



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
GESTURH

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Uso gastronómico del ají (*capsicum annuum*) a través de un recetario.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales.

SUB LÍNEA:

Seguridad y soberanía alimentaria

AUTOR: Jhony Christian Caiza Jetacama

ASESORA: Sonia Lorena Arellano Guerrón

IBARRA, OCTUBRE – 2022

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

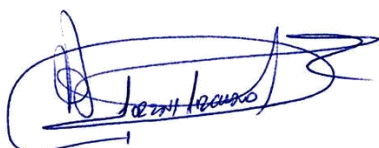
Ibarra, 7 enero 2022

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón
ASESOR

CERTIFICA:

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

(f.)

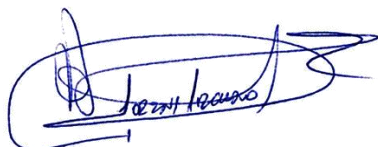
A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sonia Lorena Arellano Guerrón', enclosed within a blue oval-shaped scribble.

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

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. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802



(f):

Mgs. Patricia Saltos

C.C.: 1002683017



(Mgs. Juan Carlos Andrade

C.C.:

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

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

Ibarra, 16 de enero de 2021

f): 

Jhony Christian Caiza Jetacama

C.C.: 100498882-8

AUTORÍA

Yo, Jhony Christian Caiza Jetacama, portador de la cédula de ciudadanía N°100498882-8, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):

Jhony Christian Caiza Jetacama

C.C.: 100498882-8

Índice

1. RESUMEN	xi
2. ABSTRACT.....	X
3. INTRODUCCIÓN	1
4. ESTADO DEL ARTE.....	13
4.1. BIBLIOGRAFÍA INTERNACIONAL	14
4.2. BIBLIOGRAFÍA NACIONAL	14
4.3. MARCO CONCEPTUAL	18
<i>4.3.1. El ají y su historia en el mundo gastronómico</i>	<i>18</i>
<i>4.3.2. La Gastronomía.....</i>	<i>20</i>
<i>4.3.3. Historia de la Gastronomía ecuatoriana</i>	<i>21</i>
<i>4.3.4. Identidad Cultural ecuatoriana</i>	<i>22</i>
<i>4.3.5. Rescate de la identidad gastronómica.....</i>	<i>23</i>
<i>4.3.6. Patrimonio biocultural</i>	<i>24</i>
<i>4.3.7. El ají en la gastronomía ecuatoriana.....</i>	<i>26</i>
<i>4.3.8. Comercialización del ají.....</i>	<i>27</i>
<i>4.3.9. Especies de ajíes.....</i>	<i>29</i>
<i>4.3.10. Conservación.....</i>	<i>30</i>
<i>4.3.11. Eventos relacionados con el ají (uchu Raymi).....</i>	<i>31</i>
<i>4.3.12. Recetarios</i>	<i>32</i>
5. MATERIALES Y MÉTODOS	33
5.1 METODOLOGÍA	33
<i>5.1.1. Método.....</i>	<i>33</i>
<i>5.1.2. Técnicas.....</i>	<i>33</i>
<i>5.1.3. Instrumentos</i>	<i>34</i>
<i>5.1.4. Enfoque de la investigación.....</i>	<i>34</i>
<i>5.1.5. Tipos de investigación</i>	<i>34</i>
5.2. CÁLCULO DE LA MUESTRA.....	37

5.3. PROCEDIMIENTO	38
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	40
6.1. RESULTADOS	40
6.1.1. <i>Tabulación y análisis de las encuestas</i>	40
6.1.2. <i>Análisis de resultados de las encuestas</i>	54
6.2. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS	55
6.2.1 <i>Guion de la entrevista</i>	55
6.2.2. <i>Análisis General de la entrevista</i>	60
6.3. DISCUSIÓN.....	61
7. PROPUESTA	64
8. CONCLUSIONES	130
9. RECOMENDACIONES	131
10. REFERENCIAS BIBIOGRAFICAS	132
11. ANEXOS.....	135

Índice de Tablas

Tabla 1 10 principales países importadores del ají	28
Tabla 2 10 principales países exportadores del ají.....	28
Tabla 3 Diseño metodológico	36
Tabla 4 Registro de personas entrevistadas	39
Tabla 5 Registro de recetas	64

Índice de Figuras

Figura 1 Nacionalidades y pueblos indígenas de Ecuador	24
Figura 2 Proceso de siembra del ají	26
Figura 3 Especien de ají en Ecuador	30
Figura 4 Tamaño de muestra.....	37
Figura 5 Edad.....	40
Figura 6 Genero de los encuestados.....	41
Figura 7 Etnia.....	42
Figura 8 Consumo de preparaciones con ají	43
Figura 9 Preparaciones con ají	44
Figura 10 Variedades	45
Figura 11 Propiedades del ají.....	46
Figura 12 Preparaciones.....	47
Figura 13 Receta preferida.....	48
Figura 14 Importancia del ají en Ecuador	49
Figura 15 Aceptación de un recetario	50
Figura 16 Medio de comunicación preferida	51
Figura 17 Valoración del recetario.....	52
Figura 18 Establecimiento	53

1. RESUMEN

El ají un nombre común conocidas también como chile, tiene variedades de formas, tamaños, colores y con un sabor peculiar generada por la capsaicina, por lo que tiene muchas formas de ser consumido en diferentes países y culturas. Su forma y estructura hace que la planta del género *capsicum annuum* sea un producto muy versátil en diferentes culturas donde la usa como un purificador (alejamiento de mala vibra y espíritus malignos). En la actualidad se la considera dentro de la gastronomía muy valiosos por su sabor y sobre todo por su valor nutricional. En el presente estudio se desarrolló el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueva el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano, para lo cual se realiza la pregunta de investigación: ¿Qué importancia tiene el ají dentro de la gastronomía ecuatoriana? Para el desarrollo de la metodología se comenzó indicando que el estudio es una investigación aplicada con un enfoque mixto, por lo que se tomó varios resultados de diferentes fuentes de información, de la misma manera se la desarrollo a través de 3 métodos, las cuales son el inductivo, deductivo y analítico sintético. Finalizando con 3 tipos de investigación, las cuales es son, histórico, aplicativo y descriptivo. Para recabar información necesaria para su posterior diseño del recetario se realizaron encuestas a 165 personas entre estudiantes del área gastronómica y fuera de la misma, las cuales se realizaron vía on-line a partir del 13 al 19 de noviembre, 2020; de la misma manera se realizó entrevistas a experto y profesores gastronómicos conocedores del tema. De acuerdo a la información obtenida, lo más relevante es que el ají o uchu como se le conoce en la lengua Kichwa, es un producto muy valioso que aporta un sabor muy particular que es el picor a los platos de la cocina ecuatoriana, causando sensaciones agradables al momento de degustarlo como acompañante de cada preparación.

Palabras claves: Ají; recetario; gastronomía.

2. ABSTRACT

Chili, a common name also known as chili, has varieties of shapes, sizes, colors and with a peculiar flavor generated by capsaicin, so it has many ways of being consumed in different countries and cultures. Its shape and structure make the plant of the genus *capsicum annum* a very versatile product in different cultures where it is used as a purifier (removing bad vibes and evil spirits). At present it is considered very valuable within gastronomy for its flavor and above all for its nutritional value. In the present study, knowledge of the gastronomic use of chili pepper was developed through a recipe book that promotes the interest of Ecuadorian food heritage, for which the research question is asked: What is the importance of chili pepper in Ecuadorian gastronomy? For the development of the methodology, it began by indicating that the study is applied research with a mixed approach, for which several results were taken from different sources of information, in the same way it was developed through 3 methods, which are the inductive, deductive and synthetic analytical. Ending with 3 types of research, which are, historical, applicative and descriptive. In order to gather the necessary information for the subsequent design of the recipe book, surveys were carried out on 165 people among students from the gastronomic area and outside it, which were carried out online from November 13 to 19, 2020; In the same way, interviews were conducted with experts and gastronomic professors familiar with the subject. According to the information obtained, the most relevant thing is that ají or uchu, as it is known in the Kichwa language, is a very valuable product that provides a very particular flavor that is the itch to Ecuadorian dishes, causing sensations pleasant when tasting it as an accompaniment to each preparation.

Keywords: Chili pepper; recipe book; gastronomy.

3. INTRODUCCIÓN

Recopilar recetas a base del ají para promover el valor mediante el diseño de un recetario. La principal razón para la creación y presentación del trabajo es proporcionar preparaciones nuevas y existentes como acompañante infaltable en la gastronomía ecuatoriana. En la actualidad en Ecuador no se encontró un recetario a base de ají, por lo que se evidenció el desconocimiento de sus preparaciones, valor nutricional, beneficios, variedades, parte de los ciudadanos. Con esta investigación se aspira a revalorizar y expandir el conocimiento en su importancia, historia, versatilidad, variedad de uso y beneficios en el área gastronómica y fuera de ella. Para ello se planteó una pregunta de investigación: ¿De qué manera un recetario con preparaciones en base a ají, promueve el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano? Para poner responder se desarrolló el siguiente objetivo general: Desarrollar el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueva el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano. Por lo que en consecución abordaron tres objetivos específicos: 1) Recopilar información del origen, variedades, producción, usos gastronómicos y las propiedades nutricionales del ají. 2) Elaborar un recetario con preparaciones en base ají. 3) Validar el recetario con preparaciones en base a ají, con expertos y docentes de gastronomía de la Escuela de GESTURH. En la variable independiente se maneja las preparaciones de ají que es la causa, como variable dependiente es el recetario por lo que se convierte en efecto. El presente trabajo se divide en seis apartados; en el primer apartado se desarrolló el estado del arte donde se recopiló investigaciones acordes al tema a tratar que son publicaciones desde el año 2007 por su relevancia con estudios recientes. El siguiente apartado de detalla la metodología que se utilizó la investigación aplicada con un enfoque mixto, por lo que se aplicó tres tipos de investigaciones como: histórico, aplicada y descriptiva: a través de tres métodos inductivos, deductivo y analítico sintético ya que se recopiló información para su posterior realización de un resumen. El tercer apartado se detallan los datos obtenidos mediante la realización de encuesta y entrevistas en el mes de noviembre del 2020, en la cual el resultado más relevante es: detentar el desconocimiento o la falta de conocimiento por parte de los ciudadanos con respecto al ají como; variedades, usos, importancia, beneficios y su versatilidad. En el cuarto apartado se desarrolló la discusión mediante el estado de arte y los resultados obtenidos durante este trabajo. En el quinto apartado se realizó la propuesta donde se detalla el proceso

de recopilación de recetas, el diseño del recetario, validación de la misma y publicación mediante un flujograma de proceso. Y en el último apartado se presenta las conclusiones y recomendaciones realizadas por el autor del trabajo el cual deja como futura línea de investigación: la creación de un catálogo o libro sobre la historia, importancia cultural, variedades, propiedades, aporte nutricional, beneficios, de ajíes que se producen en Ecuador.

4. ESTADO DEL ARTE

Al ají (*Capsicum annuum*), conocido también como Uchu en lengua *Kichwa*, es un fruto nativo de Ecuador-Sudamérica, Ecuadorinmediato (2007); es un fruto muy versátil, los hay de varios tipos, tamaños, colores, formas, sabores del género capsicum por lo que tiene muchas formas de ser consumido entero, picado, en salsa entre otros. La estructura de la planta mismo hace que sea de un valioso en diferentes culturas donde la usa como un purificador y sobre todo en la actualidad se la considera muy valiosos por su peculiar sabor de ardor y sobre todo por su valor nutricional gracias a que:

Tiene un sabor pungente debido a la capsaicina, la cual genera irritación en el paladar; cuenta con propiedades analgésicas y anticancerígenas; ayuda a mejorar los dolores de las articulaciones; además de contener de vitamina C en grandes cantidades, también el ají es reconocido por prevenir enfermedades como los tumores malignos; aporta vitaminas como; Carbohidrato: 6,7g; Caloría: 47,20 kilo caloría; Grasas: 1,10 g; Colesteroles: 0 mg; Fibras: 1,50 g; Azúcares: 5,30 g; Proteína: 1,87g; Sodio: 9 mg; de la misma forma tiene vitaminas como B9, K, A y C. (Escalante, 2019)

A pesar de todas las propiedades que tiene el ají, este no es aprovechado en su real dimensión; su uso se limita a prepararlo como salsa acompañante.

Con estos antecedentes, este trabajo se propone recuperar el uso del ají en la gastronomía ecuatoriana como elemento de identidad, y, a su vez promover el interés por el patrimonio alimentario ecuatoriano. Para ello se ha investigado en el buscador Google Académico donde se hallaron varias publicaciones científicas; además se buscó en repositorios de universidades dentro y fuera del país, páginas web, entre otros. Como base de datos no solo se ha considerado los buscadores académicos mencionados, sino también ponencias, eventos gastronómicos, publicaciones locales, blogs, entre otros, dada la característica local del objeto de estudio.

4.1. Bibliografía Internacional

Uno de los documentos revisados es en relación al origen de la planta del ají; comienza desde México hasta América del sur; según APEGA (2009) Existen hallazgos en la cueva Guitarrero que se encuentra en la provincia de Yungay, en Perú, estos restos arqueológicos encontrados son los más antiguos que procede de 8000 años antes de la era actual. Por otra parte, existen más restos o indicios que comprueban que existían aún más antiguos que pueden ser el origen del ají entre Bolivia o Perú, aunque algunos estudios realizados por científicos dicen que es nativo de Ecuador para ganar su dominación de origen (Diario El Universo, 2007).

Sin embargo, esta publicación del 2007, queda sin fundamento, puesto que recientemente, aparecieron nuevos datos acerca de la antigüedad del ají en Ecuador. Según Diario El Comercio “El ají ecuatoriano es el más antiguo de América. Hay registros de que el producto ya estaba en Ecuador desde hace 8 000 años” (p. 1). A pesar de que el ají está en nuestra gastronomía desde tiempos de la cultura incaica no existe datos, ni publicaciones de un recetario.

Una de las estrategias para difundir y revalorizar cualquier producto es las redes sociales como medio de difusión mediante post, historias de Facebook o enviando documentos vía WhatsApp. Villacís (2020) publica que “[...]existen aspectos positivos, como la posibilidad de recrear nuestra mente con actividades o retos que se promueven en las redes sociales, estar en contacto con amigos y seres queridos con los que no podemos estar físicamente, trabajar, estudiar, entre otros” (p. 1). Estos medios de comunicación son de gran ayuda para poder llegar a más personal y poder difundir cualquier tipo de publicidad como libros, recetarios, publicidad, videos, entre otros.

4.2. Bibliografía nacional

Arellano (2017) señala que en la cocina andina el ají es un producto infaltable icono del pueblo indígena que se encuentra sobre la mesa como acompañante principal, es un producto que no contiene fronteras entre clases sociales, etnias ni cultura. Este producto se lo ha consumido desde que el hombre lo domesticara, y gracias a ello, se lo ha conservado como uno de los iconos más representativos de los platos andinos en especial en los pueblos

indígenas, por ello el alimento ha demostrado un sinnúmero de beneficios que hasta hoy en la actualidad se los sigue investigando.

En Ecuador tienen varios tipos de ajíes las cuales son: banil, uña de pava, rocoto yunga, habanero, tabasco, marrón, jalapeño, piquín, ají verde, ají dulce, cereza amazónica, rocoto ají anaranjado, rojo y criollo que es la que más se produce en la Sierra. Otras variedades: “[...]Pancha, Chipote, Ancho, Ají peruano, El hijueputas[SIC], Cereza, Rocoto, El habanero, Plátano amarillo, Diente de león, Chucha, Culo caliente, Patita de gallo[...].” (Lema, 2018, p. 9). Estos nombres muchas veces son bautizados de acuerdo al territorio donde se producen, y otras, aplican nombres de la jerga coloquial, al igual que se rigen por su color, forma y apariencia.

El ají, desde el momento que fue descubierto ha brindado muchos beneficios para el ser humano, así lo afirma Arellano (2017) “Los ajíes rojos son una rica fuente de vitamina C, inclusive más que los cítricos; contienen más vitamina A que cualquier otra planta comestible; aporta también otra serie de vitaminas como B. hierro, potasio, magnesio entre otras” (p. 33). La misma autora afirma que “El color del ají no influye en su valor nutricional; el mayor aporte vitamínico se recibe cuando se lo consume crudo[...].” (p. 33). De igual manera se siguen realizando estudios para aprovechar al máximo sus propiedades; igualmente en las comunidades rurales su uso es común no solo como alimento, sino con otros usos, plaguicida, anti-bacterial natural, como insumo para limpiezas según los saberes ancestrales andinos. De igual manera sirve como antioxidante que “retrasa el envejecimiento, degeneración y muerte de las células; con la ingesta de alimentos antioxidantes neutralizamos a los radicales libres los cuales son causantes del envejecimiento y otras enfermedades” (Sanchez, 2016, p. 92). El mismo autor menciona otros beneficios como: estimulante, antigripal, analgésico y dilatador sanguíneo, si se aprovecha cada parte de la planta como sus hojas para picaduras de araña, escorpiones y serpientes.

La planta desde su descubrimiento ha provocado un gran interés en algunos aficionados por lo que se realizan investigaciones de diferentes aspectos como beneficios, usos, historia, variedades y cultivo. Bueno (2017) afirma que:

Los estudios realizados con la planta de ají (*Capsicum*), revelan que según la zona donde son cultivados ya sean estos en climas tropicales o subtropicales, generan un

mayor nivel de picor, el cual es gracias a un alcaloide natural del producto llamado *capsaicina*[...] (pp. 19-20)

El producto tiene bastante aceptación y es muy solicitado en distintos países del todo el mundo, dados los beneficios, variedad y usos que se le puede dar. Distintos países del mundo son los principales productores y exportadores. Entre los diez principales países exportadores están: “China, Francia, Perú, Países Bajos, España, Corea del Sur, Bélgica, Alemania, Tailandia, Estados Unidos” entre otro (Arellano, 2017. p. 45). La misma autora menciona que los países con alto consumo de ají son: España, Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido, Australia, Países Bajos, Canadá, Italia. La Organización Mundial del Comercio [OMC] (2015) citado por Bueno (2017) menciona que “[...]los países de Centro América y Sur América son los principales productores de esta especie[...].” (p. 20).

Aunque los países anteriormente mencionados sobresalgan en la producción y exportación de este producto, Ecuador tiene y posee características geográficas con climas y un terreno adecuado para la producción y cultivo del ají. “[...]algunas regiones del país entre estas la Costa y parte de la sierra, principalmente las provincias de Guayas, Santa Elena, Manabí, El Oro, Imbabura, Chimborazo, y Loja, donde el clima, altitud y suelo son los sitios adecuados para dicho cultivo” (Sanchez, 2016, p. 36).

Este producto es muy consumido dentro de la gastronomía ecuatoriana; se lo prepara principalmente en salsa como, por ejemplo: ají con pepa de zambo, tomate de árbol, chochos, ají de piedra, ají manaba, ají de maíz, que son las más preparadas. Bueno (2017) afirma que “La cultura ecuatoriana a través de los años y gracias a sus distintas culturas pasadas, han desencadenado una gran variedad de recetas tradicionales que son aplicadas hasta la actualidad pues estos procesos y técnicas aplicadas han pasado de generación en generación [...]” (p. 24). Es así que aún se pueden degustar gran cantidad de salsas tanto en la cocina de casa como en ferias y festivales gastronómicos.

Aunque exista una variedad de preparaciones con ají como se mencionó antes, no existen platos específicos que utilicen este producto como ingrediente ya sea en sopa o plato principal; se conoce que en la antigüedad el ají era un insumo usado en varias preparaciones, las cuales han desaparecido. Hoy en día quedan pocas preparaciones que usan el ají como ingrediente madre como la *uchumanga* plato ancestral amazónico; en otros casos se lo usa

como complemento, como por ejemplo en la fanesca, ají de carne o locros. En ese sentido Diario El comercio publica: “El ají de carne es una sopa ecuatoriana con una mezcla única de sabores dulces, salados y picantes en cada bocado[...]" (p. 1). De igual manera el mismo autor afirma que el ají de carne “Nace en la época de la Colonia y se popularizó por su rápida preparación y accesibilidad a los ingredientes durante todo el año [...]" (p. 1). Esta preparación es de las pocas en las que se utiliza el fruto; al respecto hay autores que evidencian al ají como ingrediente:

Lema (2018) afirma:

En la cocina típica ecuatoriana, era muy usual que, en el último hervor de las sopas, se añada una o dos unidades de Ají criollo para darle mejor sabor, este truco de las abuelas lo hacían sobre todo en las coladas de sal, como en la sopa de harina de haba o la de harina de maíz. (p. 38)

En el pueblo Otavalo hay otra preparación que se llama *Uchu Jaku*, que en lengua *kichwa* quiere decir harina picante, pero esta harina no contiene ají; su nombre se debe a que, al momento de moler, se lo hace con condimentos como el achiote en la que brindaba el colorante rojizo característico que se asemeja con el ají y por la sensación propia de picante que tiene la preparación.

Al ají es más común encontrarlo en su estado natural o fresco, aunque también en el mercado se lo puede encontrar como pasta o seco. Para su transformación a distintos estados o texturas se puede usar técnicas como ahumado, blanqueado, caramelizado, en almíbar, salteado, en papillote, rehogado y marinado ya que en algunos países “[...]tienen un ají específico para cada plato, porque cada uno posee su propio sabor y el grado de picor es diferente; los ajíes secos, ahumados o deshidratados no tienen el mismo sabor que los frescos” (Sánchez, 2016, pp. 72-73).

A raíz que el ají cruzó fronteras, se convirtió en el principal ingrediente de las recetas las cuales son iconos de algunos países. Un ejemplo es la comida asiática, donde el picante no puede faltar.

4. 3. Marco conceptual

Luego de haber recabado información relevante del estado del arte, se hace necesario abordar conceptos y enunciados que complementen la presente investigación. Para ello se incluyen temas como: el ají y su historia, siembra y cosecha, usos en la gastronomía, especies, métodos de conservación; gastronomía, gastronomía ecuatoriana; identidad cultural; recetarios, entre otros

4.3.1. *El ají y su historia en el mundo gastronómico*

Los alimentos brindan identidad a los pueblos, esto logra diferenciar a las culturas unas de otras. Cada territorio tiene una manera de preparar y de consumir los alimentos de acuerdo a su realidad, cultura e idiosincrasia. Así lo afirma Erazo Álvarez (2014):

Los alimentos que consumimos nos identifican como pueblo, nos define como nación y reflejan los componentes que conforman parte de la cultura, toda vez, que los alimentos y bebidas que consumimos, los métodos de preparación, los hábitos de consumo, así como los instrumentos empleados, son elementos que revelan particularidades y diferencias entre los pueblos y constituyen componentes importantes de su identidad [...]. (p. 1)

Todos los alimentos tienen un sinnúmero de alternativas de preparaciones que distinguen a cada cultura. Un ejemplo claro es el uso del ají en una gran variedad de preparaciones.

Existe mucha polémica sobre el verdadero origen y el uso que se le da en cada cultura o país al ají. Este fruto se ha utilizado en la gastronomía 8,000 años a.C. en Perú donde se han encontrado restos arqueológicos y relatos históricos, pero entrevistas realizados a investigadores por Diario El Comercio “El ají ecuatoriano es el más antiguo de América. Hay registros de que el producto ya estaba en Ecuador desde hace 8 000 años” (p. 1). Estos hallazgos importantes nos llevan cada vez más al origen exacto de este fruto.

El ají era un fruto muy controversial y muy versátil donde se le daba muchos usos ya sea como un objeto cultural o religioso y también gastronómico como lo menciona en la investigación realizada por el INSTITUTO NACIONAL DEL PATRINOMIO CULTURAL [INPC] (2020) donde se menciona que:

También, se refieren al uso del ají en los guisados y locros; o integrado con otros vegetales de fuerte sabor, como importantes ingredientes de bebidas energéticas elaboradas a partir de maíz, ñame, achira o yuca; en general el ají fue un elemento fundamental en la dieta alimenticia de los pueblos de la costa, sierra y amazonia, como fueron la sal, el maíz y la chicha. (p. 1)

El ají es muy importante porque es un fruto muy versátil que ha logrado adaptarse a cada proceso gastronómico de cada cultura, convirtiéndose en un elemento imprescindible en algunos países, especialmente en México, Perú, y países asiáticos.

A raíz de la llegada y conquista de los españoles, el ají fue llevado a Europa y pronto llegó a China y África debido al comercio imperante en la época. Así mismo, aparecieron variantes del ají como la páprika y el tabasco, además de recetarios con consejos acerca del uso del ají. “Añada ají y realce con su picante sabor los platos de cebiche, sopas, salsas, guisos, carne, aves y entremeses. Úselo también para decoración agregando color y sabor a sus recetas si lo esparce finamente picado” (Yanuq, 2016, p. 1). Como se puede ver es un fruto que se adapta a cualquier preparación.

El fruto del ají se usa extensivamente como condimento y verdura.

Las hojas, que son un poco amargas, pero mucho menos picante que el fruto, se emplean como brotes en la cocina filipina, donde se llaman *dahon ng sili* (literalmente ‘hojas de chile’). Se usan en la sopa de pollo llamada *tinola*. En la cocina coreana, las hojas pueden usarse para preparar kimchi. En la cocina japonesa, las hojas se preparan como brotes, y también se cocinan al estilo tsukudani para conservarlas. (Atom, 2013, p. 1)

El ají es un fruto que se fue acoplado a cada cultura, y hoy en día el cultivo y consumo se esparce por todos los países del mundo. Hay empresas que se dedican a su producción a gran escala, y en otros casos se han iniciado procesos para lograr la Denominación de origen

4.3.2. La Gastronomía

La gastronomía es un término muy simple y a la misma vez muy complejo ya que no solo se trata de transformar un alimento para su fácil consumo sino de conocer el origen, tiempos de cocción colores, olores, sabores, texturas y normas básicas de cocción y emplatado. En la investigación realizada por Gutierrez (2012) se afirma que “La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa [...]” (p. 6).

La gastronomía no solo se centra en la preparación de comidas, sino que va mucho más allá, ya que conecta alimento, territorio, cultura, lo cual la convierte en un componente del turismo. A su vez, la gastronomía está muy ligada a la música, arte, historia, entre otros.

Al respecto de lo anteriormente indicado Gutierrez (2012) argumenta:

La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria.

Si nos dedicamos a observar más, podemos descubrir que alrededor del alimento existen las Bellas Artes como la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, pero también forman parte de ella las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Y además encontramos las ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología. (p. 6)

De esta manera se puede comprender que la gastronomía no se enfoca solo en la preparación de los alimentos, sino que se intenta agrupar varias disciplinas para plasmarlas en un plato capaz de llegar a todos los sentidos y provocar emociones. “[...]la gastronomía es el arte de comer, a su vez implica todos los ámbitos de la culinaria, es por esta razón que se encuentra relacionada ampliamente con la cultura que posee cada uno de los diferentes territorios” (Moya & Sisniega 2002) citado por (Arrellano, 2017, p. 9).

4.3.3. Historia de la Gastronomía ecuatoriana

Entre la biodiversidad, especies endémicas y una tierra muy fértil Ecuador es un país muy rico en cultura, tradiciones, prácticas ancestrales y espacios geográficos favorables. Esto provoca que sea un territorio con una riqueza gastronómica variada y única. Las montañas, valles, playas, manglares y selvas, ofrecen la oportunidad de cultivar y obtener productos de excelente calidad, variados y muy nutritivos como granos, hortalizas, tubérculos, mariscos, frutos tropicales y andinos entre ellos el ají, todos ellos apropiados para generar una gastronomía diversa, sana e innovadora sin perder sus características tradicionales.

Según la investigación de Jaramillo (2012) citada por Montenegro (2016) afirma que:

Ecuador ha sido un país de cazadores, recolectores y pescadores de manera que siempre buscó tener productos frescos y naturales. Con el paso del tiempo los pobladores ecuatorianos empezaron a explorar el mundo de la agricultura, la domesticación de animales e incluso el intercambio de productos entre las tres principales regiones de Ecuador Continental: Costa, Sierra y Amazonía. (p. 10)

En lo que hoy es Ecuador, hay evidencias que se usaba el trueque para poder abastecerse de productos fresco y diferentes, por este intercambio, la cultura culinaria se fue fusionando poco a poco; algunas preparaciones se mantienen como la *Pachamanca*. *Uchumanga* entre otras, donde el uso del ají es un ingrediente infaltable.

Ají: fue el más noble condimento de la comida indígena. En-tero o molido, crudo o cocinado, solo o relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre a algunos platos como: Ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, ají de pepa, tomate de ají etc. Con el llamado tomate de árbol formó pareja gastronómica para dar como resultado una salsa picante excelente. (Jaramillo, 2012, p. 72)

Aunque hace un tiempo el consumo y las preparaciones ancestrales quisieron quedarse en el olvido por la globalización, la introducción de comidas chatarra y la migración de las personas, sin embargo, se logró mantener algunas recetas tradicionales. “En la actualidad se está poniendo mucho interés en recuperar nuestra identidad gastronómica a través de la investigación nutricional de productos nativos, recordando que las recetas tradicionales y

ancestrales cuentan una historia y muestran la cultura del país[...]” (Montenegro, 2016, p. 10).

4.3.4. Identidad Cultural ecuatoriana

En pueblo *kichwa* tenían costumbres y tradiciones muy diferentes especialmente su alimentación porque se servía productos de lo que la madre tierra le ofrecía, y se dirigían a ella con rituales y tributos como forma de agradecimiento. Antes de la llegada de los españoles la manera de alimentarse era muy diferente a la que se conoce hoy en día; el cambio no sólo sufrió la alimentación sino también la vestimenta.

Corroborando lo anteriormente indicado Arellano (2017) afirma que:

La conquista española fue un punto de inflexión en la cultura de los pueblos que conformaban el Tahuantinsuyu, puesto que, con su llegada, la organización económica, socio - política, creencias religiosas, su visión del mundo y las costumbres de su vida cotidiana, se reestructuraron completamente, o en muchos otros casos, desaparecieron. (p. 14)

De acuerdo a la investigación los cambios ocasionados por la conquista española permanecerán en el tiempo como la fusión de las recetas españolas con las preparaciones tradicionales y algunas del pueblo africano.

Gracias a los acontecimientos marcados con el tiempo la identidad cultural ecuatoriana es rica y diversa especialmente en el ámbito gastronómico. Por ello, en la actualidad se ha regresado la mirada a valorar la riqueza que existe en cada preparación, ya que con ella se cuentan las historias y tradiciones de los pueblos.

4.3.5. Rescate de la identidad gastronómica

La identidad gastronómica es la más importante porque en ella se puede evidenciar las tradiciones y costumbres de cada cultura por lo que viene de cada uno de las familias esas raíces ancestrales por parte de su ante pasados y somos los herederos del conocimiento la tradición y sazón pero por la conquista y la introducción de utensilios la forma de manipular y elaborar cada alimentos cambiaron y evolucionaron sin embargo aún se mantiene algunas preparaciones y el país es muy privilegiado con su fantástica flora y fauna que se divide en costa, sierra, oriente e insular que nos da la oportunidad de disfrutar de cada preparación alimenticia gracias a su clima idóneo para la siembra. Por ello Espinoza (2013) afirma que:

Los pueblos deben rescatar su cultura como un medio para identificarse ante el mundo, uno de los aspectos que debe ser rescatado es la gastronomía, es así que se percibe cada vez con mayor frecuencia, como muchos lugares adoptan culturas ajenas, este es el caso de Manabí y de muchas provincias del Ecuador. (p. 1)

Existen varios chefs que buscan el reconocimiento de los platos tradicionales y típicos como el chef Carlos Gallardo que busca rescatar los alimentos ecuatorianos elaborando y publicando artículos de la cocina ecuatoriana como el Yahuarlocro (Yahuar = sangre / locro = cardo), ceviche, etc.

Para ello la oferta y la publicidad son los puntos claves para ser reconocidos y así rescatar cada plato y tradición perdidos con el tiempo, hoy en día muchas personas quieren volver a valorar los alimentos autóctonos, ya que a raíz de la pandemia covid-19 muchas personas vieron que los productos ancestrales son una buena opción para combatir y prevenir enfermedades y así tener una buena salud.

4.3.6. Patrimonio biocultural

Ecuador es un país afortunado por su diversidad geográfica que permite la producción de alimentos como maíz, frejol, papas, zanahorias, tomates, habas, alverjas, uvillas, ajíes, entre otros. Y sobre todo una gran diversidad de culturas y nacionalidades como se lo presenta en la figura 1:

Figura 1
Nacionalidades y pueblos indígenas de Ecuador

REGION	NACIONALIDAD / PUEBLO	UBICACION	POBLACION	% DEL TOTAL
Costa	Awá	Carchi, Esmeraldas, Imbabura	3,283	0.4
	Chachi	Esmeraldas	5,465	0.7
	Epera	Esmeraldas	65	0.0
	Tsa'chila	Santo Domingo	1,484	0.2
	Manta – Huancavilca – Puná ¹	Manabí, Guayas	201	0.0
Amazonia	Ai Cofán	Sucumbíos	1,044	0.1
	Secoya	Sucumbíos	240	0.0
	Siona	Sucumbíos	304	0.0
	Huaorani	Orellana, Pastaza, Napo	1,534	0.2
	Shiwar	Pastaza	612	0.1
	Zápara	Pastaza	346	0.0
	Achuar	Pastaza, Morona	2,404	0.3
	Shuar	Morona, Zamora, Pastaza, Napo, Orellana, Sucumbíos, Guayas, Esmeraldas	52,697	6.3
	Kichwa Amazonia ²	Sucumbíos, Orellana, Napo, Pastaza	11,059	1.3
	Sierra	Karanki ²	Imbabura	3,897
Natabuela ²		Imbabura	650	0.1
Otavalo ²		Imbabura	31,330	3.8
Kayambi ²		Pichincha, Imbabura, Napo	13,438	1.6
Kitukara ²		Pichincha	1,486	0.2
Panzaleo ²		Cotopaxi	27,061	3.3
Chibuleo ²		Tungurahua	3,793	0.5
Kisapincha ²		Tungurahua	4,129	0.5
Salasaka ²		Tungurahua	5,275	0.6
Kichwa Tungurahua ²		Tungurahua	196,252	23.6
Waranca ²		Bolívar	607	0.1
Puruhá ²		Chimborazo	64,676	7.8
Kañari ²		Azuay, Cañar	22,291	2.7
Saraguro ²	Loja, Zamora	8,823	1.1	
Personas pertenecientes a las diversas Nacionalidades y Pueblos que migraron a Pichincha y Guayas		Pichincha, Guayas	365,972	44.1

Nota. Tomado de Ecuador chequea (2018), INSOSTENIBLE | PALABRÓMETRO, Flor: "El Ecuador cuenta con 17 pueblos y nacionalidades en la Costa, Sierra y Amazonia". <http://www.ecuadorchequea.com/flor-ecuador-cuenta-17-pueblos-nacionalidades-la-costa-sierra-amazonia>

4.3.6.1 Siembra y cosecha.

El ají es un condimento especial y muy versátil con un sin número de historias en la cocina ecuatoriana, lo podemos observar en cualquier momento sobre la mesa como acompañamiento principal para los amantes del picante como en un rico mote con habas nunca puede faltar la salsa de ají.

Po ello es muy importante la siembra y la cosecha se esté productos por lo que “Al ají le gusta un suelo nutrido y liviano, una buena combinación será la de 50% compost, 40% tierra del lugar y 10% arena de lampa, ya que no es una especie que le guste los encharcamientos” Así lo afirma (Jardín, 2016, p. 1). De la misma manera es un fruto que le gusta mucho el sol por lo que es muy favorable el clima que tenemos en el país y no necesita mucha agua por lo que no es necesario prestar mucha atención a momento de cuidar, pero cuando llegue a su altura adecuada tiene a colgarse por ello se necesita de una estaca para su firmeza y no dañar a la planta.

Para la cosecha no se necesita de mucha ciencia porque al momento y dependiendo de la variedad de ají se sabe fácilmente cuando el fruto ya está para ser cosechado, pero según José (2020):

La cosecha debe empezar entre los 90 a 100 días después de realizado el trasplante, lo ideal es hacerlo después de los 15 a 20 días de empezada la floración. Es recomendable empezar la cosecha de ajíes cuando aún se encuentran verdes para posteriormente dejarlos madurar en casa. Esto se realiza con el fin de evitar plagas previas a la cosecha. (p. 1)

El ají en un fruto muy fácil de sembrar y cosechar, ya que no necesita de muchos cuidados, pero si cuando lo requiere para proteger de las plagas y enfermedades por los que es muy idóneo para tener cualquier parte de la casa ya sea para consumirlo o de forma de decoración.

En la siguiente figura podremos ver de forma más detallada cómo es el proceso de siembra y cosecha del fruto.

Figura 2
Proceso de siembra del ají



Nota. Tomado de COMO PLANTAR (2022) Sembrar ají – Guía de plantación de este cultivo, cuidados y cosecha. <https://como-plantar.com/aji/>

4.3.7. El ají en la gastronomía ecuatoriana

El ají es muy apreciada por los cocineros y amas de casa al momento de preparar cada plato ya sea tradicional e internacional, el fruto es usado como condimento para realzar sabores de cualquier preparación de la misma manera se la utiliza en salsas, ensaladas, vinagretas y como un elemento de decoración ya que viene de diversos colores. “[...]. El Ají ecuatoriano rompe los esquemas del sabor tradicional del picante y aunque es pariente del pimentón y del chile, su origen amazónico ancestral y su uso lo distingue como un acompañamiento en platos fuertes y sabores dulces”. Así lo afirma (Garrido, 2020, p. 1). También gracias a sus propiedades y variedades cada chef o localidades del país ha ido desarrollando sus propias

recetas para acompañar sus comidas incorporando productos auténticos como frutas y hierbas:

La fuerza de la salsa de ají ecuatoriana depende de la especie usada cuando se lo prepara, dentro de las 30 que existen en el país, los más pequeños son más concentrados y provocadores. No se puede pensar en el sabor del ají sin el acompañamiento al que junta su degustación: con unas cascaritas por ejemplo, comida típica de Azogues en el centro del país, que consiste en un plato de cuero de cerdo reventado, carne de cerdo horneada y servida en pedazos alargados y mote (maíz grande reventado por la cocción), nos ubica en el mismísimo corazón de los Andes, en una ciudad rodeada de cuevas y lomas, donde el ají no falta en una mesa (Garrido, 2020, p. 1)

El ají en la gastronomía enriquece la diversidad de los platos que existe y realza el sabor de cada uno de ellos y Ecuador tiene su fuerte que es realizar salsas de cualquier tipo ya sea con fruto dulce con productos salados como por ejemplo si usa el maracuyá la salsa será dulce y si realiza la famosa salsa con tomate de árbol y chochos será salada.

4.3.8. Comercialización del ají

Debido a que el ají es un fruto muy versátil y tiene una gran variedad, cuenta con mercado extenso donde venden de modo deshidratado, fresco, polvo y enlatados, aunque tiene propiedades medicinales su mercado más aceptado en el área gastronómica. Aunque Ecuador es un sitio muy idóneo para la producción de ajíes son otros países que lograron comercializar aprovecha de mejor manera este fruto, en las siguientes tablas podremos observar de mejor manera que países son los que lideran la comercialización del ají.

Tabla 1*10 principales países importadores del ají*

Nº	País	%Var 18-17	%Part 18	Total Imp. 2018 (millon US\$)
1	Japón	6%	18%	390.10
2	Estados Unidos	-0%	17%	400.34
3	Alemania	-1%	12%	275.57
4	Francia	-4%	8%	194.28
5	Corea del Sur	-7%	5%	135.98
6	España	-18%	5%	132.71
7	Reino Unido	-20%	5%	132.98
8	Bélgica	-12%	4%	106.35
9	Canadá	-3%	4%	88.63
10	Países Bajos	6%	3%	55.28
1000	Otros Países (135)	-19%	21%	603.86

Nota. Tomado de SIICEX (2020) , PIMIENTO PIQUILLO (CAPSICUM ANNUUM) exportados e importadores del ají.

https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=172.17100&portletid=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=221&pnomproducto=Aj%ED

Tabla 2*10 principales países exportadores del ají*

Nº	País	%Var 18-17	%Part 18	Total Exp. 2018 (millon US\$)
1	China	43%	32%	592.74
2	Francia	-9%	9%	254.59
3	Perú	-10%	8%	234.82
4	Países Bajos	6%	6%	157.93

Nº	País	% Var 18-17	%Part 18	Total 2018 (millon US\$)	Exp.
5	España	-11%	6%	181.78	
6	Corea del Sur	3%	4%	109.04	
7	Bélgica	-14%	4%	121.06	
8	Alemania	-10%	3%	100.08	
9	Tailandia	-9%	3%	80.41	
10	Estados Unidos	5%	3%	68.91	
1000	Otros Países (108)	-24%	21%	709.75	

Nota. Tomado de SIICEX (2020) , PIMIENTO PIQUILLO (CAPSICUM ANNUUM) exportadores e importadores del ají.

https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page=172.17100&_portletid=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=221&pnomproducto=Aj%ED

4.3.9. Especies de ajíes

Aunque existe muchas variedades de ajíes, científicamente solo existen cinco las que son:

- *Capsicum annum*
- *Capsicum chinense*
- *Capsicum frutescens*
- *Capsicum baccatum*
- *Capsicum pubescens*

De estas cinco reconocidas científicamente existen unas subvariedades esto es a causa de los españoles que exportaron el ají a diferentes lugares ya por ello se fue creando o fue apareciendo diversas clases de ajíes, por ello, Ulloa (2006) citado por Arrellano (2017) afirma que en el pueblo andino el ají se sigue manteniendo como un condimento infaltable como en forma de aderezo, salsa o deshidratado, este fruto tiene varios nombre en distintas partes del mundo, por lo que es difícil identificar la especie o variedad correcta.

4.3.9.1. Ajíes ecuatorianos

Como se ha mencionado anteriormente existen algunas variedades de ajíes en Ecuador que hoy está tomando una gran relevancia gracias a su rico sabor y picor, aunque existan muchas variedades la más preferida por las personas es el ají criollo que combina bien con cualquier alimento. Podemos observar los tipos de ajíes cultivados en Ecuador.

Figura 3

Especien de ají en Ecuador

• Habanero	Solo se produce el rojo
• Uña de pava	Crece en zonas rurales, tamaño pequeño en forma de uña
• Yunga	Se produce en Loja, alto contenido de capsaicina
• Banil	Parecido al habanero, de forma más redondeada
• Criollo	Es el más común, se produce en la Sierra
• Rocoto rojo	Crece en climas fríos
• Rocoto marrón	La planta puede crecer hasta los 4 mt. De altura
• Tabasco	Crece en clima cálido, alta concentración de capsaicina
• Jalapeño	Se produce para exportarlo
• Piquín	Crece en climas cálido – húmedos
• Ají dulce	Se llama así a todo los pimentones
• Ají verde	Nunca pierde su coloración verde
• Cereza amazónica	Planta pequeña, alto contenido de capsaicina
• Ají anaranjado	De rápido crecimiento, contenido medio de capsaicina

Nota. Tomado de Arellano Lorena (2017), El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso. https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena_Treball.pdf?sequence=1

4. 3. 10. Conservación

Una de la formas más fáciles y más comunes de encontrar el fruto es en su forma natural y fresco, luego se las transforma de la manera que el cocinero o chef prefiera sea en forma de salsa, seco, ahumado o en conserva de vinagre. Pero la más conocida o la más recomendada según Lema (2018) son de la siguiente forma:

Secado por humo. – Esta técnica es muy utilizada, es muy utilizada en la Comarca de la vera, se trata de producir humo que por lo general se utiliza leña de encina, luego se la hace un capa de chiles frescos de 70 a 80 cm de espesor, esta operación

se realiza en secadores de 4x4 metros cubiertos con teja árabe y con muros de ladrillo macizo, sobre una estructura de madera formada por listones separadas por 1cm y con una altura de 3mt sobre el suelo, sobre esto se colocan los ajíes, el calor y humo que desprenderá una hoguera situada en el suelo, será el encargado de secar lentamente a los ajíes, a estos se los debe dar una vuelta al día. (p. 46)

De esta manera es que el producto puede durar o echarse a perder ya sea que el ají este muy maduro y muy poco madurado, se debe tener en cuenta la forma en que método se va conservar ya que depende mucho de ello para que producto tenga una vida larga de utilidad.

4.3.11. Eventos relacionados con el ají (uchu Raymi)

Hubo varios eventos en relación con el ají, pero ninguno en el país por ello se vio la oportunidad de proponer un evento en relación de este fruto llamado Uchu Raymi (Uchu = Ají / Raymi = Festival-Fiesta). Donde su objetivo es la revalorización de dicho producto con un elemento patrimonial del Ecuador así nos afirma Arellano (2017), citado por EL PRODUCTOR (2017) que:

En vista de ello, se realizó el Uchu Raymi, para revalorizar al ají además de exponer que Imbabura tiene el mejor ají del mundo. “Queremos poner en valor este elemento patrimonial que nos identifique, sobre todo porque nuestros suelos, climas, se presta para que crezcan todas las variedades de ají. (p. 1)

En dicho evento se logró presentar el producto de ají de verde, de maracuyá, de tostado de tiesto, con pepa de zambo, de chocolate, mora, queso, uvilla, piña, huevo, maní, taxo, camarón, aguacate, chocho y obtuve una gran acogida por los que se realizaron más eventos.

4.3.12. Recetarios

La receta es un documento ya sea material o digital donde se detalla el procedimiento, productos, medidas y tiempos de cualquier preparación alimenticia u otro producto que se requiera realizarlo. De la misma manera Antonio (1982) nos indica que un libro de recetas o un recetario es un documento de recopilación de recetas gastronómicas. Una receta se caracteriza por demostrar los productos, procesos y cantidades para la elaboración de un plato de cocina y el tiempo de preparación. Además de indicar las instrucciones antes mencionada sirva para saber el costo y precio por lo que es un documento muy valioso dentro de cualesquiera empresas.

Por ello se ha creado la propuesta de realizar un recetario de las diferentes preparaciones que se tiene a base del ají, la cuales fueron preparadas y elaboradas por estudiantes de gastronomía GESTURH de diferentes niveles en los eventos realizados denominado Uchu Raymi.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1 Metodología

El estudio realizado se acopla como una investigación aplicada con un enfoque mixto, por lo que se tomó varios resultados de diferentes fuentes de información, de la misma manera se la desarrollo a través de 3 métodos las cuales son el inductivos, deductivo y analítico sintético. Finalizando con 3 tipos de investigación.

5.1.1. Método

Inductivo. – Este método se la aplicó durante la recopilación de información en base al ají, su origen, valor nutricional, beneficios, historia, producción, subproductos, recetas para finalizar con la realización de un recetario.

Deductivo. – Este método ayudo para la elaboración del estado del arte ya que se investigó conceptos claves como: valor nutricional, variedad, usos ancestrales, usos actuales, preparaciones, entre otros.

Analítico-sintético. – El método siguiente se la aplico en la redacción y elaboración del estado del arte, conclusión y recomendación, propuesta.

5.1.2. Técnicas

Las técnicas utilizadas para la redacción y elaboración del presente estudio e investigación son:

Encuesta. – Se la aplico a 165 entre estudiantes y personas dentro y fuera del área gastronómica para recabar información importante para su posterior análisis para lo cual se realizó un cuestionario de 11 preguntas cerradas y abiertas. Para determinar la cantidad de las muestras a realizar se utilizó un formula estadística.

Entrevista. – Se aplicaron a 4 profesionales del área gastronómica donde se diseñó un guion de entrevista de 8 pregunta abiertas semiestructurada.

Observación. – El trabajo de campo se lo hará en la ciudad de Ibarra con la ayuda de los estudiantes de gastronomía de la GESTURH, donde se obtendrá información con los datos necesarios para la investigación a través de las fichas.

5.1.3. Instrumentos

Los medios a través de los cuales se llegó a coleccionar información son:

Cuestionario. – se realizaron 10 preguntas cerradas

Gua de entrevista. – se realizaron 4 preguntas abiertas

Ficha de observación. – se utilizó fichas estandarizada por la PUCESI.

Teléfono celular

Laptop

5.1.4. Enfoque de la investigación

Este estudio tiene una investigación con enfoque mixto: cualitativo y cuantitativo, ya que se implementó entrevistas, encuestas y de esa manera obtener datos más cuantificables y criterios más directos sobre el tema de la investigación.

5.1.5. Tipos de investigación

En esta investigación se utilizó 3 tipos de investigaciones como: histórico, aplicada y descriptiva:

Investigación histórica. – mediante una investigación histórica se podrá orientar para estudiar los sucesos del pasado por lo cual se podrá llegar a conocer los diferentes usos que se le daba al ají en cada cultura diferente.

Investigación aplicada. – a través del estudio e investigación se logró el desarrollo de un recetario para un conocimiento más amplio y de la misma forma se logró alcanzar el objetivo principal del presente trabajo.

Investigación descriptiva. – mediante esta investigación no ayudara a obtener un conocimiento por lo que nos ayudara a describir aspectos más característicos, distintivos y particulares de este producto de estudio

En la siguiente Tabla 3 se presenta el diseño de la matriz metodológico la cual se aplicó en la investigación.

Tabla 3

Diseño metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECIFICOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADO
	Recopilar información del origen, variedades, producción, usos gastronómicos y las propiedades nutricionales del ají	Ají	Inductivo Deductivo Analítico-sintético	Documental	Tesis Páginas web Documentos PDF Artículos Revistas web	Estado de arte Marco conceptual
Uso gastronómico del ají (<i>capsicum annum</i>) a través de un recetario.	Elaborar un recetario con preparaciones en base a ají.	Recopilación de recetas	Inductivo Deductivo Analítico-sintético	Encuesta Entrevista	Cuestionario Guion de entrevista	Recetas
	Validar el recetario con preparaciones en base a ají, con expertos y docentes de gastronomía de la Escuela de GESTURH.	Recetario	Inductivo Deductivo Analítico-sintético	Encuesta Entrevista	Cuestionario Guion de entrevista	Validación del recetario

Nota. Propia del autor, 2020

5.2. Cálculo de la muestra

Basados en la publicación del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, 2010 (INEC), se tomó una población de 195,690 habitantes de la ciudad de Ibarra para obtener la cantidad de encuestas necesarias a realizar. Para los cual se utilizará la calculadora virtual A. E. M. y ver la cantidad de muestra exacta que se requiere realizar para la presente investigación.

Figura 4

Tamaño de muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10%
Nivel de confianza: 99%
Tamaño de Poblacion: 195690
Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 195690

Tamaño de muestra: 165

Nota. Tomado de corporación aem (2020), Calculadora de Muestras,
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Formula:

$$n = \frac{Z^2 (p * q)}{e^2 + \frac{(Z^2(p * q))}{N}}$$

Simbología

n = muestra?

N= tamaño de población

Z = nivel de confianza

p = proporción de la población característica de éxito = 0,5

q = proporción de la población sin característica de fracaso = 0.5

e = nivel de error dispuesto a cometer

Consecuentemente al resultado abordado por la ecuación en línea en A.E.M dio como resultado de la población que la muestra es $n= 165$.

5.3. Procedimiento

Para la obtención de la información se elaboró un cuestionario, la cual se la aplicó por medio de una herramienta digital, puesto que por la situación actual que se atraviesa debido a la pandemia del Covid-19, la obtención de estas informaciones no se las puedo realizar de forma presencial, por ello el diseño de las encuestas se la envió a 200 personas de la cual se obtuvo 178 respuestas por lo que se tomó en cuenta las 165 que indica el cálculo de la muestra.

Para el diseño de la encuesta se comenzó por el logotipo de la institución, luego el tema a tratar, seguido del objetivo para que el encuestado se informe a cerca del destino de sus respuestas, luego se colocó instrucciones para que de esa forma sepan la forma correcta de responder; De la misma manera se dio a conocer que la encuesta y el uso de la información es de uso exclusivo académico. El cuestionario constó de 11 preguntas cerradas y abiertas las cuales se analizaron para tener concordancia con el objetivo planteado y obtener la información deseada, para lo cual se realiza una prueba piloto de 10 personal para detectar errores de redacción, preguntas poco entendibles o preguntas faltantes.

Finalmente se empezó a enviar a los encuestados el día viernes 13 de noviembre hasta el día jueves 19 de noviembre 2020.

Para la entrevista y obtención de la información se elaboró un guion de entrevista con 8 preguntas semi estructuradas para que el entrevistado tenga la libertad de responder sobre el tema propuesto la cual se la aplico de forma virtual y presencial, la información obtenida fue de gran ayuda para comparar y contrastar los resultados obtenidos. La duración de cada entrevista fue de 15 a 20 min. Entre los entrevistados se encuentra profesionales del área

gastronomía y un representante del pueblo *kichwa* otavaleño los mismos que se indican en la tabla 4 a continuación:

Tabla 4
Registro de personas entrevistadas

Nro.	Entrevistado	Foto	Ocupación
E1	José Chalan	Sin foto	Representante indígena de San Rafael Teniente político de la parroquia de San Rafael
E2	Chef José Proaño		Chef docente Chef ejecutivo del Rancho San José
E3	Chef Favio Antamba		Chef de la Hostería Cabañas de Lago Propietario de Paradero Don Pablo Integrantes del grupo gastronómico TASTE Ecuador
E4	Chef Ronny Soriano	Sin foto	Docente en la PUCE-SI Emprendedor

Nota. Propia del autor, 2020

Una vez obtenidos los datos, se procedió a la realización de la tabulación y el análisis tanto como la encuesta como la entrevista la cual se podrá apreciar en el siguiente apartado todos los resultados obtenidos durante la recolección de información.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1. Resultados

6.1.1. Tabulación y análisis de las encuestas

Las siguientes encuestas que se las aplicaron a estudiantes y personas dentro y fuera del área gastronómica las cuales se obtuvo información y se arrojó los siguientes resultados que se las presentan a continuación:

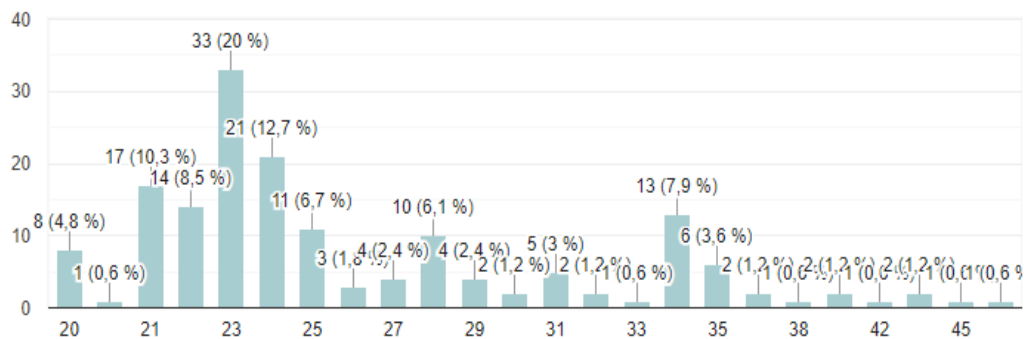
Datos generales

Figura 5

Edad

Edad

165 respuestas



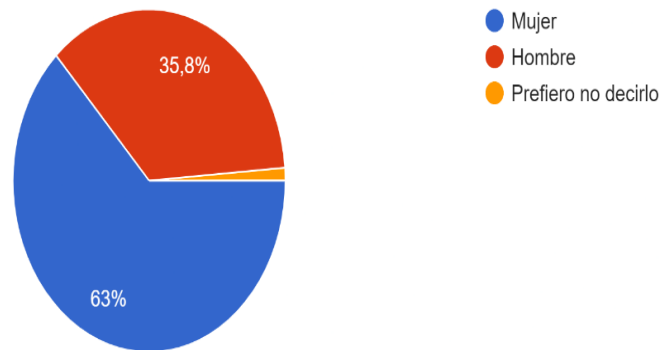
Análisis

El ají es un producto muy versátil que cuenta con muchos beneficios con propiedades y sobre todo que cuenta la historia, cultura muy reconocidos por cualquier ciudadano, de acuerdo a los resultados obtenidos, la población de los encuestados está en un rango de edad de 20 a 65 años.

Figura 6

Genero de los encuestados

Género
165 respuestas



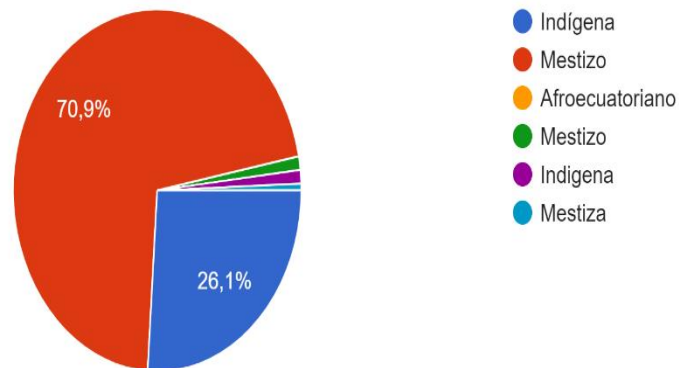
Análisis

Los datos obtenidos indican que la gran parte de los encuestado son de género femenino, pero sin embargo en Ecuador es ligeramente irrelevante que sean hombre o mujeres, ya que todas las personas tienen o conocen sobre el ají y fue para contrastar el conocimiento y las respuestas obtenidas.

Figura 7

Etnia

Etnia
165 respuestas



Análisis

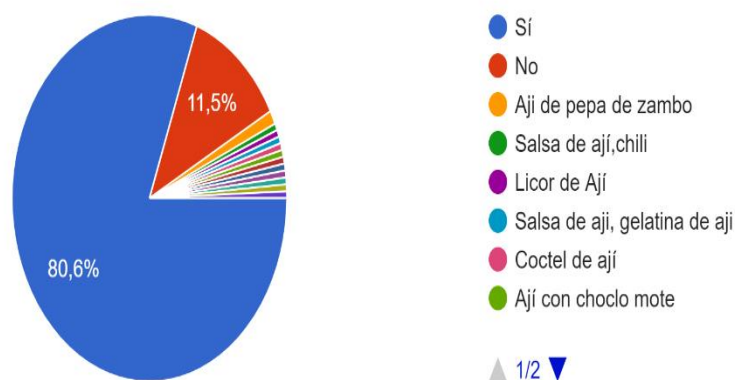
Ecuador tiene una diversidad de culturas, costumbres y etnias, la cual cada uno de ellas tiene un conocimiento variado a cerca del producto por lo que en la encuesta revela que una gran cantidad de personas mestizas respondieron con su conocimiento. sin embargo, el resultado no demuestra que solo ellos sepan del ají.

Figura 8

Consumo de preparaciones con ají

1.- Ha consumido alguna preparación realizada con ají? si su respuesta es "Si" menciónelo en otros

165 respuestas

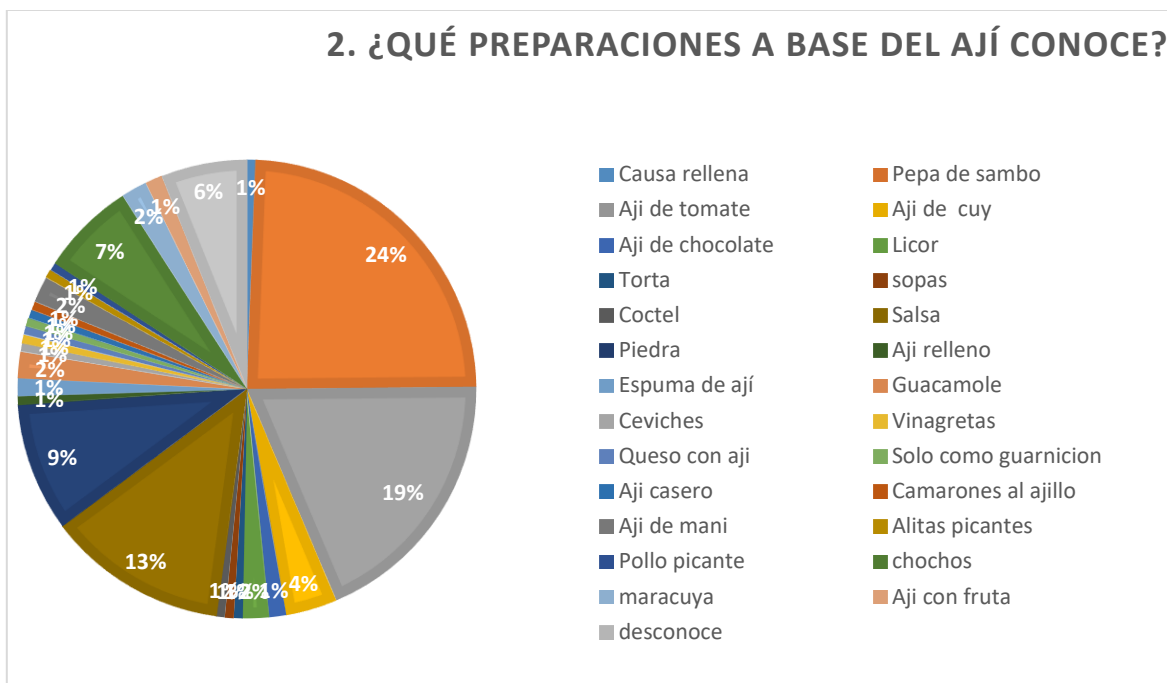


Análisis

En Ecuador sin la necesidad de investigaciones, se sabe que cualquier persona sean niños, jóvenes o mayores de edad consume preparaciones hechas a base de ají y así lo indica, de acuerdo a la encuesta realizadas una gran parte de los encuestados expresaron que si han degustado algún producto realizada con el ají sin embargo no supieron expresar preparación.

Figura 9

Preparaciones con ají

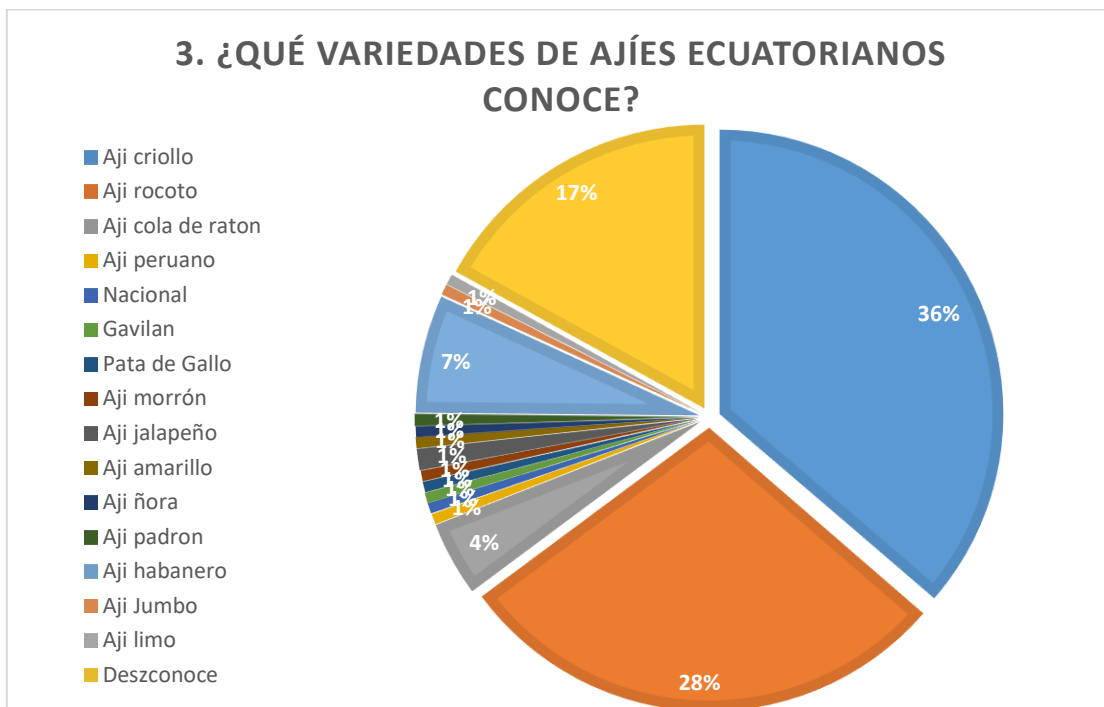


Análisis

De acuerdo al resultado obtenido se conoce que la mayoría de las personas encuestadas desconocen que existe variedad de preparaciones y que se puede realizar combinaciones de diferentes maneras, con distintos sabores y distintos productos por lo que la mayoría de las personas indicaron que solo conocen preparaciones tradicionales como: El ají con pepa de sambo, Ají de tomate de árbol, Ají de piedra, Ají con chochos, Papas con salsa de ají. De la misma manera un porcentaje muy pequeño de los encuestados conocen la preparación muy llamativos con el ají como: Licor de ají, Ají de maracuyá, Espuma de ají, Ají relleno, Ají de frutas, Ají de mayonesa, ceviches, Vinagretas de ají, entre otro y una persona no conoce ninguna preparación.

Figura 10

Variedades



Análisis

El resultado muestra que las personas reconocen pocas variedades de ajíes que se producen en Ecuador como: El ají criollo, Rocoto, Ratón, Habanero y una sola persona nombra las siguientes: Ají morrón, chiles, padrón, rocoto, ñora, amarillo, jalapeño y el porcentaje faltante indicaron de desconocen o que simplemente no logran diferenciar de cada variedad por que el resultado indica que las personas solo usan el ají que encuentran en el mercado si conocer su variedad.

Figura 11

Propiedades del ají

4.- En la siguiente lista, encierre la opción que usted cree que son propiedades del ají.

165 respuestas



Análisis

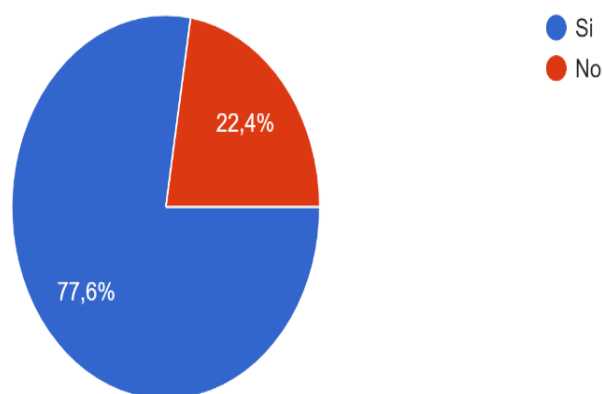
Aunque en la actualidad existan datos y publicaciones científicas sobre los beneficios y propiedades que brinda el ají gracias a nutrientes, los resultados obtenidos de acuerdo con los encuestados indican que tienen un conocimiento incompleto, ya que investigaciones publicadas exponen que el producto contiene vitamina C, fibras, proteínas, grasas y carbohidratos.

Figura 12

Preparaciones

5.- ¿Elabora usted alguna preparación con ají?

165 respuestas



Análisis

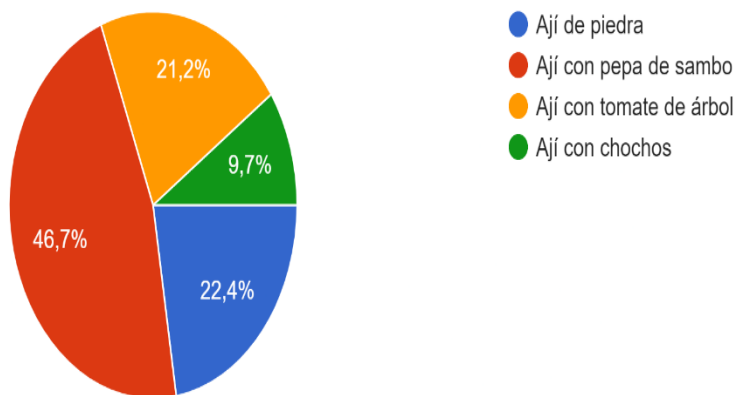
El ají es un producto muy conocido por la sociedad sin importar la edad, la mayoría de los encuestados mencionan que si realizan preparaciones gracias a su versatilidad y sobre todo gracias a las enseñanzas que son adquiridas a través de su madre, abuelos o ferias gastronómicas. Sin embargo, una pequeña cantidad que encuestado indican que no realizan preparaciones por diferentes razones.

Figura 13

Receta preferida

6.- Qué preparación con ají es su preferida?

165 respuestas



Análisis

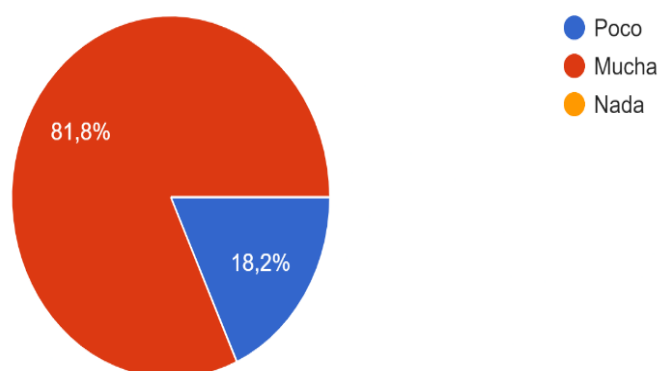
En el siguiente resultado se indica que la mayoría de las personas prefieren el ají de sambo porque es una preparación un como común y conocida no en a cultura de os otavaleños sino en otros lugares, Lo que demuestra que, aunque la mayoría prepara el ají de tomate su preferencia es el ají de sambo.

Figura 14

Importancia del ají en Ecuador

7.- Qué importancia tiene el ají en la cocina ecuatoriana?

165 respuestas



Análisis

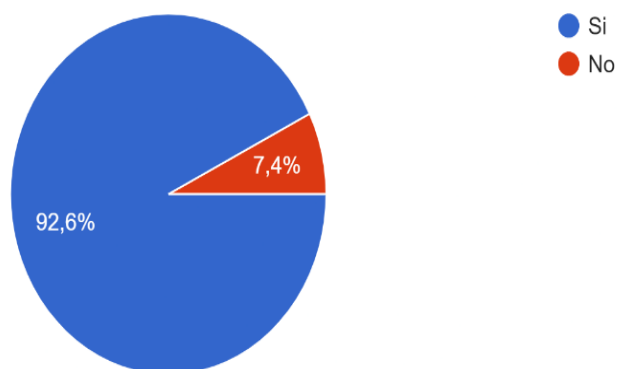
El ají o uchu como se le conoce en la lengua Kichwa, es un producto muy valioso que aporta o agrega un sabor muy particular que es el picor a los platos de la cocina ecuatoriana, causando sensaciones agradables al momento de degustarlo como acompañante de cada plato, por ello se refleja en los datos obtenidos que la gran mayoría de los encuestado piensan que tiene mucha importancia este producto en la gastronomía ecuatoriano.

Figura 15

Aceptación de un recetario

8.- ¿Le gustaría disponer de un recetario con preparaciones en base a aji?

163 respuestas



Análisis

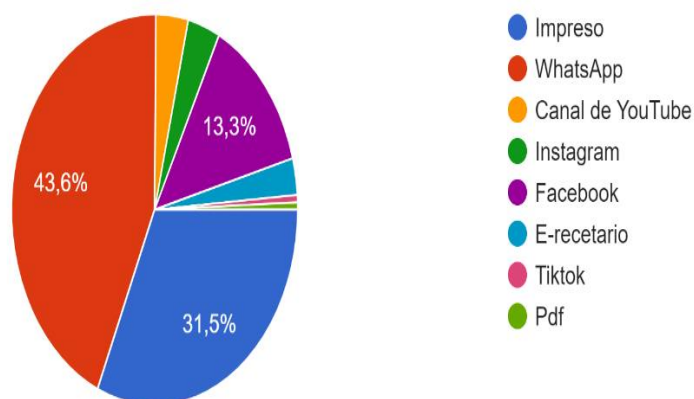
Los recetarios son instrumentos o documentos de gran importancia ya que ayuda no solo a los cocineros a elaborar preparaciones nuevos o variados sino para persona que les gusta experimentar cosas nuevas en sus hogares. por ello, de acuerdo a los resultados obtenidos casi todos los encuestado les gustaría disponer con un recetario.

Figura 16

Medio de comunicación preferida

9.- A través de qué medio le gustaría disponer de un recetario con preparaciones en base a aji?

165 respuestas



Análisis

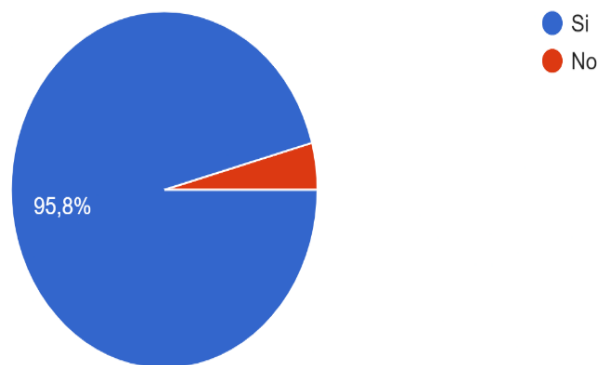
Los resultados obtenidos indican que una gran parte de los encuestados prefieren recibir el recetario a través de la aplicación de mensajería WhatsApp, ya que es una herramienta digital simple y segura. Sin embargo, los encuestados indican que prefieren de forma impresa obtener su recetario de ajíes.

Figura 17

Valoración del recetario

10.- ¿Cree usted que la elaboración de un recetario ayudará a la reinserción del ají como ingrediente principal en la gastronomía ecuatoriana?

165 respuestas



Análisis

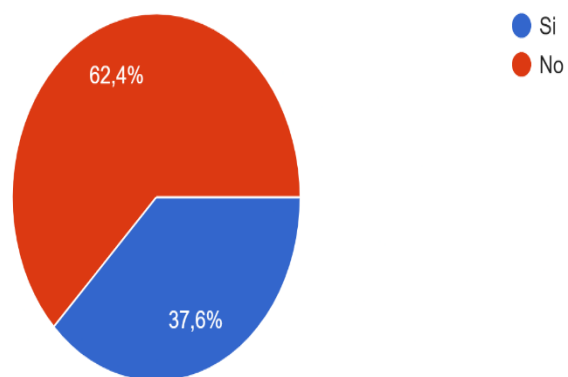
Como se expuso en el anterior análisis un recetario es de suma importancia no solo para las cocineros y profesionales del área gastronómica sino también para las personas que son fanáticas de la cocina y que les gusta experimentar o preparar nuevas cosas, por ello es los resultados refleja que los encuestados están de acuerdo que un recetario puede ayudar a convertir al ají como producto principal.

Figura 18

Establecimiento

11.- Conoce usted algún establecimiento que ofrezca varias preparaciones hechas en base al ají?
en caso de que su respuesta sea "Si" menciónelos en otro

165 respuestas



Análisis

Se sabe que en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas del Ecuador no puede faltar el acompañante que es una salsa de ají de cualquier variedad, sin embargo, la mitad encuestados indican que no conocen un lugar donde ofrezcan una variedad de ajíes, esto puede ser que los establecimientos solo ofrezcan una variedad de preparación, aunque hemos evidenciado que existe una gran variedad de preparaciones que existe en la gastronomía ecuatoriano.

6.1.2. Análisis de resultados de las encuestas

El motivo de la presente encuesta fue de poder recabar información sobre los conocimientos que tienen los encuestados tanto como los estudiantes, profesionales y civiles en general sobre la versatilidad, variedades, propiedades, preferencias a cerca del ají y la opinión sobre la creación de un recetario; los resultados obtenidos son de personas de una rango de edad de 20 a 65 años, se indica que la mayoría de los encuestados fueron más mujeres que hombres de etnia mestiza superando a la indígena la cual demuestra que por diferentes razones la otra parte tienen más conocimientos sobre el ají.

Por otro lado, los resultados indica que las personas si consumen y conocen las diferentes preparaciones que existen en la gastronomía, sin embargo, la mayoría de ellas no saben reconocer y solo conocen pocas variedades de ajíes que se producen en el Ecuador. De la misma manera el resultado registra que los encuestados no conocen las propiedades y beneficios que trae el consumo del fruto, aunque las personas si preparan y consumen el ají como acompañante principal en cada comida del día.

En cuanto a la propuesta creen que un recetario ayudara a la reinserción y a la revalorización del ají por lo que les gustaría obtener un recetaría para conocer las diferentes preparaciones que se puede realizar, pero gracias a la pandemia del Covid-19 las personas optan por un recetario digital la cual optaron que se las entregue vía WhatsApp, Facebook y otros medios; sin embargo, algunos encuestados siguen prefiriendo las rectas tradicionales es decir las impresas.

Por otra parte, las personas desconocen un establecimiento que ofrezcan variedad de preparaciones en base al ají y los que si conocen no supieron manifestar ningún establecimiento para poder comprobar o indagar que tipos de preparaciones ofrece. Por ello de acuerdo con el resultado obtenido se llegó a la conclusión de que es necesario la creación de un recetario donde abarque diferentes preparaciones, añadiendo los valores nutricionales y beneficios del ají.

6.2. Resultados y análisis de las entrevistas

La siguiente entrevista y obtención de la información fue de forma virtual y presencial con preguntas semi estructuradas para tener información más abierta. La duración de cada entrevista fue de 15 a 20 min. Entre los entrevistados se encuentra profesionales del área gastronomía de diferentes ciudades y un representante del pueblo *kichwa* otavaleño los mismos que se nombran en la tabla 4.

6.2.1 Guion de la entrevista

Preguntas

- 1.- Qué importancia tiene el ají dentro de la gastronomía ecuatoriana
- 2.- Desde su experiencia, ¿cuáles son las estrategias para poner en valor el ají como patrimonio alimentario ecuatoriano?
- 3.- ¿Según su conocimiento, ¿Cuáles son variedades de ajíes que se producen en Ecuador?
- 5.- ¿Nos podría compartir algún método de conservación del ají?
- 7.- ¿Qué opinión le merece el lanzamiento de un recetario con preparaciones en base al ají?
- 8.- ¿A parte de las recetas, qué información relevante cree usted que se debe incluir en el recetario?
- 9.- ¿Nos podría compartir alguna receta especial de autor en base al ají?
- 10.- ¿Cree usted que el gobierno debería apoyar proyectos que se dedican a revalorizar el uso del ají en la gastronomía ecuatoriana?

1. ¿Qué importancia tiene el ají dentro de la gastronomía ecuatoriana?

E1. El ají es muy importante en Ecuador tal cual como lo es en México que en aquel país común mente los llaman chile al ají, aquí en Ecuador desde tiempos muy antiguos cumple

un rol muy fundamental en la gastronomía principalmente en el pueblo indígena como un acompañante principal.

E2. El ají en la gastronomía ecuatoriana es muy importante ya que hay estudios que demuestran que este producto es propio del país, el ají es parte de la cultura por lo que en cualquier establecimiento y hogares se encuentran variedades de ajíes con distintas preparaciones con un nivel de picor distintos.

E3. El entrevistado comparte la idea del entrevistado E2. Ya que afirma que este producto es muy importante porque es algo que no debe faltar en cualquier hogar como complemento de cualquier comida del día y porque el ají es parte de nuestra cultura.

E4. Este producto es muy tradicional donde en la parte andina en el pueblo indígena se consume más el ají y en la sierra se consume al que en la costa porque se ve como acompañante hasta con la sopa de fideo por eso es un producto muy importante e infaltable en la gastronomía ecuatoriana.

2. Desde su experiencia, ¿cuáles son las estrategias para poner en valor el ají como patrimonio alimentario ecuatoriano?

E1. Una de las estrategias sería vincularse con el ministerio de turismo y realizar un plan estratégico gastronómico para que de esa forma el ají sea un condimento, un producto principal en la gastronomía ecuatoriana.

E2. Para lograr poner en valor se debe enfocar desde la parte gastronómica comenzando y enfocándonos desde la agricultura que es donde comienza la producción del producto valorando el trabajo que realizan con precios justos. Después de eso podemos los cocineros, chefs y estudiantes enfocarnos y entender el valor que tiene el producto la cual podemos transmitir a los demás.

E3. Una de las estrategias que se deben tomar es vincularse con la gente de las comunidades, profesionales en la gastronomía y especialistas que se dedican netamente a escribir reseñas para que de esa forma se puedan complementar y difundir sobre la importancia que tiene el ají en el país.

E4. Una de las estrategias es la parte investigativa donde demuestre que el ají es nuestra propiamente ecuatoriano y señalar que preparaciones y que variedad de ají se la consume y demostrar y por de la misma forma demostrando con nuevas preparaciones innovadoras para que publico no piense en un solo concepto.

3. Según su conocimiento, ¿Cuáles son variedades de ajíes que se producen en Ecuador?

E1. Según investigaciones, conocimiento y eventos asistidos en la sierra existen dos variedades de ajíes en la sierra que son el Rocoto y el Criollo y en la amazonia tiene la variedad que es el ají Jumbo y sin embargo desconoce en la costa.

E2. En el Ecuador existe más de 25 variedades de ajíes sin embargo no todas son conocidas ya que solo se les utiliza el rocoto y el criollo, pero sin embargo existen más variedades como en la costa existe la cereza, habanero, diente de león, pico de gallo entre otros.

E3. El entrevistado comparte los mismos conocimientos que los anteriores entrevistados.

E4. Las variedades que se producen en Ecuador son la cola de ratón, habanero, criollo, jalapeños, rocoto y la cereza son las más utilizadas, aunque haya muchas más variedades.

4. ¿Nos podría compartir algún método de conservación del ají?

E1. Una de las formas de conservar un ají es disecándoles (deshidratados) ya que en la actualidad se la consume y muy aceptadas por las personas los productos deshidratados y es una de las mejores maneras de conservar ya que no se pierda su sabor característico y único que es el picor.

E2. Un método de conservación muy factible es la conserva en vinagre donde se comprobó que puede durar hasta 1 año sin ningún tipo de conservante artificial y ayuda a mantener y mejorar sus características organolépticas como el sabor, olor, color y sabor. Aunque hay varias opciones de conserva, pero eso sin embargo depende del producto que se quiera dar o para que preparación la quieren utilizar.

E3. Un de los métodos de conservación es mantenerlo al ambiente o refrigerados, pero sin embargo esto es dependiendo al uso que se lo vaya a dar, otro método de conserva es colocar al horno con gotas de aceite ya cual se la usa para mesclar con frutas y la más común en vinagre.

E4. Un método de conservación por las características que tienen el ají sería en escabeche donde al producto se le cocina con aceite y vinagre para mantener su sabor que sirve para combinar con productos vegetales y de la misma forma comparte las ideas de la demás entrevista con vinagre, deshidratados y en mermeladas.

5. ¿Qué opinión le merece el lanzamiento de un recetario con preparaciones en base al ají?

E1. Indica que es una excelente idea sobre la propuesta ya que como se dijo anteriormente en México le tienen como un producto de suma importancia y que casi toda su comida esta a base del ají por ello pienso que sería factible la creación de un recetario especialmente en Imbabura porque se ve como un potencial gastronómico en la gastronomía andina y así colocarle parte de la cocina culinaria dando un enfoque innovador.

E2. Un recetario ayuda a ampliar más el conocimiento del producto yendo más allá de las recetas que todos conocen, pero además de solo lanzar un recetario se podría crear un libro añadiendo reseñas historias y variedades de ajíes que existen pensando hacia al futuro para comenzar a difundir.

E3. Para dar en conocimiento cualquier producto un recetario es una buena opción ya que muchas personas usan recetarios para preparar nuevas platillo por ello es una buena idea el lanzamiento de un recetario a base de ají.

E4. El entrevistado comparte las mismas opiniones de los demás entrevistados sobre el recetario ya que ayuda a difundir y dar a conocer el producto.

6. ¿A parte de las recetas, qué información relevante cree usted que se debe incluir en el recetario?

E1. Piensa que aparte de redactar solo recetas se debería añadir las propiedades y beneficios de cada tipo de ají ya que de esa forma se le daría un plus y sería vería más llamativo en un recetario.

E2. El entrevistado tiene la misma opinión que el anterior entrevistado, que un recetario aparte de solo recetas se las debe añadir las propiedades y los beneficios que tiene que ofrecer el producto para que de esa forma el consumidor o el lector no solo sepa que está preparando, sino que se informe en que le puede beneficiar el fruto.

E3. Un recetario no solo debe contener recetas en sí, ya que se debe complementar con reseñas históricas, métodos y técnicas de conservación y representaciones gráficas para que de esa manera las personas puedan distinguir y valorar el producto.

E4. De la misma manera el entrevistado comparte las ideas de que se debe incluir una reseña histórica, propiedades y beneficios del producto dando un plus a un recetario tradicional.

7. ¿Nos podría compartir alguna receta especial de autor en base al ají?

E1. No tiene una receta propia con el ají.

E2. No cuenta con una receta de autor, pero tiene tipos de conservas creadas como el café de ají.

E3. No cuenta una receta de autor.

E4. Entrevistado tiene una receta la cual está hecha de

- Tomate de árbol
- Cebolla
- Cilantro
- Agua
- Aceite

- Mayonesa

Es una receta de autor que sirve como acompañamiento con las papas, mote.

8. ¿Cree usted que el gobierno debería apoyar proyectos que se dedican a revalorizar el uso del ají en la gastronomía ecuatoriana?

E1. Si, ya que piensa que Ecuador tiene ese potencial y los recurso para sobre salir y a si revalorizar este producto que muchas veces en los hogares no se los enseña a valorar y como se dijo anteriormente se debería vincular con el ministerio de turismo para que de esa forma este tipo de proyectos tenga el éxito que se requiere.

E2. Si, pero solo en la teoría ya que si las autoridades y los autores de cualquier proyecto se unen tomaría una eternidad sin embargo hay organizaciones que quieren apoyar, pero al final solo se vuelve meramente en político por lo que el proyecto se queda en el olvido.

E3. Si, actualmente en conjunto con el ministerio de agricultura se tiene el apoyo de proyectos, pero con ideas de rescate para que de esa manera tenga más posibilidad de ser apoyado ya que estas instituciones se dedican al apoyo que tenga como el objetivo de rescate.

E4. De la misma manera comparte la idea de que todas las instituciones gubernamentales deberían apoyar este tipo de proyectos para revalorizar en el campo gastronómico, pero sin embargo es complicado obtener este tipo de apoyo por lo que cada uno se debe encargar y llevar acabo estos proyectos.

6.2.2. Análisis General de la entrevista

Según la entrevista realizada a profesionales de la área gastronómica y emprendedores, la información brindada fue de suma importancias para la presente investigación, ya que nos brindó datos como que el ají tiene mucha importancia en la gastronomía ecuatoriana desde tiempos memoriales porque cumple un rol muy fundamental en la cultura principalmente en el pueblo indígena y ahora en cada uno de los hogares del país como un acompañante principal.

En el país existe como 25 variedades de ajíes, pero no todas son conocidas, ya que solo se les utiliza el rocoto y el criollo, aunque las utilizaran la personas no logran reconocerlos, sin embargo, existen más variedades como en la cereza, habanero, diente de león, pico de gallo, cola de ratón, criollo, rocoto, jumbo, jalapeño, entre otros.

Por ello una de las estrategias para revalorizar el producto, sería vincularse con instituciones gubernamentales como ministerio de turismo y agricultura precando y valorando el trabajo desde la producción para que de esa forma el ají sea un condimento, un producto principal en la gastronomía ecuatoriana. Sin embargo, no solo se debe tratar de buscar apoyo por el gobierno sino también con personas de las comunidades, profesionales en la gastronomía y especialista para crear un recetario que no solo conste de solo recetas sino de reseñas históricas, propiedades y beneficios que tiene el producto.

Por último, se comparte la idea de que un recetario es una buena herramienta para revalorizar y ampliar el conocimiento acerca del ají, pero como se dijo anteriormente no solo se debe enfocar en recopilar recetas sino añadir un valor agregado como información nutricional, beneficios e información sobre la historia y origen del producto.

6.3. Discusión

El presente trabajo de investigación se denomina: Uso gastronómico del ají (*capsicum annum*) a través de un recetario. El mismo nace ante la necesidad de documentar las recetas de autor, presentadas en 3 ediciones del festival del Ají *Uchu Raymi* (uchu – ají, Raymi – fiesta en idioma *kichwa*). Estos eventos tuvieron un fondo académico-cultural porque se hace necesario recuperar preparaciones de este ícono del patrimonio alimentario, que casi han desaparecido. Según Arellano (2017) el fruto se encuentra infra valorado en el contexto gastronómico ecuatoriano, aun siendo este territorio el lugar de origen del ají, no se le ha dado el valor histórico cultural que él se merece. Estudios recientes revelan que el uchu es originario de la zona de Ecuador; así lo recoge una publicación del diario EL COMERCIO (2020) donde se informa que el ají ecuatoriano es el más antiguo de América. Hay evidencias de que el producto ya estaba en Ecuador desde hace 8 000 años

Bajo esta perspectiva, la academia organiza cada año, un festival que pone en valor este producto milenario. El uchu, ají, chile, como se lo conoce, acompaña a la cocina andina desde la época pre hispánica. Por ello es importante investigar la recuperación y difusión de su uso. Para ello se organizan eventos donde el ají es el protagonista, desplazando la idea que toda preparación con ají es desagradable; por el contrario, estos espacios sirven para que conozcan sus propiedades, usos, aporte nutricional y beneficios para la salud.

De acuerdo a los resultados y las publicaciones encontrados, se responde la pregunta de investigación que establece: ¿Qué importancia tiene el ají dentro de la gastronomía ecuatoriana? El 81% de los encuestados indicaron que tiene mucha importancia dentro de la gastronomía ecuatoriana. Estos resultados guardan concordancia con lo que sostiene Arellano (2017) quien señala que en la cocina andina el ají es un producto infaltable icono del pueblo indígena que se encuentra sobre la mesa como acompañante principal, es un producto que no contiene fronteras entre clases sociales, etnias ni cultura. Por tanto, este estudio concluye que el ají es un elemento que no puede faltar en las mesas de los ecuatorianos, ya que realza el sabor de la comida; se lo encuentra tanto en restaurantes gourmet, como en el más humilde de ellos.

Esta investigación se propuso como objetivo general: Desarrollar el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueva el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano. De acuerdo al trabajo de campo, uno de las informaciones obtenidos a través de las encuestas donde se preguntó: ¿Ha consumido alguna preparación realizada con ají?, las respuestas evidencian que una gran mayoría alguna vez han consumido preparaciones hechas con ají. Esto concuerda con Lema (2018) quien afirma que, en la gastronomía ecuatoriana; “[...]era muy usual que en el último hervor de las sopas, se añada una o dos unidades de Ají criollo para darle mejor sabor, este truco de las abuelas lo hacían sobre todo en las coladas de sal, como en la sopa de harina de haba o la de harina de maíz” (p. 38). Por tanto, el uso del ají ha estado presente en la mesa ecuatoriana desde tiempos inmemoriales, por ello es que no hay persona que por lo menos una vez lo haya preparado o consumido.

En cuanto a los objetivos específicos que se plantearon, el primero fue: Recopilar información del origen, variedades, producción, usos gastronómicos y las propiedades

nutricionales del ají. En el Ecuador tienen varios tipos de ajíes como: banil, uña de pava, rocoto yunga, habanero, tabasco, marrón, jalapeño, piquín, ají verde, ají dulce, cereza amazónica, rocoto ají anaranjado, rojo y criollo que es el que más se produce en la Sierra. Otras variedades: “[...]Pancha, Chipote, Ancho, Ají peruano, El hijueputas[SIC], Cereza, Rocoto, El habanero, Plátano amarillo, Diente de león, Chucha, Culo caliente, Patita de gallo[...]” (Lema, 2018, p. 9). De acuerdo al trabajo de campo y los resultados obtenidos en relación a: ¿Qué variedades de ajíes ecuatorianos conoce?, se encontró que las más conocidas son: criollo, rocoto, cola de ratón, pata de gallo, nacional, gavilán, ñora, habanero, yumbo, limo, amarillo, jalapeño, morrón, padrón, peruano. De los señalados por Lema, solo cuatro coinciden con la sabiduría popular; estos son: habanero, rocoto, jalapeño y criollo; el resto se asume que son nombres que los usan coloquialmente, o incluso los nombran por el parecido con algún elemento.

El segundo objetivo específico fue: Elaborar un recetario con preparaciones en base ají; los resultados demuestran que ante la pregunta ¿Cree usted que la elaboración de un recetario ayudará a la reinsertión del ají como ingrediente principal en la gastronomía ecuatoriana?, un 95% de los encuestados coincide en que es necesario revalorizar el ají; conservar el legado de los ancestros, y mantener la identidad a través de la gastronomía. Este resultado se sustenta con lo dicho por Bueno (2017) debido a que este estudio, concluye que “La cultura ecuatoriana a través de los años y gracias a sus distintas culturas pasadas, han desencadenado una gran variedad de recetas tradicionales que son aplicadas hasta la actualidad pues estos procesos y técnicas aplicadas han pasado de generación en generación[...]” (p. 24).

Finalmente, el tercer objetivo de este trabajo fue: Validar el recetario con preparaciones en base a ají, con expertos y docentes de gastronomía de la Escuela de GESTURH. Para poder medir el impacto del recetario, se preguntó por qué red social les gustaría recibir información gastronómica. La respuesta fue que prefieren la red social WhatsApp como medio para la difusión del recetario. Sin embargo, una gran parte preferiría recibirlo en el modo clásico impreso. Esto se alinea con lo que publica el *blog hotsuite* (2019, párr. 1) que menciona que WhatsApp tiene 1,500 millones de usuarios, actualmente es la tercera red social más usada en el mundo. Por ende, la utilización de las redes sociales facilita la promoción de información. Así mismo el estudio de Villacís (2020) titulado: Las redes sociales en tiempos

de pandemia, manifiesta que “[...]existen aspectos positivos, como la posibilidad de recrear nuestra mente con actividades o retos que se promueven en las redes sociales, estar en contacto con amigos y seres queridos con los que no podemos estar físicamente, trabajar, estudiar, entre otros” (p. 1). Finalmente se envió el recetario vía WhatsApp, a los docentes encargados de validarlo, evidenciando así el cumplimiento de los objetivos planteados.

Como futura línea de investigación este trabajo propone la creación de un catálogo o libro sobre la historia, importancia cultural, variedades, propiedades, aporte nutricional, beneficios, de ajíes que se producen en Ecuador.

7. PROPUESTA

El presente trabajo de investigación consiste en el diseño de un recetario con preparaciones realizadas a base de ají, esta propuesta se presentó gracias a la escasa información sobre beneficios, información nutricional, historia y sobre todo recetas. El diseño del recetario se realizó como guía culinario para las personas que quieran expandir sus conocimientos y ampliar su oferta gastronómica, por lo que las siguientes recetas se recolectaron de la feria gastronómica Uchi Raymi realizada por estudiantes de la carrera de gastronomía.

La creación de un recetario es primordial en el área gastronómica, ya que es un texto donde se presenta y se preserva una gran cantidad de preparaciones que se mantienen durante el transcurso de los años, dando información básica al lector que desconoce la forma de preparar cada plato. Por ello se presenta varias preparaciones con el ají:

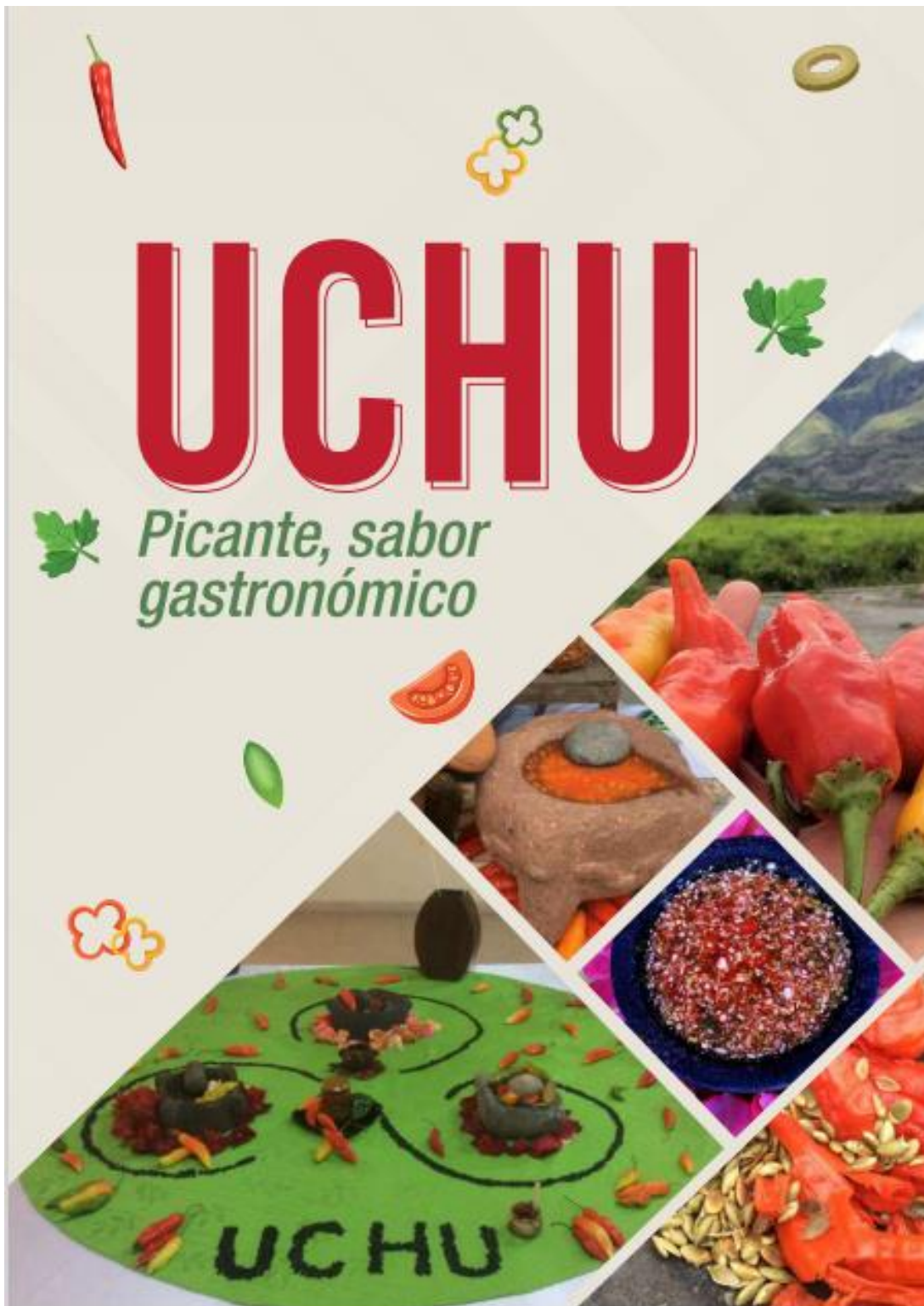
Tabla 5

Registro de recetas

No.	Nombre de la preparación	Autor
1	Ají de tostado de tiesto	Maria Burga
2	Ají de tomate de árbol	José Chalan
3	Ají de Mayonesa	Jonathan Suarez
4	Ají de pepa de zambo	Tania Ulcuango
5	Ají de aguacate	Cristian Castro
6	Ají de guayaba	Samuel Mera
7	Ají de maní	Diana Almeida
8	Ají de maracuyá	Jhon Ayala
9	Ají de mora	Cristina Núñez

10	Ají de piedra	Darío Buitrón
11	Ají de queso	Cristian Aro
12	Ají de tomate riñón	Carlos Maldonado
12	Ají de tuna	David Ormaza
14	Ají de uvilla	Miguel Gutiérrez
15	Ají de pepa de calabaza	Lorena Jiménez
16	Ají riobambeño	Anderson Morillo
17	Ají de plátano verde	Mabel Chávez
18	Ají de camarón	Nathaly Fernández
19	Ají de taxo	Carla Santillán
20	Ají de vinagreta	Andrés Yépez
21	Ají de pico de gallo	Gabriela Ojeda
22	Jalapeños macerados	Jonathan Chalan
23	Ají de chochos	Emilia Troya
24	Salsa de ají o ají huancáína	Andrés Yépez
25	Ají de chocolate	Héctor Cuastumal
26	Ají de piña	Andrés Ávila
27	Ají de tamarindo	Ronaldo Maigua
28	Ají de huevo	Luis Paida

Diseño del recetario - contenido





El Ají - Capsicum

Es un fruto del género capsicum los hay de varios tipos, tamaños, colores, formas, sabores; pueden ser consumido entero, picado, en pasta, como salsa, relleno entre otras preparaciones.

Beneficios

Analgésicas y anticancerígenas; ayuda a mejorar los dolores de las articulaciones; además de contener de vitamina C en grandes cantidades, también el ají es reconocido por prevenir enfermedades como los tumores malignos.

·2·



RECETAS DE AJÍ





El Ají - *Capsicum Annum*

El ají (*capsicum annum*) en la antigüedad tenía varios usos y significados, así, era un símbolo cultural, culinario y místico; servía como moneda de cambio y su consumo estaba reservado para altos cargos y distinciones de las eras pre inca e inca. Por otra parte, se lo usaba como medio de castigo para quienes incumplían las reglas; hay evidencias que un castigo era quemar ají seco y el castigado era atado y colgado con la cabeza abajo para que el humo le afecte. El ají ecuatoriano es el más antiguo de América; hay registros de que este fruto ya estaba en Ecuador desde hace 8.000 años, aunque existen investigaciones que dicen que el origen del ají está en Perú y/o Bolivia, estos hallazgos importantes nos llevan cada vez más al origen exacto de este signo identitario andino (Arellano, 2016).

El ají es un fruto que se fue acoplando a cada cultura, y hoy en día el cultivo y consumo se esparce por todos los países del mundo. Hay empresas que se dedican a su producción a gran escala, y en otros casos se han iniciado procesos para lograr la Denominación de Origen (DO).





· Recetas ·

de
Aji

AJÍ DE TOSTADO DE TIESTO



Ingredientes:

- 2 u Ajíes criollos
- 50 g Maíz
- 5 g Cilantro
- 10 g Cebolla larga
- C/n Sal
- C/n Comino

Procedimiento:

1. Tostar el maíz en el tiesto.
2. Lavar el ají, sacar la semilla.
3. Licuar el tostado y el ají, salpimentar.
4. Tamizar y rectificar sabor.
5. Picar la cebolla finamente y el cilantro, agregar al licuado.



C/n: Abreviación de cantidad necesaria.




RECETAS DE AJÍ



Autor: María Burga

5



MAÍZ (*Zea mays*)

Este preámbulo atestigua la existencia del maíz en América mucho antes de la correría española; prueba asimismo que la mazorca alcanzó miticidad y divinidad. Herencia también de sangre y alimento para los pobladores que hasta ahora valoran al grano y su sitial de deidad. Del maíz se hacen mazamorras, tortillas, mote, humitas, ensaladas, pan, pizzas, coladas, chicha y decenas de composiciones. En la provincia de Imbabura y la serranía ecuatoriana es añadidura especial para combinar diversos platillos en los que es infaltable el familiar tostado. Una manera de tostar el grano es utilizar un tiesto de barro, utensilio patrimonial en forma de plato grande que calentado con fuego de leña profetiza una sazón única.

6

AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL



Ingredientes:

- 2 u Tomates de árbol
- 4 u Ajíes criollos
- 30 g Tostado
- 10 g Cilantro
- 10 g Cebolla
- Sal

Procedimiento:

1. Pelar la cáscara de tomate, licuar con el ají y tamizar.
2. Agregar el tostado y licuar nuevamente.
3. Picar cilantro y cebolla en pluma.
4. Colocar en un bowl salpimentar.



RECETAS DE AJÍ



Autor: José Chalan

•7•



TOMATE DE ÁRBOL *(Solanum betaceum)*

Es una baya de forma ovoide-apiculada que presenta una coloración verde cuando está inmadura y naranja, roja, morada cuando madura. Pertenece al grupo de frutas semi-ácidas. La longitud varía entre 4,5 y 7 cm. En su parte más ancha mide entre 3 y 4 cm. El peso promedio puede variar entre 40 y 70 g. Tiene una piel fina, lisa y resistente al transporte y una cutícula de sabor amargo. La pulpa es muy jugosa, de color anaranjado, de sabor agridulce (algo ácida), agradable y muy particular. En el fruto se encuentran numerosas semillas, entre 300 y 500.

·8·

AJÍ DE MAYONESA

Ingredientes:

- 2 u Ají
- 50 ml Agua
- 1 u Tomate de árbol
- 1 u Cebolla paiteña
- 5 g Cilantro
- 2 u Huevo
- 50 ml Aceite
- C/n Sal



- C/n Pimienta
- c/n Limón Meyer
- C/n Vinagre



Procedimiento:

1. Pelar y sacar las semillas del tomate y del ají.
2. Licuar el tomate, el ají y agregar zumo de limón y vinagre.
3. Añadir huevos y verter el aceite poco a poco mientras está licuando.
4. Picar la cebolla en pluma y el cilantro finamente.
5. Colocar en un bowl y agregar la cebolla y el cilantro.
6. Salpimentar y rectificar sabor.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Jonathan Suarez

9



MAYONESA

El ají con mayonesa es ideal para acompañar papas fritas o cocidas, ensaladas verdes, choclos asados, nachos, entre otros

AJÍ DE PEPA DE SAMBO



Ingredientes:

- 30 g Cebolla
- 2 u Ajo
- 2 u Ají
- 50 g Pepa de sambo
- C/n Agua
- C/n Sal

Procedimiento:

1. Tostar la pepa de sambo.
2. Picar la cebolla, ajo, ají en trozos.
3. Licuar todos los ingredientes en conjunto y agregar sal.



Autor: Tania Ucuango

C/n: Abreviación de cantidad necesaria.



RECETAS DE AJÍ





PEPA DE SAMBO *(Cucurbita ficifolia)*

El sambo es el resultado del crecimiento de una planta rastrera que pertenece a la familia de las cucúrbitas (sambo, zapallo, sandía...). Ha sido considerada mala hierba, ya que cuando se adapta al suelo se expande con rapidez y no ha sido explotada adecuadamente. Sobre su origen, en el libro 'Guía agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores', de Marieni Ramírez y David E. Williams, se explica que se desconoce el lugar preciso, así como sus parientes silvestres. "Solamente se sabe que es un cultivo de mucha antigüedad en la zona andina y de tradición culinaria en el norte del Ecuador".

-12-

AJÍ DE AGUACATE



Ingredientes:

- 1 u Pimiento rojo
- 1 u Aguacate
- ½ u Cebolla paiteña
- 4 u Ajíes
- 60 ml Vinagre
- 60 g Azúcar
- 60 ml Limón

Procedimiento:

1. Picar el pimiento, aguacate, cebolla y 2 ajíes en cubos pequeños.
2. Añadir agua a los ingredientes hasta cubrirlos por completo.
3. Licuar 2 ajíes restante y tamizar.
4. Añadir el licuado la sal, vinagre, azúcar y limón y dejar marinar.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Cristian Castro

•13•

A close-up photograph of three green avocados resting in a light-colored wooden bowl. The avocados are the central focus, showing their characteristic bumpy, green skin. The background is dark and out of focus.

AGUACATE *(Persea americana)*

Por sus características nutricionales, su consumo es ideal para disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Con más de 10 mil años de historia y una fuerte presencia en diversas recetas culinarias, el aguacate es hoy uno de frutos de mayor aprecio en las mesas del mundo, ya que es utilizado para elaborar salsas, sopas y ensaladas, e incluso como ingrediente clave en tratamientos de belleza.

•14•

AJÍ DE GUAYABA



Ingredientes:

- 1 u Aji criollo
- 4 u Guayabas maduras
- 40 g Cebolla perla
- C/n Sal
- C/n Pimienta
- C/n Aceite
- C/n Cilantro

Procedimiento:

1. Picar la cebolla y el cilantro finamente.
2. Cocinar el aji y las guayabas por varios minutos.
3. Licuar y tamizar el aji y la guayaba en un bowl.
4. Agregar la cebolla, cilantro.
5. Añadir sal, pimienta y aceite al gusto.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Samuel Mera

•15•



GUAYABA *(Psidium guajava)*

Es una fruta tropical con un sabor muy característico y dulce, posee una pulpa de color rosado muy llamativo y estético para realizar salsas, bebidas, postre mermeladas, etc. su cultivo se extiende por Sudamérica y Centroamérica.

AJÍ DE MANÍ



Ingredientes:

- 50 g Maní
- 2 u Ají criollos
- 30 g Cebolla larga
- 30 ml Leche

Procedimiento:

1. Tostar el maní y retirar la cáscara si la tiene.
2. Moler o licuar con la cebolla picada en cubos y el ají entero.

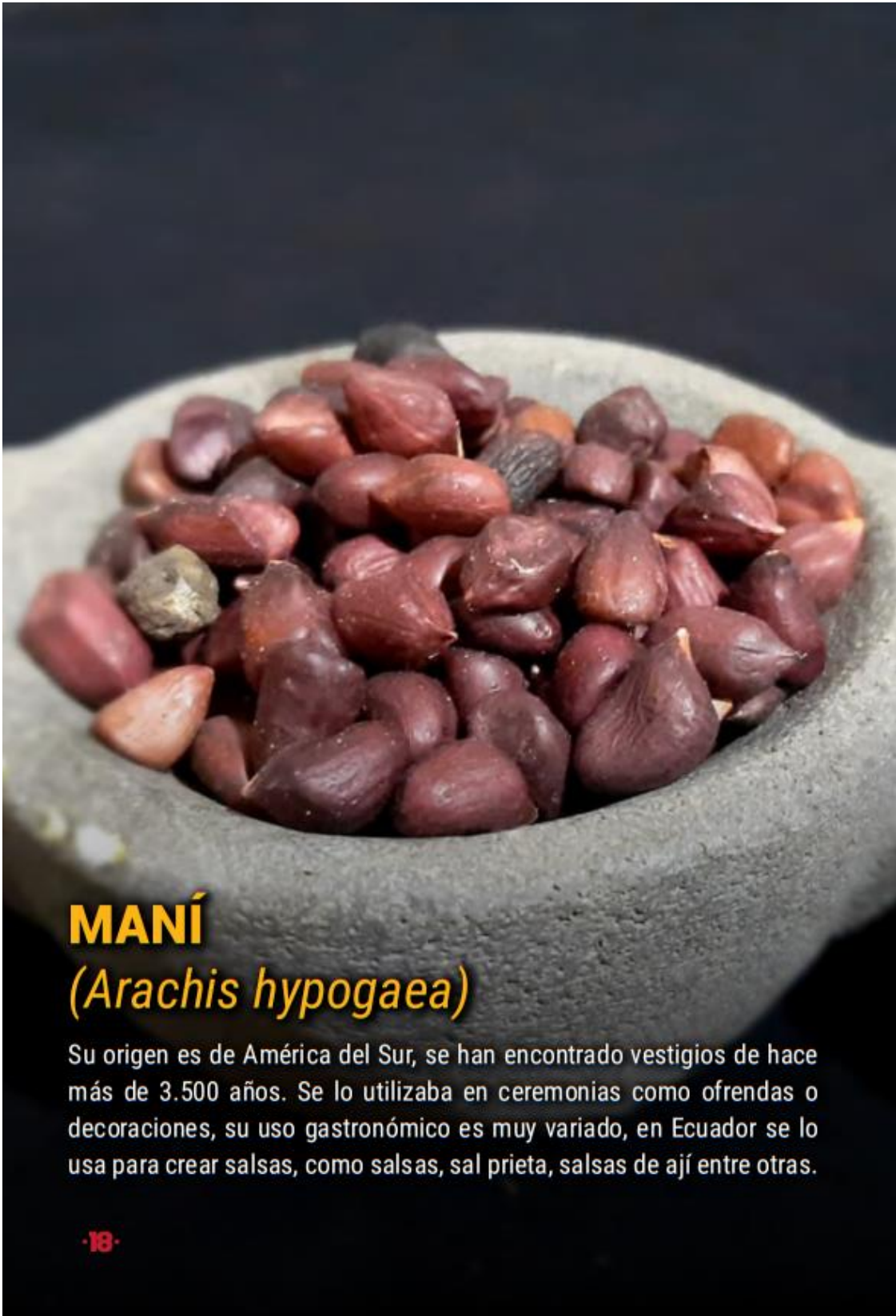


RECETAS DE AJÍ



Autor: Diana Almeida

•17•



MANÍ (*Arachis hypogaea*)

Su origen es de América del Sur, se han encontrado vestigios de hace más de 3.500 años. Se lo utilizaba en ceremonias como ofrendas o decoraciones, su uso gastronómico es muy variado, en Ecuador se lo usa para crear salsas, como salsas, sal prieta, salsas de ají entre otras.

AJÍ DE MARACUYÁ

Ingredientes:

- 4 u Ajíes
- 250 ml Pulpa de maracuyá
- 50 ml Aceite de oliva o C/n aceite de aguacate
- 1 u Limón



- 15 g Cilantro
- 1 u Cebolla paiteña



Procedimiento:

1. Hervir los ajíes en suficiente agua de 10 a 15 minutos y quitarles la cascara y las semillas.
2. Poner en una licuadora

los ajíes pelados, la pulpa de maracuyá, el aceite y el zumo de limón.

3. Licuar hasta obtener una salsa cremosa.
4. Picar el cilantro y cortar en pluma la cebolla paiteña y añadir a la salsa,
5. Rectificar sabores con sal/pimienta.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Jhon Ayala

•19•



MARACUYÁ *(Passiflora edulis)*

Conocida también como fruta de la pasión, es de origen brasileño utilizada gastronómicamente para preparar salsas y postres; gracias a su sabor agridulce es adecuada para combinar con carnes y pescados.

·20·

AJÍ DE MORA



Ingredientes:

- 1 lb Mora
- 8 u Ajíes
- 1 u Pimiento
- 1 u Cebolla
- Cilantro
- Salpimienta

Procedimiento:

1. Cocinar la mora con poca agua hasta obtener un almíbar.
2. Licuar el ají con el almíbar de mora y tamizar.
3. Cortar el pimiento y la cebolla en cubos pequeños.
4. Picar el cilantro finamente.
5. Añadir y Salpimentar.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Cristina Núñez

•21•



MORA *(Rubus ulmifolius)*

Es una pequeña joya silvestre ya que tiene un sinfín de usos gastronómicos gracias a su color y sabor agridulce. Sirve para la elaboración de mermeladas y jaleas, sola o con otras bayas, así como en postres, pasteles y bizcochos. La realización de salsas es muy agradable ya que combina muy bien con recetas saladas.

AJÍ DE PIEDRA



Ingredientes:

- 150 gr Ají criollo
- 40 gr Sal
- 10 gr Ajo
- 20 gr Cebolla perla
- 20 gr Cilantro
- Agua

Procedimiento:

1. Cortar en cubos el ají y moler en la piedra.
2. Añadir sal, ajo, y seguir moliendo.
3. Agregar agua necesaria.
4. Picar la cebolla finamente y agregar al preparado.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Darío Buitrón

•23•



AJÍ CRIOLLO
(*Capsicum annum*)

En Ecuador el ají es un acompañante muy importante, no puede faltar en cada mesa, este fruto ancestral pertenece a la gastronomía del Ecuador ya que forma parte de las costumbres siendo utilizado en varias recetas, especialmente en salsas.

AJÍ DE QUESO

Ingredientes:

- 3 u Ajíes
- 15 g Sal
- 115 g Cebolla paiteña
- 200 g Queso de mesa
- 150 g Tomate riñón
- 5 g Pimienta
- 5 g Orégano



- 5 g Comino
- 50 ml Aceite



Procedimiento:

1. Licuar el ají y queso en trozos e ir añadiendo poco a poco el aceite hasta obtener una salsa.
2. Añadir los condimentos.
3. Picar el tomate y la cebolla en cubos e incorporar todo.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Cristian Aro

•25•



QUESO

Es un alimento que se obtiene por la maduración de la cuajada de leche animal, el queso es un acompañante el cual se utiliza para realizar salsas. Gracias a su textura es perfecta para mezclar con el ají y obtener un acompañante suave y poco picante.

AJÍ DE TOMATE DE RIÑÓN



Ingredientes:

- 45 g Tomate riñón
- 40 g Ajíes rocoto
- 10 g Sal
- 10 g Cilantro
- 10 g Cebolla larga
- 20 ml Agua

Procedimiento:

1. Cocinar el tomate por 10 minutos y los ajíes por 3 minutos.
2. Licuar el tomate y el ají.
3. Picar finamente el cilantro y la cebolla.
4. Mezclar todo y añadir sal al gusto.

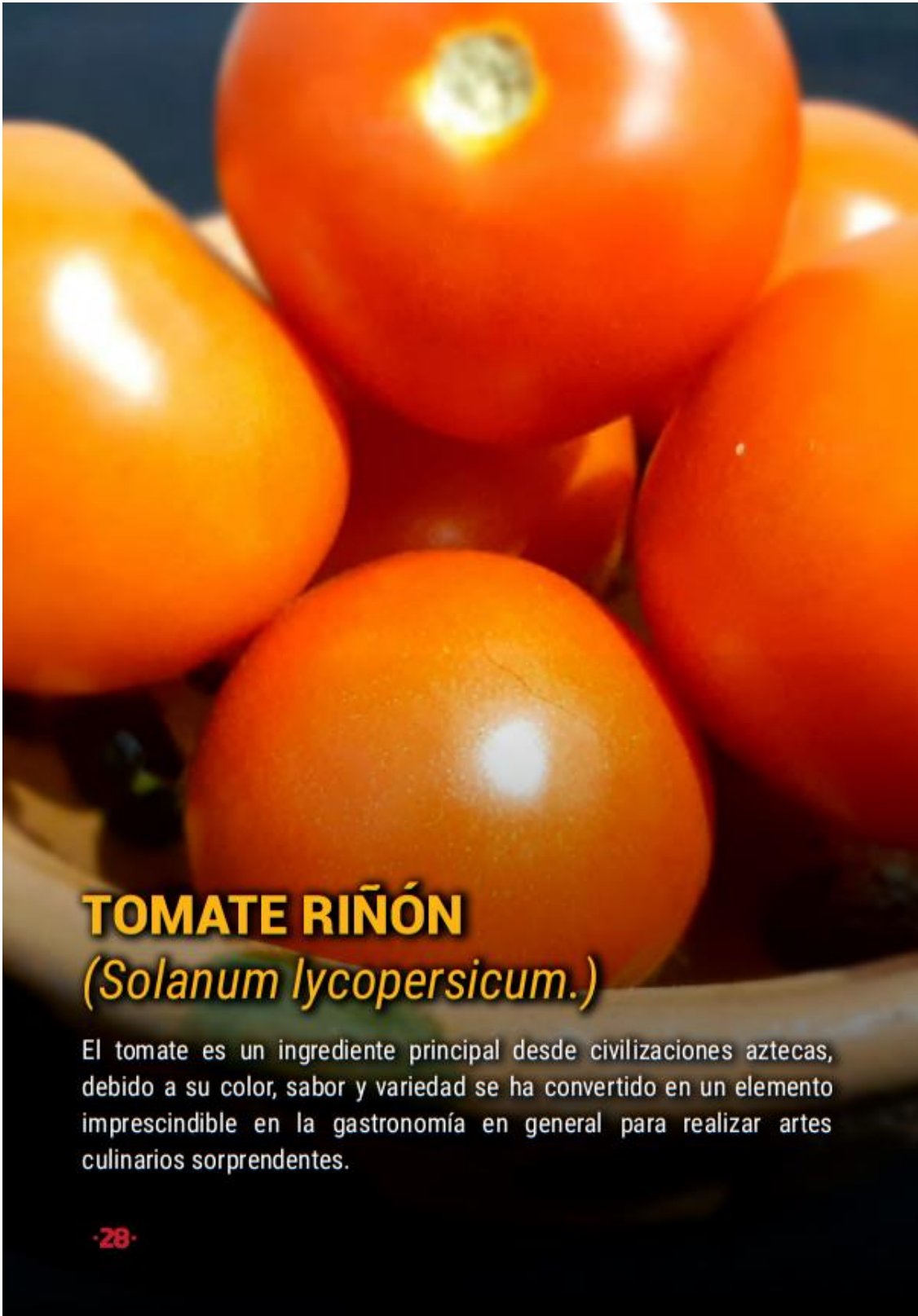


RECETAS DE AJÍ



Autor: Carlos Maldonado

•27•



TOMATE RIÑÓN *(Solanum lycopersicum.)*

El tomate es un ingrediente principal desde civilizaciones aztecas, debido a su color, sabor y variedad se ha convertido en un elemento imprescindible en la gastronomía en general para realizar artes culinarios sorprendentes.

·28·

AJÍ DE UVILLA

Ingredientes:

- 75 g Ají
- 15 g Sal
- 115 g Cebolla paiteña
- 200 g Uvilla
- 150 g Tomate riñón
- 5 g Pimienta
- 5 g Comino
- 50 ml Aceite



- 50 g Cilantro
- 75 g Pimiento



Procedimiento:

1. Cortar y dejar el ají sin pepa.
2. Picar el tomate, cebolla, pimiento en cubos y cilantro en fine brunoise.
3. Licuar el ají y la uvilla con aceite y los condimentos
4. Agregar el licuado con los ingredientes picados y y rectificar el sabor.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Miguel Gutiérrez

29



UVILLA *(Physalis peruviana)*

Este fruto es muy conocido ya que fue fuertemente introducido en todo el mundo, aunque tiene un sinnúmero de beneficios medicinales en el mundo gastronómico se lo utiliza para realizar salsas como acompañante en carnes.

AJÍ DE TUNA



Ingredientes:

- 4 u Tuna
- 1 u Cebolla perla
- 3 u Ají criollo
- 1 u Ají rocoto
- 1 cda. Vinagreta
- 15 g Cilantro
- C/N Sal

Procedimiento:

1. Limpiar las tunas completas y pélelas.
2. Realizar trozos a las tunas y sumergir en $\frac{1}{4}$ de taza de agua junto con el vinagre, el ají criollo y el ají rocoto y dejar macerar por 15 minutos.
3. Licuar el macerado con las semillas (pepas) y sus jugos.
4. Tamizar la preparación e incorporar cilantro y sal al gusto junto con la cebolla perla picada finamente.

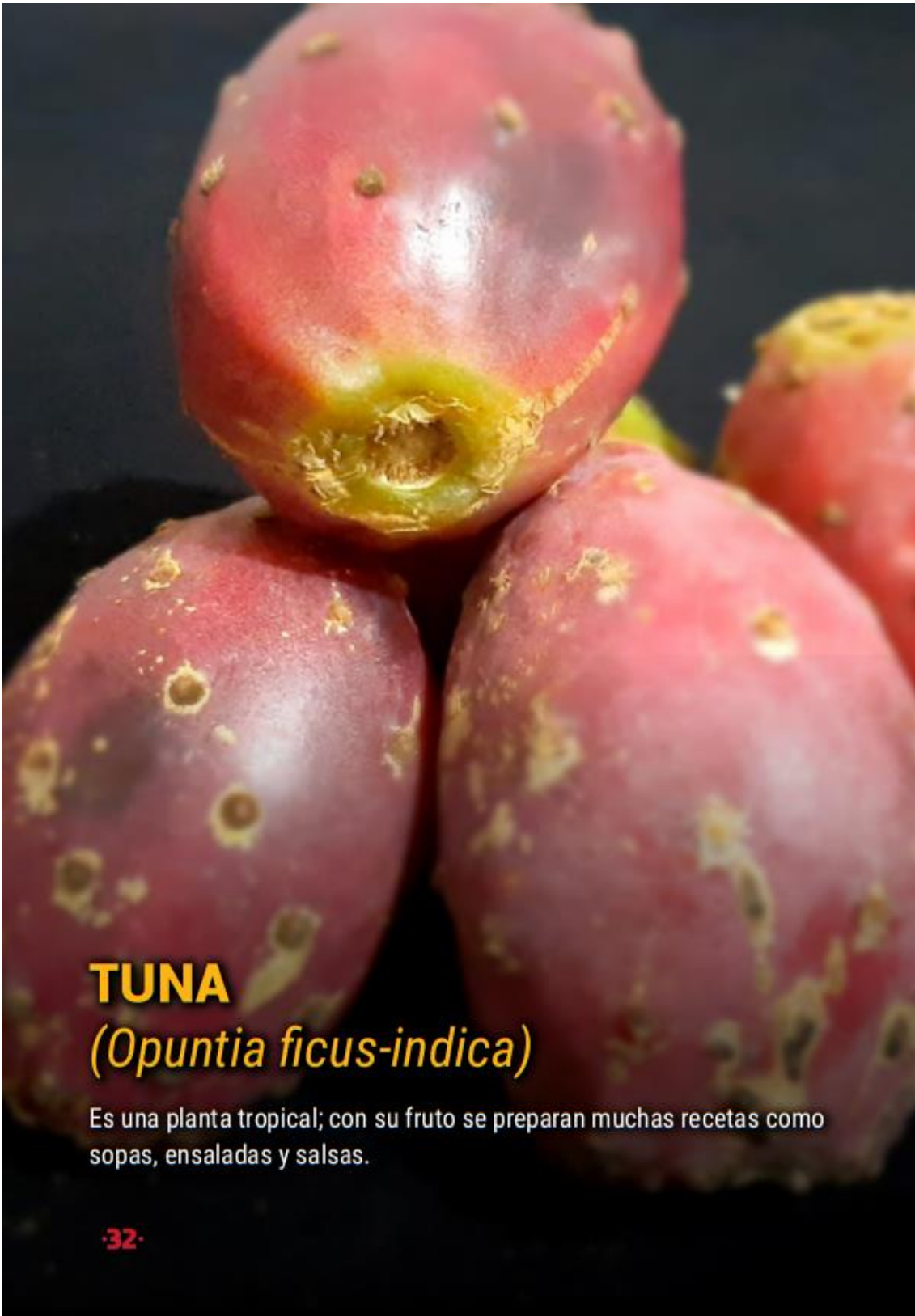


RECETAS DE AJÍ



Autor: David Ormaza

•31•



TUNA
(Opuntia ficus-indica)

Es una planta tropical; con su fruto se preparan muchas recetas como sopas, ensaladas y salsas.

AJÍ DE PEPA DE CALABAZA



Ingredientes:

- 50 g Ají
- 15 g Sal
- 100 g Cebolla perla
- 300 g Pepa de calabaza
- 1L Leche
- 5 g Pimienta

Procedimiento:

1. Limpiar y tostar las pepas de calabaza.
2. Licuar las pepas con ají y leche.
3. Picar la cebolla el fine brunoise e incorporar.
4. Condimentar con sal y pimienta.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Lorea Jiménez

33



PEPA DE CALABAZA O ZAPALLO *(Cucurbita máxima)*

Es un gran recurso para la cocina ya que por su sabor y propiedades se puede preparar y consumir cruda, picándola muy fina y agregándola a ensaladas, cocida o al vapor; sus pepas al igual que la pepa de sambo se la utiliza en salsas picantes y las no picantes.

AJÍ RIOBAMBEÑO

Ingredientes:

- 4 u Ajíes de distintas tonalidades
- 25 g Vainitas
- 1 u Cebolla perla
- 50 ml Vinagre
- 50 ml Limón



- C/n Sal
- C/n Pimienta
- 1 u Frasco de vidrio



Procedimiento:

1. Esterilizar el frasco en agua hirviendo por 5 minutos
2. Picar las vainitas de formas iguales y ponerlas a hervir por 10 minutos con poco de sal.
3. Sacar y dejar enfriar.
4. Picar los ajíes en rondel (rodajitas) conservando todas las partes de ají.
5. Picar la cebolla finamente y sacar el zumo de limón.
6. En el frasco previamente esterilizada colocar una capa de ají, vainitas, cebollas.
7. En un vaso colocar el limón, sal y dejar que los elementos se mezclen y colocar esta mezcla en el frasco y dejar reposar por 2 días.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Anderson Morillo

•35•



AJÍ

Tradicionalmente al ají se lo ha utilizado en la preparación de salsas acompañantes de platos salados. Últimamente sus usos culinarios han evolucionado y es muy preciado para usarlo en la elaboración de helados, mermeladas, chocolates, pan y un sinfín de postres.

AJÍ DE VERDE



Ingredientes:

- 2 u Ajíes
- 2 u Tomates de árbol
- 1 u Plátano verde
- Cebolla larga (al gusto)
- Sal

Procedimiento:

1. Pelar y cortar en trozos pequeños el plátano verde y cocinamos.
2. Pelar el tomate, la cebolla, el ají y quitamos las pepas.
3. Licuar todo con una taza de agua y sal al gusto.
4. Agregar el verde y poco de cebolla.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Mabel Chávez

·37·



PLÁTANO VERDE *(Musa x paradisiaca)*

En Ecuador el plátano es un género muy importante; su uso gastronómico es bastante extendido. Existen muchas variedades, se lo consume al natural, o cocido; con el de preparar batidos, patacones, sopas, snaks, etc. Es un producto de exportación y genera muchas fuentes de empleo.

AJÍ DE CAMARÓN



Ingredientes:

- 454 gr Camarón
- 1 u Tomate de árbol
- 2 u Ajíes criollos
- 1 u Cebolla paiteña
- c/n sal
- cilantro (al gusto)

Procedimiento:

1. Lavar, limpiar el camarón y con la cáscara realizar un caldo concentrado.
2. Pelar y picar el tomate, la cebolla en cubos, el cilantro, picar el cilantro finamente.
3. Sofreír los ingredientes y agregar el camarón.
4. Licuar el refrito con el caldo, el ají y tomate de árbol al punto que quede cremoso.
5. Agregar el cilantro y rectificar sabor.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Nathaly Fernández

•39•



CAMARÓN *(Caridea)*

La cocina de la Costa ecuatoriana ha hecho un buen uso de esta maravillosa especie, aparte del ceviche, quedan de lujo si se los prepara en un encocado con arroz marinero, picados y adicionados a una empanada de verde; sin embargo, la cocción y la transformación en salsa con ají se obtiene un sabor único.

AJÍ DE TAXO



Ingredientes:

- 2 u Taxo
- 5 u Ajíes criollos
- Limón Meyer
- Sal
- Pimienta
- Aceite

Procedimiento:

1. Limpiar y cocinar los ajíes por 5 minutos.
2. Licuar con el taxo. Salpimentar y agregar zumo de limón (al gusto) e incorporar aceite (al gusto).



RECETAS DE AJÍ



Autor: Carla Santillán





TAXO
(*Passiflora tripartita*)

Al igual que el maracuyá el taxo es un fruto muy versátil con el cual se puede realizar salsas para acompañar con carnes especiales; como bife, lomo fino y gracias a la gastronomía moderna este producto brilla en cualquier receta.

•42•

AJÍ DE VINAGRETA

Ingredientes:

- 50 g Azúcar
- 2 cdas Agua
- 3 cdas. Vinagreta de manzana
- 2 cdas. Salsa de soya
- 1 u Ajo
- 2 u Ajíes
- 1 cda. Hierbabuena



- c/n Sal
- c/n Pimienta



Procedimiento:

1. Cocinar el ají con azúcar, agua, ajo, sal y pimienta.
2. Dejar que se enfríe y agregar la vinagreta y la salsa de soya.
3. Añadimos la hierbabuena y rectificar sabor.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Andrés Yépez

•43•



SALSA DE AJÍ O AJÍ HUANCAÍNA



Ingredientes:

- 1 u Cebolla
- C/N Leche evaporada
- 2 u Ajíes
- 1 u Galletas de sal
- 2 u Ajo
- C/N Aceite vegetal
- C/N Sal
- C/N Hojas de huacatay

Procedimiento:

1. Limpiar el ají retirando las venas, las pepas y picar en pedazos.
2. Cortar y picar el ajo, y cebolla y sofreír en un sartén con aceite
3. Cocinar por 3 minutos y licuar todos los ingredientes añadiendo poco a poco la leche.
4. Picar finamente la hoja huacatay y agregar a la salsa.



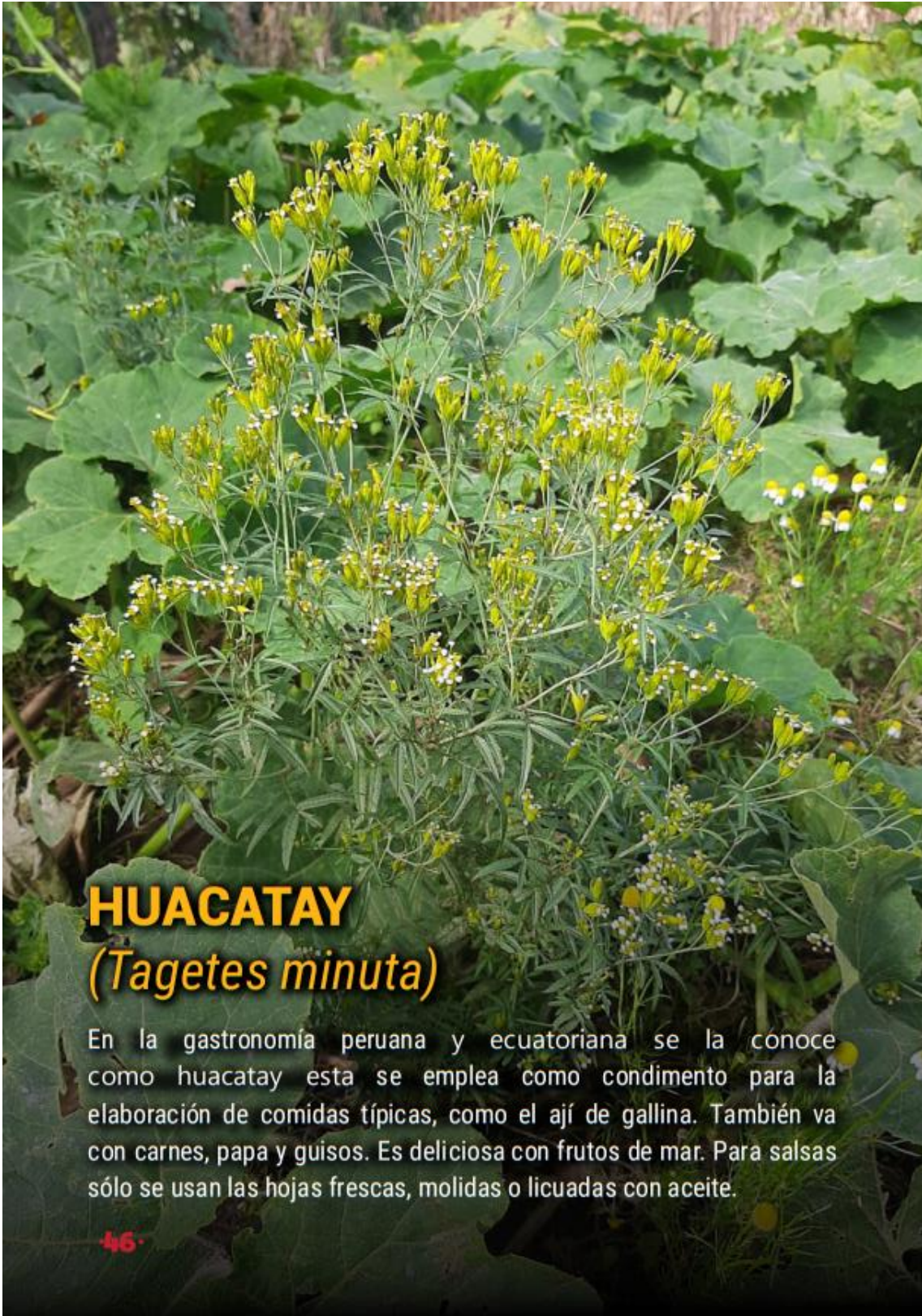
Autor: Andrés Yépez



RECETAS DE AJÍ



45



HUACATAY *(Tagetes minuta)*

En la gastronomía peruana y ecuatoriana se la conoce como huacatay esta se emplea como condimento para la elaboración de comidas típicas, como el ají de gallina. También va con carnes, papa y guisos. Es deliciosa con frutos de mar. Para salsas sólo se usan las hojas frescas, molidas o licuadas con aceite.

46

AJÍ DE PICO DE GALLO CON ALCAPARRAS ANDINAS

Ingredientes:

- 300 gr Cebolla paiteña
- 150 gr Pimiento
- 150 gr Tomate riñón
- 100 gr Perejil
- 100 gr Ají
- 100 gr Alcaparras en conserva o frescas
- 100 ml Vinagre
- C/n Orégano
- c/n Mostaza



- c/n Sal
- c/n Pimienta
- c/n Comino
- c/n Azúcar



Procedimiento:

1. Cortar la paiteña, pimiento, tomate, ají, alcaparra en brunoise y el perejil.
2. En un bowl mezclar todo.
3. Agregar orégano, mostaza, agua, vinagre, sal, pimienta, comino y azúcar.
4. Mezclar y dejar reposar por varios minutos.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Gabriela Ojeda

•47•



ALCAPARRAS *(Capparis spinosa)*

Las alcaparras con los frutos, yemas o capullos florales que no se han abierto; son muy apreciadas encurtidas en sal vinagre o vino y usadas comúnmente como condimento de diversos platos en la cocina mediterránea, para aromatizar salsas, en la elaboración de ensaladas o simplemente como bocaditos.

JALAPEÑOS MACERADOS

Ingredientes:

- 1 taza Aceite de oliva
- 8 u Cebolla perla
- 8 u Ajo
- 1 kg Ajíes jalapeños verdes
- 3 tazas Vinagre blanco
- 1 cda. Sal
- 10 u Pimienta negro



- 4 hojas Cilantro y perejil
- 1 cda. Orégano
- 1 cda. Tomillo



Procedimiento:

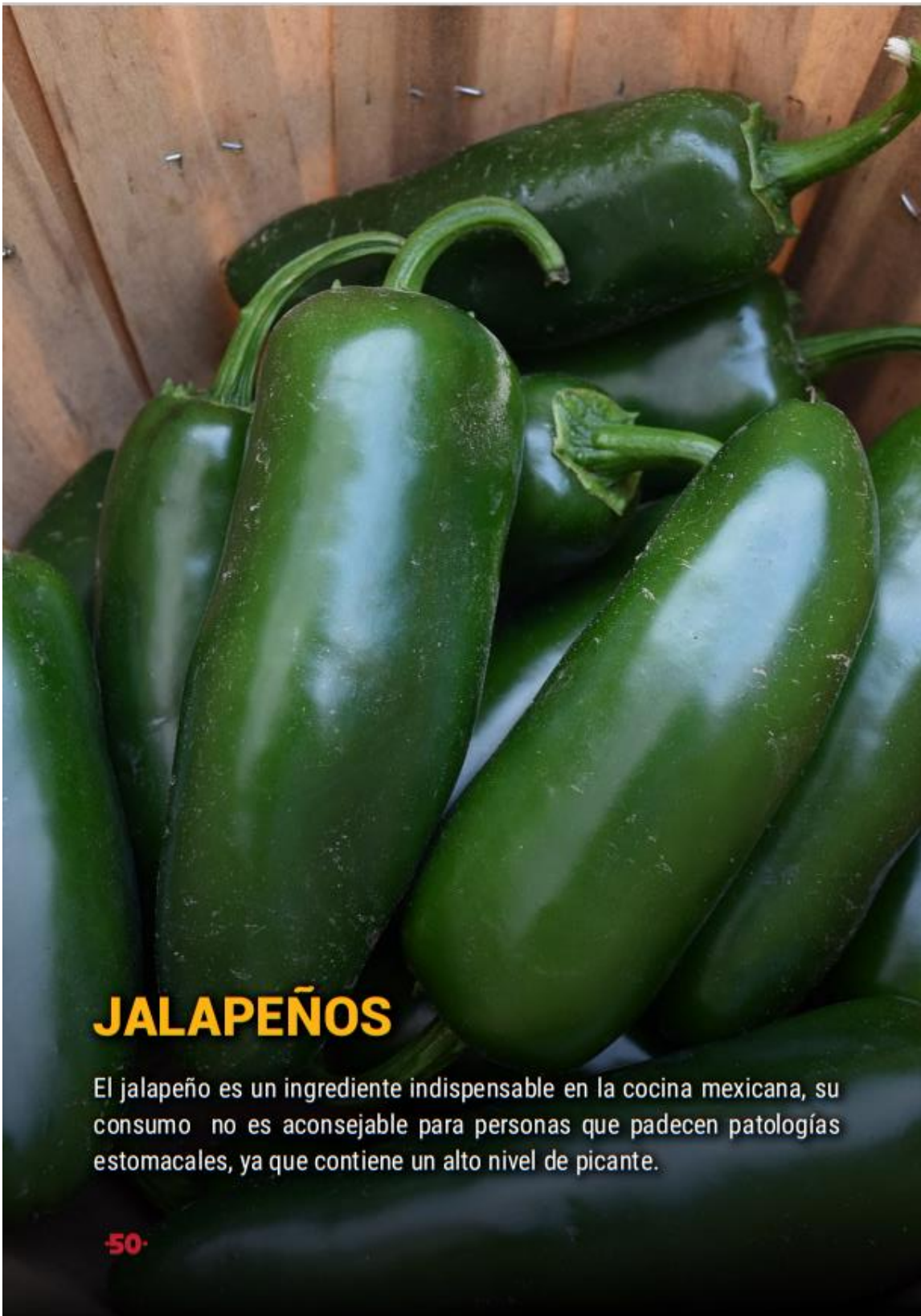
1. Picar la cebolla en juliana y realizar un refrito
2. Añadir los ajos picados en rodajas, ajíes con un corte en la punta y freír durante 5 minutos.
3. A la mezcla añadir el vinagre, sal, pimienta, cilantro, perejil, tomillo, orégano y dejar hervir por 10 minutos más.



RECETAS DE AJÍ



49



JALAPEÑOS

El jalapeño es un ingrediente indispensable en la cocina mexicana, su consumo no es aconsejable para personas que padecen patologías estomacales, ya que contiene un alto nivel de picante.

50

AJÍ DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 40 gr chocolate líquido
- 50 gr Ají rocoto amarillo
- 50 gr Ají rocoto rojo
- 7 gr Azúcar



Procedimiento:

1. Asar los ajíes, limpiar y cortar en trozos.
2. Caramelizar con azúcar el ají rojo y licuar el ají amarillo con un poco de agua y tamizar.
3. Derretir el chocolate a baño maría.
4. Incorporar al ají licuado con el chocolate derretido.
5. Colocar poco a poco en moldes y agregar el ají caramelizado.

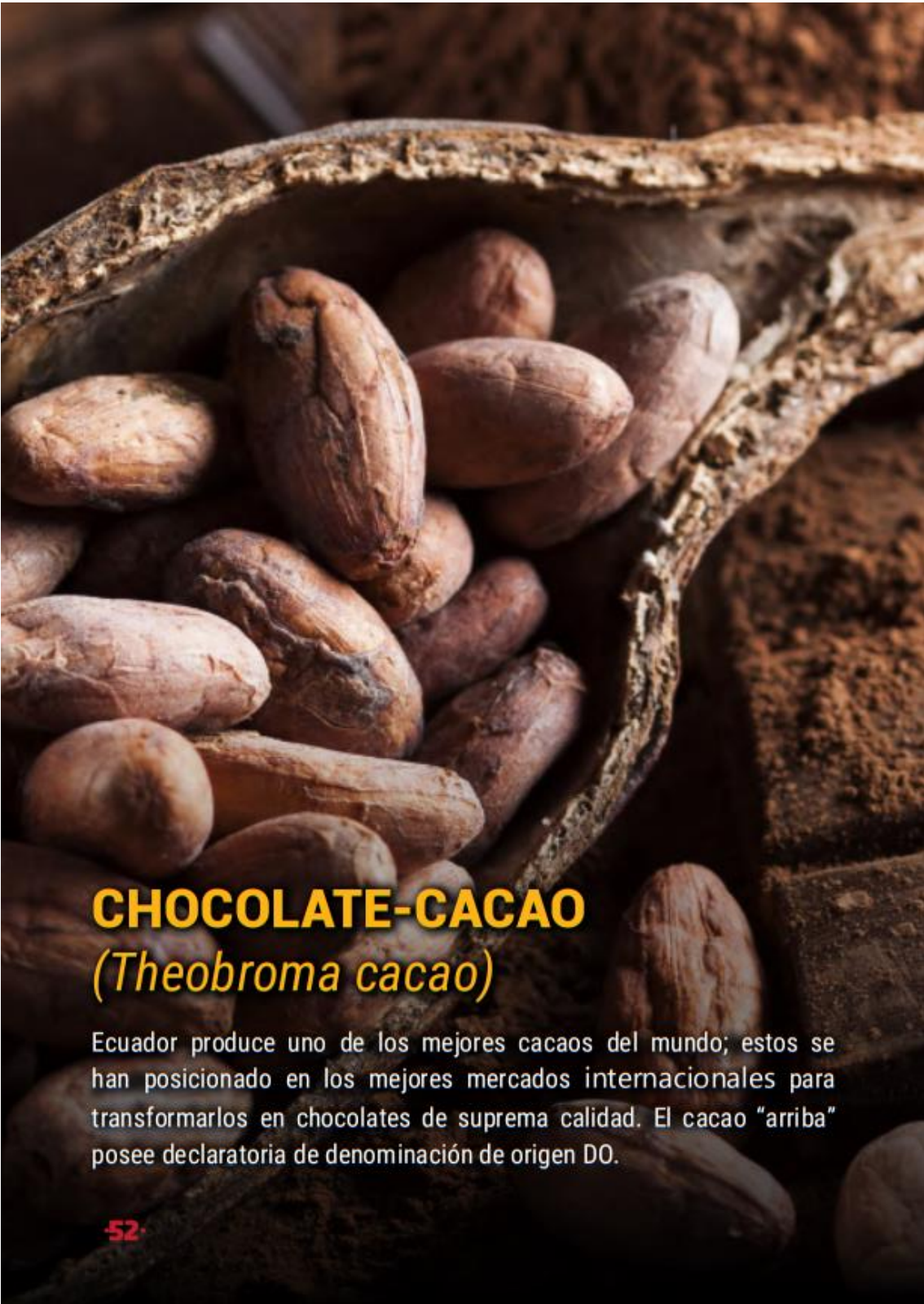


RECETAS DE AJÍ



Autor: Héctor Cuastumal

•51•



CHOCOLATE-CACAO *(Theobroma cacao)*

Ecuador produce uno de los mejores cacaos del mundo; estos se han posicionado en los mejores mercados internacionales para transformarlos en chocolates de suprema calidad. El cacao "arriba" posee declaratoria de denominación de origen DO.

AJÍ DE CHOCHOS

Ingredientes:

- Tomate de árbol
- Tomate de riñón
- Cebolla paiteña
- Cilantro
- Ají
- Chochos
- Sal



Procedimiento:

1. Lavar perfectamente los chochos con agua caliente después pelarlos.
2. Picar el tomate de árbol y licuar con el ají con un poco de agua y tamizar.
3. Picar el tomate riñón en cubos, cebolla paiteña en pluma y el cilantro.
4. Mezclar todo en un recipiente y agregar sal.

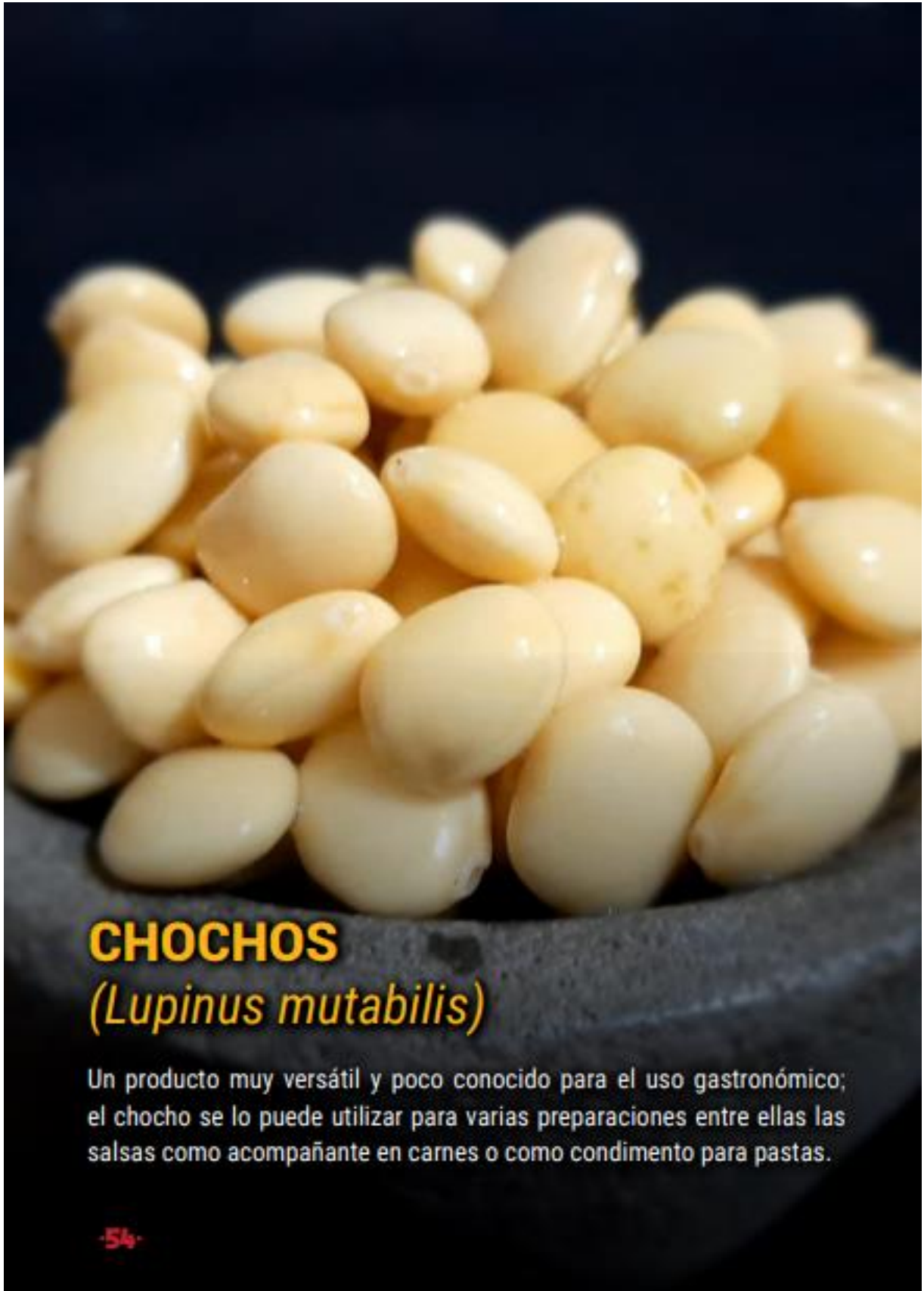


RECETAS DE AJÍ



Autor: Emilia Troya

•53•



CHOCHOS *(Lupinus mutabilis)*

Un producto muy versátil y poco conocido para el uso gastronómico; el chocho se lo puede utilizar para varias preparaciones entre ellas las salsas como acompañante en carnes o como condimento para pastas.

AJÍ DE PIÑA

Ingredientes:

- 60 gr Ají rocoto
- 40 gr Piña
- 25 gr Cebolla paiteña
- Sal



Procedimiento:

1. Limpiar, desvenar el ají y la piña.
2. Picar en trozos pequeños y licuamos.
3. Picar la cebolla en pluma y mezclamos todo.
4. Agregar sal al gusto.



RECETAS DE AJÍ



Autor: Andrés Ávila

55



PIÑA *(Ananas comosus)*

Es una fruta tropical originaria de América del Sur. su forma y apariencia peculiar guarda una deliciosa pulpa fragante y jugosa que tiene un sabor dulce y agrio, el cual es el producto perfecto para jugos y salsas.

56

AJÍ DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 400 g Pulpa de tamarindo
- 1 u Cebolla perla
- 4 u Ajo
- 2 u Ajíes
- 1 u Apio
- 20 g Perejil
- 50 g Salsa inglesa
- 1 cda. chile en escama
- ½ taza Vinagre de



perejil.

3. Agregar todo en la licuadora y licuar.



manzana

- 2 cdas Azúcar moreno
- Aceite de oliva

Procedimiento:

1. Picar y realizar un refrito con ajo, ajíes, apio y cebolla e incorporar azúcar.
2. Agregar pulpa de tamarindo, chile en escama, salsa, vinagre y

Autor: Ronaldo Maigua



RECETAS DE AJÍ



•57•



TAMARINDO *(Tamarindus indica)*

Es un fruto originario de África; y se extiende en su cultivo en Latinoamérica y parte de Asia Tropical, su uso en la gastronomía es muy importante ya que forma parte de muchos productos gastronómicos como la salsa inglesa.

·58·

AJÍ DE HUEVO

Ingredientes:

- ½ taza Aceite
- 3 u Ajíes
- 2 u Tomate de árbol
- 1 u Cebolla perla
- 1 u Pimiento
- 50 g Mayonesa
- 6 u Huevos
- c/n Yuca



- Sal
- Pimienta



Procedimiento:

1. Pelar y licuar el tomate con el ají.
2. Tamizar y agregar la mayonesa de forma envolvente.
3. Picar la cebolla y pimiento finamente.
4. Cocinar el huevo y cortar en trozos.
5. Agregar todo en un bowl y salpimentar.

Autor: Luis Paida



RECETAS DE AJÍ



59



HUEVO

En Ecuador existe una variedad de huevos denominados huevo de campo o de gallo y gallina, los cuales son naturales no incubados, estas tienen una textura peculiar que brindan un sabor diferente y concentrado a cualquier receta.

·60·



VOCABULARIO

Tiesto: Vaso u olla generalmente de barro para la preparación de alimentos.

Cuajada: Es un producto lácteo, de textura cremosa, elaborado con leche coagulada por acción del cuajo.

Tamizar: Pasar una cosa por el tamiz para separar las partes finas de las gruesas.

Almíbar: Se llama almíbar al azúcar que se encuentra disuelto en una cierta cantidad de agua.

Fine brunoise: Cortar alimentos en dados pequeños de unos 2 milímetros de lado.

Macerar: Dejar durante un tiempo un alimento en una especie de salsa o adobo, antes de cocinarlo, para ablandarlo y condimentarlo.

Baño María: Consiste en cocer dentro de un recipiente con agua, para que el alimento se cocine por medio del agua caliente.





Recetas de Aji

Un sabor inconfundible para nuestras comidas..!



PUCE

Sede
Ibarra
2022



CÓDIGO QR.



8. CONCLUSIONES

La presente investigación desarrolló el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueve el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano. El aporte de este trabajo es proporcionar a toda la población de un recetario que abarca información sobre el ají y sus mejores aliados, desde frutas, hierbas, vegetales, cacao, maní, entre otros.

- Se recopiló información del origen, variedades, producción, usos gastronómicos y las propiedades nutricionales del ají; donde con la ayuda del estado del arte se sabe que en Ecuador existen varios tipos de ajíes con una gran diversidad de usos gastronómicos e investigaciones que ayudan a conocer más sobre el fruto como un producto muy versátil y que aporta varios beneficios para la salud como: dolencias articulares, combatir el cáncer, mejora la circulación y problemas cardíacos, entre otros. El ají pertenece a las plantas denominado *capsicum*, es una especie que tiene diferentes nombres en diferentes países como chile, pimienta.
- Las 28 preparaciones que se incluyen en el recetario, corresponden al resultado de dos eventos académicos denominados Festival de Ají, Uchu Raymi, realizados en los años 2017 y 2018, por parte de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH, a quienes se les ha otorgado los correspondientes créditos de autoría.
- Se realizó la validación del recetario con preparaciones en base a ají, con expertos de la gastronomía, a quienes se les envió el documento a través de la red social WhatsApp.

9. RECOMENDACIONES

La comunicación y la colaboración de todas las personas de la área gastronómica y turística es parte fundamental para recopilar más información y recetas, de la misma manera la vinculación de institutos gubernamentales para crear estrategias de acogida sobre proyectos de interés patrimonial ecuatoriano y generar un interés de consumo, conocimiento y estudio de los productos.

Investigar y profundizar más sobre el ají, rescatando recetas tradicionales e innovadoras para la creación de nuevos recetarios más amplios con información concretos y nuevos que ayuden a promocionar y a la difusión de desarrollo gastronómico con documentos, impresiones y productos sobre los usos gastronómicos y las propiedades nutricionales del ají.

Se sugiere la creación de nuevos proyectos que ayuden a revalorizar cualquier producto como un catálogo o libro sobre la historia, importancia cultural, variedades, propiedades, aporte nutricional, beneficios, de productos que se producen en Ecuador. Para que de esa manera podamos incentivar y brindar información variada.

Apoyar y continuar con cualquier proyecto que potencialicen a la mejora del producto local con capacitaciones constantes, comenzando con los productores que son los de la agricultora para aumentar el proceso y mejorar la producción, cultivo y sobre todo la calidad del ají. Para alcanzar la mejora es necesario la intervención y la implementación de la buena práctica de manufactura (BPM), para conseguir un producto final de calidad.

10. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Antonio, V. (1982). *El lenguaje técnico de un recetario de cocina* (p. 229).
file:///C:/Users/HP/AppData/Local/Temp/Dialnet-
ElLenguajeTecnicoDeUnRecetarioDeCocina-58494.pdf
- APEGA. (2009). *ajíes peruanos* (p. 118).
<http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>
- Arellano, S. (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso* (p. 91). https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena_Treball.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Atom. (2013). *EL AJI: CULTIVO Y USO GASTRONOMICO*. Blogger.
<http://todosobreelaji.blogspot.com/2013/05/cultivo-y-uso-gastronomico.html>
- CULTURAL, I. N. D. P. (2020). *Ecuador tiene el ají más antiguo de América*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/ecuador-tiene-el-aji-mas-antiguo-de-america/>
- Diana, B. (2017). *Plan para la creación de una línea de ají artesanal utilizando ingredientes autóctonas del país* (p. 82). <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/6577>
- Ecuadorinmediato. (2007). *¡Que rico: el ají es ecuatoriano!*
- EL COMERCIO. (2016). Receta de ají de carne. *EL COMERCIO*, 1.
<https://www.elcomercio.com/sabores/receta-ajidecarne-gastronomia-ecuador-platostipicos.html>
- EL COMERCIO. (2020). *El ají ecuatoriano es el más viejo del continente Americano*. EL COMERCIO. https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-aji-viejo-america-cultivo.html?fbclid=IwAR36m9rmc2eni2V100MeZJsV12vQSHRwnuzE0brH4wgi_QGHVC4YaPgwJX8

- EL PRODUCTOR. (2017). *Ecuador: Universitarios exponen más de 27 recetas de ají en el Uchu Raymi | Noticias Agropecuarias*. EL PRODUCTOR.
<https://elproductor.com/ecuador-universitarios-exponen-mas-de-27-recetas-de-aji-en-el-uchu-raymi/>
- EL UNIVERSO. (2007). *El ají tiene un origen ecuatoriano*. Eluniverso.
- Erazo Álvarez, G. O. (2014). *DSPACE en Uniandes: Estrategia de promoción turística del ají como condimento supremo de la gastronomía típica de la provincia de Tungurahua*. UNIANDES. <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2649>
- Escalante, J. (2019). *Ají: propiedades, beneficios y valor nutricional*. La Vanguardia.
- Espinoza, M. (2013). *¿Por qué en Ecuador se está perdiendo la Identidad Cultural Gastronómica?* (p. 1). <https://mayritayea.wordpress.com/2013/03/17/por-que-en-ecuador-se-esta-perdiendo-la-identidad-cultural-gastronomica/>
- Garrido, R. (2020). *En Ecuador, el ají le pone el sabor*. Ecuador Love Life.
<https://ecuador.travel/trade/es/noticias/reportajes/67-en-ecuador-el-aji-le-pone-el-sabor>
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*.
http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Jaramillo, M. (2012). *TEXTO GUÍA DE COCINA ECUATORIANA*. Talleres Gráficos Universidad de Cuenca. <https://docplayer.es/22821846-Texto-guia-de-cocina-ecuatoriana-marlene-jaramillo-g.html>
- Jardín, E. (2016). *CULTIVO DE AJÍ*. Easy Jardín. <https://easyjardin.cl/ideas/cultivo-de-aji/2016/07/>
- José, T. (2020). *Sembrar ají – Guía de plantación de este cultivo, cuidados y cosecha* (p. 1). <https://como-plantar.com/aji/>
- Lema Salazar, N. S. (2018). *El ají, variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina*

moderna ecuatoriana. Quito: Universidad de las Américas, 2018.

<http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf>

Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*.

<http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>

Sanchez, M. (2016). *Estudio investigación del ají: análisis de sus propiedades y nuevas recetas para la cocina*. HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

FACULTAD:GASTRONOMÍA.

<http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/16110>

SIICEX. (2020). *Ficha Comercial*. SIICEX.

http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=sficha_productoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=221&pnomproducto=Aj%ED

Villacís, G. (2020). *Las redes sociales en tiempos de Covid19* (p. 1).

<https://noticias.usfq.edu.ec/2020/05/las-redes-sociales-en-tiempos-de-covid19.html#:~:text=Las redes sociales digitales deben,al crear y compartir contenido.>

Yanuq. (2016). *Todo acerca del ají*. Yanuq.

https://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/el_aji.htm

11. ANEXOS

Anexo #1. Cuestionario de la encuesta

Desarrollar el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueva el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano.

OBJETIVO. - La presente encuesta ha sido diseñada por un estudiante de la Pontificia Universidad Católica Ecuador, Sede Ibarra, con la finalidad de recabar información.

La información obtenida será de uso exclusivamente académico, puesto que servirá para el desarrollo del Informe Final de Investigación, previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

DATOS GENERALES

Edad

Género.....

Etnia.....

Instrucciones

Lea detenidamente las preguntas

Encierre en un círculo lo que considere

1.- ¿Ha consumido alguna preparación realizada con ají?

a) Si

b) No

Cuál _____

2.- ¿Qué preparaciones a base del ají conoce?

a) _____

b) _____

c) _____

d) _____

3.- ¿Qué variedades de ajíes ecuatorianos conoce?

a) _____

b) _____

c) _____

4.- En la siguiente lista, encierre las opciones que usted cree que son propiedades del ají.

a) Tiene más vitamina C que los chochos

b) Previene los infartos

c) Contiene; fibra, proteínas, grasa, carbohidratos

d) Previene enfermedades de la próstata

e) Previene los tumores

5.- ¿Elabora usted alguna preparación con ají?

a) Si

b) No

6.- ¿Qué preparación con ají es su preferida?

a) Ají de piedra

b) Ají con pepa de sambo

c) Ají con tomate de árbol

d) Ají con chochos

e) Ají con maracuyá

Otro: _____

7.- ¿Qué importancia tiene el ají en la cocina ecuatoriana?

- a) Mucha
- b) Poca
- c) Nada

8.- ¿Le gustaría disponer de un recetario con preparaciones en base a ají?

- a) Si
- b) No

9.- ¿A través de qué medio le gustaría disponer de un recetario con preparaciones en base a ají?

- a) Impreso
- b) WhatsApp
- c) Cana de YouTube
- d) Instagram
- e) Facebook
- f) E-recetario
- g) Otro _____

10.- ¿Cree usted que la elaboración de un recetario ayudará a la reinserción del ají como ingrediente principal en la gastronomía ecuatoriana?

- a) Si
- b) No
- c) ¿Porqué?.....
.....

11.- Conoce usted algún establecimiento que ofrezca varias preparaciones hechas en base al ají?

- Si
- No
- En caso de que su respuesta sea si, menciónelo.....

Gracias por su colaboración

Anexo #2. Guion de la entrevista

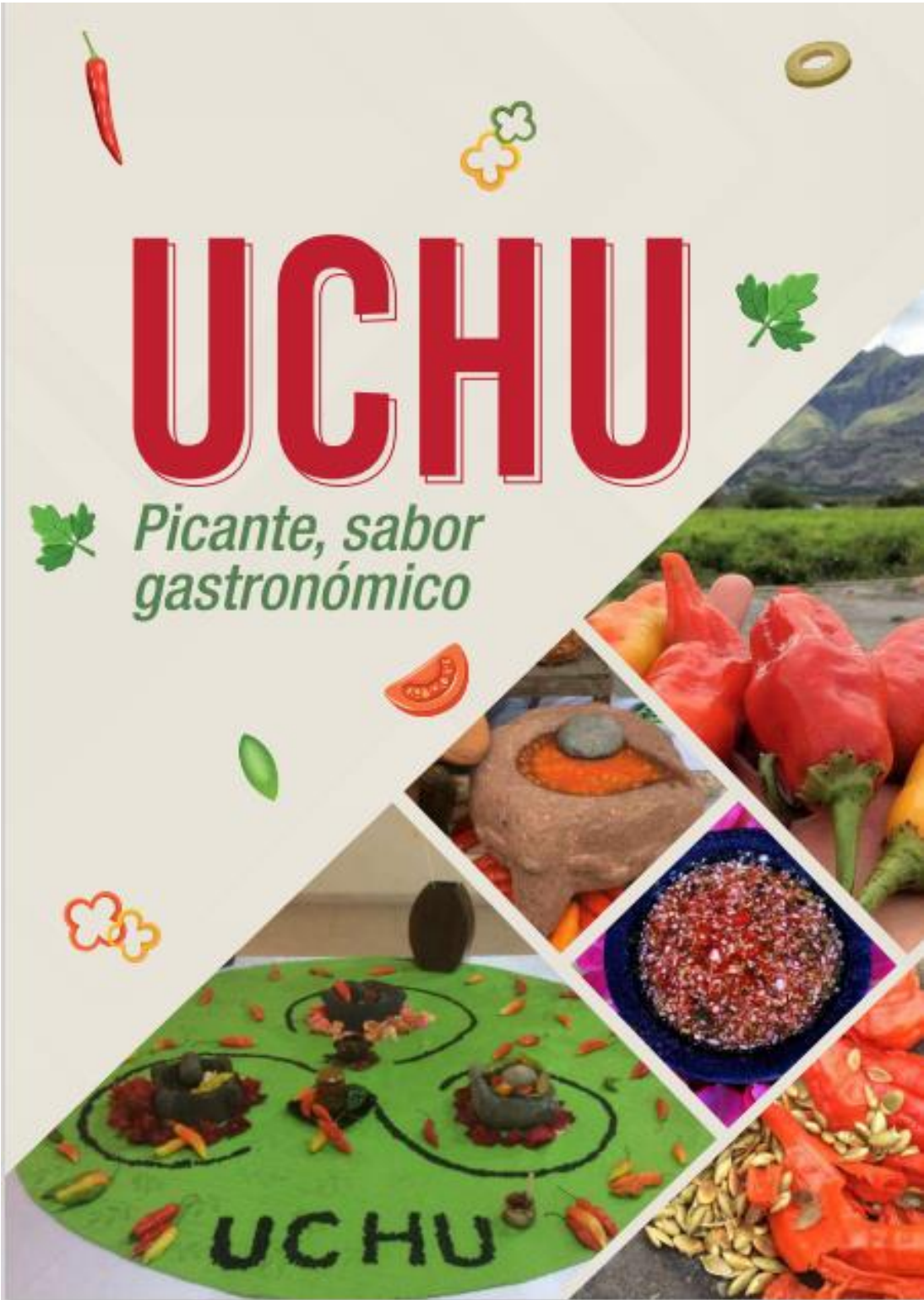
OBJETIVO. - La presente entrevista ha sido diseñada por un estudiante de la Pontificia Universidad Católica Ecuador, Sede Ibarra, con la finalidad de recabar información acerca del uso gastronómico del ají para diseñar un recetario.

La información obtenida será de uso exclusivamente académico, puesto que servirá para el desarrollo del Informe Final de Investigación, previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

Preguntas

- 1.- Qué importancia tiene el ají dentro de la gastronomía ecuatoriana
- 2.- Desde su experiencia, ¿cuáles son las estrategias para poner en valor el ají como patrimonio alimentario ecuatoriano?
- 3.- ¿Según su conocimiento, ¿Cuáles son variedades de ajíes que se producen en Ecuador?
- 5.- ¿Nos podría compartir algún método de conservación del ají?
- 7.- ¿Qué opinión le merece el lanzamiento de un recetario con preparaciones en base al ají?
- 8.- ¿A parte de las recetas, qué información relevante cree usted que se debe incluir en el recetario?
- 9.- ¿Nos podría compartir alguna receta especial de autor en base al ají?
- 10.- ¿Cree usted que el gobierno debería apoyar proyectos que se dedican a revalorizar el uso del ají en la gastronomía ecuatoriana?

Anexo #3. Diseño del recetario



Anexo #4. Certificado anti plagio

Recetario a base de ají_ Caiza
Jhony.docx
por

Fecha de entrega: 16-ene-2021 09:47p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1488793485

Nombre del archivo: Recetario a base de aji_ Caiza Jhony.docx (2.52M)

Total de palabras: 14039

Total de caracteres: 70688

Recetario a base de ají_ Caiza Jhony.docx

INFORME DE ORIGINALIDAD

10%

INDICE DE SIMILITUD

10%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

4%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

ecuador.travel

Fuente de Internet

1%

2

docplayer.es

Fuente de Internet

1%

3

archive.org

Fuente de Internet

1%

4

repositorio.usfq.edu.ec

Fuente de Internet

1%

5

dialoguemos.ec

Fuente de Internet

1%

6

kusinapachacamac.blogspot.com

Fuente de Internet

1%

7

dspace.uniandes.edu.ec

Fuente de Internet

<1%

8

deliciasprehispanicas.blogspot.com.es

Fuente de Internet

<1%

Anexo #5 Validación del recetario



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
GESTURH

“Uso gastronómico del ají (*capsicum annuum*) a través de un recetario”

Datos generales:

Nombre y Apellido: Doris Morales

Ocupación: Propietaria y jefe de cocina

Fecha: 21/10/2022

La siguiente ficha tiene el objetivo de calificar y validar el diseño de un recetario marcando con una (X).

Aspectos de la validación

		Ficha de validación				
		Presentación / Comprensión	Mala	Buena	Muy buena	Excelente
Visual	La combinación de colores				X	
	Fotografías					X
	Elementos dentro de las fotografías				X	
	Originalidad (diseño)				X	
Lectura	Clara y concisa			X		
	La organización es lógica				X	
	Lenguaje adecuado					X

Observación:

Presentación llamativa e información concisa

Sugerencias:

Considerar con colores más llamativos y luminoso, publicar en la red para un acceso rápido y con alcance de todos.

Doris Morales

Firma o Nombre del validador

Anexo #6 Plan de investigación

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE: GESTURH

PLAN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA:

Uso gastronómico del ají (*capsicum annuum*) a través de un recetario.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales.

SUB LÍNEA: Seguridad y soberanía alimentaria

AUTOR/A: Jhony Christian Caiza Jetacama

IBARRA, Julio - 2020

1. PROBLEMA. -

Ecuador es un país muy diverso tanto en flora y cultura por ello es un destino que ofrece un abanico de alternativas tanto para el turismo de aventura, naturaleza, cultura y una gran variedad de manjares propios de nuestra gastronomía andina”. El país es considerado la cuna Intercultural por su lugar de origen del pueblo indígena llena de riqueza de productos como el maíz, trigo, cebada, papas, hortalizas, frejol y también el ají desde tiempos memoriales.

Uno de los principales problemas que se ha detectado, es el hecho de que la agricultura del Ecuador se encuentra poco vinculada al sector gastronómico por lo que algunos productos cosechados de la zona son poco explotados y aprovechamiento de la producción es escasa.

Se evidencia también el desuso de algunos alimentos en la dieta diaria; a raíz de la inclusión de la mujer a la fuerza productiva, ya no se cocina en casa, por tanto se come en restaurantes, lo cual ha provocado cambios en los hábitos alimenticios.

Otro problema es el desconocimiento de propiedades, beneficios y usos alternativos de los productos del patrimonio alimentario ecuatoriano en general y del ají en particular; elemento con un fuerte componente identitario y muy valioso ya que es fuente de nutrientes.

La falta de investigación y difusión del uso y aplicaciones gastronómicas del ají, hacen que este fruto nativo andino se encuentre infravalorado dentro del contexto gastronómico ecuatoriano.

Finalmente, el gobierno no ha puesto en valor al ají como condimento supremo de la cocina ecuatoriana, por ende, la promoción ha sido nula, dando prioridad a otros alimentos como el maíz, frejol, papas, entre otros.

2. JUSTIFICACIÓN. -

El presente trabajo de investigación es importante porque uno de sus objetivos es poner en valor al ají como condimentos supremos de la gastronomía ecuatoriana, para lo cual se diseñará un recetario que plasme la infinidad de preparaciones con ají.

Este trabajo es relevante puesto que desarrollará un compendio de las recetas que generó la Feria del Ají (Muyu Raymi) en sus 5 ediciones, evento que se realizó en varios lugares de la provincia de Imbabura, cuyas recetas proceden de estudiantes de gastronomía de diferentes niveles de la Escuela de GESTURH.

Otro factor que da relevancia a este trabajo es por cuanto el mismo se alinea con el Objetivo de Desarrollo Sostenible No, 3 de la UNESCO: Salud y Bienestar, puesto que el desarrollo de esta investigación, contribuirá a recuperar un alimento nativo andino que posee un elevado aporte nutricional.

La investigación se realizará con el fin de incentivar a realizar nuevas preparaciones gastronómicas, poniendo en valor al ají, con la posibilidad de crear una línea innovadora de negocio con valor agregado, beneficiando a la comunidad agricultura y productora de este producto.

Los beneficiarios de esta investigación serán los estudiantes de la PUCE-SI de la carrera de gastronomía quienes encontrarán en este trabajo información verídica para sus próximas investigaciones. Por otra parte, se verán beneficiados los agricultores, proveedores y dueños de restaurantes para que de ese modo aprovechen y obtengan un menú variado.

3. ESTADO DEL ARTE. –

La presente investigación tiene como objetivo principal desarrollar el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueva el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano.

Al ají (*Capsicum annuum*), conocido también como Uchu en lengua *Kichwa*, es un fruto nativo de Ecuador-Sudamérica, Ecuadorinmediato (2007); fruto muy versátil, los hay de varios tipos, tamaños, colores, formas, sabores.

Tiene un sabor pungente debido a la capsaicina, la cual genera irritación en el paladar; cuenta con propiedades analgésicas y anticancerígenas; ayuda a las dolencias articulares al servir de vaso dilatador; contiene vitamina C en abundancia, que también es conocida por su papel a la hora de prevenir la presencia de tumores; aporta vitaminas Calorías: 47,20 kcal; Carbohidratos: 6,7g; Proteínas: 1,87g; Fibra: 1,50 g; Grasas: 1,10 g; Azúcares: 5,30 g; Sodio: 9 mg; Colesterol: 0 mg. También contiene vitaminas A, B9, C y K. (Escalante, 2019)

Con estos antecedentes, este trabajo se propone recuperar el uso del ají en la gastronomía ecuatoriana como elemento de identidad y a su vez promover el interés por el patrimonio alimentario ecuatoriano. Para ello se han investigado en fuentes secundarias pertinentes al tema de investigación, se encontraron varios trabajos en artículos científicos, tesis de gastronomía de algunas universidades, y páginas web representativas; dichas investigaciones darán un gran aporte a esta investigación por ser trabajos actuales, con rigor científico, datos que aportarán significativamente al desarrollo de este trabajo, Para un mejor análisis de lo mencionado se los detalla a continuación.

3.1 Bibliografía Internacional. -

Uno de los documentos revisados es en relación al origen de la planta de ají; comienza desde México hasta América del sur pero según APEGA (2009) afirma que en Perú “los restos arqueológicos más antiguos que comprueban su presencia se hallaron en la cueva Guitarrero, en la provincia de Yungay (Áncash). Estos se remontan a unos 8.000 años antes de nuestra era” (p. 15). Por otra parte, existen más restos o indicios que comprueban que existían aún más antiguos que pueden ser el origen del ají entre Bolivia o Perú, aunque algunos estudios realizados por científicos dicen que es nativo de Ecuador para ganar su dominación de origen(EL UNIVERSO, 2007).

Para la cultura peruana era símbolo mágico y religiosos que la utilizaban como un insumo medicinal, también la utilizaban con plaguicidas y un elemento decorativo ya que les tomaba no solo como un producto alimenticio, como lo afirma APEGA (2009) que “el ají se ofrendaba a los dioses en las ceremonias religiosas y era considerado por los hombres del Perú antiguo como un símbolo sagrado” (p. 60).

Los estudios realizados en Ecuador por investigadores internacionales existen la teoría de que es el país donde se originó la domesticación y cultivo de esta planta según los hallazgos:

los rastros más antiguos de ají fueron hallados en Loma Alta y Real Alto, península de Santa Elena, y tienen una edad aproximada de 6.100 años, mientras que los encontrados en otras zonas del continente tienen entre 5.600 y 500 años.
(ELUNIVERSO, 2007)

Aunque no existe datos exactos que confirma que el origen sea de Ecuador por ello siguen investigando para determinar cuándo fue el año exacto donde se introdujo a la gastronomía ecuatoriana.

3.2. Bibliografía nacional. -

Arrellano (2017) señala que “El ají es el insumo madre de la gastronomía andina, invitado de honor a todas las mesas sin distinción de status ni razas, ni clases sociales; icono de la cultura de los pueblos del cinturón andino.” (p. 24). Este producto se la ha consumido desde que el hombre la domesticara y gracias a ello se la ha conservado como uno de los iconos más representativos de los platos andinos en especial en los pueblos indígenas por ello el alimento ha demostrado un sin de beneficios que hasta hoy en la actualidad se los sigue estudiando.

En el Ecuador existen varios tipos de ají que son: Habanero, Uña de pava, Yunga. Banil, Criollo, Es el más común que se da en la Sierra. Rocoto rojo, Rocoto Marrón, Tabasco. Jalapeño, Pequin. Ají dulce, Ají verde, Cereza amazónica, Ají anaranjado. Que también se las conoce con nombres vulgares que son: “Pancha, Chipote, Ancho, Ají peruano, Cereza, Rocoto, El habanero, Plátano amarillo, Diente de león, Patita de gallo”. (Lema, 2018, p. 9) Estos nombres vulgarmente llamados se la atribuyen de cuerdo a su ardor o nivel de picante que posee estos frutos al igual que por su color forma y apariencia, también en el país se consume el ají criollo que es cotizada por todos los ecuatorianos.

Este producto desde el momento que fue descubierto ha brindado muchos beneficios para el ser humano así lo afirma Arellano (2017) que “Los ajíes rojos son una fuente de vitamina C, inclusive más que los cítricos; contienen más vitamina A que cualquier otra planta comestible; aporta también otra serie de vitaminas como B. hierro, potasio, magnesio entre otras.” (p. 33). también afirma que “El color del ají no influye en su valor nutricional; el mayor aporte vitamínico se recibe cuando se lo consume crudo,” (p. 33). De igual manera se siguen realizando estudios para aprovechar y contrarrestar algunas enfermedades muy mortales ya que en la antigüedad se las utilizaba con anti-bacterial natural.

Al igual manera sirve como antioxidante que “retrasan el envejecimiento, degeneración y muerte de las células, con la ingesta de alimentos antioxidantes neutralizamos a los radicales libres los cuales son causantes del envejecimiento y otras enfermedades” según (Sanchez,

2016, p. 92). Y que igual manera tiene otros beneficios como estimulante, antigripal, analgésicos y dilatador sanguíneo aprovechando cada parte de la planta como sus hojas para picaduras de araña escorpiones y serpientes.

Las investigaciones realizadas según Diana (2017) afirma que el “ají (*Capsicum*), revelan que según la zona donde son cultivados ya sean estos en climas tropicales o subtropicales, generan un mayor nivel de picor,” (p. 19) así lo afirman Organización Mundial del Comercio [OMC] (2015) citado por Diana (2017) que “gracias a un alcaloide natural llamado *capsaicina*. En este ámbito los países del Centro América y Sur América son los principales productores de esta especie.” (pp. 19-20).

Como se sabe que este producto llegó a ser muy solicitado en distintos países del todo el mundo por sus beneficios y variedad de usos que se le puede dar algunas anteriormente mencionadas, distintos países del mundo son los principales productores y exportadores de este fruto son: “China, Francia, Perú, Países Bajos, España, Corea del Sur, Bélgica, Alemania, Tailandia, Estados Unidos” entre otros (Arellano Guerrón, 2017). También tenemos países que consumen el ají son: “España 42, Estados Unidos 3, Alemania 1, Francia 1, Reino Unido, Australia, Países Bajos, Canadá e Italia 47 10” (2017).

Aunque los países anteriormente mencionados sobresalgan en la producción y exportación de este producto Ecuador tiene y posee características geográficas con climas y un terreno adecuado para la producción y cultivo del ají por lo que en “algunas regiones del país entre estas la Costa y parte de la sierra, en principal en las provincias de Guayas, Santa Elena, Manabí, El Oro, Imbabura, Chimborazo, y Loja donde el clima, suelo y altitud son adecuados para dicho cultivo” así lo afirma (Sanchez, 2016, p. 36).

Este producto que es el ají en la gastronomía ecuatoriana es muy consumida fresca, preparada en salsa que son con pepa de Zambo, tomate de árbol que son las más famosas y según Diana (2017) piensa que “La cultura ecuatoriana a través de los años y gracias a sus distintas culturas pasadas, han desencadenado una gran variedad de recetas tradicionales que son aplicadas hasta la actualidad pues estos procesos y técnicas aplicadas han pasado de

generación” (p.24). y es así que aparece la gran variedad de salsa que no puede faltar en la mesa de cada ecuatoriano como son el ají criollo, ají de tomate de árbol, ají de chochos, ají manaba, ají de pepa de zambo y ají de maíz.

Aunque exista una variedad de preparaciones con el ají como antes mencionada, no existe un plato específico que represente el uso de este producto ya sea en sopa o principal pero EL COMERCIO (2016) nos da a conocer “El ají de carne es una sopa ecuatoriana con una mezcla única de sabores dulces, salados y picantes en cada bocado.” (p. 1). De igual manera el mismo autor afirma que el ají de carne “Nace en la época de la Colonia y se popularizó por su rápida preparación y accesibilidad a los ingredientes durante todo el año.” (p. 1). Esta preparación es la única que sobresale en una de las preparaciones con el fruto, aunque hay 2 contrapartes en dos preparaciones según Lema (2018) afirma que:

En la cocina típica ecuatoriana, era muy usual que, en el último hervor de las sopas, se añada una o dos unidades de Ají criollo para darle mejor sabor, este truco de las abuelas lo hacían sobre todo en las coladas de sal, como en la sopa de harina de haba o la de harina de maíz”. (p. 38)

Pero en el pueblo indígena otavaleño dicen que el nombre de la harina de maíz o Uchu Yaku como se lo conoce es únicamente por el color que se asemeja con el ají y por la sensación propia de picante que tiene la preparación.

El ají es más común de encontrar en su estado natural o fresca de esa manera se la puede procesar he utilizar de la manera que cada uno desea utilizando técnicas para su transformación a seco, molido utilizando técnicas como ahumado, blanqueado, caramelizado, en almíbar, salteado, en papillote, rehogado y marinado ya que en algunos países “tienen un ají específico para cada plato, porque cada uno posee su propio sabor y el grado de picor es diferente, los ajíes secos, ahumados o deshidratados no tienen el mismo sabor que los frescos” (Sanchez, 2016, pp. 72-73).

3.4. Marco conceptual. -

Los alimentos son una identificación que nos diferencia de cada cultura ya que cada uno de ella tiene un manera de preparar y de consumir así lo afirma Erazo Álvarez (2014):

Los alimentos que consumimos nos identifican como pueblo, nos define como nación y reflejan los componentes que conforman parte de la cultura, toda vez, que los alimentos y bebidas que consumimos, los métodos de preparación, los hábitos de consumo, así como los instrumentos empleados, son elementos que revelan particularidades y diferencias entre los pueblos y constituyen componentes importantes de su identidad. (p. 1)

Todos los alimentos tienen un sin fin de alternativas de preparaciones que se distingue de cada cultura, así como el ají que tiene una variedad de preparaciones.

3.5 . Matriz del estado del Arte. –

En la siguiente figura se detallará los links y autores de cada cita utilizada en el estado del arte con los objetivos y resultados de cada trabajo de investigación.

TEMA: Uso gastronómico del ají (*capsicum annum*) a través de un recetario.

No.	IDENTIFICACIÓN	OBJETIVO GENERAL	CATEGORÍAS/VARIABLES	TÉCNICAS INSTRUMENTOS	RESULTADOS
1	APEGA. (2009). <i>ajíes peruanos</i> (p. 118). http://www.lamolina.edu.pe/hortalias/webdocs/ajiesdelPeru.pdf	Intenta llenar ese vacío. Se trata de un primer paso que trata de mostrar, en una pincelada que ha incluido las voces de los agricultores, las cocineras tradicionales, los científicos, los productores y los cocineros actuales, la magnitud del papel que juega el ají en nuestra cocina.	Oferta – Demanda Gastronomía tradicional Platos típicos	Trabajo de Campo Encuestas – cuestionario Focus <u>Group</u>	El ají es un producto poco investigado y estudiado, y no ha merecido un tratamiento adecuado, uno que esté a la talla de su trascendencia y aporte. A la fecha, carecemos de un catálogo que reúna sus múltiples variedades y subvariedades, de un inventario sobre el uso que tiene dentro de las sabrosas y añejas cocinas regionales.
2	Arrellano, S. (2017). <i>El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso</i> (p. 91). https://dugidoc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArrellanoGuerronSoniaLorena_Treball.pdf?sequence=1&isAllowed=y	la puesta en valor del ají como parte del patrimonio gastronómico andino, en razón que el ají en Ecuador ha sido infravalorado y poco investigado a pesar de ser el invitado diario e imprescindible en la mesa de los hogares y establecimientos prestadores de servicios gastronómicos del Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia; estudio que permitirá revalorizarlo y posicionarlo como un elemento patrimonial de la Gastronomía ecuatoriana.	Historia Gastronomía Tradición	Trabajo de campo encuestas	El ají es un complemento de la oferta gastronómica ecuatoriana, pero los habitantes desconocen al producto en su real dimensión. Si bien es cierto cada mesa tiene su bote de ají, quien lo prepara no sabe ni el nombre de la variedad utilizada, tampoco conoce sus beneficios ni usos varios.
3	Diana, B. (2017). <i>Plan para la creación de una línea de ají artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país</i> (p. 82). http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/6577	Elaborar un manual de procedimientos para la creación de una línea de salsa de ají artesanal, utilizando combinaciones de ingredientes nacionales como son la pepa de zambo, el ají uña de pava y el ají ratón.	Investigación Gastronomía Tradición	Trabajo de Campo Encuestas – Focus <u>Group</u>	El Ecuador es dueño de un sin número de tipos de ajíes muy poco conocidos en el mercado externo que podrían incrementar las cifras económicas regionales y nacionales.
4	Lema Salazar, N. S. (2018). <i>El ají, variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina moderna ecuatoriana</i> . Quito: Universidad de las Américas, 2018. http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf	Realizar una investigación sobre las diferentes especies de ajíes que tiene el territorio ecuatoriano, investigar sobre las posibles técnicas de potencialización del sabor del ají para intensificar o disminuir el sabor picante, y poder implementar nuevas recetas con diferentes ajíes existentes en nuestro territorio, además fomentar el uso	Investigación Gastronomía Tradición	No especifica	En el Ecuador, aunque no se los conozca tenemos alrededor de 20 especies de ají, unos endémicos y otros adaptados, pero que ya son ecuatorianos, siendo los más conocidos el ají criollo, el rocoto rojo y el ají ratón, pero en verdad hay una lista bastante extensa tanto como lo es la lista de salsas de ají.

		de varias especies de ají que pueden mejorar el sabor de las salsas picantes.			
5	Sanchez, M. (2016). <i>Estudio investigación del ají: análisis de sus propiedades y nuevas recetas para la cocina</i> . HOSPITALIDAD Y SERVICIOS FACULTAD: GASTRONOMÍA. http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/16110	Realizar el estudio investigativo del Ají, desarrollando un recetario creativo, con la aplicación de este producto.	Investigación Gastronomía Tradición	Focus Group	El ají es una planta herbácea, perenne, pertenece a la extensa familia de las solanáceas, su género es <i>capsicum</i> , especie <i>annum</i> , originario del continente americano.
6	ELUNIVERSO. (2007). <i>El ají tiene un origen ecuatoriano</i> . Eluniverso. https://www.eluniverso.com/2007/02/16/0001/14/7350360B591B438E8A2879CD9210E8F3.html	Informar los rastros más antiguos de ají fueron hallados en Loma Alta y Real Alto, península de Santa Elena, y tienen una edad aproximada de 6.100 años, mientras que los encontrados en otras zonas del continente tienen entre 5.600 y 500 años.	Investigación Gastronomía	Entrevista	Pero según el estudio, Ecuador es el lugar más antiguo el que se hallaron granos de almidón de pimientos picantes, de entre siete sitios donde se encontraron rastros de este alimento en América.

Figura 1: Matriz del Estado del Arte

Fuente: Propia del autor 2020

4. OBJETIVOS. -

4.1. Objetivo general. -

Desarrollar el conocimiento del uso gastronómico del ají por medio de un recetario que promueva el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano.

4.1. Objetivos específicos. -

- Recopilar información del origen, variedades, producción, usos gastronómicos y las propiedades nutricionales del ají
- Elaborar un recetario con preparaciones en base ají.
- Validar el recetario con preparaciones en base a ají, con expertos de gastronomía.

5. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN. -

¿De qué manera un recetario con preparaciones en base a ají, promueve el interés del patrimonio alimentario ecuatoriano?

5.1. Variable independiente. –

El ají: es la variable independiente porque es el objeto que se investigará ya que es un producto de algunas personas desconocen que existe un sin fin de usos de y acuerdo al desarrollo se llegara a la variable dependiente.

5.2. Variable dependiente. –

Recetario: es la variable dependiente por que es el objeto final que se va llegar para resolver la causa y brindar información de preparaciones variadas que existen con el fruto.

6. METODOLOGÍA Y DELIMITACIÓN ESPACIAL. –

6.1 Metodología. –

6.1.1 Método. -

La presente investigación se utilizará el método inductivo, deductivo, analítico e histórico-comparativo, el mismo que servirá para recolectar información verídica que aporte para el conocimiento del lector ya que nos brinda información sobre su origen e historia, comparar las diferentes formas de consumo y forma de utilización a través de los tiempos y distintas culturas para poder llegar a una conclusión de y establecer una semejanza.

6.1.2 Enfoque y tipo de investigación

Esta investigación se ha tomado desde un enfoque cualitativo, adoptar cinco tipos de investigación:

- a) Investigación documental. – a través de una revisión bibliográfica se logrará llegar a un conocimiento amplio del objetivo de estudio, por lo cual se obtendrá conclusiones y conocimientos para la realización de la presente investigación.

- b) Investigación histórica. – mediante una investigación histórica se podrá orientar para estudiar los sucesos del pasado por lo cual se podrá llegar a conocer los diferentes usos que se le daba al ají en cada cultura diferente.
- c) Investigación aplicada. – a través del estudio e investigación se logrará el desarrollo de un recetario para un conocimiento y lograr el objetivo principal del presente trabajo.
- d) Investigación descriptiva. – mediante esta investigación no ayudará a obtener un conocimiento por lo que nos ayudará a describir aspectos más característicos, distintivos y particulares de este producto de estudio
- e) Investigación exploratoria. – mediante una revisión bibliográfica o presencial nos ayudará a identificar el riesgo que tiene el presente producto ya que no está muy definida, aunque no llegue a una conclusión nos ayudará a investigación más profunda y rigurosa.

6.1.2 Técnicas e instrumentos. –

6.1.2.1 técnicas. –

Las técnicas utilizadas para la elaboración del presente trabajo de investigación son:

- Encuesta. – La cual se la aplicará a profesionales y estudiantes del área gastronómica para recabar información importante para su posterior análisis.
- Entrevista. – Se aplicará a 8 entrevistas semiestructurada con 4 preguntas abiertas; estas se dirigirán a profesionales del área gastronómica como docentes.
- Observación. – El trabajo de campo se lo hará en la ciudad de Ibarra con la ayuda de los estudiantes de gastronomía de la GESTURH, donde se obtendrá información con los detalles necesarios a través de la ficha de información.

6.1.2.2 Instrumentos. –

- Cuestionario. – se realizarán 10 preguntas cerradas

- Gua de entrevista. – se realizarán 4 preguntas abiertas
- Ficha de observación. – se realizará fichas estandarizada por la PUCESI.

6.2 Delimitación espacial y temporal. –

El presente trabajo de desarrollará en la ciudad de Ibarra, país Ecuador, como parte de la asignatura Trabajo de Grado de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI), previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía.

Ibarra posee varios atractivos turísticos muy emblemáticos, la ciudad está ubicada en la provincia de Imbabura declarada por la UNESCO como Geoparque mundial por la cual se la conoce como La ciudad Blanca que posee un sin número de cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc. Que ofertan una línea de diversos menús, pero la falta de uso del ají dentro de las ofertas favorece con elementos necesarios para la realización de la propuesta de elaboración de un recetario.

Esta investigación se desarrollará durante el periodo académico: octubre 2020 – marzo 2021.

En la siguiente figura podremos ver donde se realizará el trabajo de investigación.

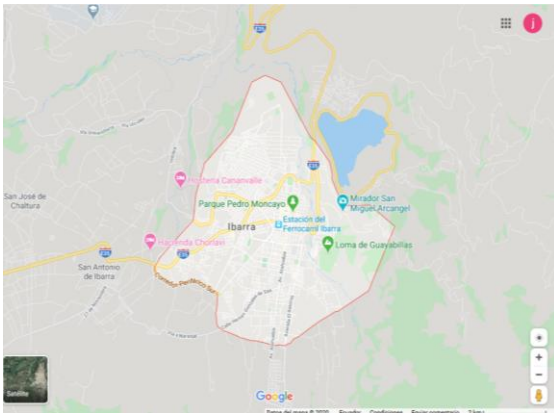


Figura 2: Mapa de Ibarra

Tomado de: www.google.com/maps/place/Ibarra

1. RECURSOS. –

Tabla 1

Materiales y monto a utilizar para la realización del trabajo

Tipo	Recursos/materiales	Fuente financiera	Monto
Recursos propios	Laptop	Personal	0,0\$
	Celular (grabación de las entrevistas)	Personal	0,0\$
Recursos necesarios	Fotocopias (333 encuestas)	Personal	20\$
	Transporte	Personal	100\$
	Memoria USB	Personal	10\$
	Hojas de papel bon (borradores)	Personal	35\$
	Anillados	Personal	15\$
	Fotocopias del trabajo final	Personal	30\$
	Internet	Personal	100
		Total	310\$

Fuente: propia del autor 2020

2. RELEVANCIA. –

La presente investigación beneficiará a los estudiantes de cualquier Universidad de la carrera de gastronomía que deseen investigar más acerca del ají y puedan ampliar sus conocimientos para realizar diferentes preparaciones que se puede obtener con el producto, también los beneficiarios serán las personas propietarias de restaurantes que quieran ampliar su oferta gastronómica de igual manera para los agricultores que quieran dar un valor agregado y ofertan productos industrializados.

3. PLANIFICACIÓN TEMPORAL. –

En la siguiente tabla se detalla gráficamente el tiempo previsto para la elaboración de actividades del trabajo de titulación, de acuerdo al Art. 21 del Reglamento de Régimen Académico codificado al 22 de marzo 2017.

Tabla 2

Cronograma de actividades

Fuente: propia del autor 2020

ACTIVIDAD	M	Octubre 2020				Noviembre 2020				Diciembre 2020				Enero 2021				Febrero 2021				Marzo 2021					
	S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
	e	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.- Resumen y palabras clave																									X	X	
2.- Abstract																						X	X				
3.- Introducción																				X	X						
4.- Estado del arte		X	X	X																							
5.- Materiales y métodos				X	X																						
5.1 Levantamiento de la información					X	X	X																				
5.2 Tabulación de datos							X	X																			
5.3 Análisis de datos									X																		
6.- Resultados										X	X	X															
6.1 Discusión													X	X													
7.- Conclusiones																	X										
7.1 Recomendaciones																		X									
8.- Referencias bibliográficas																				X							

Referencias Bibliográficas. -

- APEGA. (2009). *ajíes peruanos* (p. 118).
<http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>
- Arellano Guerrón, S. L. (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso*. 102.
- Diana, B. (2017). *Plan para la creación de una línea de ají artesanal utilizando ingredientes autóctonas del país* (p. 82). <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/6577>
- Ecuadorinmediato. (2007). *¡Que rico: el ají es ecuatoriano!*
- EL COMERCIO. (2016). Receta de ají de carne. *EL COMERCIO*, 1.
<https://www.elcomercio.com/sabores/receta-ajidecarne-gastronomia-ecuador-platostipicos.html>
- ELUNIVERSO. (2007). *El ají tiene un origen ecuatoriano*. Eluniverso.
<https://www.eluniverso.com/2007/02/16/0001/14/7350360B591B438E8A2879CD9210E8F3.html>
- Erazo Álvarez, G. O. (2014). *DSpace en Uniandes: Estrategia de promoción turística del ají como condimento supremo de la gastronomía típica de la provincia de Tungurahua*. UNIANDES. <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2649>
- Escalante, J. (2019). *Ají: propiedades, beneficios y valor nutricional*. La Vanguardia.
- Lema Salazar, N. S. (2018). *El ají, variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina moderna ecuatoriana*. Quito: Universidad de las Américas, 2018.
<http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf>
- Sanchez, M. (2016). *Estudio investigación del aji: análisis de sus propiedades y nuevas recetas para la cocina*. HOSPITALIDAD Y SERVICIOS FACULTAD:GASTRONOMÍA.
<http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/16110>

11. CERTIFICADO ANTIPLAGIO. –

Urkund Analysis Result

Analysed Document: Jhony_Caiza (Plan de trabajo de titulación)..docx (D77609552)
Submitted: 8/9/2020 1:06:00 AM
Submitted By: slarellano@pucesi.edu.ec
Significance: 0 %

Sources included in the report:

Instances where selected sources appear:

0

TRABAJO DE GRADO I**NOTAS DE PRIMERA PARCIAL ESTUDIANTES VIII NIVEL GASTRONOMÍA**

Asignatura:	GE0072 - TRABAJO DE GRADO I	Paralelo:	* G *
Plan de Estudios:	ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	Período Académico:	2020-II (Mayo-Agosto 2020)

Nº	Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre	1ra. Parcial
1	ANDRADE	FIGUEROA	JEAN	POUL	11
2	ANTAMBA	CADENA	LANDER	SANTIAGO	9
3	CAIZA	JETACAMA	JHONY	CHRISTIAN	11
4	CAÑAMAR	LARA	JOSE	DANIEL	7,75
5	CAÑAREJO	PASTAZ	JOSE	ANDRES	10,75
6	CONDOR	VALVERDE	DARIO	JAVIER	10
7	CONEJO	PINEDA	JHON	SEBASTIAN	8,5
8	DAVILA	LIMA	JOSUE	SALVADOR	10
9	ESPINOSA	MONTENEGRO	ALISSON	NICOLE	11,8
10	FLORES	FLORES	ALVARO	STEEVEN	8,5
11	FLORES	MALDONADO	CHRISTOPHER	ISRAEL	11,5
12	GALARRAGA	ROMAN	CINTHYA	GABRIELA	5,5
13	GALINDO	BENALCAZAR	SAMANTA	MABEL	9,5
14	GUERRA	MORILLO	MARIA	JOSE	9
15	MANZANELLA	ALMAO	IRAIDA	ANAIS	7,25
16	MONTENEGRO	PINTO	ERIKA	TATIANA	8,25
17	NAVARRETE	TAPIA	EMILIO	JOSE	10,5
18	PANIMBOZA	LABRE	PAMELA	ABIGAIL	11
19	POZO	CEVALLOS	CHRISTIAN	EDUARDO	10,75
20	QUILLUPANGUI	ROSERO	KEVIN	DAVID	11,5
21	REVELO	GUERRERO	LILIANA	PATRICIA	11
22	SALAZAR	FLORES	CRISTIAN	FRANCISCO	7
23	TROYA	ENDARA	EMILIA	DAYANE	7
24	VACA	OBANDO	BRYAN	PATRICIO	2,75

Atentamente



Lorena Arellano, Mst.

Agosto, 2020

13. FIRMAS. –

Presentado por:



.....

Firma

Jhony Christian Caiza Jetacama

C.C./pasaporte: 100498882-8

Fecha: 21 de julio de 2020

OBSERVACIONES. –