



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LA GASTRONOMÍA DEL
CANTÓN ARCHIDONA 2012”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

DIEGO MARCELO AMORES CASTRO

RIOBAMBA – ECUADOR

2015

CERTIFICACIÓN

La presente Tesis ha sido revisada y se autoriza su publicación.

.....
Ing. Natalia Veloz

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal de tesis Certifica que: El trabajo de investigación titulado: “**ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN ARCHIDONA 2012**”, de responsabilidad del egresado **Diego Marcelo Amores Castro**, ha sido prolijamente revisado, quedando autorizada su presentación.

Ing. Natalia Veloz

.....

DIRECTORA DE TESIS

Dra. Martha Avalos

.....

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, septiembre 22 del 2015

AGRADECIMIENTO

Quiero dejar la constancia de Agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública y a la Escuela de Gastronomía que me facilitó culminar la carrera profesional y de esta manera ser una persona de emprendimiento.

A los Tutores Ingeniera Natalia Veloz, Doctora Martha Avalos que han sido de gran ayuda y han sabido entender y guiar, en este proceso, con esfuerzo y dedicación han inculcado en mi un sentido de seriedad, responsabilidad y rigor académico, sin los cuales no podría tener una formación completa, como tal y por todo lo recibido durante el periodo de tiempo que ha durado mis estudios.

DEDICATORIA

A Dios, por ser nuestro creador, amparo y fortaleza, cuando más lo necesito por hacer palpable su amor a través de cada uno de los que nos rodean.

A mis padres, mis abuelitos, personas únicas e irremplazables en este mundo que confiaron en mí hasta el final al igual que mis demás familiares, que sin esperar nada a cambio, han sido pilares fundamentales en este camino recorrido formando parte de este logro, que me abre puertas inimaginables en mi desarrollo profesional.

A mi novia, persona que también formó parte de esta meta alcanzada que supo brindarme el apoyo necesario y sincero ya que por la cual pude culminar esta tesis.

A mis amigos que se han convertido durante el paso del tiempo como hermanos, siempre brindándonos el mutuo apoyo en las buenas y en las malas.

A mis profesores de la escuela de Gastronomía por todas sus enseñanzas otorgadas durante todos estos años de estudio.

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue diagnosticar un estudio antropológico de la gastronomía del Cantón Archidona 2012 con el fin de difundir y conservar el arte culinario del pueblo Quichua mediante un recetario de preparaciones antropológicas, factor importante en el crecimiento turístico del sector. Utilizando el método descriptivo transversal y exploratorio, mediante la técnica de la encuesta, para 50 personas las cuales fueron 25 en la cabecera cantonal de Archidona, 10 personas en la parroquia San Pablo, 10 en la parroquia de Cotundo y 5 en la comunidad de Santa Rita, según los habitantes seleccionados, se obtuvo que el 70% de las encuestadas conocen sobre la historia de la gastronomía ancestral del cantón, siendo un porcentaje muy satisfactorio ya que da a resaltar que todavía hay interés y conocimiento por esta cultura. Además se puede decir que las familias jóvenes con un 52% no saben preparar platos típicos del cantón, siendo necesario implementar este recetario gastronómico para mejorar el interés y el amor a su cultura ancestral de caso contrario llegara afectar la parte económica y turística de la zona. Se recomienda brindar suficiente información de la cultura gastronómica ancestral y dar a conocer la riqueza original de estos platos.

SUMMARY

The objective of this research is to diagnose an anthropological study of the cuisine of Canton Archidona 2012 in order to disseminate and preserve the culinary art of the people through a cookbook Quichua anthropological preparations, important in the tourism sector growth factor. Using the transverse and exploratory descriptive method, using the technique of the survey, to which 50 persons were 25 in the regional town of Archidona, 10 people in the parish San Pablo, 10 in the parish of Cotundo and 5 in the community of Santa Rita, according to the selected people, it was found that 70% of respondents know about the history of the ancient cuisine of Canton, being a very satisfactory level and giving emphasize that there is still interest and knowledge in this culture. In addition it can be said that young families 52% do not know how to prepare typical dishes of Canton, being necessary to implement this culinary recipe to enhance the interest and love for their ancestral culture otherwise would affect the economic and touristic part of the area. It is recommended to provide sufficient information of the ancestral food culture and to present the original richness of these dishes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN	15
II.	OBJETIVOS	16
A.	OBJETIVO GENERAL	17
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
III.	MARCO TEORICO.....	17
A.	ANTROPOLOGÍA	18
B.	CULTURA.....	19
1.	Cultura culinaria	20
2.	Hábito.....	20
3.	Tipos de tradición.....	21
4.	Tradicón	21
C.	GASTRONOMÍA.....	21
1.	¿Qué es un gastrónomo?	21
2.	Historia de la gastronomía	22
D.	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA	25
E.	LA AMAZONIA RELEVANTE.....	26
F.	ARCHIDONA Y SU GEOGRAFÍA.....	28

1.	Datos de interés	28
2.	Fiestas cantonales	29
3.	Población	30
4.	Tradiciones centenarias culturales.....	30
5.	Tradición Amazónica.....	31
6.	Tradiciones de Archidona	31
7.	La siembra de la Yuca	32
8.	Se promueve plantar, con la cara coloreada.....	32
9.	Los Yachacs	33
10.	Gastronomía de Archidona	34
11.	Platós y productos típicos	35
G.	VARIOS PLATOS	35
1.	Maitos	36
2.	Mazamorra.....	37
3.	Ají quichua o huchu manga.....	38
4.	El Masato	39
5.	Chontacuro	39

H.	BEBIDAS	40
I.	PRODUCTOS Y FRUTOS TÍPICOS	43
1.	Historia de la yuca	43
2.	Su origen.....	44
J.	ATRACTIVOS TURÍSTICOS IMPORTANTES	45
1.	Las cavernas de Jumandi	45
2.	Iglesia de Archidona.....	46
3.	Zoológico el Arca	46
4.	Complejo Turístico Salazar Aitaca	47
IV.	METODOLOGÍA.....	48
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	48
B.	VARIABLES	49
1.	IDENTIFICACIÓN	49
2.	DEFINICIÓN	49
C.	OPERACIONALIZACIÓN.....	50
D.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	51
E.	MUESTRA, POBLACION DE ESTUDIO	53

F.	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	54
G.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	55
1.	Recolección de información antropológica de la gastronomía del cantón Archidona.	55
2.	Diseño y Aplicación del Instrumento	56
3.	Procesamiento de la Información.....	56
4.	Discusión y Análisis de Información.....	56
5.	Presentación de Resultados	56
6.	Registro de la información antropológica gastronómica a través de un recetario.....	57
V.	RESULTADOS.....	58
A.	Ficha Referentes Teóricos	58
	Tabla N°5: Ficha referentes teóricos.....	58
B.	Alimentos y platos típicos del Cantón Archidona Encuesta aplicada a la población más representativa de cada sector	60
VI.	CONCLUSIONES.....	86
VII.	RECOMENDACIONES	88
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	110
IX.	ANEXOS N°1	113
X.	ANEXO N°2.....	117

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1: Primer Objetivo.....	50
Tabla N°2: Segundo Objetivo.....	50
Tabla N°3: Población.....	54
Tabla N°4: Descripción de procedimientos.....	55
Tabla N°5: Ficha referentes teóricos.....	58
Tabla N°6: Platos Típicos.....	61
Tabla N°7: Gastronomía Típica.....	62
Tabla N°8: Preparaciones con mayor frecuencia.....	64
Tabla N°9: Productos Importados.....	66
Tabla N°10: Platos Típicos.....	68
Tabla N°11: Hoja para realizar el Maito.....	70
Tabla N°12: Platos Típicos.....	72
Tabla N°13: Bebidas Típicas.....	74
Tabla N°14: Preparación de platos típicos.....	77
Tabla N°15: Gastronomía Típica de Archidona.....	79

Tabla N°16: Gastronomía Típica Ancestral	81
Tabla N°17: Tradición de los platos típicos	83
Tabla N°18: Platos típicos estandarizados y publicados	85
Tabla N°19: Recetas Gastronómicas Maito de Tilapia	90
Tabla N°20: Recetas Gastronómicas Huchu manga de menudencia de pollo .	91
Tabla N°21: Recetas Gastronómicas Pincho de Chonta curo	92
Tabla N°22: Recetas Gastronómicas Chicha blanca o de yuca	93
Tabla N°23: Recetas Gastronómicas Guayusa	94
Tabla N°24: Recetas Gastronómicas Chucula	95
Tabla N°25: Recetas Gastronómicas Chicha de Chonta	96
Tabla N° 26: Recetas Gastronómicas Ensalada de Garabato yuyo	97
Tabla N°27: Recetas Gastronómicas Maito de pollo	98
Tabla N°28: Recetas Gastronómicas Caldo de Gallina Criolla	99
Tabla N°29: Recetas Gastronómicas Mazamorra de Guanta	100
Tabla N°30: Recetas Gastronómicas Caldo de Carachama	101
Tabla N°31: Recetas Gastronómicas Chicha de Morete	102
Tabla N°32: Recetas Gastronómicas Chicha de ungurahua	103

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°3: Platos Típicos.....	61
Figura N°1: Gastronomía Típica.....	63
Figura N°2: Preparaciones con mayor frecuencia.....	65
Figura N°3: Productos Importados	67
Figura N°4: Platos Típicos.....	69
Figura N°5: Hoja para realizar el Maito	71
Figura N°6: Platos Típicos.....	73
Figura N°7: Bebidas Típicas.....	75
Figura N°8: Preparación de platos típicos	78
Figura N°9: Gastronomía Típica.....	80
Figura N°10: Gastronomía Típica Ancestral.....	82
Figura N°11: Tradición de los platos típicos	84
Figura N°12: Platos típicos estandarizados y publicados.....	86

I. INTRODUCCIÓN

El cantón Archidona, hereditariamente estuvo habitado por diferentes etnias con un bagaje cultural propio de acuerdo a sus creencias, costumbres, y sus ritos religiosos.

El pueblo Quichua son quienes han perdurado y propagado su tradición a lo extenso de toda la provincia. De conformidad a los ritos, tradicionales, la gastronomía típica, se elabora con productos naturales pero en su mayoría eran carentes de condimentos, pero con el pasar del tiempo la población ancestral se han sometido a cambios notables debido a la presencia de colonos y extranjeros, se han ido adoptando nuevas costumbres, productos, tipos de preparación y de esta manera se han perdido valores culinarios propios, olvidando así parte de su identidad cultural. El arte culinario puede representar en cualquier grupo social una actividad generador de empleo e ingresos económicos necesarios para el progreso y desarrollo personal y social.

Archidona posee una variada gastronomía, rica en proteínas, que se distingue por su sabor natural ya que la mayoría de los productos no presentan químicos casi todos son sacados de las chacras y utilizados en la nutrición diaria de este sector.

Sin embargo este Patrimonio Cultural ha ido decreciendo por causa de la aculturación, globalización y la migración, estos elementos han contribuido para que los miembros de las comunidades quichuas mezclen su cultura, aprendan

otras costumbres debido al proceso dinámico de cambio y a la búsqueda de nuevas oportunidades de vida salen de su círculo y se adaptan a otras culturas dominantes, originando la pérdida de identidad cultural.

Por tanto es necesario documentar el patrimonio cultural gastronómico ancestral de la nacionalidad quichua del cantón Archidona, misma que permitirá conservar la riqueza gastronómica para conocimiento de futuras generaciones así como ser documento de consulta para quienes quieran incursionar en la preparación de estos alimentos para consumo personal o a nivel de microempresas.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio antropológico de la gastronomía del cantón Archidona con el fin de difundir y conservar el arte culinario del pueblo Quichua.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar los referentes teóricos de los orígenes culturales de la gastronomía del cantón Archidona.
- Determinar los alimentos y platos típicos principales del cantón Archidona.
- Redactar una guía antropológica gastronómica del cantón Archidona, con el fin de difundir y conservar el arte culinario del pueblo Quichua.

III. MARCO TEORICO

A. ANTROPOLOGÍA

Según (Harris, 2011), determina que:

La antropología es el estudio de la humanidad, de los pueblos antiguos y modernos y de sus estilos de vida, al tratarse de una ciencia sumamente amplia se agrupa en diferentes dimensiones de la experiencia humana. La antropología y el estudio de la cultura. Otros antropólogos se han dedicado a estudiar como el ser humano adquirió la facultad humana para desarrollar diferentes lenguajes.

Tiene como centro de su estudio al ser humano a través de sus costumbres y formas que se desarrollan y evolucionan en la sociedad. Para poder estudiar a las diversas culturas los antropólogos se basan en dos tipos de actividades, la etnografía y la etnología.

1. Antropología cultural

Según (Archidona Municipal, 2013, pág. 10), determina en su libro que:

“La antropología cultural se ocupa de la descripción y análisis de las culturas las tradiciones socialmente aprendidas del pasado y del presente.”

2. Antropología gastronómica

Alrededor de la comida, cada sociedad inventa sus códigos y rituales, adoptan determinados productos con los que luego se identifican.

3. ¿Qué estudia la antropología culinaria?

“Trata sobre los tabúes de alimentación de ciertas culturas del mundo como: la que dice que no se puede comer carne en semana santa o que la comunidad judía no consume cerdo.

Encontramos nuevas formas de tabú, que es de la mano del vegetarianismo y tendencias similares. Todas estas ideologías nutricionales forman parte de las maneras que las culturas construyen su alimentación.

Resaltando la cocción a la brasa, parrilla y el uso del vapor, manteniéndose hasta hoy y definiéndose así con una identidad culinaria.”

B. CULTURA

Según (Archidona Municipal, 2013) determina en su libro que:

“El termino cultura ha tenido sus diversas variantes a lo largo de la historia, en unos inicios en el latín de Roma significaba “cultivo de la tierra”, y luego “cultivo de la especie humana”. Basándose en varios aspectos cultura puede definirse de diferentes formas, se interpretó la palabra cultura como una cualidad, es así que se podía hablar de una persona culta, a aquella que había desarrollado condiciones artísticas e intelectuales.

Partiendo desde un sentido social se podía hablar de cultura a los diversos aspectos en la sociedad, es así que se podía describir la cultura inca, cultura maya, cultura ecuatoriana, etc.; definición que también sirvió de modo discriminativo ya que se podría citar el ejemplo en el que los europeos calificaron de gente salvaje a los americanos por la simple razón de tener una cultura diferente.

Estableciendo sus bases en la antropología la cultura se define como el conjunto de prácticas y actividades que realiza el ser humano, ya sean: económicas, políticas, costumbres, hábitos, jurídicas, religiosas, creencias, lingüísticas, sociales en general.”

1. Cultura culinaria

Es nuestro pan de cada día, se refleja en creaciones como el folklore, el arte y la mitología, pero también en nuestra vida cotidiana. La cocina es uno de estos actos culturales con el que nos encontramos día a día, convirtiéndose en una manifestación esencial de nuestra identidad.

2. Hábito

Procede del independiente latino y este a su vez del verbo traeré “conceder”. El término hábito posee un sentido personal en los mensajes del francés Rene Guénon, esta costumbre es excelente hacia todas las personas y se presenta de forma aparentemente diferente en las comunidades y religiones reformando como el argumento, pero conservando eternamente intacta la porción íntima o escondida que es indeleble e inexpresable.

3. Tipos de tradición

La cultura de un pueblo “es la esencia de su tradición, sus símbolos, mitos, leyendas y costumbres, se transmiten a través del tiempo formando así la nación.

4. Tradición

Un hábito es una cualidad frecuente de hacer que se instituye por la reproducción de los propios hechos o por práctica. Se frecuente, una costumbre. Por ejemplo: “Los hábitos de la comunidad de Archidona resulta extrañas: los servicios obstruyen a la tarde y retornan a partir de la madrugada”.

C. GASTRONOMÍA

Es la ciencia de la correlación del hombre en su nutrición, medio ambiente.

1. ¿Qué es un gastrónomo?

Persona dedicada al estudio de la gastronomía y de igual manera al deguste de la buena comida y restaurantes.

2. Historia de la gastronomía

Según (Soraya, 2013, pág. 57), en su trabajo de investigación determina que:

“Desde la aparición del hombre hasta la creación de la escritura. En la etapa prehistórica, antes del descubrimiento del fuego, el hombre se alimentaba con frutos, raíces, hojas y tallos crudos, luego comenzó a cazar grandes animales como renos, bisontes, o vacunos salvajes; piezas que debían conservar con el secado, salazón y con hielo, también consumían animales pequeños como lagartijas, erizos, etc.

El fuego fue un avance individual y social, ya que pudo cocinar sus alimentos y así mejoró su digestión; pudo abrigarse y persistir despierto más horas en la noche, con lo cual comenzó el proceso de socialización.

El Ecuador tiene una sabrosísima, cantidad y diversa tradición gastronómica, legítima y mestiza, con tradición de siglos y en la que se han fundido creencias, conocimientos ancestrales e importados, así como productos autóctonos e implantados, primero desde España, luego desde Francia, Italia, Asia y ahora en los últimos 50 años de la cocina norteamericana.

No tiene vestigios de que existiera una comida indígena que merezca tal nombre, más bien se conoce de ciertas formas de preparar algunos productos, a través de rituales o fiestas fundidas con lo español. Nuestros antepasados, los primeros pobladores del territorio ahora ecuatoriano, se asentaron porque hallaron un medio generoso y exuberante para su subsistencia, rica zona montañosa y mares cercanos con abundante pesca. Más tarde al poblar el callejón interandino, todos los pueblos se encontraron con llanuras y bosques generosos de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura y cacería abundante.”

Según (Savarin, 2013), en su página web determina que:

“La gastronomía tiene su iniciación y se considera un término cultural en los actuales períodos, Antiguamente la cocina era artesanía, difusión de recetas culturales que habían sido entregadas a lo prolongado de ascendencias, presentemente, los cocineros poseen autonomía para organizar y tienen reformado en efectivos productores, con una eficacia inclusive mediático.

Los chefs, se han vuelto legítimos expertos, encargados de establecer labores admirables, tanto a partir de la perspectiva del deleite, el tacto o el olfato como, asimismo, comenzando en el punto de perspectiva estético.

Como nuevas declaraciones culturales y artísticas la gastronomía precisa de un ambiente, de un área concluyente para el pueblo, en este caso los huéspedes, logre concebir, degustarla y aclamarla. Es necesario en, el restaurante, el lugar

donde se encuentra la mesa y en que poco a poco se muestran los menús, las recetas y las preparaciones gastronómicas. En este proceso, los espectadores se hallan en el área alumbrada, el público que actúa con el chef en el momento de su creación. Este componente breve y temporal es frecuente a diferentes métodos tanto artísticos como ancestrales. El propio chef, con iguales servicios y la misma fórmula en la cocina alcanza efectos diferentes en cada sazón. Es insólito cómo el propio plato consumido en el mismo restaurante y hecho por el mismo chef se da de un modo distinto en cada sazón. En ciertas, repetición de veces, la excelente cocina puede mostrarse en los espacios más arreglados, por tanto entre del área gastronómica, indudable preciosa teatral se perfecciona con un mando creciente, entre las fundamentales recaudaciones del público y entre los encuentros para los profesionales de la habilidad culinario.

Escasos acontecimientos hay acrecimiento relativos que la representación de la belleza, pero consonante y estimado perseverantemente propagarse sobre lo frívolo y ninguna permanece al borde de la lucha de resguardar los, compromiso que programa presenta conforme al cliente. El arte culinario son los elementos más evidentes para la persona actual, se investigó su representación esencial hacia la salud de los individuos, su colaboración a la atrayente interviene en la gestión general. La integridad que tiene es establecer la insolvencia, por lo que el “pedir alimentarse” consta hoy más respectivo que tampoco con “saber” hacerlo. Se muestra una utilización más ardua que se supone pero ayuda, en la extensión de los sentidos, una formidable complacencia. En la cultura del arte culinario tiene de competir por una aproximación al culto sano al universo gastronómico, imagen elemental en

cual se ha instituido la habilidad de la excelente mesa. Hay que ir de la base de que el alimento y que el arte culinario son para la humanidad de hechos sociales, cuando se halla adjunto, se sustenta y toma, cuando está solo, se alimenta.”

D. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

La cultura de Ecuador es realmente diversa y deliciosa. Una variedad de condiciones ambientales, climas y alturas que determinan a este paraíso, ubicado en el centro del planeta poseyendo así una determinación energética que enriquece la vegetación en cuanto a sus minerales.

Costa Norte

Esmeraldas y Manabí identificado por su arte gastronómico produciendo en gran cantidad pescado, mariscos, coco, yuca, maní, plátano, sandia, naranja y varios manjares más.

Costa Sur

Guayas centro portuario, comercial e industrial. Los Ríos y El Oro.

Esta cocina tiene predilección por los mariscos, cuyas recetas más resaltantes son los ceviches de camarón, concha, pulpo, preparados con sabios toques de sabor.

Sierra general

Esta cocina es sensacional, inscribe dentro del marco de la cultura del maíz, grano utilizado por nuestros antepasados, estos platos también son utilizados en celebraciones como bautizos, fiestas de carnaval, mingas y cosechas.

Galápagos

Único en el mundo, siendo así un patrimonio de la humanidad, su fauna exótica y sus productos principales el atún y el bacalao.

E. LA AMAZONIA RELEVANTE

Según (Protección en Puquio Santa Rosa, 2008), menciona en su página web que:

La Selva amazónica, es la región más extensa, abarca el 88.4% de nuestra Amazonía, se sitúa debajo de los 400m.s.n.m., es de clima muy cálido y su temperatura media es de 28°C, la humedad relativa es generalmente superior al 75%, posee gran cantidad de precipitaciones pluviales, que se intensifican entre diciembre y marzo, y habitualmente alrededor de todo el año. Aquí predominan los ríos extensos como (Misahualli, Napo, Jondachi), así como las cochas, pantanos o aguajales.

Sus suelos son muy heterogéneos, pero casi todos son de origen fluvial y debido a las altas temperaturas y altas precipitaciones poseen pocos nutrientes.

La flora de esta región está conformada por más de 20,000 géneros de plantas entre estos se encuentra los árboles de madera fina, los frutos que son apropiados para el individuo y matas saludables. Los animales son extraordinarios exquisito y diverso. Entre las entidades más importantes de la floresta tropical ocupan los monos y los animales. Sus aguas están desarrolladas de grandes peces como el paiche, carachama y bocachico.

Sin embargo, los peces aportan la mayor cantidad de proteínas en la dieta de los pobladores y, en segundo lugar, la carne de monte. Por este motivo, es necesario explorar y rescatar estudios o experiencias en cuanto al consumo de alimentos de la región amazónica y el valor nutritivo de los cultivos y de las carnes; para tomarlos en consideración e insertarlos en las dietas. Es decir, aprovechar los patrimonios que nos brinda cada región, reduciendo la dependencia alimentaría externa hasta niveles razonables, cambiando poco a poco los patrones de consumo, por estas alternativas que pueden resultar muy beneficiosas para mejorar la nutrición y que a su vez aseguran un mayor recurso de los alimentos.

El objetivo del presente documento es realizar una recopilación y difusión de los principales estudios sobre hábitos alimenticios de la población en la zona

amazónica. Tengan mayores conocimientos de la dieta de la población amazónica, para que las propuestas de intervención que formulen sean exitosas.

Para la alimentación de los pobladores amazónicos existen diversas especies domésticas y alimenticias, algunas de las cuales se han extendido a zonas extra regionales, como yuca, camote, maní, guayaba, cacao, papaya; siendo las especies frutales las más numerosas, con gran potencial de aporte a la alimentación humana de esta región.

F. ARCHIDONA Y SU GEOGRAFÍA

Según (Kathe, 2012), menciona que:

“En Archidona se aprecia los panoramas y zonas de vida más espectaculares e incomparables de la Amazonía ecuatoriana, a su costado norte imponente se levanta la imagen del volcán Sumaco (3.732 msnm), con su cono limpio o coronado de nubes renueva cada día la presencia de lo que es la mayor riqueza de Archidona, la selva.

1. Datos de interés

Ubicación: Se encuentra al nor-oriental del Ecuador, al costado occidental de la provincia de Napo, atravesada por las vías Quito – Tena y Tena – Coca.

Límites: Norte: con el cantón Quijos. Sur: con el cantón Tena. Este: con la Provincia de Orellana. Oeste: con las provincias de Pichincha y Cotopaxi.

Parroquias Urbanas Y Rurales: Urbana: Archidona (Cabecera Cantonal).

Rurales: Cotundo, San Pablo de Uzhpayacu. Poroto, Santa Rita.

Clima: Posee clima cálido húmedo, con precipitaciones que cambian de 4.000 y 5.000 mm anuales, con una temperatura promedio de 24° C.

Recursos Naturales: Entre los productos considerados como perennes están: chonta, naranjilla, café, cacao, maíz, yuca, plátano, uvas, guabas, avíos, palmito, garabato, yuyo, canela guayusa etc.

Actividad Económica: Se basa en conservar y reproducir las artesanías de sus ancestros, la calidad de su cerámica.

2. Fiestas cantonales

En las festividades habituales predomina el festival de la Chonta durante el mes de Abril, época de recolección de la chonta, en el cual destacan las exposiciones culturales y antiguas de su gente.

21 de Abril de 1560 – Fundación de Archidona.

21 de Abril de 1981 – Cantonización de Archidona.

Sus excursiones a la selva, deportes de riesgo: rafting, kayak, cayoning; acontecimientos ancestrales tal en la: melodía Kichwa, danza, shamanismo, observa a los petroglifos, reconocimiento de aves, comidas habituales y demás.

3. Población

En el presente año la población es aproximadamente de 18.514 habitantes de raza mestiza y su población indígena es el 85%, de origen y costumbres ancestrales, herederos de los secretos, misterios de plantas, animales y defensores indomables de su casta. En la parte urbana habitan los pobladores colonos, venidos hace muchos años de distintos puntos del país. Su contribución al desarrollo del cantón ha sido fundamental por el aporte técnico y organizativo.”

Según (Nacionalidades y Grupos Etnicos del Ecuador, 2012), menciona que:

Dialecto: Kichwa Amazónico (Runa Shimi).

Familia lingüística: Kichwa

Similitud con otras etnias: Ninguna en Ecuador, Kichwa en Perú.

Auto denominación: Kichwa Runa, Runa Kuna.

4. Tradiciones centenarias culturales

Las nacionalidades indígenas amazónicas, como también hábiles artesanos elaboran artesanías como canastas, coronas, shigras, hamacas, collares,

tallados en maderas, adornos, llaveros, aretes, lanzas, en base a la madera de chonta, balsa, tagua y maderas duras.

La Amazonía presenta una extrema fragilidad de los suelos, apenas el 8% de la región es de uso agropecuario, de ésta área el 82% se destinan a pastos; en cuanto a niveles de producción nacional, le corresponde el total de la naranjilla, un tercio de la palma africana y caña de azúcar; el plátano, café y yuca tiene una producción apenas superior al diez por ciento de la del país lo que determina una dependencia alimentaria de las otras regiones.

5. Tradición Amazónica

Los indígenas de la Amazonía, durante la suposición, se consignaban "napo runa" (hombre del Napo) en puesto de las regiones, pero en todo caso "kichwas". Entre los trabajos de los individuos existe la edificación, pesca, caza, mientras que en el asunto de la dama debe establecer labores de quehaceres domésticos. Basándose en plantas curativas y a los compromisos comunales como son las mingas, para fabricar habitaciones y piraguas. (Véase anexo N°2 Imagen N°1)

6. Tradiciones de Archidona

Festival Folklórico de la Chonta: "Expresión tradicional que se mantiene desde el 21 de abril de 1972, a modo de una distinción a la ciudadanía Kichwa y a la combinación de unos los grupos de individuos se establece el Gran Festival

Folclórico de la Chonta, para recuperar la costumbre de los antiguos pobladores kichwas de esta zona, quienes para festejar los éxitos en las contiendas contra los imperialistas, ejecutaban ceremonias y danzas donde ingerían un pócima hecho con las cepas dulces y chonta o yuca (chicha de chonta o yuca).

Entre las costumbres del pueblo Kichwa en particular de los habitantes de Archidona, se puede definir dos de los más valiosos para este pueblo. Los más notables y atractivos se distinguen la siembra de la yuca y Los Yachacs.” (Véase anexo N°2 Imagen N°2)

7. La siembra de la Yuca

Según (Tom, 2012), en su página web menciona que:

“Las damas anteriormente asentaban considerable esmero en la siembra de la yuca, reclusión todo y según reglas tradicionales.” (Véase anexo N°2 Imagen N°3)

8. Se promueve plantar, con la cara coloreada.

Se proviene a sembrar, se hacen figuras en su rostro, en los cauces ya acabados. Con un fragmento de palma Tarapoto, por lo tanto el palo se llama “nuhuihualicu”. O un trozo del árbol dicho uchulumumba, sin embargo al palo se le llama “Quinguihualicu. (Véase anexo N°2 Imagen N°4)

Cuando se realice la siembra la mujer no debe realizar los siguientes aspectos:

- No hay que ducharse, si lo realiza, las plantas de yuca se secan.
- Soñar el mercado, en este transcurso el tubérculo se pudre.
- No se debe peinar, al hacerlo la yuca no carga, en la cosecha no engrosara, por ende estará delgada.
- Hacer el aseo de la casa, al hacerlo los tubérculos no crecen en lo absoluto, permanecen frágiles.
- Elaborar leña, la yuca no cargaría nada.
- Manipular carne cruda, perlar pájaros.

Las mujeres cuando siembran se tiñen de achiote del mismo modo los pies, para no maltratar la yuca recién sembrada, al caminar por la siembra.

9. Los Yachacs

Especialmente los yachacs se forman en la familia, a través de numerosas reproducciones, el conocimiento instruye a partir de muy corta edad. Van asociando fuerzas, facultades, energías e investigaciones. (Véase anexo N°2 Imagen N°5).

Preparándose en épocas, de este modo le transportan el dominio. Consecutivamente el rito el niño o aprendiz no logra jugar, cabecear, trabajar y tampoco ducharse, no comer cosas que sean irritosas por el yachac mediante 3 días.

Cuando el estudiante se ha reformado en Yachac, para logra formar las curas, limpias y restante servicios.

Para aliviar diariamente provienen del consecutivo modo que: fabrican la bebida; y más tarde tiene que beber guayusa para no expulsarlo. Va ingiriendo gradualmente la pócima, por consiguiente se descansan incluso que surjan las representaciones y formas curativas. Inicia a silbar y a cantar fuerte, suplicando a los espíritus, solicita una rama de guadua y entabla un canto duro, chupa la o las partes dañadas y sigue tomando, en el acto debe haber uno o dos acompañantes. Al aventar explica todo lo que posee el paciente, espíritu, quien lo brujero, si posee cura o no, en la alternativa instruye al yachac malhechor y crea que deje de perseguir al “enfermo”. Toda esta ceremonia se la efectiviza a adelantadas horas.” (Véase anexo N°2 Imagen N°6)

Los yachacs indican que para amparar a la familia es recomendable instalar un círculo. Por lo habitual los brujos mueren brujeados por uno más resistente. Dialecto: Kichwa del Oriente (Runa Shimi).

10. Gastronomía de Archidona

Según (Jimenez, 2009, págs. 49,54,55), en su trabajo de investigación menciona que:

“La gastronomía típica ancestral del cantón Archidona consiste en el consumo de productos nativos de la zona los cuales son preparados de una manera sencilla y tal vez saludable para el consumidor, ya que al momento de ser

condimentados no se utiliza especies ni saborizantes que contengan químicos perjudiciales para la salud.

La Jurisdicción, aproximadamente trece individuos se congregaron y formaron para ofrecer, de carácter sistematizado los deleites de la gastronomía de esta región. Así apareció la Asociación Comida Típica Cantón Archidona.

Uno de sus clientes que más asiste es Marco Tapuy, de 70 años. Él es nativo de Archidona y al igual que doña Mercedes, comprende los privilegios de la guayusa, la chonta y los chontacuros. “De los cultivadores ninguno conocía para qué era la guayusa, hasta que comprendieron que sirve para atemorizar a las culebras, calma el cansancio, el dolor del cuerpo y para obtener más ímpetu para laborar.”

11. Platós y productos típicos

En los platos característicos de la zona se hallan entre una diversidad de peces como la tilapia, Bocachico, entre otro y como productos existe innumerable yuca, plátano y más a saber, frutas como chonta y demás palmas.

G. VARIOS PLATOS

Cabe citar que se debe impedir comer carne de animales oriundos porque sus poblaciones están desapareciendo precipitadamente, al no ser que se construyan criaderos especiales para la crianza de estos animales y posteriormente, su consumo.

1. Maitos

Según (Zauzich, 2014), menciona que:

Al crear se desprende una esencia de un pez condimentado, una de las formas tradicionales de la cocina quichua lo constituye el maito, el mismo que consiste en cubrir delicadamente el alimento con hojas de yakipanga, amarrarlo y ponerlo a la brasa de carbón dando continuos movimientos, esta técnica no necesita de condimento, se usa sal y tiene un sabor inigualable, delicioso para nuestro paladar, se sirve acompañado de yuca o plátano. Esta preparación es la más rica porque no pierde los jugos y el sabor es muy condensado reside en rodear estas carnes, en dichas hojas (similar a la hoja de plátano) rápidamente instalar sobre la cocina.”

- **Maito de Tilapia y Carachama**

Según (Gastronomía Ecuatoriana, 2012), determina que:

“Estas dos características de pescados se envuelven en hojas, se juntan y son azadas, de igual forma despachan el maito de guanta, palmito, todo incumbe a la Amazonia, para la complacencia de los viajeros”.

- **“Maito de tripas de aves y animales:** obteniendo las tripas de las aves procedemos a lavar las mismas con limón y agua hasta dejarlas limpias,

luego en una hoja de yakipanga las envolvemos y las ponemos a cocinar sobre el carbón aliñado solamente con sal y cocinado por un tiempo de aproximado de 15 minutos.

- **Maito de huevos de pescado:** al obtener los pescados se procede a lavarlos y a extraer los huevos para proceder hacer los maitos de la misma manera que los anteriores y el mismo aliño. Los peces más recomendados, para estos platos son jandía, bocachico savalo y el ratón ya que tienen abundante alimento para cocinar.
 - ✓ Maito de palmito
 - ✓ Maito de chontacuro
 - ✓ Maito de guanta
 - ✓ Maito de carne de monte
 - ✓ Maito mixto (pescado, palmito,)”

2. Mazamorra

Según (Ucayalina, 2007), considera que:

“Consiste en preparar una sopa de plátano verde rallado, el mismo que es acompañado con alguna carne de animal o ave de monte, por tradición esta mazamorra se la prepara sin sal”.

A la mazamorra se lo conoce como rayana o catu en otras provincias de la amazonia. Nombraremos las mazamorras más conocidas:

- ✓ mazamorra de guanta
- ✓ mazamorra de guatusa
- ✓ mazamorra de armadillo
- ✓ mazamorra de pescado

3. Ají quichua o huchu manga

El ají en la mayoría de las culturas que habitan el planeta es el condimento que le da vida a los platos típicos, se cocina el pescado con bastante ají y se sirven en todas las comunidades indígenas, citaremos los platos de ají más conocidos:

- ✓ Ají de pescado o huchu manga, puede ser de Carachama, Bocachico, peces pequeños, bagre, mota.
- ✓ Ají de carne de monte (saíno, guanta, venado, armadillo, mono)

“Para condimentar se puede utilizar culantro o ajo de bejuco. La huchu manga es la comida preferida de los quichuas, de la gente de la amazonia.

4. El Masato

Según (UTC, 2010, pág. 35), determina en su trabajo de investigación que:

“Esta es una bebida típica elaborada a base de yuca y plátano, es tradicional en la mesa de esta región. Se hace de la siguiente manera: la yuca se corta en tajadas y se hace hervir en una olla grande. Una vez sancochada se le deposita en una vasija, luego se machaca la tubérculo en el pilón con un mazo, una vez molido, se mezcla con el agua donde fue cocida la yuca.”

“La mezcla obtenida se le somete a un proceso de fermentación, el cual puede ser por medios naturales o artificiales de acuerdo a las posibilidades.”

“Consiste en una elaboración a Base de yuca y plátano, muy tradicional en la mesa de esta región.”

5. Chontacuro

Especie de gusano cocido al vapor en su propia grasa, puede ser acompañada con yuca y ají típico de la zona.

- a) **Garabato Yuyo:**(especie de helecho): Se lo cocina y se sirve como ensaladas, estofados de carne o tortilla (con huevos).

Locro: acompañado de yuca en un 70% maito de guanta, palmito, todo esto es parte de la región amazónica, para lograr satisfacer a los turistas, entre otros más.

Además se expende maito de guanta, palmito, todo perteneciente a la Amazonia.

H. BEBIDAS

Según (UTC, 2010, pág. 34), considera que:

- a) **Chicha de Chonta:** Refresco utilizado por los indios en rituales y ceremonias, reside en cocer la chonta, pelarla, sacar la semilla y se muele en los batanes (batea de madera especial) rápidamente se tritura con la ayuda de piedras pesadas.

- b) **Chicha de yuca:** se caracteriza por la coloración crema, es una chicha tradicional que consta de masticar la yuca y fermentarla con la saliva, esto lo hacen las mujeres de la sociedad.

- c) **Chucula:** bebida muy consistente que suele servirse la gente nativa como un desayuno .tiene mucha historia y tiempo en el menú de esta cultura, fácil de obtener y muy económico de preparar, al alcance de todos. Preparación a base de maduro cocinado con cierta cantidad de agua.

- d) **Guayusa:** Esta planta es conocida como sagrada, da fuerza y tiene conexión directa con el poder que brinda la selva a sus hijos nativos.

Cuando sus hojas se ponen a hervir se obtiene una infusión cafeinada y usada como un energizante natural.

- **Ventajas de la guayusa**

Según (Rios, 2011, pág. 2), en su libro menciona que:

“Es un antioxidante y regulador de la presión arterial; su energía natural elimina la fatiga y provee agilidad física y mental. También se le ha acreditado una amplia gama de ventajas medicinales; por ejemplo, reduce dolores de cabeza y dolores del cuerpo y sirve para tratamientos del frío. Su efecto mixto que corresponde a su energía consecutiva que los indios kichwa convocan potencia intelectual y esfuerzo.”

“La composición notable de cafeína, cacao y teofilina hace exclusivo a la guayusa, esto provee en efecto de conocimiento y aspecto en todo el cuerpo.”

e) Ayahuasca

La doctora Ayahuasca, madre y maestra, es considerada en la selva como el espíritu de la naturaleza. Se dice que en la vertiente occidental de la cuenca amazónica hay 700 formas distintas de preparación de la Ayahuasca y que cada cultura indígena que habita este vasto territorio tiene su propia forma de concebir a la Ayahuasca.

Este conocimiento está arraigado en el inconsciente colectivo y es transmitido de generación en generación. Según estudios realizados en la amazonia, el uso de la Ayahuasca tiene una antigüedad aproximada de 5000 años.

El chamanismo y la Ayahuasca son un modo disciplinado de obtener curación, poder y crecimiento personal. Ser parte de la premisa de que la Ayahuasca no se limita a trabajar en una única realidad, sino que actúa en un mundo mágico. En una dimensión en la cual se recibe ayuda: una realidad llena de belleza y armonía.

Solo debemos mantener nuestra mente libre de prejuicios. Esta dimensión mágica-religiosa funciona desde una perspectiva, que lo irracional es lo racional, y lo invisible lo visible.

Limonada: refresco realizado a base de jugo de limón de la zona y endulzado con azúcar.

Hierba luisa: especie de hoja en forma de helecho se la coloca cuando el agua tome su punto de ebullición, soltando así su aroma y sabor, bastante utilizada por esta cultura ya que se desarrolla con gran cantidad.

Anona: La anona muricata, nombre científico de la guanábana, es una fruta tropical que aporta muchos beneficios al organismo.

I. PRODUCTOS Y FRUTOS TÍPICOS

1. Historia de la yuca

Según, (Barrera, Cruz, & Cardenas, 2010, pág. 14) en su libro menciona que:

“Viene de la familia de las euforbiáceas. Floras duraderas, sus talluelos alcanzan 2,7m de altura; tienen hojas lobuladas y sus raíces concluyen en grandes tuberosidades. Los tubérculos son similares a las papas, es un alimento primordial de un sinnúmero de personas”.

“Este vegetal se ocasiona de América Latina y el Caribe, lo cual se ha trabajado a partir tiempos remotas, su combinación a diferentes ambientes, su viable producción y la inestabilidad de su mercado y de su uso conclusivo la que se ha transformado en una base de la alimentación de la localidad rural de la región y en una votación de planificación para los elementos respetuosos.”

“Para diferentes diligentes, a la yuca se considera un alimento clave para batallar con el hambre, como domina un alto calórico, no tiene mucho requerimiento en su labor, pero conserva una exagerada resignación en contexto climático grandemente persistes. Se concuerda a nuevos contextos, resiste potentes sequías, plagas, solicita insuficientes fertilizantes y bajo tierra es de cómoda acumulación.”

2. Su origen

Según (Veron, 2012), Determina en su página web que:

“La “yuca” proviene del lenguaje de los indios caribes, de origen quiché, también conocido con el nombre “yog”, que significa “se amasa molida”.

“Oriunda de Brasil, de acuerdo a algunos escritores, la yuca es un tubérculo apropiado a la familia Eufhorbacea y a la índole Manihot, mayormente utilizado por el ser humano y acreditado por todos los pobladores de América.”

“Hay dos tipos de yuca: la amarga, materia prima para el casabe y el almidón, y la yuca dulce que se requiere como verdura.”

“El veneno es el ácido cianhídrico, el cual está presente en todos los tubérculos en mayor o menor cantidad de miligramos. Cuando la yuca tiene menos de 50 miligramos de dicho ácido, se supone que es dulce y está lista para comerla, a veces, la mayor parte de las yucas son pacíficas, porque el veneno presente en estas es altamente sencillo y sutil, atenuándose cuando el tubérculo es mojado al calor, o bien cuando se cuece o se fríe a más de cien grados.”

“La yuca amarga, es utilizada en la industria textil y como adherente. Además sirve como adjunta de parrillas, o en la llamada “vara”, una especie de frito.”

Todo esto hace que la yuca sea un alimento antiguo desde las tradiciones precolombinas, que ya la designaron, comida para la salvación.

Anona: La anona muricata, nombre científico de la guanábana, es una fruta tropical que aporta muchos beneficios al organismo.”

Más frutas de la zona:

- Maní
- Limón
- Lima
- Arazá
- Guayaba
- Uvilla
- Maracuyá de monte
- Chonta
- Achotillo
- Guaba
- Guavilla
- Frutipán
- Morete
- Verde-maduro
- Cacao
- Café
- Pomarrosa
- Cocona (naranjilla silvestre)
- Cachi cayamba (hongo seco de los árboles)
- Carne de monte (saíno, guangana, guanta)

J. ATRACTIVOS TURÍSTICOS IMPORTANTES

Importantes en la provincia ya que de esta manera generan ingresos y se constituyen en fuentes de trabajo, lugares en los cuales practican la gastronomía típica y representativa.

1. Las cavernas de Jumandi

Según (Zamora, 2009), en su blog determina que:

“Un sitio de recreación familiar, puestos trajes de natación y calzados provienen a ingresar sitio de la Amazonía...”

“El complejo turístico cuenta con toboganes, piscina de agua natural, espacios deportivos y cabañas para hospedaje.”

2. Iglesia de Archidona

Según (Rojas, 2010, pág. 24), determina en su trabajo de investigación que:

“La iglesia tiene nueve por treinta y síes metros de dimensión más dos templos laterales de seis por treinta seis metros la influencia de iglesias Italianas, se encuentra ubicada en el centro de la ciudad, contiene 2 estatuas de San José.

“Con esta investigación se puede observar el turismo que existe en la provincia siendo esto el gusto de los turistas para admirar las grandezas de y maravillas culturales del Cantón.”

3. Zoológico el Arca

De acuerdo a (El Arca centro de Rescate, 2012), mencionan que:

“Promueve la preservación y rescate de animales en peligro de extinción, es el primer zoológico fundado en la provincia y opera en el cantón Archidona, parroquia Cotundo”.

“Fomentar la subsistencia e información de la biodiversidad y los aspectos culturales de la Amazonía del Ecuador.”

4. Complejo Turístico Salazar Aitaca

Ubicada a una hora de la ciudad de Archidona, por la vía a es parte del Proyecto indígena de Eco-Turismo comunitario RICANCIE.

Ofrece cabañas para alojamiento, recorrido por la selva, excursiones a las místicas y legendarias cavernas shamanicas, piedras con petroglifos y poder admirar la cascada Rayupacha.

En la Amazonía existen cerca de 40 proyectos comunitarios dedicados al ecoturismo. En la provincia de Napo está el proyecto RICANCIE, que agrupa alrededor de diez caseríos típicos que albergan a los turistas.

Los viajeros participan en diferentes actividades como la preparación de alimentos típicos, junto a los guías nativos y a los habitantes quichuas del lugar.

La mayoría de lugares hospedan a los visitantes en cabañas o en las viviendas de los mismos nativos. La mejor forma de llegar a estos sitios es a través de las agencias de viaje especializadas en ofertas turísticas hacia la Amazonía. Las hay en Quito y Tena principalmente.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en el cantón Archidona Provincia de Napo con una duración de 8 meses, octubre de 2012 hasta el mes junio de 2013, los cuales están distribuidos para el trabajo investigativo, recolección de información, tabulación y su respectivo análisis de resultado; con toda la información recolectada se redactara la guía antropológica gastronómica del cantón Archidona. (Véase anexo N°2 Imagen N°7)

B. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

- Referentes Teóricos
- Platos Típicos

2. DEFINICIÓN

a) Referentes Teóricos

Expresa todo el conjunto de proposiciones teóricas, generales y específicas, postulados, supuestos, categorías y conceptos que sirvan para ordenar los hechos.

b) Platos Típicos

Preparación gastronómica que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad que en la mayoría de los casos contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la misma región, con los que se sienten identificados los habitantes.

C. OPERACIONALIZACIÓN

Tabla N°1: Primer Objetivo

VARIABLE	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
Referentes Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Historia - Gastronomía - Antropología - Cultura - Tradición 	<ul style="list-style-type: none"> - Autores.

Elaborado por: Amores, D. 2013

Tabla N°2: Segundo Objetivo

VARIABLE	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
Platos Típicos	<ul style="list-style-type: none"> - Maito de pescado - Maito de carachama - Maito de huevos de pescado - Huchu manga de pollo - Maito de pollo - Maito de chontacuro <p>BEBIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chicha de yuca - Chicha de chonta - Chucula - Guayusa - Guarapo 	<p>% de consumidores según tipo de comida preferida.</p> <p>% de turistas según escala de preferencias.</p>

Elaborado por: Amores, D. 2013

D. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

- La presente investigación es de tipo descriptiva, transversal, exploratoria, bibliográfica y empírica.

1. Investigación Descriptiva

Según (Morales, 2012) considera que:

“También llamada investigación diagnóstica, la cual consta de una parte de lo que se escribe y otra se describe.

Para este prototipo de investigación se requiere tener el conocimiento suficiente de las variables del tema de estudio, siendo el estudio antropológico de la gastronomía se necesita hacer comparaciones, mediante estructuras de modelos de comportamiento.”

2. Investigación Exploratoria

Según (Noriega, 2005, pág. 87), en su libro determina que:

“El investigador tiene un papel importante, junto con otras unidades del estudio, o puede ser no participativo, el caso más común es la encuesta, un estudio de este

tipo puede clasificarse según el medio de comunicación, encuesta por correo, por teléfono o entrevista personal.

“La investigación exploratoria se puntualizará qué es lo que está sucediendo en la organización, cuáles han sido sus causas principales para qué estas fallencias se presenten así como también cuáles han sido los efectos que estas acarrearán dentro de la empresa, por lo tanto este tipo de investigación exploratoria se aplicará en el proyecto, porque es importante que se aplique encuestas, entrevistas o como también solicitar información por correo electrónico o llamadas telefónicas.”

3. Investigación Transversal

Según (Díaz, 2009, pág. 123), determina en su libro que:

“Tiene como objetivo indagar la inconciencia que producen las variaciones de una o más variables aquí se miden las características a estudiar con el objetivo de lograr una descripción de estas como consecuencias estos estudios puramente descriptivos cuando se establecen hipótesis.”

Este tipo de investigación de estudio se puede ejecutar comparaciones de subgrupos de personas.

4. Investigación bibliográfica

Se obtendrá información de libros, revistas, periódicos. Con la finalidad de recopilar información.

5. Investigación empírica

Tiene como objetivo aplicar entrevistas que serán favorables para el levantamiento de información necesaria para el desarrollo de la investigación.

E. MUESTRA, POBLACION DE ESTUDIO

1. Población de estudio

No existe una población definida ni datos históricos, en los que se pueda basar para recolectar información que pueda contribuir con el desarrollo del documento. Es por eso que la muestra fue seleccionada al azar, con personas de una edad promedio de 50 años, ya que ellos son quienes conocen más la historia gastronómica autóctona del cantón Archidona.

El número de personas entrevistadas fue de 50. Únicamente de género femenino las cuales fueron 25 personas en la cabecera cantonal de Archidona, 10 personas en la parroquia San Pablo, 10 personas en la parroquia de Contundo y 5 personas

en la comunidad de Santa Rita que constituyen la población más representativas del sector.

Tabla N°3: Población

Personas Entrevistadas	Nº
Cabecera Cantonal	25
San Pablo	10
Parroquia Contundo	10
Comunidad Santa Rita	5
Total	50

Elaborado por: Diego Amores

Fuente: Investigación de Campo

F. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

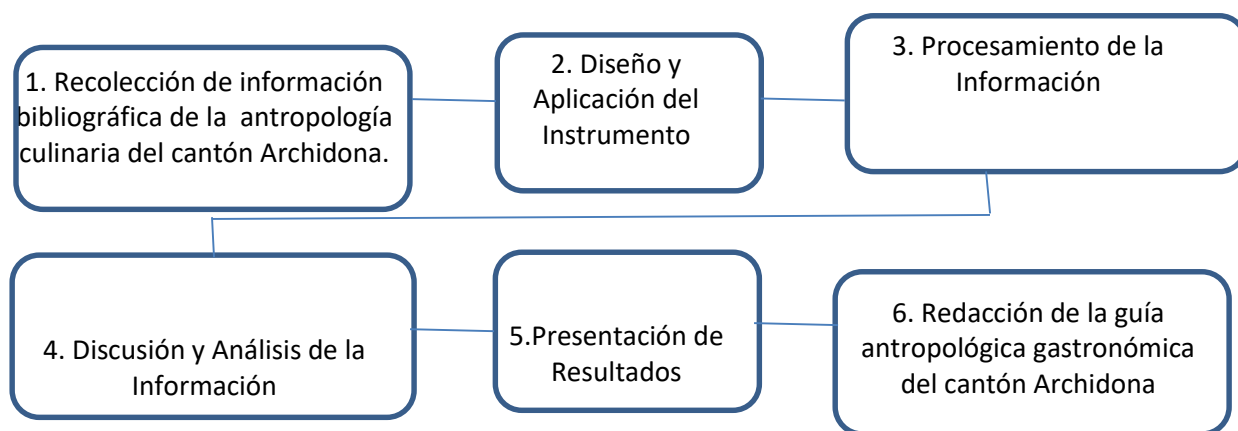
Dependiendo la naturaleza de este estudio la técnica que se aplicó fue:

a) Encuesta

Esta técnica sirvió para recolectar información base para el análisis.

G. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Tabla N°4: Descripción de procedimientos



Elaborado por: Amores, D. 2013

1. Recolección de información antropológica de la gastronomía del cantón Archidona.

Se obtuvo información a través de datos bibliográficos e históricos, como: libros, revistas, artículos científicos. Al igual que la aplicación de entrevistas a los adultos mayores sobre las tradiciones culinarias del Cantón Archidona, (Ver Anexo N° 1) los mismos que nos sirvieron para el desarrollo de la investigación.

2. Diseño y Aplicación del Instrumento

Se utilizó la encuesta para levantar información precisa y confiable sobre la antropología culinaria del Cantón Archidona. (Véase Anexo N° 1)

3. Procesamiento de la Información

Se realizó la tabulación correspondiente de cada pregunta de la encuesta realizada a la población de estudio, para luego obtener los resultados.

4. Discusión y Análisis de Información

En este punto de la Investigación, se analizaron todos los procedimientos que se siguieron para poder evaluar e interpretar todos los resultados obtenidos.

5. Presentación de Resultados

Se presentaron los resultados de la investigación de manera clara y precisa obteniendo como resultado las recetas antropológicas del Cantón Archidona.

6. Registro de la información antropológica gastronómica a través de un recetario

Con los resultados obtenidos se procedió a redactar la guía antropológica gastronómica del cantón Archidona, como una fuente de información necesaria para todos los habitantes del Cantón y fuera del mismo.

V. RESULTADOS

A. Ficha Referentes Teóricos

Tabla N°5: Ficha referentes teóricos

AUTOR	TERMINOLOGÍA	REFERENTE	OBSERVACIÓN
Harris, Marvin 2011, Antropología	Antropología	Es el estudio de la humanidad, de los pueblos antiguos y modernos y de sus estilos de vida,	Permite conocer al ser humano a través de sus costumbres de la forma como se desarrollan y evolucionan en la sociedad.
Kottak, Conrad, 2011, pág. 10 Antropología Cultural, Mexico.	Antropología Cultural	Se ocupa de la descripción y análisis de las culturas, tradiciones socialmente aprendidas del pasado y del presente.	Ayuda a comprender las tradiciones, costumbres del ser humano de acuerdo al paso del tiempo.
Soraya Layedra, 2011, Creacion de una ruta Gastronómica en el Cantón Mejía, Quito Ecuador.	Historia de la gastronomía	En la etapa prehistórica antes del descubrimiento del fuego el hombre se alimentaba con frutos, raíces y tallos crudos. Luego comenzó a cazar grandes animales.	Podemos conocer la evolución gastronómica que ha tenido el ser humano con el pasar del tiempo de acuerdo a los alimentos propios de cada cultura.
Kottak, Conrad, 2011,	Tradicición	Es una cualidad frecuente de hacer que se instituye por la	Un hábito o cualidad frecuente que nos permite perdurar en el tipo transmitiéndolo de

Antropología Cultural, Mexico.		reproducción de los propios hechos o por prácticas.	generación en generación.
Kathe, Amy, 2012, Napo.	Archidona y su geografía	Archidona se encuentra al nor. Oriente del Ecuador, al costado occidental de la Provincia de Napo.	Se aprecian panoramas y zonas de vida espectaculares e incomparables de la Amazonía. El pulmón del Ecuador.
Jiménez Doris, 2009, Estudio de la Gastronomía típica de Archidona y una propuesta para su Difusión a nivel Nacional.	Gastronomía de Archidona	Consiste en el consumo de productos nativos de la zona los cuales son preparados de una manera sencilla y tal vez saludable para el consumidor.	Archidona privilegiada en su gastronomía ya que al condimentar sus alimentos no se utiliza saborizantes que contengan químicos, solo especies propias del lugar.
Zauzich, Ivanna, 2014, Maito de tilapia para el alma.	Maitos	Consiste en cubrir delicadamente el alimento con hojas de yakipanga, amarrarlo y ponerlo en la brasa de carbón.	Preparaciones características del pueblo quichua basada en la utilización de hojas para la cocción de alimentos dando un excelente sabor.
Ríos, Miguel, 2011, Aprovechamiento de la Guayusa.	Guayusa	Es un antioxidante y regulador de la presión arterial, su energía natural elimina la fatiga y provee agilidad física y mental.	Utilizada como bebida favorita para tener energía y poder desempeñarse de mejor manera en las chacras.
Barrera, Victor; Cruz, Elena; Cardenas, Flor,	Yuca	Viene de las familias de las euforbiáceas, Floras duraderas, sus talluelos	Alimento utilizado en el menú diario debido a que se planta en cualquier tipo

2010, Estrategias de vida de las comunidades de pequeños productores emprendedores de Yuca, Manabí Ecuador.		alcanzan 2,7m de altura; tienen hojas lobuladas y sus raíces concluyen en grandes tuberosidades. Los tubérculos son similares a las papas, es un alimento primordial de un sinnúmero de personas.	de suelo y por su facilidad de cocción, se puede utilizar de diversas maneras dando siempre como resultado una preparación exquisita.
Veron, Brian, 2012, Historia de Mandioca.	Origen de la Yuca	La yuca proviene del lenguaje de los indios caribes, de origen quinché, también conocido con el nombre de “yog”, que significa “se amasa molida”	Se produce de manera fácil se siembra solo del tallo de las plantas y da sus frutos en cualquier tipo de suelo.

Fuente: investigación bibliográfica

Elaborado por: Amores, D. 2013

B. Alimentos y platos típicos del Cantón Archidona Encuesta aplicada a la población más representativa de cada sector

PREGUNTA N° 1: ¿Cuál cree que son los platos típicos del cantón Archidona que más se preparan y se expenden al público?

Tabla N°6: Platos Típicos

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Maito de tilapia	15	30%
	Maito de carachama	6	12%
	Maito de pollo	19	38%
	Maito de chontacuro	10	20%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D.2013

Fuente: Investigación de campo

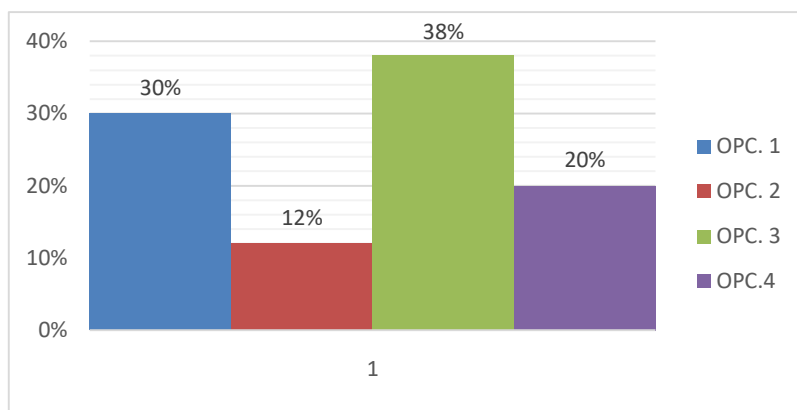


Figura N°1: Platos Típicos

Elaborado por: Amores, D. 2013

Fuente: Investigación de campo

En el cantón Archidona existe una cultura gastronómica variada llena tradiciones e historias que hacen de este un lugar encantador y exótico a la hora de deleitar un platillo, el mismo que es elaborado por gente nativa que habita en este lugar quienes conocen los ingredientes, que a la hora de fusionarlos darán un sabor incomparable,

mismo que cautiva a quien lo degusta dejándolo así con esa curiosidad de saber y conocer más. Uno de los platos típicos que se realiza con más frecuencia y se comercializa es el maito de pollo que de acuerdo a esta encuesta obtuvo un 38% de aceptación puesto que en la mayoría de establecimientos se expende este plato típico tomando en cuenta que su preparación no es complicada y los ingredientes se encuentran en la zona, en segundo lugar tenemos el maito de tilapia con un 30% esta es otra de las preparaciones que el cliente solicita existe una dificultad al consumirlo por la cantidad de espinas que este posee, el maito de chontacuro obtuvo un 20% debido a que es un proceso largo para la obtención del gusano por tal motivo se lo encuentra escasamente en los lugares de expendio de comida y su costo es elevado también se puede decir que no es muy apetecido por la apariencia del mismo, en cuarto y último lugar con el 12% se encuentra el maito de carachama por su dificultad de casarlo y poca demanda en el mercado.

PREGUNTA N° 2: ¿Conoce la historia de la gastronomía típica ancestral de Archidona?

Tabla N°7: Gastronomía Típica

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2	SI	35	70%
	NO	15	30%

	TOTAL	50	100%
--	--------------	-----------	-------------

Elaborado por: Amores, D.2013

Fuente: Investigación de campo

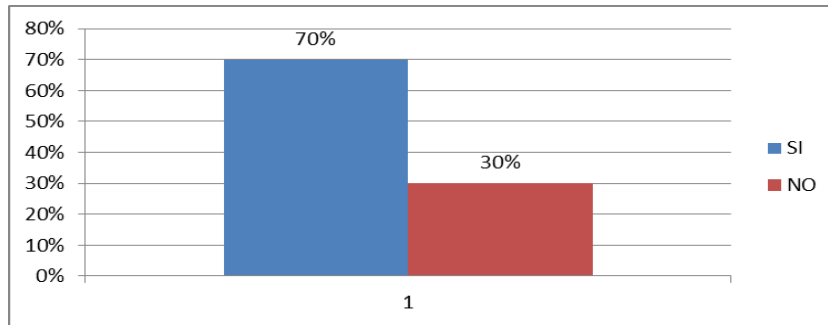


Figura Nº2: Gastronomía Típica

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Amores, D. 2013

Archidona es un encantador sitio natural ideal por la diversidad de flora y fauna, así como la belleza de laberintos naturales de bosque extrañado con rocas gigantes y cuevas en las que se pueden encontrar incrustadas conchas y otras especies marinas, compuestas con extraordinarios flujos de agua subterránea y cascadas, siendo una oferta del complejo turístico.

Los habitantes seleccionados del cantón Archidona supieron manifestar que un 70% de la muestra conoce sobre la historia de la gastronomía ancestral del cantón, siendo así un porcentaje satisfactorio ya que da a resaltar que todavía hay interés y conocimiento por esta cultura, existiendo nada más una diferencia mínima del 30% que se debe a que la gente no conoce los orígenes e historia de esta gastronomía, resultado que puede ir cambiando si empezamos a brindar información sobre esta gastronomía y esta cultura existente.

PREGUNTA N° 3 ¿Qué tipo de preparaciones consume con mayor frecuencia?

Tabla N°8: Preparaciones con mayor frecuencia

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3	1 Comida rápida (Hamburguesas, papas fritas)	1	2%
	2 Comida china		
	3 Mariscos	2	4%
	4 Comida de la zona (maitos)	19	38%
	5 Comida casera (desayunos, almuerzo, merienda)	28	56%
TOTAL		50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013

Fuente: Investigación de campo

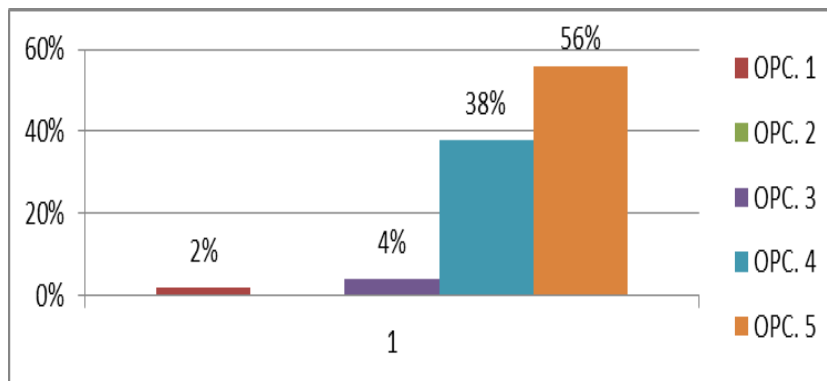


Figura Nº3: Preparaciones con mayor frecuencia

Elaborado por: Amores, D. 2013

Fuente: Investigación de campo

Los habitantes del cantón Archidona en esta pregunta se inclinaron a resaltar que una de las preparaciones más consumidas en esta zona es la opción 5 ,comida casera ya que por ser una ciudad pequeña con poca distancia entre casa-trabajo y sin trafico elevado tienden a visitar sus hogares y consumir estas preparaciones, tomando así el primer lugar con el 56%, en el segundo lugar tenemos la opción 4 comida de la zona que viene a ser toda preparación a base

de maitos cocinados a carbón, típicos de este lugar, muy apetecidos por una gran cantidad de habitantes, ya que su composición es muy saludable rápida de servirse y en algunos platos con propiedades y cualidades médicas para cierto tipo de enfermedades, económicos y fácil de proporcionarse ya que existe una pequeña plaza donde se los prepara a diario, siendo seleccionado así con el 38%, en el tercer lugar tenemos la opción 3 mariscos, de poca preparación en la zona ya que son contados los establecimientos que elaboran estos platos por los altos costos del marisco y la dificultad de obtener los mismos debido a la lejanía del lugar que expenden estos productos, resaltando así con un 4%, un resultado muy reducido como pueden darse cuenta y en última selección la opción 1 comida rápida con un mínimo porcentaje de consumo y aceptación de 2%, dándonos cuenta así que la comida rápida todavía no toma gran posesión en la dieta de estos habitantes.

PREGUNTA N° 4 ¿Señale los principales productos importados que llegan a la zona?

Tabla N°9: Productos Importados

N°	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
----	----------	------------	------------

4	1		
	Mariscos	14	28%
	2		
	Plátano	0	0%
	3		
	Arroz	0	0%
	4		
	Legumbres	4	8%
5			
Carne de cerdo	0	0%	
6			
Carne de res	7	14%	
7			
Enlatado	25	50%	
TOTAL		50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

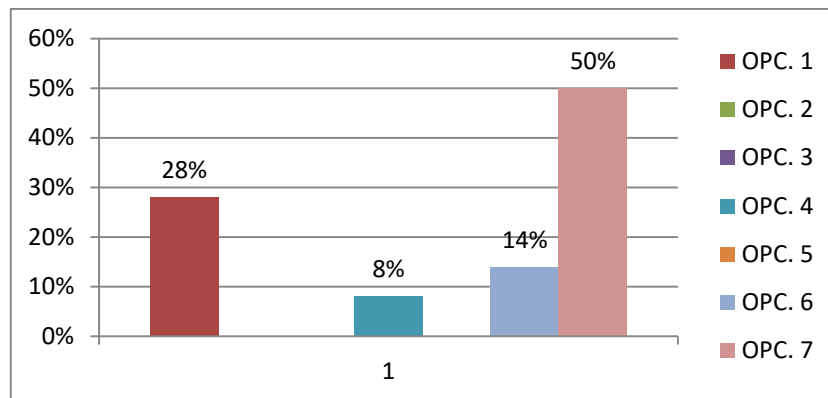


Figura Nº4: Productos Importados
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

Una vez obtenido los resultados de esta pregunta encuestada se procedió a realizar el respectivo análisis, determinando que los productos enlatados se consumen en una cantidad muy notoria por la facilidad de almacenamiento y alcance a la hora de realizar las compras en sus puntos de abastecimiento, siendo parte del menú diario y variado de estos habitantes, resaltando así un

50% la opción 7. Tomando el segundo lugar de esta tabulación tenemos los mariscos y pescados de río de la zona que también forman parte de la elaboración de una comida casera y sana por ser gran fuente de proteína, minerales, vitaminas y agua, siendo así la opción 1 y con un 28%, en tercer lugar seguimos con la opción 6 carne de res utilizada muy a menudo a la hora de realizar almuerzos o platos a la carta ya que su composición nutritiva también es buena por poseer hierro zinc entre otras vitaminas resaltando esta un 14% y en último lugar la opción 4 como se puede ver, son legumbres con un mínimo de 8%, resultado no satisfactorio ya que las legumbres son fuente muchas nutrientes como podemos nombrar hidratos de carbono proteínas minerales vitaminas entre otros, haciendo así una conclusión que esta debería ser consumida con mayor frecuencia en nuestra dieta, y de esta manera hacerle más saludable

PREGUNTA N° 5 ¿Seleccione a su criterio uno de los platos típicos más apetecidos de la cultura kichwa?

Tabla N°10: Platos Típicos

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
5	1 Maito de pollo	20	40%
	2	7	14%

	Maito de chontacuro		
3	Maito de pescado	11	22%
4	Mazamorra de guanta	2	4%
5	Caldo de gallina	10	20%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

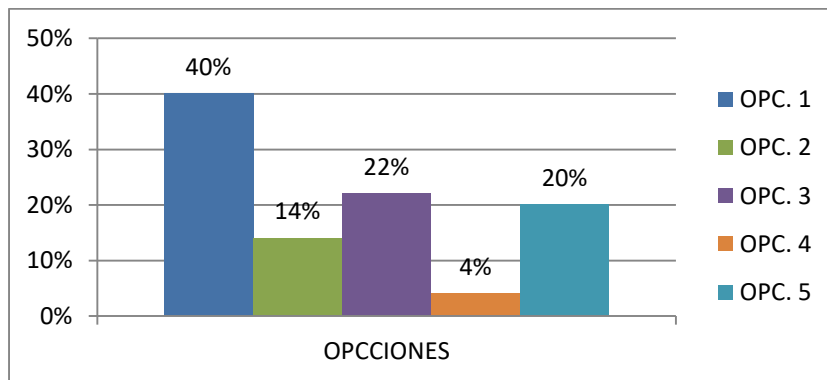


Figura N°5: Platos Típicos
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

De acuerdo al paladar y el gusto de estas personas encuetadas supieron señalar diferentes opciones, teniendo así los resultados que van en este orden y dando como plato favorito principal y más apetecido el Maito de pollo, de una manera fácil de preparar sencilla de

sazonar y rápida de cocinar, siendo esta la opción 1 con el 40%, seguido así por la opción 3 el Maito de pescado, genero alimenticio que se encuentra en gran cantidad en los rio del cantón Archidona fácil de conseguirlos ya que nativos de esta cultura a diario los pescan y los ofertan a los habitantes, ya sean crudos o elaborados en maitos, apetecidos así por su gran contenido nutritivo para la salud de los consumidores ,con una aceptación del 22%, con poca diferencia sigue la opción 5 caldo de gallina, muy apetecida por ser llamada gallina de campo o criolla , ya que en su alimentación no posee balanceados ni químicos, solo productos nativos sin transformación industrial .además es caracterizada como un levanta muertos o para retomar fuerzas después de una fuerte resaca Por todo esto marca un 20%. Y como las menos consumidas y menos seleccionadas tenemos la opción 2 Maito de chontacuro, que a pesar de no tener mucha selección aquí no se queda atrás, ya que posee propiedades curativas , según estudios médicos dicen que este animalito tiene el poder de curar enfermedades pulmonares con mayor eficacia en los niños. De baja selección ya que este producto surge nada más en una fecha determinada por lo cual resalta un 14%, y con una mínima selección es la opción 4 que viene a ser la mazamorra de guanta nada más que un 4%. Esto se debe a la extinción de este animal , por esta razón es prohibido elaborar estos platos, la única manera de conseguirlos es atreves de criaderos adecuados y especificos para este tipo de especie. Lo cual representa un costo muy elevado dando así una producción y comercialización casi nula de este plato.

PREGUNTA Nº 6 ¿Qué tipo de hoja es recomendada y la adecuada para realizar el Maito?

Tabla Nº11: Hoja para realizar el Maito

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
6	Hojas de plátano	0	0%
	Hoja de yakipanga	50	100%
TOTAL		50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

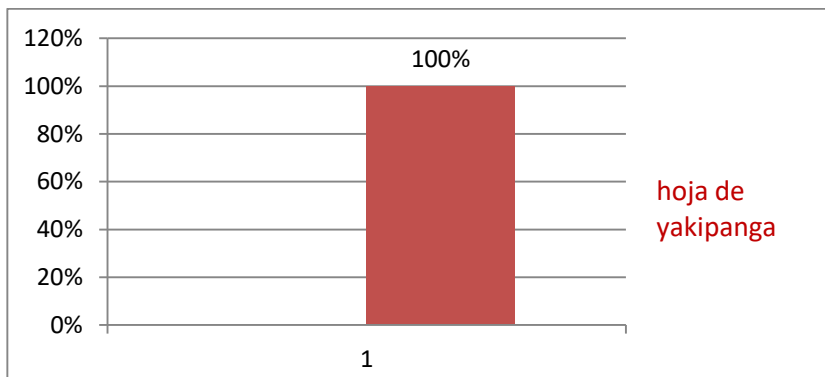


Figura N°6: Hoja para realizar el Maito
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

Es recomendable utilizar las hojas de yakipanga para envolver los alimentos y llevarlos al fuego.

En esta pregunta, el resultado fue afirmativo y concreto, ya que la muestra total supo señalar que la hoja adecuada para realizar este tipo de preparaciones es la yakipanga, ya que de esta hoja se desprende el sabor, aroma y gusto ideal para el resultado final. la muestra demostró saber acerca de la gran diferencia que

esta hoja brinda, fácil de conseguirla ya que se da con mucha abundancia en los campos de la zona y si desea pagar por ellas y no acudir a un huerto en las ferias nativas existentes puede encontrarlas con un costo mínimo. Por estas razones obtuvo el 100% de aceptación.

PREGUNTA N° 7 ¿Las familias jóvenes saben preparar platos típicos?

Tabla N°12: Platos Típicos

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
7	SI	24	48%
	NO	26	52%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

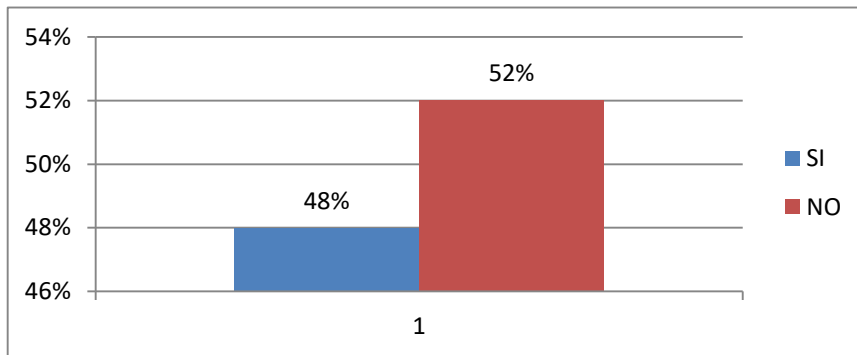


Figura N°7: Platos Típicos
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

En el Cantón Archidona existe un porcentaje alto de familias que saben preparar platos típicos para el deleite de los turistas.

Siendo esta una de las preguntas más interesantes de esta investigación ya que por medio de esta podemos valorar y darnos cuenta el nivel de importancia y aceptación que la juventud nativa posee hacia esta cultura gastronómica, ya que prácticamente ellos serían los herederos de los secretos que estas preparaciones esconden, de no ser así esta cultura tendría a desaparecer, afectando así la parte económica y turística de la zona. En la tabulación de esta pregunta se pudo dar cuenta que los jóvenes no pueden preparar estos platos típicos por lo cual la

opción 2 está en el primer lugar con el 52%. Resultado que puede cambiar y posiblemente invertirlo totalmente, promocionando esta cultura autóctona desde las raíces desde la parte principal, O en los propios lugares de expendio ya que al existir una mejor promoción esta cambiara.

Con el 48% y a una diferencia mínima se encuentra la opción 1 que dijeron sí saber preparar platos típicos todo esto da a notar que se debe promocionar un poco más, para seguir conservando esta tradición gastronómica.

PREGUNTA N° 8 ¿Cuál de estas bebidas típicas de la zona consume con más frecuencia?

Tabla N°13: Bebidas Típicas

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
8	1 Guayusa	12	24%
	2 Chicha de chonta	5	10%
	3 Chicha de yuca	10	20%
	4 Guarapo	11	22%
	5 Chucula	12	24%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D.2013
Fuente: Investigación de campo

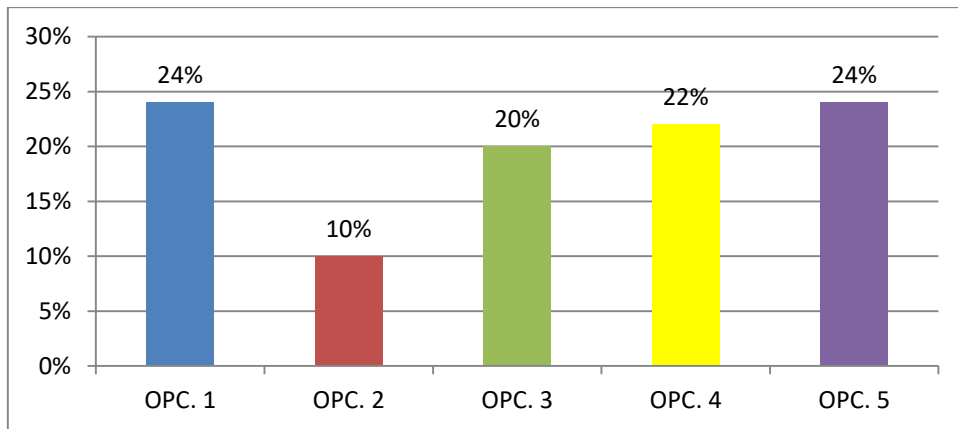


Figura N°8: Bebidas Típicas
Elaborado por: Amores, D.2013
Fuente: Investigación de campo

El criterio de los habitantes del cantón Archidona señalan como respuesta a esta pregunta, que el consumo de mayor frecuencia en esta zona es la guayusa. Siendo esta una hoja a la que se le atribuye muchas características energéticas, ya que da resistencia al cuerpo humano y de la misma forma quita

el apetito, consumida así por la gente nativa a la hora de salir a trabajar en sus chacras, una jarra bien cocinada y caliente es suficiente para resistir hasta la hora del almuerzo. Encontrándose en el primer lugar con el 24% al igual que la chucula, siendo esta otra preparación muy rica, sana y económica de realizar ya que solo es a base de plátano maduro, también caracterizada por ser de gran fuente de proteína y que da gran resistencia al ser consumida en las mañanas como parte del desayuno.

En segundo lugar y como respuesta de esta pregunta se obtuvo la bebida llamada guarapo, comúnmente fermentada dando así un grado alcohólico muy alto, la misma que es consumida por la gente nativa a la hora de salir a trabajar en sus terrenos, ya que ellos dicen que esta bebida les da fuerza y les protege de los mosquitos y de más insectos que les puedan picar, tomando un resultado del 22%. Tomando el tercer lugar de consumo se encuentra la chicha de yuca con un 20% siendo una bebida que forma parte del menú de esta cultura, su elaboración un poco trabajosa ya que toca cocinar la yuca, machacarla y dejarla fermentar naturalmente, no es gustosa y sus componentes son fáciles de conseguir en los alrededores de la zona. En cuarto y último lugar se encuentra la chicha de chonta, fruta que solamente se da a inicios del mes de abril.

PREGUNTA N° 9 ¿Cuál cree que es la causa de la pérdida de la preparación de platos típicos del cantón Archidona?

Tabla N°14: Preparación de platos típicos

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
9	1 A culturización	19	38%
	2 Falta de interés por las	23	46%

nuevas generaciones en elaborar platos típicos		
3 Nuevas preparaciones	8	16%
TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013

Fuente: Investigación de campo

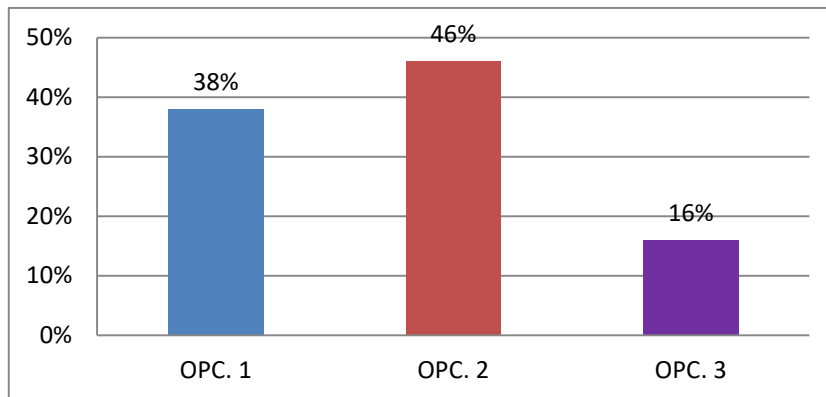


Figura N°9: Preparación de platos típicos

Elaborado por: Amores, D. 2013

Fuente: Investigación de campo

Al tabular esta pregunta se obtuvo como resultado que la principal causa de la pérdida de las preparaciones típicas se debe a la falta de interés por las nuevas generaciones en elaborar estos platos ya que en la actualidad gente nativa adulta expende estos productos (mas no jóvenes) en patios de comida dando lugar a que la costumbre de realizar estas preparaciones en casa se pierda obteniendo un 46% esta opción, En segundo lugar se ubica la opción 1 con un 38% la misma que dice que no se realizan estas preparaciones por la falta de culturalización, falta de charlas falta de promoción de toda esta tradición gastronómica en toda la zona y con la mayor población posible, la misma que da a notar que las antiguas

generaciones no incentivaron a su descendientes a preservar la elaboración de platos típicos como consumo cotidiano.

En tercer y último lugar nuestra tabulación indica que tan solo el 16% ha perdido la costumbre de realizar los platos típicos debido a la migración de diferentes culturas a nuestra localidad induciendo de esta manera al consumo de platos de otros lugares (sierra, costa). Produciéndose una mezcla y confundiendo la cultura gastronómica nativa.

PREGUNTA Nº 10 ¿Para poder rescatar la gastronomía típica de Archidona, qué consideraría importante?

Tabla Nº15: Gastronomía Típica de Archidona

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
10	1 Organizar ferias gastronómicas típicas	21	42%
	2	19	38%

	Difundir por trípticos, folletos y revistas		
3	Exponer documentos y videos relacionados	9	18%
4	Realizar exposiciones	1	2%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

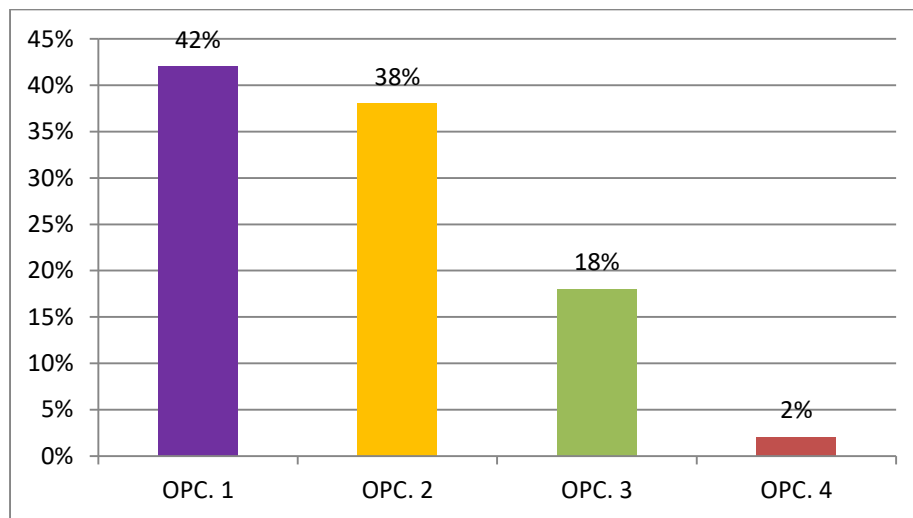


Figura N°10: Gastronomía Típica
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

Se obtuvo como resultado que el organizar ferias gastronómicas típicas tiene una aceptación del 42% puesto que en estos eventos se puede reunir a la mayor parte de gente colona y nativa para que de este modo puedan apreciar y entender la importancia de preservar la gastronomía típica dándoles a conocer todas las

cualidades de la misma. Como segunda opción, con un 38% apoyan la idea de difundir trípticos, folletos y revistas una manera de llegar con la información a muchas personas ya que a través de la lectura o de manera gráfica, podemos dar a conocer lugares donde se expenden este tipo de productos.

Un 18% considera importante exponer documentos y videos relacionados a la gastronomía típica pues este grupo de personas consideran necesario la ilustración para una mayor comprensión de dicha importancia. Como última opción en un 2% apoyan la iniciativa de realizar exposiciones ya que parte de habitantes de la zona no tienen instrucción primaria y solo utilizan y entienden su lengua nativa kichwa y sería difícil difundir y que sea comprendida la información.

PREGUNTA N° 11 ¿Cree que la gastronomía típica ancestral puede influir en?

Tabla N°16: Gastronomía Típica Ancestral

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
----	----------	------------	------------

11	1 Actividad turística	26	52%
	2 Desarrollo social	14	28%
	3 Desarrollo económico	7	14%
	4 Crear fuentes de empleo	3	6%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

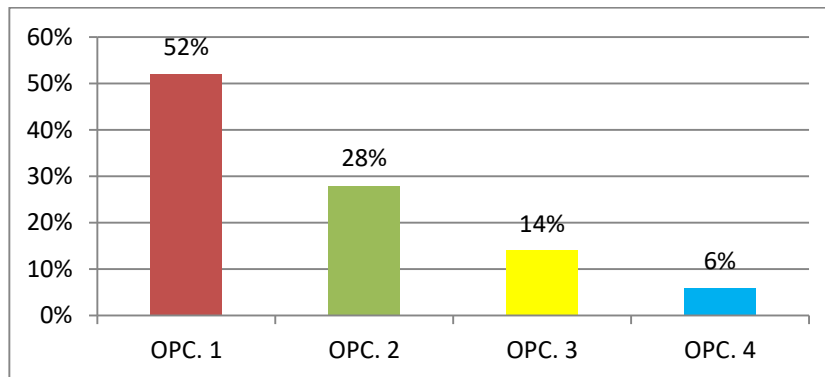


Figura N°11: Gastronomía Típica Ancestral
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

El criterio de los habitantes del cantón Archidona consideran que la gastronomía típica del cantón puede influir de una manera muy positiva en la actividad turística marcándose así con un 52% ya que con la preparación y oferta de estos platos se está dando a conocer nuestra cultura nuestra gastronomía, historia y por ende la manera como se consumía estos alimentos hace muchos años atrás, tomando en cuenta la opción que resalta en segundo lugar, que se refiere al desarrollo social

que marca un 28% también es algo muy esencial ya que al haber un buen desarrollo social habría una buena relación entre visitantes y personas locales ya que los residentes podrían crecer no solamente económicamente sino intelectualmente pues habrá la interrelación entre las dos partes.

El 14% de los encuestados cree que influirá en el desarrollo económico puesto que no todas las personas están capacitadas para preparar y expender los platos típicos por las razones antes mencionadas como falta de interés, culturalización, etc.

Tan solo el 6% cree que la preparación de platos típicos creara fuentes de empleo y esto se debe a que las personas que preparan y venden platos típicos conforman su equipo de trabajo en familia sin la necesidad de contratar personal externo.

Pero esto podría ser diferente ya que se podría generar nuevos locales o sitios de expendio de estos platos para que así existan nuevas plazas de trabajo.

PREGUNTA N° 12 ¿Cree que la tradición de preparar los platos típicos ancestrales se mantiene?

Tabla N°17: Tradición de los platos típicos

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
12	SI Mucho	32	64%

	NO Poco	18	36%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

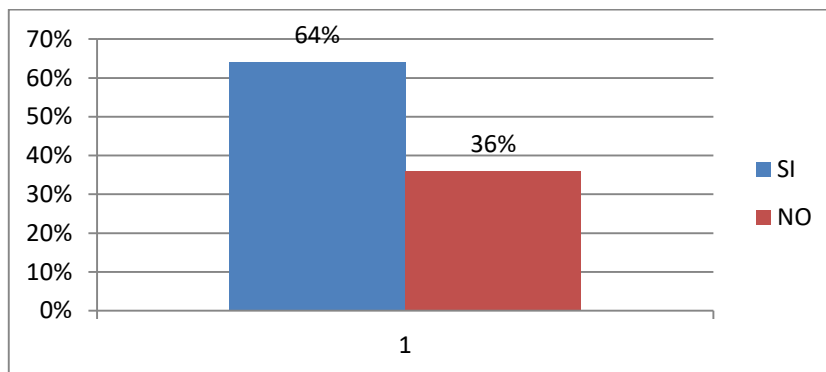


Figura N°12: Tradición de los platos típicos
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

Pudimos observar estos resultados y seleccionar como respuesta a la opción 1 que ocupó un 64%, la cual manifiesta que si se mantiene todavía la tradición de preparar platos típicos ancestrales cifra muy satisfactoria ya que esperamos que a través de esta investigación se pueda subir el nivel de aceptación por la gastronomía típica del cantón Archidona, a diferencia que la opción 2 ocupó nada más que un 36%, resultado que puede ser mejorado incluso eliminado si promovemos adecuadamente esta tradición gastronómica.

PREGUNTA N° 13 ¿Desearía que estos platos típicos sean estandarizados y publicados?

Tabla N°18: Platos típicos estandarizados y publicados

Nº	OPCIONES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
13	SI	50	100%
	NO	0	0%
	TOTAL	50	100%

Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

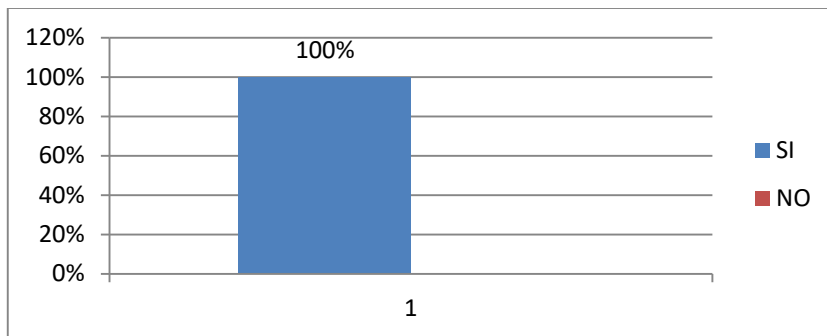


Figura N°13: Platos típicos estandarizados y publicados
Elaborado por: Amores, D. 2013
Fuente: Investigación de campo

El resultado que fue manifestado por la muestra seleccionada en esta pregunta es muy notorio y satisfactorio, justificando así el desempeño de toda esta investigación documentada, ya que de esta manera al ser estandarizada por medio de una guía gastronómica se estaría contribuyendo a dejar una gran información para que esta sea brindada o promocionada por habitantes de este cantón, la misma que llegó a tener una aceptación de 100% .

VI. CONCLUSIONES

- a) Se concluye que el cantón Archidona cuenta con una potencia turística gastronómica que constituye un atractivo para visitantes nacionales e internacionales.
- b) Las elaboraciones gastronómicas del cantón se caracterizan por el gran sabor y altos niveles sensoriales.
- c) Luego de haber investigado los orígenes culturales de la gastronomía en este cantón se pudo evidenciar el cambio negativo que este ha tenido por la falta de interés de las nuevas generaciones.
- d) Gracias a esta investigación se ha podido recopilar una gran variedad de platos y alimentos que existen en el cantón Archidona, algunos de estos ya se han dejado de cultivar y expender, por factores como la falta de concientización a las personas nativas de esta zona que se dedican solo al consumo y no a la siembra. A diferencia de platos típicos que se siguen manteniendo y expendiendo en diferentes mercados.
- e) Es necesario el desarrollo de una guía gastronómica en la cual se plasmó toda la información pertinente que se recopiló de la investigación realizada a la gente nativa del cantón Archidona que relaciona, cultura, historia, evolución, recetas con propiedades medicinales entre otros aspectos que son de mucha importancia para la promoción de la misma.

VII. RECOMENDACIONES

- a) Se recomienda promocionar los valores turísticos y gastronómicos que posee el cantón Archidona.

- b) Es importante difundir las riquezas gastronómicas del canton para promover el turismo.
- c) Se recomienda crear puntos referenciales donde se brinde la información necesaria con respecto a la cultura que se tenía en el cantón Archidona para de esta forma dar a conocer nuestros orígenes, raíces y costumbres a todos los residentes y visitantes.
- d) Es necesario realizar ferias culturales donde se expongan y se puedan degustar los diferentes platos típicos de la zona para así atraer y revivir nuestros orígenes.
- e) Se recomienda crear más lugares de expendio de comida típica en puntos estratégicos del cantón.
- f) Es importante multiplicar la guía culinaria para que exista mayor información y herramientas, para de esta forma poder brindar más información al turista.

C. PROPUESTA GUIA ANTROPOLÓGICA GASTRONÓMICA.

Archidona cultural

De acuerdo (Archidona Municipal, 2013), determina que

“Al hablar de Archidona, no se puede referir solamente al bello cantón como espacio físico enmarcado en el paisaje amazónico, sino a su gente, cultura, tradiciones, abusos, triunfos, y cientos de anécdotas que a lo largo de los 455 años marcan su paso firme en el pasado, presente y devenir cósmico de su existencia.

La ciudad de Archidona ocupa un sitio especial en la historia de Ecuador. Fue la capital de la Gobernación de Oriente, y el lugar donde se obsesionaron los españoles por descubrir el país de la canela y la búsqueda del oro. (Véase anexo N°2 Imagen N°8)

Rodeado de varios sitios turísticos que embellecen el cantón ya que por su renombre recibe la visita de turistas nacionales como internacionales. (Véase anexo N°2 Imagen N°9)”

Objetivos:

- a. Dar a conocer los platos típicos del cantón Archidona.
- b. Resaltar los ingredientes principales que forman parte de cada una de las elaboraciones

Tabla N°19: Recetas Gastronómicas Maito de Tilapia

RECETAS GASTRONÓMICAS

Nombre de la receta		Maito de tilapia	
Género		Plato fuerte	
Porciones		4 pax	
tiempo de preparación		20 minutos	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Tilapia	800	Gr	• Cincelar: Efectuar pequeños cortes sobre los lomos de una tilapia para facilitar su cocción.
Hojas de yakipanga	4	U	
Culantro silvestre	c/n	-	• Envolver: Cubrir un género total o parcialmente
Yuca	100	Gr	
cebolla colorada	50	Gr	• Guarnición: Preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Limpiar el pescado (tilapia). Cincelar de la manera más adecuada para proceder adobarlo con sal condimento más utilizado en esta gastronomía. En una hoja específica llamada (yakipanga) colocar la tilapia y sobre esta culantro para aromatizarla con una cantidad necesaria de agua para su cocción, cubrir por varias hojas y cocinar sobre una parrilla al carbón o leña por un periodo de 20 minutos. Luego servirla con una guarnición de yuca cocinada y cebolla picada

Tabla N°20: Recetas Gastronómicas Huchu manga de menudencia de pollo

RECETAS GASTRONÓMICAS	
Nombre de la receta	Huchu manga de menudencia de pollo

Género	Entrada
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	40 Minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TÉCNICAS APLICADAS
Agua	2	LT	• HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.
Sal	C/N	-	
Ají	10	Gr	• RECTIFICAR: Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores en el momento que se da por terminada la cocción.
Menudencia de pollo	800	Gr	
Ajo	10	Gr	
Culantro	C/N	-	
			• GUARNICIÓN: Acompañar con verde o yuca cocinada.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Poner una cantidad necesaria de agua en una cacerola esperar que llegue a su punto de ebullición, una vez conseguido esto, agregar la menudencia de pollo, condimentarla con sal, ajo, culantro, sal, y el ingrediente principal ají. Cocinar a llama baja por unos 40 minutos, una vez reducida rectificar sabores.

Tabla Nº21: Recetas Gastronómicas Pincho de Chonta curo

RECETAS GASTRONOMICAS

Nombre de la receta	Pincho de Chontacuro
Género	Plato fuerte
Porciones	4 pax
tiempo de preparación	20 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Chontacuro	20	u	<ul style="list-style-type: none"> ASAR: Exponer un alimento a la cocción directa del fuego. La técnica para asar se realiza cocinando el alimento en la parrilla, el horno, o la plancha
Sal	c/n	-	
Pinchos bambú	4	U	
Yuca	500	gr	
			<ul style="list-style-type: none"> PINCHOS: Es una variedad de brochetas combinadas con diferentes ingredientes. Varilla en la que se ensartan trozos de alimentos para asarlos.
			<ul style="list-style-type: none"> GUARNICIÓN: Preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Una preparación muy sencilla que consiste en limpiar las chontas curos de la manera correcta, pasar por cada pincho, ponerle sal y colocarlos en la parrilla, dar movimientos continuos por un tiempo aproximado de 20 minutos. Servir con una guarnición de yuca

Tabla N°22: Recetas Gastronómicas Chicha blanca o de yuca

RECETAS GASTRONOMICAS

Nombre de la receta	Chicha blanca o de yuca
Género	Bebida
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	35 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Yuca	320	Gr	• ENDULZAR: Dar a un producto un sabor dulce.
Agua	cn	Lt	
Azúcar	cn	Gr	• MACHACAR: Procedimiento que consiste en golpear con un mazo con el fin que se ablande al romper sus fibras.
			HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Pelar la yuca y cortar en trozos pequeños para facilitar su cocción ,en una cacerola aparte llenar con agua y poner a fuego hasta que llegue a su punto de ebullición, sumergir las yucas, esperar a que se cocinen. Cuando esté suave machacarla con la misma agua hasta dejarle de una forma muy aguada. Endulzar con azúcar y servir al instante.

Tabla N°23: Recetas Gastronómicas Guayusa

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Guayusa
Género	Bebida
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	35 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
hojas de guayusa secadas en el sol	4	U	• ENDULZAR: Dar a un producto un sabor dulce.
Limón	5	U	
Agua	1	LT	• HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.
Azúcar	Cn		

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Poner a hervir el agua en una cacerola, una vez que llegue a su punto de ebullición agregar las hojas de guayusa y dejar a llama baja, este proceso lleva unos 35 minutos. Cuando ya se apaga la hornilla poner una taza de agua fría para que las hojas suelten el color café característico de esta bebida.

Tabla N°24: Recetas Gastronómicas Chucula

RECETAS GASTRONOMICAS

Nombre de la receta	Chucula
Género	Bebida
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	30 minutos

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	TECNICAS APLICADAS
plátano maduro	3	U	• ENDULZAR: Dar a un producto un sabor dulce.
Agua	1	Lt	
Azúcar	80	Gr	• HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Poner a hervir el agua en una cacerola, luego añadir los plátanos necesariamente maduros y suaves para dar el sabor original de una chucula deliciosa, dejar cocinar a una llama moderada por unos 30 minutos hasta que esta espesara, una vez espesada puede ser endulzada al gusto de cada quien.

Tabla N°25: Recetas Gastronómicas Chicha de Chonta

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Chicha de Chonta
Género	Bebida
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	20 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Chonta	320	Gr	• ENDULZAR: Dar a un producto un sabor dulce.
Azúcar	cn	Gr	
Agua	cn	Lt	• MACHACAR: Procedimiento que consiste en golpear con un mazo con el fin que se ablande al romper sus fibras.
			HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Cocinar la chonta con cascara un tiempo aproximado de unos 30 minutos a una llama moderada, cuando la chonta este blanda proceder a machacar con la misma agua en la que se cocinó, después de que este espesa proceder a endulzar al gusto.
Esta es una bebida muy apetecida por esta cultura.

Tabla Nº 26: Recetas Gastronómicas Ensalada de Garabato yuyo

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Ensalada de Garabato yuyo
Género	Entrada
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	10 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
garabato yuyo	200	Gr	• HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.
agua	1	Lt	
ajo	15	Gr	• CONDIMENTAR: Es sinónimo de sazonar la comida, dar gusto y sabor. El condimento es la sustancia que se usa en pequeñas cantidades para resaltar el gusto.
sal	c/n	-	
cebolla	10	Gr	
aceite	c/n	-	• COCINAR: por medio de una temperatura necesaria cocinar un género crudo durante un determinado tiempo.
			• GUARNICIÓN: Acompañar con plátano cocinado, yuca.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Limpiar el garabato yuyo proceder a darle una cocción en una cacerola con agua, una vez que haya tomado su punto de ebullición retirar del agua, proceder hacer aparte un refrito, una vez realizado agregar el garabato cocinado darle la última cocción y rectificar sabores

Tabla Nº27: Recetas Gastronómicas Maito de pollo

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Maito de pollo
Género	Plato fuerte
Porciones	4 pax
tiempo de preparación	30 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Gallina criolla presas	4	U	<ul style="list-style-type: none"> • CONDIMENTAR: Es sinónimo de sazonar la comida, dar gusto y sabor. El condimento es la sustancia que se usa en pequeñas cantidades para resaltar el gusto.
sal	c/n	-	
agua	c/n	-	
Hojas de yaki panga	24	U	<ul style="list-style-type: none"> • COCINAR: por medio de una temperatura necesaria cocinar un género crudo durante un determinado tiempo.
			<ul style="list-style-type: none"> • ENVOLVER: Cubrir un género total o parcialmente
			<ul style="list-style-type: none"> • GUARNICIÓN: Preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida.
			<ul style="list-style-type: none"> • CINCELAR: realizar cortes, incisiones en un género cárnico para mejorar su cocción

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Seleccionamos, las presas procedemos a limpiarlas cincelandolas de una manera adecuada para que sean cocinadas y condimentándolas de la misma manera. Luego seleccionamos las hojas (yakipanga) seis por cada maito colocamos una sobre otra en forma de cruz, agregamos el agua y la presa terminamos envolviendo y amarrando en la parte superior, dando pasa a la cocción necesaria sobre una parrilla al carbón o leña. Proceso que tiene una duración de 30 minutos aproximados.

Tabla N°28: Recetas Gastronómicas Caldo de Gallina Criolla

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Caldo de Gallina Criolla
Género	Plato fuerte
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	35 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Presas de gallina criolla	400	Gr	• HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.
Agua	2	Lt	
hojas de sacha culantro	6	U	• RECTIFICAR: Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores en el momento que se da por terminada la cocción.
Sal	cn		
ajos molidos	30	Gr	
Cebolla	100	Gr	
			• CONDIMENTAR: Es sinónimo de sazonar la comida, dar gusto y sabor. El condimento es la sustancia que se usa en pequeñas cantidades para resaltar el gusto.
			Acompañar con verde y yuca cocinada.
			• GUARNICIÓN: Acompañar con plátano cocinado, yuca.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Lavar bien las presas a utilizarse haciendo cortes adecuados para dar una buena cocción profunda ,en una cacerola a parte llevar a ebullición el agua para proceder a colocar las presas con los condimentos naturales antes mencionados cocinar por tiempo aproximado de 35 minutos a una llama moderada. Una vez finalizada la cocción se puede servir acompañado con yuca, plátano o verde sancochado y por supuesto con su ají.

Tabla N°29: Recetas Gastronómicas Mazamorra de Guanta

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Mazamorra de Guanta
Género	Plato fuerte
Porciones	4 pax
tiempo de preparación	45 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Carne de Guanta	400	Gr	<ul style="list-style-type: none"> • CONDIMENTAR: sinónimo de sazonar la comida, dar gusto y sabor. El condimento es la sustancia que se usa en pequeñas cantidades para resaltar el gusto.
Sal	c/n	-	
Agua	c/n	-	
Culantro silvestre	c/n	-	<ul style="list-style-type: none"> • COCINAR: por medio de una temperatura necesaria cocinar un género crudo durante un determinado tiempo.
ajo	c/n	-	
Plátano verde	2	U	<ul style="list-style-type: none"> • HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición.
Cebolla	c/n	-	
			<ul style="list-style-type: none"> • RECTIFICAR: Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Al tener la carne de guanta procedemos a trocearla en forma de cubos de una forma agradable para la degustación del cliente, en una cacerola con agua suficiente agregamos los condimentos antes mencionados en la receta al igual que el género principal (carne de guanta), excepto el plátano ya que a este se le dará otro procedimientos antes de agregarle a la preparación. Al plátano verde se lo muele de una manera rustica para así agregarlo a la cacerola con todos los demás ingredientes, después de un determinado tiempo 40 a 45 min esta preparación se tornara espesa quedando terminada la mazamorra de guanta.

Tabla N°30: Recetas Gastronómicas Caldo de Carachama

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Caldo de Carachama
Género	Plato fuerte
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	30 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Carachama	500	Gr	<ul style="list-style-type: none"> • HERVIR: Hacer que un líquido alcance la temperatura de ebullición. • RECTIFICAR: Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores en el momento que se da por terminada la cocción. • CONDIMENTAR: Es sinónimo de sazonar la comida, dar gusto y sabor. El condimento es la sustancia que se usa en pequeñas cantidades para resaltar el gusto. • GUARNICIÓN: Acompañar con plátano cocinado, yuca.
Agua	2	Lt	
hojas de sachá culantro	6	U	
ajos molidos	30	Gr	
Sal	c/n	-	

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Lavar bien las carachamas y cortarlos por la mitad en una cacerola aparte colocar agua y llevarle a ebullición, una vez que alcance su punto agregar las carachamas, soltar uno a uno los ingredientes restantes y poner a cocinar por una media hora. Se sirve acompañado con yuca, plátano o verde sancochado y al gusto del cliente también con ají.

Tabla N°31: Recetas Gastronómicas Chicha de Morete

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Chicha de morete
Género	bebida
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	30 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Morete	500	Gr	•CERNIR: Es la acción de pasar los ingredientes secos y en polvo por un cernidor o tamiz con el fin de hacer más fina su consistencia.
Azúcar	50	gr	
Agua	1	lt	• RECTIFICAR: Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores en el momento que se da por terminada la cocción.
		-	
			• REMOJAR: Es la acción de empapar o sumergir un -alimento en agua u otro líquido. También se usa cuando se añade un líquido a un fondo.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

<p>Lavar los moretes, colocarlos en un recipiente lleno de agua, esperar que se remoje y tratar de separar la pulpa de la semilla, cernir y formar una bebida espesa. Agregar agua y endulzar.</p>
--

Tabla N°32: Recetas Gastronómicas Chicha de ungrahua

RECETAS GASTRONOMICAS	
Nombre de la receta	Chicha de ungurahua
Género	bebida
Porciones	4 pax
Tiempo de preparación	30 minutos

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TECNICAS APLICADAS
Ungurahua	500	Gr	• MAZO: Es un utensilio que se utiliza para golpear o machacar el alimento.
Azúcar	50	gr	
Agua	1	lt	• MODIFICAR: Dícese de la acción que verificamos para cambiar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un competente culinario. Se transforman los sabores en el instante que se da por acabada la cocción.
		-	
			• REMOJAR: Es la acción de empapar o sumergir un -alimento en agua u otro líquido. También se usa cuando se añade un líquido a un fondo.

Elaborado por: Amores, D. 2013

PROCEDIMIENTO

Lavar las semillas de ungurahua, colocarlas en un recipiente para remojar, con un mazo machacar las semillas tratando de separar la parte comestible de la fruta. Retirar las pepas y formar una masa. Agregar muy poca cantidad de agua y continuar machacando hasta mezclar bien. Aparte cernir con mucho cuidado y agregar agua hasta completar la porción. Endulzar al gusto y servir.

Glosario de términos

A

ADEREZAR: Constituye en añadir sal, aceite, vinagre, especias, etc., a ensaladas u otras preparaciones frías. Dar su justo sabor a una comida, con la adicción de sal u otras especias.

ADOBAR: Poner un género riguroso o destrozado dentro de un competente llamado "adobo" con entidad de proporcionar un aroma especial, ablandarlo o estrictamente conservarlo.

AFRUTADO: Es un vino que contiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Es un demostrativo que denota una buena uva.

AGARRARSE: Que se pega al fondo del recipiente una elaboración gastronomía, proporcionando mal sabor, mal olor y color.

ASAR: Constituye de cocinar un género en la parrilla, horno o asador con grasa simplemente de forma que tenga dorado externamente y jugoso en su interior.

ASUSTAR: Agregar un líquido frío a un instruido que esté en ebullición, con el fin de que mientras tanto deje de cocer.

B

BOUQUET GARNI: es un manojo amarrado que consta de laurel, perejil, tomillo, apio, y verde de puerro.

BRASEAR: Consiste en cocer los alimentos ágilmente rápidamente de tener asado en un mínimo líquido y con el recipiente tapado.

BRIDAR O EMBRIDAR: Determinar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. Retener con bramante o dar la forma anhelada a una pieza antes de su preparación.

C

CACEROLA: Recipiente cilíndrica con asas o mango y tapadera. Que se utiliza para guisados.

CALDO: Líquido que es el producto de la cocción de alimentos.

CANAL: Cuerpo de bóvidos (ternera, vaca, etc.) u ovinos (cordero, cabrito, etc.) despojados de intestinos torácicos, abdominales y pelvianas, menos los riñones, con o sin piel, patas y cabeza

CANTAR LA COMANDA: Decir a viva voz en la cocina o acompañado de un micrófono la lista de pedidos de los platos requeridos por los clientes en el comedor.

COCER AL VAPOR: Cocinar un competente en recipiente puesto de otro y con vapor de agua.

CONDIMENTAR: Agregar especias a un género para darle sabor.

CORREGIR: Cambiar un sabor dominante en una preparación por complemento de otra sustancia.

D

DADOS: Corte referente a pequeñas porciones de alimentos en forma de dados.

DECCOCION: Cocinar en agua hirviendo hierbas o plantas aromáticas para conseguir su extracto.

DECORAR: Adornar con aderezos un género, para su presentación.

DERRETIR: Derretir al fuego con la ayuda del calor alguna grasa.

DESALAR: Humedecer en variedad salado en agua, fría por lo general, para que derroche la sal.

DESANGRAR: Mojar en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice de la operación de quitar a una langosta, o similar, de la materia que en crudo tiene en la cabeza, preparándola así para su posterior empleo.

E

EMPLATAR: Poner un preparado terminado en la fuente de servir.

ENHARINAR: Revestir de harina las superficies de un género.

ENVEJECER: Dar tiempo a una carne para que consiga cierto punto de pasada.

ESCABECHAR: Elaboración de algunos géneros (ya cocinados) en un líquido aromatizado con especias y vinagre para guardar y que adquieran un sabor característico.

ESCABECHE: Adobo y conservante a base de aceite, vinagre, hierbas y hortalizas.

ESCALDAR: Mojar en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.

ESCALFAR: Conservar en un punto próximo a la ebullición del líquido un género enfriado en él. Cocción de pocos minutos. Cocer en líquido graso y corto un género.

ESCAMAR: Quitar las escamas de un pescado.

F

FILETEAR: Trozar un género en lonjas delgadas y alargadas.

FINAS HIERBAS: Combinado de perejil, perifollo, estragón y cebollino.

FONDO: Caldo suculento resultante de cocer una vianda y que puede servir de base a caldos, sopas, salsas, cremas.

FREÍR: Implantar en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar pústula dorada.

FUMET: Extracto muy concentrado de carnes, aves o pescado. Se logra dejándolos en ebullición para oprimir al máximo el caldo y machacando en él las carnes y huesos, pasándolo luego por el tamiz.

G

GOURMET: Expresión francesa referente al gastrónomo.

GUARNECER: Cortejar a un género principal de otros géneros menores sólidos que toman el nombre de guarnición.

GUARNICIÓN: Géneros varios que acompañan y integran los platos de cocina. Aportación estética del plato.

GUISAR: Cocer los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, sí como otros condimentos.

I

INGREDIENTE: Componente que forma parte de una receta.

INSÍPIDO: Género o preparación culinaria que carece de sabor.

J

JULIANA: Manera de cortar en tiras (de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de grueso).

K

KIWI: Fruta oriunda de Nueva Zelanda. Tamaño aparente a un huevo con la pulpa ácida de color verde y con semillas negras. Piel de color marrón y con vello. Se puede consumir crudos o cocinados una vez pelados.

M

MOJAR: Agregar a un preparado el líquido necesario para su cocción.

MISE EN PLACE: Es una expresión de origen francés que viene a significar " puesta a punto" en relación a la preparación previa en la cocina y otras áreas de la hostelería.

MONTAR: Poner los géneros, después de guisados, encima de un plato. Sinónimo de batir.

N

NAPAR: Semejante a cubrir un preparado con un líquido espeso que permanezca.

P

PUCHERO Olla, cocido.

R

RALLAR: Desintegrar un género por medio de la máquina ralladora o el rallador manual.

RECETA: Lista culinaria de un plato o postre.

RECTIFICAR: Colocar a punto el sazonamiento o color de un preparado.

REDUCIR: Oprimir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso o espeso.

S

SALAR: Agregar en salmuera un género crudo para su subsistencia, toma de sabor o color característico. También añadir, generalmente al ser servido.

SALPIMENTAR: Aliñar de sal y pimienta.

T

TAMIZAR: Apartar con el tamiz o cedazo las partes gruesas. Cambiar en puré un género sólido, usando un tamiz.

Y

YUCA: Además conocida como mandioca es la raíz comestible del árbol del mismo nombre y originaria de América.

Z

ZUMO: Consta de los jugos extraídos maquinamente a partir de frutas y vegetales limpios y maduros.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Barrera, V., Cruz, E., & Cardenas, F. (2010).** Estrategias de vida de las comunidades de pequeños productores emprendedores de Yuca . Manabi - Ecuador : Iniap.
- **Chavez, V. (2007).** Complejo Turistico Sacha - Huagra . Quito - Ecuador : Universidad de Especialidades Turisticas .
- **El Arca centro de Rescate.** (2012). Obtenido de Zoocriadero "El Arca": <http://jhonnyleonardorosale.wix.com/archidona#!turismo>
- **Gastronomia Ecuatoriana.** (04 de 2012). Obtenido de Tradicional : <http://odilaushca.blogspot.com/2012/04/tradicional.html>
- **Jimenez, D. (2009).** Estudio de la Gastronomía típica de Archidona y una propuesta para su Difusión a Nivel Nacional . Quito - Ecuador : Universidad Tecnológica Equinoccial.
- **Kathe, A. (3 de 05 de 2012).** Recuperado el 10 de 06 de 2015, de Provincia de Napo : <http://napensedecorazon.blogspot.com/>
- **Nacionalidades y Grupos Etnicos del Ecuador.** (21 de 11 de 2012). Obtenido de KICHWA AMAZÓNICO: <http://quilismal.blogspot.com/2012/11/kichwa-amazonico.html>
- **Protección en Puquio Santa Rosa.** (11 de 12 de 2008). Obtenido de La Selva Baja : <http://laselvabaja.blogspot.com/2008/12/la-selva-baja-la-selva-baja-o-bosque.html>
- **Rios, M. (2011).** Aprovechamiento de la Guayusa . Macas - Ecuador : Fundacion Chankuap.

- **Rojas, G.** (2010). Elaboración de un plan de negocios para la implementación de un centro vacacional . Loja - Ecuador : Universidad Nacional de Loja .
- **Savarin, B.** (2013). Recuperado el 12 de 06 de 2015, de La Gastronomía es Cultura : <http://saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html>
- **Soraya, J.** (2013). Creación de una Ruta Gastronomía en el Cantón Mejía . Quito - Ecuador : Universidad Tecnológica Equinoccial .
- **Tropical Goods S.A.** (2012). Obtenido de Historia de la yuca: http://www.tropical-goods.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2&Itemid=2
- **Ucayalina, S.** (11 de 2007). Obtenido de Mazamorra de plátano verde : <http://recetasricasdelaselvaucayalina.blogspot.com/2007/11/mazamorra-de-platano-verde.html>
- **UTC. (2010).** LEVANTAMIENTO DE ESTÁNDARES EN ARIAS DE HOTELES . Quito - Ecuador : Universidad de Especialidades en Turismo .
- **Veron, B.** (08 de 2012). Obtenido de Historia de la Mandioca : <http://www.fmtaragui.com/2012/08/historia-de-la-mandioca.html>
- **Zamora, A.** (07 de 08 de 2009). Obtenido de Atractivos Turísticos : <http://blog.espol.edu.ec/licitur/tag/napo/>
- **Zauzich, I.** (2014). Obtenido de Maito de Tilapia para el alma : <http://ecuador.travel/blog/maito-de-tilapia-para-el-alma/>

IX. ANEXOS N°1

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA

Lugar: Archidona/.....

SEÑALE UNA OPCIÓN

1. ¿Cuál cree que son los platos típicos del canton Archidona que más se preparan y se expenden al público?

2.

Maito de tilapia

- Maito de carachama
- Maito de pollo
- Maito de chontacuros

3. ¿Conoce la historia de la gastronomía típica ancestral de Archidona?

SI NO

4. ¿Qué tipo de preparaciones consume con mayor frecuencia?

- Comida rápida (Hamburguesas, papas fritas)
- Comida china
- Mariscos
- Comida de la zona (maitos)
- Comida casera (desayunos, almuerzo, merienda)

5. Señale los principales productos importados que llegan a la zona.

- Mariscos
- Plátano
- Arroz
- Legumbres
- Carne de cerdo
- Carne de res
- Enlatado

6. **¿Seleccione a su criterio uno de los platos típicos más apetecidos de la cultura kichwa?**

- Maito de pollo
- Maito de chontacuros
- Maito de pescado
- Mazamorra de guanta
- Caldo de gallina

7. **¿Qué tipo de hoja es recomendada y la adecuada para realizar el Maito?**

- Hoja de plátano hoja de yakipanga

8. **¿Las familias jóvenes saben preparar platos típicos?**

- SI NO

9. **¿Cuál de estas bebidas típicas de la zona consume con más frecuencia?**

- Guayusa
- Chicha de chonta
- Chicha de yuca
- Guarapo
- Chucula

10. **¿Cuál cree que son las causas de la pérdida de la preparación de platos típicos del cantón Archidona?**

- A culturización
- Falta de interés por las nuevas generaciones en elaborar platos típicos
- Nuevas preparaciones

11. **¿Para poder rescatar la gastronomía típica de Archidona, que consideraría importante?**

- Organizar ferias gastronómicas típicas
- Difundir por trípticos, folletos y revistas
- Exponer documentos y videos relacionados
- Realizar exposiciones

12. **¿Cree que la gastronomía típica ancestral puede influir en?**

- Actividad turística
- Desarrollo social
- Desarrollo económico
- Crear fuentes de empleo

13. **¿Cree que la tradición de preparar los platos típicos ancestrales se mantiene?**

Mucho

Poco

14. **¿Desearía que estos platos típicos sean estandarizados y publicados?**

SI

NO

Gracias por su colaboración

X. ANEXO N°2



Imagen N°1: Cosecha de Plátano
Fuente: Harris Marvin (2011)



Imagen N°2: Costumbres y Tradiciones del pueblo Quichua
Elaborado por: Amores, D. 2013



Imagen N°3: Yuca
Elaborado por: Amores, D. 2015



Imagen N°4: Yuca
Elaborado por: Amores, D. 2015



Imagen N° 5: Fortalecimiento Espiritual
Elaborado por: Amores, D. 2015



Imagen N°6: Limpieza espiritual
Elaborado por: Amores, D. 2015

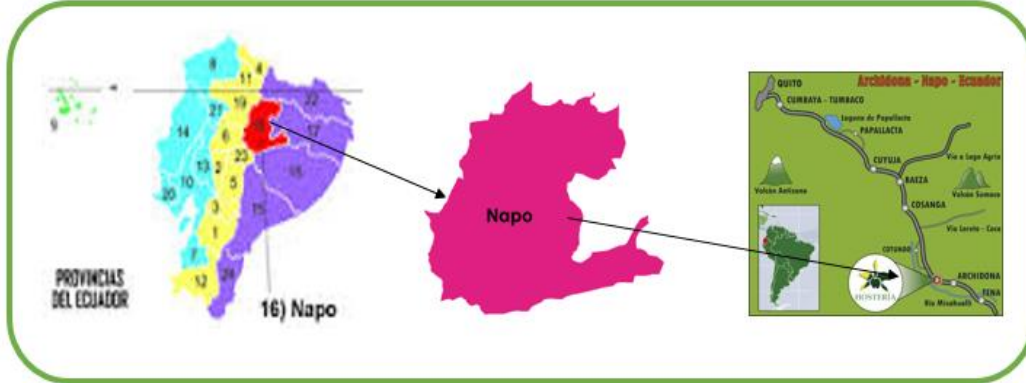


Imagen N°7: Mapa de Archidona donde se realizó la investigación
Elaborado por: Amores, D. 2013



Imagen N°8: Iglesia del sagrado corazón de Jesús de Archidona
Elaborado por: Amores, D. 2013



Imagen N°9: Cavernas Jumandy
Elaborado por: Amores, D. 2013