



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“REVITALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA VINCULADA CON LA CELEBRACIÓN DEL INTI RAYMI EN LA PARROQUIA DE INGAPIRCA, CANTÓN CAÑAR, 2017”

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: VALERIA JESÙS YUMBLA CRESPO

TUTOR: Ing. Mg.Sc. Elsa Flor Ordoñez Bravo.

RIOBAMBA – ECUADOR

2018

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado tipo etnografías **“REVITALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA VINCULADA CON LA CELEBRACIÓN DEL INTI RAYMI EN LA PARROQUIA DE INGAPIRCA, CANTÓN CAÑAR, 2017”** de la Srta., Valeria Jesús Yumbla Crespo ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Mg.Sc. Elsa Flor Ordoñez Bravo.

DIRECTORA

Ing. María Belén Batidas Arauz.

MIEMBRO

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Mg.Sc. Elsa Flor Ordoñez Bravo.

DIRECTORA

Ing. María Belén Batidas Arauz.

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Valeria Jesús Yumbra Crespo declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

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

Riobamba 2018

Valeria Jesús Yumbra Crespo

C.I.030231034-7

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de Trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que el trabajo titulado: **“REVITALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA VINCULADA CON LA CELEBRACIÓN DEL INTI RAYMI EN LA PARROQUIA DE INGAPIRCA, CANTÓN CAÑAR, 2017”** de responsabilidad de la señorita Valeria Jesús Yumbra Crespo ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

DIRECTORA DE TRABAJO Ing. Mg.Sc. Elsa Flor Ordoñez Bravo. _____

DE TITULACIÓN

MIEMBRO DEL TRIBUNAL Ing. María Belén Batidas Arauz. _____

DOCUMENTALISTA Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo _____
SISBIB ESPOCH

DEDICATORIA

A Dios, por darme la vida y permitir que llegue a culminar con éxito una etapa más en mi vida profesional, por los triunfos y momentos difíciles que me han enseñado a valorar cada día de mi vida, a mi madre Beatriz Crespo que me acompañó durante todo mi trayecto estudiantil y de vida, que siempre ha estado presta, ayudarme siendo una madre ejemplar dando todo por sus hijos, a mi padre Alfonso Yumbla, papito de mis ojos, quien con sus consejos supo guiarme, para culminar mi carrera profesional.

Sin olvidar a mis hermanos Irene, Cristian, Iván, Stalyn, Jhoanna que siempre han estado a mi lado en buenos y malos momentos disfrutando cada día que pasamos juntos, con todas nuestras locuras y juegos ocurridos, hermanos míos gracias por todo, a mis sobrinos que son mi pilar fundamental para seguir avanzando en mi vida profesional; ser un ejemplo para ellos.

También dedico este logro tan grande a una persona que es muy especial en mi vida, mi enamorado Omar Morales que juntos hemos llegado a culminar nuestra carrera universitaria, a mis compañeros de aula, amigos y amigas sobre todo a ustedes Jessenia T. Patricia A. amigas, compañeras, confidentes gracias por todo su apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por las bendiciones otorgadas a lo largo de mi vida pues El permitió que me encuentre en este punto de mi trayectoria académica en el que pude cumplir con éxito este sueño tan deseado, a mis padres por brindarme el apoyo incondicional tanto económico como emocional pues fueron parte fundamental en mis estudios a lo largo de mi vida, sin olvidar a mi directora del trabajo de titulación Ing. Mg.Sc. Elsa Flor Ordoñez Bravo, pues por su perseverancia, constancia y exigencias se pudo dar por terminado dicho trabajo, al miembro del trabajo Ing. María Belén Bastidas Arauz por todas aquellas guías brindadas para la culminación del trabajo mencionado ya que con sus conocimientos, experiencia y la buena voluntad con la que se caracterizan me han ayudado no solo en este paso importante para mí titulación sino a lo largo de mis estudios, a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por todas las gestiones que realiza día a día por el bienestar de los estudiantes y por ultimo a todas aquellas personas que directa o indirectamente han colaborado para la realización del presente trabajo de titulación.

TABLA DE CONTENIDO

CERTIFICADO	i
CERTIFICACIÓN	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iii
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
TABLA DE CONTENIDO	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	x
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos	2
1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL – CONCEPTUAL	3
1.1 Marco teórico.....	3
1.1.1 <i>Etnografía</i>	3
1.1.1.1 <i>Características de la etnografía</i>	3
1.1.2 <i>Patrimonio</i>	4
1.1.2.1 <i>Patrimonio cultural</i>	4
1.1.2.2 <i>Patrimonio cultural inmaterial</i>	5
1.1.2.3 <i>Patrimonio cultural material</i>	6
1.1.2.4 <i>Patrimonio cultural alimentario</i>	6
1.1.2.5 <i>Patrimonio cultural alimentario del ecuador</i>	7
1.1.3 <i>Cultura</i>	7
1.1.3.1 <i>Identidad cultural</i>	8

1.1.3.2	<i>Diversidad cultural</i>	8
1.1.3.3	<i>Tradición</i>	9
1.1.3.4	<i>Tradiciones culturales</i>	9
1.1.3.5	<i>Fiestas y celebraciones</i>	9
1.1.3.6	<i>Costumbres</i>	10
1.1.3.6.1	<i>Ritos</i>	10
1.1.3.6.2	<i>Mitos</i>	11
1.1.3.6.3	<i>Leyendas</i>	11
1.1.3.6.4	<i>Folkllore</i>	11
1.1.4	<i>Revitalización</i>	12
1.1.5	<i>Gastronomía</i>	12
1.1.5.1	<i>Historia</i>	13
1.1.5.2	<i>Gastronomía del Ecuador</i>	13
1.1.5.3	<i>Gastronomía típica</i>	14
1.1.5.4	<i>Gastronomía tradicional</i>	14
1.1.6	<i>Parroquia Ingapirca</i>	15
1.1.6.1	<i>Historia</i>	15
1.1.6.2	<i>Ubicación geográfica y Límites</i>	15
1.1.6.3	<i>División política</i>	15
1.1.6.4	<i>Demografía</i>	16
1.1.6.5	<i>Hidrografía</i>	16
1.1.6.6	<i>Clima</i>	17
1.1.6.7	<i>Principales productos que se cultivan en el cantón</i>	17
1.1.6.8	<i>Atractivos turísticos culturales y naturales</i>	18
1.1.6.8.1	<i>Complejo Arqueológico Ingapirca</i>	18
1.1.6.8.2	<i>Ruta del Inca</i>	18
1.1.6.8.3	<i>Fiestas del Inti Raymi</i>	18
1.2	<i>Marco conceptual</i>	20
1.3	<i>Marco legal</i>	21

1.3.1	<i>Constitución de la República del Ecuador</i>	21
1.3.2	<i>Plan Nacional del Buen Vivir</i>	21
1.3.3	<i>Ley de Turismo</i>	21
2.	MARCO METODOLÓGICO	22
2.1.	Localización.....	22
2.2.	Temporalización	22
2.3.	Variable	23
2.3.1.	<i>Identificación</i>	23
2.3.2.	<i>Descripción de las variables</i>	23
2.3.3.	<i>Operacionalización</i>	24
2.4.	Tipo y diseño de investigación	25
2.5.	Grupo de estudio.....	26
2.6.	Diagrama de procesos.....	29
2.7.	Descripción de procedimientos.....	30
3.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
3.1	Describir las preparaciones gastronómicas que se ofrecen en la fiesta del Inti Raymi. 32	
3.1.1	<i>Análisis de cuentas aplicadas al grupo muestral.</i>	32
3.1.2	<i>Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.</i>	41
3.2	Registrar las preparaciones más representativas de la celebración del Inti Raymi, identificadas en la investigación.	45
4.	PROPUESTA	61
	CONCLUSIONES	65
	RECOMENDACIONES	66
	BIBLIOGRAFÍA	67
	ANEXOS	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Operacionalización de variables	24-25
Tabla 2-2: Segmentación por edades	27
Tabla 3-2: Distribución de encuestas	28
Tabla 4-2: Distribución de las entrevistas	28
Tabla 1-3: Edad del Encuestado	32
Tabla 2-3: Genero del Encuestado	33
Tabla 3-3: Gastronomía autóctona del Inti Raymi	34
Tabla 4-3: Turismo en la Zona	35
Tabla 5-3: Gastronomía actual de la localidad	37
Tabla 6-3: Gastronomía del Inti Raymi	38
Tabla 7-3: Retomar tradiciones gastronómicas	39

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1-2: Diagrama de procesos	29
Grafico 1-3: Edad del Encuestado	32
Grafico 2-3: Género del Encuestado	33
Grafico 3-3: Gastronomía autóctona del Inti Raymi	35
Grafico 4-3: Turismo en la Zona	36
Grafico 5-3: Gastronomía actual de la localidad	37
Grafico 6-3: Gastronomía del Inti Raymi	38
Grafico 7-3: Retomar tradiciones gastronómicas	40

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-2: Localización y Temporalización de la parroquia Ingapirca.....	22
--	----

RESUMEN

En el presente trabajo etnográfico tiene como objetivo revitalizar la tradición gastronómica vinculada con la celebración del Inti Raymi en la Parroquia de Ingapirca, cantón Cañar con el fin de documentar cada una de las preparaciones gastronómicas, así como las tradiciones que forman parte ella y que caracteriza a este pueblo, siendo un atractivo a nivel nacional. El tipo de investigación que más predomina en el presente trabajo es la investigación no experimental, pues se observaron los fenómenos tal y como ocurrieron y no se intervino en el desarrollo más bien se observó los acontecimientos y posteriormente fueron analizados. Para la recolección de la información se utilizaron instrumentos como encuestas y entrevistas, los mismos que fueron aplicados a 52 personas de la localidad cuyos resultados determinan las preparaciones gastronómicas que dan identidad a la celebración del Inti Raymi son las papas con cuy, chicha de jora, pambamesa, sopa de quinua y el caldo de gallina criolla. Como Resultado a esta investigación se procedió con el diseño del Blog web: “Inti Raymi y su cultura gastronómica” cuyo contenido abarca desde una breve reseña de la festividad, seguido de la historia del Inti Raymi y como se lo celebra en la actualidad para finalmente mostrar la cultura gastronómica que encierra esta festividad; siendo esta parte la más esencial y la razón primordial por la cual se realizó el trabajo etnográfico. Concluyendo que las prácticas culinarias aplicadas a la gastronomía que se ofrece en la celebración del Inti Raymi han tenido pequeñas variaciones a lo largo de los años, pues si bien es cierto estas prácticas vienen de generación en generación, se han visto afectadas por la gastronomía moderna y los procesos que estas conllevan.

Palabras Claves:

<TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <ETNOGRAFÍA>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <REVITALIZACIÓN>, <COCINA TRADICIONAL>, <COCINA TÍPICA>, <INGAPIRCA (PARROQUIA)>.

ABSTRACT

The objective of this ethnographic work is to revitalize the gastronomic tradition linked to Inti Raymi celebration in Ingapirca town, canton Cañar, in order to document each of the gastronomic preparations, as well as the traditional ones which are part of it part characterizing this town as an attraction at national level. The type of research most prevails in the present work is the non-experimental research, because phenomena are observed as they occurred and without any intervention in the development, the events were observed and later analyzed. To collect the information, instruments such as surveys and interviews were applied to 52 local people, and the results determine the gastronomic preparations which give identity to Inti Raymi celebration are: potatoes with cuy (guinea pigs), chicha de jora, pambamesa, quinoa soup and the creole hen. As a result of this research, a web blog was designed: "Inti Raymi and its culinary culture", whose content ranges from a brief review of the festival, followed by the history of Inti Raymi, its celebration to finally show the gastronomic culture that encloses this festival, being, this part the most essential and the primordial reason for which the ethnographic work was carried out. Concluding that the culinary practices applied to the gastronomy offered in Inti Raymi celebration, they have had small variations over the years, while it is true that the practices come from generation to generation they have been affected by modern gastronomy and its processes.

Keywords: <TECHNOLOGICAL AND MEDICAL SCIENCES>, <ETHNOGRAPHY>, <CULTURAL IDENTITY>, <REVITALIZATION>, <TRADITIONAL CUISINE>, <TYPICAL CUISINE>, <INGAPIRCA (TOWN) >

INTRODUCCIÓN

En la presente etnografía se pretende revitalizar la tradición gastronómica vinculada con la celebración del Inti Raymi; la importancia de productos alimenticios utilizados en la celebración y originarios del cantón, así como las técnicas, utensilios utilizados, influencia cultural, de quienes participan de esta festividad.

La celebración del Inti Raymi forma parte de un patrimonio cultural inmaterial de la parroquia Ingapirca perteneciente al cantón cañar, elogiado durante años principalmente por las personas de más edad donde las nuevas generaciones participan poco o nada en esta tradición. Se pretende documentar de manera escrita mediante un estudio previo con todos los detalles de fiesta y la gastronomía, su significado y aporte cultural. No hay evidencias escritas pero la información sobre estas tradiciones gastronómicas las posee los pobladores autóctonos pretendiendo dejar evidenciado estas tradiciones como parte de la historia que caracteriza al Cantón.

Hoy en día la celebración del Inti Raymi, es posible que se consuman comúnmente alimentos poco nutritivos que contienen transgénicos, pesticidas, antibióticos, colorantes, saborizantes, conservantes y un sin número de sustancias químicas extrañas. Debido a estos antecedentes es necesario revitalizar la gastronomía que represente dignamente a la celebración del Inti Raymi y que pueda ser reconocida a nivel Internacional.

Con la realización de la presente etnografía se procura revitalizar la gastronomía, entendida ésta como una parte importante del patrimonio cultural intangible, en esta celebración. Para ello, se define una propuesta general que permita el estudio de la gastronomía desde una perspectiva holística partiendo de la consideración de la gastronomía como una de las principales actividades que se realizan en el Inti Raymi.

OBJETIVOS

Objetivo general

Revitalizar la tradición gastronómica vinculada con la celebración del Inti Raymi en la Parroquia de Ingapirca, cantón Cañar.

Objetivos específicos

- Establecer con referentes teóricos que permitan identificar, los actos tradicionales que se realizan en la celebración del Inti Raymi
- Describir las preparaciones gastronómicas que se ofrecen en la fiesta del Inti Raymi.
- Registrar las preparaciones más representativas de la celebración del Inti Raymi, identificadas en la investigación.
- Difundir la tradición gastronómica que se practica en la celebración del Inti Raymi mediante un blog web.

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL – CONCEPTUAL

1.1 Marco teórico

1.1.1 *Etnografía*

Según (Woods, 1987, p.13), la etnografía se propone describir creencias valores, perspectivas, motivaciones y el modo en que todo eso se desarrolla o cambia con el tiempo de una situación de otra.

La etnografía educativa presta una especial atención para descubrir lo que acontece en la vida de cada día para ello recoge datos significativos de forma predominante descriptiva de lo que va a suceder para luego interpretarlos y poder comprender e intervenir más adecuadamente en lo que se denomina metafóricamente como nicho ecológico.

Según (Rada, 1997, p.38) El término etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la antropología social, extendido luego al ámbito general de las ciencias sociales. Una extensión que a veces ha conllevado ambigüedades y no pocas confusiones.

La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir las creencias, valores, motivaciones, perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias, es decir, “describe las múltiples formas de vida de los seres humanos” (Echeverría, 1990, p.45).

1.1.1.1 *Características de la etnografía*

Según (Ortiz, 2007, p.73) sus características son:

- Acceso exploratorio y abierto a las contingencias del objetivo de investigación.
- Implicación intensa del investigador en el entorno social que estudia.
- Utilización de métodos y técnicas cualitativas variadas, siendo las más frecuentes la observación participante, la entrevista abierta y la consulta documental.

- Comprensión de los acontecimientos en términos de significación para los actores socialmente compartidos.
- Uso de marcos interpretativos destacando la importancia del contexto.
- Publicación de los resultados en forma descriptiva y escrita

Algunos de los elementos culturales que pueden considerarse en una investigación etnográfica. La estructura social del grupo cristero que combatió en Moreleon, Guanajuato, México, 1929 (Sampieri, 2010, p.45) y como forma cultural e indica que esta surgió de una serie de preocupaciones particulares y que sus usos se han desarrollado en respuestas a preocupaciones sociales de modos que hoy nos parecen obvios y naturales, aunque estén lejos de serlo (Hilse, 2010, p.29).

1.1.2 Patrimonio

Según (Franco, 2011, p.45), Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), donde el patrimonio fundamental, más allá de ser un producto de la actividad humana, es constituido por las propias personas. O lo que es lo mismo, el patrimonio solo tiene sentido en la medida que las personas de forma individual o colectiva le atribuyen valores que ultrapasan su pura materialidad.

Según (García, 2011, pp..16-17), Patrimonio es el Conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva.

El patrimonio es un recurso indispensable de un país, abarca la identidad, cultura, valores, creencias de un lugar, distinguiéndole del resto de países creando su propia cultura popular.

1.1.2.1 Patrimonio cultural

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según el autor (Mallarino, 2004, p.28), manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda,

interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

Según la (UNESCO, 1982), El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, 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.”

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado.

1.1.2.2 Patrimonio cultural inmaterial

(Querol, 2010, p.252), manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial que se traspa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible (Freland, 2009, p.23).

1.1.2.3 Patrimonio cultural material

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

Clasificación:

- Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.
- Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc (Ministerio de cultura y patrimonio, 2015).

1.1.2.4 Patrimonio cultural alimentario

Según el autor (Unigarro, 2014, p.10), considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados , el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada.

1.1.2.5 Patrimonio cultural alimentario del Ecuador

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p.2).

1.1.3 Cultura

Según el autor (Benitez Garces, 2000, p.7) La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación (Antillon, 2004, p.13).

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988, p.24).

1.1.3.1 Identidad cultural

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas (García Martínez & Carbajal , 2007, p.24).

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad” (Alsina, 1999, p.52).

1.1.3.2 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, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural.

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural - mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular - lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua.

Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

1.1.3.3 Tradición

Según el autor (Pino, 2013, p.68) se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, pp.97-98).

Según el autor (Rama, 2006, p.63) La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

1.1.3.4 Tradiciones culturales

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres (Apolo, 2000, pp.106-107).

1.1.3.5 Fiestas y celebraciones

Toda acción teológica, política, social o cultural, no se piensa hoy como verdaderamente lograda si no termina en una fiesta, en tal sentido esta es una promesa política, cultural, social. Pero la fiesta ha evolucionado, ha pasado de grandes carnavales públicos a pequeñas reuniones empobrecidas y privadas, o se ha instalado como un neo-folklore, explotado por el capitalismo, en una falsa tentativa de recuperar la memoria colectiva.

Si la fiesta es hoy un objeto de estudio, es gracias a la tecnología y el folklore, en virtud de esto es conveniente consultar sus trabajos para enunciar una palabra que permita una mirada sobre este fenómeno (Valarezo, 2009).

1.1.3.6 Costumbres

Delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Las costumbres se van transmitiendo de generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos (Lopez, 2006, p.56).

La costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito. La costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad. Es posible diferenciar entre las buenas costumbres (aprobadas por la sociedad) y las malas costumbres (consideradas como negativas). En ciertos casos, las leyes tratan de modificar las conductas que suponen una mala costumbre. Lo habitual es que las leyes concuerden con las costumbres de la sociedad. Las costumbres, de hecho, pueden constituir una fuente del derecho, ya sea de aplicación previa o simultánea a la ley.

Para la sociología, las costumbres son componentes de la cultura que se transmiten de generación en generación y que, por lo tanto, están relacionadas con la adaptación del individuo al grupo social (Porto, 2014).

1.1.3.6.1 Ritos

Rito es una palabra con origen en el término latino ritus. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. Los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito. La celebración de los ritos se conoce como ritual y puede ser muy variada. Algunos rituales son festivos, mientras que otros se desarrollan de forma solemne. Los rituales se llevan a cabo de acuerdo a la tradición y pueden ser dirigidos por algún tipo de autoridad (en el caso del catolicismo, los rituales son liderados por los sacerdotes). Los ritos varían de acuerdo a cada sociedad o cultura, pese a basarse en ciertas cuestiones comunes a toda la humanidad (Gardey, 2010).

1.1.3.6.2 *Mitos*

Un mito es una narración maravillosa protagonizada por dioses, héroes o personajes fantásticos, ubicada fuera del tiempo histórico, que explica o da sentido a determinados hechos o fenómenos. La palabra, como tal, proviene del griego (mythos).

Los mitos, en este sentido, forman parte del sistema de creencias de un pueblo o cultura. Considerados en conjunto, los mitos conforman una mitología. La mitología, como tal, es la que sustenta la cosmovisión de una cultura, es decir, el conjunto de relatos y creencias con los cuales un pueblo se ha explicado tradicionalmente (Molina Bravo, 2016).

1.1.3.6.3 *Leyendas*

Una leyenda es un relato de tradición popular con una base histórica más o menos reconocible que refiere hechos naturales o maravillosos. Como tal, la leyenda se sitúa en la frontera entre el mito y la realidad y, al igual que el mito, ha pasado de generación en generación mediante la transmisión oral o escrita. La leyenda, a diferencia del mito, que habla de dioses, semidioses y refiere acciones y hechos de personajes arquetípicos, como el héroe, el sabio, el inocente, el malvado, etc. Leyendas son como historias de Robín Hood o la supuesta existencia de la ciudad de la Atlántida (Jaramillo, 2016).

1.1.3.6.4 *Folklore*

Es una palabra de la lengua inglesa que también se utiliza en nuestro idioma, aunque, de acuerdo al diccionario de la Real Academia Española (RAE), se escribe folclore. En ocasiones, puede aparecer escrita como folcklore, folclor o folklor (Real Academia Española, 2014, p.115).

El término hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura. Se conoce como folklore, además, a la disciplina que estudia estas materias. El folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores. Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo, de generación en generación.

1.1.4 Revitalización

La revitalización del Patrimonio Cultural Inmaterial constituye un factor importante en el mantenimiento de la diversidad cultural frente al creciente proceso de globalización, aportando al diálogo entre culturas y promoviendo el respeto hacia otros modos de vida (UNESCO, 2003, p.26).

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003, p.26), señala que únicamente se debe revitalizar “el Patrimonio Cultural Inmaterial que las comunidades reconozcan como propio y que les infunda un sentimiento de identidad y continuidad”, ya que mediante las manifestaciones patrimoniales significativas la gente recuerda y reconoce su pertenencia a un grupo social y a una comunidad.

Las principales iniciativas del proceso de revitalización comprenden la promoción, protección, transmisión y dinamización de las manifestaciones culturales que toman en cuenta los conocimientos particulares y diversos de cada comunidad; su importancia no estriba en la manifestación cultural en sí misma, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación (UNESCO, 2003, p.26).

Revitalizar el Patrimonio Cultural Inmaterial ayuda al enriquecimiento del conocimiento general y puede ser un verdadero aporte en las actividades de interacción social, formación e investigación, reconociendo los diversos saberes y su contribución a reafirmar la identidad cultural y social del país (UNESCO, 2003, p.26).

1.1.5 Gastronomía

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas (Patiño, 2015).

1.1.5.1 Historia

Según (Martín, 2007, pp.7-11), la cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica. Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas.

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C. marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados. Hacia el 1.200 a.C. el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas.

En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Ándalus o Hispano-Arábica. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas. Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina.

1.1.5.2 Gastronomía del Ecuador

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos– con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así

como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de Latinoamérica.

La comida ecuatoriana es también conocida (dentro del país) como “comida criolla” o “comida típica”, y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues también se acompaña con papas fritas y ensalada de verduras. La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región.

1.1.5.3 Gastronomía típica

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes, desde pescados y mariscos, hasta carnes, frutas y hierbas aromáticas. Los propios nativos de Ecuador se refieren a sus platos típicos como comida criolla.

1.1.5.4 Gastronomía tradicional

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo” (Santana, 2004, p.3).

Según el autor (Becerril, 2014, pp.231-232) la cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida rápida y barata constituye un auténtico problema de salud. Se percibe también influencia española en los hábitos tradicionales y en los últimos años la de la gran cocina norteamericana industrializada.

La base de la alimentación es el maíz en sus diversas variedades desde tortillas a rellenos, y este alimento está destinado a otro uso y es que como grasa para cocinar no se utiliza el aceite de oliva si no el del maíz y de grasa de cerdo principalmente. La sierra ecuatoriana y la zona de Quito es la región más tradicional presenta grandes altitudes y está asociada a una cocina tradicional que se vincula con los antiguos pueblos indígenas.

1.1.6 Parroquia Ingapirca

1.1.6.1 Historia

El nombre lo toma del conjunto arqueológico monumental que todavía subsiste como una de las evidencias más importantes de la Historia Aborigen de los pueblos Cañari e Inca. Esta zona al igual que toda el área meridional del Ecuador (Provincias de Cañar, Azuay y Loja) se caracteriza por una variedad de suelos de areniscas cuarcíferas, rocas porfídicas y dioríticas, y conglomerados volcánicos que no llegaron a la formación de tobas de cangagua como ocurrió en el Norte (Tenelema, 2005).

1.1.6.2 Ubicación geográfica y Limites

Ingapirca limita al Norte con la provincia de Chimborazo, al Sur con la parroquia Honorato Vásquez, al Este con las parroquias orientales de Rivera y Pindilig, y al Oeste con el cantón El Tambo. Se halla hacia la parte nororiental del cantón Cañar con una extensión aproximada de 240 Km² y una población de 14.000 habitantes (Chavez, 2000).

1.1.6.3 División política

Ingapirca es una floreciente parroquia de la Sierra Sur del Ecuador, con 240 Km² y una población aproximada de 14.000 habitantes, de los cuales 2000 se hallan en el centro urbano (3.180 m.s.n.m) y los otros distribuidos en las comunidades indígenas o dispersos en el campo (Chavez, 2000).

1.1.6.4 Demografía

La parroquia de Ingapirca está conformada por 18 comunidades campesinas organizadas a través de cooperativas agrícolas, jurídicamente reconocidas. Tales son los casos de Huayrapungo, Chuguines, Vendeleche, Turchi, etc. que desarrollan sus actividades con relativa autonomía. Estas formas de organización y gestión tienen antecedentes históricos que les ha permitido ser independientes. Por ejemplo, la comunidad de Sisid, vecina del sitio arqueológico, fue considerada como un cabildo de la región durante toda la época colonial; hoy continúa manteniendo su propia administración indígena identificada como el Consejo de Administración Indígena (Chavez, 2000).

Cabe anotar además que la mayoría de la comunidad tienen su propia dirigencia, electa democráticamente, la cual no tiene otra misión que la de mejorar las condiciones de vida de todos los integrantes a través de la autogestión (Chavez, 2000).

1.1.6.5 Hidrografía

La Provincia del Cañar ocupa un altiplano conformado por los contrafuertes meridionales del Nudo del Azuay, accidente geográfico e orográfico que marca una frontera o división entre dos regiones diferentes: la del Norte con tierras propias de un volcanismo moderno, y las del Sur con tierras procedentes de un volcanismo antiguo. Geográficamente la delimitan por el norte aquel nudo del azuay, por el este y sur los páramos de Curiquina y Buerán, y por el oeste la cordillera occidental. El drenaje de su hidrografía está fundamentalmente dado por los ríos Cañar que recoge las aguas de sus pequeños afluentes Huayrapungo y Silante; y el Pircay, llamado después Bulubulu y cuando llega al Pacífico, Taura (Chavez, 2000).

Estas características hidrográficas y de diferente altitud han permitido que desde tiempos prehispánicos los habitantes de esta región gocen de las bondades naturales de variados pisos climáticos y ecológicos que desde los 4.650 metros descienden hasta los 500 sobre el nivel del

mar. Obviamente, su repercusión fue extraordinaria en el aprovechamiento de productos andinos, interandinos, subtropicales y tropicales, tal como sigue ocurriendo en la actualidad (Chavez, 2000).

1.1.6.6 Clima

El clima de Ingapirca se clasifica como cálido y templado. Ingapirca tiene una cantidad significativa de lluvia durante el año. Esto es cierto incluso para el mes más seco. Esta ubicación está clasificada como Cfb por Köppen y Geiger. La temperatura media anual en Ingapirca se encuentra a 15.4 °C. Hay alrededor de precipitaciones de 705 mm (Chavez, 2000).

1.1.6.7 Principales productos que se cultivan en el cantón

En la parroquia la producción agrícola es principalmente para fines de autoconsumo. Se cosecha y se consume en tierno o se guardan los granos en seco para semillas y consumo posterior en granos o elaboración de harinas. También se comercializa dentro del mercado local en la feria localizada en la cabecera parroquial (GAD Ingapirca, s.f.).

No existe mayor productividad porque de acuerdo a sus habitantes la mano de obra ha disminuido por la migración, sumado a esto los precios bajos de los productos, en consecuencia no se recupera el capital invertido, las vías dentro de la comunidad se encuentran deterioradas e influye también para que la comercialización sea baja (GAD Ingapirca, s.f.).

En todo caso esto es una ventaja para la parroquia para que no se siga ampliando la frontera Agrícola hacia el páramo, puesto que en la parte alta de las comunidades como Sisid se observa ya el trabajo de la aradora y destrucción del pajonal para cultivos de papa que resisten las bajas temperaturas (GAD Ingapirca, s.f.).

Según (GAD Ingapirca, s.f.) los cultivos más importantes que se dan en la parroquia son: el cultivo 1 la papa, el cultivo 2 maíz, frejol, haba y melloco, y el cultivo 3 la arveja y la cebada.

1.1.6.8 Atractivos turísticos culturales y naturales

1.1.6.8.1 Complejo Arqueológico Ingapirca

Ingapirca fue un importante centro religioso, político, científico, militar y administrativo para los cañaris e incas. En la actualidad es el monumento arqueológico pre-hispánico más trascendental del Ecuador. Apostado en los andes australes, despliega majestuosos e invalorables restos culturales, que en el valle del Cañar son el testimonio de la presencia de sociedades andinas trascendentales, como fue la cañari y luego la inca (Chavez, 2000).

El complejo arqueológico de Ingapirca está conformado por un inmenso conjunto de estructuras de piedra, basamentos de vivienda, terrazas y caminos empedrados. Despliega majestuosos e invalorables restos culturales, que en el valle del Cañar son el testimonio de la presencia de sociedades andinas trascendentales, como fue la cañari y luego la inca (Chavez, 2000).

Ubicación: Se encuentra localizada en la estribación occidental del cerro Cubilán, a medio kilómetro del centro parroquial de Ingapirca. Estas ruinas fueron inauguradas en junio 1987 y la primera descripción del lugar fue realizada por tres ciudadanos franceses en el año 1736 (Chavez, 2000).

1.1.6.8.2 Ruta del Inca

El Qhapaq Ñan o camino del Inca se tejió a lo largo de una tupida malla de caminos colaterales que evidenció la expansión Inca a lo largo y ancho de la cordillera andina de forma asombrosa permitiéndose así controlar el espacio territorial de manera más adecuada tanto en sentido horizontal como vertical lo que a su vez facilitó un adecuado manejo de los pisos altitudinales. En este tiempo se tejieron y enlazaron más de 24.000 kilómetros de caminos, los cuales alcanzaron las cimas más altas y los valles más recónditos, enlazándose de esta manera territorios densamente poblados con otros no tan profusamente habitados (Chavez, 2000).

1.1.6.8.3 Fiestas del Inti Raymi

Es en sí mismo un cumulo de actos rituales pues implican un patrón determinado. Esta acompañada de baile, música y comida y en ella interviene otros rituales específicos. Las fiestas se desarrollan en espacios públicos. No responde necesariamente a un mito, y es de carácter más o menos solemne, según las pautas que establece la tradición (Chavez, 2000).

El cronista Garcilaso de la Vega describe a la fiesta como: Un acto precedido por el Inca en calidad del hijo de Dios Sol a la celebración acudía todo el pueblo las autoridades vestían trajes llenos de belleza. El primer día; a la salida de sol, se da un acto ritual que los cronistas llamaban mucha (el beso), en posición de cuclillas se envía besos al astro sol como signo de consideración y respeto a la deidad luego, el inca de pie ofrecía chicha. De forma inmediata se dirigía a la casa del sol llamada Korycancha donde se permitía entrar solo al soberano y su familia posteriormente regresaba a la plaza donde se sacrificaba una llama joven de color negro, a continuación se sacrificaba centenares de llamas ofreciendo solo el corazón al sol, quemaban el resto con el fuego nuevo encendido por el sol siendo la carne asada distribuida a los presentes junto con raciones de “sanku” una especie de pan de maíz, posteriormente a la comida hacían procesiones con danzas, cantares y bailes de cada nación según sus costumbres (Chavez, 2000).

Además de esto; debemos considerar que no es una celebración exclusiva del pueblo Inca, referencias de investigación sitúan a la celebración, como una festividad común a muchos pueblos andinos pre-incas. En el año 1994 el peruano Faustino Espinoza ejecuta una reconstrucción histórica de la fiesta, en la localidad del Cusco, basado en crónicas de Garcilaso de la Vega, hace de la celebración ritual un evento público y con intenciones de convertirla en un atractivo de tipo turístico y, con un alto componente sincrético; consideración esta, que no va en desmedro de la conceptualidad, ritual e importancia cultural que tiene la celebración para los pueblos andinos dentro de la cosmovisión (Chavez, 2000).

En nuestra región, la fiesta del Inti Raymi se instaura en el año de 1988, misma que se organizaba por la comunidad de Ingapirca y la ex Comisión del castillo de Ingapirca. La celebración se la realiza en los espacios del Complejo Arqueológico hasta en el año 2004. En el año 2005 por la existencia de conflictos entre los entes organizadores, la fiesta se traslada al cantón Cañar. A partir del 2009 se retoma la celebración en los espacios de la comunidad de Ingapirca y el complejo arqueológico con el apoyo económico de numerosas instituciones tanto públicas como privadas (Chavez, 2000).

1.2 Marco conceptual

Gastronomía tradicional: Es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta (Santana, 2004, p.3).

Rituales: Conjunto de ritos de una religión, de una Iglesia o de una función sagrada (Gardey, 2010).

Migración: Desplazamiento geográfico de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales (Borisovna, 2002, p.15).

Creencias: Religión, doctrina (Muñoz, 2000, p.89).

Tangible: Que se puede percibir de manera precisa (Real Academia Española, 2014, p.115).

Censo: Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad no estamos incluidos en el último censo (Real Academia Española, 2014, p.115).

Etnografía: Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos (Echeverria, 1990, p.45).

Intangible: Que no debe o no puede tocarse (Real Academia Española, 2014, p.90).

Metodología: Conjunto de métodos utilizados en la investigación científica (Maria, 2014, p.15).

Patrimonio: Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes: se casó con él por su ingente patrimonio (Actas del Seminario Internacional, 2008, p.15).

Identidad cultural: Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones (Benitez Garces, 2000, p.7).

Diversidad cultural: La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora (García, 2011, pp.16-17).

Demografía: Estudio estadístico de las poblaciones humanas según su estado y distribución en un momento determinado o según su evolución histórica (Llopis, 2004, p.29).

Folklore: referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura (Benitez Garces, 2000, p.7).

1.3 Marco legal

1.3.1 Constitución de la República del Ecuador

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su Art. 21.- en el cual expresa que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución (2015-2017).

1.3.2 Plan Nacional del Buen Vivir

También está basada en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017. Objetivo 5 el cual expresa: convertir 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. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

1.3.3 Ley de Turismo

Dentro del Reglamento General a la Ley de Turismo enfatiza: Art. 3.- Políticas y principios de la gestión pública y privada del sector turístico.-El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los artículos 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativos de naturaleza similar son de obligatorio cumplimiento para todas las instituciones del Estado, del régimen dependiente y del régimen seccional autónomo; y, son referenciales para las personas naturales y jurídicas del sector privado, a través del ejercicio de las potestades, deberes y derechos que a cada uno le corresponda y que tengan relación con el desarrollo del sector turístico. Las declaraciones de políticas para el sector turístico se constituyen en herramientas de interpretación, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano.

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Localización

La presente investigación se efectuó en la parroquia Ingapirca en el Cantón Cañar, Provincia de Cañar, localizada en la Región Sur de Ecuador.

2.2. Temporalización

El presente trabajo de titulación tuvo una duración de aproximadamente 6 meses durante el cual se recolectó los referentes teóricos que justificarán la pertinencia de un estudio que permita revitalizar la tradición gastronómica vinculada con la celebración del Inti Raymi, para posteriormente documentar las tradiciones gastronómicas.

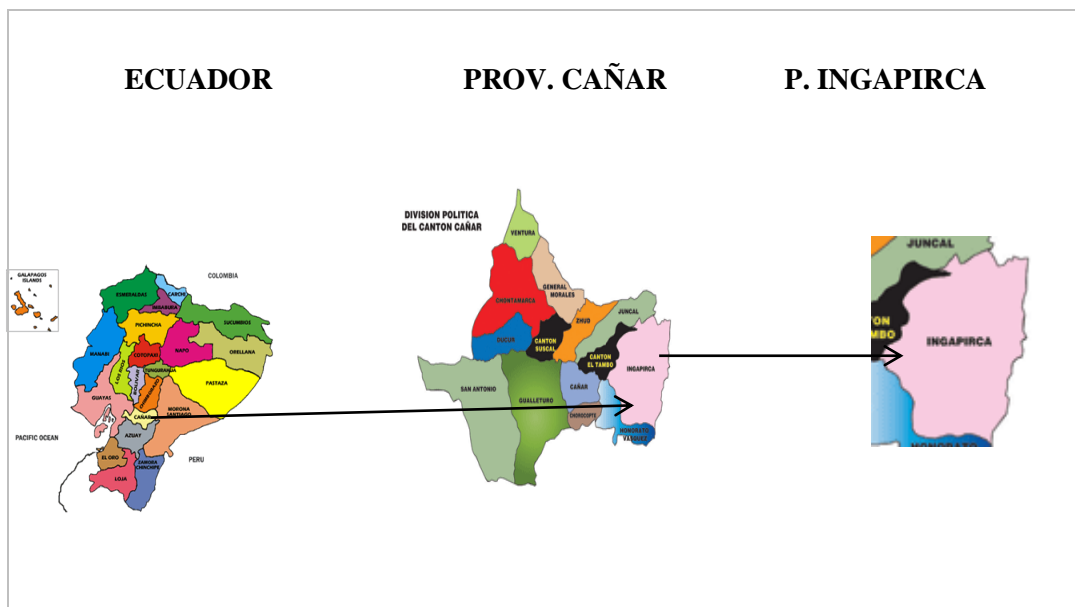


Figura 1-2: Localización y Temporalización de la parroquia Ingapirca

Fuente: www.google.com.ec/search?q=mapas+de+ecuador&biw=#tbn=isch&q=mapas+de+ecuador+actuali

Elaborado: Yumbra Valeria. 2017

2.3. Variable

2.3.1. Identificación

- ✓ **Variable independiente:** Cultura Gastronómica
- ✓ **Variable dependiente:** Inti Raymi

2.3.2. Descripción de las variables

➤ **Cultura Gastronómica:**

La cultura es una abstracción, es una construcción teórica a partir del comportamiento de los individuos de un grupo. Por tanto, nuestro conocimiento de la cultura de un grupo va a provenir de la observación de los miembros de ese grupo que vamos a poder concretar en patrones específicos de comportamiento.

Cada individuo tiene su mapa mental, su guía de comportamiento, lo que llamamos su cultura personal. Mucha de esa cultura personal está formada por los patrones de comportamiento que comparte con su grupo social, es decir, parte de esa cultura consiste en el concepto que tiene de los mapas mentales de los otros miembros de la sociedad. Por tanto, la cultura de una sociedad se basa en la relación mutua que existe entre los mapas mentales individuales. El antropólogo, como no puede conocer directamente el contenido mental de una persona, determina las características de estos mapas mentales a través de la observación del comportamiento.

Gastronomía es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad, permitiendo la elaboración de comidas exquisitas y de buena calidad. No se trata sólo de técnicas de cocción sino de la relación del hombre con su medio cultural, a través de la cual se provee de los recursos y conocimientos para satisfacer las preferencias de los consumidores.

La gastronomía es particular de cada región, al punto que la preparación de los platos es diferente aún dentro del mismo país según los recursos de cada comunidad. Por eso la gastronomía se

vincula directamente con aspectos filosóficos, antropológicos, sociales e históricos del medio natural en que se desenvuelve (Actas del Seminario Internacional, 2008, p.9).

➤ **Inti Raymi:**

Una de las tradiciones que tiene como legado el pasado glorioso de la nación Cañari-Inca, constituye la fiesta del sol y la cosecha del solsticio de Junio, INTI RAYMI.

El Inti Raymi es en sí el símbolo de la gratitud de los pueblos andinos que ofrecen a la Paccha Mama (madre tierra), por la bondad de haber permitido una buena producción y cosecha de productos tradicionales, la gratitud se celebra con la presencia de música y danza, concentrándose más de un centenar de conjuntos autóctonos. Recoger esta vivencia milenaria, permite que nuestras raíces étnicas conserven todo su esplendor y colorido a través del canto y la alegría de los vientos que nacen de los verdes campos y los dorados trigales de este suelo (Chavez, 2000).

2.3.3. Operacionalización

Tabla 1-2: Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
Cultura Gastronómica	Productos agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Frejol • Melloco • Papas • haba • arveja • cebada.
	Técnicas de preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Ebullición • A la parrilla • A la plancha • Rehogado • Al vapor
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Típica • Tradicional
	Condimentos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Orégano • Ajo • Pimienta • Comino

<p>Inti Raymi</p>	<p>Fiestas tradicionales</p> <p>Atractivos turísticos</p> <p>Folklore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inti Raymi • Festividades de la parroquia • Complejo arqueológico Ingapirca • Ruta del Inca • Mitos • Leyendas
--------------------------	---	---

Elaborado: Yumbla V. (2017)

2.4. Tipo y diseño de investigación

Para la presente etnografía se utilizó:

Investigación Bibliográfica. - Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales (Otlet, 2007, p.335).

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

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, p.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, p.29). Se examinó cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, esto nos sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

Investigación no experimental. - En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. Es de diseño no experimental ya que no se

manipulo variables, sino más bien se observarán fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos (Yuni, 2006, p.213).

La investigación de corte transversal. - Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabulo, discutió y se presentó los resultados (Heinemann, 2003, p.176).

Método y técnicas

Los métodos técnicos que se utilizaron en esta investigación fueron:

Método Teórico. - Según el autor (Sánchez, 2004-2011, p.84) el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias. En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

Método Empírico. - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante (Landeau, 2007, p.11).

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- ✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero (Ruiz, 2012, p.128).
- ✓ **Encuestas:** Son entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado (Maria, 2014, p.15).

2.5. Grupo de estudio

La parroquia Ingapirca cuenta con una población de 14000 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC.

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de la etnografía, fueron los dueños de los principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales de la parroquia Ingapirca, además un grupo de personas entre 65 años y 69 años, quienes colaboraron para determinar la comida típica y tradicional de la celebración del Inti Raymi.

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.

Dónde:

- N = Tamaño de la muestra
- Z= 1.96 (nivel de confianza es del 95%)
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05)
- q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

Primer grupo de la muestra

Personas entre 65 y 69 años.

Tabla 2-2: Segmentación por edades

Población la parroquia Ingapirca por edad	Hombre	Mujer	Total
65	24	39	63
66	15	21	36
67	11	12	23
68	20	17	37
69	8	13	21
Población total de la muestra	78	102	180

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

Elaborado: Yumbla V. (2017)

Tabla 3-2: Distribución de encuestas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Personas entre 65 y 69 años	180	Encuestas	52

Elaborado: Yumbra V. (2017)

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

$$n = \frac{180 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (180 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{180 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 179 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{32,83}{0,45 + 0.18}$$

$$n = \frac{32,83}{0,63}$$

$$n = 52 \text{ Encuestas}$$

Segundo grupo de la muestra: Principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales de la Parroquia Ingapirca.

Según el catastro municipal del Parroquia Ingapirca actualmente existen 19 establecimientos legalmente registrados para el expendio de alimentos bajo las normativas legales que impone el gobierno autónomo descentralizado, por lo cual los dueños de estos establecimientos fueron incluidos dentro de la muestra general para la recolección de información.

Tabla 4-2: Distribución de entrevistas

Principales establecimientos	19	Entrevistas	15
------------------------------	----	-------------	----

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

$$n = \frac{19 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (19 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{19 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 18 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{3,47}{0,05 + 0.18}$$

$$n = \frac{3,47}{0,23}$$

$n = 15$ Entrevistas

2.6. Diagrama de procesos

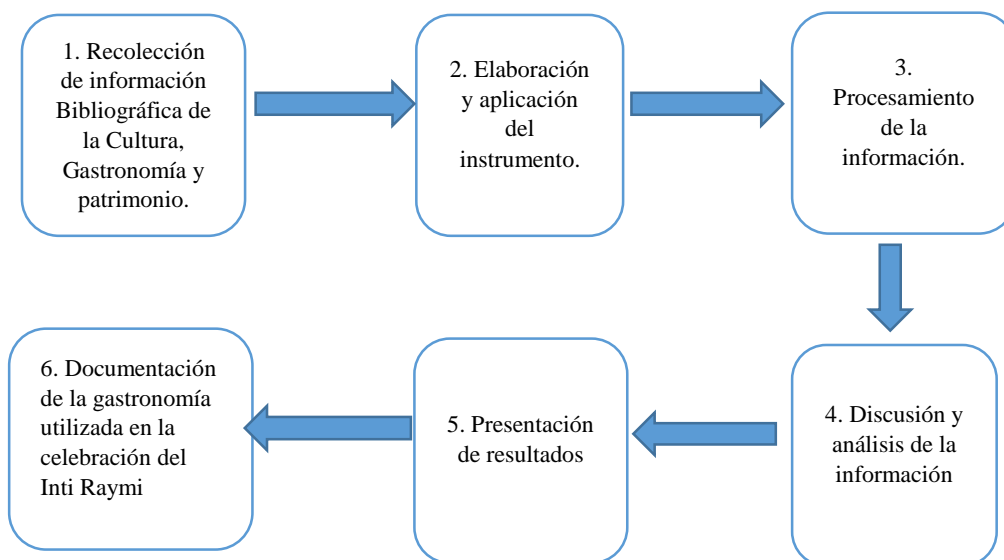


Grafico 1-2: Diagrama de procesos

Elaborado por: Yumbla V. (2017)

2.7. Descripción de procedimientos.

1. Recolección de información bibliográfica de la cultura, gastronomía y patrimonio.

Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, la junta parroquial, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder dar forma a la investigación.

2. Elaboración y aplicación del instrumento.

Se seleccionó entrevistas y encuestas adecuadas para poder recopilar la información, en este caso se utilizó la ficha A4 del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural),” Ficha de inventario” para determinar cuáles son las preparaciones utilizadas en la celebración del Inti Raymi. Además de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los platos típicos y tradicionales.

3. Procesamiento de la información.

Una vez obtenidos los resultados de las encuestas y entrevistas, se analizó para así obtener los resultados finales, a la vez que se tabuló las encuestas y se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los encuestados y entrevistados.

4. Discusión y análisis de la información.

En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron donde se evaluaron e interpretaron los resultados obtenidos en las encuestas y entrevistas.

5. Presentación de resultados.

Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.

6. Documentación de la gastronomía utilizada en la celebración del Inti Raymi

Una vez que se realizó la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las encuestas y entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para revitalizar la gastronomía, utilizada en la celebración del Inti Raymi, el cual servirá como una fuente de información para todos los que asisten a la celebración del Inti Raymi ecuatorianos y extranjeros.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Describir las preparaciones gastronómicas que se ofrecen en la fiesta del Inti Raymi.

3.1.1 Análisis de cuentas aplicadas al grupo muestral.

1. Edad

Tabla 1-3: Edad del Encuestado

	Frecuencia	Porcentaje
65	18	35
66	12	23
67	11	21
68	6	12
69	5	10
Total	52	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

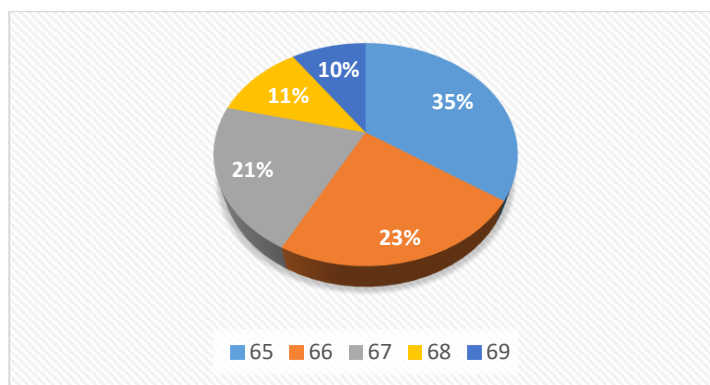


Gráfico 1-3: Edad del Encuestado

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

La edad de los encuestados es un punto determinante en esta etnografía pues esta variable determina si los encuestados forman parte del grupo considerado como portadores de la información gastronómica que se transmite de generación en generación, esta es la razón por la cual se tomó en consideración la edad del encuestado.

Se pudo determinar que las personas que aportaron con mayor información en esta investigación están entre 65 y 67 años lo cual es favorable pues tienen un rango de edad adecuado para corroborar que la información obtenida sea verídica y la más exacta pues son los que más cercanía tienen a los orígenes de la fuente de información.

2. Género

Tabla 2-3: Género del Encuestado

	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	30	58
Masculino	22	42
Total	52	100,0

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

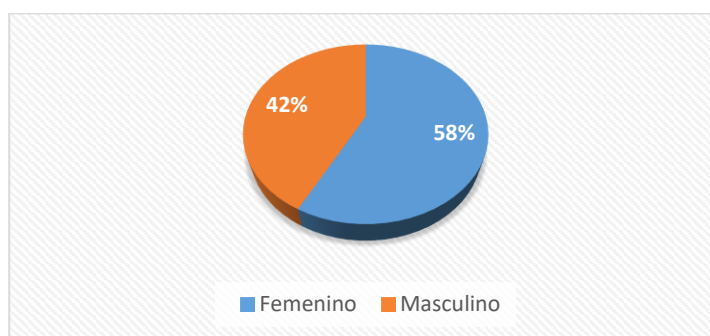


Gráfico 2-3: Género del Encuestado

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

Dentro al ámbito social ha habido muchos prejuicios en torno al tema del género, pero dentro de la investigación es un tema de mucha importancia pues tanto el género femenino como el género masculino son el encargado de sobrellevar la sustentación moral y cultural del hogar, de esta manera los dos géneros son los que transmiten el conocimiento de las diferentes tradiciones que han llevado celebrando de generación en generación.

Se observa que en un mayor porcentaje con mínima diferencia se encuentran las personas de género femenino pues ellas como pilar fundamental en el hogar son las encargadas de la formación y estabilidad de sus hijos y cónyuges, y por ende son las que en teoría transmiten la información gastronómica que estamos buscando, mientras que las personas de género masculino al igual que el otro grupo tienden a manejar de igual manera el conocimiento de las diferentes tradiciones; lo cual hace favorable el presente trabajo etnográfico ya que son los dos géneros quienes aportan con la información requerida

3. ¿Considera usted que actualmente se mantiene gran parte de la gastronomía en la celebración del Inti Raymi?

Tabla 3-3: Gastronomía autóctona del Inti Raymi

	Frecuencia	Porcentaje
Si	21	40
No	31	60
Total	52	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

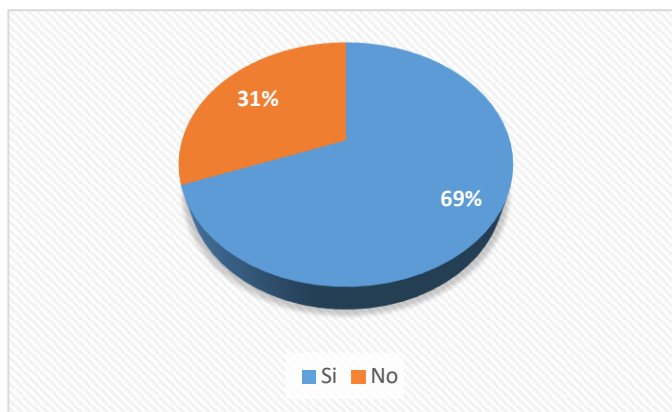


Gráfico 3-3: Gastronomía autóctona del Inti Raymi

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

Hablar de la comida autóctona es hablar de la historia propia, de la supervivencia de las tradiciones a las nuevas costumbres que colonizadores trajeron hasta convertir esos aportes en parte de la cotidianidad.

Un 60% del grupo encuestado determina que la gastronomía autóctona del cantón no se mantiene hasta la actualidad, mientras que el 40% menciona que si debido a diversos factores como la pérdida de la herencia gastronómica que se transmite de generación en generación debido a la migración de los pobladores a ciudades grandes o también por la introducción del consumismo moderno.

4. ¿Considera usted que la gastronomía conlleva una mayor afluencia turística en esta celebración?

Tabla 4-3: Turismo en la Zona.

	Frecuencia	Porcentaje
Si	36	69
No	16	31
Total	52	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

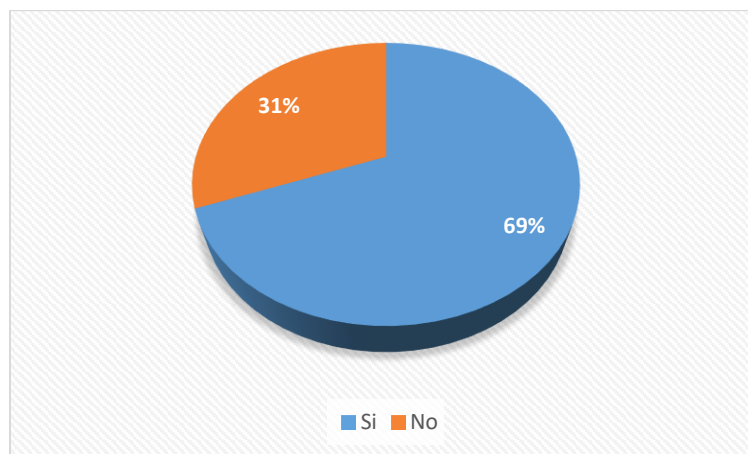


Gráfico 4-3: Turismo en la Zona.

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

El turismo es una actividad económica muy importante, a través de este no solo se obtienen ganancias, sino también el promover los lugares y las costumbres de un determinado lugar. A pesar de que la gastronomía autóctona ha sido afectada por la introducción de nuevas tendencias gastronómicas.

Un 69% de los encuestados aseguran que la gastronomía es un factor que conlleva mucho al turismo y es por eso que sus pobladores tratan de rescatar estas tradiciones gastronómicas expendiendo comida autóctona de esta celebración; se determina claramente que la mayoría del grupo encuestado tiene bien en claro que sí se oferta a los turistas un producto gastronómico de calidad estos estarán satisfecho no solo por los lugares turísticos visitados, sino por la gastronomía consumida en la localidad lo que conlleva a un retorno seguro a la localidad.

5. ¿La gastronomía que actualmente encontramos en la parroquia, es la misma que se consumía antiguamente?

Tabla 5-3: Gastronomía actual de la localidad

	Frecuencia	Porcentaje
Si	24	46
No	28	54
Total	52	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. 2017

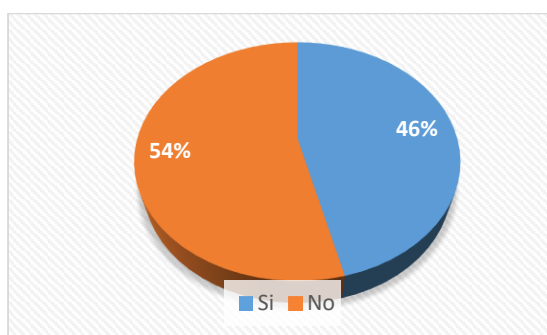


Gráfico 5-3: Gastronomía actual de la localidad

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

La cocina moderna no podría existir sin la cocina de toda la vida. Podemos decir que la una complementa a la otra. La única diferencia es que la primera, es minimalista y la segunda, muy muy abundante.

La gran mayoría del grupo encuestado (54%) determino que la Gastronomía que actualmente encontramos en la localidad, no es netamente la que se podía encontrar antes pues con las nuevas tendencias alimentarias que se han introducido al cantón han hecho que los pobladores expandan y consuman alimentos introducidos por la sociedad moderna, sin embargo existe aún personas que continúan con sus tradiciones alimenticias de antaño, colaborando directamente la conservación de la tradiciones gastronómicas.

6. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas degusta usted durante la celebración del Inti Raymi?

Tabla 6-3: Gastronomía del Inti Raymi

	Frecuencia	Porcentaje
Papas con Cuy	46	21
Chiviles	12	6
Chicha de Jora	42	19
Pambamesa	37	17
Sopa de Quinoa	35	16
Caldo de Gallina Criolla	46	21
Total	218	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

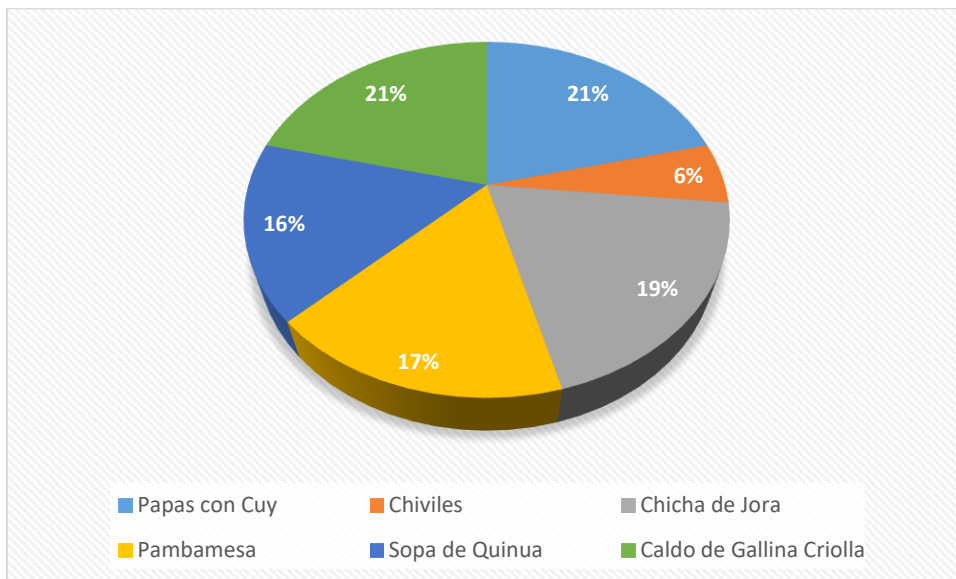


Gráfico 6-3: Gastronomía del Inti Raymi

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

Desde que empezó el auge de la comida moderna, se ha devaluado la tradicional y típica cuando no debe ser así ya que una complementa a la otra.

El 21% de los encuestados hicieron ver una realidad latente en la celebración del Inti Raymi, pues la mayoría de los pobladores tienden a consumir las preparaciones que se han consumido antiguamente como es el caso de las papas con cuy y del caldo de gallina criolla, seguido de la chicha de jora de la pambamesa representadas con el 19% y 18% respectivamente, estos son raros encontrar al paso en la mayoría de establecimientos alimenticios contribuyendo a que la comida tradicional del Inti Raymi atraviese por un declive y esta vaya perdiendo identidad; provocando de esta manera que los turistas afluentes a la localidad, visiten la parroquia por sus atractivos turísticos y la celebración del Inti Raymi, mas no por su gastronomía lo que conlleva a una pérdida de identidad gastronómica de la celebración.

7. Según su criterio, cree importante retomar las tradiciones gastronómicas vinculadas con la celebración del Inti Raymi.

Tabla 7-3: Retomar tradiciones gastronómicas.

	Frecuencia	Porcentaje
Si	35	67
No	17	33
Total	52	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

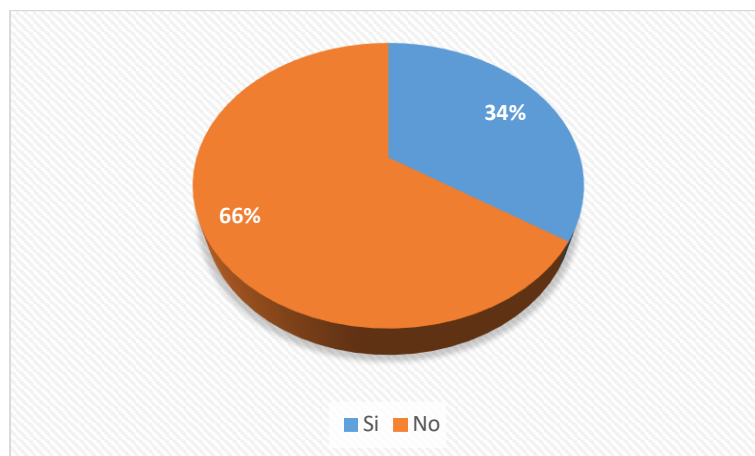


Gráfico 7-3: Retomar tradiciones gastronómicas.

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Valeria Y. (2017)

Análisis:

La cocina se presenta como forma de aumentar la oferta turística, como producto principal o como valor agregado; considerado como rescate del saber de un pueblo o celebración determinada.

La gran mayoría de los encuestados llegaron a determinar que es de suma importancia el retomar las preparaciones gastronómicas propias de la celebración del Inti Raymi, lo cual es un reto para todos los actores sociales de la parroquia, vinculados a la expresión cultural y su desarrollo frente al compromiso de salvaguardar el sentido de la cultura, que rebasa lo puramente artístico, yendo más allá en su empeño de rescatar las tradiciones más auténticas de esta importante celebración turística, pues esos detalles de autenticidad local dan a la gastronomía, el valioso atractivo que no debemos perder.

3.1.2 Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.

¿En qué lugar es común consumir esta preparación?

La alimentación en los pueblos indígenas es una muestra más de su gran sabiduría. Ellos aprovechan de la tierra sus frutos y elementos en forma natural respetando los ciclos naturales de cultivo y reproducción. Esta forma de vida ancestral la podemos definir como vivir de acuerdo a los productos que nos da la tierra, en sus formas de cultivo, extracción y recolección, en paz y armonía con la madre tierra, generadora de la vida humana y cuidadora de ella.

Sin embargo, existe una ocasión especial para cada preparación, es el caso de la celebración de Inti Raymi donde un cierto número de preparaciones gastronómicas toman relevancia por su significado y costumbres que tienen como trasfondo

.

¿A qué grupo social pertenece esta preparación?

Un grupo social es un sistema formado por un conjunto de individuos que desempeñan rol social dentro de una sociedad. Este conjunto puede ser fácilmente identificado, tiene forma estructurada y es duradero.

Dentro de las entrevistas aplicadas a los dueños de los principales establecimientos se logró determinar que todas las preparaciones gastronómicas expuestas en el presente trabajo etnográfico pertenecen a un mismo grupo social, pues la fiesta del Inti Raymi es una celebración netamente indígena lo que aporta con una identidad propia de dicho sector a cada una de estas preparaciones.

Toda esta identidad gastronómica está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas. Muestra la riqueza o la pobreza de un pueblo, su abundancia o escasez. El inicio de las civilizaciones está íntimamente relacionado con la obtención de los alimentos: su cultivo, preparación, ritual y costumbres; además del placer de comer.

La manera como se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida, son todos elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones y prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos son detalles característicos de cada cultura.

¿Cuál es la frecuencia del consumo?

Todas las preparaciones expuestas son denominadas como banquete andino, una comida para compartir con la comunidad. Habas, mellocos, maíz, papas cocidas y jarras de chicha de jora son los alimentos que nunca faltan actualmente en la mesa de los hogares pertenecientes a la parroquia de Ingapirca.

Pero sin duda alguna manifiestan el grupo entrevistado que estas preparaciones tradicionalmente se las consume en la celebración del Inti Raymi que se celebra anualmente en el mes de junio.

La manera como se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida, son todos elementos relacionados con la identidad que expresa esta celebración. Las restricciones y prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos que la celebran son detalles característicos de cada cultura.

¿Cuál es el alcance de esta preparación?

En Ecuador, cada 21 de junio, en el solsticio de verano, las comunidades indígenas, especialmente de ascendencia kichwa, van a los ríos y las cascadas sagradas a realizar un ritual comunitario que tiene por finalidad la purificación espiritual del humano, la recuperación de la energía y la revitalización de la relación con la Pachamama.

El colonialismo español prohibió el Inti Raymi por considerarlo una fiesta pagana, y en su lugar impuso la religión católica y la celebración de innumerables fiestas religiosas a las que se sumaron otras festividades populares en las mismas fechas y lugares; sin embargo, resistió.

En la actualidad del 21 de junio al 1 de julio, en las provincias de Azuay, Cañar, Chimborazo, Cotopaxi, Tungurahua, Pichincha e Imbabura se celebra el Inti Raymi, y junto a este, la fiesta de San Juan, de los Danzantes, el Gallo Compadre, el Corpus Christi, el Septenario, la Rama de Gallos y la Fiesta de San Pedro, todas cruzadas por un sincretismo en el cual el sol, la tierra, la música y los alimentos cuentan la historia.

Por lo que con todos estos antecedentes expresados por el grupo muestral entrevistado se llegó a la conclusión que la Fiesta del Inti Raymi es una fiesta de identidad cultural con un alcance a internacional, pues debido a la migración de las personas autóctonas de las provincias implicadas en dicha celebración también se ha extendido a ciertas partes de la costa y oriente ecuatoriano y de varios países vecinos. Anualmente se recibe aproximadamente 8 mil viajeros y turistas de todas partes del Ecuador y de países vecinos como Perú y Colombia, quienes libremente participan en cada una de las actividades programadas en honor al Taita Sol.

¿Cómo adquirió el saber de esta preparación?

El Inti Raymi tiene un trasfondo de reunión familiar y comunitaria para renovar la relación con la madre tierra, llena de color y simbolismo en la que se comparten alimentos basados en el maíz, tales como el mote, la colada y la chicha, con música e incansables danzantes que participan activamente en una ceremonia que incluye mito, leyenda, conocimiento ancestral y sincretismo.

No existe un estilo educativo que muestre tal como fueron tales celebraciones más correctas o eficaces, pero la experiencia que tuvieron nuestros antepasados en estas celebraciones demuestra que unas formas de transmitir esos saberes es por la herencia que se da a estas tradiciones. De esta manera se busca mantener viva esta celebración que se ha visto afectada y olvidada por nuevas tendencias modernas en la sociedad.

¿Cómo se mantiene el saber de esta preparación?

El Inti Raymi aún se celebra como rito sincrético en muchas comunidades andinas. En el callejón interandino septentrional del Ecuador, por ejemplo, el conjunto de festividades relacionadas abarca todo el mes de junio y parte de julio, teniendo cada ciudad sus propios ritos y costumbres, y llegando a paralizarse la vida cotidiana como efecto de las celebraciones, que toman las avenidas noche y día. Debido a que es una celebración que nos da una identidad cultural, ha sido intervenida por parte del Instituto Nacional De Patrimonio Cultural por lo que los saberes de esta celebración ya no son netamente de herencia familiar, sino que como medida de rescate estos saberes se los puede adquirir mediante centros de capacitaciones o maestros que debidamente calificados en el tema los transmiten a sus aprendices.

¿Qué importancia tiene esta preparación en la celebración del Inti Raymi?

Las preparaciones identificadas como propias del Inti Raymi tienen un significado ancestral y cultural, pero sin duda alguna la que más resalta sobre todas es la pamba mesa, las comunidades indígenas del país, utilizan el término ‘pamba mesa’ o ‘pamba mesa’ para referirse a la comida que se ofrece en actos masivos y festividades ancestrales como el Kapak Raymi, también en mingas e incluso en marchas. Esta es una de sus tradiciones ancestrales denominada la ‘mesa común’ o la ‘mesa de todos’.

Sin embargo, no se limita al hecho de sentarse en un mismo sitio y alimentarse por igual, sino que tiene como principal característica el compartir de lo que cada uno tiene, pues todos los comensales contribuyen con un poco de comida para todo el grupo. De esta manera, la pamba mesa suele llenarse de alimentos básicos como el mote, el choclo, la papa, las habas, el fréjol, los mellocos, los chochos e incluso el cuy, la carne y el queso. Esto es colocado sobre grandes manteles en el piso para que se encuentre al alcance de todos.

Este es un evento que conserva varias solemnidades, especialmente previo a ofrecer los productos, puesto que se recuerda el objetivo mismo de la reunión y se agradece por los frutos provenientes de la Pachamama.

3.2 Registrar las preparaciones más representativas de la celebración del Inti Raymi, identificadas en la investigación.

FICHA DE REGISTRO 01

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código : 001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cañar		Cantón: Cañar	
Parroquia: Ingapirca		Urbana	Rural X
Localidad: Parroquia Ingapirca			
Coordenadas: latitud: 2,54		Longitud: -78,8739	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Papas con cuy			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Ingapirca	N/A		
Grupo social	Lengua (s)		
Mestizo / Indígena	Español / Quechua		
Subámbito	Detalle del Subámbito		

Gastronomía		Gastronomía festiva
Breve reseña		
<p>Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos norandinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica. El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos. Por eso, se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y Estados Unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas. Además, su consumo era ilegal.</p> <p>Tan importante es el cuy en nuestra cocina típica que ahora también la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza por tercera ocasión el Festival Internacional del Cuy, pues está empeñada en dar a conocer al mundo la riqueza culinaria de nuestro lindo Ecuador (Sandra, 2012, p.84).</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes:		
<p>Cuy Papas peladas enteras Cebolla blanca picada Aliños (ajo, cebolla colorada y apio) Achiote Lechuga Sal al gusto Ají criollo</p>		
Preparación:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo faena y aliña dejándolo reposar por toda la noche. 2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un palo cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados 3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros, se añade sal y finalmente un poco de achiote. 4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa y una presa de cuy, una hojita de lechuga y se acompaña con ají criollo. 		
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El tradicional plato típico de las papas con cuy asado se elabora especialmente en las fiestas del (Inti Raymi), las fiestas de parroquialización y domingo a domingo para su comercialización a diario.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local, nacional e internacional que visitan la parroquia.
	Provincial	
	Regional	
x	Nacional	
x	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Luisa Castillo	-	Habitante	Ingapirca	Ingapirca
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	Los conocimientos para la elaboración de este plato tradicional son transmitidos de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	La transmisión de los saberes culinarios de este plato ha sido transmitida de padres a hijos de manera empírica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA PARROQUIA					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Por la poca ayuda que tienen para la economía local por lo cual se ha provocado la migración del lugar considerable de los habitantes especialmente jóvenes y por lo tanto la pérdida sus tradiciones.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Luisa Castillo Chimbo		Ingapirca	2236- 281	Femenino	49 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Papas con cuy		Gastronomía	Gastronomía Festiva		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Valeria Yumbra Crespo			
Revisado por: Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.			
Registro Fotográfico: Valeria Yumbra			

FICHA DE REGISTRO 02

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código : 004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cañar		Cantón: Cañar	
Parroquia: Ingapirca		Urbana	Rural X
Localidad: Parroquia Ingapirca			
Coordenadas: latitud: 2,54		Longitud: -78,8739	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Ingapirca		N/A	

Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo / Indígena	Español / Quechua	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Gastronomía festiva	
Breve reseña		
<p>Las amas de casa consideran que la gallina criolla es uno de los principales secretos para que la comida típica sea considerada una de las mejores del país, a esto se suma la utilización de ollas de barro y el horno de leña.</p> <p>Una gallina criolla en pie puede costar entre 16 y 18 dólares el doble de lo que cuesta un pollo de incubadora, indica Teresa Vélez, quien tiene un comedor desde hace 30 años, donde los platos de mayor demanda son los preparados con gallina criolla: tonga, el caldo, el seco y el aguado.</p> <p>Comida. La preparación del caldo de gallina criolla no tiene ciencia, señala Porfiria Guerrero, pero la sazón es una herencia que ha venido de generaciones.</p> <p>Al caldo de gallina criolla se le atribuyen poderes, hay quienes lo llaman “levanta muerto”, porque es recomendado para los enfermos en recuperación, recién operados y parturientas (Mendoza, 2008, p.39).</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes:		
<p>Gallina mediana Cebolla paiteña picada Ajo machacados Cebolla blanca Rábano Zanahoria Comino Pimienta Ramas de apio y dos de perejil Sal al gusto</p>		
PREPARACIÓN:		
<p>1. Cocinar la gallina con el agua necesaria, sal, ajo, cebolla, rábano, zanahoria, una rama de apio y otra de perejil. 2. Hacer un refrito básico para el caldo 3. Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvoreándole perejil y cebolla blanca bien picadita.</p>		
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato es típico en localidades rurales, se lo consume normalmente en la celebración del Inti Raymi.
	Continúa	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este plato es muy apetecido por la población local, nacional e internacional.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
X	Internacional	
5. PORTADORES SOPORTES		

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Manuel Pauta	22 años	Dueño de restaurante	Ingapirca	Ingapirca
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	Los conocimientos eran transmitidos desde sus ancestros hasta la generación actual, para la elaboración de este plato tradicional.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	La transmisión de los saberes de este plato ha sido transmitida desde sus ancestros hasta las nuevas generaciones de manera empírica.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA PARROQUIA					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones tiene un gran valor para la identidad gastronómica de la celebración del Inti Raymi.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	No puede cambiar por respeto a sus ancestros.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
Manuel Pauta	Unidos Venceremos	----	masculino	54 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Caldo de gallina criolla		Gastronomía	Gastronomía Festiva		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Valeria Yumbra Crespo			
Revisado por: Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.			
Registro Fotográfico: Valeria Yumbra			

FICHA DE REGISTRO 03

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<p>Código : 003</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cañar		Cantón: Cañar	
Parroquia: Ingapirca		Urbana	Rural X
Localidad: Parroquia Ingapirca			
Coordenadas: latitud: 2,54		Longitud: -78,8739	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Sopa de Quinua			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) Denominación (es)
Parroquia Ingapirca	N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo / Indígena	Español / Quechua
Subámbito	Detalle del Subámbito
Gastronomía	Gastronomía festiva
Breve reseña	
<p>La quinua ha sido cultivada por alrededor de 7.000 años en la región andina, donde ha sido apreciada por su valor nutritivo y durabilidad frente a condiciones ambientales difíciles. Su centro de origen se ubica en la región del Lago Titicaca, desde donde se difundió hacia las regiones que hoy conocemos como Ecuador, Chile, Perú y Bolivia. Las primeras referencias de cultivo en el Ecuador datan de 500 años A.C</p> <p>Para los Incas la quinua o “Chisiya-mama” o grano madre fue básico en su cultura alimentaria. Alimento para llevar por los ejércitos en sus largas marchas y recurso nutricional muy valorado para el cuidado de los hijos. Los Incas y Aymaras atribuían a la quinua fuerzas mágicas, energía, valor y orígenes míticos, tanto que su siembra y su cosecha eran motivo de fiesta religiosa y se dice que los Incas “ofrecían la quinua en un fuente de oro al Dios Inti”.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>INGREDIENTES:</p> <p>Quinua Papas Carne de cerdo Leche Col Cebollín cebolla Sal Achiote</p> <p>PREPARACIÓN</p> <p>Remojar la quinua por 12 horas Cocinarla en abundante agua junto con la carne de cerdo, remover evitando que esta se pegue en la olla y evitando quemar la preparación. Añadir leche, col, Cebollín, cebolla, sal, achiote a la preparación. Por último añadir las papas, dejar que estas se cocinen. Finalmente se rectifica la sal. Listo para servir.</p>	
Fecha o período	
	Detalle de la periodicidad
Anual	La esta receta solo es elaborad en la temporada festiva con productos locales de la zona.
Continúa	

X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La aceptabilidad de esta receta es muy consumida en todos los hogares de la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectivos	Elena Silva	29	Trabajadora de restaurante.	Ingapirca	Ingapirca
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	x	Esta receta ha tenido una procedencia muy antigua, la misma que viene de generación en generación hasta la actualidad.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber					
Padres- hijos	x	Las transmisiones de los saberes culinarios son transmitidas de padres a hijos.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA PARROQUIA					
Es muy reconocido en los hogares, y es un plato muy apetecido por las generaciones actuales.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La receta no puede cambiar, si esta cambia perderíamos nuestras costumbres, tradiciones culinarias.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	

Elena Silva	Sisid	2236-381	Femenino	55 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Sopa de quinua		Gastronomía	Gastronomía ocasional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Valeria Yumbra Crespo				
Revisado por: Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.				
Registro Fotográfico: Valeria Yumbra				

FICHA DE REGISTRO 04

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código : 004
	1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cañar		Cantón: Cañar	
Parroquia: Ingapirca		Urbana	Rural X
Localidad: Parroquia Ingapirca			
Coordenadas: latitud: 2,54		Longitud: -78,8739	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			



Descripción de la fotografía: Chicha de Jora

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) Denominación (es)
Parroquia Ingapirca	N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo / Indígena	Español / Quechua
Subámbito	Detalle del Subámbito
Gastronomía	Gastronomía festiva

Breve reseña

La chicha, como brebaje de maíz o arroz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un refresco hasta una especie de vino embriagante. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la “Chicha andina”.

Según la Real Academia Española y otros autores, la palabra “chicha” proviene del kuna chichab, que significa “maíz”. Sin embargo, existe otro término en lengua náhuatl chichiatl: “agua fermentada”.


La leyenda atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora, al inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote, (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla.

Se asegura que un indígena hambriento, rebuscó la basura y consumió la sustancia quedando sumido en la embriaguez.

4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
10 litros de agua.					
1 ½ k de maíz de jora.					
1 k de cebada.					
1 cuchara de clavo de olor.					
azúcar al gusto.					
Preparación:					
En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, apròximadamente 20 a 25 minutos.					
En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.					
Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más.					
Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo.					
Colocarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Esta receta se lo consume normalmente en la celebración del Inti Raymi, y fiestas de parroquialización.		
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Esta receta es muy apetecida por personas locales, nacionales, e internacionales.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectivos	Irene Espinoza	50	Dueña de restaurante	Ingapirca	Ingapirca
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	x		El conocimiento de esta receta ha sido aprendido de sus padres.		
Maestro- aprendiz					

Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber				
Padres- hijos	x	Los conocimientos aprendidos son desde sus padres los cuales los transmitió a sus hijos.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA PARROQUIA				
Este plato es muy consumido en la celebración del Inti Raymi, y fiestas de parroquialización.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Es un plato tradicional ecuatoriano, que si alguien lo cambiaría perderíamos gran valor gastronómico.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Irene Espinoza	Ingapirca	--	Femenino	68 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chicha de Jora		Gastronomía	Gastronomía ocasional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Valeria Yumbla Crespo				
Revisado por: Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.				
Registro Fotográfico: Valeria Yumbla				

FICHA DE REGISTRO 05

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código : 005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cañar		Cantón: Cañar	
Parroquia: Ingapirca		Urbana	Rural X
Localidad: Parroquia Ingapirca			
Coordenadas: latitud: 2,54		Longitud: -78,8739	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Pambamesa			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Ingapirca	N/A		
Grupo social	Lengua (s)		
Mestizo / Indígena	Español / Quechua		
Subámbito	Detalle del Subámbito		
Gastronomía	Gastronomía festiva		

Breve reseña:					
<p>Las comunidades indígenas del país, en particular los Saraguros, habitantes de Loja, utilizan el término ‘pampa mesa’ o ‘pamba mesa’ para referirse a la comida que se ofrece en actos masivos y festividades ancestrales como el Inti Raymi, mingas e incluso marchas.</p> <p>Esta es una de sus tradiciones ancestrales denominada la ‘mesa común’ o la ‘mesa de todos’. Sin embargo, no se limita al hecho de sentarse en un mismo sitio y alimentarse por igual, sino que tiene como principal característica el compartir de lo que cada uno tiene, pues todos los comensales contribuyen con un poco de comida para todo el grupo.</p> <p>De esta manera la ‘pampa mesa’ suele llenarse de alimentos básicos como mote, choclo, papa, habas, frejol y mellocos, e incluso cuy, carne y queso. Todo esto es colocado sobre grandes manteles en el piso para que se encuentre al alcance de todos.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Los chochos con maíz tostado, granos cocidos y choclos tiernos se acompañan con una salsa de ají de hecho en piedra; también hay tortillas de maíz asadas en tiesto, frutas de temporada y un postre ligero. Todo se acompaña con la tradicional chicha de jora. “En otra época hubiese sido visto como una locura, porque había alimentos estigmatizados por la gente, se consideraba ‘comida de indio’; afortunadamente la mentalidad de la gente ha cambiado y hoy se acepta con orgullo la interculturalidad y nuestras raíces como mestizos”.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Este plato tradicional solo se sirve principalmente en la celebración del Inti Raymi.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato es muy apetecido por la mayoría de sectores indígenas a lo largo de toda la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	María Remache	5 años	Habitante	Ingapirca	Ingapirca
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	El consumo de este plato en los hogares ha permitido que se transmita de padres a hijos		
Maestro- aprendiz					

Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x	La receta de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir de padres hacia nuestros padres y así hacia nosotros de manera empírica.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA PARROQUIA				
El consumo de los productos agroalimentarios en esta comunidad permite que trascienda en el tiempo tanto su producción como el aprovechamiento de los mismos para la alimentación local, permitiéndoles así revalorar el patrimonio cultural intangible.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Elvia Coro	Ingapirca	-	Femenino	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Pamba mesa		Gastronomía	Gastronomía festiva	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Valeria Yumbra Crespo				
Revisado por: Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.				
Registro Fotográfico: Valeria Yumbra				

4. PROPUESTA

El presente trabajo de investigación realizado sobre la “Revitalización de la gastronomía vinculada con la celebración del Inti Raymi en la parroquia de Ingapirca, cantón Cañar, 2017”, presenta datos en información precisa de la relación gastronomía – festividad pues dicha información en concreto no existe en revistas, trípticos, páginas web, que den a conocer la cultura gastronómica y el turismo de la festividad del Inti Raymi, frente a este problema se propone realizar un trabajo investigativo, para lo cual el registro se verá plasmado en un blog, que perdurará por muchos años y que servirá para las futuras generaciones, y por medio de esta investigación favorecer a la parroquia Ingapirca y el fortalecimiento de dicha festividad.

Modelo operativo de propuesta

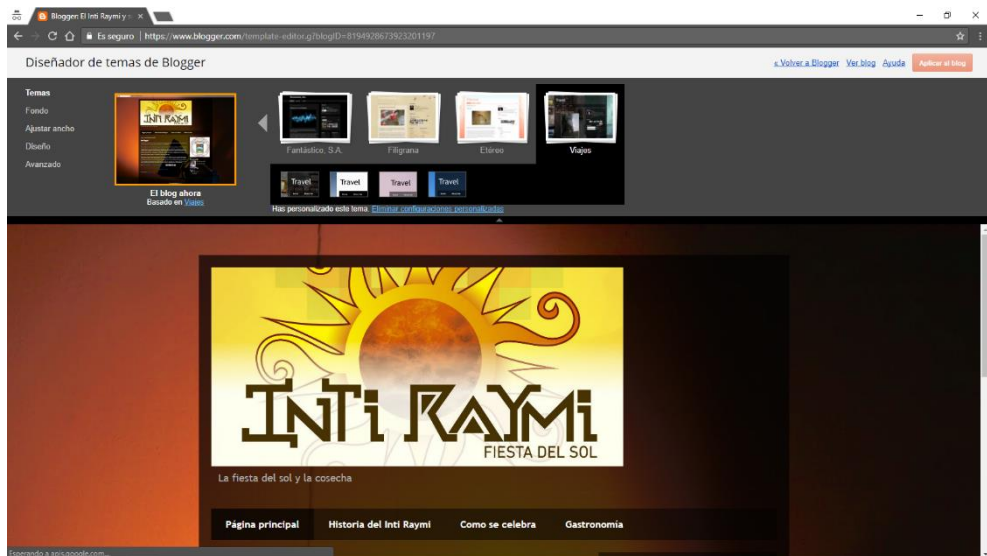
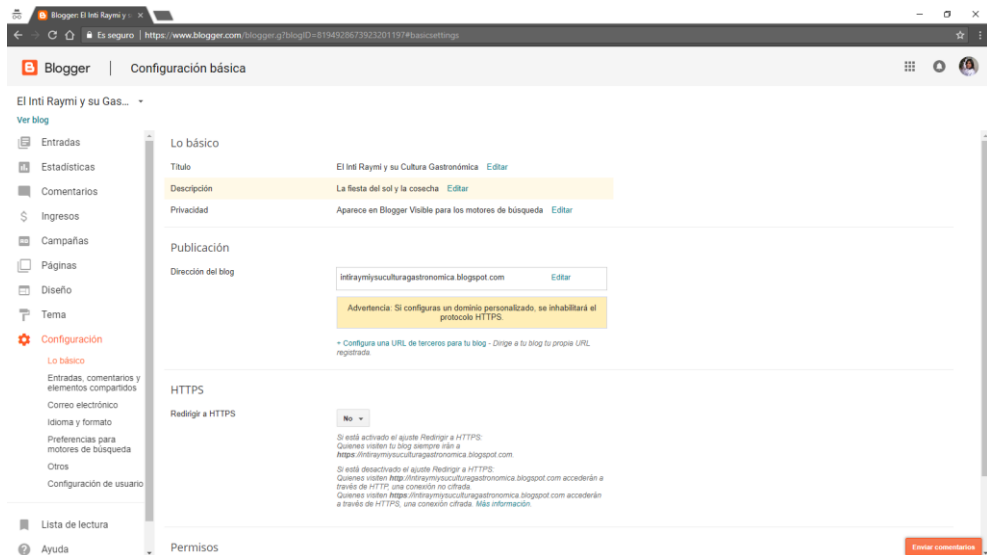
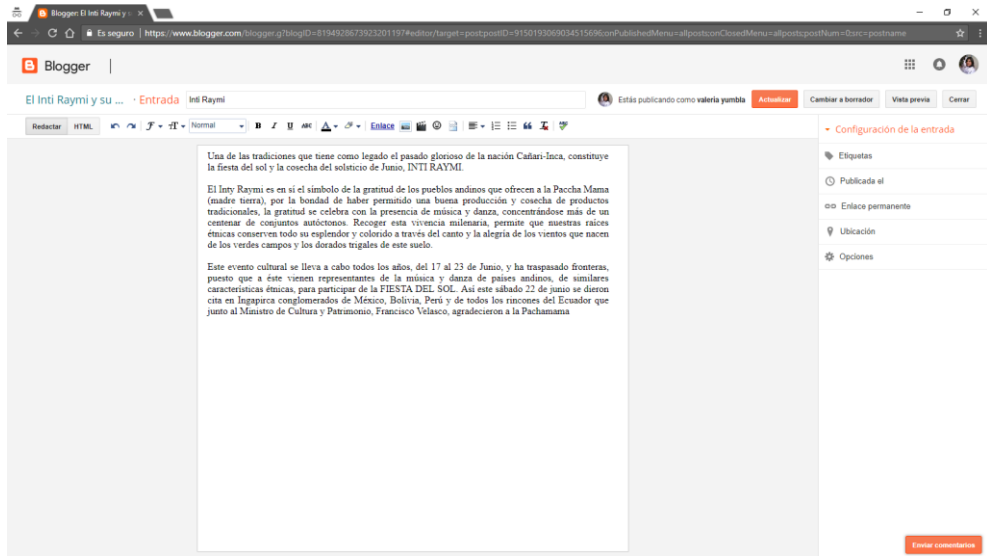
La revitalización de la cultura gastronómica y del turismo de la gastronomía del Inti Raymi mediante el registro, está diseñada con: historia, gastronomía típica y tradicional, lugares turísticos, artesanías y festividades que abarca dicha celebración que representa la tradición de la parroquia. Está realizado en base a la gastronomía que se ofrece durante el cantón consta del listado de ingredientes, fotografía del plato.

Esquema del blog



Fuente: Blog gastronómico
Elaborado por: Yumbla V 2017

DESARROLLO DE LA PROPUESTA



Blogger: El Inti Raymi y su Cultu... El Inti Raymi y su Cultu...
 Es seguro https://intiraymiculturagastronomica.blogspot.com

Inti RAYMI
 FIESTA DEL SOL

La fiesta del sol y la cosecha

Página principal Historia del Inti Raymi Como se celebra Gastronomía

lunes, 4 de diciembre de 2017

Inti Raymi

Una de las tradiciones que tiene como legado el pasado glorioso de la nación Cuzqui-Inca, constituye la fiesta del sol y la cosecha del solsticio de Junio, INTI RAYMI.

El Inti Raymi es en el símbolo de la gratitud de los pueblos andinos que ofrecen a la Pachamama (madre tierra), por la bondad de haber permitido una buena producción y cosecha de productos tradicionales, la gratitud se celebra con la presencia de música y danza, concentrándose más de un centenar de conjuntos autóctonos. Recoger esta vivencia milenaria, permite que nuestras raíces étnicas continúen todo su esplendor y colorido a través del canto y la alegría de los vientos que nacen de los verdes campos y los dorados trigales de este suelo.

Este evento cultural se lleva a cabo todos los años, del 17 al 21 de Junio, y ha traspasado fronteras, puesto que a éste vienen representantes de la música y danza de países andinos, de similares



Es seguro https://intiraymiculturagastronomica.blogspot.com/p/actos-culturales.html

Inti RAYMI
 FIESTA DEL SOL

La fiesta del sol y la cosecha

Página principal Historia del Inti Raymi Como se celebra Gastronomía

Como se celebra

Cada 24 de junio, día en que el sol se encuentra en su punto más distante de la tierra y que además coincide con el solsticio de invierno, se celebra el Inti Raymi o "fiesta del Sol" en Sacayhuasani, de fundamental importancia en el Incaico.




En la noche de la víspera se apagaban todos los fuegos en el Tahuantinsuyo. En la gran plaza Huacapistán (hoy plaza de Armas del Cuzco) se concentraban todos los personajes del Imperio.

Entre las sombras, la multitud esperaba con gran respeto la aparición del dios Inti (sol). Generales, príncipes y toda la nobleza aguardaban en solemne silencio, muchos de ellos disfrazados de fieras y de otros animales de la mitología andina.

Al aparecer el sol expresaban su reconocimiento y lo adoraban como sumo, justo y universal dios, que con su luz y su virtud creaba y sustentaba todas las cosas de la tierra. Asimismo, le agradecían por las cosechas recibidas en el año.

El Inca, con la ayuda de los sacerdotes, "habló" al dios Inti (sol) a volver con él favor de sus rayos para fecundar la tierra y procurar el bienestar de los hijos del gran Imperio del Tahuantinsuyo. El fuego sagrado era renovado con un brazalete cóncavo de oro que se ponía contra la luz solar, cuyos reflejos se proyectaban sobre un trozo de algodón muy carnoso que se incendaba en breve espacio. La linterna sagrada era llevada al Cordóncachi, desde sería conducida por los curules.



Datos personales

valorar y compartir
 Ver todo mi perfil

Archivo del blog

▼ 2017 (1)

▼ diciembre (1)

Inti Raymi

Es seguro https://intiraymiculturagastronomica.blogspot.com/p/historia-del-inti-raymi.html

Inti RAYMI
 FIESTA DEL SOL

La fiesta del sol y la cosecha

Página principal Historia del Inti Raymi Como se celebra Gastronomía

Historia del Inti Raymi

La fiesta del Inti Raymi o Fiesta de Dios Sol, era una ceremonia practicada por los Incas en honor a su dios Sol o llamado así (pachay), esta ceremonia era la más importante del Imperio Inca, ya que el sol era su máxima deidad, esta ceremonia se realizaba en la capital del Imperio del Tahuantinsuyo (Cuzco) y se llevaba a cabo cada solsticio de invierno.

Esta Fiesta se realizaba en el periodo final de la cosecha y el inicio del equinoccio invernal de los Andes, es decir en la segunda mitad del mes de junio.

Esta ceremonia es en homenaje al dios Sol o Inti Raymi se celebraba en la plaza mayor de Cuzco o Huacapistán (pachay), en la época de los Incas, era mucho más grande abarcaba la plaza actual y la plaza negrete (fue reducida por los españoles), esta imponente plaza servía como escenario, para el Inti Raymi fiesta del sol.

El Inti Raymi en la época de los Incas era, el equivalente a lo que hoy es para nosotros, la fiesta de año nuevo. La celebración solar era una fiesta en la cual se iniciaba un nuevo año y terminaba todo el año agrícola anterior entre los meses de mayo o junio, y al mismo tiempo se iniciaba el nuevo ciclo agrícola a partir del mes de julio, de modo que el periodo existente entre la última semana del mes de junio y comienzo del mes de julio era un lapso de transición del año viejo agrícola a uno nuevo, entonces la fiesta estaba dedicada a ese acontecimiento.

La fiesta del Sol o Inti Raymi se instituyó en el gobierno del Inca Pachacutec, este Inca, fue el que le dio mayor valor a su deidad debido a que en una batalla decisiva entre los Incas y los Chincas, (letra por el lado de Andahuayllas) se le apareció el dios benévolo a Pachacutec, y le dijo todo lo que pesaba, esta fue una de las razones que el Inca Pachacutec le dio un valor mayor a su deidad el Sol.



Datos personales

valorar y compartir
 Ver todo mi perfil

Archivo del blog

▼ 2017 (1)

▼ diciembre (1)

Inti Raymi

CONCLUSIONES

- La investigación permitió conocer a fondo las tradiciones, costumbres, y sobre todo la gastronomía que se ofrece en la celebración del Inti Raymi, ya que algunos platos tradicionales son preparados de generación en generación y son desconocidas por las personas que asisten a esta celebración.
- La gastronomía se adapta a un sector, celebración, cultura, cambiando ciertos aspectos como su preparación, pero está se transmite de generación en generación la cual se busca mantener la identidad de sabores, es así como se concluye que la chicha de jora, papas con cuy, pambamesa, sopa de quinua, caldo de gallina presentes en el trabajo etnográfico se lo encuentra en la celebración del Inti Raymi
- Como medio de difusión se procedió al diseño de un blog web de la gastronomía que se ofrece en la celebración del Inti Raymi, el cual contiene los aspectos importantes que realzan la celebración, y esto ayudara a difundir la cultura gastronómica.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda el apoyo de instituciones de la localidad ya sean públicas o privadas, para este tipo de trabajos etnográficos, pues ellos son quienes tienen identificado los diferentes grupos de personas con los que se puede trabajar y mejorar la investigación.
- Se recomienda la utilización de los productos locales y más representativos, así como las especias que los acompañan, procurando utilizar los métodos de cocción apropiados que les brinda ese sabor característico a las preparaciones y que las hace únicas, con el fin de mantener la gastronomía intacta.
- Realizar ferias gastronómicas informativas donde se puedan compartir los resultados de esta y varias investigaciones etnográficas para dar a conocer las costumbres, tradiciones, gastronomía que se ofrece en la celebración del Inti Raymi logrando así un fortalecimiento y sostenibilidad de identidad y que esta siga prevaleciendo generaciones tras generaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- Actas del seminario internacional.** (2008). el patrimonio cultural inmaterial. En *patrimonio* (p. 15). Murcia: ediciones tres fronteras.
- Alsina, M. R.** (1999). identidad cultural. En M. R. Alsina, *comunicacion intercultural* (p. 52). España: anthropos.
- Antillon, J. J.** (2004). cultura. En J. J. Antillon, *La evolucion de la cultura de las cavernas a la globalizacion del conocimiento* (p. 13). Costa Rica: URC.
- Apolo, M. E.** (2000). tradiciones culturales. En M. E. Apolo, *los mestizos ecuatorianos y las señales de identidad cultural* (pp.. 106-107). Quito: tramasocial.
- Bassas liberta.** (1997). tradicion cultural. En B. Liberta, *aristos diccionario Ilustrado de la lengua española* (pp.. 97-98). editorial Ramon Sopena, equipopersonal.
- Becerril, A. V.** (2014). arte culinario atraves de los productos, recetas e historia. En A. V. Becerril, *cocina española o internacional, arte culinario atraves de los productos, recetas e historia* (pp.. 231-232). España: vigo.
- Benitez Garces, L. A.** (2000). flokllore. En L. B. Garces, & L. A. Benitez Garces , *culturas ecuatorianas, ayer y hoy.* (p. 7). Ecuador: Abya-Yala.
- Borisovna, L.** (2002). movilidad geográfica de la población. En *geográfica de la población* (p. 15). Puebla: Ramon Santillan.
- Chavez, D. H.** (2000). *Ingapirca*. Obtenido de <http://ingapirca.free.fr/index.html>
- Echeverria, A. G.** (1990). En *etnografia y comparacion* (p. 45). Barcelona: España.
- Franco, A. M.** (2011). En *la gestion del patrimonio histórico como instrumento para un desarrollo sostenible* (p. 45). España: Salamanca.
- Freland.** (2009). patrimonio. En F.-X. Freland, *captar lo inmaterial, una mirada al patrimonio vivo.* (p. 23). Paris: Unesco.
- GAD Ingapirca. (s.f).** *nuevo Ingapirca gobierno parroquial.* Obtenido de <http://ingapirca.gob.ec/index.php/ct-menu-item-31/ct-menu-item-35>
- García Martínez, H. A., & Carbajal , A.** (2007). En *la interculturalidad: desafio para la educacion* (p. 24). Madrid: dykinson.S.L.

- García, P.** (2011). En *el patrimonio cultural, conceptos básicos* (pp. 16-17). Zaragoza, España: prensas universitarias de Zaragoza.
- Gardey, A.** (2010). *rito*. Obtenido de <http://definicion.de/rito/>
- Heinemann, K.** (2003). corte transversal. En K. Heinemann, *introducción a la metodología de la investigación empírica en las ciencias del deporte* (p. 176). Barcelona- España: paidotribo.
- Hilse, C.** (2010). En *coleccion nuevas tenologias y sociedad* (p. 29). Perú: UGC.
- Jaramillo, C.** (15 de junio de 2016). *leyenda*. Obtenido de <http://es.calameo.com/read/0009987157fbf558b5757>
- Landeau, R.** (2007). metodo empírico. En R. Landeau, *elaboración de trabajo de livestigación* (p. 11). Venezuela: ALFA.
- Llopis, R.** (2004). En *grupos de discusión* (p. 29). Madrid: @ ESIC editorial.
- Lopez, J. O.** (2006). costumbres. En J. O. Lopez, *folclor, costumbres y tradiciones colombianas* (p. 56). Bogota: Colombia S.A.
- Mallarino, O. P.** (2004). patrimonio cultural. En O. P. Mallarino, *la fiesta la otra cara del patrimonio, valoración de su impacto económico, cultural y social*. (p. 28). Bogota: Andres Bello.
- Maria, G.** (2014). En *metodologia de la investigacion* (p. 15). Mexico: grupo editorial patria.
- Martín, A.** (2007). aspectos transversales. En J. A. Artacho, & R. Lozano, *procesos de cocina* (pp. 7-11). Madrid- España: vision libros.
- Mendoza, J.** (2008). En *cocina ecuatoriana* (p. 39). Ecuador: lexis 2008. Obtenido de *cocina ecuatoriana*.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I.** (2015). En *introducción a la investigación de mercados* (p. 48). Madrid, España: @ ESIC editorial.
- Ministerio de cultura y patrimonio.** (2013). el patrimonio alimentario fortalece las identidades comunitarias. En *patrimonio alimentario* (p. 2).
- Ministerio de cultura y patrimonio.** (14 de mayo de 2015). *patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>
- Molina Bravo, M. J.** (14 de junio de 2016). *mitos*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/historia/mito.php>

- Muñoz, J.** (2000). En *compendio de epistemología* (p. 89). Madrid: Andres Bello.
- Ortiz, M.** (2007). En *abordaje hermenautico de la investigacion cualitativa* (p. 73). Colombia: universidad cooperativa de Colombia.
- Otlet, P.** (2007). investigación bibliográfica. En P. Otlet, *el tratado de documentación* (p. 335). Murcia: edit.um.
- Patiño, J. P.** (4 de agosto de 2015). *gastronomía*. Obtenido de http://www.elmundo.com/porta/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_1_Oko
- Pino, A. M.** (2013). tradición. En A. M. Pino, *Tomidas Bastardas, gastronomía, tradición e identidad en américa latina* (p. 68). Venezuela: cuarto propio.
- Porto, J. P.** (16 de 06 de 2014). *costumbres*. Obtenido de <http://definicion.de/costumbres/>
- Querol, M. A.** (2010). patrimonio cultural. En M. A. Querol, *manual de gestion del patrimonio cultural* (p. 252). Madrid: graficas rogar.
- Rada, V. y.** (1997). En *etnografías* (p. 38). Barcelona: Ramon.
- Rama, A.** (2006). tradición. En A. Rama, *literatura, cultura, sociedad en américa latina* (p. 63). Montevideo-Uruguay: trilcel.
- Real academia española.** (2014). En *diccionario de la lengua española* (p. 115). España: Tricentenario.
- Ruiz, F. J.** (2012). entrevista. En F. J. Ruiz, *temas de investigación comercial* (p. 128). España: club universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). En *metodologia de la investigacion* (p. 45). Perú: Mc GRAW-HILL/interamericana editores,S.A DE C.V.
- Sánchez, J. C.** (2004-2011). metodos de investigación. En J. C. Sánchez, *metodología de la investigación científica y tecnológica* (p. 84). Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Sandra, L.** (05 de noviembre de 2012). *comida tipica del ecuador*. Obtenido de sabores de mi Tierra: <http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>
- Santana, L.** (2004). gastronomía ecuatoriana. En L. Santana, *cocina ecuatoriana tradicional 2* (p. 3). Guayaquil: eneditec S.A.
- Tenelema, L.** (07 de Agosto de 2005). *historia cañar*. Obtenido de <http://www.diariopinion.com/primeraplana/verArticulo.php?id=953020>

- UNESCO.** (01 de 1982). *Definición elaborada por la conferencia mundial de la UNESCO sobre patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
- UNESCO.** (2003). En *Declaración universal sobre la diversidad cultural* (p. 26). San Borja: Katérina Stenou.
- Unigarro, C.** (2014). patrimonio alimentario. En C. Unigarro, *de la chacra al fogón* (p. 10). Quito: digital center.
- Woods, P.** (1987). En *humanizacion etnografica* (p. 13). GE Hernández Flores.
- Yuni, J. A.** (2006). tecnicas para investigar. En J. A. Yuni, *investigacion cientifica* (p. 213). España: brujas.
- Zallo, R.** (1988). Cultura. En R. Zallo, *economía de la comunicacion y la cultura* (p. 24). Madrid: akal S.A.

ANEXOS

ANEXO A: Modelo de encuesta



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

La presente encuesta tiene como objetivo identificar la gastronomía que encontramos en la celebración del Inti Raymi, por favor conteste las siguientes preguntas con la mayor sinceridad

1. Edad _____
2. Genero
Masculino____ Femenino_____ Otro_____
3. ¿Considera usted que actualmente se mantiene gran parte de la gastronomía en la celebración del Inti Raymi?
Sí____ No____
4. ¿Considera usted que la gastronomía conlleva a una mayor afluencia turística en esta celebración?
Sí____ No____
5. ¿La gastronomía que actualmente encontramos en esta celebración, es la misma que se consumía antiguamente?
Sí____ No____
6. Qué tipo de preparaciones gastronómicas degusta usted durante la celebración del Inti Raymi, señale con una X.

Papas con cuy	
Chiviles	
Chicha de Jora	
Pambamesa	
Sopa de Quinua	
Caldo de gallina criolla	

Otros: _____

7. Según su criterio, cree importante retomar las tradiciones gastronómicas vinculada con la celebración del Inti Raymi.
Sí____ No____

Porque: _____

ANEXO B: Modelo de Entrevista



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

La presente entrevista tiene como objetivo detallar específicamente la gastronomía que se consume comúnmente en la celebración del Inti Raymi, por favor conteste las siguientes preguntas con la mayor sinceridad.

MODELO DE ENTREVISTA:

Datos Informativos					
Nombre	Preparación que detallar	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

¿En qué lugar es común consumir esta preparación?

¿A qué grupo social pertenece esta preparación?

Montubio	
Indígena	
Mestizo	
Afrodescendientes	

Otro: _____

¿Cuál es la frecuencia del consumo?

Anual	
Continua	
Ocasional	

Otro: _____

¿Cuál es el alcance de esta preparación?

Local	
Provincial	
Regional	
Nacional	
Internacional	

¿Cómo adquirió el saber de esta preparación?

Procedencia	Detalle de la procedencia
Padres-hijos	
Maestro- aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

¿Cómo se mantiene el saber de esta preparación?



Transmisión	Detalle de la procedencia
Padres-hijos	
Maestro- aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

¿Qué importancia tiene esta preparación en la celebración del Inti Raymi?

Alta	
Media	
Baja	

Detalle los ingredientes y preparación:

ANEXO C: Ficha del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			 Código: 00	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia:		Cantón:				
Parroquia:		Urbana		Rural		
Localidad:						
Coordenadas:						
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL						
Descripción de la fotografía:						
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
Denominación			Otra (s) Denominación (es)			
Grupo social			Lengua (s)			
Subámbito			Detalle del Subámbito			
Breve reseña						
4. DESCRIPCIÓN						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
			Anual			
			Continua			
			Ocasional			
			Otro			
Alcance			Detalle del alcance			
			Local			
			Provincial			
			Regional			
			Nacional			
			Internacional			
5. PORTADORES SOPORTES						
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo actividad	función o	Dirección	Localidad
Individuos						
Colectividades						
Instrucciones						
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia			
Padres-hijos						
Maestro- aprendiz						
Centro de capacitación						

Otro				
Transmisión del saber				
Padres- hijos				
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariado por:				
Revisado por:				
Registro Fotográfico:				