



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

REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN
ALAUÍ, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015.

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

KAREN DAYANA MENA MENA

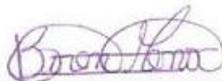
RIOBAMBA-ECUADOR

2016

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Karen Dayana Mena Mena, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Lo textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

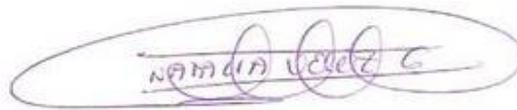
Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.



.....
Karen Dayana Mena Mena
050368980-4

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

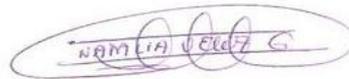
A handwritten signature in purple ink, enclosed in a purple oval. The signature appears to read "Natalia Veloz".

Ing. Natalia Veloz
Directora de Tesis

CERTIFICACIÓN

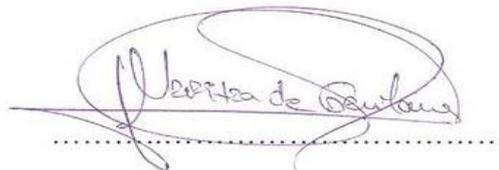
Certifico que la Tesis con el tema: “**REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN ALAUSÍ, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAS, 2015.**” Elaborada por Karen Dayana Mena Mena, fue revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz
Directora de Tesis



.....

Ing. Maritza Gavilánez
Miembro de Tesis



.....

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, en especial a la Escuela de Gastronomía por haberme permitido cursar mis estudios y culminarlos, a todos mis profesores por compartir sus conocimientos y enseñanzas, sobre todo a las señoras miembros de la tesis Ing. Natalia Veloz DIRECTORA de Tesis y la Ing. Maritza Gavilánez MIEMBRO, que con su tiempo y dedicación me supieron apoyar en la culminación de mi tesis, sin dejar atrás a mi familia por su apoyo.

Att: Karen Mena

DEDICATORIA

Dedico esta Tesis a Dios por haberme dado la vida a mis padres porque a pesar de las adversidades me han dado una educación correcta, y que su esfuerzo y lucha han permitido que me forme como persona y profesional, a mis hermanas (o) por su apoyo y consejos para seguir adelante, en especial a mi hija que me da la fuerza para alcanzar mis sueños al igual que a mi esposo y mis suegros por ser un pilar fundamental para culminar con mis estudios.

Att: Karen Mena

INDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	1
SUMMARY	2
I. INTRODUCCIÓN	3
II. OBJETIVOS	4
A) General.....	4
B) Específicos	4
III. MARCO TEÒRICO	5
1. Registro de tradiciones culinarias	5
1.1. Registro.....	5
1.2. Tradiciones culinarias	5
1.2.1. Definición	5
1.3. Cultura.....	5
1.3.1. Definición	5
1.3.2. Características de Cultura	6
1.3.3. Identidad cultural	7
1.3.3.1. Rasgos culturales del Cantón Alausí	7
1.3.4. Diversidad Cultural	7
1.3.5. Manifestaciones culturales	8
1.3.5.1. Manifestaciones culturales en Alausí	8
1.3.6. Tradición Cultural	10
1.3.6.1. Tradición.....	10
1.3.6.1.1. Tradiciones del Cantón Alausí.....	11
□ La minga	11
□ Jaway-Jaway	11
□ Pampa mesa.	11
1.3.6.1.2. Fiestas tradicionales de Alausí	12
1.3.7. Costumbres.....	14
1.3.8. Mitos	14
1.3.9. Leyendas	14
1.3.9.1. Leyendas del Cantón Alausí	15
1.3.9.2. Reseña Histórica del Cantón Alausí	17

1.3.10.	Hitos	17
1.3.10.1.	Hitos Históricos de Alausí	18
1.4.	Cultura Gastronómica	19
1.4.1.	Definición	19
1.4.2.	Gastronomía	19
1.4.2.1.	Definición.....	19
1.4.2.2.	Historia	20
1.4.2.3.	Clasificación	20
1.4.2.3.1.	Gastronomía típica	20
1.4.2.3.2.	Gastronomía tradicional	20
1.4.2.4.	Métodos de preparación de Alimentos	21
1.4.2.4.1.	Ancestral	21
1.4.2.4.2.	Moderno	23
1.4.2.5.	Utensilios de cocina.....	23
1.4.2.6.	Gastronomía en el Ecuador	26
1.4.2.7.	Gastronomía en el Cantón Alausí.....	26
1.4.2.7.1.	Producción Agrícola	28
1.4.2.8.	Relación del turismo con la Gastronomía	30
1.4.2.8.1.	Importancia de la Gastronomía en la actividad turística ..	30
1.4.2.8.2.	Atractivos turísticos en el Cantón Alausí	30
2.	Patrimonio Cultural Inmaterial	34
2.1.	Definición	34
2.2.	Historia y Desarrollo.....	34
2.3.	Patrimonio Cultural.....	35
2.3.1.	Definición	35
2.4.	Patrimonio.....	36
2.4.1.	Definición	36
2.4.2.	Patrimonio tangible e intangible del Cantón Alausí.....	36
MARCO LEGAL	37
MARCO CONCEPTUAL	38
IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS	40
V. METODOLOGÍA	41
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	41

B. VARIABLES	42
1. Identificación	42
2. Definición	42
3. Operacionalización	43
C. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	45
D. POBLACIÓN Y MUESTRA	47
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	50
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	52
A. Resultados de la Investigación	52
1) Presentación de resultados de la Encuesta	53
2) Presentación de resultados de las entrevistas	77
B. Estandarización de Platos Gastronómicos	90
1. Platos Tradicionales	90
2. Platos Típicos	94
VII. PROPUESTA	98
1. Tema:	98
2. Objetivos	98
3. Antecedentes	98
4. Introducción	99
5. Desarrollo de la Propuesta	99
5.1. Diseño de la revista	100
5.1.1. Portada y Contraportada	101
5.1.2. Aspectos Generales de la revista	103
5.1.3. Aspectos Generales del Cantón Alausí	106
5.1.3.1. Antecedentes Históricos, límites y división política	106
5.1.3.2. Actividad Agrícola	107
5.1.3.3. Condimentos de cocina	108
5.1.3.4. Métodos de cocción	109
5.1.3.5. Utensilios de cocina ancestral	110
5.1.3.6. Gastronomía en el Cantón Alausí	112
5.1.3.7. Gastronomía Tradicional	114
5.1.3.8. Gastronomía Típica	118
5.1.3.9. Bebidas Representativas	122

5.1.3.10. Postres	125
5.1.3.11. Entremeses	127
5.1.3.12. Actividad Turística.....	129
5.1.3.13. Leyenda.....	130
5.1.3.14. Tradiciones.....	131
5.1.3.15. Fiestas Tradicionales.....	133
5.1.3.16. Humor	137
5.1.3.17. Glosario y Auspiciantes.....	138
5.1.3.18. Bibliografía	139
VIII. CONCLUSIONES	140
IX. RECOMENDACIONES	141
X. REFERENTES TEÓRICOS.....	142
XI. ANEXOS.....	147

INDICE DE CUADROS

Cuadro N° 01(A). CALENDARIO FESTIVO DE ALAUSÍ.....	12
Cuadro N° 01 (B). CALENDARIO FESTIVO DE ALAUSÍ.....	13
Cuadro N° 02. HITOS HISTÓRICOS DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	18
Cuadro N° 03 (A). EVOLUCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA.....	24
Cuadro N° 03 (B). EVOLUCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA.....	25
Cuadro N° 04. PRINCIPALES USOS DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN EL CANTÓN ALAUSÍ.....	29
Cuadro N° 05. POBLACIÓN POR EDAD.....	47
Cuadro N° 06. NÚMERO DE ADULTOS MAYORES ENCUESTADOS DE CADA PARROQUIA DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	49
Cuadro N° 07. PRODUCTOS AGRÍCOLAS UTILIZADOS EN LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS.....	53
Cuadro N° 08. CONDIMENTOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA.....	55
Cuadro N° 09. MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS.....	57
Cuadro N° 10. UTENSILIOS DE COCINA ANTIGUA.....	59
Cuadro N° 11. PLATOS TRADICIONALES.....	61
Cuadro N° 12. PLATOS TÍPICOS.....	63
Cuadro N° 13. BEBIDAS CONSUMIDAS EN EL CANTÓN.....	65
Cuadro N° 14. PRINCIPALES POSTRES Y ENTREMESES.....	67
Cuadro N° 15. TRADICIONES DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	69
Cuadro N° 16. FIESTAS TRADICIONALES DE ALAUSÍ.....	71
Cuadro N° 17. ATRACTIVOS TURÍSTICOS.....	73
Cuadro N° 18. LEYENDAS.....	75
Cuadro N° 19. PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	77
Cuadro N° 20. PLATOS TRADICIONALES MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	81
Cuadro N° 21. BEBIDAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	84
Cuadro N° 22. POSTRES Y ENTREMESES MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	87

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 01. PRODUCTOS AGRÍCOLAS UTILIZADOS EN LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS.....	53
Gráfico N° 02. CONDIMENTOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA.....	55
Gráfico N° 03. MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS.....	57
Gráfico N° 04. UTENSILIOS DE COCINA ANTIGUOS.....	59
Gráfico N° 05. PLATOS TRADICIONALES.....	61
Gráfico N° 06. PLATOS TÍPICOS.....	63
Gráfico N° 07. BEBIDAS CONSUMIDAS EN EL CANTÓN.....	65
Gráfico N° 08. PRINCIPALES POSTRES Y ENTREMESES.....	67
Gráfico N° 09. TRADICIONES DEL CANTÓN ALAUSÍ.....	69
Gráfico N° 10. FIESTAS TRADICIONALES DE ALAUSÍ.....	71
Gráfico N° 11. ATRACTIVOS TURÍSTICOS.....	73
Gráfico N° 12. LEYENDAS.....	75

INDICE DE ABREVIATURAS

UNESCO.- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

INPC.- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

PCI.- Patrimonio Cultural Inmaterial

INEC.- Instituto Nacional de Estadística y Censo

PDOT.- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial

F.A.- Frecuencia Absoluta

F.R.- Frecuencia Relativa

L.- Litro

g.- Gramos

U.- Unidad

Kg.- Kilogramos

Cda.- Cucharada

Lb.- Libra

RESUMEN

La presente investigación propone: Registrar las tradiciones culinarias del cantón Alausí como patrimonio cultural inmaterial; este cantón posee gran cantidad de riqueza natural y cultural, siendo necesario documentar cada tradición propia que caracteriza a este pueblo, una de ellas es la minga que sigue vigente en casi todas las comunidades y que conlleva a la unión entre los pobladores, su vestimenta, idioma, leyendas, creencias, fiestas, atractivos turísticos y sobre todo la gastronomía típica y tradicional, que forman parte del patrimonio cultural inmaterial. Al aplicar encuestas a 72 adultos mayores se determinó que el hornado, la fritada, los llapingachos y el caldo de patas son platos típicos que se han adaptado al lugar por su preparación, teniendo ese toque especial que los diferencia, mientras que las papas con cuy, sopa de quinua, tortilla de maíz en tiesto y las tortillas con huevo son platos tradicionales que se han preparado de generación en generación manteniendo la identidad de sabores y se han vuelto de consumo continuo. También una entrevista a 11 propietarios de establecimientos de comida más tradicionales, quienes conocen sobre platos típicos y tradicionales más representativos, elaborados desde la antigüedad y tienen trayectoria en el mercado, mediante ellos se conoció sus métodos de cocción ancestrales, preparaciones propias que se han mantenido desde tiempos antiguos y sobre todo los utensilios utilizados en el proceso. Se logró tener clara la diferencia entre un plato típico y tradicional para obtener la información adecuada que se requería, y así concientizar sobre las bondades que tendría el retomar las costumbres, tradiciones, métodos, técnicas de cada una de las preparaciones y lograr así mantener la identidad cultural a través de la revista de Tradiciones Culinarias del Cantón Alausí.

Palabras claves: tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía cultural.



SUMMARY

This research proposes to register the culinary traditions of the canton Alausí as intangible cultural heritage; this canton possess lots of natural and cultural wealth, so it necessary to keep a record of each tradition that highlight the uniqueness of the region, one of them is the minga, which continues in most communities, leading to the union of the people, and other traditions like dressing, language, legends, beliefs, festivals, attractions and especially the typical and traditional cuisine, which is part of the intangible cultural heritage. Having applied a survey to 72 elder people; it was determined that Hornado, fritada, llapingachos and caldo de pata, are typical dishes that have been adapted to the region for its preparation, made with that special touch sets them apart, While Papas con cuy, quinoa soup, tortillas de maíz prepared in Tiesto (a kind of craft pan made of clay pottery), and tortillas with eggs; are traditiona (dishes that have been prepared from one generation to another one by keeping the identity of flavours becoming highly consumed. Also, it was conducted another survey to 11 owners of restaurants of traditional food because they are involved with the traditional knowledge about the typical and most representative traditional dishes prepared since ancient times and with a considerable recognition in the market, then, by them, it was possible to know more about their ancestral methods of cooking, original recipes keeps since ancient times and especially the utensils used in its preparation. It was possible to differentiate between a typical and a traditional dish. In order to get the appropriate information required, and so raise awareness of the benefits that returnig to customs traditions, methods, and techniques of each of the preparations would have and consequently to keep our cultural identity through the magazine Culinary Traditions of the canton Alausí.

Keywords: culinary traditions, intangible cultural heritage, cultural cuisine



I. INTRODUCCIÓN

La cultura y la gastronomía son dos factores que forman parte del estilo de vida de las personas, al igual que la identidad, costumbres y tradiciones de un pueblo o grupos sociales constituyen un elemento de participación cultural.

El desconocimiento que tienen las nuevas generaciones sobre la cultura Ecuatoriana y en especial la matriz del cantón Alausí, ha generado pérdida de parte de sus raíces, tradiciones y costumbres, adaptándose a nuevos hábitos y dejando al olvido lo autóctono de su pueblo. La influencia de fenómenos sociales como: la migración y la globalización, ha hecho que los habitantes cambien su forma de vida, de lo tradicional a lo moderno, incitando la inclinación por otro tipo de gastronomía hasta disfrutar de diferente manera sus fiestas.

El beneficio que conllevará este proyecto es concientizar a la población sobre las bondades y potencialidades que tendría el retomar nuestro propio arte culinario y depender menos del consumo de productos y preparados extranjeros, al consumir productos propios de nuestro pueblo.

Por lo expuesto, surge la necesidad de rescatar y fortalecer las costumbres, tradiciones y arte culinario que nos permita el desarrollo social, cultural y económico, mediante la presentación de un “Registro de tradiciones culinarias del cantón Alausí, como Patrimonio Cultural Inmaterial “.

El siguiente trabajo está estructurado por tres unidades: Primera unidad; Introducción, Objetivos, Marco teórico, Preguntas científicas y Metodología; Discusión de Resultados como segunda unidad y por último la tercera unidad que consta de la propuesta, conclusiones y recomendaciones.

II. OBJETIVOS

A) General

Registrar las tradiciones culinarias del Cantón Alausí como Patrimonio Cultural Inmaterial.

B) Específicos

1. Determinar los referentes teóricos que justifiquen la pertinencia de asumir un registro de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial.
2. Investigar la cultura gastronómica típica y tradicional de Cantón Alausí como patrimonio inmaterial.
3. Documentar la cultura gastronómica típica y tradicional propia del Cantón Alausí como patrimonio inmaterial, a través de una revista de tradiciones culinarias.

III. MARCO TEÒRICO

1. Registro de tradiciones culinarias

1.1. Registro

Se define como el conjunto de información pertinente a un solo documento y almacenado en una estructura lógica, única y completa. (Vera, 2003, pág. 10)

1.2. Tradiciones culinarias

1.2.1. Definición

Las tradiciones culinarias se identifican a través de un grupo social y se transmiten de generación en generación como una tradición cultural o parte de una memoria colectiva. La cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite entre generación, son conocimientos que se crean constantemente a través de las experiencias y la comunicación.

La relación entre tradiciones culinarias y su práctica es que se constituye mediante la creatividad y el ingenio de las personas. Las tradiciones culinarias no están fijas en el pasado, ya que la cultura culinaria al estar cimentado con las tradiciones de los pueblos y las practicas culinarias, van cambiando con el pasar del tiempo debido a que las personas viajan de un lugar a otro con sus familias que migran, y se adaptan a nuevos contextos productivos y al retorno traen consigo nuevas tendencias.

Las cocinas tradicionales están llenas de historia de acuerdo a cada región y grupo étnico, generando un efecto cultural de identidad y pertenencia. El hecho de que las cocinas sean valorizadas como referentes culturales hace que las tradiciones culinarias sean consideradas como patrimonio que debe de ser reconocido y salvaguardado para el beneficio de las generaciones del presente y el futuro. (Mendoza & Méndez, 2009, págs. 14-16)

1.3. Cultura

1.3.1. Definición

La cultura es todo lo que crea el hombre al estar en contacto con todo lo que nos rodea como el medio físico y social, y es adoptado por la sociedad como producto

histórico, se considera como uno de los factores esenciales del desarrollo territorial, entonces la cultura sirve como referencia para crear modelos de desarrollo alternativo al discurso desarrollista tradicional de los años setenta, e incluso, para reforzar los ya existentes, sobre todo mediante su proyección como elemento dignificado de las comunidades locales. (Benítez & Garcés, 1986, pág. 6)

La cultura constituye uno de los potenciales fundamentales del mundo, muchas veces muy poco aprovechado desde y dentro del mismo espacio, sobre todo en un contexto cada vez más globalizado. (González, 2006, pp. 287-291)

A través de la cultura estamos hablando de conocimiento, creencias, arte, moral, leyes, costumbres y tradiciones, así como cualquier otra habilidad adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad, producto de la interacción del mismo con la naturaleza, es decir, parte de una reacción del hombre hacia la naturaleza, por lo que se podrá decir que lo cultural se opone de cierta manera a lo natural, y lo “natural” es donde no está la acción transformadora del ser humano y en lo “cultural” se ve generalmente procesos, que si bien son naturales, estos suelen ser producidos por el hombre. (Morocho, pág. 17)

1.3.2. Características de Cultura

El estudio de cultura es muy extenso sin embargo, en todas éstas se comparten algunas ideas principales:

- La cultura es social, se refiere a los comportamientos de un grupo y no a los individuales.
- La cultura no se hereda, sino, se transmite de generación en generación y se aprende durante toda la vida.
- La cultura es fruto de la acumulación del conocimiento y experiencia de un grupo, por lo tanto es histórica.
- La cultura es dinámica, es decir que es transmitida como producto histórico y no se mantiene estático, sino que se la recrea constantemente. (Benítez & Garcés, 1986, pág. 7)

1.3.3. Identidad cultural

La identidad cultural constituye un tipo de identidad social que tiene que ver con la toma de conciencia, por parte de las personas acerca de sus diferencias culturales. En cambio según la filosofía de la cultura latinoamericana, piensa la identidad como un hecho objetivo, por la relación con el modo propio de ser.

En si la identidad cultural es un conjunto de creencias, tradiciones y comportamientos que se encuentran dentro de un grupo social, y así los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertinencia, que comparten dicho grupos dentro de la cultura dominante. (Espinosa, 2000, págs. 10-11)

1.3.3.1. Rasgos culturales del Cantón Alausí

En los centros poblados predomina el español, al interior de las comunidades, el quichua mezclado con el español. Se mantiene en las mujeres indígenas su tradicional y vistoso atavío dentro y fuera de su comunidad. En los varones se mantiene el sombrero y poncho aunque combinado con la ropa mestiza. Los jóvenes, han optado en la mayoría, la moda mestiza y las zapatillas.

La mayoría de la población del Cantón Alausí es católica. También existe la presencia de otras religiones o secciones llamadas evangélicas. Tanto en los centros poblados como en las comunidades campesinas, el conocimiento y uso de las plantas medicinales como el llantén, caballo chupa, malva, manzanilla, verbena; hacen que subsistan personas dedicadas a la medicina natural entre ellas están: parteras, limpiadores, hierbatero, pero en contadas comunidades, se habla en algún lugar de los Yachags y Chamanes. (GAD-Municipal de Alausí, 2009-2014, p. 10)

1.3.4. Diversidad Cultural

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo con respecto al crecimiento económico y vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Es el componente indispensable para el desarrollo y alcance de metas e importante para reducir la pobreza. . (UNESCO, 2014)

1.3.5. Manifestaciones culturales

Las manifestaciones culturales son actividades las cuales radican en producir un acto comunicacional, con el cual un grupo definido se identifique. En si las manifestaciones culturales son de muy diverso orden las cuales se clasifican en: personales, se encuentran la vestimenta, comida, creencias; familiares, como fiestas, casamientos, velorios y conmemoraciones; sociales, como ferias, homenajes y públicas que se encuentran en desfiles, deportes.

1.3.5.1. Manifestaciones culturales en Alausí

✓ La vestimenta

La vestimenta tradicional utilizada en el Cantón Alausí es auténtica, es decir en los tejidos y diseños de estos atuendos describen la estrecha relación de paz, armonía con la naturaleza. Además radica en el alto nivel estético y técnico que alcanzaron los tejidos en la región andina. Cabe indicarse también que las comunidades tienen un sin número de vestimentas las mismas que son utilizadas dependiendo de la ocasión. Entre las primeras prendas elaboradas en las comunidades fueron a base de lana de borrego luego cambiando por otros materiales. La vestimenta tradicional es el Poncho, la pollera, mama Chumbi – la Faja madre, la camisa y la bayeta de lana de borrego.

Procesos de confección

Trasquilar la lana de oveja (Tusana).

Esta actividad la realiza la mujer, consiste en cortar la lana para ello se ata al animal con la ayuda de una sogá para lograr inmovilizar al animal; luego con la ayuda de una tijera se procede al cortado de lana. El corte se debe realizar en las mañanas y cuando la luna este en cuarto menguante, de lo contrario podría ocasionar sarna en las ovejas o su lana no tendría la misma producción.

Selección de lana (Aklana)

Consiste en clasificar la lana buena y mala, la lana buena para hilar delgado para las bayetas, ponchos y polleras, la lana mala de la cabeza, patas y el vientre utilizaban para hilar grueso que servía para elaborar cobijas.

Escarmenar (Tisana).

Consiste en utilizar todos los dedos de la mano, de la siguiente manera: con los dedos de una mano debe sostener la lana y con los dedos de la otra se debe alar la lana, con el objetivo de eliminar todas las impurezas que en ella se encuentra; permitiendo de esta manera la elasticidad y su manipulación; conforme se va separando las fibras esta se vuelve más esponjosa. Esta actividad lo realiza únicamente la mujer con sus manos hábiles. El tiempo de escarmenado depende de la habilidad de quien lo realice.

El wanku.

El huango se realiza en un palo de aproximadamente 40 a 50 cm de largo, para ello se coloca la lana escarmenada en el palo, seguidamente se envuelve con un pedazo de tela o una funda plástica para evitar que se ensucie con el polvo ya que las mujeres lo llevan cuando van a realizar diferentes actividades, posteriormente se procede a atar con la ayuda de un hilo.

Dependiendo de qué prenda se vaya a realizar se coloca la cantidad de lana, si es para una cobija el huango es grande y el hilado es rápido porque se utiliza grandes cantidades, pero si es para prendas de vestir el huango es mínima y es lento porque se utiliza pequeñas cantidades de lana.

El uso.

El uso es una pequeña vara extraída de la planta del zig-zig muy lisa, en la parte baja del hilo se coloca un pequeño pedazo de madera de forma circular denominado piruro o muchas veces utilizan un trozo de zanahoria, caña o tallo del maíz.

✓ **Cultivos ancestrales**

Estos cultivos han sido por muchos años representativos de manera que la población hasta estos días los considera como producto tradicional, incluso en algunos casos los cultivos solamente son para consumo propio en su mayoría y

el producto sobrante es para ser ofertado en las ferias. (GAD-Municipal de Alausí, 2009-2014, págs. 180-181)

1.3.6. Tradición Cultural

Una tradición Cultural nos remite a un grupo de evidencias arqueológicas relacionados al hecho de compartir rasgos culturales comunes, igualmente significa hablar de un contexto temporal determinado. Para poder hablar de una tradición cultural se debe conocer la distribución espacial de los rasgos identificando sus áreas nuclear y periférica. (Cárdenas, 1999, pág. 45)

De acuerdo a las consideraciones vigentes en varios países y para la UNESCO, las tradiciones culturales forman parte del patrimonio inmaterial. Las prácticas tradicionales se transmiten principalmente a través de la experiencia que se da de generación a generación.

Se conoce a través de la historia, y por esto se la considera como patrimonial, son herencias compartidas con significación: artístico-estética, portadora de sentidos de identidad o valor etnográfico. (Esmoris, 2008, pág. 5)

1.3.6.1. Tradición

Tradición proviene de tradition que significa la acción de transmitir algo, consiste en la experiencia real que un individuo va reservando en el transcurso de su vida. La tradición es de índole colectivo: funciona solamente dentro de la comunidad y es que a través de la tradición como un miembro de esa comunidad, se relaciona con el mundo circundante. (Medrano de Luna, 2001, pág. 188)

“Sin tradición no hay sociedad”, es la vivencia en el presente de algunos elementos culturales que se transmiten de generación a generación, a partir de la frecuencia de quienes transmiten en el tiempo. La tradición sirve para dar identidad a un grupo social y forma parte de un contexto que sobrepasa la existencia finita del hombre. Es una construcción cultural que contiene elementos del pasado en un proceso de innovación, acorde a las necesidades del presente. (Medrano de Luna, 2001, pág. 189)

La tradición es la expresión de actividades que se realizan en el transcurso del tiempo, y expresa una diversidad de actividades, expresiones corporales,

vestuario específico de un escenario participativo. Tradición es transmisión de doctrinas, ritos, costumbres, noticias que son transmitidas de padres a hijos al correr los tiempos, es decir conservada en un pueblo por trasmisión de padres a hijos. (Sopena, 1997, p. 618)

1.3.6.1.1. Tradiciones del Cantón Alausí

En casi todas las comunidades siguen vigentes las prácticas tradicionales como la minga para trabajos en bien común, la presta de mano, la visita de condolencias o festejos. De igual manera existen tradiciones como la lleva de comida a los muertos en los finados, la de votar los primeros granos al camino para que se vaya el hambre.

✓ La minga

Es una tradición antigua de trabajo comunitario con fines de realizar un beneficio social. Es la que mantiene la unión de los pobladores o de la familia, además es una costumbre ancestral que permanece aún en la comunidad. La minga tiene diferentes finalidades de utilidad comunitaria como la construcción de viviendas, limpieza de canales de riego, abrir senderos, para las siembras y las cosechas, entre otras.

✓ Jaway-Jaway.

Esta palabra es utilizada para cantar cuando llegaba el día la cosecha en agradecimiento a la Madre naturaleza por las abundantes cosechas obtenidas durante el año, ya que cuando se le canta a la tierra, ella se siente respetada y da buenos productos.

✓ Pampa mesa.

Es una costumbre ancestral, propia de los pueblos andinos, que se mantienen a fin de compartir los alimentos en mingas o aquellas celebraciones organizadas en torno a fiestas religiosas y sociales. La pampa mesa se forma con manteles tendidos sobre el suelo donde se sirven los alimentos llevados en tongas, luego son esparcidos sobre los manteles de manera equitativa para disfrutarlos en un ambiente de alegría. En esta mesa se comparte mote, papas, habas, quesillo, ají, chicha, etc. (AL AUSÍ, 2009-2014, pp. 218-220)

1.3.6.1.2. Fiestas tradicionales de Alausí

Alausí, lugar mágico por su belleza natural, llama mucho la atención a miles de turistas por sus tradiciones en las fiestas Sanpedrinas, que son sin duda momentos inolvidables y de mucha emoción y diversión, se las celebra la última semana de junio. (GUÍA TURISTICA DE ALAUSÍ , 2010, pág. 39)

Cuadro N° 01(A)
CALENDARIO FESTIVO DE ALAUSÍ

FECHA	FIESTA O RITUAL	ACTIVIDADES	LUGAR
6 de Enero	Rey de Reyes	Pases del Niño Disfraces Misa	Barrios de la Ciudad
Febrero	Carnaval	Elección de la Reina. Concurso de coplas Curso del carnaval Festival Gastronómico Toros de pueblo	Alausí
Marzo – Abril	Semana Santa	Procesión y Viacrucis	Estación del Tren.
05 de Abril	Fiestas en honor al Patrono San Vicente	Toros de pueblo Verbenas populares	Multitud
13 de Abril	Día del Maestro	Evento Cultural en homenaje a los Maestros del Cantón.	Casona Municipal
07 de Mayo	Fiestas de parroquialización	Desfile de la Alegría Toros de pueblo Verbenas populares	Huigra
Segundo domingo de Mayo	Día de las Madre	Eventos culturales.	Municipio de Alausí, comunidades y parroquias
24 de Junio	Fiestas en honor al Patrono San Juan Bautista	Fiestas populares y religiosas Verbenas populares Toros de pueblo Festival artístico	Tixán y Achupallas
25 de junio al 02 de Julio	Fiestas Patronales de San Pedro de Alausí	Eventos Sociales Culturales Y Deportivos. Exposición de artesanías y arte. Festival Gastronómico Verbenas Populares Corrida de toros de pueblo.	Alausí

Fuente: GADM-Alausí

Elaborado: Mena, K (2015)

CUADRO N° 01 (B)
CALENDARIO FESTIVO DE ALAUSÍ

16 de Julio	Fiestas en honor a la Virgen del Carmen	Verbenas populares Toros de Pueblo Festival de Música	Pumallacta	
25 de Julio	Fiestas en honor al Apóstol Santiago	Misa Verbenas Populares Juegos Populares Paseo del Chagra Toros de pueblo Exhibición de Equinos	Sibambe	
28 de Julio al 02 de Agosto	Fiestas en honor a San Alfonso de Ligorio	Misa en honor al Patrono Verbenas Populares Rodeo del Chagra Toros de pueblo	Pepinales	
Agosto	Mes de la Aventura	Caminatas Deportes de Aventura Convivencia Familiar	Cantón Alausí	
15 de Agosto	Fiestas en honor a su Patrono Jesús del Gran Poder	Verbenas populares Toros de pueblo	Sevilla	
25 de Agosto	Fiestas en honor a San Luis Rey de Francia	Eventos Sociales Culturales Y Deportivos. Corrida de toros de pueblo. Juegos Pirotécnico	Guasuntos	
24 de Septiembre	Día de las Mercedes	Fiesta Religiosa	Iglesia Matriz	
02 de Noviembre	Día de los Difuntos	Visita al cementerio	Cantón Alausí	
13 de Noviembre	Independencia de Alausí	Desfile Cívico Militar	Principales calles de la Ciudad	
15 de Noviembre	Fiestas de parroquialización en honor a San Marcial	Misa en honor al Santo Toros	Pistishí - Tolte	
8 de Diciembre	Fiestas en Honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción	Novena Toros de pueblo Juegos pirotécnicos en honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción	Huigra (Barrio San Francisco)	
24 y 25 de Diciembre	Navidad	Pases del Niño	Principales calles de la Ciudad	
31 de Diciembre	Años Viejos	Concurso de Años Viejos	Barrios de la Ciudad	

Fuente: GADM-Alausí

Elaborado: Mena, K (2015)

1.3.7. Costumbres

Puede ser algo tan prosaico como limpiarse los intersticios dentales con hilo de seda, tan poético como dedicarse un momento a pensar en la puesta de sol, o tan altivo como no hacer caso de los halagos de la sociedad. Para nuestros propósitos, una costumbre es sencillamente un comportamiento o conducta que se repite durante el transcurso de la vida diaria.

Son las maneras y los medios de nuestras vidas. Para bien o para mal, nosotros únicamente conseguimos alcanzar nuestros objetivos por medio de la disciplina del ritual diario. Queremos tener buena salud y un físico mejor, pero si nuestras costumbres no están a la altura de la tarea, no lo conseguimos. Necesitamos saber más, pero si tenemos unos malos hábitos de estudio, la hazaña es difícil. Las virtudes como la perseverancia, la amabilidad y la creatividad significan muy poco si no se utilizan. (Mathison, 2003, pp. 7-8)

1.3.8. Mitos

Los mitos son historias y narraciones que tratan actos de seres supra humanos, los héroes. Un acto cósmicamente significativo es de decisiva importancia, ya que cuya respuesta a él pudo haber sucedido en épocas prehistóricas. Sin embargo cuenta acciones particulares que acontecen en tiempos particulares.

La identificación personal con un personaje de un mito desempeña un papel importante en el desarrollo de la mitología personal. Los mitos siempre tienen su fuente en la vida común y las experiencias de una comunidad humana particular, llevara la marca de su cultura, y persistirán durante generaciones como parte de su tradición. (Bagarozzi & Anderson, 1996, pp. 23-24)

1.3.9. Leyendas

Una leyenda es una narración tradicional que incluye elementos de ficción, a menudo sobrenaturales, y se transmite de generación en generación. Se ubica

en un tiempo y lugar que resultan familiares a los miembros de una comunidad, lo que aporta al relato cierta verosimilitud.

Con la leyenda nos introducimos en los dominios de una historia, que, si a veces, puede estar anclada en lo real, otras se escapa de la realidad y nos introduce en lo maravilloso, lo fantástico, lo extraordinario, lo paranormal, todo lo cual irrumpe con una fuerza inusitada en ciertas formas de vida actual y está contribuyendo a la permanencia de una narración imaginativa, tradicional y pre moderna y a la transmisión de lo que se conoce por leyenda urbana como aquella que mezcla elementos de la tradición y de la modernidad. (Morote, pág. 2)

1.3.9.1. Leyendas del Cantón Alausí

En Alausí se narran varias historias que llaman mucho la atención a los pobladores como es: “la curva del Diablo” una pendiente que existe entre el tramo Tixán-Alausí es muy pronunciada, lo que hace que los vehículos que por ahí transitan sufran fallas en sus frenos o por la imprudencia de ciertos conductores hagan que las desgracias sean con resultados fatales; los derrumbes y cambios de población motivados por la acción del Viento; duendes; cuento del “aya” entre la vida y la muerte; y la leyenda de los Llashacos.

➤ El suicidio de los cuvivíes

“A mediados de septiembre se daba el día del tributo sagrado. El cielo se tornaba gris y en los montes, el sonido del viento se opacaba con los aullidos del lobo; el supay (diablo) se quejaba como ashcu (perro). De pronto surcaban el espacio cientos de cuvivíes (aves) con su inconfundible canto de dolor y, en un instante indeterminado, se precipitaban a las heladas aguas en un tributo ancestral, cósmico y misterioso.

“A la mañana siguiente, los campesinos recogían en canastas y costales los cuerpos de las aves suicidas de las orillas de las lagunas del Cuyo, Atillo y

Ozogoche”.

Este fragmento del relato que los ancianos indígenas hicieron al guía de montaña Enrique Veloz, refiere lo que hace medio siglo sucedía en esas lagunas del sureste de Chimborazo. Hoy, si bien no aúllan los lobos ni se escucha al diablo, el ritual del suicidio de los cuvivíes se mantiene.

Veloz señala que los abuelos de Ozogoche creían que las aves llegaban de los páramos a fines de agosto y todo el mes de septiembre. “Decían que las avecitas llegaban con el frío viento, la niebla y la lluvia, muchas veces acompañados de truenos y relámpagos”.

“Estos páramos de paisaje singular seguirán conservando su encanto, sus misterios, sus tradiciones y leyendas. Los cuvivíes seguirán llegando cada año para cumplir con su tributo suicida, porque ellos mueren en septiembre”. (EL UNIVERSO, 2003)

➤ **La cruz de Dalincocha**

Según referencias de sus pobladores data desde el año 1940, lugar en el cual moradores del lugar encontraron una piedra grande en la que aparece muy visible una cruz, la misma que fue bendecida por el Párroco de Sevilla, y desde entonces es venerada por católicos que convencidos de su fe, se unen a los fieles de varios lugares del País, quienes acuden anualmente en visita y agradecen por los milagros concedidos.

Actualmente se está construyendo una capilla para proteger y conservar este bien religioso. Durante esta celebración se realizan algunos eventos importantes como: La misa campal en la que participan propios y extraños, Juegos deportivos, volatería, danzas, corrida de caballos y corrida de toros. Durante estas festividades se destaca la comida preparada con papas, cuy, mote, pan y chicha. (Sevilla, 2009-2014, págs. 89-90)

1.3.9.2. Reseña Histórica del Cantón Alausí

El territorio del Cantón Alausí, según el historiador Padre Juan de Velasco, estaba habitado en sus épocas más remotas por los Tiquizambis y Alausíes. Se nombró a este pueblo “Alausí” pues en su lengua nativa significaba “Cosa de gran estima y querida”; asimismo, el nombre del pueblo se derivó del cacique Alausí, quien dominó las tierras por varios años. Los conquistadores formaron dos asentamientos, uno de Tiquizambi y el otro de Lausíes. El de Tiquizambi, llamado Tixán, fue abandonado en poco tiempo y, el de los Lausíes, llamado Alausí, se mantuvo como un centro de conexión entre la costa y la sierra.

Alausí, fue declarado Cantón, el 25 de junio de 1824, mediante decreto legislativo que expidió el Congreso de la Gran Colombia.

➤ Límites y División Política Administrativa

El Cantón de Alausí está conformado por las parroquias de Achupallas, Alausí, Guasuntos, Huigra, Multitud, Pistishí, Pumallacta, Sevilla, Sibambe y Tixán.

Limita al norte con los Cantones de Pallatanga y Guamote, y la Provincia de Bolívar; al sur con las Provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago y el Cantón Chunchi; al este con la provincia de Morona Santiago y Sevilla de Oro; y al oeste con la provincia de Bolívar y el cantón Cumandá.

1.3.10. Hitos

Un hito se define como una tarea de duración cero que representa la consecución de un logro o meta importante establecida dentro del proyecto para unas fechas de entregas concretas y compartidas con los demás miembros del grupo de proyecto. Los hitos proporcionan información sobre los avances llevados a cabo sobre el proyecto e indican de forma simbólica un logro, punto o momento importante en el proyecto.

1.3.10.1. Hitos Históricos de Alausí

Cuadro N° 02
HITOS HISTÓRICOS DEL CANTÓN ALAUSÍ

Años	Hitos Históricos
1534	Fundación de la ciudad de Benalcazar el 9 de junio
1557	Hasta esta fecha Alausí depende de Quito, luego pasa hacer parte del Corregimiento de Cuenca.
1563	Se crea la Tenencia de Alausí
1699	Alausí sufre un terremoto consecuencia del hundimiento del Carihuairazo.
1811	Alausí elevada a categoría de villa el 11 de noviembre.
1824	Se nombra Cantón de la provincia de Chimborazo el 25 de junio.
1856	Terremoto en Cuenca, afectan a Riobamba, Alausí y Guaranda.
1895	Comenzó la construcción del ferrocarril hacia Alausí.
1901	Se construyó la línea férrea en el cerro Nariz del Diablo, km del 131 al 138, a 1900 msnm, con pendiente de 2 km.
1902	Llegada de la línea férrea a Alausí el 8 septiembre, obra de Eloy Alfaro. Determinante en el crecimiento económico del cantón
1914	Llega la primera imprenta, surge el semanario "La Unión".
1935	Peste bubónica azota al pueblo de Nizag.
1937-38	Se presenta la fiebre tifoidea en Sibambe.
1958	Aluvión en la ciudad de Alausí, el 22 de marzo, destruyéndose gran parte de la ciudad
1960	La población se incrementa alcanzando 43600 habitantes.
1975	Se produce otro aluvión, de menor intensidad que el anterior pero con desastres para la ciudad.
1982	El fenómeno del niño destroza el ferrocarril. El censo poblacional no se realizó por oposición de autoridades.
1983	Parque Sangay nombrado Patrimonio Natural.
1984	Se produce un deslizamiento en masa, en el cerro Llallarón.
1995	Movimiento telúrico dañando la estructura física del hospital

Fuente: GAD- Municipal de Alausí

Elaboración: Mena, K (2016)

1.4. Cultura Gastronómica

1.4.1. Definición

Definir la cultura gastronómica puede consistir en un conjunto de actividades, rituales y manera de realizar un plato, técnicas de preparación, de forma que se acerca a un proceso de diferenciación y su valoración en torno a la alimentación tanto de individuos como de cada sociedad.

Este proceso se enmarca en el contexto de la dinámica de las tradiciones entre lo que se difunde como cultura popular y global, con el establecimiento de las manifestaciones de las culturas locales. (Menella, 2004, pág. 26)

1.4.2. Gastronomía

1.4.2.1. Definición

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su entorno, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es gastrónomo. (Castro, 2010, págs. 14-15)

La gastronomía es el arte de comer bien, implica cada uno de los aspectos dentro de la culinaria, el término también denota los aspectos característicos que tiene cada cultura al momento de comer. Es un recurso turístico que debemos gestionar correctamente.

El nivel alcanzado, particularmente en la gastronomía en el caso turístico, es tan importante que necesariamente tenemos que contar con verdaderos profesionales porque no se puede defraudar a visitantes. (López, Carabias, & Dias, 2011, pp. 3-4)

1.4.2.2. Historia

La cocina no existe desde siempre, el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es, hasta el descubrimiento del fuego en donde se produce un cambio Gastrónomo.

Gracias al fuego el hombre, da luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún los conserva. Gracias a esta conservación puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios. A pesar de la evolución, el hombre se conformó con elaboraciones culinarias exentas de delicadeza y con cierta tosquedad.

A partir del siglo XVIII, se da a conocer una cocina más moderna, escribiéndose con letras de oro nombres como el de Careme o Savarín. Y ya en mitad del siglo XIX, se hace presente la figura del más famoso cocinero de todos los tiempos, Auguste Escofier, inmortalizado como “Rey de cocineros, cocinero de reyes” Escofier generó una reforma total en la cocina de su época, llegó a propugnar la importancia que para los cocineros debía tener la digestión de los comensales. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007, pp. 7-9)

1.4.2.3. Clasificación

1.4.2.3.1. Gastronomía típica

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo porque son propias de los lugares, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación, por lo tanto ese plato se volvió propio del sector. (Gordillo & Rodríguez, 2013, pág. 20)

1.4.2.3.2. Gastronomía tradicional

Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

- Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una

región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Norrild, 2003)

- Comida particular y específica de una región o comunidad del planeta se puede entender como la cocina que hace el pueblo y está basada en el conjunto de recetas recogidas a lo largo de siglos o años de cocina popular. (Berchoux, 2010)
- Modelo cultural completo del país que incluye técnicas culinarias, actividades agrarias, conocimientos prácticos, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales. Destaca la participación de la colectividad en todo el proceso: desde la siembra y la recogida de las cosechas hasta la elaboración culinaria y la degustación de la comida. (Miguel Jordá, 2011)

1.4.2.4. Métodos de preparación de Alimentos

1.4.2.4.1. Ancestral

El ser humano desde la antigüedad ha buscado los mecanismos que les permitan agilizar o mejorar sus condiciones de vida buscando herramientas que le permitan mantener sus alimentos en condiciones óptimas para su consumo.

Durante miles de años el asado fue el único método de cocción, por aplicación directa de la llama o su calor sobre la pieza de carne, pescado o verdura, situada normalmente sobre la hoguera con algún sistema de sujeción rudimentario. Valga como imagen la típica pieza de caza ensartada en un palo y apoyada en otros sobre las llamas crepitantes.

Sin embargo, en el año 7.000 a.C., la cocina primitiva sufrió la primera gran modernización gracias al invento de las vasijas de barro en el próximo oriente, lo cual permitía no solo asar los alimentos, sino también cocerlos, calentar agua, preparar sopas... un gran avance que permitió aprovechar vegetales que

no se convertían en comestibles con solo asarlos, como muchos cereales y las legumbres.

Hacia el año 5.000 a.C., aparecieron también en Egipto y Babilonia los primeros hornos de adobe, que permitían asar el alimento de forma homogénea gracias a la refracción de las paredes, evitando el inconveniente del calor directo del fuego a la hora de asar.

Su nombre, un tanto confuso, proviene del ahorro que supuso confinar el fuego en una cámara construida con ladrillos, que calentara una superficie de metal donde poder cocinar los alimentos. De esa manera, los utensilios no estaban en contacto directo con el fuego, se disipaba menos el calor y era más sencillo acercarse para realizar las tareas habituales durante la cocción. (Directo al Paladar , 2011)

Su origen se remonta al siglo XVII, cuando el inventor británico John Sibthorpe patentó una versión metálica de la misma, alimentada por leña o carbón, aunque su implantación fue progresiva, ya que el proceso de cocción resultaba más lento al tener que calentar una pieza de hierro intermedia.

- ✓ La pachamanca es una forma de cocción que usaban los nativos, que significa en quechua "olla cavada en la tierra", y proviene de dos vocablos: pacha = tierra, y manca = olla. Para ello se cava un hoyo en la tierra, en cuyo fondo se enciende un fuego de leña y se recubre de piedras planas. Una vez calientes las piedras se retiran y en el hueco se hace un lecho de hojas verdes y aromáticas, se deposita encima de ellas las carnes envueltas en hojas verdes, las papas, los choclos y los camotes. Entre ellas se disponen las piedras calentadas, y todo se cubre con otra capa de hojas, para que no escape el vapor, y por último con tierra. Así las viandas se cuecen en el interior de la tierra, en sus propios jugos, y tienen un sabor incomparable. (Hinostroza, 2006)
- ✓ Es asado al espetón es una de los métodos de cocción más antiguos que se conoce. Se realiza normalmente en una chimenea y, por lo tanto,

enteramente al aire libre, en movilidad constante gracias a un dispositivo que hace girar el asador. (Camarero, 2011, pág. 33)

- ✓ Hornos de Leña en Ecuador siguen siendo parte de muchas construcciones rurales y pese la existencia de hornos alternativos de gas o electricidad, no han desaparecido y en muchos casos como el presente se los fabrica hoy siguiendo las técnicas constructivas tradicionales, esto es con adobes especiales, barro y ladrillos y sin descuidar ningún secreto en la conformación de la parte no visible del horno

1.4.2.4.2. Moderno

En el año 1802 el Alemán Frederick Albert Winson preparó con gas la primera cocina de la historia. En el año 1830 se construyó la primera cocina a gas segura, el primer modelo de Winson demostró las posibilidades culinarias del gas principalmente por su pulcritud y precisión, en comparación con los fuegos de leña y carbón, con el tiempo el gas fue sustituyendo al carbón y a la leña por su comodidad y control de la llama. Las cocinas eléctricas salieron al mercado en 1906 de la mano de Albert Marsh aunque no se popularizaron por la falta de potencia. Hoy en día las cocinas Eléctricas se han convertido en una alternativa a los fogones a gas. (Directo al Paladar , 2011)

1.4.2.5. Utensilios de cocina

En la prehistoria se preparaba la comida sobre una hoguera sirviéndose de utensilios muy rudimentarios como un cuenco de piedra para calentar líquidos, un mortero y el almirez para pulverizar hierbas y sal y piedra de sílex para cortar la carne, que posteriormente se pinchaba en un espiedo para poder girarla sobre el fuego. Con el tiempo llegaron los utensilios de madera, más tarde los de hierro y más recientemente los de plástico. Por último, la era eléctrica y electrónica, que permite automatizar y acelerar muchos de los procesos de preparación culinaria. (EcuRed, 2015)

Cuadro N° 03 (A)

EVOLUCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

Utensilios		Características y usos
Ancestral	Moderno	
<p>Pilchi</p> 	<p>Vasos</p> 	<p>Las calabazas vacías y pulidas utilizadas para beber la chicha u otras bebidas en la actualidad se usan vasos de cristal o plástico.</p>
<p>Vasija de Barro</p> 	<p>Botellones</p> 	<p>Las vasijas de barro son utilizadas desde la antigüedad, elaboradas a base de barro y se usaban para almacenar líquidos como la leche, bebidas o agua. Hoy en día lo almacenas en botellones ya que no permite contaminación en su manipulación.</p>
<p>Bateas de Madera</p> 	<p>Bowls</p> 	<p>Las bateas son recipientes hechos de madera de forma circular u ovalada, se usaban tradicionalmente para amasar arepas, mezclar harina con la de maíz o la yuca común. En la actualidad se usan los bowls para batir, mezclar cualquier clase de alimentos.</p>
<p>Cucharas de palo</p> 	<p>Cucharas de metal y plástico</p> 	<p>Es uno de los instrumentos más antiguos de los que se ha valido la humanidad para comer como para servir. Hoy en día las dos clases de utensilios son necesario para la cocina.</p>

Elaborado: Karen M (2015)

Cuadro N° 03 (B)

EVOLUCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA.

<p align="center">Tinaja</p> 	<p align="center">Bidón</p> 	<p>La tinaja es un recipiente de barro con perfil ovalado parecido a la vasija, esta se utilizaba principalmente para la elaboración de la chicha y su almacenamiento. En la actualidad usan los bidones de plástico que sirven para trasportar o almacenar alimentos.</p>
<p align="center">olla de barro</p> 	<p align="center">Ollas de acero inoxidable</p> 	<p>Las ollas de barro sirven para la elaboración de comida y bebida de una forma clásica y tradicional como el mote, caldo de patas, champús. En la actualidad de usa las ollas de acero inoxidable para cocer alimentos ya que no traslada material tóxico a las comidas durante la cocción.</p>
<p align="center">Tiesto</p> 	<p align="center">Sartén</p> 	<p>El tiesto es elaborado a base de barro en la cual usaban para tostar cebada, maíz y se usa para asar comida como son las tortillas. Sin embargo hoy en día se usa el sartén que es utilizado para freír, asar, tostar cualquier clase de alimentos.</p>
<p align="center">Piedra de moler</p> 	<p align="center">Licuada</p> 	<p>Están hechos de piedra volcánica porosa y en la antigüedad eran utilizadas para moler ají, maní o triturar cualquier alimento. Hoy en día se han remplazado por la licuada sirve para triturar frutas, legumbres y otros alimentos. Consta de un vaso que tiene unas cuchillas capaces de girar por medio de un motor separado al que se asegura el vaso.</p>

Elaborado: Karen M (2015)

1.4.2.6. Gastronomía en el Ecuador

“El Ecuador posee una rica, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes”. (Núñez, 2009, pág. 15)

1.4.2.7. Gastronomía en el Cantón Alausí

La comida del cantón de Alausí es sorprendente, ya que para los amantes del hornado, de la fritada y del Cuy, es el sitio adecuado para saborear estas delicias que ofrece el cantón de Alausí, entre las bebidas tenemos: La chicha de jora que es muy difundida en el país por tener un sabor agradable, era disfrutada solo en festividades familiares y parroquiales, pero en la actualidad se la degusta en cualquier momento, las canelitas, Mistelas, Colada morada, Morocho con leche. (VISITA ECUADOR)

Para la época de Navidad se hace los tamales de harina de maíz y los Buñuelos que se hace de harina de flor o harina de maíz. En semana Santa se hace la fanesca y se ha perdido la elaboración del molo, el arroz con leche, y el jucho. En las festividades del Carnaval y semana Santa se vendía higos rellenos de dulce de leche (arroz de leche), era algo típico que se perdió con la muerte del creador y vendedor de esta golosina que trae recuerdos a los que vivieron su niñez en Alausí. (Guía Turística Alausí , 2010, pág. 32)

Cuando llega el día de los difuntos el comercio del pan y colada morada. Llena de varios colores las principales calles de Alausí. Ya que Alausí cuenta con una cantidad grande de habitantes indígenas, es notoria parte de la tradición que pocos aún conservan, por ejemplo en los velorios se despide al ser querido con un gran banquete y trago de caña e igual en los pases del niño, los banquetes se componen de Cuy asado, huevo duro o locro de cuy y ají de piedra. (Guía Turística Alausí , 2010, pág. 35)

✓ **Gastronomía típica**

Existen platos Típicos dentro del Cantón que cada uno tiene su toque especial que lo caracteriza a los demás como es el caldo de patas, el Yaguarlocro que está compuesto de menudo de borrego, choclos con queso, seco de chivo, la guatita y las papas con cuero que encanta a todo el mundo por sus sabores inigualables.

Hornado de Alausí.- El hornado a pesar de ser un plato típico de toda la región Andina del Ecuador, cada ciudad tiene algo que lo diferencia. En Alausí la preparación y venta de este exquisito plato se ha convertido en una tradición familiar que durante años se ha ido fortaleciendo.

La fritada.- Es tradicional de Alausí que lleva maravillando el paladar de sus clientes. La fritada se sirve con mote y chicharrón, claro si gusta puede acompañarlo con el delicioso ají.

Llapingachos.- El plato de llapingachos consiste en tortillas de papa rellenas de queso, acompañadas de huevos fritos y salsa de maní, en época de festividades se añade chorizo, su delicioso sabor es el característico de las preparaciones en leña.

✓ **Gastronomía tradicional**

Alausí contiene una gama de platos tradicionales que se los elabora de generación en generación como lo es las tortillas de maíz las cuales se las elabora en tiesto, el locro de cuy, las tortillas con huevo que son de rápida elaboración, las papas con librilla que se las encuentra en las principales calles de Alausí, y como dejar atrás el exquisito conejo que va acompañado de papas, son platos que demuestran la riqueza gastronómica que tiene nuestro pueblo.

Cuy Asado.-Uno de los platos que más gusta a la gente es el “*cuy asado*” este plato se acompaña con papas bañadas en salsa de maní, lechuga y puede colocarse ají al gusto.

Helados americano.-Los helados Americanos son preparados a base de una receta familiar que tiene más de 60 años. El Sr. Sánchez empezó su negocio al regresar de Galápagos donde se enroló en el Ejército Americano, es por esa razón que los helados llevan el nombre de Helados Americanos.

Existen más de treinta sabores entre ellos coco, ron pasas, vainilla, etc... el helado de chocolate no es un helado cualquiera su exquisito sabor se debe a que sus fabricantes se encargan del proceso del cacao.

Arroz con Huevo en Hoja de Col.- Durante la época de auge ferroviario, el comercio era impresionante en todos los pueblos por los que pasaba el tren, uno de estos lugares es HUIGRA donde el tren paraba unos cuantos minutos tiempo que no era suficiente para que los pasajeros del tren alcanzasen a comer.

Es así que nació la tradición de que este tradicional plato de arroz con huevo se sirve en una hoja de col. De esta forma los pasajeros podían comer con toda tranquilidad.

Empanadas de Calabaza y Piña.- El pan de Alausí es delicioso, gusta mucho a los visitantes especialmente de turistas que vienen desde la costa ecuatoriana, cualquiera de las panaderías que existen en la ciudad tienen algo que deleitara su paladar y por sus exquisitas empanadas rellenas de dulce de zambo, con un toque de piña para darle un sabor especial.

Sopa de Quinoa.- La sopa de quinoa es el mejor platillo que ofrecen a sus turistas, ya que es tradicional de la serranía ecuatoriana, esta preparación la hacen con una receta casera que ha conquistado el paladar de muchos, por su peculiar sabor inigualable.

Volquetero.- Esta comida tradicional contiene mote, canguil, chifle, habas, mellocos chochos y ensalada. (ALAUSSI, 2014)

1.4.2.7.1. Producción Agrícola

Los productos agrícolas son de carácter tradicional, en términos generales, los principales productos agrícolas que se producen en Alausí son: trigo, fréjol seco, maíz suave seco, papas, cebada, chochos, fréjol tierno y, maíz duro, entre los productos más importantes. El trigo es uno de los principales productos que se cultivan en el cantón, seguido por el fréjol seco, maíz suave seco y la papa, En Achupallas los principales son: la papa, las habas y la

cebada; mientras que en Huigra se destacan el fréjol, maíz y tomate riñón.

(GAD-Municipal de Alausí, 2009-2014, p. 114)

Cuadro N° 04

PRINCIPALES USOS DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN EL CANTÓN ALAUSÍ.

Nombre común	Nombre científico	Alimentación humana	Alimentación animal mayores	Alimentación animal menores	Medicinal
Maíz	<i>Zea maíz</i>	1	1	1	
Cebada	<i>Hordeumsp</i>	1	1		
Caña de Azúcar	<i>Sac charum officinarum</i>	1			
Frejol	<i>Phaseolusvulgaris</i>	1			
Alverja	<i>Pisumsativum</i>	1	1	1	
Tomate de árbol	<i>Cyphom andrabetaceae</i>	1			
Papas	<i>Solanum Tuberosum</i>	1	1	1	
Ají	<i>Capsicum annum</i>	1			
Uvilla	<i>Cousapoaspp</i>	1			
Mandarina	<i>Citrus nobilis</i>				1
naranja	<i>Citrus sinensis</i>	1		1	1
Limón	<i>Citrus Limonun</i>	1			1
oca	<i>Oxalis tuberosa</i>	1			
Mel loco	<i>Ullucustuberosus</i>	1			
Cebolla	<i>Alium cepa</i>	1			
Ajo	<i>Alium sativum</i>	1			
Col	<i>Brassicasp</i>	1	1	1	
Brócoli	<i>Brassicaoleraceae</i>	1		1	
Nabo	<i>Brassiccanapus</i>	1		1	
Acelga	<i>Beta Vulgaris</i>	1		1	
Remolacha	<i>Beta Vulgaris</i>	1		1	
Zambo	<i>Cucurbitaficifolia</i>	1	1	1	
Aguacate	<i>Persea americana</i>	1			
Granadilla	<i>Passifloralaurifolia</i>	1			
Taxo	<i>Passifloram alisima</i>	1			
Guaba	<i>Inga ruziana</i>	1			
Plátano	<i>Musa sp</i>	1			
Higo	<i>Ficus sp</i>	1			
Mora de castilla	<i>Morussp</i>	1			
Zanahoria blanca	<i>Arrachasculenta</i>	1			
yuca	<i>Marihot utilísima</i>	1		1	
Paja	<i>Festucasp</i>		1	1	
Tipo	<i>Minthostachysm olis K.</i>				
Retama	<i>Retamasphaericarp</i>				1
Mortiños	<i>Ocoteaquixos</i>				1
Coronilla	<i>Coronillaemerus</i>			1	

Fuente: GADS-Parroquiales Alausí.

Elaboración: Equipo Consultor y Técnicos GADMA.

1.4.2.8. Relación del turismo con la Gastronomía

Las implementaciones que la gastronomía puede tener en el turismo son de diversas índoles según el papel que esta desempeñe en el cuadro motivacional del turista. Del mismo modo sería diferentes las políticas a aplicar desde una perspectiva sectorial. Partiendo de esta base poner distinguir fundamentalmente dos posturas a tipologías dentro de la vertiente gastronómica del turismo. (Torres, Esteve, Fuentes, & Rojo, 2006, pp. 268-271)

1.4.2.8.1. Importancia de la Gastronomía en la actividad turística

Al hablar de la gastronomía y de las diversas manifestaciones culturales, que como valor agregado forman parte del turismo, se puede observar que la gastronomía ofrece la posibilidad de desarrollar nuevas opciones turísticas que hagan más agradable el destino, permitiendo así la construcción de nuevos productos turísticos resaltando el valor asociado entre la gastronomía y el turismo. Para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales para viajar es poder degustar los platos típicos y tradicionales que tiene cada lugar, esto le da un valor agregado al destino.

Es por eso importante entender el aporte que la gastronomía hace al desarrollo turístico de los pueblos. (Schlüter, 2003, pág. 20)

1.4.2.8.2. Atractivos turísticos en el Cantón Alausí

El cantón Alausí posee abundante riqueza natural y cultural, razón por la cual recibe una gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros. Es así que para satisfacer las necesidades de los visitantes según las actuales tendencias del turismo en el Ecuador y el mundo, se han priorizado seis diversas rutas las cuales incluyen turismo de naturaleza y turismo cultural.

Por su hermosa geografía se convierte en un atractivo lugar donde habitan personas hospitalarias con una riqueza natural, histórica y cultural fascinante.

- **Cascadas de Huigra.**

La parroquia de Huigra tiene un gran potencial es poseedor de una vegetación exuberante y con un colorido mágico, más conocida como “*La Eterna Primavera*”, su clima es cálido. Huigra es considerado un pueblo “*ferroviario*” ya que ahí se construyó la gerencia general del ferrocarril en el Ecuador.

En cuanto a las bellezas naturales que posee están las cascadas de los ríos Angas y Panamá, el río Angas baja desde lo alto de la cordillera formando un impresionante salto, se encuentra a 20 minutos del Centro Histórico de Huigra, entre las actividades que se pueden realizar están caminatas de descenso hasta el lugar donde se puede observar a plenitud y tomar fotografías de la cascada Angas, que se encuentra ubicada a 1 hora del cantón Alausí.

La Cascada del Río Panamá es uno de los atractivos turísticos de esta ruta, en cuyo alrededor se encuentra un bosque nativo, en el cual se puede encontrar flora y fauna nativa; para acceder a este atractivo se transita por la Vía Alausí - El Triunfo de primer orden, la cascada presenta una altura de 25 m. y 6 m. de ancho, su caudal aproximadamente es de 60 litros/segundo, la misma que forma un vado de 6 m., de ancho y 3 m. de largo el que se aumenta especialmente en los meses de invierno.

- **Centro histórico de Alausí.**

La ciudad de Alausí está rodeada de majestuosas montañas, su arquitectura colonial es un interesante contraste entre rasgos de la costa y de la sierra, características que hacen de este lugar muy pintoresco. La palabra Alausí quiere decir “*Cosa de Gran Estima y Querida*” definición que expresa el esplendor de Alausí, fue declarado como Patrimonio Cultural del Ecuador (INPC) en 2004 por la UNESCO y es considerado uno de los centros coloniales más relevantes de la provincia. Según el INPC la ciudad de Alausí tiene repartido el patrimonio arquitectónico en todo su territorio, característica que se recalca debido a que otras ciudades solo lo poseen en el centro histórico.

La Ruta Patrimonial del Centro Histórico de Alausí, puede convertirse en un paseo aventurero conociendo y compartiendo experiencias con la gente que encuentra al paso.

Uno de los atractivos que puede visitar es el Mirador de Llugshy en donde se encuentra el monumento del Santo Patrono San Pedro de Alausí, edificación construida de 114 mil piezas de cerámica con una altura de 21 metros.

También se encuentran el parque y monumento a Eloy Alfaro quien fue el precursor de la línea férrea.

El majestuoso reloj público que fue fabricado por la Compañía BOKENEM del que existen 4 réplicas ubicadas en Checoslovaquia, Argentina, Alemania y Ecuador específicamente en Alausí, la Catedral del cantón Alausí, con estilo Romano, Gótico y corintio fue construida con piedras que fueron extraídas de las minas del cerro Chiripungo.

El Puente Negro, considerado una obra maestra, es el puente más largo de la línea férrea con 200 metros de largo y 65 metros de altura; finalmente la estación del tren, que es el lugar donde se dio la transformación del cantón ya que se incrementó el comercio con su llegada en 1903, ubicada en las calles Eloy Alfaro y Sucre, en donde puede adquirir los tiquetes para realizar el tour hacia la Nariz del Diablo.

- **Nariz del diablo.**

Este recorrido se encuentra en el tramo de Alausí – Nariz del diablo, es conocido como uno de los más difíciles del mundo, una obra de ingeniería magnífica para la época en la que fue construida la línea férrea, incluso ahora resultaría difícil su construcción.

El recorrido dura dos horas 30 minutos; es una aventura donde se puede disfrutar del paisaje andino y ya en la estación del tren se deleita observando a los danzantes de la comunidad, el recorrido turístico también incluye la entrada al museo, el transporte en tren, la guía turística y un refrigerio en la cafetería.

Existen emprendimientos comunitarios de la zona, que ofrecen a los visitantes nuevos alternativas para conocer la famosa Nariz del Diablo desde el mejor

mirador donde se pueden hacer excelentes fotografías de este recurso turístico de jerarquía internacional.

La parroquia de Tolte – Pistishi realiza turismo comunitario una actividad de desarrollo en su localidad; es así que en el sector está el Proyecto de Turismo Comunitario Pistishi Nariz del Diablo, con personal capacitado listo para atender a turistas y visitantes haciendo del recorrido la mejor experiencia vivida.

Entre las actividades que se ofrecen están: guianza turística, degustación de comida típica, las caminatas, cabalgatas, la visita al Mirador de la Nariz del Diablo “Cóndor Puñuna”, también puede compartir las tradiciones y costumbres de su gente, este espectacular atractivo turístico se encuentra a 20 minutos de la ciudad de Alausí.

- **Aviturismo Ozogoche.**

El Complejo Lacustre de Ozogoche forma parte del Parque Nacional Sangay, fue declarado Patrimonio Natural de la Humanidad, está ubicado en la parroquia Achupallas, en la comunidad de Ozogoche Alto es considerado una zona de conservación de aves en América Latina (IBA EC061) y 45 lagunas.

Los atractivos principales que lo conforman son las lagunas de Magtayán y Cubillín, el Cerro Soroche con 3 470 metros sobre nivel del mar (m.s.n.m) que tiene una coloración dorada y plateada, debido a la gran cantidad de minerales que allí se encuentran, Padre Rumi es una roca que se encuentra en la comunidad de Totoras tiene semejanza con la silueta de un sacerdote arrodillado, mide aproximadamente 5 metros.

- **Camino del inca**

La mejor parte del Camino del Inca o Qhapaq Ñan en el Ecuador se encuentra ubicada en la provincia de Chimborazo. Este tramo perteneció a la red principal que unía a las ciudades del Cuzco con Quito, por el cual circulaba el mensaje del Rey Inca a través del sistema de los Chasquis. La ruta se conserva con la técnica del empedrado a una altura promedio de 3800 msnm, entre vestigios

arqueológicos, lagunas, cascadas hasta arribar el Complejo Arqueológico en la Provincia de Cañar.

Desde Riobamba se parte a Alausí por la Panamericana Sur a unos 95 km. o por vía férrea. Lugar donde se puede contratar los servicios de un transporte o camioneta para llegar a Achupallas. En este sitio se deben contratar arrieros, mulas o caballos para empezar el trayecto de la Ruta del Qhapaq Ñan que dura entre 2 o 3 días.

2. Patrimonio Cultural Inmaterial

2.1. Definición

Son los frutos de la creatividad humana que no podemos tocar, pero sí sentir, contar, imaginar, pensar, disfrutar, enseñar. Estos son los recuerdos, las historias, los gustos, los valores, los conocimientos y las destrezas. Todo eso, que demuestra quiénes somos, habita en nuestra memoria, en nuestro pensamiento y en nuestra forma de ser. Lo hemos heredado de nuestras comunidades por medio de la palabra, escuchada o leída. Al interactuar con quienes compartimos la vida y los espacios, lo transformamos con nuestras vivencias y será el legado para las futuras generaciones. Este es el patrimonio cultural inmaterial, también conocido como patrimonio cultural intangible. (Quito, 2012, p. 8)

2.2. Historia y Desarrollo

Los orígenes de la distinción de la cultura en material e inmaterial se remontan a los propios intelectuales que reconocieron la intangibilidad de la cultura. En los siglos XVIII y XIX, los filólogos y los estudiosos de las costumbres y creencias populares, procuraron documentar las tradiciones orales y vivas del mundo.

En 1950, Japón realizó un programa sobre los tesoros nacionales vivos como reconocimiento de la extraordinaria pericia de los maestros de las artes tradicionales. Programas similares surgieron en Corea, Filipinas, Tailandia, Estados Unidos y Francia. De esta manera el Patrimonio Cultural Inmaterial

(PCI) es considerado un acervo que ha de ser protegido, apreciado, utilizado y controlado.

Muchos elementos del PCI están amenazados, debido a los efectos de la globalización, las políticas homogeneizantes, la falta de medios, de valorización y de entendimiento, que en su conjunto, conducen al deterioro de las funciones y los valores de estos elementos y a la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones.

Al no estar escrita ni grabada, se transforma en una preocupación, y en una situación problemática, porque puede extinguirse, a causa del desinterés, la pobreza, la política, la globalización. (EcuRed, 2015)

2.3. Patrimonio Cultural

2.3.1. Definición

Cuando hablamos de patrimonio cultural, nos referimos a bienes de los que no tenemos por qué ser los propietarios directos, sino que hablamos de una propiedad colectiva, de la sociedad y que disfrutamos, en el caso de los españoles, por un derecho reconocido en nuestra institución.

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (Definición elaborada por la conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural, celebrada en México en el año 1982).

Consideramos el patrimonio cultural el conjunto de objetos materiales e inmateriales, pasados y presentes, que definen a un pueblo: lenguaje, literatura, música, tradiciones, artesanías, bellas artes, danza, gastronomía, manifestaciones religiosas, la historia y sus restos materiales, es decir el patrimonio histórico. (García P. , 2011, pp. 17-18)

2.4. Patrimonio

2.4.1. Definición

El concepto de patrimonio es un conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, que el patrimonio era aquella propiedad de un individuo o familia. Aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva. A lo largo del tiempo, y especialmente del siglo xx, el concepto de patrimonio como herencia colectiva ha ido evolucionando y puede decirse que más que un conjunto de bienes es una construcción social (Prats, 1997).

Es la sociedad, es decir, somos nosotros los que damos sentido y contenido al patrimonio, reconociendo determinados edificios, lugares, objetos, costumbres y personas como señas de identidad colectiva. (García P. , 2011, pp. 16-17)

2.4.2. Patrimonio tangible e intangible del Cantón Alausí

Uno de los aspectos más importantes de Alausí, es sin duda, su patrimonio intangible que va desde sus prácticas ancestrales como la minga, el kichwa como idioma natal de los pueblos originarios, la vestimenta tradicional, los cuentos, mitos y leyendas, la gastronomía, y todas las manifestaciones culturales que son parte de la cultura local; mientras que su patrimonio tangible va desde el arte religioso, escultura y pinturas, hasta el patrimonio edificado, construcciones con técnicas y materiales tradicionales y, el patrimonio natural, con sitios con un encanto único, especialmente la reserva natural del Parque Sangay.

En la parroquia matriz del cantón Alausi se identificaron según el inventario del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) 285 bienes inmuebles en el Año 2004, y por esta consideración se declaró como bien perteneciente al Patrimonio Cultural de la Nación al área Histórica de la ciudad de San Pedro de Alausí. (GAD-Municipal de Alausí, 2009-2014, pp. 208-211)

MARCO LEGAL

Según el Plan Nacional del Buen Vivir, vigente en el Ecuador, el objetivo número 5 (**Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad**), el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales y el Sistema Nacional de Cultura, concebido para garantizar la efectiva vigencia de los primeros (art.377). Estos derechos acogen una visión contemporánea de la cultura, entendida como un proceso social dinámico que está en permanente transformación y genera nuevos contenidos, modifica y recrea el saber acumulado por la sociedad. De esta manera, el ciudadano común, los pueblos y las nacionalidades ancestrales, así como los colectivos culturales contemporáneos, devienen sujetos de derechos culturales y dejan de ser objeto de “civilización”, adoctrinamiento y sometimiento colonial.

El espacio público –físico, mediático y simbólico–, conformado con claros estímulos a la participación, la interlocución, la deliberación, el respeto y la expresión diversa, es el sitio en el que se puede construir una cultura de convivencia democrática, intercultural y creativa entre sujetos libres que se reconocen y respetan recíprocamente como iguales. Todas las personas tienen derecho a desarrollar capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas y a participar en la vida cultural de la comunidad

Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio.

Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos. Esto implica también una gestión democrática de los espacios radioeléctrico y audiovisual (arts. 16 y 17).

MARCO CONCEPTUAL

Arte culinario.- Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Conocimiento.- Es un conjunto de información que posee el ser humano, tanto sobre el escenario que lo rodea, como de sí mismo, valiéndose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlos. (Landeau, 2007, págs. 1-2)

Condimentos.- Son productos que intervienen en el realce del sabor de una elaboración, este realce del sabor lo conseguiremos con la adición de uno o varios condimentos aromáticos o de algún otro producto que, sin ser exactamente un condimento, cumpla esta función. (López F. , 2007, pág. 78)

Creencias.- Es la completa conformidad con algún suceso o hecho. Se trata del estado en el que una persona da por verdadero cualquier conocimiento que posea sobre cualquier cosa, independientemente de si este se encuentra o no respaldado por argumentos lógicos o sensatos.

Identidad colectiva.- Es una manifestación de las características estructurales de la sociedad, si bien puede responder a ella, es más el resultado de una acción consiente y autorreflexión individual. (Porrás, 2005, pág. 60)

Paleolítico.- Se aplica al periodo más antiguo de los periodos prehistóricos, que se caracteriza por la fabricación y utilización de herramientas de piedra tallada, la práctica de la depredación (caza, pesca y recolección).

Ritos.- Es un acto religioso o ceremonial repetido invariablemente en cada comunidad cultural.

Sentimiento de pertinencia.- Nos lleva a imitar modelos de comunicación, a transmitir los símbolos de pertinencia al grupo, a comunicar según los códigos de pertenencia. (García C. , 2008, pág. 88)

Valor intrínseco.- Es aquella cualidad añadida y que no pertenece a la cosa por su propia naturaleza sino que es adquirida o superpuesta a ella. (Rodríguez, 2005, pág. 154)

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cuáles son los referentes teóricos que justifican registrar las tradiciones culinarias como Patrimonio Cultural Inmaterial?
- ¿Cuál es la cultura Gastronómica Típica y Tradicional del Cantón Alausí?
- ¿Cómo documentar la cultura gastronómica propia del Cantón Alausí?

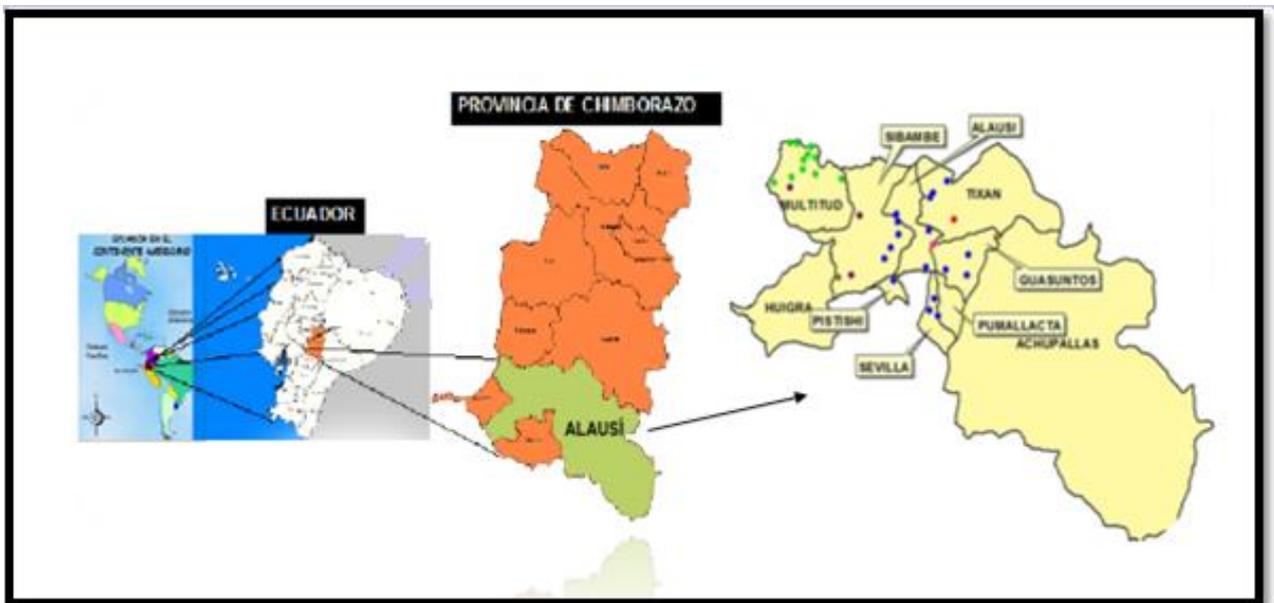
V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en el Cantón Alausí, Provincia de Chimborazo, localizada en la Región central del Ecuador. La cual tuvo un tiempo de duración aproximada a 8 meses, desde Diciembre del 2014 hasta Agosto del 2015, durante los cuales se investigó los referentes teóricos que justificaron la pertinencia de un registro de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial, las comidas típicas y tradicionales del Cantón Alausí, terminando con la documentación de las tradiciones culinarias a través de una revista.

Mapa N° 01

POBLACIÓN Y MUESTRA DE LA INVESTIGACIÓN



Fuente: GAD-Municipal Alausí.
Elaboración: Mena, K (2015)

B. VARIABLES

1. Identificación

- **Variable independiente:** Registro de Tradiciones Culinarias
- **Variable dependiente:** Patrimonio Cultural Inmaterial

2. Definición

- a) **Registro de tradiciones culinarias.-** Se refiere a observar o inspeccionar algo con atención y anotar tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo de un grupo, de acuerdo al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico y se readapta culinariamente como puente con el destino y situación presente.
- b) **Patrimonio Cultural Inmaterial.-** Lo forman las instituciones, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que por sus específicas cualidades definen por sí mismo un aspecto destacado de la cultura y las comunidades reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. (Odello, 2012, pág. 137)

3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
<p>Registro de Tradiciones Culinarias</p>	<p>Productos agrícolas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Melloco • Frejol • Papas • Trigo • Arveja
	<p>Métodos de preparación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Moderna • Ancestral • Mixta
	<p>Consumo de bebidas típicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alcohólicas • No alcohólicas
	<p>Gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Típica • Tradicional
	<p>Condimentos Gastronómicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Ajo • Orégano • Pimienta • Tomillo

Patrimonio Cultural Inmaterial	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> • San Pedro de Alausí • Patrono San Juan Bautista • Patrón San Vicente Ferrer • Virgen del Carmen • San Luis Rey de Francia • Virgen de la Inmaculada Concepción • Honor a San Marcial
	Tradiciones del Cantón	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar comida a los muertos • La minga • Jaway-Jaway • Pampa mesa • Botar los primeros granos al camino para que se valla el hambre
	Atractivos Turísticos	<ul style="list-style-type: none"> • Nariz del Diablo • Camino del Inca • Complejo la Cumbre de Ozogoche • Cascadas de Huigra • Centro Histórico de Huigra • Centro Histórico Urbano de Alausí
	Leyendas	<ul style="list-style-type: none"> • Duendes • Llashacos • La cruz de Dalincochas • Leyenda de la Laguna de Ozogoche • La curva del Diablo • El cuento del Aya entre la vida y la muerte

C. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Para la presente investigación de tradiciones culinarias se utilizó:

Investigación bibliográfica: “Se efectúa mediante libros”. (Elizondo, 2002 , pág. 369). Se obtuvo información de libros, revistas, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar información.

Investigación descriptiva.—“Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado”. (Merino, Pintado, Sánchez, & Grande, 2015, pág. 73) Se lo llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo, con las que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

Investigación exploratoria.—“Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones”. (Llopis, 2004, pág. 40). Se examinó cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, esto nos sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

La investigación de corte transversal.— “Constituye una especie de corte transversal en el tiempo, como una fotografía del fenómeno y de los factores y circunstancias que actúan sobre el en un momento dado”. (Moya, 2002, pág. 29) La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en los cuales se tabuló, discutió y se presentó la investigación planteada.

Investigación no experimental.—“Es el tipo de investigación en el que no se hace variar intencionalmente las variables independientes, se observan fenómenos tal y como se presentan en su texto natural, se obtiene datos y después de estos se analizan”. (Uribe, 2004, pág. 94) Es de diseño no experimental ya que no se manipuló variables, sino, se observó fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

Los métodos y técnicas utilizados en esta investigación fueron:

1. **Teórico.**-“Trata de desarrollar o profundizar las implicaciones que tiene determinada teoría; clarificar conceptos; derivar consecuencias teóricas de planteamiento más generales a través de un proceso deductivo”. (Rojas, 2002, pág. 157). Por tal motivo se utiliza la investigación ya que nos sirvió para tener conocimiento amplio en relación al tema.

2. **Estadístico.**-“Consiste en una serie de pasos como: Recogida de datos, ordenación y presentación de datos en tablas, formular hipótesis sobre las regularidades que se presenten y por último el análisis estadístico formal”. (García, Ramos, & Ruíz, 2009, pág. 6). Mediante los Instrumentos se recogió una variedad de datos para efectuar análisis y así sacar las conclusiones necesarias, en este caso se aplicó el cálculo porcentual.

3. **Empírico.**- “Método que trata de objetos reales que se dan en la experiencia” (Lorenzo, 2007, pág. 291). Los instrumentos que se utilizaron para levantar la información fueron:
 - **Encuesta:** Es una técnica de obtención de información sobre la base de un objetivo, coherente y articulado de preguntas, garantiza que la información proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población. (Grande & Abascal, 2005, pág. 14)

 - **Entrevista:** Es el modo más efectivo de asegurar que haya entendimiento y un sentido de compenetración entre dos personas, es necesario tener una idea clara de que se espera conseguir con ella. Ofrece la posibilidad de un intercambio personal y dinámico. (Shapiro, 2000, págs. 7-8)

D. POBLACIÓN Y MUESTRA

El cantón Alausí cuenta con una población de 44.089 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC, siendo la novena provincia más poblada del Ecuador.

La población para esta investigación es de 5996 personas en un rango de edad de 50 a 69 años, con una muestra de 72 personas a quienes se aplicó la encuesta, debido a que ellos tienen mayor conocimiento sobre la cultura, tradiciones y gastronomía del Cantón.

Cuadro N° 05

POBLACIÓN POR EDAD

POBLACIÓN DEL CANTON ALAUSSI POR EDAD	HOMBRE	MUJER	TOTAL
50 años	178	165	343
51 años	137	166	303
52 años	136	160	296
53 años	138	171	309
54 años	116	164	280
55 años	153	179	332
56 años	190	167	357
57 años	152	153	305
58 años	133	178	311
59 años	127	173	300
60 años	174	170	344
61 años	135	142	277
62 años	115	166	281
63 años	136	172	308
64 años	117	163	280
65 años	128	187	315
66 años	135	124	259
67 años	133	160	293
68 años	113	148	261
69 años	102	140	242
Población del Cantón Alausí por total:	2748	3248	5996

Fuente: INEC- Instituto Nacional de Estadística y Censos

Elaborado: Mena, K (2015)

Por lo tanto, la recolección de datos es extremadamente importante, es por esto que se determinó el tamaño de la muestra para obtener una información

válida y confiable, a continuación se aplicó la siguiente fórmula estadística, con un tipo de muestra probabilística para determinar el tamaño de la muestra.

$$n = \frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde:

- N = Total de la población
- $Z\alpha = 1.96$ al cuadrado (la seguridad es del 95%)
- p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- q = 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = precisión (en su investigación use un 5%).

$$n = \frac{5996 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (5996 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{5996 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 5995 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{1093.67}{14.99 + 0.18}$$

$$n = \frac{1093.67}{15.17}$$

$$n = 72 \text{ encuestas}$$

Entrevistas: Se aplicaron a 11 personas quienes 6 son propietarias de establecimientos de comida más representativos, 3 vendedores de comida en el Mercado Central y 2 personas vendedores ambulantes. Las entrevistas se realizaron mientras se aplicaban las encuestas a las mismas personas a quienes se creía conveniente, ya que ellos conocen los métodos y técnicas de preparación de los platos Gastronómicos, es decir que estas personas se encuentran dentro del tamaño de la muestra.

Se distribuyó proporcionalmente el tamaño de la muestra a cada una de las diferentes parroquias del Cantón Alausí por la Fracción muestral.

$$F = \frac{n}{N} \text{Total población}$$

$$F = \frac{72}{5996}$$

$$F = 0.012$$

CUADRO N° 06

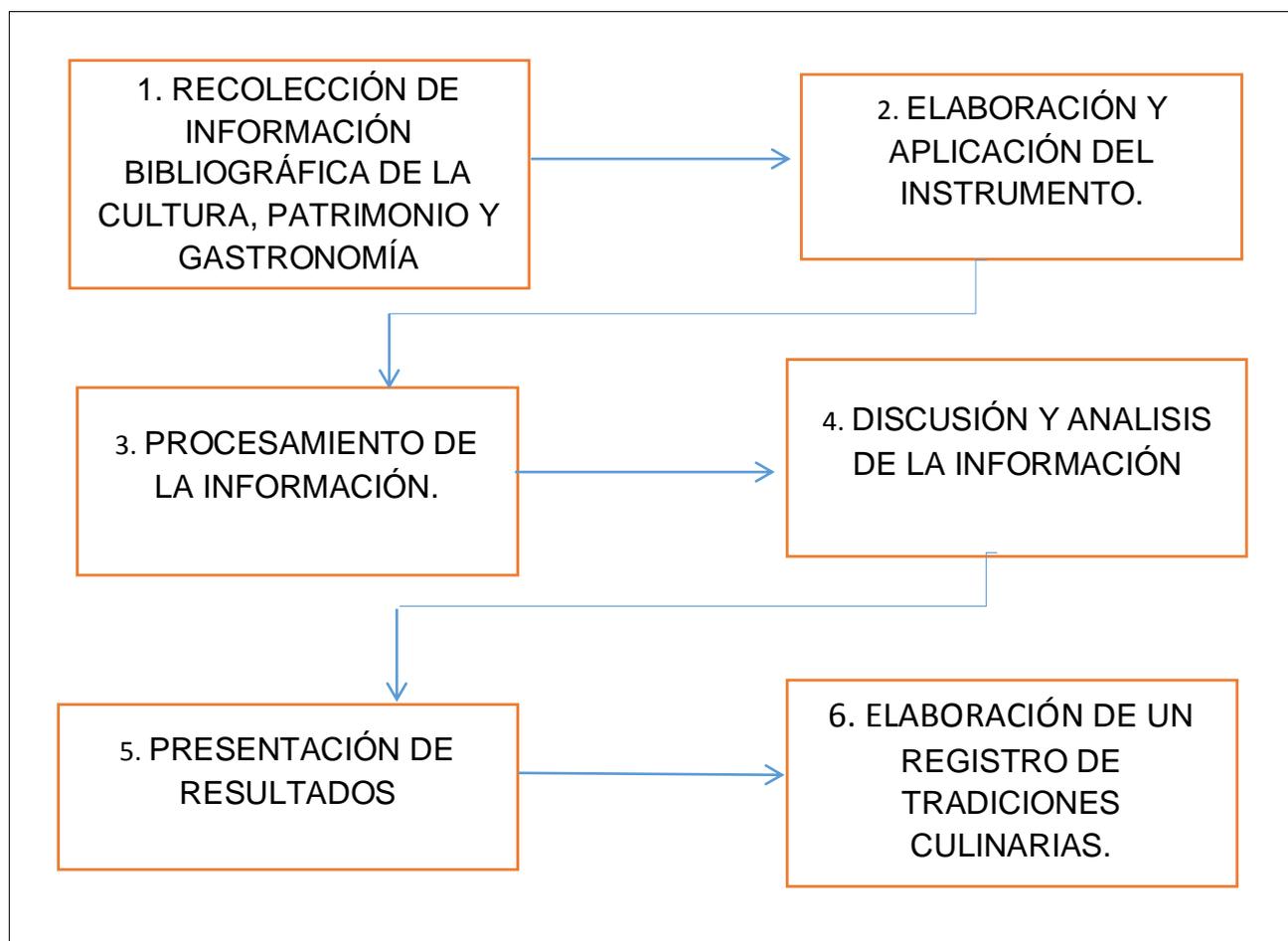
NÚMERO DE ADULTOS MAYORES ENCUESTADOS DE CADA PARROQUIA DEL CANTÓN ALAUSÍ

	N	F	RESULTADO	APROXIMADO
ACHUPALLAS	1346	0.012	16.15	16
ALAUSI	1308	0.012	15.69	16
TIXAN	1111	0.012	13.33	13
SIBAMBE	692	0.012	8.30	8
GUASUNTOS	414	0.012	4.96	5
HUIGRA	396	0.012	4.75	5
MULTITUD	373	0.012	4.48	4
PUMALLACTA (PUMAL-LACTA)	159	0.012	1.91	2
SEVILLA	149	0.012	1.79	2
PISTISHI (NARIZ DEL DIABLO)	48	0.012	0.58	1
Total	5996	0.012	71.95	72

Fuente: INEC- Instituto Nacional de Estadística y Censos

Elaborado: Mena, K (2015)

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Elaborado: Mena, K (2015)

1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.- Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el municipio Cantonal, Sitios web, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se llegó a obtener suficiente información para poder empezar a dar forma a la investigación.

2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.- Se basó en los indicadores para poder elaborar el instrumento a utilizar, en este caso se utilizó una encuesta para obtener información mucho más precisa sobre la cultura gastronómica Típica y tradicional, fiestas tradicionales y lugares turísticos, luego se aplicó una entrevista que nos dio a conocer sobre métodos, técnicas, utensilios utilizados y preparación de los platos Gastronómicos del Cantón Alausí.

3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.- Obtenidos los resultados de las encuestas, se tabuló a cada pregunta para obtener los resultados establecidos luego se llenó las entrevistas en un cuadro de respuestas.

4. DISCUSIÓN Y ANALISIS DE INFORMACIÓN.- En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que fueron señalados para poder evaluar e interpretar todos los resultados obtenidos tanto de la encuesta como de la entrevista.

5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.- Una vez obtenida y procesada la información, se presentó la investigación obtenida de tal manera que sea de total entendimiento para todas las personas.

6.- REGISTRO DE TRACIONES CULINARIAS.- Una vez realizada la investigación bibliográfica, elaboración y aplicación del instrumento, procesamiento de la información, discusión y análisis de la información y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar las tradiciones culinarias mediante una revista.

CAPÍTULO II

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. Resultados de la Investigación

En esta unidad se presentan los resultados obtenidos al aplicar los instrumentos:

1. Encuesta aplicada a 72 personas del Cantón Alausí, en un rango de 50 a 69 años de edad.
2. Entrevista aplicada a 11 personas (Propietarios de establecimientos de comida tradicionales más representativos, propietarios de puestos de comida más destacados en el mercado Central y vendedores ambulantes con años de trayectoria) ya que conocen sobre los platos típicos y tradicionales del Cantón Alausí.

De esta manera se conoció las tradiciones culinarias del Cantón Alausí en la cual:

La encuesta determinó lo más representativo del Cantón como son sus tradiciones, fiestas tradicionales, atractivos turísticos, bebidas y principalmente sus platos típicos y tradicionales, ingredientes principales y preparaciones. Esto ayudará para recatar y conservar las tradiciones culinarias que mantenían nuestros antepasados. La Entrevista nos ayudó a determinar cuáles son los métodos de preparación que utilizaban en la antigüedad y utilizan hoy en día las personas, de igual manera los utensilios de cocina que conservan para sus preparaciones.

1) Presentación de resultados de la Encuesta

Pregunta 1. ¿Del listado de los productos agrícolas cuales son los más utilizados en la gastronomía del cantón Alausí? (seleccione 4)

Cuadro N° 07

PRODUCTOS AGRÍCOLAS UTILIZADOS EN LAS PREPARACIONES

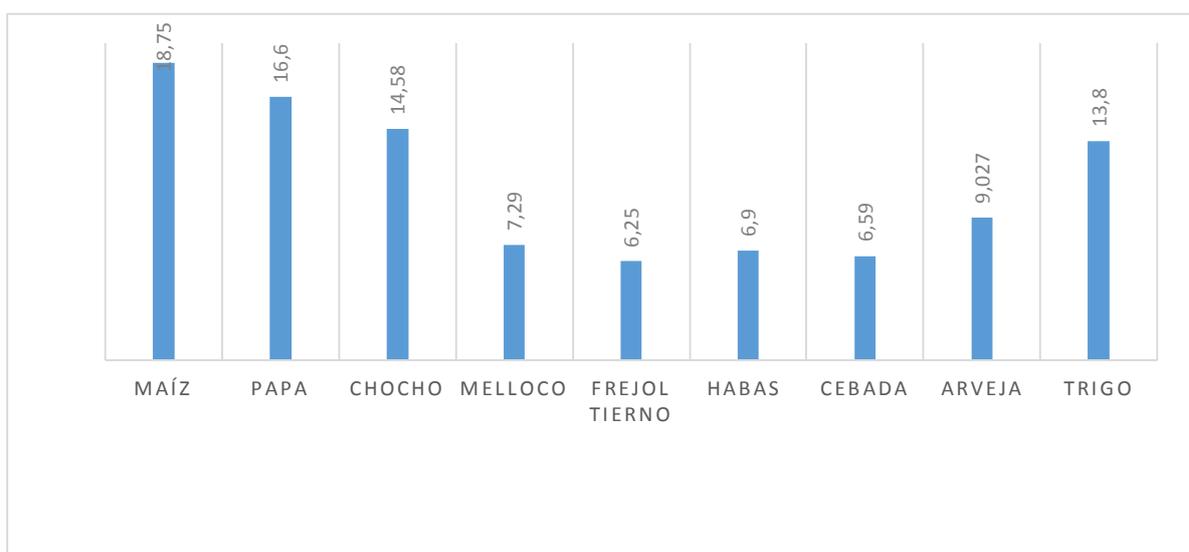
INDICADOR	4 resp * persona	F. A	F. R
Maíz	54	13,50	18,75%
Papa	48	12,00	16,60%
Chocho	42	10,50	14,58%
Mellico	21	5,25	7,29%
Fréjol tierno	18	4,50	6,25%
Habas	20	5,00	6,90%
Cebada	19	4,75	6,59%
Arveja	26	6,50	9,03%
Trigo	40	10,00	13,80%
Total	288	72	100%

GASTRONÓMICAS

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 01

PRODUCTOS AGRÍCOLAS UTILIZADOS EN LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Los productos agrícolas son el resultado obtenido mediante el cultivo donde la materia prima es de origen vegetal, estos se los puede dividir como alimentarios o industriales (Ventura, 2012). Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) los productos agrícolas son de carácter tradicional, en términos generales los principales productos agrícolas que se producen en Alausí son: trigo, fréjol seco, maíz suave seco, papas, cebada, chochos, fréjol tierno y maíz duro.

Sin embargo como los principales en la elaboración de la Gastronomía se encuentra el maíz con el 18,75 % ya que en torno a él se puede elaborar gran cantidad de preparaciones como son las tortillas de maíz, sopas, coladas y la chicha de jora. Seguido las papas con el 16.6 % ya que es un producto que no debe faltar en las preparaciones Gastronómicas por ejemplo papas con: cuy, conejo, cuero, librillo, y se la consume ya que es de fácil acceso debido a que son cultivadas en la zona. No obstante el chocho ocupa el tercer lugar con el 14,58 % que lo utilizan para la elaboración de cevichochos o simplemente chochos con tostado y con el 13,8% el trigo ya que es el principal producto agrícola cultivado en Alausí y su harina es muy utilizada en las preparaciones como: pasteles, tortillas, coladas, pan.

Sin duda el melloco, cebada, haba, fréjol y la arveja también forman parte en la preparación de platos Gastronómicos en Alausí, debido a que la manipulación de todos estos productos son producidos por sus propias manos y es eso lo que hace aún más diferente a los demás platillos.

Pregunta 2. ¿Cuáles son los condimentos más utilizados en las preparaciones gastronómicas de Alausí? (seleccione 4)

Cuadro N° 08

CONDIMENTOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA

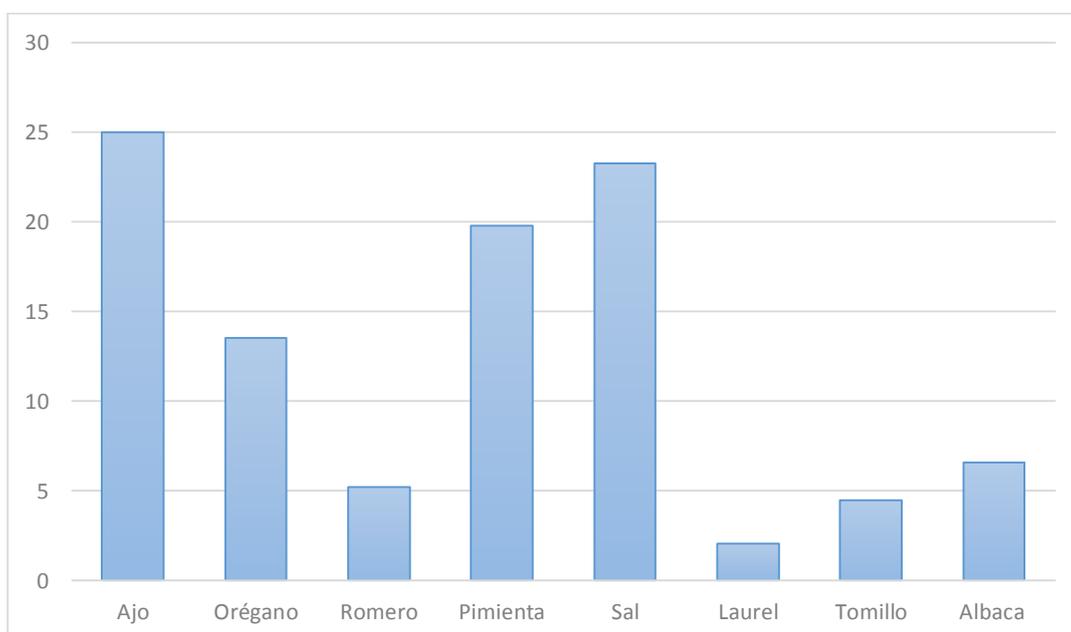
Indicador	4 resp * persona	F. A	F. R
Ajo	72	18,00	25%
Orégano	39	9,75	13%
Romero	15	3,75	05%
Pimienta	57	14,25	20%
Sal	67	16,75	23%
Laurel	06	1,50	02%
Tomillo	13	3,25	05%
Albaca	19	4,75	07%
Total	288	72	100 %

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad

Elaborado: Mena, K (2015).

Gráfico N° 02

CONDIMENTOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Los condimentos son todos los productos comestibles que dan sabor y aroma a un preparado y transmiten su sabor directamente. (Alarcón, González, Odette, Rivera, & Roig, 2003, pág. 139). En Alausí el condimento más utilizado es el ajo con un 25% ya que es una especie muy apreciada en la cocina, posteriormente la sal con el 23% es fundamental para darle el sabor característico a las preparaciones Gastronómicas, no obstante la pimienta con el 20% es la especie que utilizan para darle ese aspecto picante a las comidas, sin embargo el orégano con el 13% forma parte de las preparaciones gastronómicas para darle ese toque especial y tiene usos medicinales en enfermedades abdominales y digestivas.

Y sin duda existen otros condimentos como romero, laurel, tomillo, albacá, que cada uno tiene su aporte en las preparaciones alimenticias. Es importante y necesario la utilización de condimentos en las preparaciones ya que nos aporta sabor y ese toque especial para convertir de un alimento simple a una de las mejores comidas, siempre y cuando se utilice los ingredientes adecuados y necesarios, los condimentos naturales permiten dar ese toque culinario tan diferente y único que se manifiestan en la preparación de cada uno de los platos.

Pregunta 3. ¿Cuál de los siguientes métodos de cocción de alimentos utiliza con frecuencia?

Cuadro N° 09

MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

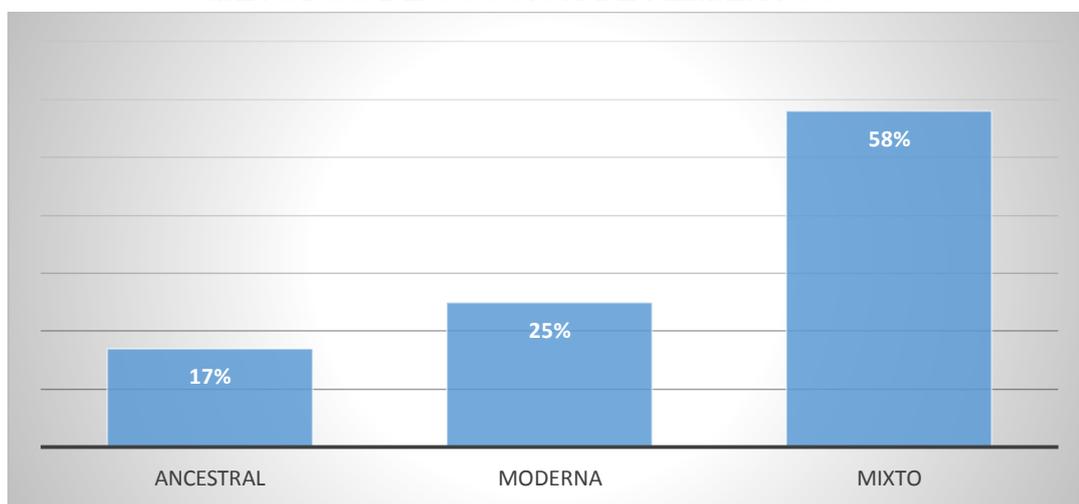
Indicador	F.A	F.R
Ancestral	12	17%
Moderna	18	25%
Mixto	42	58%
Total	72	100%

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad

Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 03

MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. (Gastronomía & Cía , 2008). Hoy en día las personas cambian lo ancestral por lo moderno debido a que la tecnología cada día se va fortaleciendo, pero aún existen personas que conservan lo ancestral, En Alausí el 58 % realizan las preparación tanto en horno de leña como en cocina a gas, combinan los dos métodos por ahorro y facilidad, con el 25 % solo preparan sus alimentos de manera moderna como es cocina a gas, microonda, etc., debido a que es una forma fácil y rápida de preparar los alimentos.

Sin embargo una mínima cantidad de personas con el 17 % si conservan lo ancestral ya que es una manera de rescatar, conservar lo que utilizaban nuestros antepasados y sobre todos porque siguen manteniendo la tradición, para el hornado se utiliza el horno de leña ya que es lo que le caracteriza en su preparación y en algunos casos la fritada que lo elaboran en cocinas de leña debido a que le da el sabor característico al plato, o debido a que son personas del campo y en el mayor de los casos no tienen el suficiente dinero para utilizar las comodidades o simplemente porque no están acostumbradas a preparar los alimentos si no es en cocina de leña ya que el uso de este da el sabor exquisito y único a las preparaciones.

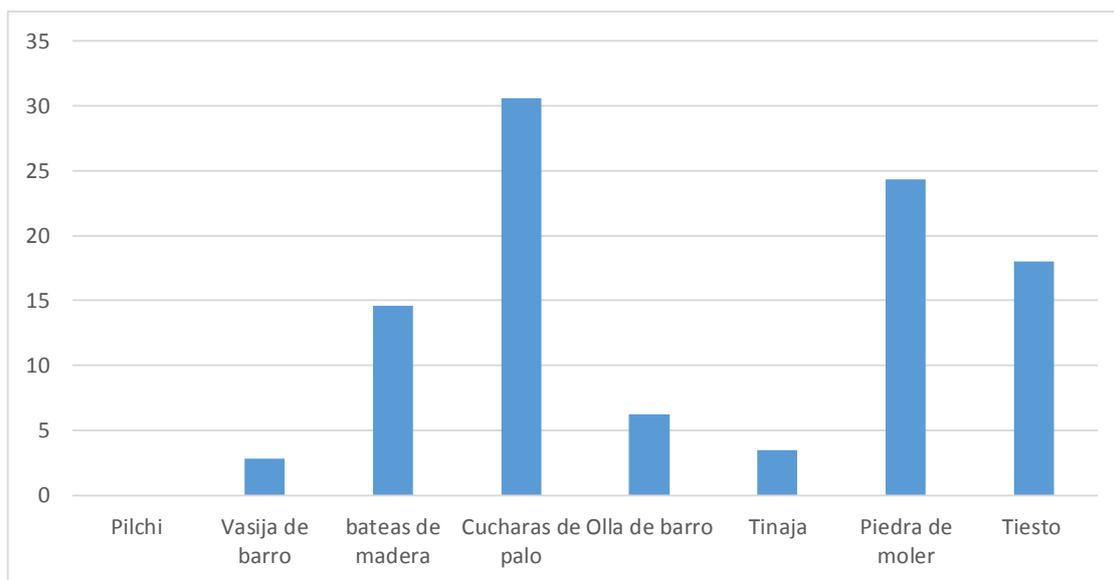
Pregunta 4. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utiliza usted para las preparaciones gastronómicas? (seleccione al menos 2)

**Cuadro N° 10
UTENSILIOS DE COCINA**

Indicador	2 resp * persona	F. A	F. R
Pilchi	-	-	-
Vasija de barro	04	2,0	2,80 %
bateas de madera	21	10,5	14,60 %
Cucharas de palo	44	22,0	30,60 %
Olla de barro	09	4,5	6,25 %
Tinaja	05	2,5	3,50 %
Piedra de moler	35	17,5	24,30 %
Tiesto	26	13,0	18,00 %
Total	144	72	100%

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 04



UTENSILIOS DE COCINA ANTIGUA

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Los utensilios son básicos para poder cocinar cómodamente. (CreatiVegan, 2010). Son uno de los elementos fundamentales en la cocina al momento de preparar los alimentos, es por esto que se necesita saber cuántas personas conservan aun los utensilios de cocina utilizadas en la prehistoria, con el 30.6 % la cuchara de palo se conserva aún ya que es un utensilio que se lo puede encontrar con facilidad en el mercado y que no se ha perdido debido a que es necesario en la cocina, posteriormente con el 24.3 % la piedra de moler ya que es uno de los métodos más antiguos para preparar principalmente el ají y que algunas personas siguen conservando y realizando.

Sin embargo la vasija de barro que es utilizada para guardar bebidas como la chicha o para conservar otro tipo de alimentos como las harinas y las bateas de madera con el 14.6 % que lo utilizan para colocar alimentos como la masa de tortillas. Y sin duda la olla de barro, la tinaja para la chicha y el tiesto en la que realizan las tortillas se las sigue conservando pero en una mínima cantidad, en cambio el pilchi que era una manera ancestral de beber la chicha ninguna la conserva ya que en la actualidad son remplazados por vasos.

Pregunta 5. Seleccione con una X los platos tradicionales que usted considere como los más representativos del Cantón. (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

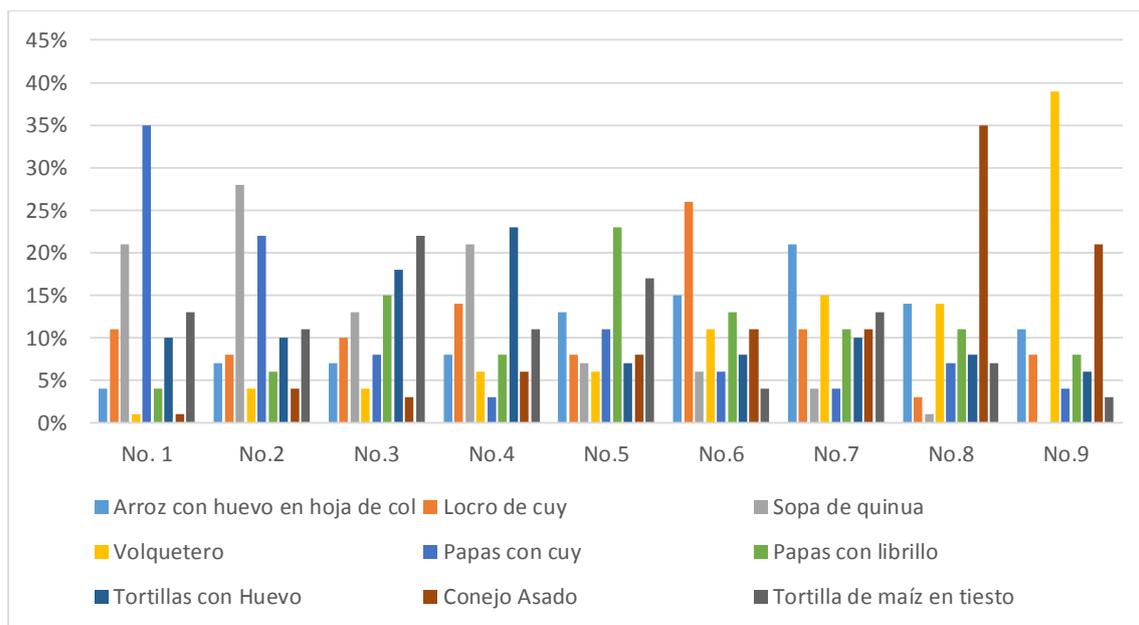
Cuadro N° 11
PLATOS TRADICIONALES

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8		No. 9	
	F. A	F. R																
Arroz con huevo en hoja de col	3	4%	5	7%	5	7%	6	8%	9	13%	11	15%	15	21%	10	14%	8	11%
Locro de cuy	8	11%	6	8%	7	10%	10	14%	6	8%	19	26%	8	11%	2	3%	6	8%
Sopa de quinua	15	21%	20	28%	9	13%	15	21%	5	7%	4	6%	3	4%	1	1%	0	0%
Volquetero	1	1%	3	4%	3	4%	4	6%	4	6%	8	11%	11	15%	10	14%	28	39%
Papas con cuy	25	35%	16	22%	6	8%	2	3%	8	11%	4	6%	3	4%	5	7%	3	4%
Papas con librilla	3	4%	4	6%	11	15%	6	8%	17	23%	9	13%	8	11%	8	11%	6	8%
Tortillas con Huevo	7	10%	7	10%	13	18%	17	23%	5	7%	6	8%	7	10%	6	8%	4	6%
Conejo Asado	1	1%	3	4%	2	3%	4	6%	6	8%	8	11%	8	11%	25	35%	15	21%
Tortilla de maíz en tiesto	9	13%	8	11%	16	22%	8	11%	12	17%	3	4%	9	13%	5	7%	2	3%
Total	72	100%																

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015.

Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 05
PLATOS TRADICIONALES



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

La gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación, busca mantener identidad y autenticidad de sabores, recetas, formas de producir o de recolectar los productos en algunos casos rescatar ritos o ceremonias. (Lavado, 2005, pág. 130) Alausí posee una gran diversidad de Gastronomía, el principal plato son las papas con cuy con el 35 %, ya que los ingredientes principales de este plato como: la papa se lo puede encontrar con facilidad ya que son cultivados dentro del Cantón, el cuy que en su mayoría son criados en sus hogares por lo tanto es una carne segura para su preparación, estos son muy apreciados por las personas ya que lo consumen de tradición a tradición. Como segundo plato principal está la Sopa de quinua con el 28 %, ya que la quinua es cultivada en el Cantón y es un plato que se lo ha realizado desde tiempos antiguos hasta la actualidad. Sin embargo las tortillas de maíz en Tiesto es el tercer plato representativo con el 22 % debido a que el maíz es el producto agrícola más consumido en Alausí y que se ha elaborado de generación en generación desde su cosecha pasando por la elaboración hasta el consumo. Y sin duda con el 23 % las tortillas con huevo es el cuarto plato más consumido ya que es de rápido acceso. No obstante las papas con librillo, locro de cuy, Arroz con huevo en hoja de col que son platos tradicionales que se han perdido y también el volquetero, tienen importancia dentro de la gastronomía de Alausí.

Pregunta 6. Seleccione con una X según la importancia que le da usted a los siguientes platos típicos del Cantón. (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

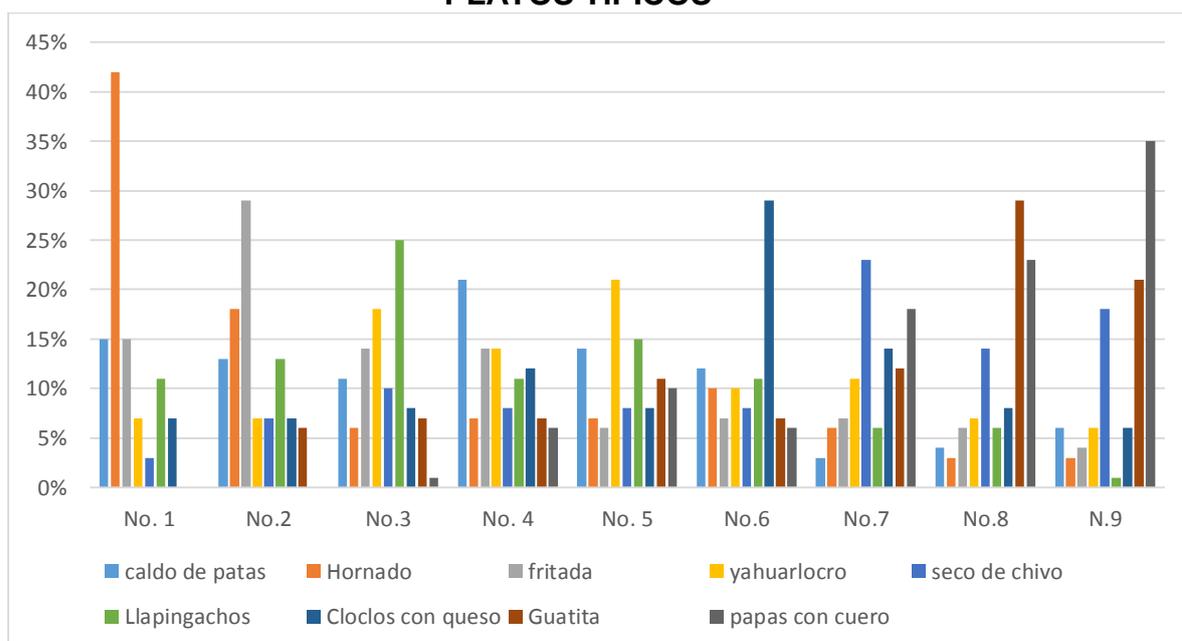
Cuadro N° 12
PLATOS TÍPICOS

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8		No. 9	
	F. A	F. R																
Caldo de patas	11	15%	10	13%	8	11%	15	21%	10	14%	9	12%	2	3%	3	4%	4	6%
Hornado	30	42%	13	18%	4	6%	5	7%	5	7%	7	10%	4	6%	2	3%	2	3%
Fritada	11	15%	20	29%	10	14%	10	14%	4	6%	5	7%	5	7%	4	6%	3	4%
Yahuarlocro	5	7%	5	7%	13	18%	10	14%	15	21%	7	10%	8	11%	5	7%	4	6%
Seco de chivo	2	3%	5	7%	7	10%	6	8%	6	8%	6	8%	17	23%	10	14%	13	18%
Llapingachos	8	11%	10	13%	18	25%	8	11%	11	15%	8	11%	4	6%	4	6%	1	1%
Choclos con queso	5	7%	5	7%	6	8%	9	12%	6	8%	21	29%	10	14%	6	8%	4	6%
Guatita	0	0	4	6%	5	7%	5	7%	8	11%	5	7%	9	12%	21	29%	15	21%
Papas con cuero	0	0	0	0	1	1%	4	6%	7	10%	4	6%	13	18%	17	23%	26	35%
Total	72	100%																

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015.

Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 06
PLATOS TÍPICOS



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Comida típica se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar. Es así que con el 42% el Hornado es el plato típico más representativo y consumido del Cantón Alausí, a pesar de que se lo encuentra en toda la Serranía Ecuatoriana cada Cantón tiene ese toque especial que lo caracteriza. Sin embargo con el 29% la Fritada es el segundo plato más conocido y es elaborado con productos de la zona, por lo que conseguir los ingredientes resulta cómodo y barato. Con el 25% se encuentra en tercer lugar los Llapingachos que se lo ha consumido gracias a que contiene productos de la zona como las papas, y con el 21% se encuentra en cuarto lugar el caldo de patas que es la sopa típica que encanta a muchas personas como también no por el simple hecho de ser elaborado con las patas de res o cerdo.

En si existen platos Típicos dentro del Cantón que cada uno tiene su importancia en el mismo como el Yaguarlocro, choclos con queso, seco de chivo, la guatita y por último las papas con cuero. En cuanto a la población, el paladar de las personas no es muy exigente ya que se orientan a la Cantidad y al precio, sin embargo en el Cantón se puede encontrar sitios tradicionales que combinan, sabor, calidad y precio.

Pregunta 7. Del siguiente listado de bebidas categorícelas del 1 al 9 según usted considere, sean las más consumidas en el Cantón Alausí.

Cuadro N° 12

BEBIDAS CONSUMIDAS EN EL CANTÓN

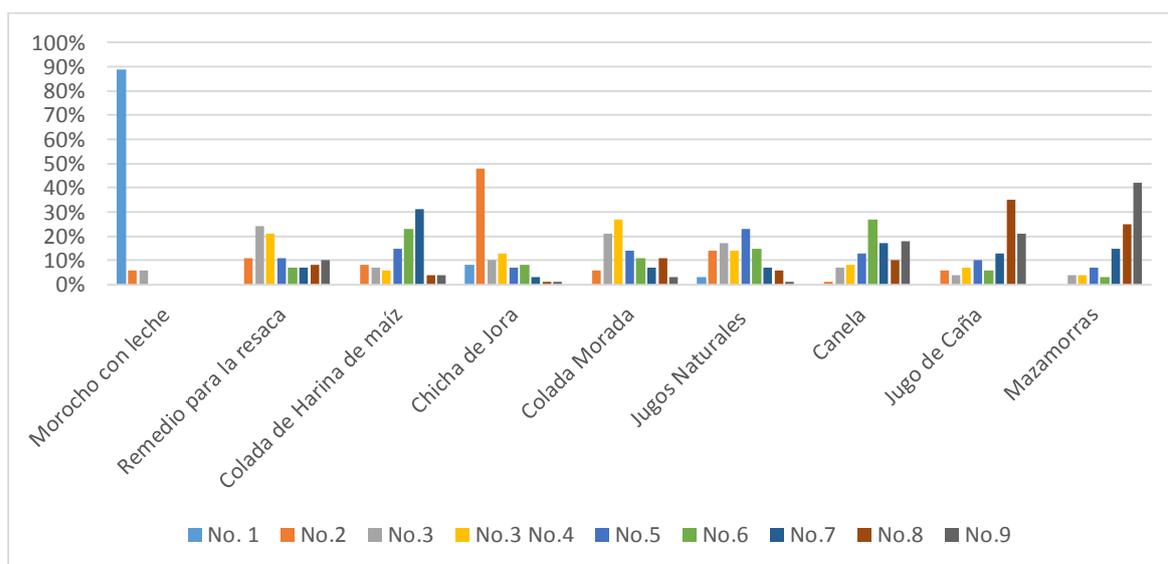
INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No.4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8		No. 9	
	F. A	F.R	F. A	F. R														
Morocho con leche	64	89%	4	6%	4	6%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Remedio para la resaca	0	0%	8	11%	18	24%	15	21%	8	11%	5	7%	5	7%	6	8%	7	10%
Colada de Harina de maíz	0	0%	6	8%	5	7%	4	6%	11	15%	17	23%	23	31%	3	4%	3	4%
Chicha de Jora	6	8%	35	48%	7	10%	9	13%	5	7%	6	8%	2	3%	1	1%	1	1%
Colada Morada	0	0%	4	6%	15	21%	20	27%	10	14%	8	11%	5	7%	8	11%	2	3%
Jugos Naturales	2	3%	10	14%	12	17%	10	14%	17	23%	11	15%	5	7%	4	6%	1	1%
Canela	0	0%	1	1%	5	7%	6	8%	9	13%	19	27%	12	17%	7	10%	13	18%
Jugo de Caña	0	0%	4	6%	3	4%	5	7%	7	10%	4	6%	9	13%	25	35%	15	21%
Mazamoras	0	0%	0	0%	3	4%	3	4%	5	7%	2	3%	11	15%	18	25%	30	42%
Total	72	100%																

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 07

BEBIDAS CONSUMIDAS EN EL CANTÓN



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Las bebidas es el principal acompañante para degustar de los platos típicos y tradicionales del Cantón ya que ayuda a refrescarse, Es así que el 89 % dicen que el morocho con leche es la bebida más consumida en el Cantón, ya que es muy exquisita y común que se la tomen por la mañana. Sin embargo la chicha de jora es la segunda bebida más representativa con el 48% ya que es utilizada tanto para las preparaciones Gastronómicas como es la Fritada, como también para el consumo en eventos especiales. Con el 24 % se encuentra en tercer lugar el Remedio para la resaca ya que es la mejor receta para curar la resaca la cual lleva productos naturales en su preparación. Posteriormente la Colada morada con un 27% ya que es una de las tradiciones gastronómicas que perduran en el Ecuador como una costumbre que no se limita a consumirla en conmemoración del día de los difuntos. Y sin dejar atrás los jugos naturales, la canela, la colada de harina de maíz, el jugo de caña que tienen su importancia en el consumo de cada una de las personas del Cantón y por último la mazamorra que a poco se ha ido perdiendo a pesar de su sabor inigualable.

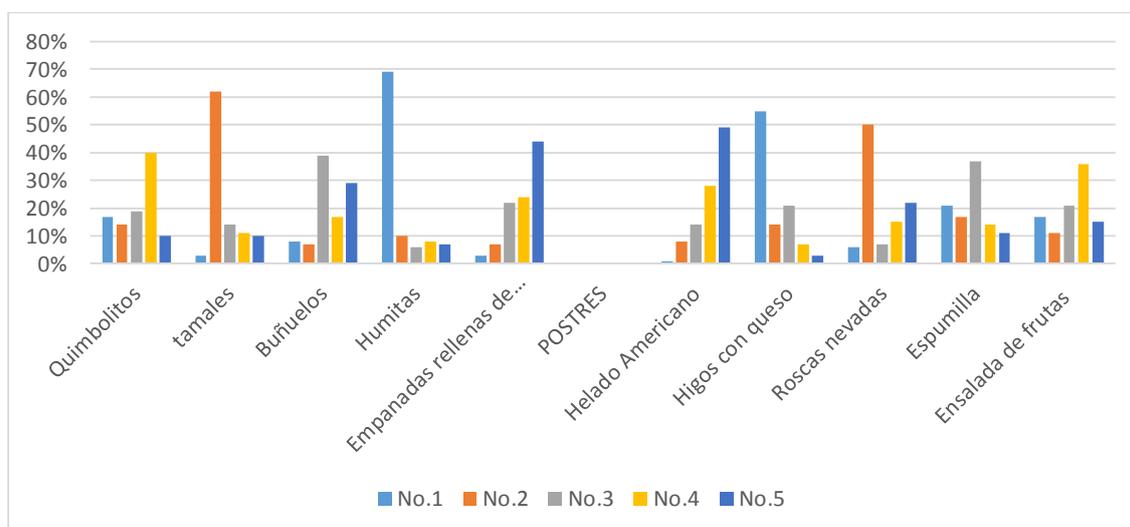
Pregunta 8. Seleccione del 1 al 5 según la importancia que le da usted a los siguientes entremeses y postres del Cantón

Cuadro N° 14
PRINCIPALES POSTRES Y ENTREMESSES

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5	
	F. A	F. R								
ENTREMESSES										
Quimbolitos	12	17%	10	14%	14	19%	29	40%	7	10%
tamales	2	3%	45	62%	10	14%	8	11%	7	10%
Buñuelos	6	8%	5	7%	28	39%	12	17%	21	29%
Humitas	50	69%	7	10%	4	6%	6	8%	5	7%
Empanadas rellenas de calabaza y piña	2	3%	5	7%	16	22%	17	24%	32	44%
Total	72	100%								
POSTRES										
Helado Americano	1	1%	6	8%	10	14%	20	28%	35	49%
Higos con queso	40	55%	10	14%	15	21%	5	7%	2	3%
Roscas nevadas	4	6%	36	50%	5	7%	11	15%	16	22%
Espumilla	15	21%	12	17%	27	37%	10	14%	8	11%
Ensalada de frutas	12	17%	8	11%	15	21%	26	36%	11	15%
Total	72	100%								

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 08
PRINCIPALES POSTRES Y ENTREMESSES



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Se puede decir que las humitas con el 69% es el principal entremés consumido por las personas de Alausí debido a que está hecha con productos de la zona como es el maíz y lo elaboran para el consumo en los hogares como también para fuera de ellos, posteriormente los tamales con el 62% que aunque no son preparados con frecuencia lo consumen ya que es elaborado con harina de maíz que se lo encuentra con facilidad, sin dejar atrás los Buñuelos y los quimbolitos ya que estos se lo elaboran solo en fechas especiales con en Navidad o por temporadas. De igual manera los higos con queso es un postre exquisito consumido por los habitantes del Cantón con el 55 % ya que es dulce y delicioso, sin embargo aunque es muy tradicional comerlos en finados existela costumbre de consumirlos cuando lo desee, como segundo postre tenemos las roscas nevadas que son tradicionales del Cantón y se las puede encontrar con facilidad, la espumilla con el 37 % en tercer lugar es muy elaborado y de igual manera se lo puede encontrar fácilmente, la ensalada de frutas y los helados americanos que tienen relevancia por su sabor inigualable y toque familiar que lo caracteriza a los demás.

Pregunta 9. ¿Cuál de estas tradiciones del Cantón Alausí practica con frecuencia?

Cuadro N° 15

TRADICIONES DEL CANTÓN ALAUSÍ

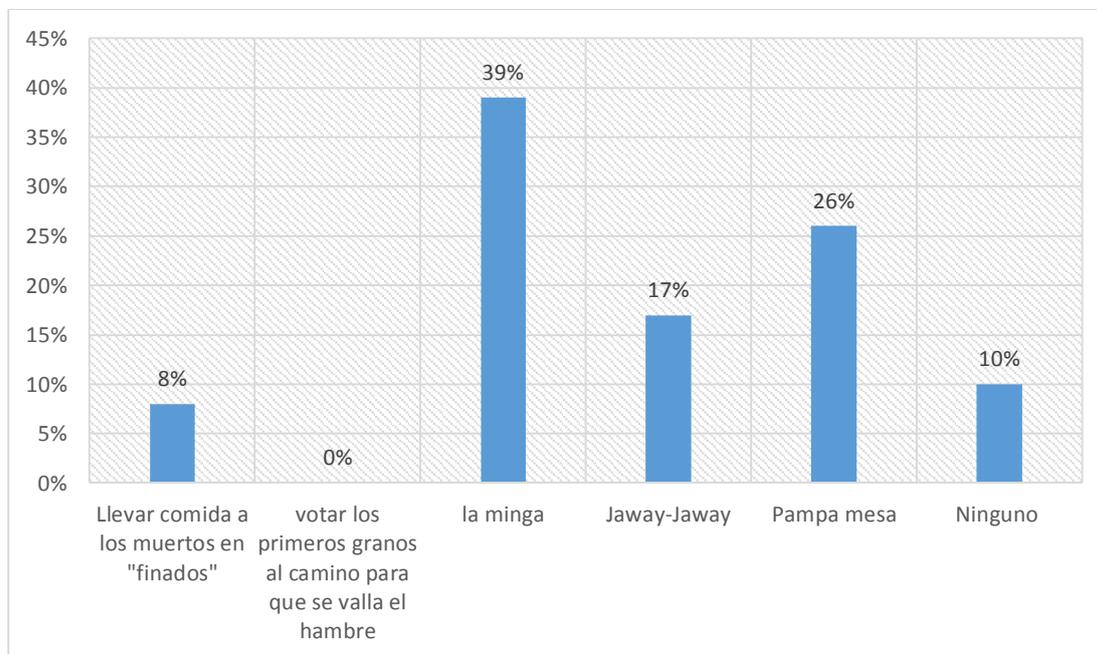
INDICADOR	F. A	F. R
Llevar comida a los muertos en "finados"	6	8%
votar los primeros granos al camino para que se valla el hambre	-	-
la minga	28	39%
Jaway-Jaway	12	17%
Pampa mesa	19	26%
Ninguno	7	10%
Total	72	100%

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 09

TRADICIONES DEL CANTÓN ALAUSÍ



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad

Elaborado: Mena, K

ANÁLISIS

La minga es un trabajo comunitario que realizan las personas para realizar beneficio social en la comunidad, la siguen realizando el 39 % siendo la principal tradición que siguen realizando en el Cantón Alausí. La pampa mesa tratan de compartir alimentos en mingas o fiestas sociales y el 26% lo siguen practicando. Sin embargo el 17% de las personas siguen practicando el Jaway-Jaway que trata de cantar cuando llega el día la cosecha en agradecimiento a la Madre naturaleza por las abundantes cosechas obtenidas durante el año. El 8% de las personas dejan comida a los difuntos ya sea agua o pan en su tumba, el 10% de las personas no practican ninguna lo que quiere decir que poco a poco se están perdiendo las tradiciones del Cantón Alausí debido a la falta de práctica de los mismos y falta de conocimiento de las nuevas generaciones.

Pregunta 10. Seleccione las principales fiestas tradicionales del Cantón Alausí que usted conoce. (Seleccione al menos 2)

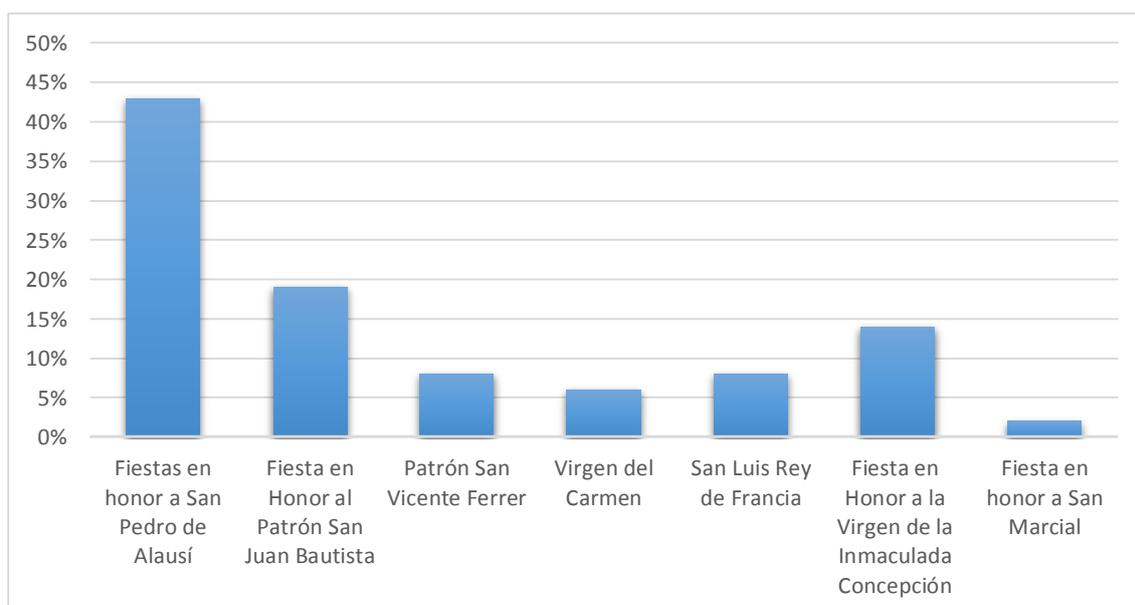
Cuadro N° 16
FIESTAS TRADICIONALES DE ALAUSÍ

INDICADOR	2 resp * persona	F. A	F. R
Fiestas en honor a San Pedro de Alausí	62	31,0	43%
Fiesta en Honor al Patrón San Juan Bautista	27	13,5	19%
Patrón San Vicente Ferrer	11	5,5	8%
Virgen del Carmen	9	4,5	6%
San Luis Rey de Francia	12	6,0	8%
Fiesta en Honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción	20	10,0	14%
Fiesta en honor a San Marcial	3	1,5	2%
Total	144	72	100%

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 10
FIESTAS TRADICIONALES DE ALAUSÍ



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015

Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

La celebración de San Pedro de Alausí es el testimonio de la influencia ibérica en América Mestiza, la cual dejó una marca muy arraigada, que es palpable hasta nuestros días. Esta influencia heredó todas las costumbres que poseen los pueblos indígenas que habitan la zona como es la del Cantón Alausí, es por esto que el 43 % de las personas conoce sobre esta fiesta tradicional en el Cantón, el 19% conoce sobre las fiestas en honor al Patrono San Juan Bautista que lo realizan en dos Parroquias como son Tixan y Achupallas, con el 14 % las fiestas en Honor a la Virgen de la Inmaculada concepción celebrada en la parroquia más representativa del Cantón como es Huigra, con el 8% al Patrón San Vicente Ferrer y San Luis Rey de Francia , con el 6% Virgen del Carmen y el 2% Fiesta en Honor a San Marcial. Lo que quiere decir, que a pesar de que son de un solo Cantón no conocen sus fiestas debido a que cada una se realiza en diferentes Parroquias, las autoridades mantienen estas celebraciones para que no se pierdan con el tiempo.

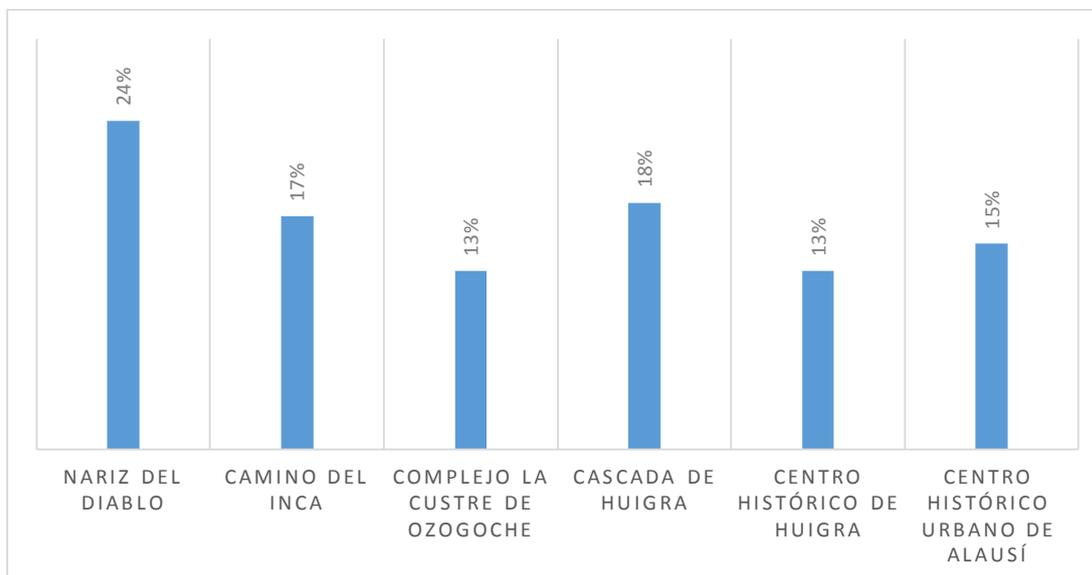
Pregunta 11. ¿Cuáles de estos atractivos turísticos son los más representativos en el Cantón Alausí? (Seleccione 4 principales)

Cuadro N° 17
ATRATIVOS TURÍSTICOS

INDICADOR	4 resp * persona	F. Absoluta	F. Relativa
Nariz del diablo	70	17,50	24%
Camino del Inca	50	12,50	17%
Complejo la Custre de Ozogоче	36	9	13%
Cascada de Huigra	51	12,75	18%
Centro Histórico de Huigra	36	9	13%
Centro Histórico Urbano de Alausí	45	11,25	15%
Total	288	72	100%

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 11
ATRATIVOS TURÍSTICOS



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

La mayor parte de Alausí se centra especialmente en el turismo hacia la Nariz del Diablo con el 24 % ya que es conocido como uno de los más difíciles del mundo, una obra de ingeniería magnífica para la época en la que fue construida la línea férrea, con el 18% las cascadas de Huigra ya que posee bellezas naturales y son las cascadas de los ríos Angas y Panamá, el río Angas baja desde lo alto de la cordillera formando un impresionante salto, con el 17 % se encuentra el camino del Inca en Achupallas ya que en Alausí se encuentra la mejor parte, por el cual circulaba el mensaje del Rey Inca a través del sistema de los Chasquis, con el 15 % se encuentra el Centro Histórico Urbano de Alausí y con el 13% están el complejo la Cumbre de Ozogoché y el Centro Histórico de Huigra. En si el Cantón Alausí es principio y paso para múltiples destinos y objetivos turísticos ya que posee los atractivos turísticos más antiguos y representativos del Ecuador, por lo que es importante la presencia de los medios que prioricen el factor turístico.

Pregunta 12. ¿Cuál de las siguientes leyendas del Cantón Alausí conoce usted? (Seleccione 1)

Cuadro N° 18

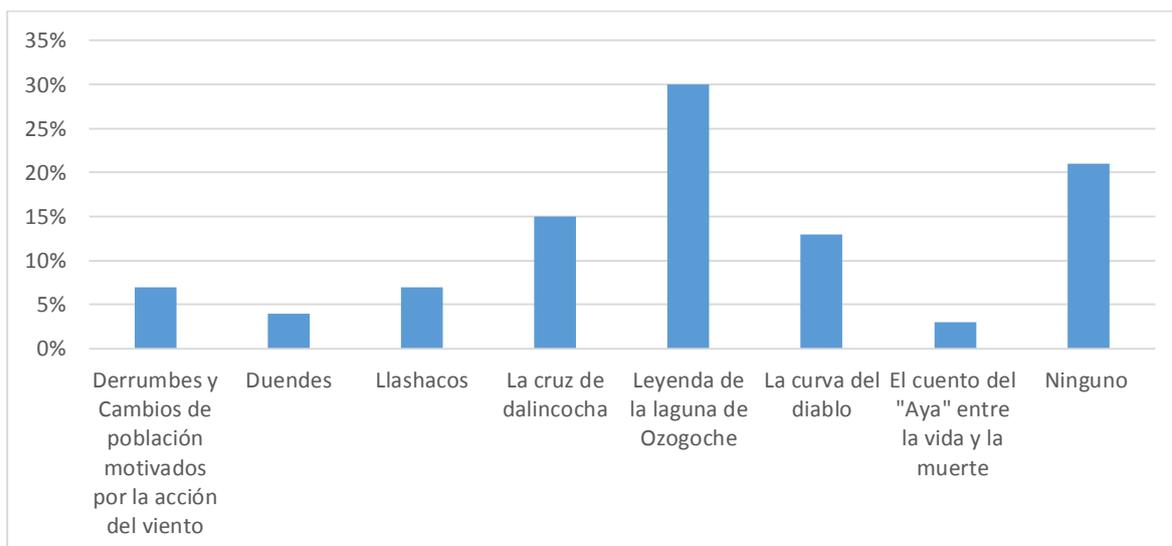
LEYENDAS

INDICADOR	F. A	F. R
Derrumbes y Cambios de población motivados por la acción del viento	5	7%
Duendes	3	4%
Llshacos	5	7%
La cruz de Dalincocha	11	15%
Leyenda de la laguna de Ozogoche	22	30%
La curva del diablo	9	13%
El cuento del "Aya" entre la vida y la muerte	2	3%
Ninguno	15	21%
Total	72	100%

Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

Gráfico N° 12

LEYENDAS



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 50 a 69 años de edad el día 20 y 21 de junio del 2015
Elaborado: Mena, K (2015)

ANÁLISIS

Una leyenda es un relato popular tradicional que trata sobre personas o acontecimientos del pasado. (García A. , 1998, pág. 152) Que incluye elementos de ficción, a menudo sobrenaturales, y se transmite de generación en generación. En el Cantón Alausí el 30 % conoce sobre la leyenda de la laguna de Ozogoché que trata del suicidio de 'chorlitos' (cuvivi en quichua), una especie de pájaros que llaman mucho la atención por su singular hermosura. El 21 % no conoce ninguna leyenda del Cantón, el 15 % conocen sobre la celebración de la cruz en la comunidad de Dalincocha. Es decir que pocas personas les interesa sobre los hechos que pudieron haber pasado en el Cantón, sin embargo existen pocas personas que conocen leyendas como la curva del Diablo, los derrumbes y cambios de población motivados por la acción del Viento, duendes, cuento del aya entre la vida y la muerte y la leyenda de los Llashacos que aun en la sociedad se la escucha y que deberían mantenerse de generación en generación.

2) Presentación de resultados de las entrevistas

En los siguientes cuadros se codificará a cada uno de los entrevistados en donde 001 (María Elena Zamora Fuentes) quien vende el hornado en el mercado Central de Alausí, 002 (Gilda Brito) quien es dueña de su propio local “Fritada de Mama Bacha”, 003 (María Dolores Morocho) es propietaria del local “Llapingachos de Doña Florentina”, 004 (María Bravo) es vendedora ambulante de Roscas nevadas, 005 (Hernán Estrada) propietario de “Picantería Lolita”, 006 (María Ordoñez) quien vende Tortillas de maíz en tiesto frente a la estación del Tren, 007 (Rodrigo Rodríguez) es vendedor del remedio para la resaca, 008 (Carmen Fuentes) quien vende caldo de patas en el Mercado Central de Alausí, 009 (Maruja Arboleda) quien prepara la tradicional sopa de Quinua, 010 (Rosa Calle) prepara Humitas y tamales en el Local “Fritada de Mama Bacha” quien es también propietaria, 011 (Don Lucho) quien prepara colada morada y morocho con leche en el Mercado Central.

Cuadro N° 19

PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN ALAUSÍ

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	01	02	03	08	
¿Cuál es el plato Típico más representativo que prepara?	Hornado	Fritada	Llapingacho	Caldo de patas	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	30 años	65 años de servicio y a su cargo 25 años.	52 años y a su cargo 13 años.	35 años	Se puede determinar que los platos típicos son los de más trayectoria en el mercado.

<p>¿Cómo comenzó con la preparación del plato?</p>	<p>Se desconoce cómo comenzó a preparar el plato debido a que es la tercera generación, Primero comenzó su abuelita Alejandrina Fuentes, luego su madre Enma Fuentes y luego siguió la tradición hasta la actualidad.</p>	<p>Debido a que es la tercera generación no conoce cómo comenzó a preparar el plato su abuela que desde los 20 años vendía la fritada en la García Moreno y después se puso su local y así ella sigue la tradición.</p>	<p>Desconoce cómo comenzó a preparar el plato ya que es la tercera generación, empezó su abuela y se hizo famoso con su madre doña Florentina Llangari y ella siguió con la tradición.</p>	<p>Comenzó a elaborar el plato su madre quien vendía en el mercado central y por tradición para conservar el sabor, y ella sigue con la elaboración.</p>	<p>La falta de información hace que las personas no sepan cómo se elaboró el plato típico esto se da debido a que han seguido la tradición de generación en generación.</p>
<p>¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?</p>	<p>Horno de leña.</p>	<p>La cocina a leña.</p>	<p>El Carbón.</p>	<p>Cocina a Gas</p>	<p>La cocina ancestral es muy importante para la preparación de alimentos que ayuda a la cocción y su sabor característico sin embargo las nuevas generaciones usan lo moderno por facilidad.</p>
<p>¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?</p>	<p>No, porque se sigue manteniendo especialmente el horno de leña para el Hornado ya que le da su sabor</p>	<p>Si, en temporadas que no se consigue la leña se lo ha hecho a cocina a gas pero</p>	<p>Si, una temporada utilizaban el gas por falta de Carbón pero el sabor no era el mismo, antes se</p>	<p>Si, ya que antes utilizaban cocina a leña para hervir la patas pero en la actualidad</p>	<p>La mayoría de las personas han cambiado los métodos de cocción pero han regresado al mismo como</p>

	característico.	<p>no le da el mismo sabor que le da la leña.</p> <p>Antes se realizaba el ají en piedra de moler pero ahora en la licuadora por la facilidad y es más rápido.</p>	<p>utilizaba la piedra de moler para la elaboración del ají y el maní pero en la actualidad utilizamos la licuadora porque es más rápido y Fácil, también se utilizaba la papa Uvilla pero por la escasas que existe se cambió a la papa Gabriela y en la actualidad se Utiliza la papa Chola.</p>	<p>se utiliza cocina industrial a gas ya que es más rápido y fácil igualmente antes utilizaba mamas cucharas de palo pero ahora cucharones de acero inoxidable.</p> <p>Olla de barro a ollas de acero inoxidable.</p>	<p>es la cocina a leña y al carbón ya que es eso lo que le caracteriza al plato, sin embargo como en la preparación del caldo de patas se ha cambiado definitivamente el método de cocción por su facilidad y por qué no se requiere de mucho tiempo para su elaboración.</p>
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Latas, cuchillo, hacha.	<p>Paila de bronce, pala de madera, cuchillo.</p> <p>Piedra de moler.</p>	<p>La piedra de moler, la paila para los llapingachos , cuchara de palo, platos de barro, bateas.</p>	<p>Olla de barro en la antigüedad, olla de presión, ollas normales, tablas de picar, cuchillos, bandejas plásticas en la actualidad.</p>	<p>Hoy en día las cosas han ido cambiando como son los utensilios de cocina los cuales ha ido modernizando de poco a poco por comodidad, seguridad y facilidad al momento de realizar la comida. Sin embargo existen personas que conservan los utensilios</p>

					utilizados en la antigüedad quienes de vez en cuando por tradición lo usan.
¿Cuáles son los ingredientes del plato?	Chanco, bastante ajo, comino, cebolla colorada, sal, chicha, achiote.	Carne de chancho hierbitas, ajo, comino, pimienta, sal, chicha de jora o jugo de naranja, cebolla paiteña.	Papas, sal, achiote y queso, lechuga, huevo, chorizo, para la salsa leche, maní, cebolla blanca, ajo.	Patas de Res, cebolla blanca, perejil, ajo, sal, achiote, aceite, mote cocinado, cebolla colorada, maní, orégano, leche.	
	Se alista todos los ingredientes y se licua, luego se deja durante 12 horas al cerdo en el aliño para que se concentre el sabor, después se comienza a meter en el horno a las 12 de la noche y después de 6 horas está listo, el Hornado va acompañado de Mote o papas, Lechuga y el agrío.	Se pica la carne y se le aliña con todos los ingredientes luego se pone en la paila de bronce con la chicha unas cebollas hasta que esté listo.	Primero se cocina la papa con sal, luego se muele en el molino de mano, saca color el aceite y se pone en la masa y se las rellena con queso en la mitad. Va acompañado de lechuga, Huevo frito, y el chorizo con salsa de maní.	Lavar las patas, poner en una olla a presión o normal a cocinar con dientes de ajo aplastados, cebolla colorada, ramas de hierbitas, sal, pimienta y agua. Luego que las patas estén suaves poner el mote. Luego se pone refrito, la leche y maní.	

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Alausí
Elaborado: Mena, K (2015)

Cuadro N° 20

PLATOS TRADICIONALES MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN ALAUSÍ

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	05	09	06	05	
¿Cuál es el plato Tradicional más representativo que prepara?	Papas con Cuy	Sopa de quinua	Tortilla de Maíz en Tiesto	Tortillas con huevo	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	10 años	18 años	5 años	10 años	Los nuevos propietarios no llevan mucha trayectoria en el negocio pero aun así son muy representativos en el Cantón.
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Es un negocio familiar ya que se ha ido realizando platos gastronómicos de generación a generación, quien comenzó fue su abuelita por parte de su padre, de ahí su mamá y en la actualidad el quien es ya la tercera generación.	Se inició con el objetivo de servir a los turistas tanto nacionales como extranjeros , ya que la sopa de quinua es un plato tradicional de la Serranía Ecuatoriana y se la elaborado con una receta casera que gusta a todos.	El negocio lo empezó para tener ingreso económico.	Es un negocio familiar ya que se ha ido realizando platos gastronómicos de generación a generación, quien comenzó fue su abuelita por parte de su padre, de ahí su mamá y en la actualidad el quien es ya la tercera generación.	Se desconoce cómo se comenzó a preparar los platos debido a que estos se han ido elaborando de generación en generación. Pero sin embargo la preparación de los platos se los ha comenzado a realizar para tener un ingreso económico a su casa y que después se ha convertido en una

					tradición realizarlo.
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Al Carbón.	Cocina a Gas	Cocina industrial a Gas.	Cocina industrial a Gas.	En el método de cocción de estos platos se utiliza cocinas a gas, pero sin embargo para algunas preparaciones como el Cuy se necesita de otro método como el carbón para su cocción.
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?	Si, en la elaboración del ají, antes utilizaban piedra de moler y en la actualidad la licuadora. El maní lo realizaban en molino de mano ahora no.	Si, antes se usaba la cocina a leña, cucharas de palo, ahora cocina a gas y cucharones.	Si, se utilizaba fogón a carbón para las tortillas pero se cambió por el de Gas.	Si, las tortillas antes se realizaban al carbón, también el ají en piedra de moler ahora en licuadora.	Hoy en día los métodos de cocción ancestrales como cocina a gas o carbón, estos se han cambiado por métodos modernos como es cocina a gas ya que es más fácil y cómodo.
¿Cuáles son los utensilios antiguos de cocina que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Molino de mano, piedra de moler, bandejas de madera.	Cuchara de palo.	Tiesto, bateas	Paila, molino de mano para las papas, Piedra de moler a veces. Cucharas de palo.	Los utensilios de cocina son necesarios para la preparación de alimentos es así que los ancestrales se han ido conservando, pero sin embargo se han ido remplazados

					por los modernos.
¿Cuáles son los ingredientes del plato?	<p>Papas, Cuy (hierbitas, sal, ajo, cebolla paiteña y pimiento)</p> <p>Salsa (ajo, sal, cebolla blanca, maní, leche)</p> <p>Lechuga</p>	<p>Quinua, carne de chancho, papas, cebolla blanca, hierbitas, comino, sal, ajo, achiote, manteca, zanahoria.</p>	<p>Harina de maíz, harina de trigo, agua, manteca, huevos, sal y queso.</p>	<p>Papas, queso, sal, cebolla blanca, huevo.</p>	
¿Cuál es la preparación del plato?	<p>Un día antes se deja macerar el cuy con todos los ingredientes licuados, luego se prende el carbón, y se lo pone asar hasta que este dorado, durante el método de cocción se le va brochando con aliño y aceite.</p> <p>Se acompaña de lechuga, papas que se las cocinan con sal y la salsa que se hace con cebolla blanca, ajo, sal, maní y leche.</p>	<p>Se hace un refrito con cebolla, manteca, aceite, sal, comino, ajo y colocar la carne en la olla.</p> <p>Cuando la carne esté suave, se añade la quinua. Se añade las papas cuando la quinua esté cocinada, dejándolo al fuego hasta que las papas estén suaves.</p>	<p>En una batea se coloca la harina de maíz y la harina de trigo cernidas. Colocar la manteca, los huevos y la sal, luego poner el agua hasta que esté una masa consistente. Hacer las tortillas con las manos y rellenar con queso en el centro, colocar en el tiesto hasta que estén doradas.</p>	<p>Primero se cocina las papas con sal, se muele en el molino de mano y se deja reposar, se hace un refrito con cebolla, sal y queso. Se hace bolas a las papas y se las rellena de queso y se las fríe hasta que estén doradas. Freír el huevo.</p>	

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Alausí
Elaborado: Mena, K (2015)

Cuadro N° 21

BEBIDAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL CANTÓN ALAUSÍ

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	11	02	07	11	
¿Cuál es la bebida más representativa que prepara?	Morocho con leche	Chicha de jora	Remedio para la resaca	Colada morada	
¿Cuántos años lleva preparando la bebida?	15 años	25 años	10 años	15 años	Llevar preparándolo ya una trayectoria
¿Cómo comenzó con la preparación de la bebida?	Inicio con la venta de jugos naturales, luego tuvo la iniciativa de preparar el morocho con leche ya que es una bebida muy apreciada para los consumidores, y vendió todas las mañanas en su puesto y desde ahí comenzó su preparación hasta hoy en Día.	Aprendió de su abuelita ya que en sus tiempos hacían para brindar a la gente en los tiempos de cosecha y lo realizaban en festividades como refresco o como vino embriagante. Lo utiliza en la actualidad tanto para la elaboración de la fritada o como bebida.	Comenzó a preparar esta bebida con la finalidad de curar la resaca y asegura que quedará como nuevo.	Es una bebida típica del Ecuador que se prepara tradicionalmente en noviembre pero en la actualidad es una bebida que se puede realizar cualquier día del año y que las personas consumen. Es por eso la iniciativa de preparar esta deliciosa Bebida.	Cada uno de los expendedores de comida tuvo un objetivo al momento de comenzar a preparar el plato como es, emprender nuevas cosas, seguir con la tradición y beneficiar a las personas.
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Cocina de leña, cocina a gas.	Cocina a gas	-----	Cocina a leña y a gas.	Utilizan métodos de cocción mixta.
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación de la bebida?	Si. De cocina de leña a gas, pero rara vez utiliza la cocina a leña	Si, para la preparación antes masticaban el maíz o lo	No	Si, en los métodos de cocción ya que se utiliza cocina a leña	Las personas en la actualidad optan por la facilidad que

	para hacer hervir el morocho.	molían en la piedra de moler, ahora existe la facilidad de conseguir la harina de maíz. Lo elaboraban en tinajas o pundos ahora en tinas o baldes.		y el gas con mayor frecuencia por la facilidad. En la preparación existen muchas maneras de elaborarla. Y se va aumentando o reemplazando ingredientes.	les da utilizar métodos modernos para las preparaciones gastronómicas, pero sin embargo siguen conservando el método que utilizaban en la antigüedad.
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación?	Utilizaba el pilchi para beber y la olla de barro. Pero en la actualidad ninguna.	La tinaja, pondo, batea, piedra de moler se utilizaban para su elaboración, ahora solo se los conserva pero no se usa ninguna.	El pilche se utilizaba pero en la actualidad utiliza los vasos.	Cucharas de palo.	Son muy pocos los utensilios de cocina que se utilizan en la actualidad ya que con el tiempo estos se van reemplazando por otros más modernos.
¿Qué Ingredientes utiliza?	Morocho partido, leche, azúcar, canela molida y ramas, pasas y pimienta de olor.	Agua, Harina de maíz, crema de arroz, pimienta dulce, clavo de olor, piña.	Raíz de diente de león, huevo de gallina o pato, gotas de limón, una dosis de la bebida alcohólica que bebió, azúcar.	harina de maíz morado o maíz negro, naranjilla, moras, mortiños o arándanos, fresas o frutillas, piña, canela, clavos de olor, azúcar morena, hierba luisa, cedrón, cascara de naranja, agua	

<p>¿Cuál es la preparación?</p>	<p>Se remoja el morocho la noche anterior y se escurre. Cocer con la leche, canela en rama, y pimienta de olor. Cuando esté suave el morocho agregar el azúcar, pasas y canela en polvo.</p>	<p>Colocar en un recipiente el jugo de piña fermentado y agregue harina de maíz y crema de arroz revolviendo hasta que se disuelva. Luego se lleva la preparación a fuego lento sin dejar de revolver. Se añade el clavo de olor y pimienta dulce, dejar reposar el tiempo que sea necesario.</p>	<p>Se licúa todos los ingrediente y se bebe de golpe.</p>	<p>Poner a hervir cáscaras de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela. Añadir la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja y cernir. Cocinar las moras y frutillas hasta que hierva y licuar. Mezclar la harina de maíz morado con el líquido de piña hasta que esté bien diluido. Agregar la mezcla con las frutas licuadas, jugo de naranjilla, líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una olla grande. Por ultimo poner los trozos de fruta a la colada.</p>	
---------------------------------	--	---	---	---	--

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Alausí el día 8 y 9 de julio del 2015

Elaborado: Karen Mena (2015)

Cuadro N° 22

POSTRES Y ENTREMESSES MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN ALAUSÍ

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	Postres		Entremeses		
	01	04	10	10	
¿Cuál es el postre o entremés más representativo que prepara?	Higos con Queso	Roscas Nevadas	Humitas	Tamales	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	10 años	10 años	15 años	15 años	Trayectoria en el mercado.
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Los higos se los preparaba en finados luego se comenzó a preparar más seguido ya que es un postre que encanta a muchas personas.	Gracias a que observaba la elaboración de las roscas comenzó a preparar para así salir a venderlas y se volvió una costumbre salir todos los días con su canasta por las principales calles del Cantón.	Es una tradición elaborar las humitas en tiempos de cosecha de choclos pero hoy en día se puede conseguir en cualquier lugar el choclo como también las humitas. Se comenzó a preparar por pedido de los clientes.	Aprendió a elaborar los tamales de su madre ya que ella elaboraba para consumirlos en la casa, después ella comenzó a prepararlos para venderlos y desde allí prepara tamales solo por pedido.	Los postres y entremeses encantan a muchas personas por lo tanto debe existir en nuestro entorno, es por eso que las personas elaboran el producto con el objetivo de satisfacer a sus consumidores y que han aprendido a elaborar por tradición.
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Cocina a gas	Cocina a gas.	Cocina a gas.	Cocina a gas.	Método de cocción moderno.
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?	Antes lo preparaban en cocina de leña pero después solo se ha hecho a gas.	No	Si, Cocina de leña a cocina a gas.	Si, Cocina de leña a la de gas. Se ha utilizado harina de maíz.	Con el pasar del tiempo han optado por ocupar cocina a gas por facilidad.

¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Un palo o cuchara de palo.	Bolillo de madera	Molino de mano, batea	Molino de mano, batea, tamalera.	Los usan ya que son indispensables para la preparación.
¿Cuáles son los ingredientes del plato?	Higos, canela, panela, clavo de olor.	Harina de trigo, levadura, manteca, esencia de vainilla, colorante, agua y sal.	Choclo, manteca, mantequilla, huevos, sal o panela molida, leche, cebolla blanca, queso.	Harina de maíz, margarina, cebolla colorada, cebolla blanca, ojo, pimienta, sal, pollo, arveja, huevos.	
¿Cuál es la preparación del plato?	Primero se pone a remojar los higos un día antes, luego se cocina y se los escure, se hace un almíbar con la panela, canela. Cuando esté listo se pone los higos y se deja cocinar y poner el clavo de olor. Acompañar con queso.	Mezclar la harina con la sal. Poner la levadura, esencia de vainilla y manteca. Poner poco a poco el agua hasta que esté una masa manejable. Hacer porciones con la masa y darle forma, derretir el colorante y bañar las roscas para darle color.	Moler los choclos, colocar la mantequilla derretida, los huevos, la cebolla, el queso un poco de leche y la sal. Revolver bien. En las hojas de choclo se coloca unas dos cucharadas de la masa y poner en una olla a cocinar.	Moler el maíz si es necesario. Hacer un fondo con cebolla, ajo, sal, perejil y el pollo, luego mezclar con la masa y poner la margarina. Aparte hacer un refrito con cebolla blanca, arvejas, pollo desmenuzado, huevos cocinados. En las hojas de achira poner la masa con el relleno.	

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Alausí
Elaborado: Karen M (2015)

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se puede determinar que las personas que preparan platos típicos, tradicionales, bebidas, postres y entremés tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos, debido a que llevan años preparando los platos gastronómicos y tienen una trayectoria en el mercado. Con relación de cómo se empezó a preparar los platos, no lo conocen ya han seguido con la tradición que se ha dado de generación en generación desde su abuelita hasta la actualidad, otras simplemente lo aprendieron y desde allí comienzan a elaborarlos para ofrecer a los comensales y así tener ingresos económicos como también no dejar perder la tradición que se ha mantenido hace años. Con respecto a los métodos de cocción que utilizan cada uno de ellos, se han conservado en algunos platos gastronómicos como: el Hornado, la fritada, Llapingachos y cuy asado, ya que la leña como el carbón es algo que no se lo puede cambiar al momento de la cocción de los mismos es decir es indispensable para darle ese toque especial al plato y es lo que lo caracteriza de los demás, en el caso del morocho con leche y la colada morada siguen conservando esa tradición de realizarlos en cocina de leña pero sin embargo han optado por la cocina a gas ya que es más fácil pero no económica, es decir que para estas preparaciones usan un tipo de cocción mixto. En las demás preparaciones se usa un método moderno como es la cocina a gas a pesar que en la antigüedad se utilizaba la ancestral es decir que habido cambios en los métodos de cocción como también en sus preparaciones ya que se han ido adaptando a los cambios modernos que existe hoy en día. También han cambiado los utensilios de cocina pero aún se siguen conservando algunos como, las bateas, el tiesto, la piedra de moler, la cuchara de palo, el molino de mano ya que son cosas importantes que se necesita para llegar a elaborar un plato inigualable. Y sin duda cada una de las personas que preparan platos gastronómicos tiene su forma de hacerlo como también sus secretos al momento de poner los ingredientes en la preparación, le ponen ese toque especial que hace que no se parezca a ningún otro.

B. Estandarización de Platos Gastronómicos

1. Platos Tradicionales

1.1. Papas con Cuy

NOMBRE RECETA:		Papas con cuy					
TIPO:	Plato fuerte	TIEMPO PREPARACIÓN	90 min				
PORCIONES :	4	DIFICULTAD:	Fácil				
Ingredientes	Misse en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización
Cuy	Macerado	1	u	8.00	720	g	8.00
Papas	Hervidas	454	g	0.40	360	g	0.32
lechuga		1	u	0.60	1/2	u	0.30
limón	Zumo	4	u	0.40	4	u	0.40
sal		1	kg	1.00	30	g	0.03
ajo		454	g	1.50	200	g	0.66
hierbitas		100	g	0.05	100	g	0.05
maní	Pasta	454	g	1.50	250	g	0.82
leche		1	L	0.80	1	L	0.80
Cebolla paiteña		1	u	0.15	1	u	0.15
pimiento		1	u	0.15	1	u	0.15
Cebolla blanca	Brunoise	3	u	0.30	3	u	0.30
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		11.98
Papas	Ebullición	20 min	100 °C		COSTO X PORCIÓN		2.99
cuy	Al carbón	50 min			ERROR 3 %		0.08
					IVA 12 %		0.36
					COSTO GERENCIA 20 %		0.60
					P.V.P		4.03

1.2. Sopa de quinua

NOMBRE RECETA:	Sopa de Quinua						
TIPO:	Entrada	TIEMPO PREPARACIÓN	60 min				
PORCIONES :	5	DIFICULTAD:	Fácil				
Ingredientes	Misse en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización
Quinua	Remojar	454	g	1.50	200	g	0.66
Carne de chancho		454	g	2.50	454	g	2.50
papas	Dados	454	g	0.40	200	g	0.18
Cebolla blanca	Brunoise	2	u	0.20	2	u	0.20
hierbitas	Picadillo	1	Porción	0.05	1	Porción	0.05
comino		5	g	0.10	5	g	0.10
sal		10	g	0.10	10	g	0.10
ajo	Pasta	10	g	0.15	10	g	0.15
achiote		2	cdas	0.20	2	cdas	0.20
manteca		1	cda	0.10	1	cda	0.10
zanahoria	Brunoise	1	u	0.15	1	u	0.15
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		4.39
Sopa	Ebullición	40 min			COSTO X PORCIÓN		0.88
					ERROR 3 %		0.03
					IVA 12 %		0.11
					COSTO GERENCIA 20 %		0.18
					P.V.P		1.20

1.3. Tortillas de maíz en tiesto

NOMBRE RECETA:		Tortilla de maíz en tiesto					
TIPO:	Entrada	TIEMPO PREPARACIÓN:	45 minutos				
PORCIONES :	4	DIFICULTAD:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización
Harina de maíz	Tamizar	454	g	0.70	175	g	0.27
Harina de trigo	Tamizar	454	g	0.50	75	g	0.08
Agua	Caliente	-	-	-	1/2	taza	-
Manteca		454	g	1.80	30	g	
huevo		2	u	0.30	2	u	0.30
Sal		10	g	0.10	10	g	0.10
queso	Rallado	60	g	0.50	60	g	0.50
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		1.25
					COSTO X PORCIÓN		0.63
					ERROR 3 %		0.02
					IVA 12 %		0.08
					COSTO GERENCIA 20 %		0.13
					P.V.P		0.86

1.4. Tortillas con huevo

NOMBRE RECETA:		Tortillas con huevo						
TIPO:	Plato fuerte	TIEMPO PREPARACIÓN	40 min					
PORCIONES :	4	DIFICULTAD:	Fácil					
Ingredientes	Misse en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización	
Papas	Puré	2	L	0.80	2	L	0.80	
Queso	Rallado	200	g	1.60	200	g	1.60	
Sal		20	g	0.15	20	g	0.15	
Cebolla blanca	Brunoise	2	u	0.20	2	u	0.20	
Huevo		4	u	0.60	4	u	0.60	
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		3.35	
Papas	Ebullición	20 min			COSTO X PORCIÓN		0.84	
					ERROR 3 %		0.03	
					IVA 12 %		0.10	
					COSTO GERENCIA 20 %		0.17	
					P.V.P		1.14	

2. Platos Típicos

2.1. Hornado

NOMBRE RECETA:		Hornado						
TIPO:	Plato fuerte	TIEMPO PREPARACIÓN	4 horas					
PORCIONES :	15	DIFICULTAD:	Fácil					
Ingredientes	Misse en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización	
Carne de chanco	Corte (Pierna)	10	L	23	10	L	23	
Ajo	pasta	454	g	1.50	100	g	0.33	
comino	molido	227	g	5.00	30	g	0.33	
Cebolla colorada	Procesado	200	g	0.70	200	g	0.70	
sal		60	g	0.45	60	g	0.45	
chicha		1	L	1.00	1	L	1.00	
Achiote		1	L	2.80	1/4	L	0.70	
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		26.51	
Chanco	Horno de leña	4 h			COSTO X PORCIÓN		1.76	
					ERROR 3 %		0.53	
					IVA 12 %		0.21	
					COSTO GERENCIA 20 %		0.35	
					P.V.P		2.85	

2.2. Fritada

NOMBRE RECETA:		Fritada					
TIPO:	Plato fuerte	TIEMPO PREPARACIÓN:	2 horas				
PORCIONES :	6	DIFICULTAD:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización
Carne de chancho		3	L	7.50	3	L	7.50
Cilantro, perejil		1	Porción	0.10	1	Porción	0.10
Ajo		60	g	0.45	60	g	0.45
comino		15	g	0.17	15	g	0.17
pimienta		10	g	0.15	10	g	0.15
sal		20	g	0.15	20	g	0.14
Chicha de jora o jugo de naranja		1/2	L	0.50	1/2	L	0.50
Cebolla paiteña		60	g	0.20	60	g	0.20
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL			9.21
	A leña	2 horas		COSTO X PORCIÓN			1.53
				ERROR 3 %			0.05
				IVA 12 %			0.18
				COSTO GERENCIA 20 %			0.31
				P.V.P			2.07

2.3. Llapingachos

NOMBRE RECETA:		Llapingachos					
TIPO:	Plato fuerte	TIEMPO PREPARACIÓN:	90 minutos				
PORCIONES :	4	DIFICULTAD:	fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización
Papas	Puré	2	L	0.80	2	L	0.80
Sal		20	g	0.15	20	g	0.15
Achiote		1	L	2.80	30	ml	0.08
Queso	Rallado	200	g	1.60	200	g	1.60
Lechuga		1	u	0.60	1/4	u	0.15
Huevo	Frito	4	u	0.60	4	u	0.60
Leche		1/2	L	0.40	1/2	L	0.40
Maní	Pasta	200	g	0.66	200	g	0.66
Cebolla blanca	Brunoise	2	u	0.20	2	u	0.20
Chorizo		454	g	1.90	400	g	1.67
Ajo	Pasta	20	g	0.15	20	g	0.15
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL			6.46
Papas	Ebullición	20 minutos		COSTO X PORCIÓN			1.61
				ERROR 3 %			0.05
				IVA 12 %			0.19
				COSTO GERENCIA 20 %			0.32
				P.V.P			2.17



2.4. Caldo de patas

NOMBRE RECETA:	CALDO DE PATAS						
TIPO:	ENTRADA	TIEMPO PREPARACIÓN:	2 horas				
PORCIONES :	8	DIFICULTAD:	facil				
Ingredientes	Misse en place	Cantidad de compra	Und	Costo de compra	Peso utilización	Und	Costo utilización
Pata de res		4	L	2.00	1440	g	1.59
Cebolla blanca	Brunoise	2	u	0.20	2	u	0.20
Perejil, cilantro	Picado	1	Porción	0.05	1	Porción	0.05
ajo	Pasta	20	g	0.15	20	g	0.15
Sal		20	g	0.15	20	g	0.15
Achiote		2	cdas	0.10	2	cdas	0.10
Aceite		1	cd	0.05	1	cd	0.05
Mote	Cocinado	2	L	2.00	720	g	2.00
Cebolla colorada	Brunoise	60	g	0.20	60	g	0.20
Maní	Pasta	50	g	0.17	50	g	0.17
Orégano		10	g	0.10	10	g	0.10
Leche		1/2	L	0.40	1/2	L	0.40
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		5.16
					COSTO X PORCIÓN		0.65
					ERROR 3 %		0.02
					IVA 12 %		0.08
					COSTO GERENCIA 20 %		0.13
					P.V.P		0.88



CAPÍTULO III

VII. PROPUESTA

1. Tema:

REVISTA GASTRONÓMICA SABORES DE MI TIERRA
ALAUÍ.

2. Objetivos

- Rescatar las tradiciones culinarias del Cantón Alausí
- Dar a conocer sobre costumbres, tradiciones, fiestas tradicionales y lugares turísticos más destacados del Cantón.
- Plasmar la Gastronomía típica y tradicional con su preparación, utensilios y métodos de cocción que se mantiene desde la antigüedad.

3. Antecedentes

Registrar las tradiciones culinarias del Cantón Alausí surgió para rescatar y fortalecer lo autóctono del arte culinario que utilizaban los antepasados para la elaboración de preparaciones Gastronómicas ya que con el pasar del tiempo esto se va perdiendo debido a que las nuevas generaciones se van adaptando a nuevos hábitos.

Las tradiciones culinarias se identifican a través de los grupos sociales las cuales se transmiten de generación en generación como una tradición cultural, la cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación.

Al crear una revista de cultura Gastronómica de Alausí se dará a conocer sobre tradiciones, fiestas tradicionales, turismo y Gastronomía típica y tradicional, métodos de cocción y utensilios de cocina que aún se conserva es decir lo ancestral de los pueblos.

4. Introducción

La cultura gastronómica forma parte del estilo de vida de las personas, al igual que la identidad, costumbres y tradiciones de un pueblo o grupos sociales constituyen un elemento de participación cultural, es por esto que el desconocimiento de las nuevas generaciones sobre la cultura causa pérdida de sus raíces, tradiciones y costumbres debido a que se adaptan a nuevos hábitos y dejan al olvido lo autóctono de su pueblo.

El beneficio que conllevará este proyecto es concientizar a la población sobre las bondades y potencialidades que tendría el retomar nuestro propio arte culinario, al consumir productos propios de nuestro pueblo, por lo que surge la necesidad de rescatar y fortalecer las costumbres, tradiciones y arte culinario que nos permita el desarrollo social, cultural y económico mediante la elaboración de una revista de Tradiciones Culinarias del Cantón Alausí.

5. Desarrollo de la Propuesta

Para la elaboración de la revista como primer paso se recolectó toda la información Bibliográfica. Este proyecto hace referencia a una revista de tradiciones culinarias, aquí se recopiló la historia del Cantón, datos Geográficos, cultura, tradiciones, fiestas tradicionales, leyendas, lugares turísticos y dentro de la gastronomía: típica y tradicional; historia del plato, en qué lugar lo podemos encontrar, métodos que utilizan para realizar el plato, utensilios receta estándar con ingredientes y preparación.

Asimismo en esta revista va recopilada fotografías actuales y de archivo, para que sea atractiva y despierte interés en los lectores. Al igual que cada una de las fotos de los platos gastronómicos.

5.1. Diseño de la revista

Para el desarrollo de la revista **Sabores de mi Tierra** se utilizaron las siguientes herramientas de software:

Programas editores de texto

- **Microsoft Word**

Programas de fotografía:

- Adobe Photoshop
- Corel Photo paint
- Programas de Edición
- Adobe Ilustrador Versión CS 6

➤ **COLORES:**

Para los colores de la revista se utilizaron los colores de la bandera y el escudo de la ciudad de Alausí:

Predominando el verde que refleja la belleza de los campos y praderas Alauseñas.

El color amarillo para resaltar las riquezas de la madre tierra.

El rojo que denota el amor de un corazón que late por el surgir de un pueblo.

➤ **FORMATO**

El formato de la revista es dinámico para que el lector realice un paseo imaginario por distintos lugares que albergan la riqueza cultural, turística y especial gastronómica del cantón Alausí.

➤ **LETRA**

El tipo de letra que predomina en el diseño es la Tahoma en 12 puntos valor que permite desarrollar una lectura de fácil comprensión y entendimiento de los mensajes expuestos.

➤ **SECCIONES**

Las secciones del documento tienen resaltados 4 secciones.

1. Historicidad
2. Materiales utilizados en la gastronomía ancestral
3. Recetario gastronómico ancestral
4. Lugares de atracción turística

➤ **TÍTULOS**

Los títulos fueron elaborados utilizando un formato diferente para atraer la mirada del lector y en color rojo para mantener su importancia y vistosidad.

➤ **ICONOGRAFIA**

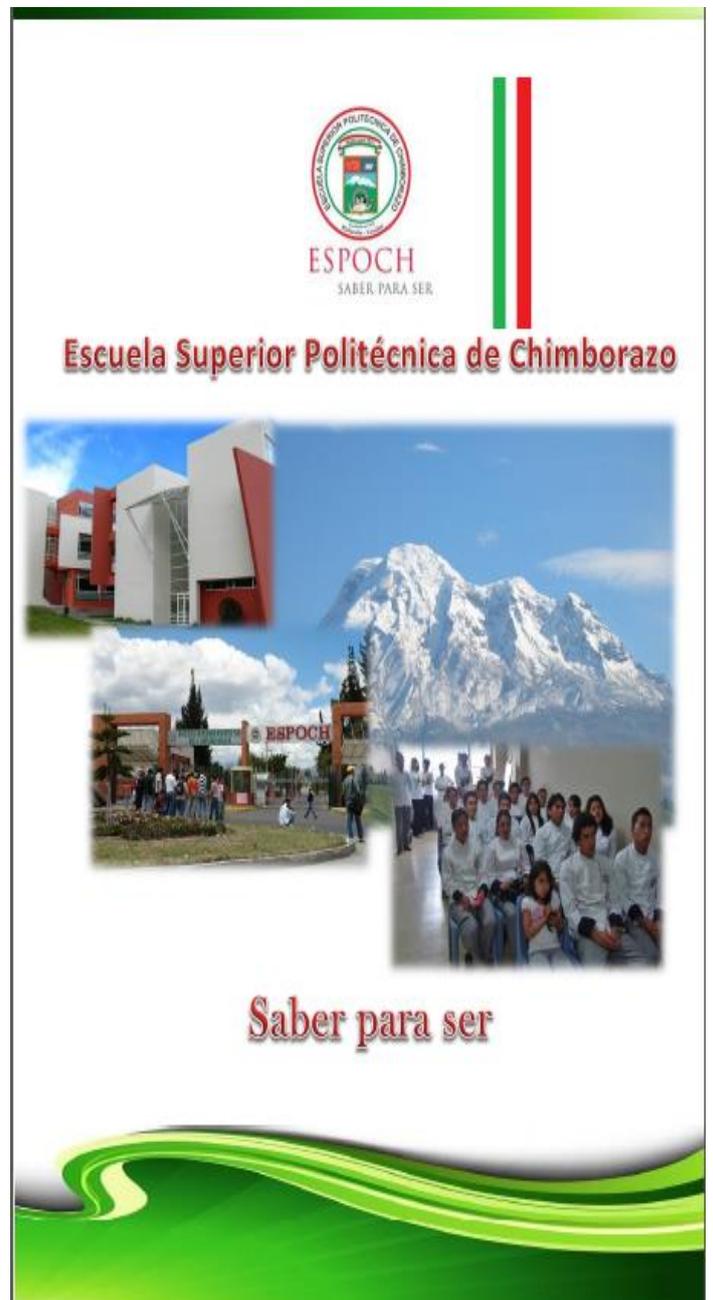
El ícono predominante en el fondo de la mayoría de las hojas de la revista es el tren que constituye el mejor atractivo turístico del pueblo Alauseña.

Sin lugar a dudas un aporte significativo para fomentar el turismo en la hermosa tierra de San Pedro de Alausí.

5.1.1. Portada y Contraportada

La portada es a todo color verde, papel couché el cual ira en toda la revista, el título de la revista de color tomate, blanco y rosado con letra “Calibri Light (Títulos)” además estará acompañado de imágenes representativas del Cantón (Monumento de San Pedro, Gastronomía y el tren).

En la contraportada estará plasmado el nombre de la Institución en la que realice mis estudios con sus respectivas imágenes y su eslogan.



5.1.2. Aspectos Generales de la revista

En la parte izquierda se encuentran los nombres de las personas que de una u otra manera colaboraron para la elaboración de la revista, a la derecha estará el contenido con los temas más importantes que contiene la revista con sus respectivas imágenes.

Alausí – Cultura y Tradición





Coordinadora General
Karen Dayana Mena Mena

Asesora:
Ing. Natalia Veloz

Colaboradora:
Ing. Maritza Gavilán

Fotografía
GADM de Alausí,
Ministerio de Turismo
Flicker.com
Karen Mena

Diseño y Diagramación
Ing. Jesús Villa Abarca (0993870788)

Agradecimiento Especial:
GADM – Alausí
ESPOCH
GADPR- Tixán
Escuela de Gastronomía de la ESPOCH

Publicidad y Ventas
Karen Mena

SABORES DE MI TIERRA

Esta es una publicación producto de una investigación para la Escuela de gastronomía de la ESPOCH. Que puede ser distribuida en el sector productivo del Ecuador, Ministerio de Turismo, Municipio de Alausí, Ferias y Convenciones nacionales e internacionales.

Contenido



5 Historia



6 Producción Agrícola



7 Condimentos



8-9 Métodos y utensilios de cocina



12 **GASTRONOMÍA DE ALAUSÍ**



32 Bebidas



36 Postres



36 Atractivos Turísticos



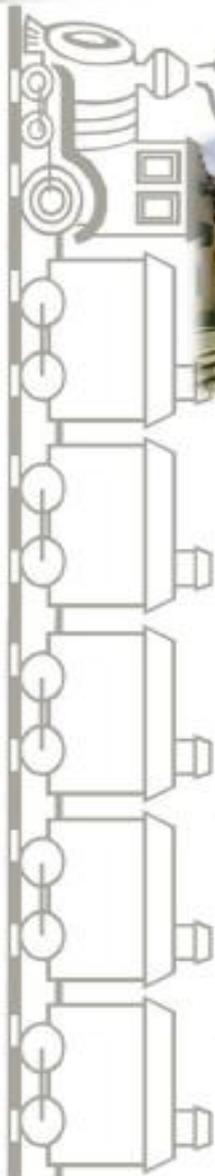
46 Fiestas y Tradiciones



2

Seguido, la presentación de la revista a la derecha de la página en la que se explica por qué se crea la revista de tradiciones culinarias. De igual manera se encuentran imágenes de la vía del tren, el escudo del Cantón y el plato más representativo como lo es el hornado al lado izquierdo.

Alausí – Cultura y Tradición



Presentación

Registrar las tradiciones culinarias del Cantón Alausí surgió para rescatar y fortalecer lo autóctono del arte culinario que utilizaban los antepasados para la elaboración de preparaciones Gastronómicas ya que con el pasar del tiempo esto se va perdiendo debido a que las nuevas generaciones se van adaptando a nuevos hábitos.

Las tradiciones culinarias se identifican a través de los grupos sociales las cuales se transmiten de generación en generación como una tradición cultural, la cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación.

Al crear una revista de cultura Gastronómica de Alausí se dará a conocer sobre tradiciones, fiestas tradicionales, turismo y Gastronomía típica y tradicional, métodos de cocción y utensilios de cocina que aún se conserva es decir lo ancestral de los pueblos.

3 

Se indica el beneficio que conllevará este proyecto, esto por medio de una pequeña introducción acompañada de imágenes de Alausí. En la parte inferior un pequeño mensaje a los gastronómicos por parte de la autora de la revista con su foto.

Alausí – Críftima y Tradición



Introducción



La cultura gastronómica forma parte del estilo de vida de las personas, al igual que la identidad, costumbres y tradiciones de un pueblo o grupos sociales constituyen un elemento de participación cultural, es por esto que el desconocimiento de las nuevas generaciones sobre la cultura causa pérdida de sus raíces, tradiciones y costumbres debido a que se adaptan a nuevos hábitos y dejan al olvido lo autóctono de su pueblo.

El beneficio que conllevará este proyecto es concientizar a la población sobre las bondades y potencialidades que tendría el retomar nuestro propio arte culinario, al consumir productos propios de nuestro pueblo, por lo que surge la necesidad de rescatar y fortalecer las costumbres, tradiciones y arte culinario que nos permita el desarrollo social, cultural y económico mediante la elaboración de una revista de cultura Gastronómica del Cantón Alausí



MENSAJE

Una receta se transforma en un plato excepcional gracias al conocimiento y a la práctica de la profesión. Sin embargo, un plato contiene materia prima, es por esto que un gran plato está conformado de grandes productos ya que cuando los ingredientes son buenos sobran los adornos en la receta. Recordando que las recetas no son exactas, son orientativas y hay que adaptarlas a cada uno.

Karen Mena



4

5.1.3. Aspectos Generales del Cantón Alausí

5.1.3.1. Antecedentes Históricos, límites y división política

En esta página está plasmada la historia del Cantón, su límite y división política, el título de color rojo y verde. La información fue proporcionada por el GAD-Municipal de Alausí. De igual manera una imagen de la principal calle de Alausí y un mapa indicando sus límites.

Alausí – Cultura y Tradición

HISTORIA

El territorio del Cantón Alausí, según el historiador Padre Juan de Velasco, estaba habitado en sus épocas más remotas por los Tiquizambis y Alausí es. Se nombro a este pueblo "Alausí" pues en su lengua nativa significaba "Cosa de gran estima y querida"; asimismo, el nombre del pueblo se derivó del cacique Alausí, quien dominó las tierras por varios años.

Los conquistadores formaron dos asentamientos, uno de Tiquizambi y el otro de Lausies. El de Tiquizambi, llamado Tixán, fue abandonado en poco tiempo y, el de los Lausies, llamado Alausí, se mantuvo como un centro de conexión entre la costa y la sierra.

LÍMITE Y DIVISIÓN POLÍTICA

El Cantón de Alausí está conformado por las parroquias de Achupallas, Alausí, Guasuntos, Huigra, Multitud, Pistishi, Pumallacta, Sevilla, Sibambe y Tixán.

Limita al norte con los Cantones de Pallatanga y Guamote, y la Provincia de Bolívar; al sur con las Provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago y el Cantón Chunchi; al este con la provincia de Morona Santiago y Sevilla de Oro; y al oeste con la provincia de Bolívar y el cantón Cumandá.

CANTONIZACIÓN

Alausí, fue declarado Cantón, el 25 de junio de 1824, mediante decreto legislativo que expidió el Congreso de la Gran Colombia.







5

5.1.3.2. Actividad Agrícola

Se encuentran los principales productos agrícolas que se producen en el Cantón Alausí Según el PDOT, consta de un pequeño concepto con letras negras "Tahoma" tamaño 12, con un mapa de los principales productos agrícolas que se dan en cada parroquia, como también los 4 principales productos agrícolas con sus imágenes respectivas utilizados en su Gastronomía, los cuales se obtuvieron mediante las encuestas aplicadas.

Alausí – Críama y Tradición



PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Mapa de producción agrícola del cantón Alausí.



Fuente: Cilo-Chimborazo SIGAGRO MAGAP. 2010.
Elaboración: Equipo Consultor y Técnicos GADMA.

La producción agrícola son el resultado obtenido mediante el cultivo donde la materia prima es de origen vegetal, estos se los puede dividir como alimentarios o industriales.

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de Alausí. Los productos agrícolas son de carácter tradicional, en términos generales, los principales productos agrícolas que se producen en Alausí son: trigo, fréjol seco, maíz suave seco, papas, cebada, chochos, fréjol tierno y, maíz duro, entre los productos más importantes.

PRINCIPALES PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

MAÍZ



PAPA



CHOCHO



TRIGO



Estos productos son los más utilizados en la gastronomía, debido a que son cultivados en el Cantón y principalmente forman parte de las principales preparaciones del mismo como: tortillas de maíz, llapingachos, cevichochos y el pan entre otros.


6

5.1.3.3. Condimentos de cocina

Consta del concepto de los condimentos de cocina con una imagen que plasma a cada uno de ellos, de igual manera los 4 principales condimentos utilizados en la Gastronomía de Alausí y que aporta cada uno de ellos, los cuales los obtuvimos mediante la encuesta realizada.

Alausí – Cultura y Tradición

CONDIMENTOS DE LA COCINA

Los condimentos son todos los productos comestibles que dan sabor y aroma a un preparado y transmiten su sabor directamente.

PRINCIPALES CONDIMENTOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA DE ALAUSÍ

			
AJO	SAL	PIMIENTA	OREGANO
El ajo le da ese toque inconfundible a los alimentos	La sal le da el sabor característico.	La pimienta que les da ese toque picante.	El orégano que se lo utiliza para darle el toque especial a cada uno de los platos

En Alausí los condimentos son el principal ingrediente para la preparación de platos Gastronómicos debido a que son esenciales para darle el sabor, aroma y ese toque especial que caracteriza a cada uno de ellos. Entre los condimentos utilizados están: Ajo, Oregano, Romero, Pimienta, Sal, Laurel, Tomillo, Albaca.

7 

5.1.3.4. Métodos de cocción

Aquí se dará a conocer sobre los métodos de cocción que utilizan las personas en la actualidad y los métodos de cocción que aún conservan nuestras antiguas generaciones. También se hablara sobre la cocina ancestral y su evolución.

Alausí – Cráftima y Tradición



MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS



Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo.
Hoy en día las personas cambian lo ancestral por lo moderno debido a que la tecnología cada día se va fortaleciendo, sin embargo el método de cocción ancestral influye mucho en algunas preparaciones ya que son necesarios para el aporte del sabor al plato.

En Alausí, la mayor parte de personas que preparan alimentos utilizan el método de cocción mixto (ancestral y moderna), por facilidad y rapidez lo elaboran en métodos modernos y sin duda existen personas que solamente utilizan los métodos ancestrales para sus preparaciones



La cocina ancestral lo utilizan ya que es una manera de rescatar, conservar lo que utilizaban nuestros antepasados y sobre todos porque siguen manteniendo la tradición para la elaboración de: Hornado (horno de leña), fritada (cocina de leña) y los llapingachos (al carbón). De igual manera utilizan este método por costumbre.

Con el tiempo el gas fue sustituyendo al carbón y a la leña por su comodidad y control de la llama, es por esto que las personas utilizan los métodos mas modernos para la elaboración de preparaciones Gastronómicas.



8

5.1.3.5. Utensilios de cocina ancestral

Se encuentra los diferentes utensilios de cocina ancestral que utilizan en la actualidad para las preparaciones Gastronómicas de Alausí y la importancia que tiene cada uno de ellos. De igual manera daremos a conocer la evolución de cada uno de los utensilios que se ha utilizado con mayor frecuencia en la antigüedad que aún se conservan y han desaparecido. Está acompañado de imágenes actualizadas y de archivo para darle una mejor imagen y entendimiento.

Alausí – Cultura y Tradición

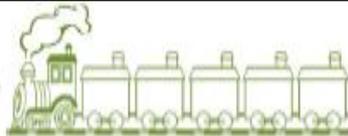
UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRALES



Son uno de los elementos fundamentales en la cocina al momento de preparar los alimentos. Sin embargo los utensilios que utilizaban en la antigüedad como pilchi, vasija de barro, bateas de madera, cucharas de palo, ollas de barro, tinaja, piedra de moler y el tiesto se han ido remplazando por utensilios de madera, mas tarde los de hierro y los de plástico. Por último, la era eléctrica y electrónica que permite aumentar y acelerar los procesos de preparación culinaria.

Los utensilios mas utilizados en las preparaciones Gastronómicas del Cantón Alausí son: la cuchara de palo ya que es un utensilio que se lo puede encontrar con facilidad en el mercado y que no se ha perdido debido a que es necesario en la cocina, la piedra de moler es uno de los métodos más antiguos para preparar principalmente el ají y que algunas personas siguen conservando y realizando, la vasija de barro que es utilizada para guardas bebidas como agua o para conservar otro tipo de alimentos como las harinas y las bateas de madera que lo utilizan para colocar alimentos como la mesa de tortillas.

9 



Evolución de los utensilios de cocina

Utensilios		Características y usos
Ancestral	Moderno	
<p>Pilchi</p> 	<p>Vasos</p> 	Las calabazas vacías y pulidas utilizadas para beber la chicha u otras bebidas en la actualidad se usan vasos de cristal o plástico.
<p>Vasija de Barro</p> 	<p>Botellones</p> 	Las vasijas de barro son utilizadas desde la antigüedad, elaboradas a base de barro y se usaban para almacenar líquidos como la leche, bebidas o agua. Hoy en día lo almacenan en botellones ya que no permite contaminación en su manipulación.
<p>Bateas de Madera</p> 	<p>Bowls</p> 	Las bateas son recipientes hechos de madera de forma circular u ovalada, se usaban tradicionalmente para amasar arepas, mezclar harina con la de maíz o la yuca común. En la actualidad se usan los bowls para batir, mezclar cualquier clase de alimentos.
<p>Cucharas de palo</p> 	<p>Cucharas de metal y plástico</p> 	Es uno de los instrumentos más antiguos de los que se ha valido la humanidad para comer como para servir. Hoy en día las dos clases de utensilios son necesarios para la cocina.



Evolución de los utensilios de cocina

<p>Tinaja</p> 	<p>Bidón</p> 	La tinaja es un recipiente de barro con perfil ovalado parecido a la vasija, esta se utilizaba principalmente para la elaboración de la chicha y su almacenamiento. En la actualidad usan los bidones de plástico que sirven para transportar o almacenar alimentos.
<p>olla de barro</p> 	<p>Ollas de acero inoxidable</p> 	Las ollas de barro sirven para la elaboración de comida y bebida de una forma clásica y tradicional como el mote, caldo de patas, champús. En la actualidad se usa las ollas de acero inoxidable para cocer alimentos ya que no traslada material tóxico a las comidas durante la cocción.
<p>Tiesto</p> 	<p>Sartén</p> 	El tiesto es elaborado a base de barro en la cual usaban para tostar cebada, maíz y se usa para asar comida como son las tortillas. Sin embargo hoy en día se usa el sartén que es utilizado para freír, asar, tostar cualquier clase de alimentos.
<p>Piedra de moler</p> 	<p>Licudora</p> 	Están hechos de piedra volcánica porosa y en la antigüedad eran utilizadas para moler ají, maní o triturar cualquier alimento. Hoy en día se han reemplazado por la licudora sirve para triturar frutas, legumbres y otros alimentos. Consta de un vaso que tiene unas cuchillas capaces de girar por medio de un motor separado al que se asegura el vaso.



5.1.3.6. Gastronomía en el Cantón Alausí

Esta parte llega a ser la más importante de nuestra revista ya que se encuentran los platos más representativos del Cantón Alausí, sus métodos de cocción y utensilios ancestrales que aún conservan en cada preparación, esta información se logró recabar mediante las encuestas y entrevistas aplicadas a habitantes del Cantón que conocen sobre cada uno de ellos.

Daremos a conocer cada uno de los platos Gastronómicos que se expenden en el Cantón Alausí en los días normales como en feriados y fiestas, las cuales obtuvimos mediante la información recolectada tanto de una Guía Gastronómica de Alausí como de libros y páginas web. Estará acompañada de fotografías de los platos que se consume con frecuencia, actuales y de archivo.

Alausí – Cultura y Tradición



GASTRONOMÍA DE ALAU SÍ



12

Alausí – Cultura y Tradición

La Gastronomía de Alausí

La Gastronomía del Cantón Alausí es sorprendente, ya que para los amantes del hornado, fritada, Llapingachos y cuy es el sitio adecuado para saborear de estas delicias. Entre las bebidas se encuentran: chicha de jora, las canelitas, mistelas, morocho con leche.

Existen platos Típicos dentro del Cantón que cada uno tiene su toque especial que lo caracteriza a los demás como es el caldo de patas, el Yaguarloco que está compuesto de menudo de borrego, choclos con queso, seco de chivo, la guatita y las papas con cuero que encanta a todo el mundo por sus sabores inigualables.



Hornado de Alausí.- El hornado a pesar de ser un plato típico de toda la región Andina del Ecuador, cada ciudad tiene algo que lo diferencia. En Alausí la preparación y venta de este exquisito plato se ha convertido en una tradición familiar que durante años se ha ido fortaleciendo.

La fritada.- Es tradicional de Alausí que lleva maravillando el paladar de sus clientes. La fritada se sirve con mote y chicharrón, claro si gusta puede acompañarlo con el delicioso ají.

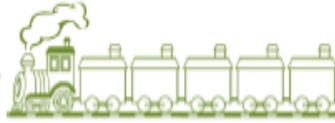


Llapingachos.- El plato de Llapingachos consiste en tortillas de papa rellenas de queso, acompañadas de huevos fritos y salsa de mani en época de festividades se añade chorizo, su delicioso sabor es el característico de las preparaciones en leña.

Alausí contiene una gama de platos tradicionales que se los elabora de generación en generación como lo es las tortillas de maíz las cuales se las elabora en tiesto, el loco de cuy, las tortillas con huevo que son de rápida elaboración, las papas con librilla que se las encuentra en las principales calles de Alausí, y como dejar atrás el exquisito conejo que va acompañado de papas, son platos que demuestran la riqueza gastronómica que tiene nuestro pueblo.



13



Cuy Asado.-Uno de los platos que más gusta a la gente es el "cuy asado" este plato se acompaña con papas bañadas en salsa de mani, lechuga y puede colocarse ají al gusto.



Helados americano.-Los helados Americanos son preparados a base de una receta familiar que tiene más de 80 años. El Sr. Sánchez empezó su negocio al regresar de Galápagos donde se enroló en el Ejército Americano, es por esa razón que los helados llevan el nombre de Helados Americanos.

Existen más de treinta sabores entre ellos coco, ron pasas, vainilla, etc... el helado de chocolate no es un helado cualquiera su exquisito sabor se debe a que sus fabricantes se encargan del proceso del cacao.

Arroz con Huevo en Hoja de Col.-Durante la época de auge ferroviario, el comercio era impresionante en todos los pueblos por los que pasaba el tren, uno de estos lugares es HUIGRA donde el tren paraba unos cuantos minutos tiempo que no era suficiente para que los pasajeros del tren alcanzasen a comer.

Es así que nació la tradición de que este tradicional plato de arroz con huevo se sirve en una hoja de col. De esta forma los pasajeros podían comer con toda tranquilidad.

Empanadas de Calabaza y Piña.- El pan de Alausí es delicioso, gusta mucho a los visitantes especialmente de turistas que vienen desde la costa ecuatoriana, cualquiera de las panaderías que existen en la ciudad tienen algo que deleitara su paladar y por sus exquisitas empanadas rellenas de dulce de zambo, con un toque de piña para darle un sabor especial.



Sopa de Quinoa.- La sopa de quinoa es el mejor platillo que ofrecen a sus turistas, ya que es tradicional de la serranía ecuatoriana, esta preparación la hacen con una receta casera que ha conquistado el paladar de muchos, por su peculiar sabor inigualable.

Volquetero.- Esta comida tradicional contiene mote, canguil, chifle, habas, mellicos chochos y ensalada.



ESPECIALES

Para la época de Navidad se hace los tamales de harina de maíz y los Buñuelos.

En semana Santa se hace la fanesca y se ha perdido la elaboración del molo, el arroz con leche, y el jucho. En las festividades del Carnaval se vendía higos rellenos de dulce de leche (arroz de leche), era algo típico que se perdió con la muerte del creador.

Cuando llega el día de los difuntos el comercio de el pan y colada morada llena de varios colores las principales calles de Alausí. Ya que Alausí cuenta con una cantidad grande de habitantes indígenas, es notoria parte de la tradición que pocos aún conservan, por ejemplo en los velorios se despide al ser querido con un gran banquete y trago de caña e igual en los pases del niño, los banquetes se componen de Cuy asado, huevo duro o loco de cuy y ají de piedra.



5.1.3.7. Gastronomía Tradicional

Los platos están elaborados en recetas estándar con la información recaudada mediante las entrevistas: ingredientes y su preparación, llevaran imágenes actuales y de archivo de los platos y del lugar de expendio, los métodos de cocción, utensilios y cambios de la preparación se encontraran en otra página para una mejor presentación y entendimiento.

Alausí – Cultura y Tradición

Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación, busca mantener identidad y autenticidad de sabores, recetas, formas de producir o de recolectar los productos en algunos casos rescatar ritos o ceremonias.

Papas con cuy



TIPO:	TIEMPO PREPARACIÓN:	
Plato fuerte	90 min	
PORCIONES : 4	DIFICULTAD: Fácil	
Ingredientes	Peso utilización	Und
Cuy	720	g
Papas	360	g
lechuga	1/2	u
limón	4	u
sal	30	g
ajo	200	g
hierbitas	100	g
mani	250	g
leche	1	L
Cebolla paitaña	1	u
pimiento	1	u
Cebolla blanca	3	u

Preparación:

- Llicuar la cebolla paitaña, ajo, hierbitas, sal y pimienta.
- Dejar macerar el cuy en el aliño un día antes.
- Preparar la salsa con cebolla blanca, ajo, sal, mani y leche.
- Cocinar las papas peladas con un pisca de sal.
- Asar el cuy e ir brochando durante su cocción hasta que este dorado.
- Servir las papas, el cuy, la salsa y lechuga.

17 

Alausí – Cultura y Tradición

Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato: Al Carbón, ya que es lo que le caracteriza al cuy asado y le da esa crocancia inigualable.

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Para la elaboración del aji la piedra de moler, la bandeja de madera para servir las papas con cuy y el molino de mano para moler el mani.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: En la elaboración del aji, antes se utilizaba piedra de moler y se reemplazó por la licuadora. El mani lo realizaban en molino de mano pero en la actualidad existe la posibilidad de conseguirlo en pasta y simplemente se lo realiza en la licuadora





Lugar de expendio: "Picantería Lolita"
Dirección: Eloy Alfaro y Ricaurte

Este negocio familiar tiene ya 10 años, pero las recetas vienen de generación en generación

18 

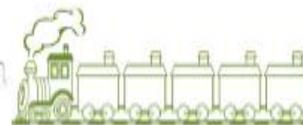
Sopa de Quinua



NOMBRE RECETA:	Sopa de Quinua	
TIPO:	Plato fuerte	
	TIEMPO PREPARACIÓN:	60 min
PORCIONES :	5	
Ingredientes	Peso utilización	Und
Quinua	454	g
Carne de chanco	454	g
papas	454	g
Cebolla blanca	2	u
hierbitas	1	Porción
comino	5	g
sal	10	g
ajo	10	g
achiote	2	cdas
manteca	1	cds
zanahoria	1	u

Preparación:

- Hacer un refrito con achiote, cebolla blanca, manteca, sal, comino, ajo
- Colocar en una olla la carne de chanco y el refrito, un poco de agua y la zanahoria picada.
- Lavar la quinua y añadir al caldo.
- Añadir las papas cuando la quinua esté cocinada.
- Rectificar sabores y añadir las hierbitas picadas.



Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato: cocina a gas, debido a que es más rápido y fácil de cocinar.

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Cuchara de palo.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: En la antigüedad usaban cocina de leña para la cocción sin embargo se ha reemplazado por la de gas por mejor comodidad, también las cucharas de palo por los cucharones.



Lugar de expendio:
"La Diligencia"

Dirección: Eloy Alfaro y Sucre.

Este negocio familiar tiene 18 años, trabaja con agencias de viajes bajo reservaciones, está ubicada frente a la estación del ferrocarril en una de las casa patrimoniales de la ciudad.



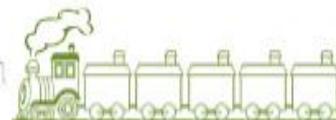
Tortilla de maíz en tiesto



Tortilla de maíz		
NOMBRE RECETA:	Tortilla de maíz	
TIPO:	TIEMPO PREPARACIÓN: 45 min	
Entrada	DIFICULTAD: Fácil	
PORCIONES : 4		
Ingredientes	Peso utilización	Und
Harina de maíz	175	g
Harina de trigo	75	g
Agua	1/2	taza
Manteca	30	g
huevo	2	u
Sal	10	g
queso	60	g

Preparación:

- Tamizar la harina de maíz y trigo y colocar en una batea.
- Poner la manteca, los huevos y la sal junto a la harina.
- Ir colocando el agua a la masa hasta que este consistente.
- Hacer las tortillas con las manos y rellenar con queso en el centro.
- Derretir un poco de manteca en el tiesto y poner las tortillas hasta que estén doradas.



Métodos y Utensilios



Método de cocción del plato:
Cocina a gas.

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación:
Tiesto y batea

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: Utilizaba fogón a carbón para las tortillas pero se cambió por el de Gas.



Lugar de expendio: Eloy Alfaro Frente a la estación del tren.

El negocio tiene 5 años de servicio.



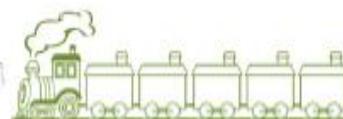
Tortilla con Huevo



NOMBRE RECETA:	Tortilla con huevo	
TIPO:	Plato fuerte	
TIEMPO PREPARACIÓN:	60 min	
PORCIONES:	4	
DIFICULTAD:	Fácil	
Ingredientes	Peso utilización	Und
Papas	2	lb
Queso	200	g
Sal	20	g
Cebolla blanca	2	u
Huevo	4	u

Preparación:

- Cocinar las papas con sal.
- Moler las papas en el molino de mano y dejar reposar.
- Hacer un refrito con cebolla, sal y queso.
- Hace bolas a las papas y rellenarlas con el refrito.
- En una paila colocar las papas hasta que estén doradas.
- Freír el huevo y acompañar con las papas.



Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato: cocina a gas.

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Paila, molino de mano que ayuda a triturar las papas, Piedra de moler y Cucharas de palo.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: Las tortillas antes se realizaban al carbón por tradición pero en la actualidad se usa el gas por facilidad, también el ají en piedra de moler ahora en licuadora debido a que son métodos más modernos y que ayudan para que las preparaciones sean más rápidas.



Lugar de expendio:
"Picantería Lolita"

Dirección: Eloy Alfaro y Ricaurte
Este negocio familiar tiene ya 10 años, pero las recetas vienen de generación en generación.



5.1.3.8. Gastronomía Típica

Los platos están elaborados en recetas estándar con la información recaudada mediante las entrevistas: ingredientes y su preparación, llevaran imágenes actuales y de archivo de los platos y del lugar de expendio, los métodos de cocción, utensilios y cambios de la preparación se encontraran en otra página para una mejor presentación y entendimiento.

Alausí – Cultura y Tradición

Gastronomía Típica

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo porque son propias de los lugares, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación, por lo tanto ese plato se volvió propio del sector.

Hornado



Hornado		
NOMBRE RECETA:	Hornado	
TIPO:	TIEMPO PREPARACIÓN: 90 min	
Plato fuerte	DIFICULTAD:	
PORCIONES: 15		
Ingredientes	Peso utilización	Und
Carne de chanco	10	lb
Ajo	100	g
comino	30	g
Cebolla colorada	200	g
sal	60	g
chicha	1	L
Achilote	1/4	L

Preparación:

- Procesar la cebolla colorada, ajo, comino, sal y mezclar con la chicha
- Dejar durante 12 horas la carne de chanco en el aliño para que se concentre el sabor.
- Poner el chanco en el horno de leña 2 horas aproximadamente. Si desea hornear un chanco entero el tiempo máximo es de 6 horas para que esté listo.
- El Hornado va acompañado de Mote, Lechuga y el agrío

25



Alausí – Cultura y Tradición



Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato: Horno de leña

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación:

- Latas
- Cuchillo
- Hacha

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato:

Se mantiene específicamente, horno de leña ya que le da su sabor característico y es una tradición difícil de cambiar.



Lugar de expendio: "Hornados Doña Elena"
Dirección: Mercado Central
Este negocio se ha dado de generación a generación durante ya 30 años.

26



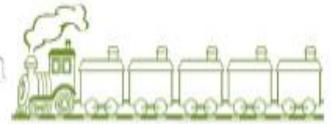
Fritada



Fritada		
NOMBRE RECETA:		
TIPO:	TIEMPO PREPARACIÓN: 60 min	
Plato fuerte		
DIFICULTAD: Fácil		
PORCIONES : 6		
Ingredientes	Peso utilización	Und
Carne de chancho	3	lb
Cilantro, perejil	1	Porción
Ajo	60	g
comino	15	g
pimienta	10	g
sal	20	g
Chicha de jora o jugo de naranja	1/2	L
Cebolla paitaña	60	g

Preparación:

- Picar la carne de chancho.
- Licuar las hierbitas, ajo, comino, pimienta, sal y un poco de chicha o jugo de naranja.
- Mezclar la carne con el aliño
- Poner la carne en la paila de bronce con la chicha y unas cebollas.
- Dejar cocinar hasta que esté listo.
- Servir con mote, chiriucho, aguacate y lechuga.



Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato: Cocina de leña ya que es el método que le caracteriza a la fritada ya que le da ese sabor especial.

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación:

- Paila de bronce
- Pala de madera
- Cuchillo
- Piedra de moler

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: En temporadas que no se consigue la leña se lo ha hecho a cocina a gas pero no le da el mismo sabor que le da la leña.

En la elaboración del aji antes se utilizaba la piedra de moler pero ahora en la licuadora por la facilidad y es más rápido.



Lugar de expendio:
"La Fritada de Mama Bacha"

Dirección: Villalva y México, esquina
Este negocio se ha dado de generación en generación durante ya 65 años.



Llapingachos



Llapingachos		
NOMBRE RECETA:		
TIPO:	TIEMPO PREPARACIÓN:	
Plato fuerte	90 min	
DIFICULTAD: Fácil		
PORCIONES : 4		
Ingredientes	Peso utilización	Und
Papas	2	lb
Sal	20	g
Achioté	30	ml
Queso	200	g
Lechuga	1/4	u
Huevo	4	u
Leche	1/2	L
Maní	200	g
Cebolla blanca	2	u
Chorizo	400	g
Ajo	20	g

Preparación:

- Cocinar las papas con sal.
- Procesar las papas en el molino de mano
- Poner achioté en la masa y rellenarlas con queso en la mitad.
- Hacer un refrito con cebolla blanca, sal, ajo, y poner la leche con el maní.
- Va acompañado de lechuga, Huevo frito y chorizo.



Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato: Al carbón ya que es el método que le da ese sabor especial.



Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación:

- La piedra de moler
- La paila
- Cuchara de palo
- Platos de barro
- Bateas
- Molino de mano



Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: Se reemplazó el carbón por el gas pero el sabor no era el mismo, así que se volvió al mismo método de cocción

Se cambió la piedra de moler por la licuadora para la elaboración del aji. Se ha usado la papa chola y la Gabriela para reemplazar a la papa uvilla que es la que se utilizaba para realizar los llapingachos esto se cambió ya que la papa uvilla no es fácil de conseguirla.



Lugar de expendio: "Llapingachos de doña Florentina"
Dirección: Simón Bolívar y 9 de Octubre

Este negocio se ha dado de generación en generación durante ya 52 años.



Caldo de patas



NOMBRE RECETA:			Hornado		
TIPO:		Plato fuerte			
TIEMPO PREPARACIÓN:		90 min			
DIFICULTAD:					
PORCIONES : 15					
Ingredientes	Peso utilización	Und			
Pata de res	1440	g			
Cebolla blanca	2	u			
Perejil, dantro	1	Porción			
ajo	20	g			
Sal	20	g			
Achiote	2	cdas			
Acelite	1	cd			
Mote cocinado	720	g			
Cebolla colorada	60	g			
Mani	50	g			
Orégano	10	g			
Leche	1/2	L			

Preparación:

- Lavar las patas, poner en una olla a presión o normal a cocinar con dientes de ajo aplastados, cebolla colorada, ramas de hierbitas, sal, pimienta y agua.
- Añadir el mote al caldo cuando estén las patas suaves
- Hacer un refrito con achiote, aceite, ajo, cebolla blanca, hierbitas y sal.
- Poner el refrito en la sopa acompañado de la leche y mani



Métodos y Utensilios

Método de cocción del plato:
Cocina a gas



Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Olla de barro en la antigüedad. Cuchara de palo.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: antes utilizaban cocina a leña para hervir la patas pero en la actualidad se utiliza cocina industrial a gas ya que es más rápido y fácil. Olla de barro a ollas de acero inoxidable.



Lugar de expendio: Las comidas de Carmen Fuentes
Dirección: Mercado Central

Este negocio se ha mantenido durante ya 35 años.



5.1.3.9. Bebidas Representativas

Se encontrarán las 4 principales bebidas del Cantón Alausí según las encuestas aplicadas. Los ingredientes y preparaciones estarán dentro de unos cuadros, cada receta con su respectiva imagen y de igual manera los métodos, utensilios y cambios en su preparación en un cuadro debajo de cada receta.

Alausí – Cultura y Tradición



Morocho con Leche



Ingredientes:
 ½ lb. Morocho partido
 1 lt. Leche
 50 g. Azúcar
 10 g. Canela molida y 1 una rama
 100 g. Pasas
 4 Pimientas de olor.

Preparación:
 Se remoja el morocho la noche anterior y se escurre. Cocer con la leche, canela en rama, y pimienta de olor. Cuando esté suave el morocho agregar el azúcar, pasas y canela en polvo.

Métodos de cocción en la bebida	Cocina de leña, cocina a gas.
Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato	De cocina de leña a gas, pero rara vez utiliza la cocina a leña para hacer hervir el morocho.
Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación	Utilizaba el pilchi para beber y la olla de barro. Pero en la actualidad ninguna.

Chicha de Jora



Ingredientes:
 1 lt. Agua
 250 g. Harina de maíz
 250 g. Crema de arroz
 5 g. Pimienta dulce
 5 g. Clavo de olor

Preparación:
 Colocar en un recipiente el jugo de piña fermentado y agregue harina de maíz y crema de arroz revolviendo hasta que se disuelva. Luego se lleva la preparación a fuego lento sin dejar de revolver. Se añade el clavo de olor y pimienta dulce, dejar reposar el tiempo que sea necesario.

Métodos de cocción en la bebida	Cocina a gas
Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato	Para la preparación antes masticaban el maíz o lo molían en la piedra de moler, ahora existe la facilidad de conseguir la harina de maíz. También utilizaban las tinajas o pundos ahora en tinas o baldes.
Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación	La tinaja, pondo, batea, piedra de moler se utilizaban para su elaboración, ahora solo se los conserva pero no se usa ninguna.


34

Cura para el Chuchaqui



Ingredientes:

Raíz de diente de león
Huevo de gallina o pato
Gotas de limón
Una dosis de la bebida
alcohólica que bebió
Azúcar.

Preparación:

Se licúa todos los
ingredientes y se bebe
de golpe.

Métodos de cocción en la bebida	No
Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato	-----
Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación	El pilche se utilizaba pero en la actualidad utilizan los vasos.





Colada Morada



Ingredientes:

454 g. harina de maíz morado
 5 un. Naranja
 250 g. Moras
 250 g. Mortiños o arándanos 1 lb.
 Fresas o frutillas
 1 un. Piña
 3 ramas. Canela
 5 un. Clavos de olor
 200 g. Azúcar morena o panela.
 1 atado Hierba luisa
 Cedrón
 Cascara de naranja
 Agua
 2 un. Hishpingo

Preparación:

Poner a hervir cáscaras de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela. Añadir la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja y cernir. Cocinar las moras y frutillas hasta que hierva y licuar. Mezclar la harina de maíz morado con el líquido de piña hasta que esté bien diluido. Agregar la mezcla con las frutas licuadas, jugo de naranja, líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una olla grande. Por último poner los trozos de fruta a la colada.



Métodos de cocción en la bebida

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación

Cocina a leña y a gas

En los métodos de cocción ya que se utiliza cocina a leña y el gas con mayor frecuencia por la facilidad. En la preparación existen muchas maneras de elaborarla. Y se va aumentando o reemplazando ingredientes.

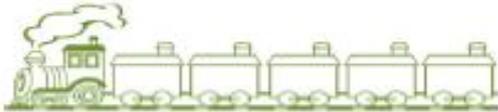
Cucharas de palo



5.1.3.10. Postres

Aquí se dará a conocer cada receta con sus respectivos ingredientes y preparaciones los cuales hemos recaudado en las entrevistas, irá acompañado de imágenes que corresponden a cada receta y de igual manera en su parte inferior los métodos, utensilios y cambios en su preparación. Y para una mejor atracción una imagen que nos indicará lo representativo de Alausí como lo es sus postales más importantes.

Alausí – Cultura y Tradición



HIGOS CON QUESO



Ingredientes:

- 30 un. Higos
- 2 ramas de Canela
- 4 libras de Panela en bloque
- 5 un. Clavo de olor

Preparación:
Primero se pone a remojar los higos un día antes, luego se cocina y se los escure, se hace un almíbar con la panela, canela. Cuando esté listo se pone los higos y se deja cocinar y poner el clavo de olor. Acompañar con queso.

Método de cocción del plato: Cocina a gas

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Un palo o cuchara de palo

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: Antes lo preparaban en cocina de leña pero después solo se ha hecho a gas.

POSTALES DE MI TIERRA



Nariz del Diablo - El Tren más difícil del mundo

 38

ROSCAS NEVADAS



Ingredientes:

- 100 g. Harina de trigo
- 10 g. levadura
- 20 g. Manteca
- 1 cda. Esencia de vainilla
- 2 cdas. Colorante
- 20 ml. Agua
- 15 g. sal

Preparación:

Mezclar la harina con la sal. Poner la levadura, esencia de vainilla y manteca. Poner poco a poco el agua hasta que esté una masa manejable. Hacer porciones con la masa y darle forma, derretir el colorante y bañar las roscas para darle color.

Método de cocción del plato: Cocina a gas

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Bolillo de madera.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: No ha existido cambios.

POSTALES DE MI TIERRA



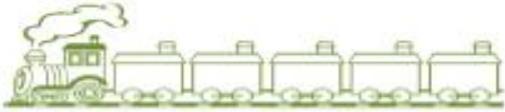
LA FIESTA DE SAN PEDRO DE ALAUSÍ



5.1.3.11. Entremeses

Se dará a conocer las principales receta con sus respectivos ingredientes y preparaciones los cuales hemos recaudado en las entrevistas, acompañado de imágenes que corresponden a cada receta y de igual manera en su parte inferior los métodos, utensilios y cambios en su preparación. Y para una mejor atracción una imagen que nos indicara lo representativo de Alausí como lo es sus postales más importantes.

Alausí – Crítesis y Tradición



HUMITAS



Ingredientes:

- 4 lb. Choclo
- 100 g. Mantequilla
- 4 un. Huevos
- 40 g. sal
- 1 taza de Leche
- 3 ramas. Cebolla blanca
- 400 g. Queso

Preparación:
Moler los choclos, colocar la mantequilla derretida, los huevos, la cebolla, el queso un poco de leche y la sal. Revolver bien.

En las hojas de choclo se coloca unas dos cucharadas de la masa y poner en una olla a cocinar.

Método de cocción del plato: Cocina a gas

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Molino de mano, batea

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: Cocina De leña o cocina a gas.



40

Alausí – Cultura y Tradición

TAMALES



Ingredientes:

- 480 g. Harina de maíz o maíz.
- 50 g. Margarina
- 50 g. Cebolla colorada
- 50 g. Cebolla blanca
- 20 g. Ajo
- 5 g. Pimienta
- 20 g. sal
- 100 g. pollo
- 30 g. arveja
- 2 un. Huevos
- 4 hojas de achira.

Preparación:

Moler el maíz si es necesario. Hacer un fondo con cebolla, ajo, sal, perejil y el pollo, luego mezclar con la masa y poner la margarina. Aparte hacer un refrito con cebolla blanca, arvejas, pollo desmenuzado, huevos cocinados. En las hojas de achira poner la masa con el relleno.

Método de cocción del plato: Cocina a gas

Utensilios de cocina antiguos utilizados en la preparación: Molino de mano, batea, tamalera.

Cambios en los métodos de cocción y preparación del plato: Cocina de leña a cocina a gas.

POSTALES DE MI TIERRA



Tradicional Corrida de Toros de pueblo.



5.1.3.12. Actividad Turística

El turismo es muy importante es por esto que se escogió a los dos más representativos para darlos a conocer, se encontrará el nombre del lugar con su respectiva descripción y fotografías más destacadas.

Alausí – Cultura y Tradición

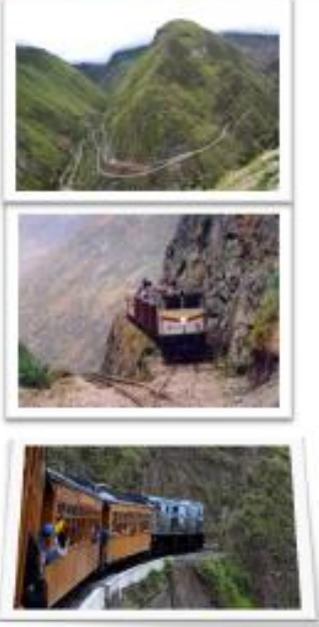
Nariz del Diablo

El cantón Alausí posee abundante riqueza natural y cultural, razón por la cual recibe una gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros. Por su hermosa geografía se convierte en un atractivo lugar donde habitan personas hospitalarias con una riqueza natural, histórica y cultural fascinante.

Es una majestuosa obra de ingeniería, única en el mundo, ubicada a 2346 m.s.n.m. por su forma peculiar en zig-zag que alcanza una altura de 1900 m.s.n.m. enroscadas como gigantescas serpientes duermen las inquietas y encantadoras rieles que un día formaron parte sistema ferroviario más extenso del Ecuador.

Es un sitio ideal para el turista extranjero y nacional que gusta disfrutar de actividades de aventura.

La Nariz del Diablo es una roca gigantesca en forma de nariz por cuyas faldas corre el tren hasta llegar un punto en el que tiene que retroceder y avanzar en Zig-Zag, y descender 100 metros.



Cascada de Huígra



La parroquia de Huígra tiene un gran potencial es poseedor de una vegetación exuberante y con un colorido mágico, más conocida como "La Eterna Primavera", su clima es cálido. Huígra es considerado un pueblo "Ferroviario" ya que ahí se construyó la gerencia general del ferrocarril en el Ecuador.

En cuanto a las bellezas naturales que posee están las cascadas de los ríos Angas y Panamá, el río Angas baja desde lo alto de la cordillera formando un impresionante salto, se encuentra a 20 minutos del Centro Histórico de Huígra, entre las actividades que se pueden realizar están caminatas de descenso hasta el lugar donde se puede observar a plenitud y tomar fotografías de la cascada Angas, que se encuentra ubicada a 1 hora del cantón Alausí.

43 

5.1.3.13. Leyenda

La leyenda es quizá una de las atracciones más curiosas que se puede encontrar ya nos introducimos a la historia que en mucha de las veces puede ser real como otras se pueden escapar de la realidad. Es por esto que hemos plasmado la leyenda más conocida por las personas y que ocurre cada año en este lugar.

Alancá – Cultura y Tradición



Leyenda

Con la leyenda nos introducimos en los dominios de una historia, que, si a veces, puede estar anclada en lo real, otras se escapa de la realidad y nos introduce en lo maravilloso, lo fantástico, lo extraordinario, lo paranormal, todo lo cual irrumpe con una fuerza inusitada en ciertas formas de vida actual

Suicidio de chorlitos

Es uno de los fenómenos más desconcertantes del mundo natural. Esto se refiere a la migración de los chorlitos (cuvivi en quichua), que llegan a las lagunas durante el mes de septiembre, a quitarse la vida. La gente del lugar, rinde homenaje a las aves suicidas, con un festival de música tradicional, baile, teatro y artesanías. Esta es la razón por lo cual los nativos la denominaron con como "Deseoso de comer carne".



 44

5.1.3.14. Tradiciones

Se tratará sobre las principales tradiciones que se realizan en el Cantón y se las comparte conjuntamente con el pueblo, detallando cada una de ellas con sus respectivas imágenes que nos permitan imaginar lo valioso que sería no perder la costumbre de las comunidades.

Alausí – Cultura y Tradición

Tradiciones

LA MINGA

Es una tradición antigua de trabajo comunitario con fines de realizar un beneficio social. Es la que mantiene la unión de los pobladores o de la familia, además es una costumbre ancestral que permanece aún en la comunidad. La minga tiene diferentes finalidades de utilidad comunitaria como la construcción de viviendas, limpieza de canales de riego, abrir senderos, para las siembras y las cosechas, entre otras, siempre con una retribución para quienes han ayudado, donde se practica el principio de rantiyanti.

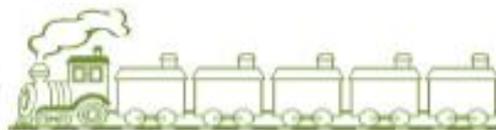




PAMPA MESA

Es una costumbre ancestral, propia de los pueblos andinos, que se mantienen a fin de compartir los alimentos en mingas o aquellas celebraciones organizadas en torno a fiestas religiosas y sociales. La pampa mesa se forma con manteles tendidos sobre el suelo donde se sirven los alimentos llevados en tongas, luego son esparcidos sobre los manteles de manera equitativa para disfrutarlos en un ambiente de alegría.

45 



JAWAY JAWAY

Esta palabra es utilizada para cantar cuando llegaba el día la cosecha en agradecimiento a la Madre naturaleza por las abundantes cosechas obtenidas durante el año, ya que cuando se le canta a la tierra, ella se siente respetada y da buenos productos.

POSTALES DE MI TIERRA



La quema Del castillo costumbre tradicional en los meses de
Diciembre - Enero



5.1.3.15. Fiestas Tradicionales

En esta parte irá plasmada las principales fiestas del Cantón Alausí en las cuales constara de fecha, actividades, historia y el lugar de celebración acompañado con fotografías de archivo. Como también se muestra un calendario festivo de cada una de sus principales fiestas dentro de todo el Cantón.

Alausí – Cultura y Tradición 

Fiesta en Honor a San Pedro Patrono de Alausí

La celebración de San Pedro de Alausí es el testimonio de la influencia ibérica en América Mestiza, la cual dejó una marca muy arraigada, que es palpable hasta nuestros días. Esta influencia heredo todas las costumbres que poseen los pueblos indígenas que habitan la zona como es la del Cantón Alausí.

Fecha: 25 de Junio al 02 de Julio

Lugar : Alausí.

Actividades:
Eventos Sociales Culturales y Deportivos.
Exposición de artesanías y arte.
Festival Gastronómico
Verbenas Populares
Corrida de toros de pueblo.

Desfile de la Alegría
Desde tempranas horas del domingo, los colegios, escuelas, comunidades, desfilan alegremente por el Centro de la Ciudad.

Corrida de Toros: Es el evento más atractivo de las festividades, en donde los aficionados a los toros, se juegan la vida lidiando a bravos toros, y haciendo vibrar de emoción al público reunido en la plaza de toros.



Monumento a San Pedro
El patrono de Alausí, San Pedro el principal discípulo de Jesucristo, apóstol y misionero de la primitiva Iglesia cristiana, en la loma de Llugly se levanta un monumento en su honor tiene 15 metros de altura, el mismo que sostiene en su mano derecha la llaves de del Reino de Dios ya que la doctrina católica afirma que Jesús designó a San Pedro como heredero de los apóstoles y primer Papa.



48

Fiesta en Honor a San Juan Bautista

El día principal de la fiesta es el 24 de Junio, y ese día todo el pueblo asiste a la iglesia del pueblo ha rendirle tributo a San Juan Bautista. La iglesia se llena de flores y por la cantidad de fieles hay misas durante todo el día.

Fecha: 24 de Junio

Lugar: Tixán, Achupallas.

Actividades:

Eventos Sociales Culturales y Deportivos.
Exposición de artesanías y arte.
Festival Gastronómico
Verbenas Populares
Corrida de toros de pueblo.

Desfile de la Alegría

En el desfile participan escuelas, colegios, instituciones, reinas, militares y grupos folklóricos.

Quema de Castillo

El Castillo es elaborado por artesanos del lugar o de otros pueblos cercanos, este es donado por los llamados priostes de la Fiesta, para el deleite de propios y extraños.



San Juan Bautista

La figura de San Juan Bautista ocupa un lugar importante en el Nuevo Testamento y concretamente en los evangelios. Ha sido comentada en la tradición cristiana más antigua y ha calado hondamente en la piedad popular, que celebra la fiesta de su nacimiento con especial solemnidad desde muy antiguo.



Alausí – Cultura y Tradición

Calendario Festivo

FECHA	FIESTA O RITUAL	ACTIVIDADES	LUGAR
6 de Enero	Rey de Reyes	Pases del Niño Disfraces Misa	Barrios de la Ciudad
Febrero	Carnaval	Elección de la Reina. Concurso de coplas Corso del carnaval Festival Gastronómico Toros de pueblo	Alausí
Marzo – Abril	Semana Santa	Procesión y Viacrucis	Estación del Tren.
05 de Abril	Fiestas en honor al Patrono San Vicente	Toros de pueblo Verbenas populares	Multitud
13 de Abril	Día del Maestro	Evento Cultural en homenaje a los Maestros del Cantón.	Casona Municipal
07 de Mayo	Fiestas de parroquialización	Desfile de la Alegría Toros de pueblo Verbenas populares	Huigra
Segundo domingo de Mayo	Día de las Madre	Eventos culturales.	Municipio de Alausí, comunidades y parroquias
24 de Junio	Fiestas en honor al Patrono San Juan Bautista	Fiestas populares y religiosas Verbenas populares Toros de pueblo Festival artístico	Tixán y Achupallas
25 de junio al 02 de Julio	Fiestas Patronales de San Pedro de Alausí	Eventos Sociales Culturales Y Deportivos. Exposición de artesanías y arte. Festival Gastronómico Verbenas Populares Corrida de toros de pueblo.	Alausí





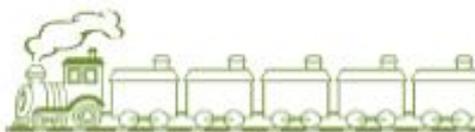
FECHA	FIESTA O RITUAL	ACTIVIDADES	LUGAR
16 de Julio	Fiestas en honor a la Virgen del Carmen	Verbenas populares Toros de Pueblo Festival de Música	Pumallacta
25 de Julio	Fiestas en honor al Apóstol Santiago	Misa Verbenas Populares Juegos Populares Paseo del Chagra Toros de pueblo Exhibición de Equinos	Sibambe
28 de Julio al 02 de Agosto	Fiestas en honor a San Alfonso de Ligorio	Misa en honor al Patrono Verbenas Populares Rodeo del Chagra Toros de pueblo	Pepinales
Agosto	Mes de la Aventura	Caminatas Deportes de Aventura Convivencia Familiar	Cantón Alausí
15 de Agosto	Fiestas en honor a su Patrono Jesús del Gran Poder	Verbenas populares Toros de pueblo	Sevilla
25 de Agosto	Fiestas en honor a San Luis Rey de Francia	Eventos Sociales Culturales Y Deportivos. Corrida de toros de pueblo. Juegos Pirotécnico	Guasuntos
24 de Septiembre	Día de las Mercedes	Fiesta Religiosa	Iglesia Matriz
02 de Noviembre	Día de los Difuntos	Visita al cementerio	Cantón Alausí
13 de Noviembre	Independencia de Alausí	Desfile Cívico Militar	Principales calles de la Ciudad
15 de Noviembre	Fiestas de parroquialización en honor a San Mardal	Misa en honor al Santo Toros	Pistishí - Tolte
8 de Diciembre	Fiestas en Honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción	Novena Toros de pueblo Juegos pirotécnicos en honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción	Huigra (Barrio San Francisco)
24 y 25 de Diciembre	Navidad	Pases del Niño	Principales calles de la Ciudad
31 de Diciembre	Años Viejos	Concurso de Años Viejos	Barrios de la Ciudad

Fuente: GADM-Alausí
Elaborado: Mena, K (2015)



5.1.3.16. Humor

Alansi – Crifina y Tradición



Humor



Chef Solus' Seguridad de Alimentos - Búsqueda de Palabras



J	R	L	I	B	O	I	Q	S
A	A	A	E	L	N	G	M	A
B	R	L	I	F	N	X	E	I
O	A	A	I	R	L	P	I	R
N	P	J	N	M	F	Q	M	E
M	E	A	L	I	P	N	L	T
M	S	Y	B	C	C	I	E	C
M	P	V	X	H	Y	O	O	A
P	D	Y	P	W	Z	U	C	B

- Cocinar
- Jabón
- Congelado
- Limpio
- Separar
- Enfriar
- Bacterias



5.1.3.17. Glosario y Auspiciantes

Aquí se encuentra un glosario de términos culinarios utilizados en la revista, ya que en su mayoría las personas no las conocen es así que tendrán un mejor entendimiento de las recetas. Y los auspiciantes que hicieron posible que se haga esta revista. Ya que a través de ellos se inspiró para su elaboración.

Alausí – Cultura y Tradición

Glosario



Adobo: mezcla de condimentos, líquidos o no, utilizados para sazonar o condimentar un alimento antes de su preparación



Almibar: jarabe, espeso o ligero a base de azúcar o papelón y agua. Melado de papelón.



Brunoise: es el corte más pequeño de verduras en cuadrillos finos (aprox. De 2 cm. Por 2 cm.), zanahoria, apio, puerro o calabacín finamente cortados a dados que se utilizan por separado o juntos como guarnición clásica del consomé.



Bouquet garni: manojito atado de hierbas aromáticas, compuesto de dos o tres ramitas de perejil, una ramita de tomillo y una o dos hojas de laurel, pudiendo agregarse otras, de acuerdo a las preferencias de la región o de la persona que utiliza para dar gusto a sopas y guisos.



Chiffonade: hortalizas de hoja o hierbas cuyas hojas se enrollan y se cortan transversalmente en tiras finas.



Concassée: mezcla groseramente picada, generalmente de tomates pelados, sin semillas y troceados.



Juliana: cortar los alimentos en tiras finas. Se suelen cortar así las hortalizas o trufas que sirven como adorno o acompañamiento, para que cuezan rápida y uniformemente y para proporcionarles una bonita presentación

53



Alausí – Cultura y Tradición



Levadura: sustancia que se utiliza para levar las pastas y para aumentar el volumen de las preparaciones homeadas.



Marinar: poner los alimentos en un líquido muy aromatizado. Las marinadas aportan sabor, jugosidad y ablandan la preparación.



Sofreír.- Cocinar ligeramente alimentos en una grasa dejando que se doren. Sinónimo de rehogar

Auspiciantes



Alausí
DESTINO DEL MUNDO

55



5.1.3.18. Bibliografía

Es muy importante ya que avalará la veracidad de la información que utilizamos para la investigación.

Alansí – Cultura y Tradición 

Bibliografía

- **A**marcón, R., González, J., Odette, O., Rivera, J., & Roig, C. (2003). *Temario General para Cocineros* (Primera ed.). España: EDITORIAL MAD, S.L. .
- **A**rtacho, A., Artacho, J., & Lozano, R. (2007). En *Procesos de cocina* (págs. 7-9). Madrid, España: Vision libros.
- **B**agarozzi, D., & Anderson, S. (1996). Mitos. En *Mitos personales, matrimoniales y familiares* (primera ed., págs. 23-24). Barcelona, España: Paidós SAICF.
- **B**enítez, L., & Garcés, A. (1986). *Culturas Ecuatorianas*. Ecuador.
- **B**erchoux, J. (2010). *La gastronomía o Los placeres de la mesa*.
- **C**amarero, J. (2011). *Preparacion de Aperitivos* . España .
- **C**árdenas, E. (1999). *El Bajío en el Clásico*. México.
- **C**astro, J. (2010). *Investigacion de la cultura gastronómica del Cantón Arenilla, Provincia del Oro pra el fortalecimiento del sector turístico* . Riobamba .
- **E**lizondo, A. (2002). *Metodología de la Investigación Contable* . Mexico: COPIRIGHT .
- **E**smoris, M. (Octubre de 2008). *El Patrimonio y la Cultura Tradicional*. Montevideo.

 56

VIII. CONCLUSIONES

- Al realizar una investigación Bibliográfica profunda se pudo concluir que las tradiciones como la minga, vestimenta, idioma, leyendas, gastronomía y todas las manifestaciones culturales del Cantón Alausí forman parte del patrimonio Inmaterial, ya que estas son historias, valores y conocimientos que demuestran quienes somos, viven en nuestra memoria y constituyen la manera de ser de cada una de las personas.

- La Gastronomía Típica identifica a cada cultura por ser propia del lugar y se adapta a un sector por su preparación mientras que la Gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación la cual busca mantener identidad de sabores y que se vuelve de consumo continuo, es así que se concluyó que el hornado, la fritada, los llapingachos y el caldo de patas son los platos típicos más representativos del Cantón Alausí, a pesar de que se lo encuentra en toda la Serranía Ecuatoriana cada sector tiene ese toque especial que lo hace diferente a todos los demás, sin embargo en los platos tradicionales se destaca las papas con cuy, sopa de quinua, tortilla de maíz en tiesto y tortillas con huevo, ya que estos platillos están elaborados con productos que se dan en la zona y que se han usado de generación en generación.

- Con la información recaudada se procedió al diseño de la revista de tradiciones culinarias, la cual contiene los aspectos más importantes que realzan la cultura y gastronomía, teniendo en cuenta los diferentes tipos de utensilios, métodos de cocción ancestrales y preparación que se utiliza para cada una de los platos Gastronómicos, ya que esto servirá para difundir la cultura Gastronómica del Cantón Alausí.

IX. RECOMENDACIONES

- Es necesario tener bien claro sobre las diferencias que existen entre un plato típico y tradicional para así poder identificar cada una de las preparaciones y posteriormente tener una información correcta, respecto a los métodos de cocción, utensilios y principalmente el proceso de elaboración que sufre cada una de ellas.

- Realizar charlas para concientizar a la población sobre las bondades y potencialidades que tendría el retomar las costumbres, tradiciones, métodos, técnicas y utensilios ancestrales de cada uno de las preparaciones típicas y tradicionales del Cantón Alausí, logrando así mantener la identidad cultural.

- Se recomienda tener toda la investigación necesaria para elaborar la revista de una manera fácil, comprensible y manejable.

X. REFERENTES TEÓRICOS

Bibliografía:

1. Alarcón, R., González, J., Odette, O., Rivera, J., & Roig, C. (2003). *Temario general para cocineros*. Primera Edición. España: MAD.
2. Artacho, A., Artacho, J., & Lozano, R. (2007). En *Procesos de cocina* Madrid - España: Vision libros. pp. 7-9.
3. Bagarozzi, D., & Anderson, S. (1996). Mitos. En *mitos personales, matrimoniales y familiares*. Primera Edición. Barcelona - España: Paidós SAICF. pp. 23-24.
4. Benítez, L., & Garcés, A. (1986). *Culturas ecuatorianas*. Ecuador.
5. Berchoux, J. (2010). *La gastronomía o los placeres de la mesa*. España.
6. Camarero, J. (2011). *Preparacion de aperitivos*. España.
7. Cárdenas, E. (1999). *El bajío en el clásico*. México.
8. Castro, J. (2010). Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenilla, provincia de El Oro para el fortalecimiento del sector turístico. Riobamba.
9. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2005). *Diversidad cultural*. Primera Edición. Santiago - Chile: LOM. Concha y Toro 23.
10. CreatiVegan. (2010). Utensilios de cocina I: utensilios generales. 18 de enero del 2015. Obtenido de <http://www.creativegan.net/archives/utensilios-de-cocina-i-utensilios-generales/>.
11. Directo al Paladar. (2011). *Historia de fuego en la cocina*. 19 de enero del 2015. Obtenido de <http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/historia-del-fuego-en-la-cocina>.
12. EcuRed. (2015). Utensilios de cocina. 19 de enero del 2015. *EcuRed-conocimiento con todos y para todos*. Obtenido de http://www.ecured.cu/EcuRed:Enciclopedia_cubana.

13. Elizondo, A. (2002). *Metodología de la investigación contable* . Mexico: COPIRIGHT.
14. Esmoris, M. (2008). El patrimonio y la cultura tradicional. Montevideo.
15. Espinosa, M. (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural*. Tercera Edición. Quito - Ecuador: Tramasocial.
16. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Alausí. (2009). En *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Primera Edición. Alausí-Ecuador. pp. 218-220.
17. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Alausí. (2014). *Guía gastronómica*. Alausí-Ecuador.
18. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Alausí. (2009). En *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Primera Edición. Alausí-Ecuador. pp. 218-220
19. García, A. (1998). *El pentateuco historia y sentido*. Salamanca - España: San Esteban .
20. García, J., Ramos, C., & Ruíz, G. (2009). *Estadística Empresarial*. Cádiz: Servicio de publicaciones. Universidad de Cádiz .
21. García, P. (2011). Patrimonio cultural inmaterial. Zaragoza, España: Prensas Universitarias de Zaragoza.
22. García, P. (2011). *El patrimonio cultural*. Primera Edición. Zaragoza - España: Prensas Universitarias de Zaragoza.
23. Gastronomía & Cía . (2008). Técnica culinaria: los *métodos de cocción*. Ecuador.
24. Gonzáles, L. (2006). *El patrimonio cultural como factor de desarrollo*. Primera Edición. Cuenca - Ecuador: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Castilla - La Mancha.
25. Gordillo, N., & Rodríguez, S. (2013). Análisis de la importancia de la gastronomía tradicional del mercado 25 de junio de Gualaceo como apoyo a la actividad. *Ensayo Académico*. Cuenca-Ecuador. 18 de enero del 2015. Obtenido de

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TE SIS.pdf>.

26. Grande, I., & Abascal, E. (2005). *Análisis de encuestas*. Madrid: ESIC.
27. Ministerio de Turismo del Ecuador. (2010). *Gastronomía de Alausí*. Guía turística de Alausí. *Ecuador*.
28. Ministerio de Turismo del Ecuador. (2010). *Fiestas tradicionales*. Guía turística de Alausí. *Ecuador*.
29. Hinostroza, R. (2006). *Primicias de cocina peruana*. California: Everest.
30. La Hora. (1 de Mayo de 2015). *chicha de jora*. *Ecuador*.
31. Lavado, E. (2005). *Empresarios hoteleros en Chile*. Chile.
32. Llopis, R. (2004). *Grupos de discusión*. Madrid: ESIC.
33. López, A., Carabias, L., & Dias, E. (2011). En C. Lara (Ed.), *Ofertas Gastronómicas*. Primera Edición. Madrid - España: Quality SGE. p. 3
34. López, F. (2007). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Chile.
35. Lorenzo, F. (2007). *Temas de filosofía del derecho*. Cuarta Edición. Caracas: Texto.
36. Mathison, D. (2003). *Costumbres*. En S. M. Press (Ed.), *El libro de las buenas costumbres*- (A. Santapau, Trad.). Barcelona - España: Amat. pp. 7-8
37. Medrano de Luna, G. (2001). *Danza de indios de Mesillas*. México .
38. Mendoza, C., & Méndez, Á. (2009). *Pan, hambre y trascendencia: diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer*. Primera Edición. México.
39. Menella, J. (2004). *Principios de la cultura gastronómica Universidad de Valencia*. 21 de enero del 2015. Obtenido de Explorando los principios de la cultura Gastronómica: http://www.uv.es/metode/anuario2004/199_2004.htm

40. Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I. (2015). *Introducción a la investigación de mercados*. Segunda Edición. Madrid - España: ESIC.
41. Miguel Jordá, J. (2011). *Diccionario práctico de gastronomía y salud: con más de 5.000 entradas, recetario, refranero y dichos populares del autor*. Madrid: Díaz de Santos.
42. Landeau, R. (2007). *Elaboración de trabajos de investigación*. Primera Edición. Venezuela: Alfa.
43. Morote, P. (s.f.). *La leyenda y su valor didáctico*. Valencia - España.
44. Moya, L. (2002). *Introducción a la estadística de la salud*. Primera Edición. Costa Rica: Universidad de Costa Rica.
45. Norrild, J. (2003). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*. Brasil.
46. Odello, M. (2012). *El derecho a la identidad cultural de los pueblos indígenas de América*. Madrid.
47. Porras, A. (2005). *Tiempo de Indios*. Quito.
48. Rodríguez, M. (2005). *Metalurgia y Metalúrgicos en el Valle del Ebro*. Madrid.
49. Rojas, R. (2002). *Investigación Social Teoría y Praxis*. México: Plaza y Baldéz.
50. Schlüter, R. (2003). *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
51. Shapiro, M. (2000). *Cómo realizar una entrevista con éxito*. Primera Edición. Barcelona: Gestion 2000.
52. Sopena, R. (1997). Tradición. En Sopena (Ed.), *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española*: Ramón Sopena, Equipo Personal. p.628.
53. Torres, E., Esteve, R., Fuentes, R., & Rojo, M. (2006). En *Estructura de Mercados Turísticos*. Primera Edición. Barcelona-España: Eureka Media. pp. 268-271.

54. Uribe, F. (2004). *Leyendas. Diccionario de la metodología de la investigación científica*. México: Limusa. Grupo Noriega.
55. Vera, C. (2003). *Sistema de información bibliográfica de la CEPAL*. United Nations.
56. Núñez, J. (2009). *Cocina ecuatoriana. 20 de enero del 2015*. Obtenido de <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/index.html>
57. Quito, C. (2012). Patrimonio cultural inmaterial. *Plan para el desarrollo de un producto turístico cultural en la ruta patrimonial del tren en el tramo huigra-alausí, provincia de chimborazo. Alausi-Chimborazo-Ecuador. 20 de enero del 2015*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1841/1/tesis%20corregida.pdf>
58. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2014). *Diversidad cultural*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 25 de enero del 2015. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
59. Ventura, S. (2012). *Gestión. Org. 25 de enero del 2015*. Obtenido de <http://www.gestion.org/estrategia-empresarial/productos-servicios/4458/los-productos-agricolas/>
60. VISITA ECUADOR. (2015). *Platos típicos de Alausí*. Obtenido de <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=515&idServicio=84&informacion=3&idClasificacion=6>

- Tomillo
- Albahaca

3. ¿Cuál es método de preparación de alimentos que más utiliza?

- Ancestral (cocina de leña-secado al sol)
- Moderna (cocina a gas-horno-microondas-inducción)
- Mixta

4. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utilizaba y utiliza Ud. para sus preparaciones?

- Pilchi
- Vasija de barro
- Bateas de madera
- Cucharas de palo
- Olla de barro
- Tinaja
- Piedra de moler
- Tiesto

5. Seleccione con una X según la importancia que le da usted a los siguientes platos tradicionales del Cantón. (tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

Platos tradicionales	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arroz con huevo en hoja de col									
Locro de cuy									
Sopa de Quinua									
Volquetero									
Papas con cuy									
Papas con Librillo									
Tortillas con huevo									
Conejo asado									
Tortilla de maíz en tiesto									

6. Seleccione con una X según la importancia que le da usted a los siguientes platos típicos del Cantón. (tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

Platos Típicos	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Caldo de patas									
Hornado									
Fritada									
Yahuarlocro									

Seco de chivo									
Llapingachos									
Choclos con queso									
Guatita									
Papas con cuero									

7. Del siguiente listado de bebidas categorícelas del 1 al 9 según usted considere, sean las más consumidas en el cantón Alausí.

Bebidas	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Morocho con leche									
Remedio para la resaca									
Colada de harina de maíz									
Chicha de jora									
Colada morada									
Jugos naturales									
canela									
Jugo de caña									
Mazamorras									

8. Seleccione del 1 al 5 según la importancia que le da usted a los siguientes entremeses y postres del Cantón

Entradas	1	2	3	4	5
Quimbolitos					
Tamales					
Buñuelos					
Humitas					
Empanadas rellenas de calabaza y piña					
Postres	1	2	3	4	5
Helados americanos					
Higos con queso					
Roscas nevadas					
Espumilla					
Ensalada de frutas					

9. ¿Cuáles de estas tradiciones del cantón Alausí practica con frecuencia?

- Llevar comida a los muertos en “finados”
- Votar los primeros granos al camino para que se vaya el hambre
- La minga
- Jaway-Jaway
- Pampa Mesa

10. Seleccione las fiestas tradicionales del cantón Alausí que usted conoce.

- Fiesta en honor a San Pedro de Alausí
- Fiestas en honor al Patrono San Juan Bautista
- Patrón San Vicente Ferrer
- Virgen del Carmen
- San Luis Rey de Francia
- Fiestas en Honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción
- Fiestas en honor a San Marcial

11. ¿Cuáles de estos atractivos turísticos son los más representativos en el Cantón Alausí? (seleccione 4 principales)

- Nariz del diablo
- Camino del inca
- Complejo la cumbre de Ozogoché
- Cascadas de Huigra
- Centro histórico de Huigra
- Fiestas de parroquialización en honor a San Marcial
- Centro histórico urbano de Alausí

12. ¿Cuál de las siguientes leyendas conoce usted?

- Derrumbes y cambios de población motivados por la acción del viento
- Duendes
- Llashacos
- La Cruz de dalincochas
- Leyenda de la laguna de Ozogoché
- La curva del diablo
- El cuento del “Aya” entre la vida y la muerte

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ENTREVISTA

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
¿Cuál es el plato más representativo en su negocio?				
¿Cuántos años lleva preparando el plato?				
¿Historia de cómo comenzó a preparar el plato?				
¿Qué métodos de cocción utiliza para la preparación del plato?				
¿Habido cambio en los métodos y preparación del plato?				
¿Cuáles son los utensilios de cocina que utilizaba y utiliza en la preparación del plato?				
¿Cuáles son sus ingredientes?				
¿Cuál es su preparación?				

FOTOGRAFÍAS

Sr. Gilda Brito, Karen Mena
Fritada de Mama Bacha



Fritada de Mama Bacha



Fritada de Mama Bacha



Fritada de Mama Bacha



Llapingachos de Doña Florentina



Karen Mena
Llapingachos de Doña Florentina



Sra. María Dolores Morocho
Propietaria "Llapingachos de Doña Florentina" "Llapingachos de Doña Florentina"



Fachada



Utensilios de Doña Florentina
(Plato de barro, Cuchara de palo)



Estación del tren



Vía del tren



Fachada de casas en Alausí



Sr. Hernán Estrada
Propietario Picantería Lolita



Decoración del Local Picantería Lolita



Arroz con huevo
"Picantería Lolita"



Tiesto para Tortillas de maíz



Tiesto para Tortillas de maíz



Sra. María Bravo
Vendedora de Roscas Nevadas



Sra. María Elena Zamora
Propietaria del Hornado



Publicidad "Doña Elena"



Local "fritada de Mama Bacha"



Fuente: Encuestas, Entrevistas, platos típicos y tradicionales del Cantón Alausí
Elaborado: Mena, K (2015)