



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE: GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“RESCATE DE LA GASTRONOMÍA INDÍGENA DEL CANTÓN OTAVALO,
PROVINCIA DE IMBABURA, A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE
LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 11:
Diseño, Infraestructura y sistema sociales y ambientales para un hábitat sostenible
SUB LÍNEA: Sociedad, Cultura, Patrimonio e Identidad

AUTORA: JENNY ANDREA POTOSI YAMA

ASESORA: MSc. SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA, NOVIEMBRE -2019

Ibarra, 06 de noviembre de 2019

MSc. 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).....

MSc. Sonia Lorena Arellano Guerrón
C. C: 100157980-2

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

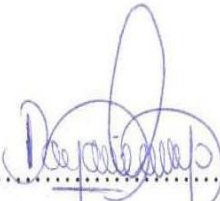
El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f):

MSc. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C. C.: 100157980-2



(f):

MSc. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 100294913-7



(f):

MSc. Juan Carlos Echeverría

C.C.: 100208121-2

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

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

Ibarra, 06 noviembre de 2019

f): 

Potosí Yama Jenny Andrea

C.C.: FB 333 048

AUTORÍA

Yo, POTOSI YAMA JENNY ANDREA, portador de la cédula de ciudadanía N° FB 333 048 declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Potosí Yama Jenny Andrea

C.C.: FB 333 048

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a mis padres, quienes han estado en cada proceso de mi formación, y motivando cada paso de mi trayecto siendo la base fundamental para la persona que he logrado ser, en especial a mi madre que sus palabras y su experiencia de vida, permitieron que saliera de momentos difíciles.

De igual manera a mis hermanos, y mis abuelitos quienes siempre tienen a bien palabras de aliento en momentos difíciles que permiten continuar con más fuerza y ser un ejemplo para ellos.

ANDREA YAMÁ

AGRADECIMIENTOS

El tener la oportunidad de iniciar un proceso, donde no solo se forma profesionalmente sino como persona, genera una serie de sentimientos encontrados que no permiten organizar las palabras adecuadas para llegar a cada una de las personas involucradas en ese proceso.

Por tal motivo inicio agradeciendo a Dios por consentir, que este momento sea irrepetible y por permitirme formar parte de mi familia y ser la persona que soy ahora.

Agradezco a mi familia, a mis padres, hermanos y abuelitos, por estar en cada cambio de mi vida, por estar en esos momentos difíciles, compartir mis alegrías y tristezas, además de ser ese pedacito de felicidad que permitió la formación de mi proceso de crecimiento.

A mi madre que gracias a sus enseñanzas, tengo voluntad de hierro y visión de cambio, porque sus experiencias de vida motivaron mi camino, el ver en ella una mujer que a pesar de los problemas, siempre supo salir adelante, teniendo como prioridad el amor hacia sus hijos, el iniciar desde cero y ver su lucha ante las adversidades a pesar de su corta edad para ser mamá, supo cómo esconder sus lágrimas y convertirlas en sonrisas para que yo aprendiera lo bello de la vida y ser ahora un ser con cualidades y grandes sueños, mi mayor agradecimiento siempre será para ella.

A mis profesores que gracias a sus enseñanzas y su dedicación generaron ese anhelo de superación e ilusión de ser cada vez mejor, demostrando la cultura y la calidad de persona que enorgullece sus enseñanzas, a cada uno de ellos por transferir sus enseñanzas a través de su amabilidad, apego y gran amistad, será difícil decir adiós, más aún cuando son parte importante de la familia, palabra que se fortaleció en el transcurso de la carrera.

Agradezco a mis compañeros por permitirme ser parte de su historia, no puedo negar que los malos entendidos hicieron que se tuvieran, amigos y conocidos, pero que precisamente eso genera la parte importante de ser un gran recuerdo en algunos y de nostalgia en otros; a todas gracias, por sus locuras y experiencias de vida.

A mi novio por estar en momentos difíciles y tener una palabra de aliento para continuar a pesar de problemas e inconformismos, le agradezco por permitirme estar en su vida y continuar siendo parte de ella, por enseñarme que la voluntad es un proceso y que por muy duro que este el camino no siempre será así, que lo importante es sonreírles a los problemas y encontrarle una solución.

A mi asesora; MSc Lorena Arellano, quien supo guiar este proceso y afianzó el camino que, para continuar siendo mejor en cada tropiezo, sus palabras fueron fruto de aquello que hoy se refleja, una serie de propósitos que son motivo de orgullo personal, y que gracias a su guía hoy son parte de una inspiración, mostrando a todos que el cambio nace en quienes se involucran en él.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR:.....	II
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	III
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	IV
AUTORÍA	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTOS	VII
ÍNDICE.....	IX
ÍNDICE DE TABLAS	XII
ÍNDICE DE FIGURAS	XIII
1 RESUMEN	XV
2 ABSTRACT.....	XVI
3 INTRODUCCIÓN	XVIII
Objetivos.....	XIX
Objetivo General:.....	XIX
Objetivos Específicos	XIX
Variable Dependiente.....	XX
Variable independiente	XX
4 ESTADO DEL ARTE.....	21
4.1 Gastronomía	21
4.2 Cultura y Gastronomía	22
4.3 Cocina ancestral	25
4.3.1 Costumbres Familiares	27
4.3.2 Celebración de Bodas	27
4.3.3 Encuentros familiares	28
4.3.4 Funerales, día de difuntos	28
4.4 Preparaciones ancestrales.....	30
4.5 Patrimonio Gastronómico	31
4.6 Rescate Patrimonial Gastronómico	32
4.7 Patrimonio Intangible.....	34

4.8	Patrimonio Tangible.....	35
4.9	Patrimonio Cultural.....	35
4.10	Marco Geográfico.....	36
4.10.1	Micro localización	36
4.11	Catálogos generalidades	37
4.12	Catálogo gastronómico.....	43
4.1.3	Matriz del Estado del Arte	45
5	MATERIALES Y MÉTODOS	49
5.1	Materiales.....	49
5.1.1	Tipos de investigación	50
5.1.2	Investigación de campo	50
5.1.3	Investigación cualitativa	50
5.1.4	Investigación no experimental.....	50
5.1.5	Deductivo.....	51
5.1.6	Estadístico.....	51
5.2	Métodos.....	52
5.2.1	Inductivo	52
5.2.2	Instrumentos.....	52
6	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	53
6.1	Resultados	53
6.1.1	Tabulación de datos	54
6.1.2	Objetivo de las encuestas.....	54
6.1.3	Análisis de encuestas	54
6.1.4	Análisis de las entrevistas	66
6.1.5	Matriz FODA.....	75
6.2	Discusión.....	78
6.2.1	Proceso de cambio	78
6.2.2	Mestizaje de las preparaciones.....	79
6.2.3	Gastronomía indígena	79
6.2.4	Catálogo	80
6.3	Catálogo Gastronómico de las preparaciones Indígenas de Otavalo	81
7	CONCLUSIONES	102

8	RECOMENDACIONES.....	103
9	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	104
10.	ANEXOS	107

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Principales festividades de Otavalo	24
Tabla 2 Utensilios de cocina Otavaleña.....	26
Tabla 3 Clasificación de los Catálogos.....	42

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1:</i> Mapa Político de Imbabura	36
<i>Figura 2:</i> Mapa político de Otavalo	37
<i>Figura 3:</i> Matriz del Estado del Arte.....	49
<i>Figura 4:</i> Antigüedad de permanencia	55
<i>Figura 5:</i> Preparaciones ancestrales	56
<i>Figura 6:</i> Lugares de consumo	57
<i>Figura 7:</i> Conocimiento de la preparación.....	58
<i>Figura 8:</i> Conocimiento de preparación y recetas.....	59
<i>Figura 9:</i> documentación de preparaciones.....	60
<i>Figura 10:</i> Conocimiento de Catálogos Gastronómicos	61
<i>Figura 11:</i> Importancia de la investigación en la comunidad	62
<i>Figura 12:</i> Pérdida de costumbres con el paso del tiempo	63
<i>Figura 13:</i> Alejamiento de la cultura Gastronómica de Otavalo.....	64
<i>Figura 14:</i> Contenido del Catálogo Gastronómico	65
<i>Figura 15:</i> Relación de las personas que otorgaron la entrevista.....	68
<i>Figura 16:</i> Análisis FODA	76
<i>Figura 17:</i> Estrategia FAFO – DOFA	78
<i>Figura 18:</i> Portada catálogo.....	82
<i>Figura 19:</i> Marco geográfico.....	83
<i>Figura 20:</i> Índice	84
<i>Figura 21:</i> Glosario/Introducción.....	85
<i>Figura 22:</i> Ingredientes	86
<i>Figura 23:</i> Preparaciones.....	87
<i>Figura 24:</i> Sopa de Maíz.	88
<i>Figura 25:</i> Chicha	89
<i>Figura 26:</i> Papas con berro.....	90
<i>Figura 27:</i> Roscatanda.....	91
<i>Figura 28:</i> Habas tostadas.	92

<i>Figura 29: Sopa de maíz con berro.....</i>	93
<i>Figura 30: Champus</i>	94
<i>Figura 31: Zambo asado.....</i>	95
<i>Figura 32: Zambo dulce</i>	96
<i>Figura 33: Habas calpo.....</i>	97
<i>Figura 34: Ají de piedra.....</i>	98
<i>Figura 35: Mashua asada.....</i>	99
<i>Figura 36: Papas con bledo.....</i>	100

1 RESUMEN

La importancia de preservar, a través del tiempo aspectos culturales y costumbres ha sido siempre una continua lucha por diferentes entes, que intentan motivar que los procesos se mantengan, es por ello que en la realización de este catálogo gastronómico se pretende contribuir en este aspecto, optando por mantener un enfoque de preservación de sus recetas autóctonas y que el tiempo las está olvidando en la mayor parte de casos.

Para poder adentrarse en este cambio fue necesario conocer sus raíces y el continuo choque cultural que en el sector se presenta, además de los motivos por los cuales surgieron estos inconvenientes en el caso de sus hábitos alimenticios y la preparación de los mismos, tal como se refleja en la cultura y sus costumbres. Cabe resaltar que, Otavalo es un territorio que permite conocer gran parte de su cultura gastronómica a través de sus diferentes acontecimientos, es el caso del día de difuntos, los matrimonios, las festividades de cambio de estación y los diferentes agradecimientos a la pacha mamá y el tata inti entidades que son muy importante en su cultura.

La realización de un catálogo que favorezca en el enriquecimiento cultural, fue el punto de partida para la investigación, esto se debió a que al adentrarse en su cultura nos encontramos con preparaciones y cambios culturales en su elaboración es por ende que se encuentra la necesidad de documentar algo que ellos llaman recuerdos, y de cierta manera permitir que esta memoria retrospectiva los lleve a recordar sus inicios y cada uno de sus momentos compartidos junto a la mesa, aquí se notó la importancia de una preparación que no solo se basa en colocar ingredientes sino en permitir darle un significado.

Para poder llevar a cabo este proceso se tuvo en cuenta la utilización de herramientas que contribuyeron al alcance de la misma, entre los materiales usados están: encuestas a personas conocedoras del tema y su cambio a través del tiempo, observación directa de la elaboración, y conversatorios con los nativos de la zona, quienes a su vez contribuyen en la memoria de las preparaciones y sus tradiciones.

PALABRAS CLAVE. – Plato Ancestral - Catálogo de Gastronomía – Otavalo – Recetas ancestrales.

2 ABSTRACT.

The importance of preserving, over time, cultural aspects and customs has always been a continuous struggle by different entities, which try to motivate the processes to be maintained, that is why in the realization of this gastronomic catalog it is intended to contribute in this aspect, opting to maintain an approach to preserving their native recipes and that time is forgetting them in most cases.

In order to be able to enter this change, it was necessary to know its roots and the continuous cultural shock that is presented in the sector, as well as the reasons for which these inconveniences arose in the case of their eating habits and the preparation of them, as reflects on the culture and its customs. It should be noted that Otavalo is a territory that allows you to know much of its culinary culture through its different events, such as the day of the deceased, marriages, the seasonal change festivities and the different thanks to the pacha mama and the tata inti entities that are very important in their culture.

The realization of a catalog that favors cultural enrichment, was the starting point for the investigation, this was due to the fact that when entering into its culture we find preparations and cultural changes in its elaboration, therefore, it is necessary to document something they call memories, and in a certain way allow this retrospective memory to remind them of their beginnings and each of their shared moments next to the table, here the importance of a preparation that is not only based on placing ingredients but in allowing to give it a meaning.

In order to carry out this process, the use of tools that contributed to the scope of the process was taken into account, among the materials used are: surveys of people knowledgeable about the subject and its change over time, direct observation of the preparation, rain of ideas with the recognized chefs of the sector and conversations with the

natives of the area, who in turn contribute in the memory of the preparations and their traditions.

KEYWORDS. - Ancestral Plate - GastronomyCatalog - Otavalo - Ancestral recipes.

3 INTRODUCCIÓN

La cultura indígena otavaleña, tiene algunas preparaciones que son parte de su cosmovisión y que han estado presentes desde hace mucho tiempo; para que la investigación tenga la veracidad necesaria, se procede con el asentamiento palpable de cada elaboración gastronómica, el proceso y sus antecedentes son generados por los habitantes de la zona, de igual manera se realizará una comparación de las preparaciones, entre los sectores aledaños, con el propósito de obtener una proximidad a la receta original, es necesario evidenciar a través de material fotográfico y escrito, para obtener un mejor resultado final.

La creación de un formato que contenga una descripción organizada, con requerimientos adecuados y precisos, permite al lector reconstruir las preparaciones, generando un acercamiento a la receta original, de igual manera contribuir en la salvaguarda del patrimonio cultural, proceso que se enfoca en la difusión de los saberes a través de su legado gastronómico.

Después de tener los diferentes resultados, se procede a la valoración y asentamiento de información, obteniendo un análisis de cada acontecimiento y sus impactos a la comunidad, esto con el propósito de generar una estandarización veraz y confiable, que servirá como registro intangible de cada preparación encontrada, se pretende obtener la mayor parte informativa en cuanto a preparaciones ancestrales.

El impacto generado en la población indígenas de Otavalo a través de esta investigación, prevé la socialización de conocimientos a los diferentes gestores culturales del cantón y habitantes del sector, con el propósito de argumentar la información gastronómica, de esta manera tener un criterio acertado del proceso final.

Objetivos

Objetivo General:

Realizar un catálogo gastronómico con preparaciones ancestrales de la cultura indígena del cantón Otavalo, con la finalidad de evitar que se pierda las características propias de sus elaboraciones y se puedan transmitir a futuras generaciones.

Objetivos Específicos

- Desarrollar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas de la gastronomía de la cultura indígena del cantón Otavalo y el impacto sufrido a través del tiempo.
- Diagnosticar la situación actual de Otavalo en relación al rescate del patrimonio cultural, entorno a su gastronomía y el impacto generado en la población con el paso del tiempo.
- Elaborar un catálogo con preparaciones gastronómicas de la cultura indígena de Otavalo, basado en los resultados de la investigación de campo.

Variables

Variable Dependiente

Para determinar la importancia y el grado de impacto que tendrá en el sector, una investigación de este tipo, se prevé la necesidad de obtener información de gran valor cultural y que permita enfocarse en los cambios que provocaron su desaparición de sus preparaciones, con el propósito de generar un modelo que se acerque a las elaboraciones originales.

Variable independiente

Determinar el impacto que este tipo de rescate provocara en el sector y los cambios que se reflejaran en futuro a través de la difusión del material, a igual en que repercutirá a nivel nacional, los cambios que se llevaran a cabo con la ejecución y el conocimiento a través de los medios masivos de comunicación.

Preguntas de Investigación

- ¿El desarrollo de una investigación documental, permitirá sentar las bases teóricas y científicas de la gastronomía de la cultura indígena del cantón Otavalo?
- ¿La aplicación de encuestas y entrevistas permitirá realizar un diagnóstico de la situación actual de Otavalo en relación al rescate del patrimonio cultural?
- ¿Los resultados obtenidos en la investigación de campo, permitirán diseñar un catálogo con preparaciones gastronómicas de la cultura indígena de Otavalo?

4 ESTADO DEL ARTE

4.1 Gastronomía

El hombre ha estado en continua evolución conjuntamente con su manera de alimentarse es por ende que se convierte en un estudio de su manera de transformar los alimentos y no solo una forma de alimentarse De Alva Cecilia Isabel (2012) afirma: “La gastronomía es el estudio cultural del alimento, a menudo se piensa que este término tiene relación únicamente con el arte de cocinar y de las preparaciones alrededor de la mesa” (párr. 4). Permitiendo al hombre el mejorar su manera de consumo. Además, teniendo en cuenta la etimología argumenta De Alva “La palabra gastronomía no tiene un vocablo ya que deriva del griego “gáster” o “gratos” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley” (párr.5). por ello la gastronomía, es un conjunto de sensaciones y saberes en torno a una mesa, que debe permanecer durante mucho tiempo, siendo material de estudio incluso por los habitantes del sector.

Es decir que su importancia radica en el uso que tiene en otras áreas. Así al estar dentro de una actividad interdisciplinaria y que está involucrada en las bellas artes, las ciencias exactas, las naturales, e inclusive se puede encontrar las ciencias sociales, se afirma que esta es la manera que determina, el conocimiento razonado de todo aquello que se relaciona con el hombre y su alimentación involucrando en cada disciplina para ello (Alva, 2012). Los diferentes aspectos antes mencionados son directamente relacionados, por estar implícitos dentro de este proceso creativo y puesto que en cierta manera tienen relación entre sí, y permite incluir los aspectos que está requiere, teniendo a bien ser un conjunto organizado en una serie de procesos.

La gastronomía es un proceso que ha permitido involucrarse en la historia de diferentes lugares, y no solo ha sido un motivo de satisfacción del consumidor, más por el contrario ha permitido ser parte de su evolución y de continuas transformaciones, ya sea por motivos de conquista, raciales o presunción política, pero siempre ha estado implícita en

cada uno de los cambios de la humanidad, cabe resaltar que dependiendo de la región sufrió un cambio considerable, por el lugar donde se encuentra.

Si bien todos los países de América Latina tenemos ese mismo punto de partida, el proceso se desarrolló de forma particular en cada región. Allí es donde subyace la riqueza cultural de nuestra comida, porque no todos nuestros pueblos tienen el mismo clima, ni los mismos suelos. Sin embargo, nos unen cuatro principales alimentos: la yuca, el maíz, la papa, y en menor escala el plátano. (Izquierdo Mauricio, 2015, párr.5)

Sucesos acontecidos a través de la historia, permiten corroborar este hecho, que tuvo a bien permitir una evolución gastronómica, pero que fue causa de cambios en las características de sus elaboraciones culinarias, claro está que en algunos sectores de Otavalo aún se lucha por no perder algunas de estas pero que el tiempo se lleva poco a poco.

4.2 Cultura y Gastronomía

Existen diversos aspectos que permiten determinar la importancia de un proceso, dentro de los cuales está la cultura y su enfoque con la gastronomía, siendo este un conjunto muy estructurado por tener características que generan nuevas acciones, que se complementan entre sí.

La cultura envuelve a los comportamientos y formas de vida que el ser humano adopta y trasmite a la sociedad, considerando que estas formas de vida cuentan con significados que representan el esfuerzo, la ideología, las emociones, las múltiples maneras de organizarse, los roles o posturas que asume el individuo, las festividades, entre otras, es así que la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, entre otros los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios, la organización y motivo

de su elaboración, las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan. (Leyva & Gómez, Santamaria 2013, p.1)

De esta manera se denota la importancia de la gastronomía en la vida de una determinada región, puesto que está involucrada dentro de cada aspecto de su cultura.

Su cambio parte a través de diversos aspectos que marcan sin lugar a dudas el proceso que permitió la transformación de lo que actualmente es Otavalo. Parte de la motivación es resaltar sus costumbres, pero en especial su gastronomía que sigue siendo parte de su vida diaria, está presente en su mesa, en rituales, expresada en sentimientos e historias que se acompañaban en torno al fogón de una comunidad, entendiéndose que es parte de su proceso cultural.

Por otro lado, para entender la gastronomía de Otavalo se debe tener un conocimiento extenso de sus festividades y la manera de celebración en torno a su cultura; es evidente que los cambios sufridos a través del tiempo han repercutido en gran manera en las preparaciones, y en algunos casos, algunas de ellas han desaparecido.

En la tabla No. 1 se muestra las diferentes festividades y sus platos más característicos.

Tabla 1*Principales Festividades de Otavalo*

FESTIVIDAD	FECHA	DESCRIPCIÓN	COMIDA
Fiesta del Coraza	En semana santa (mes de abril- y en el mes de agosto (dedicado a la pacha- mama)	Se centra en el ciclo agrícola del maíz y las divinidades supremas.	Chicha de maíz Chicha de jora Habas calpo Uchúfa tanda
Inti Raymi	Inicia el 22 de junio	Es una fiesta tradicional que inicia con baño ritual en los ríos, tiene un significado de purificación.	Gallo caldo, Chicha Tostado, hornado Habas calpo Chuchuca Tortillas, papas y empanadas,
Kulla Raymi – Yamor	Final de agosto principio de Septiembre	Fiesta histórico-cultural que une la chicha ancestral con la costumbre religiosa del sector.	chicha del Yamor (fermento de 7 granos diferentes de maíz)
Ayamarca	2 de Noviembre	Visita de los cementerios para pasar con sus seres queridos, llevando alimentos que les gustaba en vida, junto a la tumba se habla de las cosas que les ha pasado durante el año.	Chicha de maíz Champús Roscatanda (pan sin levadura) Churu Api.

Elaborada: Autora de la investigación

Otavalo al tener una población indígena representativa, mantiene algunas de sus costumbres que se pueden evidenciar en algunas festividades como: bodas, bautizos, día de difuntos, paseos familiares, por mencionar algunos, donde está presente la cultura gastronómica.

En la actualidad existen algunas familias que se reúnen en torno al fuego y cuentan sus historias alrededor de la tulpa, y buscan mantener su tradición gastronómica.

La familia se reúne alrededor del fuego, sentada sobre la tierra o sobre pequeños bancos de madera. La madre saca la olla del fogón llena los platos de baño con la mazamorra caliente y los pasa a los miembros de su familia. La canasta de maíz tostado pasa de mano en mano y cada quien se sirve lo que quiere. Los platos son llenados de nuevo, y finalmente el padre llena un plato para el perro y el gato que han estado esperando su turno pacientemente. (Andrade, 2015, p.197)

En torno al fogón se inicia su proceso de conocimientos, momento exclusivo para transmitir saberes a sus nuevas generaciones, priorizando la cultura y su legado, sus motivaciones y el agradecimiento a la naturaleza por los bienes recibidos, un lugar muy respetuoso y de gran importancia para cada miembro del hogar.

4.3 Cocina ancestral

Una forma de apreciar la cultura otavaleña y sus costumbres en torno a la mesa, es a través de la comprensión ancestral de preparar sus alimentos, y el tipo de elementos que se usaban para esta transformación, este efecto permite que su sabor se asemeje e inicie una memoria declarativa, permitiendo aumentar la información, de las preparaciones.

La tabla evidencia los cambios sufridos a diferentes utensilios, que cumplían con una función especial dentro de una comunidad, además de ser parte de su herencia ancestral, también generaban características únicas al producto elaborado. A continuación, una tabla de utensilios de la cocina otavaleña donde se representa el nombre y sus características que permiten diferenciarse en la investigación.

Tabla 2
Utensilios de la cocina otavaleña

Implementos	Características	Uso tradicional	Cambios
Mates (Mati)	Elaborado de corteza de calabaza y/o coco conocido como (pilchi)	Vajilla, recipiente	Pocillos, tazas
Ollas de barro (Manka)	Recipiente de barro, de forma cilíndrica o redonda, que resiste altas temperaturas	Hervir, estofar, cocción al vapor	Aluminio, acero y bronce.
Cántaros (Puntu)	Elaborados en barro, de tamaño mediano y grande.	Transporte de agua y chicha.	Baldes y timbos
Tinajasgrandes (Mawma)	De mayor tamaño que la olla.	Guardar grano seco de frejol, maíz, chochos y kiwna o para fermentar chicha.	Baldes, bidón, Tanques.
Tiestos (Kallana)	Plato grande de barro de forma ovoide.	Tostar maíz, al igual para tortillas de tiesto o pan de maíz.	Sartén, planchas de aluminio.
Sacos de cabuya (TuluWaska)	Fundas elaboradas con cabuya de diferentes tamaños	Empleados para almacenar los productos cosechados	Costal de cabuya o de fibra, fundas plásticas.

Fuente: Información tomada de Fierrez Anrango (2017). (como se tomó de Pazos & Muñoz, 2010). *Elaborado:* Autora de la investigación

Los utensilios en su mayoría se elaboran con los materiales propios del entorno como: barro, totora, madera, corcho, cortezas de frutos, cabuya, cuero, entre otros.

4.3.1 Costumbres Familiares

En cada cultura existen, diferentes maneras de celebrar o despedir un acontecimiento importante, pero por lo general está implícito la gastronomía, en Otavalo, se preservan varias costumbres en torno a esta actividad, es notorio su manera de centrar, la comida como parte de su idiosincrasia, parte primordial dentro de un determinado suceso. Radio Nacional de Colombia RNC (2016) afirma: “para los pueblos indígenas van más allá de lo que se llevan a la boca; porque también se alimentan con los pies descalzos y el aroma del paisaje mañanero” (párr.4). Se denota que su alimentación, es parte de su vida y no solo es una forma transformación de alimentos, esta inculcado dentro de su cultura que no solo les acompaña, les enseña.

Entre algunas de sus celebraciones familiares están las siguientes:

4.3.2 Celebración de Bodas

En cada uno de sus festejos está involucrada la gastronomía como un eje central, que los encamina a continuar con su tradición y el fortalecimiento de la misma tal como ocurre en una boda de algún miembro de la comunidad, donde la comida es parte de su ritual. Andrade (2015) comenta: “Al llegar a un acuerdo los padres del muchacho regresan después de pocos días , con una vasija de papas cocidas, huevos, cuyes, gallinas y una botella de aguardiente para la familia de la novia” (p.193). Parte importante para una comunidad puesto que está en sus creencias y su cultura, proceso que se continúa reflejando hasta la actualidad.

Esto es parte de la tradición que se conserva hasta el día de hoy, festejo que involucra amigos y familiares, incluso después de la boda.

A la mañana siguiente del matrimonio llegan los amigos y parientes de la comunidad, cada uno trayendo una gallina, un cuy, huevos, sal, papas, chicha, aguardiente o dinero. Un indio especialmente designado toma a su cargo los objetos y alimentos y los distribuye para que sean preparados y servidos a medio día. (Andrade, 2015, p.195)

Motivados por mantener las enseñanzas de sus antepasados, la cultura otavaleña continúa manteniendo algunas de sus tradiciones en torno a la alimentación, en sus rituales se puede notar gran cambio e incluso nuevos productos que no pertenecen a su proceso cultural, es por ello que se busca ilustrar a las generaciones venideras con parte de sus preparaciones y el grado de importancia de las mismas.

4.3.3 Encuentros familiares

Estos festejos se prolongan por varios días, pero siempre está implícito la comida y sus costumbres de servirse. Andrade (2015) afirma “algunos indios arreglan una mesa en el campo, tendiendo las *fachalinas* en el suelo y colocando sobre ellas cantidades de maíz tostado, arvejas, frijol, mote, papas y queso. Todos se sientan alrededor de esta mesa, comen y platican” (p. 196). Este tipo de acontecimientos se realizan para festejar un determinado festejo y en algunas ocasiones con el propósito de fortalecer sus lazos y transmitir a través de esto sus costumbres a las nuevas generaciones.

Otro acontecimiento importante que reúne a la comunidad en torno a la comida y a sus saberes es la *pambamesa* o *pampamesa* un proceso de compartir de aquello que se posee. la hora (2015) afirma: “ La mesa en común o la “mesa de todos” sin embargo no se limita al hecho de sentarse en un mismo sitio y alimentarse por igual, sino que tiene como principal característica el compartir de lo que cada uno tiene” (párr. 3). Aquí se puede apreciar que los participantes a este festín buscan la colaboración y la unión entre sí, evitando un inconformismo, más bien agradeciendo el estar reunidos en torno a la *pambamesa*.

4.3.4 Funerales, día de difuntos

Quizá el momento más complicado para todo ser humano, es saber que la muerte es una de las realidades más palpables, no pudiendo determinar su llegada, provocando

nostalgia y dolor por la pérdida no tendiendo sosiego en la mayor parte de los casos. El *otavaleño* busca de alguna manera a través de sus tradiciones, tener una esperanza que le permita mantener en su memoria, aquellos recuerdos que le acerquen a sus seres queridos, desde el momento en que fallece, se conserva un ritual de afecto a estos y de tranquilidad al doliente. Creen en la inmortalidad y se enfatiza aún más cuando se trata de niños en especial bautizados.

El indio acepta la muerte con callada resignación. Sus sentimientos son hondos, cree en la inmortalidad del alma y honra al difunto con un funeral de dignidad sencilla. El deceso de un niño tiene un significado diferente al de un adulto, el indio cree que si un niño ha sido bautizado antes de morir se convierte en un ángel y va directamente al cielo. La muerte de un niño bautizado es motivo de regocijo y no de pena. Los parientes del niño, tienen ahora quien interceda por ellos en el cielo, ayudándoles a ganar el paraíso. Parientes y amigo se reúnen en la casa del finado mientras velan el cuerpo beben chicha y licor, bailan al son de flautas y rondadores. (Andrade, 2015, p. 209)

Incluso en momentos que pueda marcar una gran brecha en las personas, está arraigado una creencia, se acompaña con bebidas, comida y celebración, como es el caso de un infante, algo notorio en su cultura es la manera como a través de su aprendizaje, mantienen con fortaleza motivar a las nuevas generaciones a continuar con esta bella tradición.

Su cultura en torno a este momento de desapego de un ser querido no termina en su entierro, por el contrario, continúa año tras año, en una época que para ellos tienen un contacto directo con ese ser que les adelanto el paso, y por ello le visitan con alimentos que a éste le gustaban, compartiendo en familia un momento de reunión; parte esencial es la comida, que se convierte en base primordial de su costumbre. El comercio (2014) publica: “El olor a colada morada, de las papas con berro, del mote con chicharrón, entre otros alimentos Andinos, se mezclan con el de las flores, que adornaban los sepulcros del cementerio indígena de Otavalo” (párr. 1). La comida es parte principal de la visita y se

evoca una costumbre en su realización, puesto que se lleva las preparaciones que fueron aprendidas de sus padres.

4.4 Preparaciones ancestrales

Dentro de la cosmovisión de la cultura indígena se tiene diversos acontecimientos que alejaron parte de su cultura gastronómica, pero que su apasionada lucha por continuar llevando sus saberes a través de las generaciones permite tener aún parte de ese legado, además el privilegio de su ubicación permitió en su momento tener productos de primera mano en huertos familiares donde se podía obtener una gran variedad, entre frutas, verduras y hortalizas.

La altitud, humedad, calidad de la tierra e irrigación permitieron hace algún tiempo que el habitante de Otavalo pudiera disfrutar del producto de sus huertos; en la ciudad la distribución urbana era diferente, y sobre todo el amor a la tierra y a lo que ella donaba generosamente permitieron mantener huertos donde se cultivaban arboles de, bergamota, naranjo, durazno, melón, nuez, frutilla, taxo, granadilla, membrillo, manzana, tomate y mora; así mismo tanto huertas privadas como haciendas especializadas tenían hortalizas como: lechuga, coles, rábanos, nabos, papas, maíz, remolacha, cebollas, zanahorias, coliflor, salsifí y acedera, zambo, zapallo, chigualcán, chamburos todo aquello fue decreciendo en los últimos 50 años. (Arias, 1988, p.59)

Alguno de estos productos, ya no se cultivan, su desaparición forzada fue motivada por los cambios culturales, algunos huertos aún mantienen parte de esta tradición, otros productos aún se conservan por ser comerciales y tener un consumo considerable, esto hizo que se transformaran algunas de sus preparaciones en tanto que otras desaparecieron por completo.

4.5 Patrimonio Gastronómico

El campo gastronómico es variado y permite obtener grandes resultados, cuando se le combina con los ingredientes apropiados, además de ser parte de los momentos compartidos por pueblos, es también parte esencial de costumbres y saberes, puesto que no solo cumple con alimentar, sino por el contrario de estimular nuestro sentido ante alguna preparación. Es también considerable el hecho de que intervienen factores geográficos como el clima, los tipos de suelo y factores históricos como invasiones, colonización e inmigraciones que permiten intercambiar saberes tanto en costumbres como en alimentación.

Para conocer la historia de un pueblo es necesario recabar en la memoria, la cultura y sus costumbres en torno a la mesa. Con respecto al factor gastronómico y turístico se tiene especial cuidado puesto que afecta a propios y visitantes, precisando que las comidas regionales son sin ninguna duda un modo efectivo de acercar culturalmente a sociedades que se integran en torno a una mesa, dejando saberes y compartiendo costumbres (Harsich Gabriela, 2000). Proceso que permite tener un mayor conocimiento de los cambios sufridos con el paso del tiempo, puesto que su cultura es base primordial para la credibilidad de la información.

Las costumbres de estar en torno a la mesa y tener alimentos que son de un proceso cultural siempre será una manera de obtener no solo un lucro de ello, más bien adentrarse a una identidad y el nacimiento de una historia. Pérez, Walter, y Cisneros (2013) afirman: “La gastronomía es un gran componente del sector turístico, por ello es importante su estudio y adecuada observación, de tal manera que se logre ofertar un producto alimenticio de calidad y, logre así, ser reconocido en todo el mundo” (p.93). Proceso que permitirá llevar un producto novedoso y más aún un producto con cultura y saberes, puesto que se pretende motivar a su realización y comercialización.

Hablar de patrimonio gastronómico es adentrarse en los sucesos que permitieron dar fuerza a su cultura, los diversos inconvenientes que tuvieron a bien, iniciar con un cambio

en la manera de consumir los alimentos y de cómo prepararlos, y cada proceso que inició su cambio tanto el campo gastronómico como en el cultural.

El legado material e inmaterial, heredado por todas las culturas indígenas ecuatorianas y el mestizaje resultado de la colonización española, debe ser conservado para las futuras generaciones. Se entiende como patrimonio al “conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generadores localmente y que una generación hereda/transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia” Canchiña Angel (como se citó de Carli, 2006, p.8) este conocimiento se debe transmitir a las nuevas generaciones, motivando a continuar con su proceso, o buscar que su conocimiento sea de dominio popular para que sus saberes perduren a través del tiempo.

4.6 Rescate Patrimonial Gastronómico

La identidad de un pueblo es la base fundamental de su legado, es por ello que las costumbres y por consiguiente la gastronomía, son parte de su identidad, el inconveniente está en la aculturación y la adopción de nuevas costumbres.

Las prácticas culinarias es una mezcla de saberes que han perdurado a través de la historia de sociedades y de sus relaciones con un sistema ecológico en el que están vinculados, objetando que la identidad alimentaria nace de la sedimentación cultural en el tiempo. La globalización es un fenómeno que está aportando grandes beneficios si es tomada por el sentido del fortalecimiento, puesto que permite trabajar en el corazón de culturas, considerando así los alimentos de un territorio como lo más importante (Rodríguez, 2011). Siendo esto lo fundamental para poder obtener un acercamiento a las recetas ancestrales de una determinada región, preservando a través del tiempo.

La gastronomía es parte fundamental del proceso de cambio de un territorio, y sus productos son de gran importancia, más aún si son regionales y de fácil acceso se puede objetar que la riqueza de sus tierras permite un asentamiento en su entorno, y se convierte en autosustentable ya que se obtienen de la tierra sus productos principales. Canchiña Ángel (2016) afirma: “La capacidad para producir casi cualquier producto, es decir su gran biodiversidad presente en todas las regiones” (p.1). Dando prioridad a la tierra para el asentamiento de una determinada población, claro que factores como el agua es también parte vital, pero están directamente ligados entre sí.

Uno de los inconvenientes encontrados para mantener este proceso con las características apropiadas, ha sido los continuos cambios tecnológicos, además de la discriminación, aculturación, migración, y sus diferentes procesos dentro de los pobladores del sector y sus tradiciones.

Con el desarrollo tecnológico y estilos del siglo XXI, en el ámbito de la cocina dentro de los hogares indígenas ha influido de manera drástica la cocina moderna provocando el retroceso de la cocina autóctona de la zona; ejemplo el fogón (*tulpa*) por cocinas de gas o eléctrico, ollas de barro por las ollas de aluminio, cucharones de palo por metálicos, entre otros. De la misma manera los cultivos ancestrales, las técnicas gastronómicas y el uso de los utensilios en las preparaciones de los alimentos han quedado atrás y olvidados, esto en consecuencia a que las familias han cambiado su horizonte de su dieta alimentaria por los aspectos globales y corta valoración de los conocimientos ancestrales en las nuevas generaciones. (Fuerez, 2017, p. 134)

Motivados por visitantes, e incluso por sus habitantes, después de viajes a otras regiones, empezaron a cambiar los hábitos que fueron parte del proceso evolutivo y de su comunidad, permitieron la introducción de nuevos utensilios y técnicas en sus cocinas, poco a poco fueron perdiendo parte de sus costumbres en torno a la mesa.

Parte importante de las costumbres de los pueblos están implícitos en su gastronomía y todo aquello que está en torno a sus preparaciones, además de los aspectos que lo hacen único ante otras comunidades. Fuez (2017) afirman: “La cocina ancestral es el reflejo de la cultura otavaleña, herencia ancestral, legado por sus antepasados, da cuenta de la historia natural de la vida, conjunto de creaciones que distingue de los demás pueblos y da identidad propia” (p.134). Un conjunto de saberes que mantiene vivencias, arraigadas en su historia, y parte de sus tradiciones, debe ser base sólida para continuar con el rescate a través del asentamiento de la información, que aun forma parte de sus recuerdos.

4.7 Patrimonio Intangible

Los diferentes cambios evolutivos conllevan a salvaguardar un determinado suceso, que tiene implícito una identidad cultural, buscando diversos métodos que fomenten la preservación de aquello que es patrimonio cultural de un territorio.

Siendo definido como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conductas que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. (Fundación ILAM 2018, párr.1).

Los saberes que están guardados en la memoria de los habitantes del sector son parte del legado de las nuevas generaciones y es preciso salvaguardar de alguna manera sus recuerdos. Disclaimer EVE (2014) afirma: “Una memoria esencialmente privada, constituida en su mayor parte por recuerdos personales o familiares de carácter anecdótico, de episodios que dejan en la memoria colectiva un recuerdo que debe ser perdurable” (párr. 5). Cada recuerdo es esencial para continuar con el asentamiento de la información, necesaria para tener una evidencia más acertada dando prioridad a todo aquello que permita evitar que se pierdan estos conocimientos, dejando así un legado a generaciones futuras, con referencias sólidas y de fácil acceso.

4.8 Patrimonio Tangible

Los aspectos que permiten que los pueblos y sus costumbres continúen a través del tiempo y sean salvaguardados para futuras generaciones, son parte crucial en los tratados tanto políticos como culturales y por ende están siempre a la merced de cambios que convienen a su preservación. Cajal Alberto (2016) afirma: “Es todo aquello que se puede tocar porque es material, proviene del término patrimonio, el cual hace referencia al conjunto de elementos naturales y culturales que ocupan un territorio” (párr.4). Dando lugar una conservación de cada uno de los bienes materiales de un determinado territorio.

4.9 Patrimonio Cultural

Es el suministro de recursos que se transmiten del pasado para cada lector, permitiendo acercarse a una cultura y sus costumbres, adentrándose en diversos aspectos que contribuyeron a procesos de cambio, alcanzables a través de estudios plasmados en diversos medios.

Esto significa que el patrimonio es el legado de nuestro pasado, lo que vivimos hoy y lo que heredamos a las futuras generaciones. Nuestro patrimonio cultural y natural son fuentes irremplazables de vida e inspiración. El patrimonio cultural es una construcción histórica que nos habla de nuestro devenir como nación y como estado, pero también de la manera en cómo nos vemos a nosotros mismos, de una identidad colectiva, autoestima y sentido de pertenencia la cual se proyecta hacia el futuro en cambio constante. (Ramírez, 2018, párr.1)

Parte del proceso cultural está en la manera como los pueblos mantienen esta tradición a través de sus enseñanzas pasando de generación tras generación estos conocimientos, y de esta manera mantener viva una cultura, a pesar de que los aspectos evolutivos, traen consigo nuevos elementos que interfieren con este legado.

4.10 Marco Geográfico

La siguiente investigación se sitúa en la provincia de Imbabura, se precisa definir su ubicación exacta puesto que será levantada la información en el cantón Otavalo.

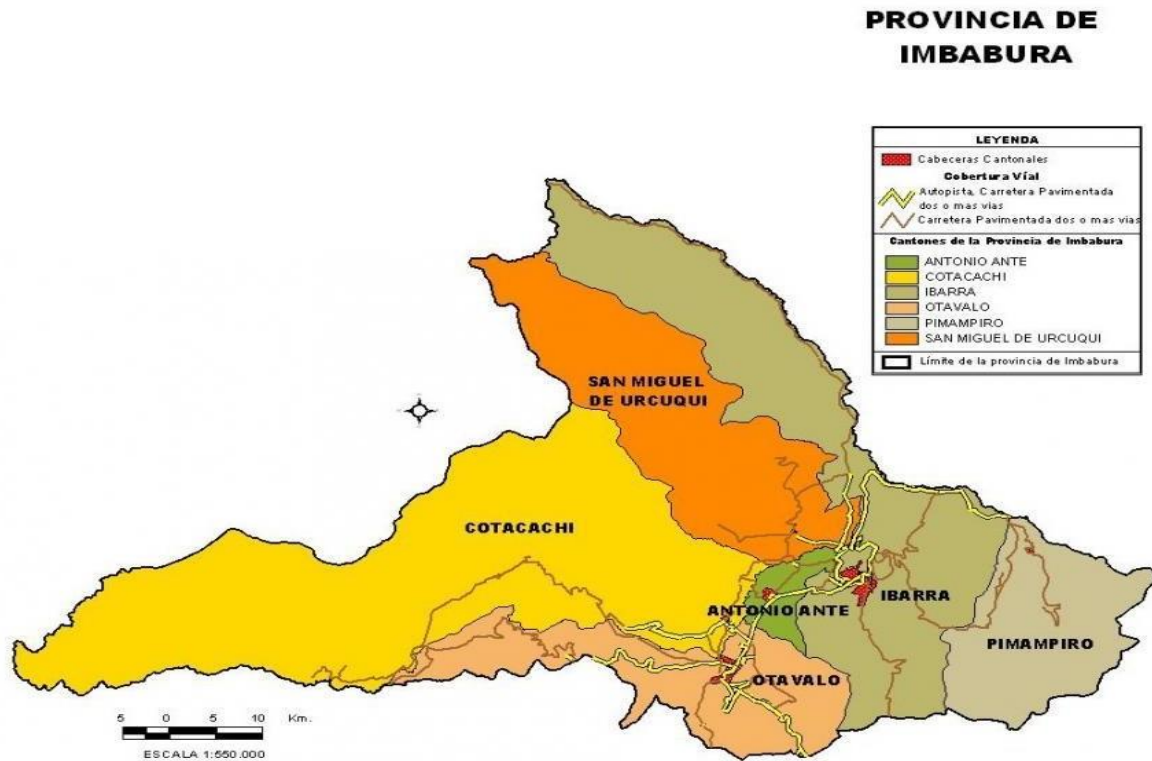


Figura 1: Mapa Político de Imbabura
Fuente: Mundos (2019)

4.10.1 Micro localización

El cantón Otavalo está situado en la zona norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura. Tiene una superficie de 579 kilómetros cuadrados, según los nuevos límites otorgados por el gobierno municipal de Otavalo.

La ciudad de Otavalo se localiza al norte de callejón interandino a 110 kilómetros de la capital Quito y a 20 kilómetros de la ciudad de Ibarra, se encuentra a una altura de 2.565 metros sobre el nivel del mar, y está ubicada geográficamente en las siguientes coordenadas; 78° 15´ 49´ longitud oeste y a 0° 13´ 43´ latitud norte. El a cantón Otavalo está integrado por la ciudad del mismo nombre y por once parroquias dos urbanas y nueve rurales. Las parroquias rurales son: Eugenio Espejo, san Pablo del Lago, González Suárez, San Rafael, San Juan de Iluman, Dr. Miguel Egas Cabezas, San José de Quinchinche, San Pedro de Pataqui y Selva Alegre. (Alcaldía de Otavalo, 2001, párr.1-5)

Además, Otavalo es considerado como un destino top en Ecuador.

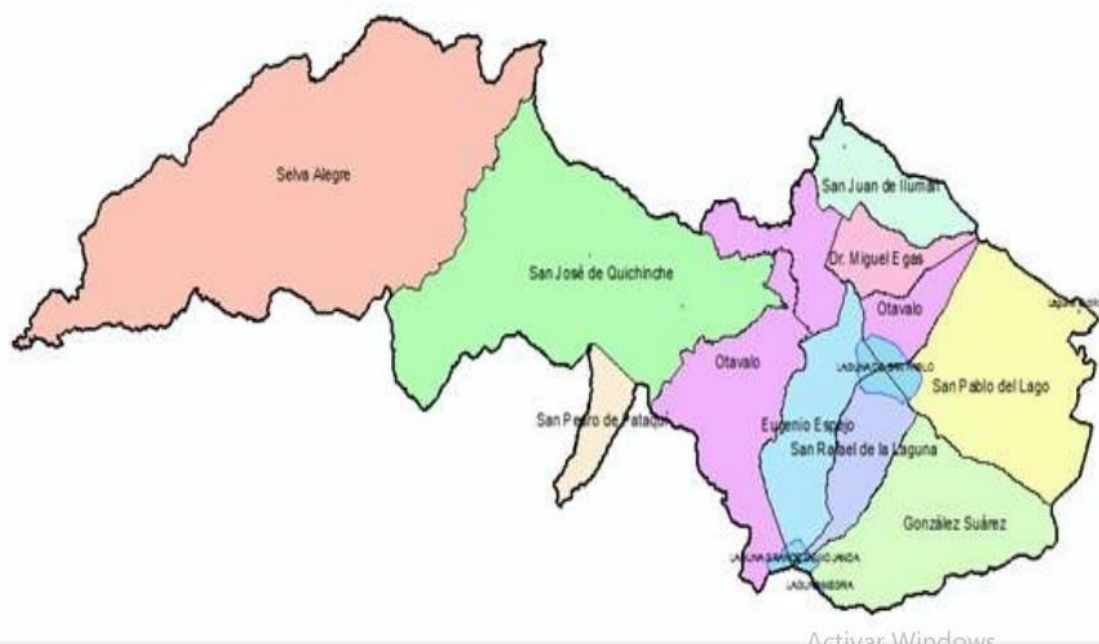


Figura 2: Mapa político de Otavalo

Fuente: Instituto Nacional de Censos del Ecuador-INEC. División política administrativa del Ecuador, 2009. Límite cantonal y parroquial: Gobierno Municipal de Otavalo, 2011.

4.11 Catálogos generalidades

Con respecto al diseño propuesto del trabajo de titulación, se tuvo en cuenta las diferentes investigaciones a través de la red, teniendo a bien no encontrar similitud alguna

con lo propuesto; corroborando lo que las universidades publican en la red se puede afirmar que:

En efecto, tener un concepto claro de la realización de este tipo de material se precisa conocer sus inicios. Victoria & Miralles (2009) afirma: “Conviene recordar que estos han sufrido una evolución sistematizada en tres generaciones, atendiendo a distintos aspectos de la visualización de la información” (pag. 70). Por ello la información de este recurso en la actualidad tiene un gran valor, por tener un cambio considerable para cada investigación propuesta a través de los catálogos.

No obstante, para entender un poco más acerca de este recurso, es preciso saber algo de su historia, esto con el propósito de determinar cuál es su función y que tan importante es para una determinada investigación.

El catálogo más antiguo que conocemos es una tablilla sumeria, datada 2.000 años AC de las bibliotecas del antiguo Egipto no quedan demasiado vestigios que nos permitan saber con certeza de la existencia de catálogos. Durante la Edad Media, la cultura se refugió en los monasterios; la producción librería era escasa y las bibliotecas no contaban con un número de volúmenes muy elevado. El catálogo en fichas nace en el siglo XVIII y la mayor parte de los investigadores coinciden en señalar el índice general de las publicaciones de la Academia de Ciencias de Paris, editado en 1775, como el primero de ellos. (Alquibla, 2012, pàrr. 4)

Los catálogos han evolucionado a través del tiempo y cambiado su manera de presentarse a la gente, para ser más visible y de mejor aceptación. Existieron algunas formas que estuvieron presentes en su inicio, durante el siglo XX los catálogos aparecieron en 4 formas diferentes: como libros, fichas, microfichas, y finalmente como una base de datos diseñados en computadora a la cual se puede acceder en línea, aunque otras todavía mantienen el catálogo en fichas. Florencia (2009) afirma: “Resulta ser la mejor manera y la más ordenada que tiene una empresa a la mano a la hora de presentarle al mundo sus productos” (p. 1). Permitted de esta manera obtener el resultado esperado, motivando a

continuar un determinado proceso, sea por curiosidad o por investigación, evita que desaparezca de la memoria.

Los catálogos han evolucionado a través del tiempo y han tenido a bien ser fuente de información para quien desea encontrar una determinada premisa, desde los catálogos de primera generación que aparecieron en EE UU en los 60. Diseñados para facilitar la catalogación pero orientados a bibliotecarios y expertos, que presentaban un único formato de visualización, también los de segunda generación que cambian de interfaz, permiten mejorar la búsqueda de texto libre, su limitante fue la falta de aprovechamiento de las herramientas que estos poseían, al llegar a los de tercera generación se mejora la visualización, su presentación y navegación a través de resultados, con la aparición de internet a finales de los 90 se facilita su consulta sin importar el lugar. (Jativa Victoria & Miralles, 2009, p.74)

La búsqueda por tener una fuente acertada y de fácil acceso genera en los lectores una nueva manera de encontrar en este elemento un enfoque más exacto y de mayor versatilidad en el momento de buscar una información, el uso del internet como una herramienta de ayuda en el proceso permite al igual una expansión de la investigación, por ello precisa tener fuentes más organizadas y de mayor certeza.

Se puede destacar la notable importancia de este recurso, aclarando que es una herramienta que ha estado presente desde hace mucho, y que ha permitido obtener una información precisa de una explícita investigación o suceso.

No obstante, al entender la importancia de realizar este tipo de documentación, e debe determinar el origen de la palabra como tal, permitiendo aclarar que un catálogo es. “Un registro que presenta, de manera ordenada, descripciones y datos generales de individuos, objetos, documentos u otras cosas que mantienen algún tipo de vínculo entre sí” (Porto & Merino, 2018, pàrr.1). Permite de esta manera obtener una información detallada y de gran valor, dependiendo su uso; en este sentido tendrá mayor relevancia y veracidad. Por otra

parte “Lo que define al catálogo es su carácter de identificación a través de la información que proporciona mediante los asientos bibliográficos con la ubicación temporal de los documentos” (Anónimo, 2005, p.1). este tipo de afirmaciones generan en la investigación una pauta para el uso adecuado del material y encamina en su creación, esto con el propósito de que el asentamiento sea eficaz y confiable.

Por otra parte, los catálogos, al ser una fuente de información confiable deben ser accesibles para cualquiera persona, por ende, su publicación precisa tener una copia en físico y otra en red, con el propósito de permitir al usuario obtener esta investigación de manera directa y desde cualquier lugar. Maguiña Augusto (2004) comenta: “ Esta comparación se ha hecho en los siguientes aspectos: Forma de recuperación y posibilidades de impresión de resultados, componentes básicos de ambos sistemas, funcionalidad y capacidad de interacción entre usuario y el catálogo” (p.32). Algo primordial al momento de presentar un trabajo de esta índole, puesto que permite interactuar, con los diferentes entes interesados en algún tema en particular, en este caso, el rescate gastronómico.

Se puede objetar de igual manera que el uso de estas herramientas permite no solo interactuar con el lector, también tener la posibilidad de saber sus actualizaciones, de forma efectiva en el caso del catálogo virtual, cabe resaltar que, el público a quien se dirige la información y su aceptación, son importantes en todos los aspectos y no todos tiene la facilidad de acceder a las nuevas tecnologías, por ello también se debe optar por la impresión de esta información. Carnero David (2014) afirma: “Con un catálogo impreso tú decides como lo distribuyes, es decir, a quien quieres llegar. El hecho de presentar productos mediante un catálogo impreso ya los posiciona a priori como “tope de gama” dentro de tu nicho de mercado” (párr.2). La tecnología en la actualidad cumple un papel importante en la transmisión de la información, y su ventaja competitiva, pero se convierte en un limitante cuando no se tiene acceso a ella, por eso es necesario también la parte impresa, que nos permite tener un acercamiento más directo a quienes deseamos llegar con nuestra información, cumpliendo con el objetivo de llegar a todos los interesados.

La realización de este proceso informativo, no solo está en la forma de llegar a un público, está en cómo podemos dejar un legado a través del tiempo, que no se vea truncado por no poseer una herramienta que motive a su descubrimiento o a recordar un pasado de miles de saberes culturales. Molano (2010) comenta: “Cultura es lo que le da vida al ser humano: sus tradiciones, costumbres, fiestas, conocimiento, creencias moral. Se podría decir que la cultura tiene varias dimensiones y funciones que genera, modo de vivir, cohesión social, y equilibrio territorial” (p. 72). Quizá una de las partes más importantes de los territorios es su cultura y ligado a este sus tradiciones, que se deben mantener a través del tiempo, siendo una de ellas la creación de catálogos que representen su cosmovisión.

Algo muy importante al momento de generar esta herramienta, es el determinar, a que público está dirigido. Catalogue-Designer.com (2018) comenta. “Existen distintos tipos de catálogos, de acuerdo con su contenido y público al que se dirigen” (párr.3). Direccionando cada una de las anotaciones al público designado, permitiendo ser más claro y de mayor relevancia para ser una fuente no solo de consulta, sino por el contrario objeto de investigación.

Una de las ventajas de la realización de un catálogo, es la renovación del mismo, puesto que se puede aumentar algún tipo de acontecimiento que enriquezca a su actual situación, generando mayor interés en lo propuesto, teniendo en cuenta los nuevos formatos, con el propósito de atraer la atención del lector (Designer, 2018). Permitiendo que se mantenga al día a cada lector, además de aumentar información que se vea necesario para enriquecer su contenido.

Un catálogo es una fuente de información que acerca al lector a un producto determinado, y permite tener una primera impresión del mismo. Editorial Definición MX (2014) afirma: “Gracias a los catálogos, el público puede tener una primera aproximación al producto que ofrece” (párr. 2). Permitiendo conocer sus cualidades, las cuales servirán para obtener un vistazo de aquello que está ofertando.

Tabla 3
Clasificación de los catálogos

Catálogos	Clasificación	Contenido
Según su forma	Forma de libro	Siglo XIX impresos en grandes hojas encuadernadas.
	Fichas sueltas	. Usados en Francia a finales del siglo XIX su tamaño era de una cuadrilla.
Según su extensión	Generales, especiales y colectivos	Los primeros contienen asientos de toda clase de materiales, los segundos solo una clase de materia. Y los últimos registran un único orden de sucesión en su totalidad
Por su uso	Internos y públicos	En los primeros nos encontramos con fundamentales, el de adquisiciones que sirven para registrar los libros de orden cronológico. Los segundos son alfabéticos de autores, de materia, de títulos, diccionarios. Y sistemáticos.

Fuente: Información tomada de *Fuerez Anrango & Anahí, (2017) (como se tomó de Pazos & Muñoz, 2010).*
Elaborado: por la autora de la investigación

Para poder entender cuál es la manera correcta de iniciar un proceso de este tipo, se pondrá en consideración una determinada labor, donde será necesario conocer el proceso de catalogación, se conoce que sus dos fases fundamentales son:

La primera permite determinar y concretar el punto de acceso y la forma de encabezamiento, esto con el propósito de identificar de manera completa, cada unidad documental, diferenciando de las demás puesto que se sabe que es descriptiva y responde a una necesidad de identificar, tanto intrínseca y extrínseca de un documento cualquiera.

En segunda instancia tenemos la relacionada con la tarea de confección del catálogo, está dirigida a sistematizar el conjunto bibliográfico para darle unidad y coherencia al punto de acceso, esto sirve como elemento de indicación, y cuya finalidad es localizar la descripción correspondiente dentro del catálogo, esto colabora en gran parte en la organización y rapidez de encuentro de la información, relacionando cada aspecto con aquello que está asentado (García, 1993). Cada parte es importante para que la información detallada, deba ser clara y concisa para que tenga mayor objetividad en cuanto a su contenido.

4.12 Catálogo gastronómico

En el Ecuador se evidencia una mínima producción de catálogos gastronómicos; de hecho, únicamente se encuentran libros como el editado por la Universidad de las Américas (UDLA), de autoría del Chef Carlos Gallardo, donde hace una amplia exposición de las festividades del Ecuador en una primera parte; y de las recetas más importantes del país en la segunda. Otro material con el que se cuenta es el libro Ecuador Culinario, Saberes y Sabores, editado por el Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR), donde se describe los platos más representativos de cada provincia, adicional se encuentra información de la bebida típica y las festividades.

Esto demuestra la ausencia de catálogos donde se pueda encontrar una información completa y detallada de los platos, el territorio donde éstos se producen, valor nutricional, las fiestas donde se los encuentra, la receta tradicional, referencia de los locales donde se los comercializa, precios referenciales, entre otros datos; por ende, el catálogo gastronómico que se diseñará, pretende cubrir este vacío bibliográfico existente.

Las tradiciones de los pueblos y principalmente de su gastronomía, están desapareciendo poco a poco, por cambio de hábitos y por la culturización. Diario la Hora (2013) “Los jóvenes del sector indígena cada día se alejan de sus costumbres cultura e identidad” (Párr. 1). Motivo por el cual se pierde parte de su cultura, y con ello se inician nuevas costumbres, dejando a un lado sus rituales y creencias.

En el catálogo gastronómico, el lector podrá encontrar la posibilidad de organizar una determinada preparación, y permitir que otros puedan acceder a ella, genera un punto de partida para poder iniciar con un proceso, donde se recopilará las bases, que son motivo de investigación fundamental de una preparación, para ello se ve la necesidad de tener un material que permita aclarar lo ocurrido con preparaciones ya perdidas, y quizá que el lector inicie un proceso de reestructuración de las mismas; la comida no solo alimenta, sino que cuenta historia. Vargas Cristian (2016) comenta: “La comida va entrando en nosotros no solo por el tubo digestivo, sino que ingresa a nuestra vida por la historia” (p.13). Por esta y más razones es preciso el plasmar los conocimientos de culturas que van evolucionando, a través de diversos medios escritos y medios de comunicación.

Parte de la recolección de datos está en la organización de la información, y la manera como se procesa, para que estos sean más objetivos, y se conviertan en fuente de información organizada, para quien decida obtener una ayuda en ellos. Garcia (1993) comenta: “A través de este proceso los datos técnicos de un documento, extraídos por medio de la descripción, son trasladados a un soporte documental” (p. 5). Esto permite que la información sea detallada y que tenga prioridad en el momento de ser consultado.

El territorio donde se realizó el estudio es Otavalo, que un sitio donde hay una población indígena representativa; ellos mantienen aún sus tradiciones, por tanto, las recetas originales se las pudo recuperar a través de la oralidad de personas mayores. Esa gastronomía constituye el patrimonio ecuatoriano Andino, por consiguiente, patrimonio inmaterial mundial, que se debe mantener a través del tiempo (Ministerio de cultura, 2018). Permitiendo de esta manera la difusión del mismo y dándole la importancia apropiada, ya que se convierte en una fuente de información y consulta para un determinado tema, que permita obtener un recurso indispensable para mantener un legado territorial a través de un medio efectivo de consulta.

4.1.3 Matriz del Estado del Arte

En la siguiente figura se puede apreciar la síntesis del estado del arte, clasificadas por años y lugar de origen, teniendo mayor importancia los libros y tesis para afianzar de manera acertada la presente exploración, en este apartado se obtiene un acercamiento más detallado del proceso de estudio, que permite a futuras investigaciones tener un punto de partida.

Categorías	Descripción	Artículos	Publicación/Tipo de texto	Lugar/País/fecha
A	Cada apartado, pretende generar mayor información con el tema tratado, brindando claridad en la investigación, en cada artículo se encuentra especificado el proceso que permitió que la información a través de los catálogos sea más aceptada	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo gastronómico y enológico • Experiencias del turismo de la cocina ancestral otavaleña en la comunidad Kichwa panecillo, cantón Otavalo • Escuela de gastronomía difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsáchilas • Receta con historia: sabores del norte chico • Reflexión académica en diseño y comunicación 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro • Tesis • Tesis • Libro • Libro 	<ul style="list-style-type: none"> • Madrid Año 2015 • Ibarra año 2017 • Ecuador año 2016 • Chile año 2016 • Buenos Aires Argentina año 2000

		<ul style="list-style-type: none"> • Otavalo en la historia de los pueblos. • Otavalo, leyendas y tradiciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro • libro 	<ul style="list-style-type: none"> • Otavalo año 2015 • Otavalo año 1988
--	--	---	--	--

B	<p>Para poder obtener una mejor idea de los diferentes cambios y los impactos generados tanto a nivel nacional o local se precisa buscar fuentes escritas que permitan aclarar dudas con respecto al tema tratado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identidad cultural un concepto que evoluciona 	<ul style="list-style-type: none"> • Revista 	<ul style="list-style-type: none"> • Bogotá Colombia año 2010
----------	--	---	---	--

C	<p>En cada uno de los apartados se puede encontrar las diferencias e impactos generados en la actualidad con respecto a la catalogación, se puede encontrar información crucial para la investigación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los catálogos: concepto, clases y fines • Resultados para catálogos • Definición de catálogo que es, significado y concepto • 5 ventajas de los catálogos impresos • Catalogue Designer.com • Catálogo • El indigenismo va perdiendo 	<ul style="list-style-type: none"> • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto 	<ul style="list-style-type: none"> • Página web Año 2012 • Página web Año 2009 • Página web año 2016 • Página web año 2014 • Página web año 2018 • Editorial definición MX año 2014 • Ecuador año 2013
----------	---	--	---	---

		<p>su identidad: noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patrimonio cultural ministerio de cultura y patrimonio • Cantones turismo Imbabura • Alcaldía de Otavalo • Patrimonio cultural • ¿Qué es el patrimonio cultural tangible? • Patrimonio intangible • El patrimonio intangible EVE museos e innovación • Rescate de tradiciones gastronómicas y turísticas • La alimentación de los pueblos indígenas RNC 	<ul style="list-style-type: none"> • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto • Texto 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecuador año 2018 • Imbabura año 2013 • Otavalo año 2011 • Jalisco año 2018 • Lifender.com año 2016 • Ilam año 2018 • Disclaimer año 2014 • Gestiopolis año 2011 • Colombia año 2016
--	--	---	--	---

<p>D</p>	<p>En este apartado se puede encontrar investigaciones de campo de fuentes confiables que además permiten tener una comparación entre varios lugares, donde se evoca las tradiciones y sus realizaciones gastronómicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • recurso en expansión • Catálogos en línea • Los catálogos en las bibliotecas • Análisis documental: el análisis formal • Equipo municipal GADMO o dirección de planificación • Historia de la gastronomía • El mestizaje gastronómico y la diversidad culinaria en América Latina • Equipo municipal GADMO o dirección de planificación • El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano • Cultura gastronómica • La pamba mesa: tradición de compartir en comunidad: 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje • Reportaje 	<ul style="list-style-type: none"> • 2009 • San Marcosia Año 2004 • Año 2015 • Madrid año 2017 • Otavalo año 2015 • México año 2012 • Venezuela año 2015 • Otavalo año2015 • México año 2013 • Caribe año 2013 • Otavalo Ecuador año 2015
-----------------	---	--	--	--

		<p>Intercultural: La hora noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Imbabura los indígenas guardan el rito de compartir los alimentos con los difuntos 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Quito año 2014
--	--	---	---	--

Figura 3: Matriz del Estado del Arte

Realizado por: Autora de la investigación

5 MATERIALES Y MÉTODOS

5.1 Materiales

La investigación fue diseñada para poner en valor los diferentes productos gastronómicos ancestrales del cantón Otavalo, esto con el propósito de motivar a investigar más a fondo acerca de su cultura y la manera de alimentación, al ser un lugar que aún conserva parte de las tradiciones indígenas, que refleja en sus habitantes un proceso de constante lucha, por mantener sus creencias, saberes y tradición, en torno a sus festividades, esto permite obtener grandes aportes en torno a su gastronomía, evitando una desaparición de la misma.

Los diferentes datos recolectados, son un manifiesto de sus habitantes, a causa de no encontrar mucha información bibliográfica del tema;, siendo punto de partida para continuar con la investigación, esto permite dar mayor valor al presente trabajo, convirtiéndolo en fuente de estudio futuro, de un sector que conserva gran parte de su cultura en costumbres y saberes culinarios, dejando en manifiesto tan solo la palabra y el recuerdo de quienes tuvieron a bien experimentar de manera presencial los diversos sabores de preparaciones únicas del cantón.

5.1.1 Tipos de investigación

Para que la indagación tuviera el grado de relevancia apropiado se tuvo en cuenta la matriz de relación diagnóstica con el propósito de dar cumplimiento a los objetivos propuestos, para ello se estableció los tipos de investigación a realizar.

5.1.2 Investigación de campo

Parte primordial de la recolección de datos fue fundamentada en el conocimiento de los habitantes del cantón Otavalo por ello se realizó visitas periódicas al sector, entrevistando de manera dispersa a los habitantes de la zona, buscando en sus experiencias, material para complementar la preparación de algunos platos de tradición indígena, que estaban presentes en rituales ceremoniales y que formaban gran parte de su desarrollo, en este apartado se generó un acercamiento lo más aproximado de una preparación, con el propósito de plasmar su procedimiento y evitar la pérdida total de la receta.

5.1.3 Investigación cualitativa

Para su ejecución se realizó una encuesta que permitió obtener datos apropiados, generando el alcance de la investigación, esto con el propósito de detallar de manera más apropiada las preparaciones que se rescataron del sector.

5.1.4 Investigación no experimental

Se tuvo en cuenta las diferentes tradiciones, que se conservan hasta el día de hoy, donde está presente la alimentación, como eje central de una determinada tradición, para llevar a cabo este proceso se inició con una recolección de datos dispersos con respecto a sus festividades más importantes y a través de la observación, para este proceso fue necesario la información a través del conocimiento de los pobladores.

Otro recurso usado para este propósito fue la creación de una tabla donde se le dio importancia a la preparación, proporcionando un valor a la elaboración del mismo, puesto que la influencia de otras culturas pone en manifiesto la desaparición de platos con características únicas de la cultura. Por ende, se rescató las preparaciones más importantes en grado de importancia por su escasa elaboración.

En otras palabras, algunas preparaciones, pierden parcialmente sus ingredientes, para adaptarse a la actual demanda de consumo, pero conservan gran parte de su historia y costumbre en torno a su elaboración y consumo, este tipo de memoria fue trascendental para la continuidad de la investigación, permitiendo encontrar una fuente mucho más confiable.

5.1.5 Deductivo

Después de realizar un análisis en escritos y testimonios de los diferentes habitantes del cantón, se determina cuáles son las preparaciones características de la zona y cuál es el cambio que han sufrido con el paso de los años, generando de esta manera una fuente más confiable en el momento de plasmar los resultados. Este método permite una información directa por medio de los diferentes habitantes de la zona, que están involucrados o fueron parte fundamental en la realización de una determinada preparación.

5.1.6 Estadístico

El uso de gráficas para determinar el grado de importancia de una preparación y su declive en cuanto al tiempo, fueron la razón de este método, esto permitió tener una clara relación de los cambios que generan la pérdida de las diferentes preparaciones. Además, la parte gráfica motiva a un acercamiento más organizado y acertado al momento de obtener una información, de esta manera se puede llegar a conclusiones que facilitaran el asentamiento de datos y su posterior uso.

5.2 Métodos

En la presente investigación se utilizó, tanto el método inductivo como el deductivo, para recabar información importante de las preparaciones gastronómicas, de igual manera se obtuvo información detallada de cada uno de sus cambios, fue necesario precisar los acontecimientos de manera que generaron un acercamiento, a través de sus historias y recuerdos, comprobable por la investigación, esto fue evidenciado en actores que tuvieron gran trascendencia en la historia o formaron parte de su realización.

5.2.1 Inductivo

Fue necesario la observación directa dentro de las manifestaciones culturales del sector, esto permitió un acercamiento a su cultura, tanto gastronómica de encuentro y socialización de saberes. En la recolección de datos se llega a una conclusión acertada de la verdad, permitiendo que la investigación se torne en proceso palpable de los hechos acontecidos, donde las preparaciones puedan ser marcadas como base organizada de una realidad palpable, que se pueda replicar en cualquier momento y por ende en cualquier lugar.

5.2.2 Instrumentos

Ficha de observación

A través de este procedimiento se obtuvo información del proceso de elaboración de algunas preparaciones que son parte de su cultura, se pudo apreciar como la influencia de los antepasados tiene gran importancia al momento de obtener las pautas que aclaran una preparación, esto permitió seguridad en el momento de asentar los datos encontrados, debido al hecho de que cada receta se trasmite de generación a generación.

Para determinar la viabilidad e importancia de las elaboraciones a rescatar fue necesario dar un grado de importancia mayor a los abuelos del sector, por ser parte principal

de una cultura y saberes, se puso en manifiesto a la comunidad los pormenores de la investigación, para que se incrementara los entrevistados.

Encuesta

Se planteó de manera que fue una solución al objetivo planteado a través de datos medibles y cuantificables. Permitiendo obtener resultados relevantes que fueron de gran utilidad para su interpretación, la encuesta fue usada como una herramienta para llegar de manera más precisa a las personas que están involucradas en la historia de las preparaciones estudiadas, de igual manera se recolecto información de la web, a manera de información con respecto a las preparaciones y algunos lugares de consumo actual.

6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 Resultados

Para que el análisis alcanzara el resultado esperado, fue necesario generar dos modelos de levantamiento de información, (encuesta y entrevista) que admitió tener un acercamiento a cada uno de los aspectos más trascendentales, por ende, se organizó una serie de preguntas que enfocan los aspectos más trascendentales en torno a cultura y preparaciones ancestrales.

Para precisar un análisis acertado de la presente investigación, fue necesario realizar un determinado número de encuestas, resultante de la fórmula de muestreo, que se dirigieron a pobladores de la zona del Cantón Otavalo y determinar el grado de impacto que tendera en el sector.

La fórmula de muestreo permitió tener mayor veracidad de la información, arrojando un porcentaje de error del 7%. Y el nivel de confianza del 95%, generando un resultado de 337 encuestas por realizar, la determinación de un universo amplio, fue base fundamental, puesto que las elaboraciones no son de conocimiento general, y al ser un rescate cultural era necesario afianzar la necesidad existente para la creación de este material, (catálogo Gastronómico) que servirá como evidencia para futuras investigaciones; de igual manera el

propósito de entrevistar a las personas más idóneas del sector, permitió argumentar la manera de preparar; tener bases sólidas de la procedencia, cambios sufridos a través del tiempo y aumento de información experiencial.

6.1.1 Tabulación de datos

Este proceso permitió tener mayor claridad de los procesos que iniciaron la aculturación del sector, determinando la importancia de continuar recabando información de la zona y afianzar las preparaciones aun existentes, se notó en gran parte de encuestados el desconocimiento de las preparaciones y su notoria preocupación por evitar su desaparición.

6.1.2 Objetivo de las encuestas

La presente encuesta está dirigida a los habitantes de Otavalo con el propósito de recabar información relevante para el “RESCATE DE LA GASTRONOMÍA INDÍGENA DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA, A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS” generada para jóvenes, adultos y adulto mayor de los diferentes sectores.

6.1.3 Análisis de encuestas

La importancia que se le dio a cada una de las preguntas realizadas, fue establecida a través de un análisis, donde se procuró dar gran importancia a las preguntas que aportan en mayor escala a la presente investigación, organizadas de manera secuencial, para que la persona encuestada tuviese una continuidad en los diferentes ítems planteados, y de esta manera los resultados aportaron con información apropiada y crucial para la presente propuesta.

Pregunta 1. ¿Qué tiempo lleva viviendo en el sector?

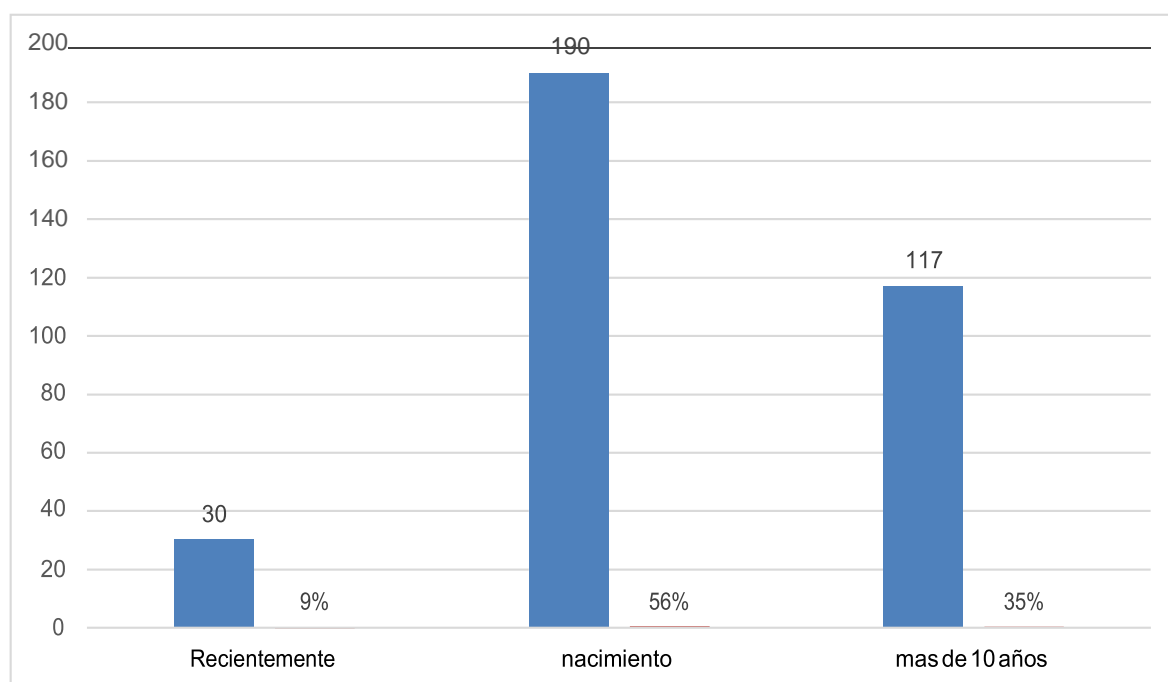


Figura 4: Antigüedad de permanencia

Fuente: Resultados de la encuesta a la población otavaleña.

Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

A fin de que el proceso tenga mayor veracidad y acercamiento a cada una de las preparaciones ancestrales, se prevé la importancia en el tiempo que el entrevistado habite en el sector, esto permitirá tener una fuente más confiable de los cambios sufridos en torno a la mesa y el grado de conocimiento apropiado para continuar con la investigación, una vez alcanzado los resultados esperados se puede evidenciar que aún existen habitantes que tienen gran parte de cultura arraigada a su historia, y se enfoca la necesidad de mantener un legado a través de medios accesibles, para quienes tienen esa curiosidad por un proceso cultural y los cambios sufridos a través de la historia; en este apartado se puede encontrar de igual manera que algunos visitantes decidieron quedarse de manera permanente, trayendo consigo costumbres, unas quizá serán compartidas con los nativos del sector y otras las apropiarán; las fiestas y tradiciones del sector formarán parte de sus recuerdos.

Pregunta 2. ¿Qué tipo de preparaciones ancestrales conoce, marque aquellas que ha tenido la oportunidad de probar?

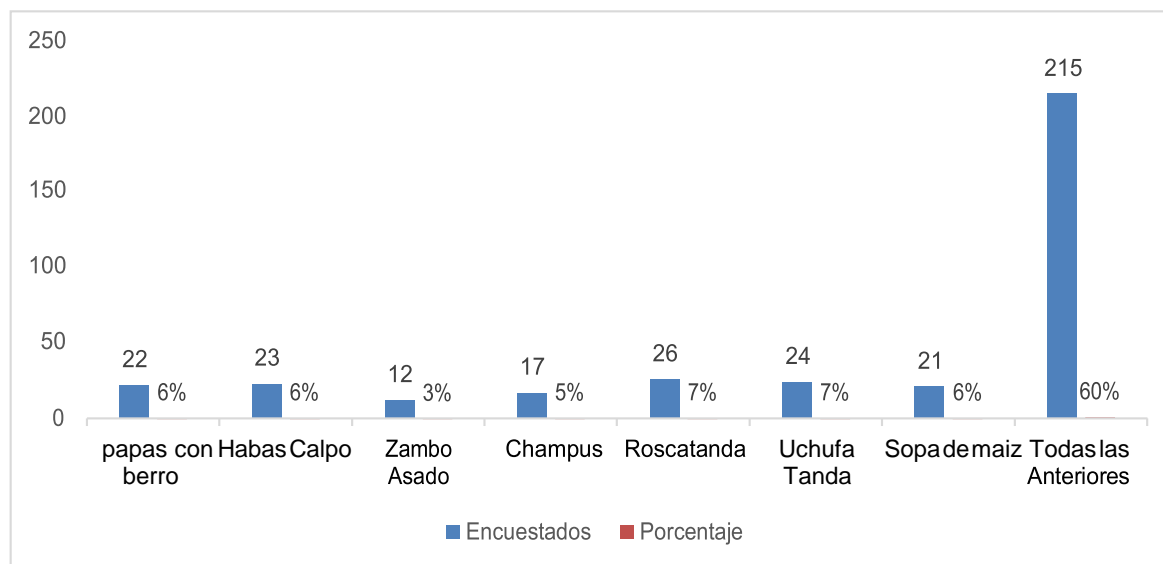


Figura 5: Preparaciones ancestrales

Fuente: Resultados de la encuesta a la población otavaleña

Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

Es notorio que dentro las opciones propuestas se tenga una aceptación afirmativa, permite acceder a una información más acertada de las preparaciones y su importancia dentro del sector, cabe resaltar que la mayor parte están en memoria del encuestado y aquellas que se han probado ya tienen un cambio considerable, el 40% se dividen en consumo, demostrando que aún existe una cantidad relativa que solo tienen un vago conocimiento de la cultura gastronómica del sector, a pesar de tener un tiempo de permanencia, a través de esta pregunta se buscó enfocarse en aquellas preparaciones que se están perdiendo con el paso del tiempo y sufrieron transformaciones, en este apartado se puede resaltar que hay gran parte de habitantes que no tienen conocimiento de algunas preparaciones pero si han probado por lo menos una de ellas y su aceptación genera una memoria de recuerdos.

Pregunta 3: ¿Dónde tuvo la oportunidad de apreciar (comer) las preparaciones anteriormente mencionadas?

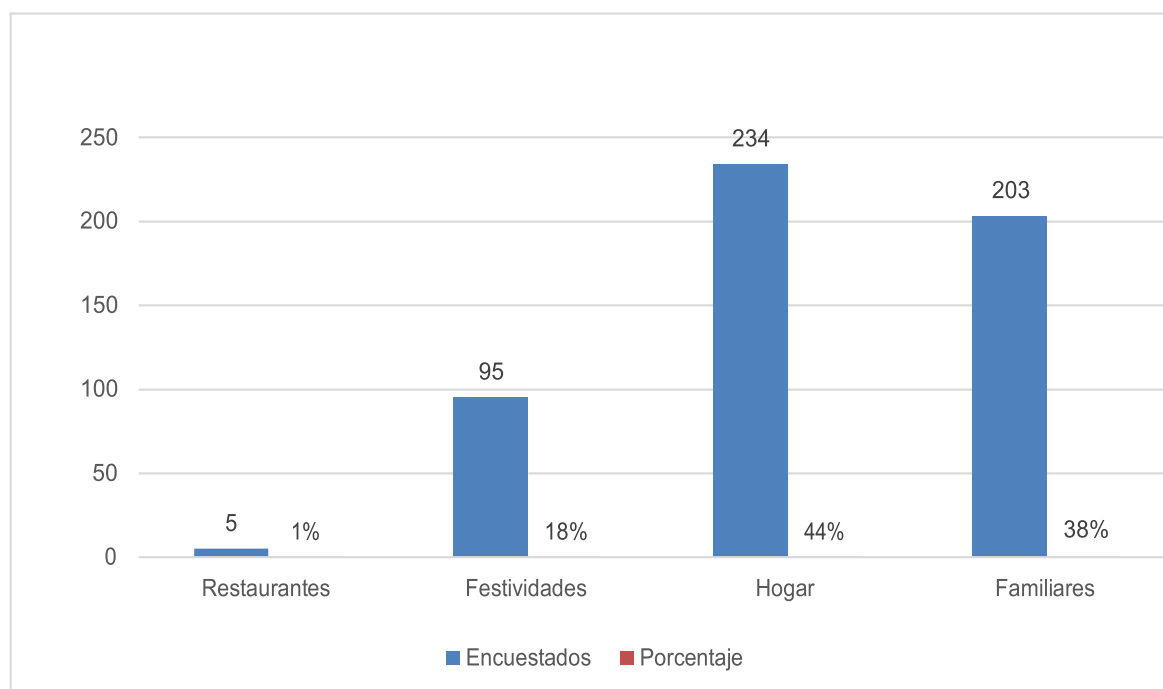


Figura 6: Lugares de consumo
Fuente: Resultados de la encuesta a la población otavaleña
Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

Se puede evidenciar que la mayor parte de conocimiento adquirido es a través de experiencias vividas en lugares cercanos, en el caso del consumo de estos productos está lineado al hogar, por medio de los saberes de abuelos y conocedores de las preparaciones que pasan de generación a generación, claro que algunas de ellas ya tienen un proceso de cambio y por ende se guarda su sabor en la memoria del consumidor. Las festividades son los lugares más idóneos para acercarse de manera más directa a su cultura gastronómica, esto teniendo en cuenta que el sector no solo cuenta con festividades de tradición indígena, pero aún existen personas que comercializan algunas de gran trascendencia cultural; la evidencia de tener aún la posibilidad de consumir en el hogar permite enfocarse en sacar esa información a la luz pública para que se reactive su consumo y preparación, de esta manera evitar su desaparición.

Pregunta 4: ¿Tiene conocimiento de la manera como se prepara estas recetas ancestrales?

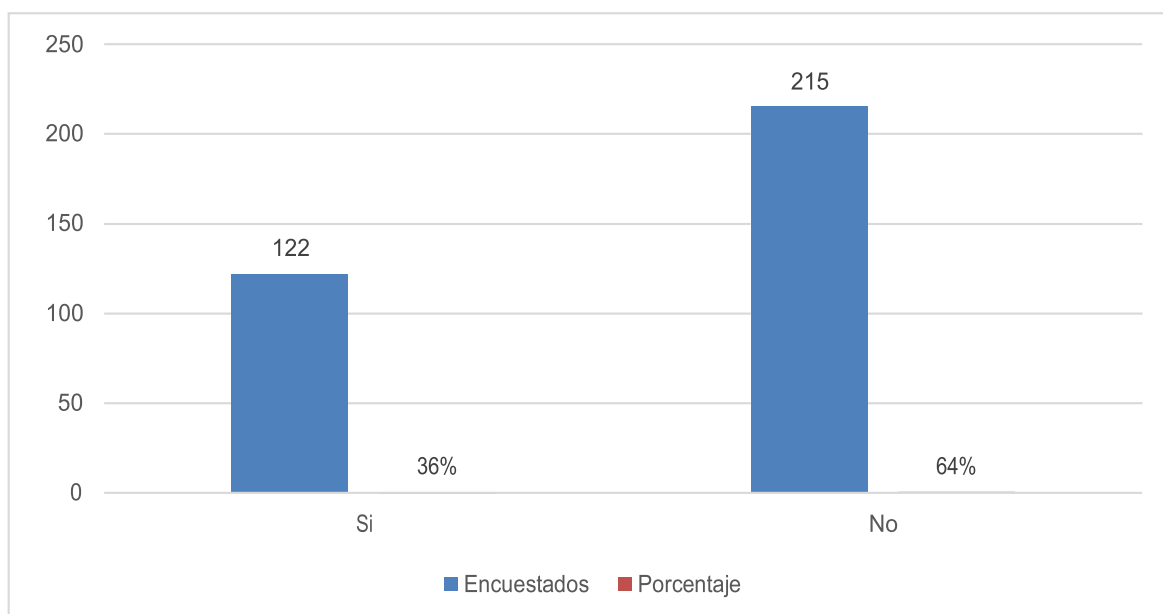


Figura 7: Conocimiento de la preparación

Fuente: Resultados de la encuesta a la población otavaleña

Realizado por: Autora de la investigación

Análisis

Parte de la desaparición de preparaciones se ve reflejado en el aprendizaje, esto se nota en el resultado que arroja la encuesta elaborada teniendo personas que no tienen, un conocimiento de la realización de este tipo de preparaciones es en este punto cobra sentido la realización del catálogo, se refleja la preocupación por evitar la desaparición total, además el demostrar su trascendencia cultural hace que sea patrimonio intangible y pase a ser de mayor importancia en el sector y simbolice la cultura indígena del sector. Quizá el conocimiento se pierde por no tener una cultura de consumo en una preparación, por ende, las personas no se enfocan en ello, lineando su aprendizaje a aquello de mayor dominio popular o de masivo comercio, en esta pregunta se puede evidenciar que la desaparición de una costumbre o preparación está motivada en el conocimiento popular de la misma.

Pregunta 5: ¿Le agradecería que hubiese un medio accesible para poder realizar este tipo de preparaciones y además le permita conocer parte de su historia y beneficios?

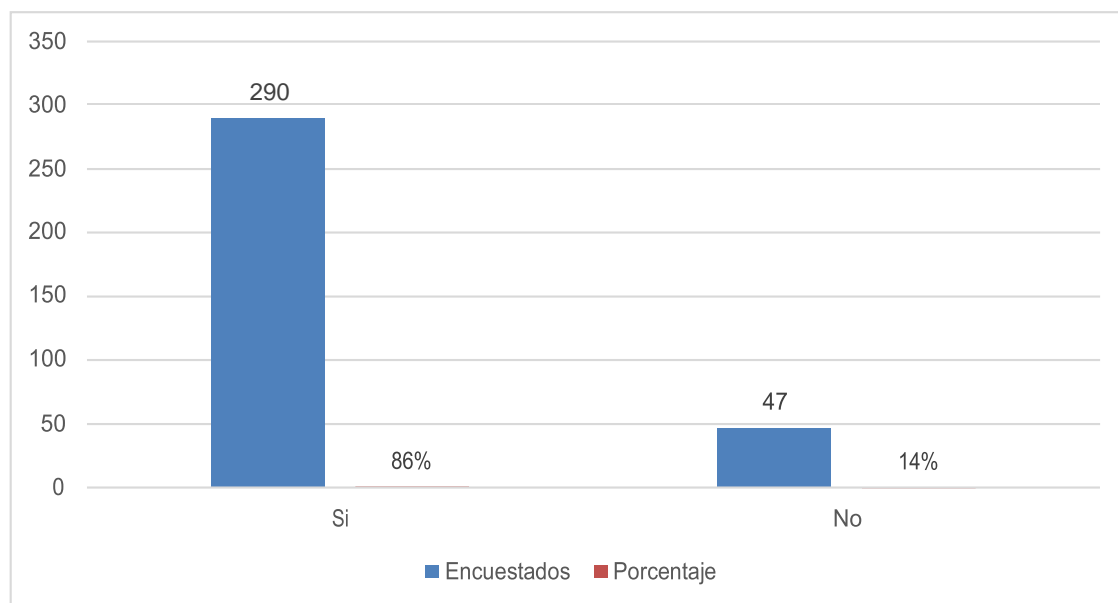


Figura 8: Conocimiento de preparación y recetas
Fuente: Resultados de la encuesta la población otavaleña
Realizado por: Autora de la investigación

Análisis

El tener un medio que permita obtener un acercamiento a estas preparaciones es de gran aceptación por la mayor parte de encuestados, esto determina la importancia que es para los pobladores la conservación de su memoria y el bien que genera plasmar elaboraciones que perduren a través del tiempo, por ende, se puede analizar que están motivado por adquirir este conocimiento, de manera rápida y accesible, el porcentaje restante hace parte de la duda, que posteriormente pasara a ser consumidor del proceso investigativo, cabe resaltar que los diferentes cambios ocurridos en torno a la alimentación hace que su importancia este reflejada en sus respuestas.

Pregunta 6: ¿Considera usted necesario la documentación de las preparaciones ancestrales?

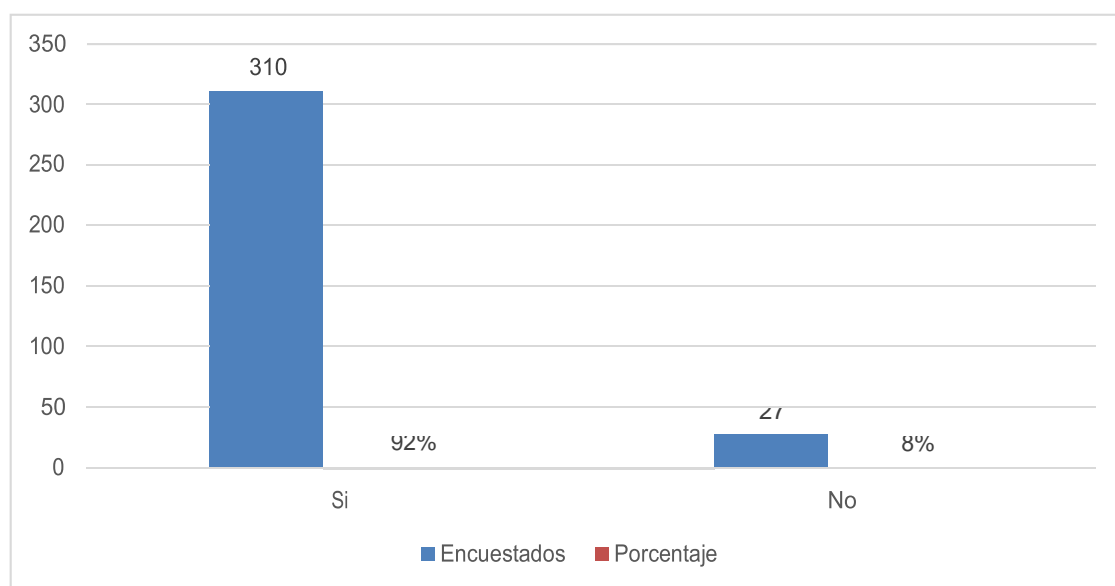


Figura 9: documentación de preparaciones

Fuente: Resultado de la encuesta a la población otavaleña

Elaborado por: Autora de la investigación

Análisis

Algo primordial en este proceso es la documentación, que permite que un suceso, o en este caso una elaboración, perdure en el tiempo, por ello se ve reflejado la preocupación por parte de los habitantes, frente a la globalización, y su continuo cambio, el estar de acuerdo en que se inicie esta actividad hace que su cultura se mantenga no solo en memoria sino como método de estudio, es de considerar que un porcentaje menor desea encontrar la información a través de otros medios, pero su interés es semejante. Esta investigación es determinante para llegar a las culturas jóvenes no solo del sector sino de otros países, se establece un rango de edad entre los 15 a 25 años de edad, donde el interés por un determinado proceso está más en auge, proceso que será realizado a través de la web para llegar a este público.

Pregunta 7: ¿Ha visto alguna vez un catálogo gastronómico?

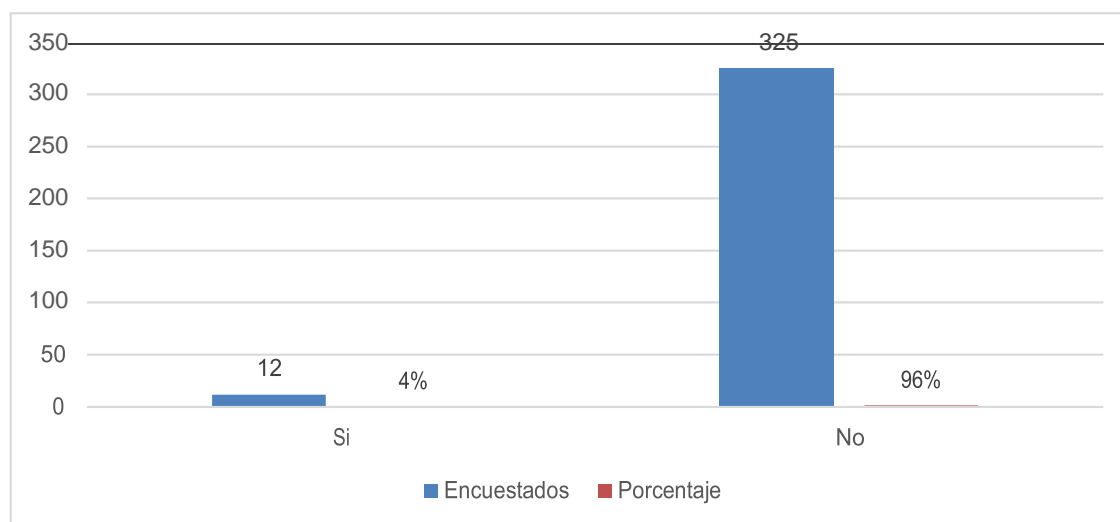


Figura 10: Conocimiento de Catálogos Gastronómicos
Fuente: Resultados de la encuesta a la población otavaleña
Realizado por: Autora de la investigación

Análisis

Una vez levantada la información, se llega a la conclusión que la mayor parte de encuestados están desinformados con respecto, donde encontrar este tipo de búsqueda y el alcance que tiene, es determinante en el momento de generar la información y la manera de difusión, para que llegue a todos los interesados y de una u otra manera ésta cumpla con el objetivo de trascender a través del tiempo, y ser replicada no solo por los pobladores, sino por quienes encuentren interés en los aspectos culturales de una determinada región, en este caso, Otavalo.

Pregunta 8: ¿Cree usted que es importante este tipo de investigaciones dentro de una comunidad?

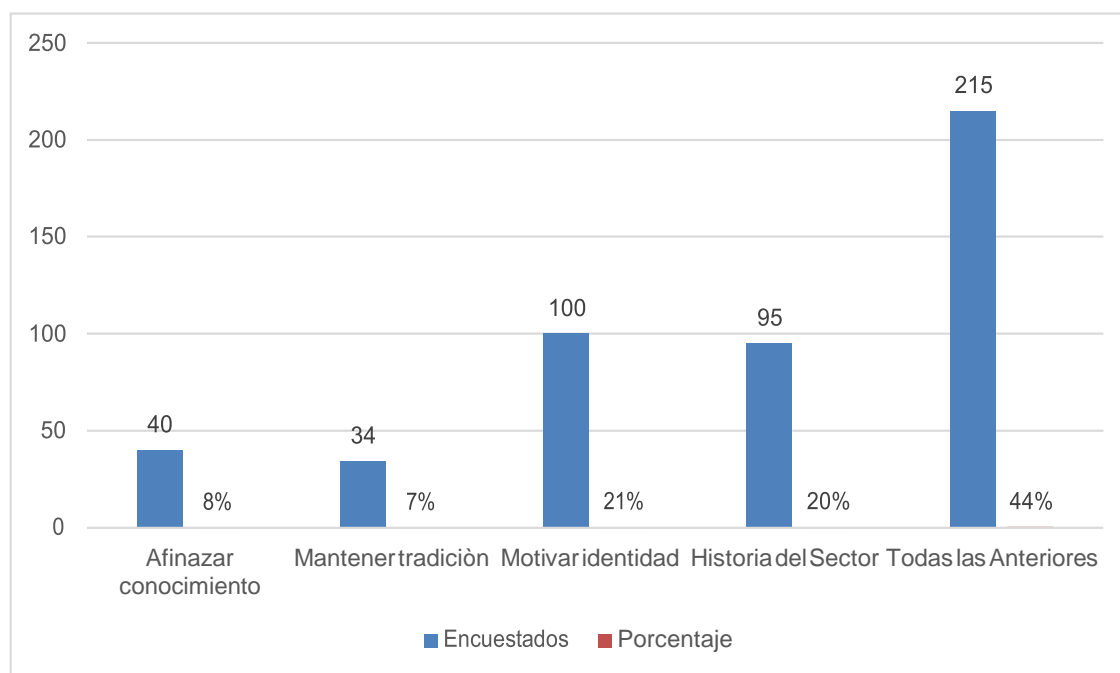


Figura 11: Importancia de la investigación en la comunidad

Fuente: Resultado de la encuesta realizada a la población otavaleña

Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

A través de esta pregunta se puede analizar la claridad que tiene la gente por evitar que sus tradiciones en torno a la mesa se pierdan, proceso guiado por las nuevas tendencias o por la facilidad de consumo que existe en la actualidad, se resalta que los habitantes desean que el legado de sus ancestros continúe a pesar de no tener gran fuerza en los jóvenes de la actualidad, que sea paso para que aquellos que aun luchan por una tradición tengan bases para continuar su camino.

Pregunta 9: ¿Considera que las costumbres en torno a la mesa se han perdido con el paso del tiempo?

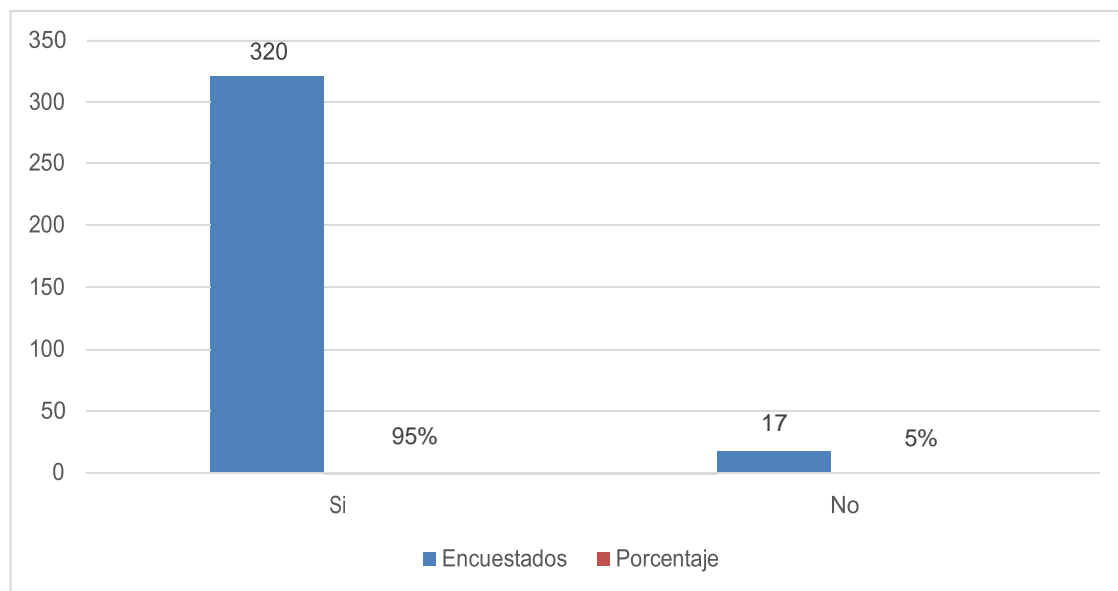


Figura 12: Pérdida de costumbres con el paso del tiempo
Fuente: Resultados de la entrevista a la población otavaleña
Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

Es de conocimiento general que las costumbres aprendidas a través del tiempo se pierden a causa de la globalización y el uso desmedido de nuevos productos e incluso tecnología que hace a un lado la manera ancestral de preparación de los alimentos, la mayor parte de encuestados responden de manera afirmativa a raíz de comprender que el descubrir nuevas culturas y los procesos modernos, alejan a las nuevas generaciones de sus raíces, dejando que una costumbre se quede en la memoria o sufra una transformación, perdiendo de esta manera sus raíces, el tener la posibilidad de continuar con el aprendizaje de casa hace que un legado continúe y mantenga la mayor parte de sus tradiciones, en este caso en torno a la mesa, es preocupante saber que está desapareciendo algunas costumbres con el paso del tiempo.

Pregunta 10: ¿Cuál cree usted que fue el inconveniente que provoco la mayor desaparición de esta cultura gastronómica?

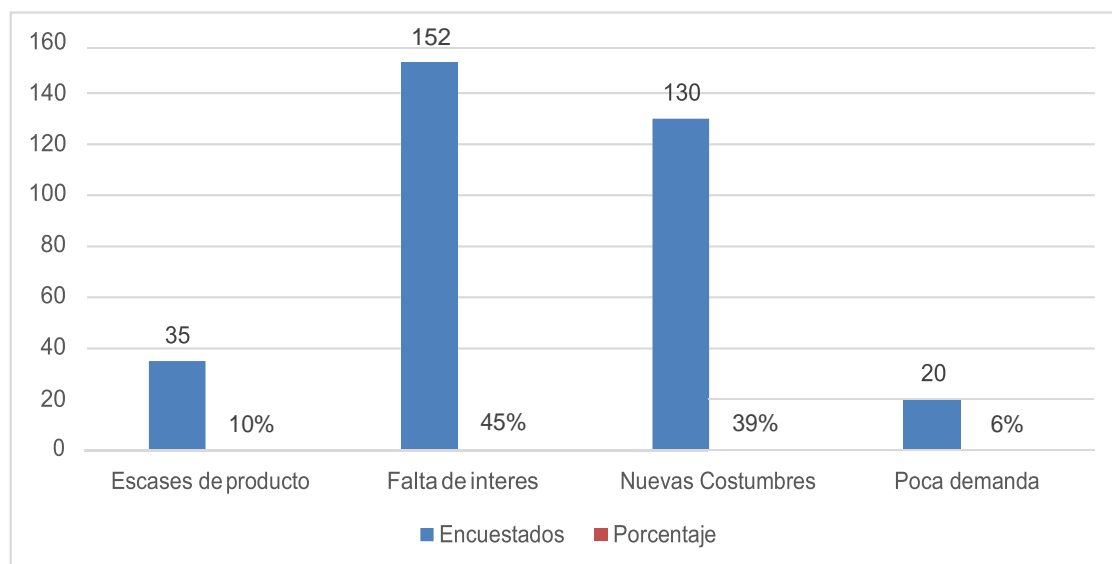


Figura 13: Alejamiento de la cultura Gastronómica de Otavalo
Fuente: Resultados de la encuesta realizada a la población otavaleña
Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

Es preocupante como se pierden las tradiciones en torno a las elaboraciones, cabe resaltar que no solo es la manera de preparación o el sabor, de igual manera, está implícito, sus enseñanzas y acontecimientos que permitieron llegar a su prosperidad, en la actualidad se encontró que la mayor parte de personas encuestadas concuerda que no es tanto los productos, es más el interés por aprender de la cultura y los nuevos avances que hacen que sus costumbres vayan siendo modificadas, obteniendo como resultado, que los jóvenes ya no tienen gran interés por continuar una tradición gastronómica, dejando que la influencia de otras culturas se apropien de su costumbres y se pierdan con el paso del tiempo.

Pregunta 11: ¿Qué tipo de información le gustaría encontrar en el Catálogo gastronómico de preparaciones Ancestrales?

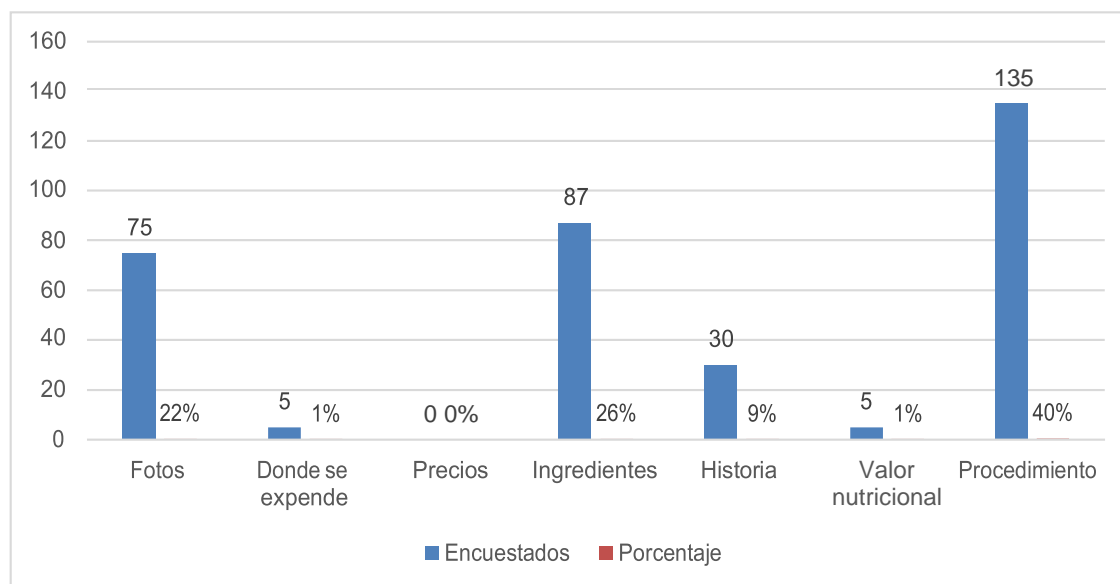





Figura 14: Contenido del Catálogo Gastronómico
Fuente: Resultados de la encuesta a la población otavaleña
Realizado por: Autora de la investigación

Análisis:

Una parte principal del catálogo es su contenido, en la encuesta se pudo determinar cuáles son las características más importantes que deben estar en este tipo de material, teniendo en gran consideración las más relevantes, que permitirán afianzar el conocimiento de quienes tengan la oportunidad de obtener este material, que se convierte en una fuente de investigación y estudio, para habitantes del sector y de interés colectivo, un proceso que está de la mano de las personas que conservan gran parte de la tradición culinaria y de sabores ancestrales, para esta pregunta se tendrá en cuenta los porcentajes más elevados para generar los resultados necesarios para el desarrollo de la presente investigación, teniendo como principal el procedimiento de elaboración, sus ingredientes y parte de la historia. En esta pregunta se puede determinar que la gente tiene desconocimiento del catálogo y el interés por el precio de la preparación no repara por ser estacionarios.

6.1.4 Análisis de las entrevistas

Se optó por aplicar una entrevista que permita tener mayor claridad con respecto a los cambios surgidos en la cultura gastronómica de Otavalo, y después de un análisis se determinó, que las personas más adecuadas para este proceso, fueron: emprendedores gastronómicos, amas de casa, funcionarios turísticos, estudiantes de gastronomía, y público en general. Sus conocimientos fueron la clave fundamental para la obtención de datos que fueron el punto de partida, para poder obtener los lineamientos que permitieron plantear el catálogo gastronómico propuesto. Los entrevistados se mencionan en la siguiente figura.

N°	Fecha	Entrevistado(a)	Desempeño
E 1	8 de Diciembre del 2018	 José Velásquez	Propietario del Restaurante de comida ancestral Tuparina Uasi
E2	8 de Diciembre del 2018	 Rafael Perugachi	Gestor cultural y guía turístico de Otavalo
E3	15 de diciembre del 2018	 Natividad Cachimuel	Ama de casa, expendedora de productos plaza de mercados Otavalo

E4	15 de diciembre del 2018	 <p>Marina Quinchuqui</p>	Ama de casa, conocedora de recetas y preparaciones tradicionales.
E5	20 de diciembre del 2018	 <p>Cristian Gualsaqui</p>	Presidente zonal de la comunidad de Peguche
E6	22 de diciembre del 2018	 <p>Marina Maldonado</p>	Guía turística, gestora cultural y propietaria de la librería Otavalo
E7	22 de diciembre del 2018	 <p>Belén Tituaña</p>	Estudiante de Gastronomía, familiar de personas expertas en gastronomía ancestral
E8	22 de diciembre del 2018	 <p>Julián Amaguaña</p>	Presidente de la comunidad de Agato Otavalo Empresario de artesanías



E9	24 de enero del 2019	 Angelita Cotacachi	Ama de casa, Conocedora de recetas y preparaciones tradicionales.
E10	24 de enero del 2019	 Rosa Cabascango	Ama de casa, Conocedora de recetas y preparaciones tradicionales.
E11	26 de enero del 2019	 María Guandinango	Ama de casa, Vendedora de comida tradicional del sector.
E12	26 de enero del 2019	 Luisa Otavalo (Nombre ficticio para proteger identidad)	Ama de casa, Conocedora Gastronómica, historiadora del sector.

Figura 15: Relación de las personas que otorgaron la entrevista
 Fuente: Autora de la investigación

Pregunta 1

¿Qué tipo de preparaciones ha tenido la oportunidad de probar y a través de que medio lo hizo?

Después de analizar cada una de las respuestas se puede objetar que la mayor parte de preparaciones ancestrales han estado implícitas en su proceso cultural y que además les evocan recuerdos de manera que les agradaría tener la posibilidad de tener un medio que les permita evitar la pérdida de estos conocimientos, la mayor parte de entrevistados coinciden con las recetas elaboradas por los indígenas de la zona, y con aquellas que solo han escuchado son conscientes de la importancia de su conservación en (E4, E6, E12) le genera gran nostalgia por ser preparaciones elaboradas por sus padres y comenta que lo difícil es que las nuevas generaciones continúen con sus tradiciones, pero las papas con berro, la *roscatanda*, las habas *calpo*, el zambo son preparaciones que le dieron en su niñez, E7 considera que durante el proceso de culturización del sector se perdieron varias de las preparaciones por no permitir a los indígenas continuar con sus costumbres gastronómicas, pero el ser parte de una familia de tradiciones, varias preparaciones como las papas con berro, la *roscatanda*, las habas *calpo*, el zambo tanto de dulce como de sal, la colada de maíz, la chuchuca aún se conservan hasta la actualidad. E8, el tener la oportunidad de ir a otros lugares a vender productos artesanales hace que se traiga nuevas ideas en consumo de alimentos y de esta manera se fue mestizando varias preparaciones pero en la memoria queda aquellos platos que se pudo tener el agrado de probar las papas con berro, la *roscatanda*, las habas *calpo*, el zambo asado, *champus*, *roscatanda*, *uchufa tanda*, sopa de maíz, de igual manera (E9, E10, E11, E12) comentan que fueron parte de este proceso y en su familia se consumía la mayor parte de preparaciones, y que era notable encontrar algunos ingredientes de la temporada.

Pregunta 2:

¿Por qué cree que estas preparaciones ya no se realizan con tanta frecuencia en la actualidad?

Lamentablemente en la actualidad el enfoque está lineado al comercio y estas elaboraciones ya no tienen la importancia familiar, ahora se busca algo de mayor rapidez y

que contenga más “sabor” (E1, E4 E5) coinciden en afirmar que las nuevas generaciones buscan medios más asequibles de consumo, dejando a un lado las tradiciones, además en los hogares ya no se refleja este tipo de elaboraciones en ocasiones por no tener la disposición de tiempo y otras por no tener un interés por parte de sus hijos, puesto que a medida que se mejora el sector, las nuevas generaciones ya no se muestran complacidos por continuar con las costumbre de nuestros antepasados el E3 comenta que la mayor parte del tiempo se busca una forma más rápida de comer y por ello ya no se realizan preparaciones que llevan un largo proceso para su posterior consumo, es por ello que ya no es tan frecuente encontrar una preparación en particular, E6 los jóvenes buscan una manera diferente de descubrir las nuevas costumbres. Incluso no existen libros o material para poder refutar esta historia, no teniendo en cuenta, que es el legado que se dejará a las futuras generaciones. E7 y E8 en la actualidad no se ve el interés por la realización de este tipo de preparaciones, una por tener una variedad gastronómica que involucra comida chatarra y otra por estar influenciados por medios de comunicación que les venden productos de consumo diverso, los jóvenes ya no tienen muy en cuenta la tradición y las familias no se preocupan por enseñarles, E9 ya no quieren aprender, son vagos, les gusta comer más en la calle y por eso ya no se continua con estas preparaciones, entonces uno ya no les insiste, E10 es difícil estar en un proceso de enseñar a quienes no quieren aprender y tienen en su cabeza las ganas de probar cosas nuevas y de sabor más agradable para ellos, y así la práctica se pierde con el tiempo de nuestras costumbres, incluso nosotras ya no preparamos con frecuencia estos platos.

Pregunta 3:

¿Considera que las nuevas generaciones, no continúan este proceso por algún motivo en particular?

(E1, E3, E5, E6, E7, E8, E10, E12), coinciden en que las nuevas generaciones son el producto de una aculturación que viene desde sus padres, no se puede solo comentar que ellos tuvieron un cambio sino que poco a poco los hogares fueron modificando la manera de consumir alimentos elaborados en la actualidad, en las escuelas existe también un proceso de cambio puesto que se enseña cultura general, pero no se involucra la parte patrimonial e

indígena del sector, las nuevas generaciones ya no tienen gran interés por su cultura, no solo por tener a su mano nueva tecnología que les muestra un mundo totalmente diferente y un campo gastronómico muy amplio, que hace que ya no tengan mayor agrado por su cultura y comida, claro que no todos están en esta nueva ola de conocimiento y cambio, existen algunos focos familiares, que aún luchan por evitar su desaparición, en este punto se debe tener consideración para investigar y evitar su pérdida total. E2, al tener la oportunidad de viajar se da cuenta que existen lugares con comida diversa, y uno busca que ellos conozcan lo nuestro, es difícil creer que en otros lugares aprecian más nuestra comida que aquí, y los jóvenes buscan nuevos lugares no viendo que pueden llevar nuestra cultura, nuestra comida a otras culturas. E4, E9 ya no quieren aprender, se niegan a hacer las cosas, y uno ya no insiste en que continúen con este conocimiento, son más con las cosas de la calle que con las propias, tienen más apego a la comida rápida que a algo que les haga bien para su cuerpo.

Pregunta 4:

¿Las festividades en torno a las creencias ancestrales, buscan dar importancia a las preparaciones autóctonas del sector?

(E1, E2, E3, E5, E6, E7, E10), antes se buscaba que los platos sean los nuestros y en las fiestas se reflejara nuestra cultura, pero en la actualidad es vender un determinado producto tanto para el sustento familiar, como para suplir la necesidad de las nuevas generaciones, se puede observar que la gente busca complacer al cliente puesto que éste busca un producto que sea de su agrado o diverso, en algunas festividades que son comunitarias se nota parte de la cultura, aunque ya se ve reflejado los nuevos procesos gastronómicos, poco a poco se van dejando involucrar a las nuevas preparaciones en medio de las nuestras, en pocos sectores donde una pambamesa tiene solo productos elaborados por nuestros abuelos y de enseñanza. (E4, E8), ya es muy poco encontrar parte de nuestra cultura, incluso las tradiciones ya se limitan a la casa a preparaciones que son de carácter familiar, en algunos lugares públicos se puede observar parte de nuestra tradición, pero ya no les agrada a las nuevas generaciones E9, ya no les gusta y solo se encuentra comida de la calle, es poco lo nuestro, pero en festividades de indígenas hay algunas de las preparaciones (E11, E12) ya

casi no se ve y las que se encuentran son con productos que no pertenecen a nuestra cultura, algunos son para darle sabor, pero no saben igual a los preparados de nuestras madres.

Pregunta 5:

¿Considera usted que en la actualidad se preocupa más por la venta de un producto, que por su importancia cultural? De ser así que se debe hacer según su criterio personal.

En esta pregunta la mayor parte de entrevistados comenta que es difícil encontrar material donde se refleje la cultura gastronómica, puesto que el interés por este apenas en esta época se tiene en cuenta por convertirse en patrimonio de la humanidad, pero que el conocimiento de las elaboraciones está en la mente de quienes aún conservan parte de la tradición aprendida, incluso en la web es escaso por no decir imposible encontrar algo que refleje la cultura otavaleña, comenta (E1, E6, E7), para quienes buscan o se interesan por la cultura gastronómica otavaleña es complicado puesto que la información es muy escasa incluso en bibliotecas del sector.

Pregunta 6:

¿Cuál sería la mejor manera de mantener este legado a través del tiempo? Y qué importancia tendría para la comunidad en caso de realizarse.

La mayor parte comenta que la mejor manera de que se difunda esta información que es de gran importancia para el fortalecimiento de la zona y que permita continuar con el legado a través de la historia, evitando su pérdida total, se debe tener un medio accesible para grandes y chicos, siendo la página web como la mejor opción por tener en este medio un lugar de consulta guiado a cualesquier persona en todo el mundo, además sería la manera más práctica de encontrarlo, el impreso en cambio estaría limitado a un cierto número de personas que puedan o no difundir su información, E9, E12 la gente es egoísta para este material sería bueno que se pueda tener cualquiera para que sepan lo importante de la comida tradicional de Otavalo.

Pregunta 7:

¿Es necesario la difusión de este tipo de material? Y cuál sería su importancia dentro del proceso cultural del sector.

Después de realizar el análisis pertinente se encontró que la mayor parte de encuestados concuerdan con los siguientes aspectos, que por su grado de importancia deben estar en la realización del catálogo gastronómico: historia, ingredientes, procedimiento de elaboración, e imagen, esto con el propósito de tener un material de uso colectivo y que se convierta en base para nuevas investigaciones, abriendo puertas para el conocimiento de una cultura que lucha por evitar su desaparición, por lo tanto es preciso que el material expuesto tenga una confiabilidad muy acertada, para ser indicada.

Pregunta 8:

¿Quiénes serían los principales beneficiarios de este material?

E1, Los de mayor proceso cultural aquellos que reflejen nuestra cultura no es el hecho de llenar un espacio, es tener una ruta de partida para la tradición, con una cantidad mínima pero bien especificada sería ideal, la sopa de maíz, la chicha, el berro, la calabaza, el chulpi. (E2,E3,E4), los que nos enseñaron nuestros antepasados y que aún están en la memoria de muchos de nosotros para que no se olviden y aquellos que los lean sepan cómo inicio nuestra cultura gastronómica, el zambo asado, por ejemplo un plato muy apreciado y de difícil elaboración, pero de gran sabor, el berro por ser para mantener un estomago fuerte y buena salud, más que todo aquellos que nos hacen bien y fueron enseñados por nuestros padres, la chicha, el chulpi, la roscatanda, la uchufatanda, la sopa de maíz. (E5,E6,E7,E8), aprovechar a las personas que todavía conocen o recuerdan elaboraciones de platos autóctonos de la cultura y enfatizar en aquellos que se están perdiendo porque ya no se preparan o simplemente se están olvidando. (E9, E10, E11, E12) los platos que preparaban nuestros padres, porque ahora ya no se encuentran y sería bueno que los jóvenes prueben, para que no se pierda su preparación, del zambo asado, la sopa de maíz, las papas con berro, el pan de tiesto, la roscatanda, la uchufatanda.

Pregunta 9:

¿Qué tipo de formato se debería usar para el asentamiento de la información?

Un análisis general permite encontrar que el generar este tipo de material no solo beneficiara al sector, sino que permitirá tener un acercamiento a la cultura de sus antepasados, comenta María Maldonado “es necesario que las nuevas generaciones sepan aquello que nos hace ser lo que somos” la manera como se involucra la tecnología a los hogares de sectores que no tienen mayor conocimiento es punto de partida para saber que la cultura de otros lugares se involucra en nuestro diario vivir, es preciso usar de la mejor manera esta información para que se conozca de igual manera la nuestra, E1, E2, E4, E5, será positivo para los jóvenes e incluso para los adultos, puesto que se dará mayor importancia a su criterio y serán escuchados de mejor manera por las generaciones venideras, dándole el respeto que se merecen por su conocimiento.

Pregunta 10:

¿Qué información relevante piensa que se debe incluir en el catálogo?

E1 manifiesta que cada parte está bien enfocada puesto que se busca fortalecer nuestra cultura, sería bueno que esta información llegue a diferentes lugares y sea accesible para todos; E5 todo lo que ayude a mejorar nuestra cultura es de gran importancia, pero se debe resaltar las personas que colaboran con la investigación para que tengan ese grado de importancia por sus aportes; E6 comenta: un material donde se enfoque nuestra cultura hará que los turistas tengan una mejor visión del territorio y sus tradiciones, además será interesante que sepan que la gastronomía no solo es cultura sino miles de saberes, E7 es un material muy interesante que permitirá a las nuevas generaciones tener una visión diferente del territorio, además tendrán un medio más asequible para sus investigaciones, permitiendo interactuar con los procesos nuevos y siendo punto de partida para investigaciones con respecto a este tema.

Análisis General de las Entrevistas

Después de realizar el acercamiento a las personas que fueron determinantes en el momento de levantar la información para la realización de la presente investigación, se puede concluir, que en su mayoría tienen gran preocupación por los procesos que están generando el olvido de su cultura, no solo se refleja en la alimentación, de igual manera se refleja en su vestimenta y de expresarse ante los demás; parte de este proceso fue generado por la globalización y la influencia de otros territorios. Entre los encuestados se encontró nostalgia por quienes recuerdan una época donde primaba la cultura ante la mesa y el respeto en torno a los alimentos. José Velásquez (entrevistado) comenta: “no solo era sentarse a comer, también es hablar del día y dar gracias a la *pacha* (tierra) por los alimentos brindados”

Esta investigación permitió obtener un acercamiento a su cultura y sus saberes, que se van modernizando con el tiempo, adaptándose a las nuevas influencias externas, la preocupación que manifiestan los abuelos, hace que se continúe con el asentamiento de la información recolectada, para que su legado se preserve a través del tiempo, y sus preparaciones no queden en el olvido.

6.1.5 Matriz FODA

Este tipo de investigación permite tener un acercamiento, no solo a la cultura y sus costumbres, sino por el contrario a su vida, sus sentimientos y su realidad, es preciso motivar a la ejecución del mismo por ser parte primordial del patrimonio del sector, y la reactivación de la economía a través de saberes, que están implícitos en cada una de las preparaciones, el avance del presente proceso genera gran expectativa por contribuir al fortalecimiento del sector, el análisis que a continuación se presenta busca cumplir con el propósito.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Gran parte de los pobladores de Otavalo, viven en el sector desde su nacimiento. • Conocimiento de preparaciones ancestrales de carácter indígena. • Preparación de platos ancestrales en el hogar, como festividades, bautizos, matrimonio etc. • Interés por continuar la tradición, por parte de los moradores de la zona. • Alta oferta de productos nativos en el mercado del sector otavaleño. 	<ul style="list-style-type: none"> • Patrimonio cultural en la gastronomía local, por el uso de productos autóctonos. • Proyectos encaminados al fortalecimiento de su cultura, a través de entidades gubernamentales. • Incremento del Turismo gastronómico, por tener lugares y gran aceptación por extranjeros. • Reactivación de las reparaciones ancestrales del sector. • Productos de temporada frescos y de buena calidad. • Precios cómodos para adquisición de productos nativos y gran variedad
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de preparaciones por parte de la juventud. • Falta de interés por los establecimientos que expenden comida en el sector. • Inexistencia de documentación de las preparaciones. • Desaparición de las preparaciones. • Ausencia de planes de marketing de la gastronomía ancestral. • Poco interés por parte de autoridades y gestores culturales, del sector. 	<ul style="list-style-type: none"> • Globalización y proceso modernista del consumo de alimentos. • Nuevas tendencias alimenticias, de alto consumo a nivel mundial. • Poca demanda del sector para los productos autóctonos, a causa de nuevas preparaciones, que surgen por la demanda actual. • Migración, en busca de nuevos conocimientos o comercio. • Aculturación, por apropiarse de otras tendencias en alimentos y tradiciones.

Figura 16: Análisis FODA

Fuente: Autora de la investigación

Una vez analizado los diferentes puntos de importancia, que determinan los aspectos, para continuar con el proceso investigativo, se obtuvieron las pautas para realizar el análisis comparativo, se generó estrategias de solución para la investigación realizada, estableciendo por orden de importancia los procesos a seguir, con el fin de obtener un resultado final.

Después de determinar cuáles fueron las diferentes falencias que existen en el proceso, y las oportunidades que hay para continuar con este legado, se inició un análisis detallado para poder contribuir de cierta manera en los cambios que repercuten para que continúen con la cultura y sus tradiciones en torno a la mesa, algo notorio dentro de este campo investigativo, son los cambios que han ocurrido en torno a las incidencias de los nuevos productos, ya sea a causa de los visitantes (turistas) o de los habitantes del sector que tuvieron la oportunidad de salir, y traen consigo nuevos sabores y formas diversas de uso en productos, haciendo que estos inicien con un mestizaje de sabores, que lamentablemente fueron dejando en el olvido parte de las tradiciones ancestrales para transformar sus alimentos.

La tecnología y los nuevos métodos de cocción contribuyen en gran medida a los procesos de transformación de los alimentos, y agilizan su realización, pero las técnicas ancestrales lo intensifican y preservan de mejor manera sus tradiciones.

Estrategia FA –FO; DO – DA

	AMENAZAS	OPORTUNIDADES
FORTALEZAS	(F1, A2) Ofertar productos autóctonos, acompañados de su historia, usando medios de comunicación masivos como las páginas web. (F4, O4) Sabor característico, nuevas maneras de presentación, teniendo en cuenta lo visual mas no lo estructural de las preparaciones	(F2, A3) Generar un Catálogo donde se refleje su cultura y proceso de preparación, motivando a su ejecución. (F3, O1) Conversatorios para el fortalecimiento de las tradiciones, motivando a mantener sabor y cultura .

DEBILIDADES	<p>(D1, A4) Proceso de aprendizaje a través de las instituciones, apoyados de material viable, para que no se pierda sus realizaciones y el legado de sus antepasados.</p> <p>(D2, A1) Turismo de consumo, generando impacto a través de la observación, primero en web, luego directa, para que el consumo sea continuo y permita a los habitantes obtener un incentivo por ello.</p>	<p>(D3, O2) Generar documentación que respalde su conocimiento y permita contribuir en la ejecución de nuevos proyectos, que estén encaminados al fortalecimiento de la cultura y de sus preparaciones.</p> <p>(D4, O3) Capacitación y concientización con respecto al proceso cultural y su fortalecimiento en lugares públicos, y de gran acceso para que conozcan sus productos.</p>
-------------	--	---

Figura 17: Estrategia FAFO – DOFA

Fuente: Autora de la investigación

6.2 Discusión

6.2.1 Proceso de cambio

En este apartado se puede apreciar como a través del tiempo los diferentes factores fueron involucrándose en el proceso de cambio de las preparaciones que son parte de la cultura y su tradición, quizá motivados por el uso de nuevos productos, o por iniciar con preparaciones que tienen gran incidencia en determinados momentos de su historia, dejando de esta manera que la influencia externa se empiece a mestizar con las suyas.

Los impactos generados por la presente investigación, permite obtener una nueva visión de cada una de las actividades que están en favor de las nuevas generaciones, donde se enfatiza el uso de productos del sector, y se continúa con la elaboración de las preparaciones, evitando una desaparición total de un legado que viene de generaciones.

6.2.2 Mestizaje de las preparaciones

Existen diversas formas para preparar una determinada elaboración, que varía incluso entre familias, puesto que se adiciona productos que tienen mayor importancia o mejor sabor, pero la base se respeta por ser parte de su conocimiento adquirido, la investigación cobra gran importancia, puesto que se tomará como punto de partida para continuar evocando la realización de preparaciones que son de carácter patrimonial, para los pobladores del sector, el acercamiento a las comunidades que aun preservan parte de su cultura, fue de gran importancia para que la investigación tenga la veracidad en el asentamiento de la información

La cultura Otavaleña tiene una amplia variedad en sabores, la mayor parte está enfocada en cultivos de la zona que la naturaleza les ha provisto durante gran parte de tiempo, entre los productos más desatacados se encuentra el maíz, que está involucrado en sus creencias y su cosmovisión, otros productos nativos son los tubérculos como la papa, la oca, el fréjol, que están implícitos en su gastronomía, adicional a estos se encuentran los berros, acelgas, coles que gracias a su alto contenido de nutrientes y vitaminas, son por excelencia el alimento adecuado para el pueblo indígena de Otavalo.

Estos alimentos les han permitido generar la diversidad de platillos de la zona; por ende, se resalta su tradición, y sabor enfocada en creencias y saberes; parte de los pobladores reconocen que su gastronomía está desapareciendo de manera alarmante, pese que en su memoria están intactas algunas de sus más emblemáticas preparaciones, pero afirman que, si no se hace algo, pronto no abra de donde argumentar sus sabores.

6.2.3 Gastronomía indígena

Esta investigación se enfocó en la gastronomía indígena de Otavalo, pero después de realizar las entrevistas el investigador, encontró que se debe continuar ampliando proyectos sobre temas relacionados con el sector, como su tradición en vestimenta, en ceremonias. Una de las entrevistadas comento que su color de vestimenta era de dos colores, blanco y negro, y que posterior a los viajes se inició con los colores llamativos

que se tiene en la actualidad, otro aspecto era el uso de alpargatas fue inducido en la llegada de los colonizadores, el tener sus pies desnudos les permitió ser unidos con el planeta y sentirlo a cada paso, versión otorgada por un entrevistado.

6.2.4 Catálogo

Para generar el alcance deseado, el catálogo tendrá características obtenidas de las encuestas y entrevistas, por ser de gran importancia para las personas propias del sector, además establecidas para poder apreciar de mejor manera los productos que tienen gran incidencia en la cultura otavaleña, buscando de esta manera llegar a generar el impacto deseado, no solo en la cultura del sector sino a través del mundo por ser parte del patrimonio intangible del sector, está compuesto por cuatro ítems principales, entre los que se diferencia.

Imagen: para ello se realizó la preparación y con la ayuda de personas oriundas del sector, para poder determinar todas sus características y se pueda apreciar de mejor manera

Procedimiento: su importancia, radica en la recopilación de cada aspecto encontrado a través de la información generada por los habitantes del sector, se determina las características apropiadas; la intención es obtener un resultado más cercano a la realidad de la preparación, cabe resaltar que su elaboración es variada por tener cambios significativos en cuanto a los lugares y su población.

Nombre: existen características autóctonas en cuanto al nombre se refiere, en algunas no es muy entendible por estar en el idioma nativo, en otras se tiene mayor significado por estar dentro del dominio popular, pero su proceder permite que tenga mucha más relevancia y por ende sea más aceptable.

Ingredientes: Permite al lector tener una apreciación de los productos del sector, lamentablemente los cambios en tierra y sistema de cultivo han modificado algunas de sus características y parte de su sabor.

Una vez que se tiene en claro la manera como está estructurado el catálogo se busca generar un impacto en la parte visual donde se evoque la procedencia del mismo y la importancia cultural del proceso por ello se toma en cuenta los colores y esquemas, que son de carácter importante dentro de la comunidad indígena, complementando su contenido, y afianzando los conocimientos plasmados, en las imágenes a continuación se puede apreciar de mejor manera lo anteriormente expuesto.

6.3 Catálogo Gastronómico de las preparaciones Indígenas de Otavalo

Una vez analizado los diferentes puntos, y organizado las ideas más relevantes, se tiene el resultado final presentando un catálogo con las características necesarias para que sirva de consulta para las personas interesadas en la gastronomía otavaleña. Y de igual manera para que sea parte del proceso de conservación de sus elaboraciones. Proceso que permite tener un acercamiento detallado de las preparaciones y permite al lector adentrarse en su cultura y los aspectos más trascendentales, dando paso a nuevas maneras de consumo que permita continuar con un legado de tradiciones y saberes culturales.



Figura 18: Portada Catálogo

Fuente: Autora de la investigación

Cuena de valor y Congruencia Agrícola. 42. Retrieved from <http://cenida.una.edu.ni/relectronicos/RENFO1B715mc.pdf>

Confalone, A. (2008). *Crecimiento y desarrollo del cultivo del haba (Vicia faba L.), parametrización del submodelo de fenología de cropgro-fababean* (UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA ESCOLA POLITÉCNICA SUPERIOR). Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/48209428>

Edison Fernando Guacho Abarca, L. DE. (2014). "CARACTERIZACIÓN AGRO-MORFOLOGICA DEL MAÍZ (*Zea mays L.*) DE LA (Escuela superior politécnica de chimborazo). Retrieved from <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/3455/1/13T0793.pdf>

Estadísticas, D. (Departamento A. N. de. (2015). *Boletín mensual INSUMOS Y FACTORES ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA*. Retrieved from <http://lasillavacia.com>

Hurtado, M. R. C. G. (2002). *Guía Técnica CULTIVO DE*. Retrieved from <http://www.centa.gob.sv/docs/guias/hortalizas/Guia Papa.pdf>

Katherine Lourdes Meza Angos; Gabriela Geoconda Vargas Duque. (2013). *EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIAN IN VITRO DEL ACEITE ESENCIAL DE HIERBA LUISA (CYMBOPOGON CITRATUS (DC) STAPF) POACEAE EN UNA FORMULACIÓN COSMÉTICA CON FINALIDAD ANTIACNEÍCA*. (Universidad politécnica salesiana sede Quito). Retrieved from <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6005/1/UPS-QT03735.pdf>

María Lelia Pochettino, Ana H. Ladio, P. A. (2009). *Ethnobotany Tradiciones & transformaciones en Etnobotanice MARIA LELIA POCHENINO ANA H. LADIO PATRICIA M. ARENAS*. Retrieved from <http://www.centroetnosalud.com/trabajos/silvia02.pdf>

PARRA, M. A. V. (2017). "CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y FENOLOGÍA EN VARIEDADES DE *Tropaeolum tuberosum* (MASHUA) DE INTERÉS MEDICINAL" (UNIVERSIDAD TÉCNICA DE

AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS). Retrieved from <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/26125/1/Tesis-164 Ingenieria Agronomica -CD 495.pdf>

Salazar, N. S. L. (2018). *El Aji, VARIEDADES, TECNICAS Y USOS APLICADOS A LA COCINA MODERNA ECUATORIANA* (Udla Escuela de Gastronomía). Retrieved from <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf>

SARMIENTO, J. L. P., & GLADYS VERÓNICA SOLANO MAINATO. (2015). "ESTUDIO DE SIETE PRODUCTOS ANDINOS CULTIVADOS EN LA COMUNA QUILLOAC DEL CANTÓN CAÑAR Y SU APLICACIÓN EN MENÚS." (Universidad de Cuenca). Retrieved from <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/22796/1/Monografia.pdf>

Vera, J. F. (2012). *INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE RIZOBACTERIAS EN EL CULTIVO DE LECHUGA Y DE BERRO "BABY LEAF" EN BANDEJAS FLOTANTES*. (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica). Retrieved from <http://repositorio.upct.es/bitstream/handle/10317/2928/pfc4431.pdf>

Ubicado en la zona norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura, a 110 km de la capital de Quito y a 20 de la ciudad de Ibarra, según los límites otorgados por el Gobierno Municipal de Otavalo. Un lugar lleno de tradición y cultura, parte de su proceso está reflejado en su labor, implícita desde su comienzo, puesto que han sido siempre un punto de comercio con diferentes culturas.

Algo notorio es su comida y los rituales en torno a la mesa, proceso que se va perdiendo con el tiempo, sea por influencia de culturas foráneas o por falta de continuidad de las nuevas generaciones.

En su gastronomía se refleja la grandeza de su gente, el conocimiento de sus costumbres y quehaceres, esta implícito el tiempo de nuestros antepasados, parte fundamental de aquello que somos ahora, "lamentablemente los guaguas de ahora no continúan con este legado, que se pierde con el paso del tiempo" José Velázquez (Entrevistado).

Es muy alarmante la manera como una cultura pierde su costumbres, en torno a la mesa, quizá motivados por la falta de demanda del producto, o el poco conocimiento que se tiene de este.

Figura 19: Marco Geográfico

Fuente: Autora de la investigación

ÍNDICE

- ☉ Marco Geográfico
- ☉ Introducción
- ☉ Sopa de maíz
- ☉ Chicha
- ☉ Papas con berro
- ☉ Roscatanda
- ☉ Habas tostadas
- ☉ Sopa de maíz con berros
- ☉ Champus
- ☉ Zambo asado
- ☉ Habas calpo
- ☉ Aji de piedra
- ☉ Mashua asada
- ☉ Papas con bledo
- ☉ Agradecimientos



AGRADECIMIENTOS

Acada una de las personas que dedicaron parte de su tiempo, motivados por recordar su historia y que a través de sus conocimientos, hicieron realidad esta labor, sin ellos no fuera posible continuar con este legado, buscando que esté perdure en el tiempo, y se immortalicen sus sabores.

☉ Mgs. Lorena Arellano - Asesora

Entrevistados

- ☉ José Velásquez
- ☉ Rafael Perugachi
- ☉ Natividad Cachimuel
- ☉ Marina Quinchuquí
- ☉ Cristian Gualsaquí
- ☉ Marina Maldonado
- ☉ Belén Tituaña
- ☉ Julian Amaguaña
- ☉ Angelita Cotacachi
- ☉ Rosa Cabascango
- ☉ María Guadinango
- ☉ Luisa Otavalo

Figura 20: Índice / Agradecimientos
Fuente: Autora de la investigación

36

GLOSARIO

TULPA: Espacio provisto de tres piedras, donde se coloca la olla para las preparaciones.

CEDAZO: Instrumento que sirve para cernir la harina, dejando los residuos más gruesos y permitiendo pasar lo más fino para ser usado.

TIESTO: Recipiente de barro, utilizado en preparaciones indígenas; de forma plana, que permite la transferencia de calor a los alimentos, en él dispuestos.

CATULO: Hoja que cubre al maíz, lo protege de la intemperie, usado de igual manera en preparaciones ancestrales.

ACHIOTE: Sustituto del azafrán, permite aumentar sabor a las preparaciones, es de un árbol pequeño con frutos con vellosidades.

MOLINO: Instrumento usado para reducir los productos, en la zona Andina se usaba con la fricción de dos piedras para obtener una harina.

DESGRANAR: Término usado para retirar los granos de una mazorca para ser usados dentro de una preparación.

PURO: Recipiente pequeño usado para el fermento de bebidas en especial la chicha, y sirve como cantimplora, para largos viajes.

PONDO: Recipiente de mayor tamaño que el puro, donde se fermenta la chicha, en grandes cantidades, puede ser de madera o el tradicional de barro .

ROSCAS:

Forma que se le da a la masa, por lo general, redonda y con un agujero en el centro.

BATEA: Recipiente de madera que se usa para lavar los alimentos y para realizar algunas preparaciones en ella.

CHICHA: Bebida fermentada que resulta de la cocción del maíz y la panela.

Parte de la cultura de un pueblo, está en sus tradiciones, y más aún en sus costumbres en torno a la mesa, puesto que en este lugar es donde se trasmite el conocimiento a las nuevas generaciones, además del intercambio de saberes también se refleja su sabiduría y respeto hacia quienes tienen mayor conocimiento. "lo más importante era la familia, en la tulpa se compartía y se enseñaba nuestras tradiciones, como preparar los alimentos" comenta Rafael Perugachi.

Los diferentes procesos y los cambios generados en la actualidad han llevado al olvido gran parte de sus tradiciones, más aún se han perdido preparaciones de gran importancia para la comunidad; la manera más acertada para poder conservar este tipo de procesos, es a través del asentamiento de información, con el propósito de que se preserve en el tiempo, y se continúen elaborando en cualesquier lugar del mundo.

INTRODUCCIÓN

3

Figura 21: Glosario / Introducción

Fuente: Autora de la investigación

4

MAÍZ
(*zea mays*)

Uno de los productos con mayor versatilidad, ya que se usa como alimento, tanto para humanos como animales, resistente a diferentes climas y de gran variedad, se lo encuentra durante todo el año, su forma de cultivo es a través de semillas, tiende a ser mejor en época de lluvia. (Edison Abarca, 2018)



PAICO
(*Cheno podium Ambrosioides*)



Empleado en medicina tradicional en varios lugares del territorio sudamericano, sino como un componente típico de la comida tradicional, es usado para curar los empachos o dolores estomacales, al igual para el tratamiento de parásitos, se encuentra en riachuelos, su domesticación lo lleva a estar en cultivos caseros. (María Lelia, Ana H, Ladio, 2009)

BERRO
(*Nasturtium officinale*)



Originario de Europa y Asia Central, es usado desde ya mucho tiempo como medicina popular para aliviar problemas respiratorios y afecciones cutáneas. Se considera uno de los vegetales más consumidos por el hombre por su alto contenido de vitaminas y minerales. (Vera, 2012)

ZAMBO
(*Cucurbita máxima*)

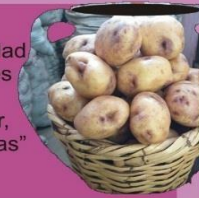


“Es una planta rastrera o trepadora, monoica, que posee un fruto carnoso de forma redonda y alargada de cáscara gruesa, resistente a bajas temperaturas, pero no a heladas severas” (Sarmiento; Solano, 2015). Aporta fibra necesaria para mejorar el tránsito intestinal, además aporta energía.

PAPA

(*Solanum tuberosum*)

“Contiene proteína de alta calidad tiene aminoácido esenciales y vitamina C, es empleada de igual manera para producir Whisky y Vodka, muy apreciada por su sabor, presente en varias preparaciones Andinas” (Hurtado, 2012, p. 34).



ACHIOTE
(*Bixa orellana*)



Sus hojas son usadas como cataplasma para aliviar dolores de cabeza y garganta, su pulpa se aplica en quemaduras, para impedir formación de ampollas y llagas, en la Amazonia, los curanderos lo usan para protección contra el susto y los malos espíritus, el uso alimenticio está lineado por ser colorante natural, y sus propiedades curativas, ha tenido importancia desde épocas precolombinas. (Bonilla Murillo, 2009 p.3)



CEBOLLA LARGA
(*Allium fistulosum*)

“Ha sido uno de los principales cultivos de la China y Japón, fue introducida a sur América por los Españoles, siendo usada desde entonces” (Estadísticas, 2015). Un alimento y a la vez un excelente medicamento natural, recomendada para enfermedades respiratorias.



HIERBA LUISA

(*Aloysia triphyla*)

Originaria de la zona tropical de Asia, India y China, se cultiva en regiones tropicales, como planta medicinal, y como especia, de igual para controlar erosiones, hierva terrestre, aromática con ligero aroma a limón, en algunas etnias se usa como dentífrico, sus hojas son usadas en la chicha y la colada morada. (katherine Meza; Gabriela Vargas, 2013)

5

INGREDIENTES

Figura 22: Ingredientes
Fuente: Autora de la investigación

7

HABAS
(*Vicia faba*)

Es el cultivo de estación fría de la cuenca mediterránea. la séptima en importancia en el mundo, se trata de una especie que sus rendimientos se ven influidos por la fecha de siembra, su alto contenido en proteínas, fibra, ácido fólico, vitaminas y minerales. (confalone,2008)



Ají
(*Capsicum annum*)

Su domesticación se inicio en América del sur, en la zona Andina, se estima que Ecuador, es la zona más antigua donde se encontraron ajíes. Presente en rituales y considerado como un pimiento para acompañar variedad de platos, su valor nutritivo es muy alto en comparación con otras hortalizas, contiene una alta contenido de vitaminas A, C, B1, B2, y P, es antiséptico, elimina dolores por enfermedades reumáticas, ayuda a infecciones de encías y dientes, óptimo para la circulación de la sangre; en polvo sirve par curar heridas y matar gérmenes. (Salazar, 2018)



MASHUA
(*Tropaeolum tuberosum*)

Es un tubérculo originario de la zona Andina con un papel importante en la nutrición y salud de las comunidades de la región; domesticado desde la época preincaicas, con alto contenido nutricional, proteínas, carbohidratos y vitamina C, su alto contenido de glucosinolatos se emplea como medicina en algunos pueblos del Ecuador. (Parra, 2017)



JORA
(*zea mays*)

Proceso que se le realiza al maíz, para que pueda brotar, y luego ser usado para la realización de la bebida que lleva el mismo nombre, de igual manera se usa en la bebida del YAMOR tradicional de Otavalo, es el producto que le permite fermentar y dar su sabor característico, se realiza por lo general con el maíz amarillo. (Yolanda Cabrera Entrevistada)




Este catálogo fue realizado con el propósito de ampliar el conocimiento de quienes están en búsqueda de los procesos que fueron parte de la cultura indígena de Otavalo y se pierden con el paso del tiempo, por no tener un asentamiento de esta información. proceso que inicia con:

Jenny Andrea Potosí Yamá estudiante de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra; en asesoría de la Mgs Sonía Lorena Arellano Guerrón, y con la colaboración de la comunidad de Otavalo. Para corroborar su veracidad, un ejemplar del presente catálogo estará en la biblioteca de la universidad para que se pueda usar de la mejor manera y en fortalecimiento del conocimiento de su lector.

Fecha de la terminación del catálogo, julio del 2019.

6

Figura 23: Preparaciones

Fuente: Autora de la investigación

11 HISTORIA



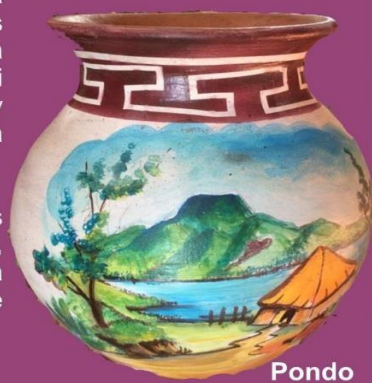
La chicha es considerada la bebida de los dioses, nombre atribuido, por los indígenas de la zona Andina, un producto que tiene gran trascendencia en ceremonias y rituales, parte de su costumbre, bebida por excelencia en el momento de satisfacer la sed, se considera una medicina en la purificación del cuerpo, (si su fermento es mayor a 4 días sirve como purgante).

Su origen es muy antiguo, ya que ha acompañado a los pueblos indígenas desde sus inicios, "no podría decir cual es su origen, solo se que mi abuela me daba para calmar la sed y para acompañar mi comida" cuenta la señora Luisa Otavalo.

Entre las variedades mas comunes de chicha se encuentran, chicha de jora, chicha del yamor, chicha de oca, chicha de amaranto, chicha de quinoa.

Notas

Entre más días este en el pondo, será, más intenso el sabor, lo recomendable es de 3 a 4 días, el dulce se agrega en el momento de servir, porque aumenta la fermentación.



Pondo

FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Chicha Materiales
 Porciones: 4 Personas Puro, Tiesto, Molino, Tulpa, olla, cuchara de palo, cedazo, pondo.
 Tiempo: 3-5 Días

Cantidad	Unidad	Ingredientes
200	G	Maíz amarillo
30	G	Hierbabuena
30	G	Hierba luisa
40	G	Panela

PROCEDIMIENTO

1. Tostar el maíz, en el tiesto, luego moler, y tamizar.
2. Colocar en una olla agua y el maíz, llevar al fuego bajo durante 6 horas.
3. Luego de la cocción, trasvasar de un recipiente a otro hasta enfriar totalmente.
4. Cocinar la hierbabuena, y la hierba luisa, retirar del fuego y enfriar, agregar la cocción de maíz fría y guardar en el puro o en el pondo, durante 3 días.
6. Sacar del pondo, cernir en el cedazo, agregar panela y servir.

Países donde se consume

- ⊗ Ecuador
- ⊗ Colombia
- ⊗ Perú
- ⊗ Bolivia



CHICHA

Figura 25: Chicha
 Fuente: Autora de la investigación

Las plantas han sido, uno de los productos más usados en la preparación de los alimentos, algunas no son de origen nativo, llegaron con la colonización y se quedaron hasta el día de hoy, en cuanto al berro, José Velázquez (2019) Afirma:

La historia nos dice que el berro es de Europa e incluso fue usado como planta medicinal, por los griegos y egipcios, pero desde que tengo memoria mis abuelos me enseñaron su consumo, mezclado con papas y pepa (Semillas) de zambo, era el alimento de mi niñez, haciendo parte de la tradición de nuestros pueblos.

El Berro, crece junto a los riachuelos y no es necesario el uso de químicos para su cultivo es por ello que su consumo ayuda en el organismo.

La mezcla del berro y la papa a estado presente en la cultura Indígena desde ya mucho tiempo, no solo por su sabor si no por los beneficios que brinda a la salud, Marina Quinchuquí (2019) comenta: mi madre me llevaba a recolectar el berro al río, y luego usábamos las papas que teníamos en la casa, para realizar la preparación, aunque la de mejor sabor era la esperanza; ella me enseñaba de preparar, mientras me hablaba de sus experiencias; es nostálgico saber que se pierde esas costumbres con los hijos”.

Notas

El berro se debe lavar, después de la cocción para eliminar su acidez y apreciar mejor sus características y su sabor, se complemente con las papas.



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Papas con berro
 Porciones: 4 personas
 Tiempo: 1 hora

Materiales
 Tiesto, piedra de moler,
 Tulpa, olla, cuchara de palo, cedazo,

Cantidad	Unidad	Ingredientes
100	G	Berro
50	G	Cebolla
30	G	Pepa de zambo (semilla)
80	G	Papa esperanza
15	G	Paico
	C/n	Sal

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y desinfectar el berro, tostar las pepas de zambo en el tiesto, luego molerlas, picar la cebolla, el paico y pelar la papa.
2. Cocinar el berro, una vez listo retirar de la tulpa y llevar al cedazo, pasar por agua fría lavando nuevamente, reservar.
3. Hacer un refrito de la cebolla, adicionar las pepas de zambo, agregar el paico y la papa, dejar formar una costra, agregar el berro, salpimentar y servir.

Países donde se consume

- 🇪🇺 Ecuador
- 🇨🇴 Colombia



Figura 26: Papas con berro

Fuente: Autora de la investigación

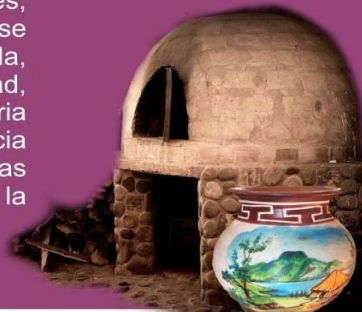
No hay nada mejor en la mañana que un pan caliente, y más aún, si éste es de origen indígena; es impresionante la manera de transformar el maíz, (en bebida, en sopas, en pan, etc) hace que se aprecie de mejor manera el legado ancestral.

No se sabe cuál fue el origen de la Roscatanda, o quién inicio con esta técnica, pero sí que hace parte de la tradición de pueblos; está presente en cada festividad, además es parte esencial en rituales de agradecimiento y en tiempo de difuntos para recordar su partida, momentos compartidos con la familia y poder agradecer el seguir unidos. Luz Marina Recalde (entrevistada)

La importancia de las tradiciones, está en cada familia, y el respeto que se enseña es crucial para su forma de vida, por ello se mantiene hasta la actualidad, como una manera de recordar su historia y su fortaleza, por ende el respeto hacia sus tradiciones está en cada una de las preparaciones o cómo es el caso en la roscatanda.

Notas

En caso de quererla de sal, sustituir la panela en la preparación.



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Roscatanda

Materiales

Porciones: 4 personas

Tiempo, piedra de moler, batea, cedazo, Horno de barro

Tiempo: 1 hora

Cantidad	Unidad	Ingredientes
100	G	Harina de maíz amarillo
45	G	Panela
40	ML	Agua

PROCEDIMIENTO

1. Tostar el maíz en el tiesto, luego moler rallar la panela
2. Pasar la harina de maíz por el cedazo, agregar el agua y la panela incorporar todos los ingredientes, dejar reposar por 15 minutos
3. Amasar y formar las roscas, luego llevar al horno de leña, previamente caliente.
4. Dejar hornear entre 20 a 30 minutos.

País donde se consume

🇪🇺 Ecuador

ROSCATANDA

Figura 27: Roscatanda

Fuente: Autora de la investigación

Sus inicios datan de la época incaica, pero no se sabe con exactitud donde inicia, se fermentaba con chaguarmishqui y con frutas, naranjilla, babáco y según un sacerdote cronista, se utilizaba esta bebida en los pueblos Mexicanos por los mayas, al igual que historiadores aluden a los esclavos, que adaptaron el maíz a sus preparaciones, para dar como resultado esta mezcla (Belén, 2019).

En la actualidad es una de las bebida más comunes en las fiestas del sector, se lo vende con un agregado de mote o se acompaña con pan de la región. una bebida que se sirve fría y es especial para dar fuerza a quien lo consume, le da aguante, según comenta Agelita (2019).

NOTAS

El champús se sirve frío porque su sabor es más agradable, y se considera una preparación refrescante.



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Champús
 Porciones: 4 personas
 Tiempo: 2 horas

Materiales
 Tiesto, Molino, Tulpa, olla, cuchara de palo, cedazo.

Cantidad	Unidad	Ingredientes
100	G	Maíz amarillo
5	G	Laurel
5	G	Menta
70	G	Panela
1	Un	Hoja de naranjo

PROCEDIMIENTO

1. Escoger el maíz amarillo, dejar secar y moler, agregar agua, remover con una cuchara de palo reservar por 15 días.
2. Pasado los 15 días cernir, colocar en una olla y llevar a la tulpa dejar hervir, removiendo constantemente, agregar laurel, la meta, la panela y las hojas de naranjo.
3. Cocinar hasta tener el punto exacto (cremoso)
4. Servir frío, se acompaña con mote.



País donde se consume

- Ecuador
- Colombia
- Peru

Figura 30: Champús

Fuente: Autora de la investigación



NOTAS

En la actualidad se le agrega leche, siguiendo el mismo procedimiento. Las semillas son usadas para hacer salsas, en ají., cremas y snacks. Además como un hidratante de la piel, como una mascarilla.

El zambo está presente en gran parte de la zona Andina, muy apreciado por su sabor característico, sus semillas, después de pasar por un proceso de tostado, son usadas en otras preparaciones, como las papas con berro y el ají de pepa de zambo. Su tiempo de cosecha está entre los meses de junio y julio; crece en todos los pisos climáticos, pero se adapta mejor en climas fríos, su notable color verde, permite diferenciarlo, pero existen variedades de color blancos y amarillo verdoso, en México se lo conoce como alcayote y chilacayote. Para que gane su sabor dulce se lo corta y se deja a la intemperie por algunos días. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2018)



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Zambo Dulce
Porciones: 4 personas
Tiempo: 1 hora

Materiales
 Tulpa, olla.

Cantidad	Unidad	Ingredientes
1	Un	Zambo tierno (Joven)
300	G	Panela
500	MI	Agua

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y desinfectar.
2. Retirar toda su parte interior con la ayuda de una cuchara, colocar en una olla, llevar al fuego, agregar agua y panela, remover constantemente hasta que se cocine por completo.
3. Dejar enfriar y servir, se acompaña con roscatanda.

País donde se consume

⊕ Ecuador



Figura 32: Zambo dulce
 Fuente: Autora de la investigación

Las habas se consideran un producto centro asiático, pero que gracias a su elaboración ancestral son parte de la Zona Andina, puesto que es tostada en el tiesto su consumo es familiar, esta presente en las festividades, por lo general se acompaña con papa y ocas, es un alimento que ayuda mucho en largas caminatas (Rafael Perugachi, 2019).

A pesar de ser un producto con buena fuente proteínica y ayuda en la energía del cuerpo, ya son pocos los lugares donde se realiza, puesto que la remplazan por otro tipo de alimentos que salen en la actualidad y los hijos ya no se interesan por realizar este tipo de preparaciones, ya no hacen por aprender, manifiesta la señora Natividad Cachimuel.



NOTAS

Actualmente se prepara en olla y las habas se pueden tener listas con antelación. Se las conoce también como habas calpu.

FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Habas Calpo

Materiales

Porciones: 4 personas

Tulpa, olla, tiesto.

Tiempo: 1 hora

Cantidad	Unidad	Ingredientes
1	Un	Habas tostadas
500	Ml	Agua
10	G	Sal

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y desinfectar las habas.
2. Tostar las habas en el tiesto, cuando estén listas se agrega agua, una vez estén suaves se retira del fuego, se adiciona sal y se sirve.
3. Se acompaña con ocas y papas.

País donde se consume

📍 Ecuador



Figura 33: Habas calpo
Fuente: Autora de la investigación



NOTAS

El ají de piedra se realiza desde hace mucho tiempo, su sabor picante, acompaña muy bien a las papas, las ocas y el maíz.

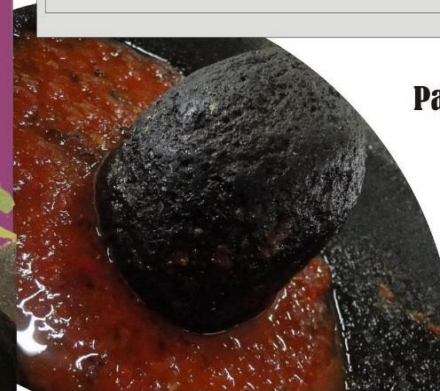
Comenta la señora Angelita, “Para evitar que pique demasiado, se debe retirar las semillas y las venas que tiene en su interior, luego se debe lavar muy bien”.

Un producto que está presente en culturas indígenas y es parte de su cosmovisión, usado como elemento para iniciación, purificación y para alejar los malos espíritus, apreciado para muchos no agradable para otros, infaltable en la mesas de humildes hogares y de grandes restaurantes.

La fricción que se le realiza a través de las piedras, permite que salga su sabor y potencie su grado picante, acompañado con sal genera un producto de un sabor muy agradable y aromático, no importar lo mucho que pique, porque siempre habrá un ají para cada gusto (Luz Marina Recalde, 2019).

En algunos lugares se agrega cebolla, huevo y culantro para mejorar su textura y sabor.

En su preparación, se sugiere utilizar guantes de latex, para evitar irritación o piquiña. .



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Ají de piedra

Porciones: 4 personas

Tiempo: 30 minutos

Materiales

Olla, piedra de moler.

Cantidad	Unidad	Ingredientes
1	Un	Ají rocoto
30	MI	Agua
5	G	Sal

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y desinfectar los ajíes.
2. Llevar a la piedra de moler, agregar el ají, adicionar poco a poco la sal, se repite el proceso hasta tener una pasta homogénea.
3. Retirar de la piedra con la ayuda de una cuchara y se pasa a un recipiente, se agrega sal, y agua.

País donde se consume

- Ecuador
- Colombia
- Perú
- México
- Bolivia

Figura 34: Ají de piedra

Fuente: Autora de la investigación



Las mashuas son consideradas como un excelente diurético, es un producto usado para problemas de próstata, y para limpiar vías urinarias además de poseer grandes beneficios para la salud, por tener carbohidratos complejos que dan energía al cuerpo.

Entre las maneras de transformación están, los pures, las sopas, los licuados, el budín y las coladas (comercio, 2018).

Algo característico de este tubérculo que hace parte de la historia de los pueblos Andinos, es su manera característica para alistarlo para el consumo, se inicia dejando al sol durante algunos días, (4 a 5), para que obtenga su sabor dulce, luego se transforma a gusto de quien lo prepare.

NOTAS

Es considerado como diurético, ayuda en la limpieza de vías urinarias, tiene un alto contenido de proteínas. se la conoce como el tubérculo de los andes.



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Mashua asada
Porciones: 4 personas
Tiempo: 45 minutos

Materiales
Leña o carbón

Table with 3 columns: Cantidad, Unidad, Ingredientes. Row 1: 8, Un, Mashuas. Row 2: 5, G, Sal.

PROCEDIMIENTO

- 1. Endulzar (dejar secar al sol)
2. Lavar y reservar.
3. Llevar al fuego, girando cada 2 a 3 minutos, hasta que tome un color marrón
3. Retirar del fuego y servir.

Nota:

En algunas comunidades realizan este proceso sobre el tiesto y en otras con un palo como brocheta, al final se adiciona sal y se consume, de igual manera puede ser cocinada.



País donde se consume

- Ecuador
Colombia
Perú

Figura 35: Mashua asada
Fuente: Autora de la investigación

Un producto usado desde la época precolombina, y según excavaciones arqueológica se descubrió algunos vestigios de su consumo por parte de las civilizaciones de la época que eran de Mesoamerica, incluso era prohibido su consumo por los españoles durante la conquista.

se le denomina bledo a la hoja y amaranto a su semilla, su fuente de proteína se estima en 16% un contenido de aminoácidos, minerales y vitaminas, rico en ácido fólico, niacina, calcio, hierro y fósforo, además de un alto contenido calórico, carbohidratos, fibra y sales minerales. (Grave 2013)

De sabor agradable y fuente de proteínas, buena fibra para el cuerpo, además de agradable sabor, era por excelencia la planta más consumida por los pobladores de la zona, les aportaba energía y brindaba nutrientes necesarios para su desarrollo.

NOTAS

su fruto, el amaranto por su alto contenido de nutrientes colabora en la prevención de muchas enfermedades, como el cáncer de colon.



FICHA DE PREPARACIÓN

Nombre: Papas con Bledo

Porciones: 4 personas

Tiempo: 30 minutos

Materiales

Tulpa, cedazo, olla, tiesto

Cantidad	Unidad	Ingredientes
50	G	Bledo
20	G	Papa esperanza

PROCEDIMIENTO

1. Lavar y desinfectar.
2. llevar al fuego en una olla con agua, dejara hervir una vez listo, retirar del fuego y tamizar lavar y reservar.
3. Cocer las papas, agregarlas al bledo, incorporar los ingredientes dejar en el fuego removiendo constantemente.
4. Agregar sal y servir. se puede picar cebolla larga en la preparación.



País donde se consume

- Ecuador
- México
- Guatemala
- Perú

Figura 36: Papas con Bledo

Fuente: Autora de la investigación

Gracias a las enseñanzas de los antepasados y su tradición se puede mantener viva una preparación, buscando que a través de este tipo de elementos se pueda llegar a más personas, incluso que no pertenezcan a la comunidad, además puedan tener la motivación para realizar o conocer más de las elaboraciones y su lugar de origen, contribuyendo en la perpetuación de una cultura y su pasado.

El presente catálogo fue diseñado con el propósito de mantener viva una tradición y perpetuar el legado que dejaron los antepasados del sector, una forma más acertada de preservación de saberes a través del tiempo, que se convierte en motivo de consulta y da paso a nuevas ideas para continuar la investigación.

Las imágenes usadas en este material son propias del autor.

7 CONCLUSIONES

La presente investigación permite enriquecer y documentar los saberes de personas que aún mantienen los sabores de identidad en su memoria, y se busca a través de este medio, perpetuarlos a través del tiempo en este caso a través de un catálogo.

Algunas elaboraciones se están perdiendo con el tiempo, y tan solo se están reflejando en la memoria de quienes aún recuerdan con nostalgia su sabor, puesto que con el paso de los años son pocas las personas que desean continuar fortaleciendo este tipo de actividad, por ende, se refleja la necesidad de asentar esta información.

Los ingredientes usados en las diferentes preparaciones son un mestizaje que fue traído a los habitantes de la zona, después de la colonización, pero sus raíces notan que su aceptación y el implemento a sus costumbres a través del toque característico por sus ancestrales formas de prepararlos, los adoptaron como propios.

Algunos productos como el maíz son parte de la cosmovisión Andina, por ende, de su cultura al igual que el ají, la *mashua*, la papa, por mencionar los principales, que fueron base para la presente investigación, el uso de plantas como el berro que proviene de Europa, fueron rápidamente aceptadas e integradas en las preparaciones cotidianas manteniéndose aún en nuestros días.

El uso de instrumentos adecuados para la preparación de este tipo de elaboraciones es muy importante, puesto que el sabor está implícito en la manera de transformarse; el calor que trasfiere el tiesto a una determinada preparación, no es igual al satén usada en la actualidad, o la maduración que permite un puro o un ánfora de barro, a los barriles que se usan en el proceso de guarda; cada utensilio trasfiere particular a los alimentos

8 RECOMENDACIONES

Se recomienda ampliar y aumentar el número de catálogos, que estén enfocados en las elaboraciones ancestrales, de igual forma que los estudiantes continúen realizando este tipo de investigaciones, aumentando la información adecuada para perpetuar el proceso que es de carácter patrimonial.

Una manera más directa de perpetuar una tradición y llegar a diferentes lugares, de manera rápida, teniendo una información acertada en cuanto a un proceso y su elaboración sería videos, que sean compartidos en los sitios web, donde la información traspasa fronteras y se mantiene en el tiempo.

Se recomienda una investigación a través de diferentes fuentes, fidedignas para determinar las raíces de cada uno de los productos que se encuentran en las elaboraciones, permitiendo obtener un resultado favorable en aquellos productos que son de carácter patrimonial, este proceso puede determinar los productos que fueron parte de nuestra historia y aquellos que formaron parte después de la conquista.

Sería conveniente iniciar con un proceso de asentamiento de información, que determine los diferentes procesos que llevaron al uso de productos que llegaron con la conquista y rescatar aquellos que son parte de la cultura y su tradición, aquellos que son parte de su cultura pero que fueron inducidos por otro tipo de culturas y generar una comparación con los productos del sector y sus usos.

Es importante el uso de utensilios de carácter ancestral, para determinar su incidencia en las preparaciones realizadas en ellos, fortalecer este tipo de utensilios a través de testimonios, capacitaciones y preparaciones, con el fin de motivar a su uso y la importancia que tiene en la cocina ancestral, el realizar una serie de demostraciones que permitan obtener las cualidades que les diferencia ante las preparaciones actuales a través de la comparación de sabores.

9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcaldía de Otavalo. (2001). Situación geográfica. Retrieved October 14, 2018, from 2011 website: <http://www.otavalo.gob.ec/otavalo/situacion-geografica.html>
- Alquibla. (2012). Los Catálogos: concepto, clases y fines - Alquiblaweb. Retrieved October 25, 2018, from 4 de julio website: <https://www.alquiblaweb.com/2012/07/04/los-catalogos-concepto-clases-y-fines-46-2/>
- Andrade, P. cisneros. (2015). *Otavalo en la historia: Gentes y Pueblos* (primera; I. O. de A. Editor de la biblioteca cincuentenario IOA, Ed.). Otavalo -Ecuador.
- Anónimo. (2005). *Los catálogos en las bibliotecas*. Retrieved from <http://sabus.usal.es/docu/pdf/Catalogo.PDF>
- Arias Alfredo. (1988). *Otavalo, leyendas y tradiciones* (centro regional de I. instituto Otavaleño de Antropología, Ed.). Otavalo.
- Cajal alberto. (2016). ¿Qué es el patrimonio cultural tangible? - Lifeder. Retrieved October 15, 2018, from <https://www.lifeder.com/patrimonio-cultural-tangible/>
- Canchiña Santana Ángel Andrés. (2016). *ESCUELA DE GASTRONOMÍA DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA NACIONALIDAD TSA'CHILA* (Udla Escuela de gastronomía). Retrieved from <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5478/1/UDLA-EC-TLG-2016-18.pdf>
- Carnero David. (2014). 5 ventajas de los catálogos impresos - CEVAGRAF SCCL. Retrieved October 14, 2018, from 30- Enero website: <https://www.cevagraf.coop/blog/5-ventajas-de-los-catalogos-impresos/>
- Catalogue-Designer.com. (2018). Weblet Importer. Retrieved October 3, 2018, from <http://es.catalogue-designers.com/LibraryReader.aspx?Filename=3000-Que-Es-Catalogo-Impreso.html>
- De Alva Cecilia Isabel. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. Retrieved from http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Disclaimer EVE museos e innovación. (2014). El Patrimonio Intangible | EVE Museos e Innovación. Retrieved September 26, 2018, from 8 mayo website: <https://evemuseografia.com/2014/05/08/el-patrimonio-intangible/diversionimbabura.wordpress.com>. (2013). CANTONES | turismo imbabura. Retrieved November 4, 2018, from <https://diversionimbabura.wordpress.com/cantones/>
- Editorial Definición MX. (2014). Catálogo. Retrieved September 25, 2018, from 08 de Noviembre website: <https://definicion.mx/?s=Catálogo>
- El comercio. (2014). *En Imbabura los indígenas guardan el rito de compartir los alimentos con los difuntos | El Comercio*. Retrieved from

- <https://www.elcomercio.com/actualidad/imbabura-indigenas-guardan-rito-compartir.html>
- Enriquez Alfaro R. (2018). Patrimonio cultural. Retrieved September 26, 2018, from 29 de Mayo website: <https://enriquealfaro.mx/cultura/sub-eje/5-patrimonio-cultural>
- Fuerez Anrango, T. A. (2017). *Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la comunidad kichwa Panecillo, cantón Otavalo*. (Uniandes). Retrieved from <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/7008>
- Fundación ILAM. (2018). Patrimonio Intangible. Retrieved September 26, 2018, from 26 de Septiembre website: <http://ilam.org/index.php/es/patrimonio-intangible>
- García, A. C. (1993). El producto de la catalogación: los catálogos. *16*, 52.
- Harsich Gabriela, M. (2000). *Reflexión académica en diseño y comunicación* (U. de P. Facultad de Diseño y comunicación, Ed.). Retrieved from https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124
- Izquierdo Mauricio. (2015). *El mestizaje gastronómico y la diversidad culinaria en América Latina | Blog | teleSUR*. Retrieved from <https://www.telesurtv.net/bloggers/El-mestizaje-gastronomico-y-la-diversidad-culinaria-en-America-Latina-20150211-0003.html>
- La hora. (2015). La pamba mesa: Tradición para compartir en comunidad: Intercultural: La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo. In *27 de septiembre*. Retrieved from <https://lahora.com.ec/noticia/1101867812/noticia>
- La hora. (2013). El indigenismo va perdiendo su identidad: Noticias Imbabura: La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo. Retrieved September 25, 2018, from diciembre 3 website: <https://lahora.com.ec/noticia/1101600866/el-indigenismo-va-perdiendo-su-identidad->
- Leyva, K. O., & Santamaría Gómez, A. (2013). *Cultura Gastronómica*. Retrieved from http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf
- Maguiña Lázaro César Augusto. (2004). *catálogos en línea*. Retrieved from http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/tesis/human/maguina_1_c/capitulo_ii.pdf
- Ministerio de cultura. (n.d.). Patrimonio Cultural – Ministerio de Cultura y Patrimonio. Retrieved September 25, 2018, from 2018 website: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Miralles, ; Victoria, & Játiva. (2009). *EL CATÁLOGO: UN RECURSO EN EXPANSIÓN* (Vol. 12). Retrieved from <http://www.redalyc.org/pdf/635/63511932004.pdf>
- Molano, O. L. (2010). Identidad Cultural un concepto que evoluciona. *Opera N7*, 16. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Mundos, E. y sus cuatro. (2019). Ecuador y sus cuatro mundos. Retrieved from domingo, 10 de febrero website: <http://tamiayala.blogspot.com/2019/02/la-provincia-de->

imbabura.html

- Pazos, S., & Muñoz, A. (2015). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas*. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=X8qztAEACAAJ&dq=Memorias+del+VI+Congreso+de+Cocinas+Regionales+Andinas&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwie_tPvgrzeAhVO11MKHcb1C2sQ6AEIJjAA
- Pérez, M., Walter, S., & Cisneros Mújica, D. (2013). *EL LADO CULTURAL DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MEXICANO*. Retrieved from http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf
- Porto Julián Perez & Merino María. (2018). Definición de catálogo - Qué es, Significado y Concepto. Retrieved October 3, 2018, from 2016 website: <https://definicion.de/catalogo/>
- Radio Nacional de Colombia. (2016). La alimentación de los pueblos indígenas | Radio Nacional de Colombia. Retrieved November 25, 2018, from lunes 24 de Octubre website: <https://www.radionacional.co/noticia/la-alimentacion-de-los-pueblos-indigenas>
- Rodríguez Pérez María luz. (2011). Rescate de Tradiciones Gastronómicas y Turísticas. Retrieved September 26, 2018, from gestiopolis website: <https://www.gestiopolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica/>
- Ucha Florencia. (2009). Resultados para Catálogo. Retrieved September 25, 2018, from 01 de agosto website: <https://www.definicionabc.com/?s=Catálogo>
- Vargas Cristian. (2016). *Recetas con HistoRia: sabores del norte chico* (segunda; sergio P. Cristian vargas, Bernardo Broitman, Camila Cisneros, Ed.). Chile: MUSELS,NC-120086, CEAZA.

10. ANEXOS

Anexo I: Encuesta



PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA DEL ECUADOR



SEDE
IBARRA

ENCUESTA

Objetivo: La presente encuesta está dirigida a los habitantes de Otavalo con el propósito de recabar información relevante para el RESCATE DE LA GASTRONOMÍA INDIGENA DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA, A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS

INSTRUCCIONES:

- Lea detenidamente la pregunta antes de contestarla
- Marque con una X según corresponda su respuesta

1. ¿Qué tiempo lleva viviendo en el sector?

Recientemente () Desde su nacimiento () Mas de 10 años ()

2. ¿Qué tipo de preparaciones ancestrales conoce, marque aquellas que ha tenido la oportunidad de probar?

Papas con berro () Habas calpo () Zambo asado () Catzos () Champus ()

Roscatanda () Churu Api () Sopa de maíz () otros:

3. Donde tuvo la oportunidad de apreciar (comer) las preparaciones anteriormente mencionadas:

En restaurantes () En festividades del Sector () En la casa () Otro () cual:

4. ¿Tiene conocimiento de la manera como se prepara estas recetas ancestrales?

Si () No ()

5. ¿Le agradaría que hubiese un medio accesible para poder realizar este tipo de preparaciones y además le permita conocer parte de su historia y beneficios?

Si () No ()

6. ¿Considera usted necesario la documentación de las preparaciones ancestrales?

Si () No ()

7. ¿Ha visto alguna vez un catálogo gastronómico?

Si () No ()

8. ¿Cree usted que es importante este tipo de investigaciones dentro de una comunidad, para?

Afianzar los conocimientos () mantener una tradición a través del tiempo () motivar a los jóvenes a no perder su identidad () para que los demás se enteren de la historia del sector ()

9. ¿Considera que las costumbres en torno a la mesa se han perdido con el paso del tiempo?

Si () No () no le interesa ()

10. ¿Cuál cree usted que fue el mayor inconveniente que provoco la mayor desaparición de esta cultura gastronómica?

Escases de productos () falta de interés por aprender () las nuevas costumbres ()
la poca demanda de consumo de estas preparaciones () otros motivos ()

Cuales: _____

11. ¿Qué tipo de información le gustaría encontrar en el Catálogo gastronómico de preparaciones Ancestrales?

Fotos () locales donde existan las preparaciones () precios () valor nutricional
() mapas de lugares () Historia de las preparaciones ()

Anexo II: Entrevista

MODELO DE ENTREVISTA

Las diferentes preguntas realizadas a continuación, están enfocadas en ampliar el conocimiento referente a las preparaciones culinarias del cantón Otavalo provincia de Imbabura, con el fin de determinar con mayor claridad el proceso que está casi llevando a su mestizaje e incluso su desaparición.

Las personas entrevistadas fueron seleccionadas, por su grado de conocimiento con respecto al tema, y en algunos casos por ser parte de la realización de algunas preparaciones culinaria.

Nombre completo: _____

Contacto: _____

Ocupación: _____

Edad: _____

1. ¿Qué tipo de preparaciones ha tenido la oportunidad de probar y a través de que medio lo hizo?
2. ¿Por qué cree que estas preparaciones ya no se realizan con tanta frecuencia en la actualidad?
3. ¿Considera que las nuevas generaciones, no continúan este proceso por algún motivo en particular?
4. ¿Las festividades en torno a las creencias ancestrales, buscan dar importancia a las preparaciones autóctonas del sector?
5. ¿Considera usted que en la actualidad se preocupa más por la venta de un producto, que por su importancia cultural? De ser así que se debe hacer según su criterio personal.

6. ¿Cuál sería la mejor manera de mantener este legado a través del tiempo? Y qué importancia tendría para la comunidad en caso de realizarse.
7. ¿Es necesario la difusión de este tipo de material? Y cuál sería su importancia dentro del proceso cultural del sector.
8. ¿Quiénes serían los principales beneficiarios de este material?
9. ¿Qué tipo de formato se debería usar para el asentamiento de la información?
10. ¿Qué información relevante piensa que se debe incluir en el catálogo?

Anexo III: Plan de trabajo final



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS

TEMA:

RESCATE DE LA GASTRONOMÍA INDÍGENA DEL CANTÓN OTAVALO,
PROVINCIA DE IMBABURA, A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE
LAS PREPARACIONES GASTRONOMICAS.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 11:

Diseño, Infraestructura y sistema sociales y ambientales para un hábitat sostenible

SUB LÍNEA: Sociedad, Cultura, Patrimonio e Identidad

AUTOR/A: JENNY ANDREA POTOSI YAMA

IBARRA 2017

1. NOMBRE DEL PROYECTO

“RESCATE DE LA GASTRONOMÍA INDÍGENA DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA, A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS”

2. CONTEXTUALIZACIÓN

En la actualidad se maneja diferentes técnicas y métodos, que encaminan al descubrimiento de sabores, colores, texturas y un sinnúmero de sensaciones, que generan en los sentidos nuevas opciones de consumo, es a tal grado que se habla de cocina no como una necesidad, sino por el contrario como un lujo y en varias ocasiones como una satisfacción al ego, es por esto, que se pretende obtener una razón lo suficientemente fuerte para la elaboración del proyecto: RESCATE DE LA GASTRONOMÍA INDÍGENA DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA, A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UN CATÁLOGO DE LAS PREPARACIONES GASTRONOMICAS.

Con el propósito de evitar su desaparición a través del tiempo por métodos o técnicas, que bien nos llevan a un gran avance; pero que hacen que perdamos el interés por aquello que fue el inicio de todo este proceso gastronómico. El propósito de este proyecto es obtener información necesaria para que la elaboración quede plasmada en recetas, que puedan ser usadas en cualquier lugar, buscando que su sabor y preparación perduren a través del tiempo.

Para obtener los resultados apropiados en la elaboración del catálogo se ve en la necesidad de llevar un registro tanto presencial como fílmico, de cada proceso, con el propósito de obtener un acercamiento más veraz de sus preparaciones, cabe resaltar que cada elemento es en un aspecto fuente de conocimiento que pasara a través de las generaciones, el propósito de este proyecto se enfoca en mantener este legado a través de este implemento para que sirva como fuente de investigación y como apoyo en actividades de culturización.

Se pretende llevar a los paladares refinados de la actualidad, los sabores y tradiciones ancestrales, haciendo que se obtenga un agrado por ello que se conviertan en método no solo de curiosidad, sino de investigación y posterior incorporación en diferentes platillos. Este proyecto quiere generar expectativa y agrado, por los inicios en preparaciones, involucrarse

en la necesidad de consumo que llevo al hombre a obtener productos y mezclar sabores, que generaban alegría y unión a través de una gran fogata de saberes.

3. JUSTIFICACIÓN

Gracias a los cambios actuales y los avances tecnológicos, es más común el encontrar preparaciones de diferentes lugares del mundo, generando una expectativa de la procedencia de una determinada elaboración, no solo en su desarrollo sino en sus costumbres y maneras de preparación; a través del proceso de globalización se obtiene beneficios tanto gastronómicos como turísticos, que enfocados desde el punto de vista adquisitivo, mejoran en gran porcentaje la calidad de vida de un sector en particular, en este caso la provincia de Imbabura.

La estandarización es garantizar que los procesos que se desarrollan en una organización, sean ejecutados de una manera uniforme por todos los involucrados en él, para asegurar la calidad de los productos/servicios. (Univalle, 2016)

La globalización es un proceso de interacción e integración entre la gente, las empresas y los gobiernos de diferentes Naciones. Es un proceso en función del comercio y la inversión en el ámbito internacional, el cual cuenta con el respaldo de las tecnologías de información. Este proceso produce efectos en el medio ambiente, la cultura, los sistemas políticos, el desarrollo, la gastronomía y la prosperidad económica, al igual que en el bienestar físico de los seres humanos que conforman las sociedades de todo el mundo. (Istitute, 2016)

El generar un elemento que permita obtener información detallada de un producto, hace que se cuestione, su proceder y por ende sus costumbres, esto tiene notablemente dos aspectos importantes que otorgan importancia en su elaboración:

El primero es evitar que se pierda este tipo de preparaciones y que perduren a través del tiempo, conservando características y elaboración

El segundo es el proceso global que se puede llegar a tener a través de medios masivos de información, dándole un valor agregado, que sería el obtener mayor afluencia de turismo gracias al conocimiento de dichas preparaciones.

Los beneficiarios del presente proyecto serán los pobladores de la zona, de igual manera estudiantes, docentes y turistas ya que a través del catálogo se pueden descubrir las diferentes preparaciones dando una posibilidad de conocimiento y curiosidad ante sus creadores.

4. OBJETIVOS

GENERAL

Realizar un catálogo gastronómico con preparaciones ancestrales de la cultura indígena del cantón Otavalo, con la finalidad de evitar que se pierda las características propias de sus elaboraciones y se puedan transmitir a futuras generaciones.

ESPECÍFICOS

- Desarrollar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas de la gastronomía de la cultura indígena del cantón Otavalo y el impacto sufrido a través del tiempo.
- Diagnosticar la situación actual de Otavalo en relación al rescate del patrimonio cultural, entorno a su gastronomía y el impacto generado en la población con el paso del tiempo.
- Elaborar un catálogo con preparaciones gastronómicas de la cultura indígena de Otavalo, basado en los resultados de la investigación de campo.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proceso inicia con la investigación palpable de cada preparación gastronómica de esta cultura, documentando paso a paso las elaboraciones y sus diferentes antecedentes; información generada por cada nativo, se realizara una comparación de las preparaciones con el propósito de obtener un acercamiento a la receta original, proceso que será documentado, obteniendo material fotográfico necesario para poder mejorar el resultado final, para poder obtener un acercamiento a la receta se tomara muestras de diferentes lugares donde se pretende vivenciar la preparación ya que se sabe que puede variar de casa a casa y el interés es tener un punto viable para poder asentar los datos con el menor error posible.

Se realizara un proceso de conocimiento a diferentes gestores culturales del cantón con el propósito de tener un reconocimiento a la labor desempeñada por cada uno de los colaboradores patrimoniales de la zona, el propósito de generar este tipo de actividades es para rescatar los procesos culturales que a través del tiempo se pueden perder por el constante cambio es resaltar su trabajo y permitir que los lectores se interesen por este proceso teniendo el agrado de conocer el territorio e indirectamente generar turismo en esta zona determinada.

Con la información obtenida se iniciará con el proceso de la creación del catálogo teniendo en cuenta los colores e imágenes apropiadas para que tenga el realce y el impacto esperado para ello se buscara la colaboración de diseñadores y creadores gráficos, buscando una adecuada composición entre lo expuesto y el público a quien está dirigido, en este punto es de crucial importancia el tener una combinación armónica ya que de esta manera se obtendrá el impacto deseado.

Se contará con un análisis de los impactos positivos y/o negativos que la investigación genere en los ámbitos culturales, sociales, educativos, turísticos y regionales para de esta manera obtener un balance de la situación y sus diferentes cambios a través de tabulaciones y registros, teniendo un análisis del proceso y su impacto.

6. ORGANIZACIÓN METODOLÓGICA

El presente proyecto es una investigación aplicada por lo que no requiere de hipótesis a ser demostradas, por cuanto se manifiesta en los objetivos el proyecto se irá desarrollando con base a cada objetivo teniendo a bien el organizar la información de tal manera que se pueda utilizar para la elaboración del catálogo con los requerimientos apropiados, resultantes de la investigación y asentamiento de datos obtenidos, permitiendo la tabulación y el asentamiento de datos.

6.1. Métodos

- 6.1.1. **Inductivo:** contribuirá en el análisis de la población y sus diferentes factores, con el propósito de evidenciar las diferentes preparaciones y las variaciones de las mismas, para poder asentar de manera más precisa los elementos adecuados de las preparaciones.
- 6.1.2. **Deductivo:** este método servirá para desarrollar los objetivos planteados, con el propósito de obtener la información apropiada para su correcto asentamiento, teniendo implícito esto en los objetivos generales
- 6.1.3. **Analítico - Sintético:** será para poder construir los elementos teóricos, así como para analizar la información captada con los diferentes instrumentos de investigación científica previstos en este proyecto. De igual manera las propuestas referidas a la elaboración de un catálogo que evidencie las diferentes preparaciones indígenas del sector de Otavalo.

6.2. Técnicas

- 6.2.1. **Entrevistas:** se realizará diferentes entrevistas, con el propósito de obtener un mayor acercamiento a la comunidad, de esta manera obtener la información necesaria para el asentamiento de la información, teniendo como parte crucial la

evidencia obtenida en el proceso.

6.2.2. **Encuestas:** aplicadas con el propósito de obtener información necesaria para determinar la necesidad del proyecto y el impacto que genera en la comunidad indígena la elaboración de este tipo de material.

6.3. **Observación:** la finalidad es obtener de manera más detallada las diferentes técnicas y métodos que se necesitan para la elaboración de los diferentes productos y de igual manera como una fuente más confiable para el posterior asentamiento.

6.4. Instrumentos

Para que el proceso anteriormente mencionado tenga la validez y la eficacia necesaria se ve en la necesidad de tener los siguientes instrumentos:

- Cuestionarios
- fichas de observación
- fichas nemotécnicas
- instrumentos operativos como: fotografías, y videograbadoras.

7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Tiempo						
1. Marco teórico	✓					
1.1. Adquisición de la bibliografía	✓					
1.2. Análisis de información	✓					
1.3. Redacción	✓					
2. Diagnóstico						
2.1. Diseño de instrumentos		✓				
2.2. Aplicación de instrumentos		✓				
2.3. Tabulación y análisis de la		✓				
2.4. FODA		✓				
3. Aplicación						
3.1. Elaboración del catálogo			✓			

3.2. Estructuración del catálogo						✓
3.3. Diseño del catalogo			✓	✓		
4. Difusión						
4.1. Entrega del Catalogo				✓		
5. Impactos						
5.1. Social					✓	
5.2. Económico					✓	
5.3. Cultural					✓	
5.4. Turístico					✓	
6. Conclusiones y recomendaciones						✓
7. Presentación del informe final						✓

8. RECURSOS Y PRESUPUESTO

Para el desarrollo de este proyecto de investigación se emplearán los siguientes recursos:

a) Humanos		
Créditos de titulación	1200	\$
Subtotal	1200	\$
b) Materiales		
Papeles	30	\$
Texto	10	\$
Empastados	60	\$
Anillados	30	\$
Copias	40	\$
CDS	10	\$
Fotografías	10	\$
Subtotal	200	\$
c) Otros		
Viáticos y movilización	100	\$
Refrigerios	30	\$

Servicio de internet	70	\$
Subtotal	200	\$
A+b+c	1600	
+ 15% de imprevistos	1840	\$
TOTAL	3440	\$

9. FINANCIAMIENTO

Los costos que demanda el proyecto corren a cargo del investigador.

10. FUENTE DE INVESTIGACIÓN

Bibliografía

Definición. (s.f.). *Estandarización*. Obtenido de Estandarización :

<https://www.definicionabc.com/general/estandarizacion.php>

Istitute, L. (2016). *Globalization*. Recuperado el 27 de mayo de 2017, de Globalization:

<http://www.globalization101.org/es/que-es-la-globalizacion>

marketing, T. y. (s.f.). *Tecnología de Procesos*. Obtenido de Tecnología de Procesos:

<https://e-ngenium.blogspot.com/2009/07/la-estandarizacion-de-procesos-una.html>

Univalle. (16 de abril de 2016). *Estandar y operaciones*. Recuperado el 24 de 05 de 2017,

de Estandar y operaciones: <http://fundacion.univalle.edu.co/imagenes/estandar.pdf>