronómicas de Otavalo, celebradas y compartidas en reuniones familiares y festividades locales.

Ingredientes:

- 3 tazas de mote
- 1 taza de fréjol tierno o maduro
- 1 taza de arveja tierna o madura
- 1 taza de chochos listos para servirse
- 1 taza de tostado
- Una taja de queso amasado y fritada menuda

Preparación:

- Si se utilizan granos maduros (mote, fréjol y arveja), dejarlos en remojo la noche anterior.
- Cocinar el mote en una olla individual hasta que esté tierno.
- Cocinar el fréjol en otra olla individual hasta que esté tierno.
- Cocinar la arveja en otra olla individual hasta que esté tierna.

- En una fuente grande, colocar el mote cocido.
- Añadir el fréjol cocido.
- Añadir la arveja cocida.
- Agregar los chochos a la fuente.
- Incorporar el tostado y mezclar bien.
- Añadir la fritada menuda a la mezcla.
- Poner las finas hierbas al gusto.
- Añadir las tajitas de queso amasado a gusto.
- Servir la mezcla en porciones individuales.
- Acompañar con ají al gusto.

Choclotandas/Humitas



Reseña:

Las humitas de Otavalo son un plato emblemático de la gastronomía ecuatoriana, apreciado por su sabor tradicional y su meticulosa preparación.

Elaboradas principalmente con choclo cao desgranado, estas delicias son un testimonio vivo de las habilidades culinarias y el legado cultural de la región.

Las humitas de Otavalo no solo son un plato delicioso, sino también un símbolo de identidad cultural y una muestra de la pasión por la buena comida en la comunidad otavaleña.

Ingredientes:

- 12 tazas de choclos cao desgranado
- 10 onzas de mantequita sin sal
- 6 onzas de manteca de chanco
- huevos
- 3 cucharas pequeñas de polvo de hornear
- 1 cuchara pequeña de azúcar
- ½ queso rallado

Preparación:

- Moler el choclo en un molino hasta obtener una masa.
- En una batea grande, colocar el polvo de hornear y el azúcar.
- En una sartén, derretir la manteca y la mantequilla.
- Agregar la manteca y mantequilla derretidas a la mezcla de polvo de hornear y azúcar.
- Incorporar las yemas de los huevos y el queso rallado a la mezcla en la batea.
- Mezclar todos los ingredientes con una cuchara de palo.
- Verter una cuchara del contenido de la masa sobre una hoja de choclo.

- Colocar una pequeña porción del refrito en el centro de la masa.
- Doblar los costados de la hoja de choclo hacia el centro.
- Luego doblar las puntas de la hoja para formar un paquete bien cerrado.
- Colocar las humitas en la tamalera, asegurándose de distribuirlas bien en cada rejilla.
- Antes de tapar la tamalera, colocar hojas de choclo sobre las humitas
- Cubrir la tamalera con un mantel y taparla.
- Para verificar si las humitas están listas, insertar una papa mediana y verificar su cocción.

Quimbolitos de Maíz



Reseña:

Los quimbolitos de maíz son una exquisitez culinaria característica de Otavalo, Ecuador, reconocidos por su sabor dulce y su textura suave.

Este tradicional postre se prepara con ingredientes simples, pero cuidadosamente seleccionados, que reflejan la rica herencia gastronómica de la región.

Los quimbolitos no solo son un postre, sino un símbolo de la cocina tradicional ecuatoriana y un tributo a la artesanía culinaria de Otavalo.

Ingredientes:

- 40 hojas de achira
- 28 onzas de harina de maíz
- 4 onzas de harina de trigo
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 libra de manteca de cerdo
- 10 huevos
- ½ queso sin sal
- 1 paquete de pasas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ taza de azúcar.

Preparación:

- En un recipiente grande, batir constantemente el azúcar y la manteca hasta que estén bien incorporados.
- Agregar los huevos uno por uno, batiendo después de cada adición hasta obtener una mezcla homogénea.
- Añadir la harina a la mezcla y seguir batiendo hasta que esté completamente integrada.
- Incorporar la vainilla, el polvo de hornear y el queso rallado, mezclando bien para asegurar que todos los ingredientes estén combinados.
- Colocar una hoja de achira sobre una superficie plana.

- Con una cuchara, poner una porción de la masa en el centro de la hoja de achira.
- Colocar una o dos pasas sobre la masa.
- Envolver la masa con la hoja de achira, asegurándose de que esté bien sellada.
- Acomodar las envolturas de masa en una tamalera, distribuyéndolas uniformemente.
- Colocar la tamalera sobre una olla con agua hirviendo.
- Cocinar al vapor durante el tiempo necesario, asegurándose de que las envolturas de masa estén bien cocidas y firmes.

Empanadas de Harina



Reseña:

Las empanadas de harina de maíz de Otavalo son un plato tradicional y sabroso, típico de la región.

Estas empanadas están rellenas con una mezcla de carne de chanco cocida y desmenuzada, huevos duros picados, arvejas tiernas y condimentadas con achiote, cebolla y sal.

La masa, preparada con harina de maíz, se cocina hasta obtener una consistencia cristalina y luego se amasa con yemas de huevo para darle una textura suave. Cada empanada se forma envolviendo el relleno en una hoja de achira y luego se fríe hasta dorarse en aceite caliente. Se sirven calientes y se acompañan tradicionalmente con ají de chochos y cebolla paitaña perla, resaltando así los sabores auténticos de la cocina otavaleña.

Ingredientes:

- 4 tazas de agua
- 1 libra de carne de chanco
- 3 ramas de cebolla blanca finamente picada
- 6 huevos duros en cuadritos pequeños
- 1 taza de arveja tierna cocida
- Achiote

- Sal
- 1 cuchara sopera de manteca de chanco (para refrito)
- 6 tazas de harina de maíz bien cernida
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada sopera de manteca de cerdo
- 1 cucharada pequeña de sal

Preparación:

- En un litro de agua, se cocina la carne de chanco cortada en pedazos pequeños con un poco de sal hasta que esté tierna.
- Se prepara un refrito con manteca, cebolla, achiote y sal.
- Se desmenuza la carne cocida y se añade al refrito junto con los huevos duros picados y la arveja.

- Se sofríe el relleno de la empanada hasta que esté bien mezclado y aromático.
- En un litro de agua, se cocina la carne de chanco cortada en pedazos pequeños con un poco de sal hasta que esté tierna.
- Se prepara un refrito con manteca, cebolla, achiote y sal.
- Se desmenuza la carne cocida y se añade al refrito junto con los huevos duros picados y la arveja.
- Se sofríe el relleno de la empanada hasta que esté bien mezclado y aromático.
- En una paila de bronce, se coloca el caldo de la carne junto con la hierba, una cucharada de manteca y una cucharada de sal.

- Se agrega la harina de maíz y se mezcla con una cuchara de palo, continuando en el fuego.
- Se mezcla cuidadosamente para evitar que la masa se pegue, y se cocina hasta que la masa se desprenda del asiento y se torne cristalina.
- Se retira la masa del fuego y se deja enfriar hasta que esté tibia.
- Se añaden las yemas de huevo a la masa tibia y se amasa bien.
- Se unta manteca en las manos y se forman bolitas con la masa.
- Sobre una hoja de achira, se extiende la masa formando una empanada.

- Se coloca una cucharada del guiso de carne preparado en el centro de la masa.
- Se cierra la empanada con la hoja de achira y se asegura de sellar bien los bordes.
- En la misma paila de bronce, se calienta abundante aceite hasta que esté bien caliente.
- Se fríen las empanadas en el aceite caliente hasta que estén doradas por ambos lados.
- Se escurre bien el exceso de aceite al sacar cada empanada.
- Se sirven las empanadas.

Empanadas de Plátano



Reseña:

Las empanadas de plátano del Yamor son un delicioso platillo tradicional de Otavalo, Ecuador, especialmente preparado durante el festival del Yamor, una celebración en honor a la cosecha de maíz.

Este platillo combina la dulzura del plátano maduro con una masa suave y ligeramente crujiente, resultando en un contraste de texturas y sabores que deleita a todos los paladares.

Ingredientes:

- 1 libra de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 114 gramos de mantequilla
- 226 gramos de plátano maduro
- Azúcar
- Sal
- Agua

Preparación:

- Mezclar la harina y el polvo de hornear.
- Agregar la mantequilla y agua fría a la mezcla de harina hasta obtener una consistencia compacta.
- Dejar reposar la masa durante 30 minutos.
- Amasar la masa.

- Extender la masa con un rodillo sobre una superficie previamente enharinada.
- Cortar los plátanos maduros en tres partes.
- Cocinar los plátanos maduros hasta que estén bien cocidos, de modo que la cáscara se desprenda fácilmente.
- Majar los plátanos maduros hasta obtener una consistencia similar a la de un puré.
- Formar círculos con la masa.
- Colocar una porción del plátano maduro majado en el centro de cada círculo de masa.
- Humedecer ligeramente los bordes de los círculos de masa.
- Hacer el repulgue de las empanadas con cuidado para sellarlas bien.

- Calentar aceite a 170 °C, asegurándose de que cubra completamente las empanadas.
- Freír las empanadas en el aceite caliente hasta que estén doradas.
- Espolvorear las empanadas con azúcar antes de servir.

Empanadas de Arroz con Alverja



Reseña:

Las empanadas de arroz con alverja son un exquisito ejemplo de la rica gastronomía de Otavalo, una ciudad andina en Ecuador conocida por su vibrante cultura y tradiciones culinarias.

Este platillo combina ingredientes básicos como el arroz, la alverja y el chicharrón, envueltos en una masa suave y crujiente, creando una deliciosa mezcla de sabores y texturas que representan la esencia de la comida ecuatoriana.

Pag. 40

Estas empanadas no solo son un alimento delicioso, sino que también reflejan la tradición de aprovechar al máximo los ingredientes locales y las técnicas culinarias transmitidas de generación en generación en Otavalo. Se suelen servir calientes, acompañadas de una salsa picante o ají, lo que las convierte en un platillo ideal para disfrutar en cualquier momento del día.

Ingredientes:

- 1 libra de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 114 gramos de mantequilla
- 226 gramos de arroz
- 150 gramos de alverja
- 90 gramos de chicharrón
- Azúcar
- Sal
- Agua

Preparación:

- Mezclar la harina y el polvo de hornear.
- Agregar la mantequilla y agua fría a la mezcla de harina hasta obtener una consistencia compacta.
- Dejar reposar la masa durante 30 minutos.
- Amasar la masa.
- Extender la masa con un rodillo sobre una superficie previamente enharinada.
- Cocinar el arroz en una olla aparte
- Cocinar las alverjas en una olla aparte
- Hacer el chicharrón en una olla a fuego alto

- Humedecer ligeramente los bordes de los círculos de masa.
- Hacer el repulgue de las empanadas con cuidado para sellarlas bien.
- Calentar aceite a 170 °C, asegurándose de que cubra completamente las empanadas.
- Freír las empanadas en el aceite caliente hasta que estén doradas y servir.

Cuy Asado al Carbón



Reseña:

El cuy asado al carbón de Otavalo es un plato tradicional de la región que destaca por su sabor único y su preparación meticulosa.

Para servir, el cuy asado se acompaña tradicionalmente con hojas de lechuga fresca y papas cocidas enteras.

Las papas se bañan con salsa de maní antes de servir, lo que añade un toque característico y delicioso al plato.

Esta combinación de sabores y técnicas culinarias hacen del cuy asado al carbón de Otavalo un plato emblemático de la gastronomía local, valorado tanto por su sabor como por su arraigo cultural.

Ingredientes:

- 1 cuy bien lavado
- 1 cucharadita de achiote entero
- 1 cucharadita de comino entero
- dientes de ajo
- 1 ½ a 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta entera
- 2 cucharadas de manteca de cerdo

Preparación:

- Moler o licuar el achiote, comino, ajo, sal y pimienta hasta obtener una pasta o mezcla uniforme.

- Mezclar la pasta de achiote con la manteca hasta que estén bien incorporados.
- Adobar el cuy con la mezcla de achiote por dentro y por fuera. Dejar marinar durante 2 o 3 días antes de asarlo.
- Ensartar el cuy en un pincho grande de metal o madera, asegurándose de amarrarle las patitas para mantenerlo firme.
- Asar el cuy al carbón, volteándolo regularmente y bañándolo continuamente con el adobo reservado.
- Servir el cuy asado acompañado de papas cocinadas enteras, salsa de maní, tostado y ají.
- Bañar las papas con salsa de maní antes de servir.

Plato del Yamor



Reseña:

El plato típico que acompaña a la chicha del Yamor en la ciudad de Otavalo es una deliciosa combinación de sabores y texturas que reflejan la riqueza culinaria de la región.

Este plato se compone de varios elementos tradicionales, cada uno preparado con esmero para resaltar los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias ancestrales.

La fritada, un succulento guiso de carne de cerdo sazonado y cocido hasta alcanzar la perfección, es la pieza central del plato, ofreciendo un sabor profundo y una textura tierna.

Para balancear el plato, se incluye una ensalada fresca de lechuga picada finamente y tomate riñón en medias lunas, acompañada de una rodaja de limón para añadir un toque cítrico.

Además, se ofrece una empanada, que puede ser de arroz con alverja o de plátano, dependiendo de la preferencia, añadiendo una nota dulce o salada adicional.

Este plato no solo es un festín para el paladar sino también una celebración de la diversidad gastronómica de Otavalo, perfecta para disfrutar junto con la tradicional chicha del Yamor.

Ingredientes:

- Agua
- 100 gramos de Mote
- Maíz tostado
- Aceite
- Cebolla blanca
- Fritada
- Empanada de arroz con alverja o empanada de plátano
- Lechuga
- Tomate
- Limón
- Achiote
- Queso fresco

Preparación:

Preparar el mote:

- En una olla con agua, cocinar el mote y reservarlo.

Hacer el tostado:

- En una olla caliente con aceite a fuego medio, agregar el maíz.
- Revolver el maíz cuando empiece a reventar.
- Cubrir parcialmente con una tapa y revolver ocasionalmente para evitar que se queme.
- Cocinar hasta que el maíz esté dorado.
- Colocar el tostado en papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y reservarlo.

Preparar los llapingachos:

- Lavar bien las papas.
- Pelar las papas.
- Poner las papas a hervir en agua hasta que estén cocidas.
- Saber que están cocidas cuando se pueden atravesar fácilmente con un cuchillo.
- Hacer un puré con las papas cocidas.
- Añadir un poco de aceite mezclado con pimentón o aceite de achiote.
- Sazonar con sal al gusto.
- Dejar enfriar el puré un poco.

- Cortar el queso fresco en pequeños pedazos para que se derrita al freír.
- Picar finamente la cebolla.
- Mezclar el queso y la cebolla.
- Tomar un poco de puré y formar una bolita.
- Rellenar la bolita con la mezcla de queso y cebolla.
- Cerrar la bolita y darle forma de tortilla.
- Colocar las tortillas en una fuente mientras se van formando.
- Preparar una sartén con un poco de aceite.

- Colocar las tortillas en la sartén.
- Cocinar las tortillas hasta que se doren bien por ambos lados y reservarlas.

Preparar la ensalada:

- Picar finamente la lechuga.
- Cortar un tomate riñón en medias lunas.
- Agregar una rodaja de limón.

Montar el plato:

- Colocar en un plato la fritada.
- Añadir las tortillas de papa (llapingachos).
- Colocar la ensalada al lado.
- Agregar el mote cocido.
- Añadir el tostado.
- Incluir una empanada.

Fritada



Reseña:

El plato típico que acompaña a la chicha del Yamor en la ciudad de Otavalo es una deliciosa combinación de sabores y texturas que reflejan la riqueza culinaria de la región. Este plato se compone de varios elementos tradicionales, cada uno preparado con esmero para resaltar los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias ancestrales.

La fritada, un succulento guiso de carne de cerdo sazonado y cocido hasta alcanzar la perfección, es la pieza central del plato, ofreciendo un sabor profundo y una textura tierna.

Para balancear el plato, se incluye una ensalada fresca de lechuga picada finamente y tomate riñón en medias lunas, acompañada de una rodaja de limón para añadir un toque cítrico.

Además, se ofrece una empanada, que puede ser de arroz con alverja o de plátano, dependiendo de la preferencia, añadiendo una nota dulce o salada adicional.

Este plato no solo es un festín para el paladar sino también una celebración de la diversidad gastronómica de Otavalo, perfecta para disfrutar junto con la tradicional chicha del Yamor.

Ingredientes:

- 2 libras de carne de cerdo cortada en cuadros grandes
 - 1 taza de agua
 - 1 cebolla paiteña
 - 3 dientes de ajo
 - 1 rama de canela
 - Sal y pimienta
-
- Comenzar por condimentar muy bien la carne con sal y pimienta.
-
- En una paila de bronce, poner a cocinar el agua junto con una rama de canela,
-
- Esperar a que el agua hierva.
-
- Una vez que el agua esté hirviendo, añadir la carne sazonada, la cebolla paiteña cortada en cuadros y los dientes de ajo. Mover de vez en cuando para que la carne se cocine de manera uniforme y absorba los sabores del caldo.

- Mientras se cocina la carne, en otro recipiente con aceite caliente, cocinar las papas y freír el plátano maduro hasta que estén dorados y crujientes.
- Retirar la carne una vez que esté lista y tierna.
- Servir los trozos de carne acompañados de las papas, plátano maduro frito, mote, tostado, choclo y queso, un acompañamiento tradicional que complementa muy bien el plato principal.

Reseña:

La fritada de Otavalo es un plato tradicional ecuatoriano que destaca por su sabor robusto y su preparación cuidadosa.

Consiste en trozos de carne de cerdo condimentados y cocidos lentamente en un caldo aromático, acompañados de papas y plátano maduro frito.

Este plato no solo es una delicia para el paladar, sino también una representación de la rica tradición culinaria de la región de Otavalo en Ecuador.



**Pontificia Universidad
Católica del Ecuador**
Seréis mis testigos

IBARRA

Créditos:

Anita Albuja

Santiago Arteaga

Jaime Enrique Núñez Garcés

Marta Susana Guerra

Ramiro Velazco

Diana Carolina Gualoto Guacollante

Patricio Matute

Diseño:

David Patricio Echeverría Mateus

Edición:

Andrés López S.

Autor:

David Patricio Echeverría Mateus

Asesora:

Sonia Lorena Arellano Guerrón

Año: 2024

7 CONCLUSIONES. -

- La investigación bibliográfica revela que las fiestas del Yamor y San Juan son eventos fundamentales en Otavalo, no solo por su carácter festivo, sino por su profundo significado cultural y religioso. La Fiesta del Yamor es especialmente valorada por su capacidad de exaltar la interculturalidad y mantener la esencia de la celebración a través de la chicha y la gastronomía típica. La Fiesta de San Juan, vinculada al Inti Raymi, destaca la importancia de las prácticas ancestrales y la conexión con la tierra. Sin embargo, existe una preocupación generalizada sobre la disminución en la apreciación de la identidad gastronómica y cultural frente al aumento del valor comercial de estas celebraciones.
- El trabajo de campo mostró que los platillos típicos como la chicha del Yamor, fritada, empanadas, champús, cuy asado, y el plato típico son ampliamente consumidos durante las fiestas del Yamor y San Juan. Estas comidas no solo representan la rica diversidad culinaria de Otavalo, sino que también reflejan técnicas de cocción ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación. La mayoría de los encuestados valoran la autenticidad de estos platillos y la importancia de conservar las técnicas tradicionales de preparación
- La elaboración de un recetario detallado que incluye la preparación, ingredientes y reseñas de los platillos típicos de Otavalo es un logro significativo de esta investigación. Esta compilación no solo preserva el patrimonio gastronómico cultural, sino que también sirve como un recurso educativo y promocional para la región. La preferencia de los encuestados por recetas detalladas y con imágenes actuales destaca la importancia de la claridad y la visualización en la transmisión de conocimientos culinarios.
- Para dar respuesta a la pregunta de investigación de este trabajo que fue: ¿Cómo puede Otavalo preservar sus tradiciones culinarias y festividades locales, asegurando inclusión y representatividad, frente a la influencia de la globalización y tendencias modernas en la alimentación?, se llegó a la conclusión una de las formas podría ser la

Patrimonialización de la chicha del Yamor Los entrevistados indicaron que ya se ha solicitado al municipio de Otavalo que nombre a la chicha del Yamor como patrimonio inmaterial de la ciudad. Sin embargo, el municipio respondió que no disponía de las herramientas necesarias para llevar a cabo este proceso. Esta respuesta resalta la necesidad de desarrollar capacidades institucionales y proporcionar los recursos adecuados para la gestión del patrimonio cultural.

8 RECOMENDACIONES. –

- Es crucial promover actividades educativas como talleres gastronómicos, dirigidos a distintos públicos que resalten la importancia de la identidad cultural y gastronómica en estos eventos, asegurando su preservación y transmisión a las generaciones futuras.
- Se recomienda documentar los platillos tradicionales mediante talleres, cursos y festivales gastronómicos dirigidos a la comunidad local. Además, es fundamental crear plataformas digitales y físicas para compartir estas recetas, asegurando que las prácticas culinarias ancestrales se mantengan vivas y accesibles.
- Para mantener la relevancia y utilidad de esta investigación, se recomienda actualizarlo periódicamente con nuevas recetas. Además, se sugiere realizar versiones digitales e interactivas del recetario que incluyan videos tutoriales, para facilitar el acceso y el aprendizaje, especialmente entre las generaciones más jóvenes y los turistas interesados en la gastronomía de Otavalo.
- Para equilibrar la promoción turística con la conservación de la autenticidad cultural, se recomienda promover prácticas de turismo gastronómico sostenible que respeten y preserven las tradiciones culturales, minimizando el impacto negativo del turismo masivo. Implementar programas de educación para turistas sobre la importancia de las prácticas culinarias y culturales, incentivando el respeto y la apreciación, mejorará la interacción entre los visitantes y la comunidad local.
- Como futura línea de investigación se sugiere abordar el tema de acompañamiento técnico al gobierno autónomo descentralizado de Otavalo, para emprender un proyecto de Patrimonialización de los bienes culturales intangibles de orden gastronómica como la chicha del Yamor y el Champús.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -

- Aguagallo, C. F. I., & Barral, O. P. (2022). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario. *Contabilidad y Negocios: Revista del Departamento Académico de Ciencias Administrativas*, 17(33), 141-166. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8541511>
- Almeida Mendoza, D. A., & Tapia Morales, M. F. (2015). Estudio de la situación actual de la gestión y desarrollo de la red de Turismo Comunitario Imbakucha, en el cantón Otavalo, provincia de Imbabura (Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte). Recuperado a partir de <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/4137>
- Aroca, F. X. G. (2019). Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana. *Revista de Investigación Talentos*, 6(2), 85-98. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8551285>
- Arbelay Moreira, K. S. (2022). Platos típicos y turismo gastronómico del Recinto La Envidia cantón Babahoyo (Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2022). Recuperado a partir de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12105>
- Botero Bernal, A. (2003). La metodología documental en la investigación jurídica: alcances y perspectivas. *Opinión Jurídica*, 2(4), 109-116. Recuperado a partir de <https://revistas.udem.edu.co/index.php/opinion/article/view/1350>
- Bravo Rodríguez, X. A. (2020). *El Zambiceño: creación de tres composiciones basadas en el análisis compositivo de: "Los Pumisachos", "Los secretos del Tolalá" y "Elegía a la Serranía", del compositor Mesías Carrera* (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2020). Recuperado a partir de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11913>
- Briones, H. B. E., Muñoz, W. L. C., Patiño, H. M. C., & Moreira, M. F. T. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(3), 112-128. Recuperado a partir de <https://aulavirtual.uleam.edu.ec/xisce/docs/cursos/1001255/Elemento1161192-1680557027.pdf>
- Calle, I. M. (2024). El concepto de "diversidad lingüística" para el TJUE y la protección del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Revista de Estudios Europeos*, (83), 428-451. Recuperado a partir de <https://doi.org/10.24197/ree.83.2024.428-451>

- Castañeda Valencia, C. A. (2019). Memoria culinaria de las mayores en fondas del centro histórico de Puebla: entrevista etnográfica y cartografía social. Recuperado a partir de <https://ecosistema.buap.mx/server/api/core/bitstreams/fe9b823a-75bf-4449-8092-4e6fe2d380fc/content>
- Cevallos, D. S. (2023). *Estudio de factibilidad para la creación de un Instituto de nivelación de Ciencias exactas, Atuntaqui* (Bachelor's thesis, Otavalo). Recuperado a partir de <https://repositorio.uotavalo.edu.ec/handle/52000/941>
- Cerda, B. A., & Vicente, J. C. (2021). La atribución política de valores al Patrimonio Cultural Inmaterial: los tribunales consuetudinarios. *Disjuntiva. Crítica de les Ciències Socials*, 2(1), 55-73. Recuperado a partir de <http://hdl.handle.net/10045/110952>
- Díaz, G., & Ortiz, R. (2005). La entrevista cualitativa. *Universidad Mesoamericana*, 31, 2-31. Recuperado a partir de https://web.archive.org/web/20180411193617id_/http://www.geiuma-oax.net/cursos/entrevistacualitativa.pdf
- Flores Carrasco, E. A. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha–Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato (Bachelor's thesis, Universidad Tècnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educaciòn. Carrera de Turismo y Hotelería). Recuperado a partir de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23457>
- Flores Herrera, M. A. (2020). *Plan de animación turístico-cultural para fortalecer la identidad de las fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo* (Doctoral dissertation, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra). Recuperado a partir de <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/39665>
- García, G. D. (2010). Conceptos y metodología de la investigación histórica. *Revista cubana de salud pública*, 36, 9-18. Recuperado a partir de <https://www.scielosp.org/pdf/rcsp/2010.v36n1/9-18/es>
- GAD Municipal de Otavalo. “Ficha para inventario de atractivos turísticos del cantón Otavalo”. 2015. Web. 6 de agosto de 2016. Recuperado a partir de <https://otavalo.org/recreacion/>
- González, A., Ortíz, J. C., Nelson, I., Atiencia, B., Cerbone, P., & Moncayo, I. E. (2018). Competitividad y desarrollo local derivados de la industria de la hospitalidad: los casos de la Ruta del Mezcal en el altiplano potosino en México y la Ruta Equinoccial en Ecuador. *Revista de la Alta Tecnología y la Sociedad*, 10(1), 43-58. Recuperado a partir de <https://openurl.ebsco.com/EPDB%3Agcd%3A5%3A18447077/detailv2?sid=ebsco%3Aplink%3Ascholar&id=ebsco%3Agcd%3A132172957&erl=c>

- González, K. O., & Becerra, M. H. Ritos, tradiciones y la chicha de Otavalo. Recuperado a partir de https://www.researchgate.net/profile/Isidro-Marin-Gutierrez/publication/308699942_Ritos_tradiciones_y_la_chicha_de_Otavalo/links/57ec043508ae92eb4d2641c1/Ritos-tradiciones-y-la-chicha-de-Otavalo.pdf
- Gordillo Gordillo, Á. R. (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* (Master's thesis, Quito, EC: Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador). Recuperado a partir de <http://hdl.handle.net/10644/7317>
- GUACOLLANTE, G., & CAROLINA, D. (2007). *Costumbres gastronómicas y platos típicos de Otavalo* (Doctoral dissertation). Recuperado a partir de <http://repositorio.iti.edu.ec/handle/123456789/32>
- Hernández-Ramírez, Javier. (2018). When food becomes gastronomy. Processes for activating culinary traditions as cultural heritage. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2014). Selección de la muestra. *Metodología de la Investigación*, 6(1), 170-191. Recuperado a partir de https://campus.ucsfvirtual.edu.ar/pluginfile.php/728335/mod_resource/content/1/HERNANDEZ%20SAMPIERI%20%281%29.pdf
- Insuasti, R. J. (2018). *La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña* (Bachelor's thesis, Otavalo: Universidad de Otavalo, 2018). Recuperado a partir de <https://repositorio.uotavalo.edu.ec/handle/52000/146>
- López Cacuango, L. A. (2020). *Estrategias para el posicionamiento de la oferta turística en el parque nacional Cotacachi cayapas: lago de los dioses "Cuicocha", provincia de Imbabura* (Master's thesis). Recuperado a partir de [file:///C:/Users/hp/Downloads/Dialnet-ComportamientoDelConsumidorDeBaresYoRestaurantesDu-8143943%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/Dialnet-ComportamientoDelConsumidorDeBaresYoRestaurantesDu-8143943%20(1).pdf)
- Maldonado Cachimuel, A. C. (2023). *Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo cultural en la matriz del Cantón Otavalo, Provincia de Imbabura* (Bachelor's thesis, Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo.). Recuperado a partir de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10659>
- Mantilla, J. E. (2022). *Propuesta de creación de una incubadora de negocios dirigida al sector gastronómico en la ciudad de Ibarra* (Master's thesis, Otavalo). Recuperado a partir de <https://repositorio.uotavalo.edu.ec/handle/52000/653>
- Matute P, Parra J, Quizhpe A. *Fiesta del Inty Raymi y los alimentos* (2017) Recuperado a partir de <https://alimentosagradosquesanan.blogspot.com/2017/06/fiesta-del-inty-raymi-y-los-alimentos.html>

- Mediavilla Rosero, V. A. (2018). *Gastronomía relacionada con la fiesta del Inti Raymi y vinculación de los alimentos con la ritualidad indígena de la provincia de Imbabura* (Bachelor's thesis, Quito). Recuperado a partir de <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/7779>
- Ministerio de Turismo. Noticias. “Inti Raymi la fiesta para agradecer al Sol y la Madre Tierra” 2020. Recuperado a partir de <https://www.turismo.gob.ec/inti-raymi-la-fiesta-para-agradecer-al-sol-y-la-madre-tierra/>
- Ordóñez, K., Hinojosa, M., Jaramillo, M., & Gutiérrez, I. (2016). REVISTA. *Ritos, tradiciones y la chicha de Otavalo*.
- Palacios, J. G. C., Pérez, C. B., García, R. P. S., Segovia, A. M. B., & Rodríguez, B. A. (2018). El turismo comunitario: un modelo de economía popular y solidaria como solución al desempleo rural en Ecuador. *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible*, 11(24), 21. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7845428>
- Rivera, V., Muñoz, D., Bonilla, H. (2017). *Así Nació la fiesta del Yamor*. Revista ESPECIAL. Primera edición. N°1. Yamor 2017 La fiesta mas alegre en la ciudad más amable del país, (4)
- Robles Imbaquingo, O. J. (2020). *La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato-Otavalo* (Bachelor's thesis). Recuperado a partir de <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10492>
- Romo, H. L. (1998). La metodología de la encuesta. Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación, 33-74. Recuperado a partir de https://biblioteca.marco.edu.mx/files/metodologia_encuestas.pdf
- Rosales, H. (2004). Cultura popular. Definiciones y acciones. *Culturas populares e indígenas*, 18, 205-222. Recuperado a partir de <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2015/10/Cultura-popular-Definiciones-y-acciones-Rosales-H.-2004.pdf>
- Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58). Recuperado a partir de <http://hdl.handle.net/20.500.11799/111460>
- Vargas Lema, S. T. (2018). *Conociendo personajes de mi país y localidad para séptimo año de la escuela de Educación General Básica “Alfredo Boada Espín”* (Master's thesis, Universidad Nacional de Educación). Recuperado a partir de <http://repositorio.unae.edu.ec/handle/56000/1015>

Viudas Camarasa, A. (1982). El lenguaje técnico de un recetario de cocina. Recuperado a partir de <http://hdl.handle.net/10662/4468>

Vitar Checa, C. M. (2015). *Estudio antropológico de la gastronomía de las fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012* (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado a partir de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10404>

10. ANEXOS. –

Anexo 1 – Encuesta Google Forms

Sección 1 de 2

Encuesta

B *I* U 🔗 ✖

Objetivo: El presente cuestionario fue elaborado por un estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Ibarra. La encuesta se vincula con el objetivo de **identificar la importancia de las fiestas del Yamor y San Juan de la ciudad de Otavalo**. La misma, está dirigida a una muestra representativa de 165 personas dentro de la ciudad de Otavalo, incluyendo residentes locales y aquellos familiarizados con las festividades del Yamor y San Juan.

Instrucciones para la encuesta:

Por favor, responda todas las preguntas de manera honesta y detallada. Sus respuestas serán anónimas y se utilizarán únicamente con fines de investigación. Le agradecemos su participación y contribución a este estudio sobre las festividades tradicionales de Otavalo.

Datos Generales

Descripción (opcional)

a) Edad *

18 - 30

31 - 40

41 - 50

51 - 60

61 o más

b) Género *

Femenino

Masculino

Otro

c) ¿A qué se dedica? *

- Comerciante
- Empleado público
- Empleado privado
- Estudiante
- Otro

d) Lugar de nacimiento (Cantón) *

- Otavalo
- Ibarra
- Antonio Ante
- Cotacachi
- Pimampiro
- Urcuquí
- Otro

e) Lugar de residencia (cantón) *

- Otavalo
- Ibarra
- Antonio Ante
- Cotacachi
- Pimampiro
- Urcuquí
- Otro

Después de la sección 1 Ir a la siguiente sección ▼

Sección 2 de 2

CUESTIONARIO

Descripción (opcional)



1) Considera que las festividades del Yamor y San Juan son importantes para la gastronomía de Otavalo? *

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Neutral
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

2) ¿Qué platillos típicos asociados a las festividades del Yamor y San Juan ha probado? *

- Chicha del Yamor
- Plato del Yamor
- Cuy asado
- Fritada
- Tamales
- Hornado
- Empanadas del Yamor
- Llapingachos
- Tilapia Frita
- Yahuarloco

3) ¿Cuál es la relevancia histórica de las fiestas del Yamor y San Juan en la cultura otavaleña? *

- Muy importante
- Importante
- Poco importante
- Nada importante

4) ¿Cuál es la percepción general de la comunidad sobre la importancia de preservar las fiestas del Yamor y San Juan en Otavalo?

- Muy importante de preservar
- Importante de preservar
- Poco importante de preservar
- No importante de preservar

5) ¿Cree que la preservación de las prácticas culinarias tradicionales durante las festividades del Yamor y San Juan son importantes para mantener la identidad cultural de Otavalo?

- Muy importante de preservar
- Importante de preservar
- Poco importante de preservar
- No importante de preservar

6) ¿Considera que las festividades del Yamor y San Juan en Otavalo atraen turistas interesados en la gastronomía local?

- Si
- No
- Tal vez

7) ¿Cree que la documentación de recetas tradicionales durante las festividades del Yamor y San Juan podría contribuir a la preservación de la identidad gastronómica de Otavalo?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Neutral
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

:::

8) ¿Le gustaría tener acceso a un recetario que incluya platillos vinculados a las festividades * de Otavalo y sus técnicas de cocción ancestrales?

Sí, me gustaría mucho
 Sí, me gustaría
 No me interesa
 No estoy seguro

9) Qué contenido le gustaría que tenga el recetario? *

Elaboración paso a paso
 Fotos antiguas
 Fotos actuales
 Reseñas
 Código QR
 Otra...

10) En orden de importancia ¿cuál cree que de los siguientes platillos es el más representativo? asigna a cada uno un valor, siendo el 12 el máximo y el 1 el mínimo

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Chich...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Plato ...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cuy A...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fritada	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tama...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Horn...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yahu...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tilapi...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Empa...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Empa...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colad...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Llapi...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Anexo 2 – Guion de Entrevista

Instrucciones para la entrevista:

Agradecemos su participación en esta entrevista sobre las festividades del Yamor y San Juan de Otavalo. Por favor, comparta sus conocimientos y experiencias relacionadas con los platillos típicos y las técnicas de cocción tradicionales de estas festividades. Sus aportes serán valiosos para nuestro estudio.

ENTREVISTA:

1. ¿Cuál es su percepción general sobre la importancia de las festividades del Yamor y San Juan en la ciudad de Otavalo en términos de gastronomía y cultura local?
2. Hemos hablado sobre la relación entre las festividades y la transmisión de conocimientos culinarios a las generaciones más jóvenes. ¿Podría compartir alguna experiencia personal o anecdótica que ilustre este proceso de transmisión de saberes durante estas festividades?
3. Dentro de las festividades del Yamor y San Juan, ¿qué papel juegan los alimentos tradicionales y las técnicas culinarias específicas en la preservación de la identidad cultural de Otavalo?
4. Hemos mencionado cómo las festividades son una oportunidad para mostrar la rica herencia culinaria de Otavalo. ¿Cuáles son, en su opinión, los platos emblemáticos que destacan durante estas festividades y qué los hace especiales?

5. En relación con la representatividad, ¿cree que las festividades del Yamor y San Juan reflejan adecuadamente la diversidad cultural y étnica de la ciudad de Otavalo? ¿Por qué o por qué no?

6. Uno de los desafíos planteados es la preservación de la autenticidad de las prácticas culinarias tradicionales. ¿Cómo cree que se puede lograr este objetivo en el contexto de las festividades de Otavalo?

7. Se menciona que las festividades impulsan el desarrollo económico a través del turismo gastronómico. Desde su perspectiva, ¿cómo ha visto que estas celebraciones impactan en la economía local y en los emprendedores de la zona?

8. ¿Cuál es su opinión sobre el rol de las festividades en la resistencia cultural de la comunidad de Otavalo, especialmente en lo que respecta a la preservación de prácticas culinarias ancestrales?

9. Por último, ¿qué medidas considera que serían importantes para mejorar la preservación y promoción de la identidad gastronómica durante las festividades del Yamor y San Juan en Otavalo?

10. Estoy haciendo un recetario con esta información ¿Qué recomendaciones brindaría para el diseño de un recetario con información sobre el enfoque de la gastronomía en las fiestas de Otavalo?

Anexo 3 – Categorización de la pregunta 1

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Gastronomía como atracción turística	Platos típicos y bebidas tradicionales.	Estado del Arte Marco Conceptual	La gastronomía típica, destacada por platos como la chicha del Yamor y las empanadas de harina de Castilla, constituye un atractivo fundamental para atraer turistas y permitirles degustar la auténtica cocina de Otavalo.

Preservación de tradiciones y costumbres	Mantenimiento de la cultura y las festividades.	Estado del Arte	La importancia de preservar las tradiciones locales y las festividades como el Yamor y San Juan, no solo por su valor cultural, sino también para mantener viva la identidad y el espíritu de la comunidad a lo largo del tiempo.
Cultura y diversidad como atractivo turístico	Arte, música y diversidad cultural.	Estado del Arte	La riqueza cultural de Otavalo, que abarca desde la gastronomía hasta el arte y la música, constituye un imán para los turistas interesados en experimentar la autenticidad de la región y su mezcla mestiza de influencias.
Historia y origen de la fiesta del Yamor	Origen y evolución de la celebración.	Marco Conceptual	La historia de la Fiesta del Yamor, desde sus raíces religiosas hasta la evolución de sus platos típicos como respuesta a las demandas de los asistentes, revela cómo esta festividad ha ido adaptándose a lo largo del tiempo para convertirse en una parte integral de la identidad de Otavalo.
Innovación y adaptación gastronómica	Evolución de recetas y fusiones culinarias.	Marco Conceptual	La creatividad y adaptación en la cocina local, como la incorporación del gazpacho como acompañamiento, reflejan tanto la influencia de otras culturas como la capacidad de la comunidad para reinterpretar sus tradiciones culinarias de manera innovadora.
Desafíos en la preservación de la identidad cultural	Pérdida de identidad y conocimiento histórico.	Estado del Arte	A pesar de los esfuerzos por mantener vivas las tradiciones, existe una preocupación por la pérdida gradual de la identidad de la Fiesta del Yamor y su relevancia histórica.

Anexo 4 – Categorización de la pregunta 2

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Experiencias personales y anécdotas en la atención al cliente	Interacciones con turistas y desafíos inesperados.	Entrevistas	Las anécdotas compartidas reflejan la mezcla de emoción y nerviosismo experimentados al atender a una diversidad de clientes, mostrando la importancia de satisfacer a los visitantes y mantener viva la tradición gastronómica.
Transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios	Legado familiar y transmisión de saberes.	Estado del Arte Marco Conceptual	La responsabilidad de preservar la tradición gastronómica, como la elaboración del Yamor, se transmite de generación en generación, resaltando el papel crucial de la familia en mantener viva la cultura culinaria

Responsabilidad en la continuidad de la tradición	Asunción de la responsabilidad y compromiso con la tradición.	Estado del Arte Marco Conceptual	La transferencia de responsabilidad en la elaboración del Yamor y el plato típico resalta la importancia de asumir el legado familiar con orgullo y dedicación
Significado cultural y social de la Fiesta del Yamor	Impacto cultural y social de la celebración.	Marco Conceptual	La Fiesta del Yamor no solo es una celebración culinaria, sino también un evento que representa la identidad y la historia de Otavalo, mostrando cómo esta festividad ha arraigado en la comunidad a lo largo del tiempo y ha sido transmitida de generación en generación.

Anexo 5 – Categorización de la pregunta 3

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Importancia de los ingredientes y la preparación tradicional	Valor de los ingredientes y técnicas culinarias tradicionales.	Estado del Arte Marco Conceptual	La relevancia de mantener la autenticidad en la preparación del plato típico y la chicha del Yamor se refleja en el énfasis en la calidad de los ingredientes y en la preservación de las técnicas culinarias tradicionales.
Conservación de la autenticidad gastronómica frente a la industrialización	Resistencia a la industrialización y preservación del sabor tradicional.	Estado del Arte	La resistencia a la industrialización y la preferencia por la elaboración artesanal resaltan la importancia de mantener el sabor único y tradicional de los platos típicos
Origen y evolución de la Fiesta del Yamor	Historia y desarrollo de la celebración.	Marco Conceptual Entrevistas	La historia detrás del origen de la Fiesta del Yamor, desde su concepción en 1949 hasta su consolidación en 1953, revela cómo esta celebración se ha convertido en un evento emblemático en Otavalo.
Elemento central de la Fiesta del Yamor	Significado cultural y social de la chicha del Yamor.	Marco Conceptual	La chicha del Yamor emerge como el elemento primordial de la Fiesta del Yamor, tanto en su origen como en su evolución posterior, consolidándose como un símbolo de la celebración.

Anexo 6 – Categorización de la pregunta 4

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Innovación y evolución en la gastronomía local	Incorporación de nuevas técnicas y saberes.	Marco Conceptual	La búsqueda constante de innovación y la colaboración intergeneracional en la gastronomía local permiten expandir y mejorar la calidad de los platos típicos, manteniendo la esencia tradicional mientras se incorporan nuevas prácticas culinarias.
Preservación de la tradición y la identidad cultural	Importancia de mantener la costumbre y el legado cultural.	Estado del Arte	La insistencia en mantener viva la tradición culinaria del plato típico y la chicha del Yamor resalta la relevancia de conservar la identidad cultural de Otavalo
Valoración de la comida tradicional y su significado cultural	Reconocimiento de la esencia y los sabores auténticos.	Estado del Arte	La apreciación de la comida tradicional como portadora de sabores únicos y representativa de la historia y la cultura local subraya la importancia de preservar las recetas y técnicas culinarias.
Reconocimiento internacional de las fiestas	Trascendencia y difusión global de la celebración	Estado del Arte	La fama internacional alcanzada por estas fiestas, aunque se reconoce la importancia de preservar la calidad de estos elementos frente a la comercialización masiva.

Anexo 7 – Categorización de la pregunta 5

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Promoción del turismo y la identidad local	Impacto turístico y cultural de las festividades locales	Entrevistas	Las festividades de San Juan y del Yamor no solo son eventos culturales arraigados en la tradición de Otavalo, sino también poderosas herramientas de promoción

			turística que ayudan a dar a conocer la riqueza cultural y gastronómica
Raíces históricas y origen de la Fiesta del Yamor	Investigación y comprensión del trasfondo histórico	Marco Conceptual	La búsqueda de las raíces históricas de la Fiesta del Yamor refleja un interés por comprender y preservar la historia y la cultura de Otavalo
Unidad cultural y rechazo a la división étnica	Defensa de la diversidad cultural y la inclusión	Estado del Arte	La crítica a la división entre la Fiesta del Inti Raymi y la Fiesta del Yamor resalta la importancia de promover la unidad cultural y la convivencia armoniosa entre las diferentes etnias presentes en Otavalo
Orígenes y evolución del nombre "Yamor"	Investigación lingüística y etimológica.	Marco Conceptual	La discusión sobre el origen del nombre "Yamor" revela un interés por comprender su significado lingüístico y su conexión con la historia ancestral de la región.

Anexo 8 – Categorización de la pregunta 6

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Preservación de las tradiciones y legado cultural	Importancia de mantener las enseñanzas de los ancestros.	Estado del Arte	Destaca la necesidad de preservar y transmitir las tradiciones culinarias y culturales heredadas de los ancestros, garantizando que las generaciones futuras continúen con el legado de la gastronomía.
Compromiso con la continuidad de la tradición gastronómica	Fomento de la perpetuación de las prácticas culinarias.	Estado del Arte	Subraya la importancia de que las generaciones actuales y futuras se comprometan a mantener viva la tradición gastronómica de Otavalo
Colaboración con las autoridades para la preservación cultural	Necesidad de apoyo institucional para la conservación cultural.	Marco Conceptual	Reconoce la importancia del respaldo y la colaboración de las autoridades locales para preservar las tradiciones culturales y gastronómicas.

Adaptación a los cambios en los gustos y preferencias	Balance entre tradición y evolución.	Marco Conceptual	Reflexiona sobre la necesidad de adaptarse a los cambios en los gustos y preferencias gastronómicas, manteniendo al mismo tiempo la esencia y la autenticidad de la cocina tradicional.
---	--------------------------------------	------------------	---

Anexo 9 – Categorización de la pregunta 7

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Impacto económico positivo de las festividades	Beneficios económicos para la comunidad.	Entrevistas	Destaca cómo las festividades del Inti Raymi y las fiestas del Yamor tienen un impacto económico positivo en la comunidad
Contribución al desarrollo económico local	Importancia para la economía local.	Entrevistas	Resalta la contribución significativa de las festividades a la economía local, no solo beneficiando a los negocios de gastronomía y el turismo.
Relevancia del turismo gastronómico	Impacto del turismo en la gastronomía local.	Estado del Arte	Reconoce la importancia del turismo gastronómico en la promoción y preservación de la gastronomía local, destacando cómo la comida tradicional de Otavalo atrae a visitantes nacionales e internacionales
Mejora en la economía familiar durante las festividades	Impacto económico en las familias locales.	Entrevistas	Resalta cómo las fiestas contribuyen a mejorar la economía de muchas familias locales, proporcionando un ingreso

Anexo 10 – Categorización de la pregunta 8

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
-------------------	-----------------------	---	-----------------------------

Preservación de la cultura y tradición	Transmisión intergeneracional de conocimientos	Estado del Arte	Destaca cómo las fiestas son fundamentales para mantener viva la cultura y tradición de Otavalo, ya que incluyen la preparación y consumo de comidas típicas y bebidas ancestrales
Necesidad de revitalizar las tradiciones	Pérdida de la autenticidad cultural.	Estado del Arte Marco Conceptual	Expresa la preocupación por la pérdida gradual de la cultura y las tradiciones en las fiestas.
Reconocimiento de la gastronomía local por parte de los turistas	Impacto del turismo en la gastronomía local.	Estado del Arte	Observa cómo la gastronomía otavaleña ha ganado reconocimiento entre los turistas, quienes visitan la región especialmente para probar los platos típicos.
Importancia de las prácticas culinarias en la identidad cultural	Vínculo entre gastronomía e identidad cultural.	Estado del Arte Marco Conceptual	Resalta cómo las prácticas culinarias, durante festividades son esenciales para mantener viva la identidad cultural otavaleña.

Anexo 11 – Categorización de la pregunta 9

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Necesidad de apoyo de las autoridades para la preservación	Rol de las autoridades en la promoción y preservación.	Marco Legal	Subraya la importancia del apoyo de las autoridades locales en la promoción y preservación de las tradiciones culinarias del Yamor.
Cultivo del cariño por la comida otavaleña	Transmisión intergeneracional del amor por la comida.	Marco Conceptual	Resalta la importancia de cultivar el amor por la comida otavaleña entre las generaciones más jóvenes.
Propuesta de medidas para preservar la calidad y autenticidad	Propuestas para preservar la calidad y autenticidad.	Estado del Arte	Sugiere la implementación de medidas, como la declaración del Yamor como patrimonio de Otavalo y un control en la elaboración y venta, para preservar la calidad y autenticidad de esta tradición culinaria.

Confianza en la continuidad de la tradición culinaria	Confianza en la persistencia de la tradición.	Estado del Arte	Expresa la confianza en que, a pesar de los desafíos, la tradición culinaria persistirá y se fortalecerá, gracias a la preservación de la cultura gastronómica local.
---	---	-----------------	---

Anexo 12 – Categorización de la pregunta 10

Categorías	Sub categorías	Lugar de la investigación donde se encuentra	Comentario del autor
Énfasis en la preservación de la receta original	Importancia de mantener la autenticidad de la receta.	Estado del Arte	Destaca la importancia de preservar la receta original del Yamor y otras recetas tradicionales, haciendo hincapié en la necesidad de mantener la autenticidad de los ingredientes y técnicas
Transmisión intergeneracional del conocimiento culinario	Transmisión del conocimiento entre generaciones.	Estado del Arte Marco Conceptual	Sugiere la importancia de transmitir el conocimiento culinario de generación en generación, destacando la necesidad de cocinar con amor y pasión.
Valorización de la investigación y rescate de recetas tradicionales	Valoración de la investigación y el rescate de recetas.	Estado del Arte Marco Conceptual	Reconoce la importancia de la investigación y el rescate de recetas tradicionales, destacando la necesidad de preservar y actualizar estas recetas
Necesidad de preservar los conocimientos culinarios	Necesidad de preservar los conocimientos culinarios.	Estado del Arte	Destaca la importancia de preservar los conocimientos culinarios de las personas que contribuyeron a la riqueza gastronómica de la región.

Anexo 13 – Ficha de observación 1

Ficha de observación 1	
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: David Patricio Echeverría Mateus	
2. FECHA: 13 de abril 2024	
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera hijo	
Sección Comidas	
3.1. UBICACIÓN	Otavalo – calle Estévez Mora y Sucre
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo
3.2 LOCAL: Auténtico Yamor de Yolanda Cabrera	
3.2.1 NOMBRE DEL DUEÑO/A: Anita Albuja	
3.2.2 Servicios: COMIDA TÍPICA Plato típico del Yamor con la chicha de los 7 granos y acompañado de empanadas de plátano.	
Tiempo como propietaria: 5 años	
3.2.3 Observaciones: aprendió a cocinar con su madre como herencia familiar la preservacion de la chicha del Yamor y del plato tipico	
4.- Fotografías	