



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Tesis de grado previo a la obtención del título de Administradora
Gastronómica

**“ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LA GASTRONOMÍA
ANCESTRAL DEL CANTÓN CAYAMBE”**

Autora:

Jeseña Grimanesa Morales Toapanta

Director de Tesis: Msc. Edgar Reyes

Quito - Ecuador

2018

RESPONSABILIDAD

El contenido de la presente tesis es responsabilidad de la autora

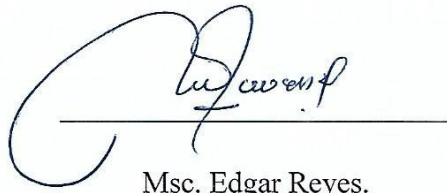


Jeseña Grimanesa Morales Toapanta

AUTORA

CERTIFICADO

Certifico que la presente tesis ha sido desarrollada por la Srta. Jeseña Grimanesa Morales Toapanta.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Edgar Reyes', is written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

Msc. Edgar Reyes.

DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

Dedicada a mi Dios padre celestial, por darme la vida a través de mis queridos padres, por escucharme siempre y acompañarme en cada paso que doy brindándome de su sabiduría para hacer realidad mis metas, a mis padres Jorge Washington Morales Rojas y Maruja Toapanta De Faz quienes han sido el pilar fundamental en mi vida y me han apoyado a lo largo de mi carrera y en todo momento velando por mi bienestar, a mi pequeño hijo Mateo que es mi mayor motivación para seguir adelante.

También a mis hermanos por brindarme su apoyo incondicional en cada etapa de crecimiento en el transcurso de mis estudios.

Con mucho amor y cariño les dedico todo mi esfuerzo.

JESEÑA GRIMANESA MORALES TOAPANTA

AGRADECIMIENTO

El agradecimiento más especial para mi Dios que me dio la vida, salud y que sin su sabiduría nada de esto sería posible. Por iluminarme, guiarme y ser mi luz en todo momento para seguir el camino del bien.

Agradezco a mi madre que me brinda su apoyo incondicional, que está conmigo en los momentos más importantes de mi vida y que sin su ayuda este logro no sería posible, a mi padre por darme los medios necesarios para mi formación profesional y por darme buenos valores para ser una persona de bien, y a mis hermanos por ser mi compañía y mi apoyo a lo largo de todo mi crecimiento.

Agradezco de la manera más sincera a la Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Hospitalidad y Servicio, Carrera de Gastronomía por abrirme sus puertas y darme la oportunidad de formarme profesionalmente, a mis profesores que con su esfuerzo y dedicación han hecho de mí una profesional útil para la sociedad.

Agradezco mucho a mi director de tesis Msc. Edgar Reyes por brindarme de su valioso tiempo y apoyo para la culminación de esta investigación.

Finalmente agradezco a mis amigos y amigas por su sincera amistad y por sus motivaciones para seguir adelante, especialmente a Carina Caicedo que supo apoyarme en momentos de dificultad y brindarme de sus conocimientos para la culminación de esta investigación.

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO
PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	172443336-0
APELLIDO Y NOMBRES:	Morales Toapanta Jeseña Grimanesa
DIRECCIÓN:	Av. La Prensa y Edmundo Carvajal
EMAIL:	grima91@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	022-439-949
TELÉFONO MOVIL:	0993887650

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Estudio antropológico de la gastronomía ancestral del Cantón Cayambe
AUTOR O AUTORES:	Morales Toapanta Jeseña Grimanesa
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	02 de Febrero del 2018
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	Msc. Edgar Reyes
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Administradora Gastronómica
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>Cayambe, cantón milenario que sin duda con su desarrollo en diferentes ámbitos se ha ido modernizando, su climatología, agricultura, floricultura y sus lugares de interés turísticos que se encuentran a disposición durante todo el año son pieza fundamental para su desarrollo socioeconómico, natural y cultural. Sus principales factores por los cuales se destaca en su desarrollo la ganadería y la producción de ciertos productos provenientes de la tierra, sin dejar de lado el aspecto turístico.</p> <p>Otro aspecto importante del cantón es</p>

su exquisita gastronomía debido a que esta se basa en los productos nativos de la tierra como son la papa, el maíz, la cebolla entre otros sin dejar de lado la ganadería que también es de suma importancia en su alimentación.

Sin embargo se investiga los principales platos ancestrales y tradicionales con el fin de conseguir información sobre sus orígenes, por ende sus métodos ancestrales de producción y conservación, para así identificarlos de la gastronomía actual. Siendo de suma importancia para esta investigación rescatar en la población cayambeña la gastronomía de sus ancestros, y darla a conocer a los turistas.

Después de un diagnóstico de los diferentes puntos que presenta el Cantón Cayambe tanto en su actividad socioeconómica, cultural, natural y gastronómica, se realizan las diferentes sugerencias enfocadas principalmente a la comunidad en el consumo de los distintos platos ancestrales y tradicionales con productos nativos de la población.


La investigación en el primer capítulo nos da a conocer algunas definiciones importantes de lo que es la gastronomía ancestral y la transculturación, las técnicas y métodos ancestrales que fueron aplicados en la gastronomía, ya sean de producción y conservación de los alimentos, sin olvidar los utensilios y materiales que los ancestros utilizaban para la preparación de dichos platos ancestrales.

En el segundo capítulo consta de la investigación del cantón Cayambe, sus parroquias y la descripción de cada una de

	<p>ellas, enfocada en las dos parroquias Cayambe y Juan Montalvo a las cuales se realiza la investigación principalmente en la gastronomía ancestral que destaca a las parroquias mencionadas.</p> <p>Finalmente el tercer capítulo describe los principales platos ancestrales que se preparaban exclusivamente en fechas especiales, tomando en cuenta que la investigación está enfocada en dar a conocer dichas preparaciones a los mismos pobladores y los turistas que visitan el cantón Cayambe, con el propósito de que se mantenga la cultura, costumbres y tradiciones de dicho lugar.</p>
PALABRAS CLAVES:	Gastronomía del Cantón Cayambe
ABSTRACT:	<p>Cayambe, millenary city that without doubt with its development in different areas has been modernized, its climatology, agriculture, floriculture and its places of tourist interest that are available throughout the year are a fundamental piece for its socioeconomic, natural and cultural development. Its main factors for which cattle ranching and the production of certain products from the land stand out in its development, without neglecting the tourist aspect.</p> <p>Another important aspect of the canton is its exquisite gastronomy because it is based on the native products of the land such as potatoes, corn, onions, among others, without neglecting the livestock that is also of great importance in their diet.</p> <p>However, the main ancestral and traditional dishes are investigated in order to obtain information about their origins, hence their ancestral production and conservation methods, in order to identify them from current gastronomy. Being of the utmost importance for this research, rescue the gastronomy of their ancestors in the Cayambe population, and make it known to tourists.</p> <p>After a diagnosis of the different points presented by the Cayambe city in its socio-economic, cultural, natural and gastronomic activity, the different suggestions are made, focused mainly on the community in the</p>

	<p>consumption of the different ancestral and traditional dishes with native products of the population.</p> <p>The research in the first chapter reveals some important definitions of ancestral gastronomy and transculturation, the ancestral techniques and methods that were applied in gastronomy, whether they are production and conservation of food, without forgetting the utensils and materials that the ancestors used for the preparation of said ancestral dishes.</p> <p>In the second chapter consists of the investigation of the Cayambe city, its parishes and the description of each of them, focused on the two parishes Cayambe and Juan Montalvo to which research is conducted mainly in the ancestral cuisine that highlights the parishes mentioned.</p> <p>Finally, the third chapter describes the main ancestral dishes that were prepared exclusively on special dates, taking into account that the research is focused on making known these preparations to the same inhabitants and tourists who visit the Cayambe city, with the purpose of Maintain the culture, customs and traditions of that place.</p>
KEYWORDS	Ancestral gastronomy of Cayambe city

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f:  _____
Morales Toapanta Jeseña Grimanesa


172443336-0

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Morales Toapanta Jeseña Grimanesa**, CI_172443336-0 autor/a del proyecto titulado: **Estudio antropológico de la gastronomía ancestral del Cantón Cayambe** previo a la obtención del título de **GRADO ACADÉMICO COMO APARECE EN EL CERTIFICADO DE EGRESAMIENTO** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 02 de Febrero del 2018

f:  _____

Morales Toapanta Jeseña Grimanesa

172443336-0

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	I
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	II
JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	III
OBJETIVOS	IV
Objetivo General	IV
Objetivos Específicos	IV
CAPITULO I	1
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	1
1.1 Marco teórico	1
1.1.1 Definición de Gastronomía	1
1.1.2 Gastronomía ancestral	2
1.1.3 Gastronomía ancestral y tradicional	2
1.1.3.1 Transculturación de la alimentación	3
1.1.3.2 Técnicas ancestrales	4
1.1.3.2.1 Técnicas agrícolas ancestrales	4
1.1.3.3 Formas de desarrollo agrícola	6
TABLA N° 1 Formas básicas del desarrollo agrícola	6
1.1.3.4 Herramientas agrícolas ancestrales	7
TABLA N° 2: Herramientas Agrícolas	8
1.1.3.5 Técnicas ancestrales de conservación para los alimentos	8
1.1.3.6 Almacenamiento de los alimentos	11
1.1.3.7 Técnicas y métodos de cocción ancestrales de los alimentos	12
1.1.3.8 Utensilios ancestrales utilizados en la cocina	14

Imagen N°1 Beteas ancestrales	16
1.1.3.8.1 Utensilios que se ponían en contacto con el fuego.....	17
1.1.3.8.2 Utensilios que no entraban en contacto con el fuego	17
1.1.3.9 Textura	18
TABLA N°3: Preparaciones con texturas espesas	19
1.1.4 Gastronomía Ecuatoriana	19
1.1.4.1 Reseña histórica	19
1.1.4.2 La Gastronomía Ecuatoriana como cultura	21
1.1.5 Gastronomía Cayambeña	22
1.1.5.1 Histórica y ancestral	22
1.1.5.2 Reseña histórica de Cantón Cayambe	23
1.1.5.2.1 Etnohistoria de Cayambe	23
1.1.5.2.2 Período colonial español	25
1.1.5.2.3 Período republicano.....	26
1.1.5.3 Datos geográficos	27
1.1.5.4 Hidrografía	27
1.1.5.5 Clima	28
1.1.5.6 Actividad Económica y Comercial	28
1.1.5.7 Agricultura y Ganadería	28
1.1.5.7.1 Ruta de las Flores	31
1.1.5.8 División política del cantón Cayambe	31
Tabla N°4 Cultivos a nivel de parroquias	30
Tabla N°5 Población animal por parroquias	30
1.1.5.9 Identidad	32
1.1.5.10 Idioma	33
1.1.5.11 Religión	33
Tabla N°6 Parroquias rurales y urbanas del cantón Cayambe.....	31

1.1.5.12 Cultura	34
1.1.5.13 Atractivos Turísticos	35
Tabla N°7 Lugares de interés Turístico	36
1.1.5.14 Parroquias del Cantón Cayambe	37
1.1.5.14.1 Ascázubi.....	37
1.1.5.14.2 Ayora.....	38
1.1.5.14.3 Cangahua.....	41
1.1.5.14.4 Santa Rosa de Cuzubamba	43
1.1.5.14.5 Olmedo.....	46
1.1.5.14.6 Otón.....	48
1.1.5.14.7 Parroquia Juan Montalvo	51
Imagen N°4 Parroquia Juan Montalvo.....	51
1.1.5.14.8 Parroquia Cayambe	54
Imagen N°5 Parroquia Cayambe	54
1.1.5.14.8.1 Fiestas y costumbres.....	58
1.1.5.14.8.1.1 Las fiestas de San Pedro y las entradas	58
1.1.5.14.8.1.2 El Inti Raymi	59
1.1.5.14.8.1.3 Personajes de las fiestas	60
Imagen N°6 Personajes de las fiestas tradicionales	60
1.1.5.14.8.1.4 Gastronomía de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo	61
Imagen N°7 Plato de cuy	63
Imagen N°8 Tradicional hervido	63
Imagen N°9 Plato de fanesca	64
Imagen N°10 Plato de caldo de gallina criolla	64
Imagen N°11 Plato de sopa de arroz de cebada.....	65
Imagen N°12 Plato de sopa de quinua con chancho	65
Imagen N°13 Plato de colada de uchu-jacu	66

Imagen N°14 Planto de sopa de morocho de sal	66
Imagen N°15 Cariucho o mediano.....	67
Imagen N°16 Bizcochos Cayambeños.....	67
Imagen N°17 Tortillas de tiesto	68
Imagen N°18 Zapallo de dulce	68
Imagen N° 19 Morocho de dulce	69
Imagen N°20 Elaboración de la chicha de jora.....	70
Imagen N°21 Guarango	70
Imagen N°22 Colada morada.....	71
1.1.6 Antropología	71
1.1.6.1 Definición.....	71
1.1.6.2 Antropología gastronómica.....	71
1.2 Marco Referencial	72
1.3 Marco Conceptual	73
CAPITULO II.....	79
2.1 Metodología y Diagnostico.....	79
2.1.1 Metodología.....	79
2.1.1.1 Tipo de Investigación.....	79
2.1.1.2 Método de Investigación.....	80
2.1.1.3 Técnicas de Investigación.....	82
Tabla N° 8 Cuadro de métodos investigativos.....	84
2.2 Estudio de Campo.....	85
2.2.1 Objetivo de la zona de investigación.....	85
2.2.3 Diseño de Recolección de Datos.....	85
2.2.3.1 Formato de la ficha gastronómica	85
Imagen N°23 Formato de ficha gastronómica	85
2.2.4 Universo de Estudio	86

2.2.5 Cálculo de Muestra de Estudio	86
2.2.5.1 Aplicación de la Fórmula	86
2.2.6 Formato de la encuesta	87
2.2.7 Tabulación y Análisis de la Encuesta	90
Tabla N°9 Género de los encuestados	90
Gráfico N°1 Género de los encuestados	90
Tabla N°10 Edad de los encuestados	91
Gráfico N°2 Edades de los encuestados	91
2.2.7.1 Tabulación de las Preguntas	92
Tabla N°11	92
Gráfico N°2 Frecuencia de conocimiento	92
Tabla N°12	93
Gráfico N°3 Frecuencia de representación de los platos y bebidas	94
Tabla N°13	94
Gráfico N°4 Frecuencia de conocimientos de productos nativos	95
Tabla N°14	95
Gráfico N°5 Frecuencia de conocimientos de técnicas ancestrales	96
Tabla N°15	96
Gráfico N°6 Introducción de nuevas técnicas a la cocina ancestral	97
Tabla N°16	98
Gráfico N°7 Criterio de la gastronomía con influencias externas	98
Tabla N°17	99
Gráfico N°8 Pérdida de la cultura ancestral	99
Tabla N°18	100
Gráfico N°9 Frecuencia de la pérdida de la cultura gastronómica	101
Tabla N°19	102
Gráfico N°10 Frecuencia del valor nutricional en la gastronomía ancestral	102

Tabla N°20.....	103
Gráfico N°11 Frecuencia consumo de platos ancestrales	103
Tabla N°21	104
Gráfico N°12 La conservación de platos ancestrales.....	104
2.2.8 Análisis General del Estudio de mercado	105
Capítulo III	106
3.1 Propuesta	106
3.2 Recetario	108
3.3 Conclusiones y Recomendaciones	146
Conclusiones	146
Recomendaciones	147
ANEXOS	148
Bibliografía	154

INTRODUCCIÓN

Cayambe, cantón milenario que sin duda con su desarrollo en diferentes ámbitos se ha ido modernizando, su climatología, agricultura, floricultura y sus lugares de interés turísticos que se encuentran a disposición durante todo el año son pieza fundamental para su desarrollo socioeconómico, natural y cultural. Sus principales factores por los cuales se destaca en su desarrollo la ganadería y la producción de ciertos productos provenientes de la tierra, sin dejar de lado el aspecto turístico.

Otro aspecto importante del cantón es su exquisita gastronomía debido a que esta se basa en los productos nativos de la tierra como son la papa, el maíz, la cebolla entre otros sin dejar de lado la ganadería que también es de suma importancia en su alimentación.

Sin embargo se investiga los principales platos ancestrales y tradicionales con el fin de conseguir información sobre sus orígenes, por ende sus métodos ancestrales de producción y conservación, para así identificarlos de la gastronomía actual. Siendo de suma importancia para esta investigación rescatar en la población cayambeña la gastronomía de sus ancestros, y darla a conocer a los turistas.

Después de un diagnóstico de los diferentes puntos que presenta el Cantón Cayambe tanto en su actividad socioeconómica, cultural, natural y gastronómica, se realizan las diferentes sugerencias enfocadas principalmente a la comunidad en el consumo de los distintos platos ancestrales y tradicionales con productos nativos de la población.

La investigación en el primer capítulo nos da a conocer algunas definiciones importantes de lo que es la gastronomía ancestral y la transculturación, las técnicas y métodos ancestrales que fueron aplicados en la gastronomía, ya sean de producción y conservación de los alimentos, sin olvidar los utensilios y materiales que los ancestros utilizaban para la preparación de dichos platos ancestrales.

En el segundo capítulo consta de la investigación del cantón Cayambe, sus parroquias y la descripción de cada una de ellas, enfocada en las dos parroquias Cayambe y Juan Montalvo a las cuales se realiza la investigación principalmente en la gastronomía ancestral que destaca a las parroquias mencionadas.

Finalmente el tercer capítulo describe los principales platos ancestrales que se preparaban exclusivamente en fechas especiales, tomando en cuenta que la investigación está enfocada en dar a conocer dichas preparaciones a los mismos pobladores y los turistas que visitan el cantón Cayambe, con el propósito de que se mantenga la cultura, costumbres y tradiciones de dicho lugar.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cayambe es un cantón conocido por la comercialización de sus famosos bizcochos, sin embargo no solo este producto caracteriza a la gastronomía de este poblado, en sus diferentes parroquias se preparan platos de exquisitos sabores en base al uso de productos nativos, lo cual es desconocido por quienes visitan esta localidad.

Es por esto que se propone realizar el análisis de la gastronomía del cantón para poder poner en conocimiento sus exquisitas preparaciones como son: la colada de uchú-jacú, colada de caracol o de churos, papas con cuy y salsa de pepa de zambo, sango, tortillas de chuno, habas tiernas con ocas y ají, en las festividades de los nativos era muy típico el cariucho o mediano, las bebidas que acompañaban los mencionados platillos: el champús, colada morada, el guarango, el mishki, la chicha de jora y otros platillos que se preparaban en diferentes fechas especiales y en los diversos pueblos o comunidades del Cantón Cayambe.

JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

La importancia de este estudio radica en el análisis de la gastronomía propia de dos parroquias del cantón Cayambe, como muestra de la identidad de sus habitantes, quienes en su mayoría son indígenas y mestizos. La introducción de nuevos productos alimenticios, ha desencadenado en variaciones de la cultura gastronómica de esta localidad.

Así también esta investigación será un aporte para el rescate de los conocimientos ancestrales gastronómicos de estas parroquias, con la finalidad de que estos sirvan como instrumentos para la concientización de los valores que poseen, mediante la exploración de dicha gastronomía que se realizará a través de las personas originarias de estos pueblos.

Quienes principalmente se beneficiaran con este documento serán los estudiantes de colegios y universidades; de igual forma serán muy beneficiados los mismos habitantes de este cantón ya que a través de esta investigación se puede definir la riqueza ancestral gastronómica y cultural que existe en este lugar.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Investigar la gastronomía ancestral de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo del Cantón Cayambe con un enfoque antropológico que ayude a entender las características identitarias de la cultura gastronómica de dicho Cantón.

Objetivos Específicos

- Recopilar información de la gastronomía ancestral de las parroquias más representativas Cayambe y Juan Montalvo del Cantón Cayambe.
- Investigar cómo ha ido evolucionando la gastronomía de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo del Cantón Cayambe.
- Recopilación de recetas aplicadas a lo largo de la historia y su evolución referente a preparación, utilización de equipos, menajes y herramientas. Recopilación de técnicas de cocción y preparación usadas.

CAPITULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Marco teórico

1.1.1 Definición de Gastronomía

La gastronomía está relacionada con la cocina o con el acto de cocinar, es la habilidad de transformar un ingrediente en una preparación culinaria o comida que es agradable al sentido del gusto y particularmente a la vista. A este concepto están ligados los comportamientos individuales o colectivos en la mesa. La cocina es un reflejo de la historia de los pueblos. (Luján, 1970)

“Etimológicamente la palabra gastronomía proviene del griego **“gastros”**, que significa estómago, y **“gnomos”** ley o conocimiento”, siendo el objetivo de la gastronomía crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato. (DeConceptos.com, 2013)

La Gastronomía es una ciencia y un arte a la vez, debido a que se aplica la ciencia con elementos éticos, estéticos y fisiológicos para realizar una nueva preparación culinaria, la Gastronomía está ligada desde las Bellas Artes, las Ciencias Naturales, la Antropología, la Economía, la Nutrición e incluso la Salud por lo que es indispensable que en la cocina y la Gastronomía se apliquen conocimientos científicos.

Todos los individuos cumplen con un régimen de alimentación por lo cual la **UNESCO** ha definido a la gastronomía como: “un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad”, la gastronomía toma un sentido regional debido a que se adapta al comportamiento, tradiciones y costumbres de los distintos grupos culturales de cada región. (NEUQUÉN Patagonia- Argentina, 2011)

1.1.2 Gastronomía ancestral

Abarca todo aquello que tiene que ver con la cocina de nuestros antepasados, es la mejor forma en la que podemos conectarnos con las herencias culinarias que ellos nos dejaron desde hace siglos atrás. (Cookpad, 2009)

La gastronomía ancestral es la esencia de la gastronomía ecuatoriana, debido a que en las cocinas de los ancestros está la verdadera identidad culinaria del Ecuador, la comida de los indígenas guarda esa tradición y costumbres que con el pasar del tiempo, esa identidad culinaria se ha ido perdiendo en la cocina tradicional y en los platos típicos de cada región. La Gastronomía Ancestral está enfocada en nuestras raíces y en los fogones de nuestros ancestros con aromas y sabores propios de su identidad.

Según (Pazos, 2015) en su taller sobre la cocina prehispánica en la Ciudad de Quito comento en el Telégrafo que: “La cocina es cultura” y “De acuerdo con el experto, el inicio de la cocina ancestral ecuatoriana, en general, y capitalina, en particular, se ubica en los períodos cuando los pueblos prehispánicos empezaron a crear utensilios de cerámica.”.

De acuerdo con la Teoría Historiográfica la cerámica y la agricultura se han ido desarrollando con el pasar del tiempo en los períodos de desarrollo regional y de integración en la época en que se crearon las “ollas troncos” de tres patas, los ralladores de dientes de pescado, vasos y vasijas de barro etc., por este motivo la gastronomía ancestral es parte de las culturas prehispánicas.

1.1.3 Gastronomía ancestral y tradicional

Es aquella cocina que dependiendo de cada región, comunidad o país se la prepara en fechas especiales, esta cocina pasa de generación en generación tratando de no perder sus técnicas de preparación y de que sus ingredientes no varíen, se elabora a base de los productos y materia prima que se puede encontrar fácilmente en su extensión geográfica. (Unigarro, De la chacra al fogón, 2014)

1.1.3.1 Transculturación de la alimentación

Se define como transculturación al encuentro o choque entre dos culturas, el hecho del contacto entre poblaciones de diversos orígenes étnicos, más que un fenómeno cultural es un acceso al encuentro biológico.

No es una mezcla ni una fusión debido a que no es una recepción de los elementos de una cultura en otra, (Ortiz, 2002) describe que la transculturación comprende el contacto entre dos culturas, debido a procesos de selección que se activan en el individuo cuando se encuentra frente a elementos ajenos a su cultura decide apropiarse o no de los mismos, transformándolos o incorporándolos en sus propias prácticas como estrategia de resistencia, es decir, el encuentro entre dos culturas provoca una transformación mutua mas no una pérdida absoluta de su universo.

“El vocablo *transculturación* expresa mejor las diferentes fases de proceso transitivo de una cultura a otra, porque este no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz angloamericana aculturación, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente” (Ortiz, 2002) a lo que se puede llamar como una pequeña desculturación, es decir, nuevos fenómenos que dominan la cultura original.

Como resultado de múltiples transculturaciones tenemos al patrimonio alimentario ecuatoriano que ha sufrido múltiples cambios en las prácticas culturales agrícolas y culinarias.

Existen cambios del patrimonio alimentario, para lo cual se han tomado datos etnohistóricos y antropológicos provenientes del libro Patrimonio Cultural Alimentario. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

De los orígenes prehispánicos donde la agricultura en América se caracterizaba por los diversos climas en las zonas altas de los Andes y bajas como las de la Amazonía y el Orinoco, también se caracterizaba por la caza de animales silvestres especialmente pequeños.

(Crosby, 2003) señala que los pueblos americanos constaban con el desarrollo de técnicas agrícolas que casi no dependían de la fuerza o estiércol de animales domésticos lo que les llevó a desarrollar distintas herramientas para el trabajo en la tierra.

Además estableció un trabajo intensivo del ser humano en las tierras con instrumentos de trabajo que ellos mismo los elaboraban como la madera, piedra, hueso y cobre, fácilmente manejables y les facilitaba un poco el trabajo agrícola.

Datos históricos señalan que hace 2000 años antes de la era cristiana, la agricultura se inició en la región litoral o costa y después hacia la región interandina, la misma que se va desarrollando y perfeccionando con sus técnicas en las diferentes regiones del país. (Crosby, 2003)

La agricultura en la actualidad se a tecnificado, pero el sistema prehispánico también ha sobrevivido a estos procesos. La práctica agraria presenta un trabajo manual con maquinarias tecnificadas pero en algunos casos es necesaria la participación del hombre directamente.

1.1.3.2 Técnicas ancestrales

1.1.3.2.1 Técnicas agrícolas ancestrales

Existen varias técnicas de preparación del terreno y siembra identificadas en las prácticas culturales agrícolas siendo tomadas en cuenta las más principales:

- **El wachu rozado**

Técnica utilizada en la siembra de la papa para facilitar la disposición de la semilla, preparar el terreno y también controlar algunas plagas de la siembra como el gusano blanco, con la elaboración de surcos, se vira el pasto con azadón, es decir, se utiliza mano de obra directa. Esta es una técnica prehispánica que está siendo utilizada hasta la actualidad ya no tan comúnmente pero en el Carchi es donde más se la conoce y se la práctica. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

- **La roza y quema**

Esta es otra técnica prehispánica que los agricultores la utilizan especialmente para el cultivo de papa, maíz y avena. El rozo es cortar con machete toda la paja o como se dice comúnmente el monte y luego viene la quema para que el terreno quede propicio para la siembra. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

Actualmente esta técnica ya no se la utiliza debido a los casos ambientales lo que ha sido reemplazada con otro tipo de técnicas de siembra en las que se utiliza herramientas y la nueva tecnología.

- **La asociación de cultivos**

Otra técnica ancestral que aún sigue vigente, se la conoce también como policultivos, es utilizada para la complementariedad biológica entre los alimentos, también utilizada para nutrir la tierra, en otros casos como insecticida natural y para proteger del sol.

Un ejemplo es la siembra de cacao con verde, debido a que son cultivos mixtos, la hoja del cacao llega al piso y sirve como nutriente para el suelo y el verde le da sombra al cacao lo que hace una buena complementariedad biológica anteriormente mencionada, otros ejemplos son el frejol con maíz, la arveja con la papa, plátano con limón. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

- **El barbecho**

Es una técnica que se utiliza para dejar en descanso el terreno y de esta manera recuperar los nutrientes para la próxima siembra, es más utilizado en el cultivo de la papa y del maíz.

Existen muchas técnicas más pero de las mencionadas anteriormente son las que más se destacan de las técnicas agrícolas ancestrales se podría decir que son herencia para las prácticas agrícolas de la actualidad, las mismas que se han ido adaptando positivamente al ambiente en las condiciones ecológicas y culturales. (Unigarro, De la chacra al fogón, 2014)

1.1.3.3 Formas de desarrollo agrícola

La agricultura se inició en Santa Elena aproximadamente hace unos 8000 años debido a que a la agricultura Andina se la consideraba como una agricultura plena y completa, ya que implica un proceso que duró miles de años que es el de la domesticación de la planta.

Este proceso se fue desarrollando en el siglo XV, iniciando desde el cultivo de la plata, su desarrollo y mejoramiento, recolección y almacenamiento. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010) Describe que para la llegada de los españoles la agricultura ya era muy sustentable y estaba apta para la comercialización, se podría decir que los Incas le dieron vida y esa sustentabilidad productora a la agricultura.

TABLA N° 1 Formas básicas del desarrollo agrícola

Cultivo en tierras de aluvión	Forma de cultivo, para el invierno las tierras quedaban con una fertilidad propicia para el cultivo y el riego.
Cultivo en albarradas y camellones	Se aplicaba en tierras muy húmedas donde llovía mucho, la cultura Milagro- Quevedo fue perfeccionando esta técnica. En los camellones se sembraba especialmente maíz, frejol y yuca y en las zanjias crecían otras plantas donde había también peces y otros animales. Después de la cosecha los camellones quedaban en barbechos y las zanjias se limpiaban. Esta técnica se la practicaba mucho en la Sierra Norte.
Camellonaje	Se moldea la tierra que tiene mucha humedad o las llanuras que están llenas de agua, debido a muchas inundaciones en los terrenos o a las elevadas lluvias.
Pijal	Se refiere a un sitio plantado de pigui, que es un árbol que crece en tierras húmedas.
Cultivo en tierras secas, riego, andenes y terrazas.	Como base se tenía el cultivo de riego y se aplicaba especialmente en Manabí y en los valles de la Sierra. Las terrazas en cambio fueron desarrollados x los Incas en la Sierra Norte del Ecuador.

Roza y quema	Aplicada especialmente en zonas tropicales y subtropicales. Se tala la montaña en el verano, luego se deja secar el desmonte y seguidamente la quema, al llegar las lluvias se inicia la siembra. Al tratarse el terreno de esta manera solo se puede hacer dos siembras.
Técnicas de fertilización	Antiguamente los nativos encontraron técnicas de fertilización para la tierra como por ejemplo; las leguminosas que mejoraban el rendimiento de la tierra, también el maíz y el frejol que aportaban positivamente con nutrientes para abonar el terreno.
Cultivos asociados	Consiste en echar protones de cultivo para aprovechar la tierra, sembrado y cosecha de diversos productos. En un mismo espacio se siembran vegetales diferentes y actualmente se conserva esta técnica agrícola.

Fuente: (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

1.1.3.4 Herramientas agrícolas ancestrales

Los ancestros creaban sus propias herramientas con los materiales que les brindaba la naturaleza, como no tenían animales adecuados para los trabajos del campo, la agricultura prehispánica se concentraba básicamente en la mano de obra directa del hombre, por lo cual ellos mismos creaban herramientas adecuadas y fáciles de manejar, las cuales servían para; cavar, tallar árboles, limpiar la maleza, construir surcos, romper terrones, hacer hoyos para las semillas y para cosechar.

TABLA 2: Herramientas Agrícolas

Herramientas	Definición
Tula	Estaca de madera terminada en bisel, que sirve para cavar.
Maquitola	Tola de mano.
Palondra	Pala de madera.
Llachu	Azada de madera.
Uti	Palo encorvado, palancón o palo estrecho. Palo encorvado donde se coloca la hoja del azadón.
Arma	Escardador.
Hualma	Palo puntiagudo o en forma de lanza que se usa para sembrar maíz.
Huasluna	Pala de madera angosta, que se usa para cavar papas.
Chaquín	Pala de madera de punta delgada, que se acciona con el pie. Se usa para sembrar maíz.
Tipina	Pequeño instrumento de madera puntiagudo, que se usa para deshojar la mazorca de maíz.

Fuente: (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

1.1.3.5 Técnicas ancestrales de conservación para los alimentos

Por la variación de alimentos en la agricultura se suman las técnicas culinarias para la conservación de los alimentos, para facilitar el almacenamiento, transporte y utilización de los mismos.

En aquellos tiempos la más utilizada fue la deshidratación aunque disminuía un poco el valor nutritivo de los alimentos era la técnica que le daba mayor tiempo de vida y conservación a los alimentos.

(Estrella, 1988) describe que algunas de las técnicas identificadas, referentes a la deshidratación de los alimentos que se practicaban en la región andina desde épocas precolombinas y que son utilizadas en la actualidad tales como:

a) Asoleo

Antes de ser almacenados los productos debían ser expuestos al sol para secarlos. El maíz recibía este tratamiento para luego convertirlo en harina. La quinua, las leguminosas y algunos tubérculos también recibían este tratamiento para endulzarlos o madurarlos. Con esta técnica se incrementaba el sabor y eliminaba humedad de ciertos productos. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

b) Salado Asoleo

Con este método se conserva pescado, mariscos y especialmente la carne, el procedimiento consta de aplicar sal sobre trozos y luego se la pone sobre cuerdas y se la deja secar al sol, con este tratamiento el tiempo de conservación era de varias semanas y a veces hasta meses. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

c) Salado- Ahumado

En esta técnica las carnes son saladas y luego se las coloca en cuerdas y de esta manera reciban humo, dando como resultado una vida útil más larga. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

d) Cocción- asoleo

Se usaba esta técnica para la yuca y el verde antes de ser transformadas en harina, consistía en cocinar y después dejar secar los alimentos al sol y luego molerlos para ser transformados en harina. Otros ejemplares de esta técnica son el mote pelado y la chuchuca. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

e) Cocción- remojado- asoleo

Esta técnica se aplica para eliminar las toxinas del chocho, el procedimiento consta de cocer o sancochar el grano, que ha estado previamente remojado y luego secado al sol.

Los chochos se pueden comer también después del remojo, a esta técnica se la conoce como des amargado. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

f) Putrefacción- asoleo

El proceso de esta técnica consiste en excavar un hoyo en la tierra, donde se pone la papa o el maíz, haciendo llegar agua por canales de riego, el hoyo es tapado con piedras o paja por algunas semanas, cuando se empieza a tener signos de putrefacción, se extrae y se pone a secar, y de esta manera se obtiene un ingrediente para la preparación de diferentes potajes. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

g) Ahumado

Esta técnica era la más usada para la conservación de las carnes, aunque viene a ser no solo una técnica de conservación sino que también una técnica de cocción, el ahumado o cucayo de la yuca permitía conservar la yuca hasta 3 días, actualmente ya no se aplican estas técnicas debido a que la tecnología las reemplaza, la refrigeración y congelación permiten que los alimentos tengan mayor vida útil. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

h) Congelación

Los alimentos se preservaban en las zonas altas de la nación Puruhá en las heladas nocturnas ya que las bajas temperaturas no permitían que los productos se dañaran con facilidad y rápidamente. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

i) Congelación- remojo- asoleo

Técnica que se aplica para preservar la papa y extraer el “*chuno*”, almidón o fécula de papa, el procedimiento consiste en después de haber dejado en previo remojo las papas, molerlas, luego cernir con cedazo, lo extraído dejar en agua por una noche y al día

siguiente sacar el agua y dejar secar al sol la harina extraída. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

j) Maceración- asoleo

Esta técnica se la utiliza para la elaboración de pan de yuca, consiste en dejar trozos de yuca en remojo durante dos o tres días y luego exponerlos al sol. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

k) Tostado- molido

Aparte de ser una técnica de cocción, esta viene a ser también una técnica de conservación de los granos, se tuestan los granos y después se muele y así se obtiene harina, ejemplo del maíz tostado se obtiene la jora y la “*mashca*” o máchica y también la harina que se obtiene de la cebada tostada que se la conoce con el mismo nombre. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

1.1.3.6 Almacenamiento de los alimentos

En aquella época las viviendas tenían un lugar especial para el almacenamiento de los alimentos el cual se lo conocía con el nombre de trojes o soberados, era un lugar hecho de palos y carrizos y se los construía sobre la casa o vivienda. Los alimentos se guardaban en recipientes de origen vegetal o de cerámica, los más comunes eran el mate y el pilche, también se hacía sacos de cabuya y otras fibras. (Barrera Pasos, 2010)

En la región andina se conoce al troje con el nombre de “colca”, el lugar donde se guardaban especialmente los granos que debían preservarse de la humedad.

a) El tangán: una especie de tablero que estaba suspendido al techo, dentro de las viviendas campesinas, allí se colocaban todos los comestibles. (Barrera Pasos, 2010)

b) El buayunga: un procedimiento típico en la región de Mojanda, se conservaba en maíz colgado de una viga en su propia panoja dentro de la casa, en Quito se hacía un procedimiento muy similar. (Barrera Pasos, 2010)

c) **Los tambos**, los incas elaboraron estos recipientes con la finalidad de poder preservar ahí alimentos, textiles y armas y de esta manera abastecer a los viajeros y guerreros. (Barrera Pasos, 2010)

1.1.3.7 Técnicas y métodos de cocción ancestrales de los alimentos

Según (Pazos, 2008) señala que en su libro El sabor de la memoria antes tostaban el maíz, lo molían en metales, asaban tortillas en tiestos y piedras lajas, cernían en cedazos, sancochaban, asoleaban carnes, ahumaban carnes, asaban carnes a la brasa, maceraban la chicha en pundos, cocinaban en agua los tubérculos, majaban tubérculos, sancochaban, envolvían en hojas los tubérculos, aliñaban los alimentos, rallaban los tubérculos y masticaban el maíz para acelerar la fermentación.

a) Método de cocción a base de agua

Es un método que ha sido utilizado desde tiempos ancestrales hasta la actualidad, al hervir el agua el alimento pasa a ser transformado o cocido, ejemplo: las papas enteras o cocinadas con cascara, la yuca y el plátano con cascara, tomando este método como base para la preparación de caldos y sopas. (Barrera Pasos, 2010)

- **Hervir o timbuchina**

Es una técnica de cocción muy común entre los habitantes del antiguo imperio Puruhá-inca, esta técnica se empleaba para la mayor parte de preparaciones la cual es utilizada aún en la actualidad. (Barrera Pasos, 2010)

b) Moler o majar

Técnica muy antigua que se utiliza principalmente para elaborar harinas a base de maíz, plátano y yuca, también se aplica esta técnica para hacer masas como por ejemplo la masa de verde para hacer bolón, tortilla, tigrillo entre otras. (Barrera Pasos, 2010)

c) Masticación

Esta técnica es utilizada para facilitar la fermentación, comúnmente más aplicada en la yuca. (Barrera Pasos, 2010)

d) Rallada

Técnica que se aplica en casi todo los alimentos especialmente en alimentos crudos. Ancestralmente el rallado se hacía con dientes de animales, hoy en día existen utensilios y aparatos para rallar. (Barrera Pasos, 2010)

e) Método de asado en tiesto de barro

Este método se aplica especialmente para la elaboración de tortillas de maíz y pan de yuca o casabe. (Barrera Pasos, 2010)

f) Asar a la parrilla o en leña

Kusana en quichua; conforme a los hallazgos arqueológicos se dice que dicha técnica fue popular en la cultura indígena y se remota a tiempos antiguos ya que esta técnica consiste en colocar los alimentos sobre una parrilla o colocarlos en un asador y exponerlos al calor producido por maderas, ramas y paja. (Barrera Pasos, 2010)

g) Asado en brasa y ceniza

Técnica que consta de poner el alimento al contacto directo con la brasa, resguardados por las cenizas y son muy utilizadas en las papas azadas que ya casi se están perdiendo. Actualmente se las conoce como papas esmeriladas que son muy comunes en el Carchi. Los indígenas utilizaban mucho esta técnica para los tubérculos. (Barrera Pasos, 2010)

h) Cocción de alimentos envueltos en hoja

Como primer ejemplar está el “*maito o ayampaco*” de yuca que es originario del Oriente, se envuelve carne de pescado o de otros animales en hojas de bijao o de platanillo, también se hace tamales y bollos de verde o de maduro, ayampaco de verde, humitas de yuca y el típico *soin* o más conocido como tamal de dulce, esta técnica consta de envolver el alimento y asarlo a la brasa. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

Otras preparaciones que se envuelven en hojas de *atzera* o achira son los quimbolitos de yuca, envueltos de papa y *muziguita* a base de maíz.

Las hojas de planta de maíz que se utilizan para hacer humitas y chigiüiles a más de eso las hojas de yakipanga son utilizadas para tapar la olla en la que se cocina, plátano verde, yuca y *chiro* que es una especie de plátano verde pequeño. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

i) Tostado

Otra técnica prehispánica que se aplica para hacer maíz tostado en tiesto y de esto para obtener harinas como la que se requiere para la elaboración de leche api que es una preparación propia de los indígenas. La técnica del tostado en tiesto también se aplica para las pepas de zambo y de maní para después elaborar salsas que acompañan a diversos platillos. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

1.1.3.8 Utensilios ancestrales utilizados en la cocina

Debido a las técnicas culinarias ancestrales a los métodos de conservación y métodos de cocción los ancestros elaboraban utensilios apropiados para la preparación de los alimentos con dichas técnicas y métodos.

Tiestos, piedras, cedazos, pondos, ralladores incluso todos aquellos elementos que les brindaba la naturaleza eran de gran utilidad para ellos. Ancestralmente los materiales más usados para elaborar utensilios fueron la madera y la piedra que se adaptaban más a ese

momento de la historia. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

En la actualidad no se ha dejado de usar estos materiales y de hecho habido mucha innovación para hacer variaciones.

También se hacían utensilios y elementos de cocina con material de barro, como por ejemplo el horno de barro que hasta la actualidad se lo conserva en las cocinas de la región manabita, también ollas pequeñas y platos hondos de barro que eran y son usados para las cazuelas. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

a) El mazo o mano de moler

También llamado “*tocaramuca*” hecho de madera o de piedra se lo usaba para moler o majar los alimentos. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)

b) El cedazo de madera

Es un instrumento que se lo utilizaba para cernir o tamizar las harinas como se lo denomina en la actualidad. El cedazo era usado también en preparaciones de bebidas a base de maíz como la chicha y el champuz para estas bebidas que eran cocinadas ellos usaban ollas muy grandes de barro. (Terán, 2014)

c) Podos de barro

Eran muy útiles para la fermentación de las bebidas, se los hacía de gran tamaño debido a que esas bebidas fermentadas se tomaban en todo momento y se hacían en grandes cantidades. (Terán, 2014)

d) Tiesto de barro o *kallana*

Es como una especie de plancha especialmente usado para asar tortillas de maíz, tostar el maíz, las pepas de zambo y otras gramíneas. (Terán, 2014)

e) Batán o batea

Es un recipiente hecho a base de madera que se lo usaba para la elaboración de chicha y otras preparaciones a base de yuca.

Imagen N°1 Beteas ancestrales



Fuente: (Terán, 2014)

f) Cuchara de palo o *visha*

El utensilio que ha tenido permanencia desde épocas ancestrales hasta la actualidad y la más usada en las cocinas ecuatorianas para revolver o servir alimentos. (Unigarro, 2010)

g) Pilche

Recipiente de tiempos muy antiguos, el cual tenía varios usos, se lo usaba como recipiente en la cocina, como taza para beber, se lo hacía de la corteza dura de cierto tipo de calabaza. (Unigarro, 2010)

h) Lavacaras

Utensilios de cocina usados como recipientes de cocina, los hacían de aluminio y de madera. (Unigarro, 2010)

I) Fogón

Fogón, tulpa o “tushpa” en quichua, cocina ancestral que estaba dentro de la casa para aprovechar el calor, estaba hecha con piedras de Cangahua y sobre estas varillas de hierro, encima de las cuales se apoya las ollas de barro, la comida se cocinaba en la tushpa, la cual se encendía con paja, leña, ramas secas, hojas de eucalipto y tapada por ladrillos. (Unigarro, 2010)

Según (Unigarro, 2014) describe que en su libro “De la Chacra al Fogón”, “los utensilios que, en general, se manejaban en la cocina, se pueden agrupar en los que entraban en contacto con el fuego y en los que facilitan el trabajo de la cocina.”

Así los agruparon quienes estaban en los aposentos Incas de Quito y quienes estaban a cargo de la actividad de las cocinas que eran los cocineros o *buaycuy camayoc*, cabe resaltar que el representante general Inca exigía un trato especial por su alta condición en las cocinas comunes y en los *bohíos* los cuales estaban a cargo de las mujeres. (Unigarro C. , De la chacra al fogón, 2014)

1.1.3.8.1 Utensilios que se ponían en contacto con el fuego

- Ollas esféricas pequeñas y grandes.
- Algunas ollas de base plana.
- Ollas de borde revertido, con pedestal y asas, de estilo inca.
- Cuencos hondos de cerámica, pequeños y grandes.
- Tiestos redondos grandes y pequeños.

1.1.3.8.2 Utensilios que no entraban en contacto con el fuego

- Cántaros grandes y pequeños o pondos.
- Cántaros para almacenar de base plana.
- Arríbalos incas con asas.
- Botellas incas ahusadas con o sin asas.
- Mates grandes y pequeños usados como cucharones.
- Cuencas de madera grandes y pequeños.
- Ralladores de cerámica.

- Piedra de moler ají.
- Piedra de moles morocho.
- Lascas de obsidiana para cortar.
- Bateas grandes y pequeñas de madera.
- Tela de algodón para tamizar.
- Manta de algodón para obtener flor de harina de maíz.

1.1.3.9 Textura

Según (Unigarro, 2014) sostiene que no solo son utensilios sino más bien procedimientos y técnicas de la cocina indígena prehispánica son los que sobresalen y resaltan a la vista sobre la cocina actual, es también la textura muy espesa que tenían sus preparaciones culinarias que la hace especial y muy diferente de lo que hoy en día son las preparaciones.

Así muestra el predominio de las texturas espesas según (Roberto Ramínia, 2014) describe que “se debe a los productos de la cocina inca: papa, maíz, oca, mashua, melloco, yuca, arracacha, achira, frejol, porotón, todos ricos en féculas” debido a estos alimentos ricos en carbohidratos casi todas las preparaciones de los indígenas eran muy espesas ya que su harinosidad de estos alimentos le daban consistencia a las preparaciones.

Hoy en la actualidad casi no sea perdido el consumo de estos carbohidratos, las texturas de las preparaciones ya no son tan espesas pero si hay mucho consumo de papa, yuca, maíz y plátano. (Unigarro, 2014)

TABLA N°3: Preparaciones con texturas espesas

Producto	Preparaciones		
Verde y Maduro	Sango de plátano	Cazuela de verde	Torta de verde y maní Chucula o mazamorra
Maíz	Morocho de dulce (bebida)	Empanadas	<i>Buda api</i> (sopa a base de harina de maíz y alverja)
Yuca	<i>Chicha</i>	Pan de yuca	Muchines de yuca

Fuente: (Terán, 2014)

En aquella época eran muy importantes los alimentos y preparaciones consistentes debido a que eran fuente de energía y les daba mayor tiempo de saciedad al estómago ya que permanecían trabajando en el campo por horas muy extensas.

1.1.4 Gastronomía Ecuatoriana

1.1.4.1 Reseña histórica

Desde épocas ancestrales, en los orígenes de los pueblos ya se establecieron los intercambios de prácticas agrícolas y culinarias de tal manera que de a poco se fueron fijando las bases de las cocinas que se conocen actualmente.

Según (Unigarro C. , Patrimonio Cultural Alimentario, 2010), “No se cuenta con datos concretos sobre los cambios alimentarios sucedidos en el Ecuador con la llegada del imperio Incaico a mediados del siglo XV, sin embargo, su corta permanencia en el territorio no fue obstáculo para que se transformaran las organizaciones sociales, económicas y culturales de una variedad de pueblos nativos, prueba de ello es la permanencia del idioma kichwa.”

La permanencia del idioma kichwa dificulta la precisión con la que podemos situar las variaciones alimentarias que hubieron en dicha época, muchos alimentos y preparaciones llevaban su nombre con este idioma, las festividades y prácticas agrícolas que estaban entrelazadas con el ciclo agrario no se distinguían entre el origen nativo e inca a lo que se le dominaba fenómeno de transculturación. (Unigarro C. , Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

En las poblaciones nativas se expandió notoriamente la cultura Inca, se impuso su idioma (kichwa), esto facilitó la entrada de la empresa colonial que difundieron entre los indígenas la evangelización, su cultura y nuevas costumbres. Su dominio y apropiación se refleja notoriamente en la permanencia alimentaria al introducir alimentos extranjeros, lo contrario de la cultura Inca que ha considerado a los alimentos culturalmente de manera distinta. (Coral, 2014)

La papa, el maíz y yuca fueron el sustento del Estado Inca, la papa era considerado el cultivo primario ya que fue el alimento de las poblaciones nativas, no tuvo el mismo prestigio que el maíz debido a que no fueron usadas en manifestaciones importantes como rituales, ceremonias y sacrificios.

El maíz tomó mayor importancia en el Estado Inca considerado como alimento ceremonial y adquirió mayor credibilidad al ser utilizado como impuesto a pagar al Estado Inca, el maíz fue un símbolo de los pueblos nativos de América, era un alimento ritual. (Ortiz, 2002)

Según (Unigarro C. , Patrimonio Cultural Alimentario, 2010) algunas celebraciones relacionadas con la producción de alimentos y festividades se mantienen en nuestro país hasta la actualidad como herencia Incaica.

Las más consideradas son: el *CollaRaymi* que significa tiempo de fertilidad, celebrada en Septiembre con el fin de preparar la chacra (huerta, parcela o lugar de cultivo) y sembrar, rindiéndole culto a la luna. El *KapakRaymi*, asociada también con la luna, la chacra está en su plena madurez, en el mes de Diciembre que tiene relación con la fiesta de navidad. El *PawkarRaymi*, festividad masculina asociada con el sol, que es la fiesta del florecimiento, anuncia la época de cosecha en el mes febrero. El *Inti Raymi*, también relacionado con el sol, es la última fiesta en la cual los nativos agradecen las cosechas

recibidas, el mismo que tiene por coincidencia con el solsticio en Junio. (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

El hecho alimentario consta de diversos factores que se vinculan con la naturaleza, como son; factores ecológicos, biológicos, económicos, médicos, ideológicos y socio culturales, para entender dichos factores que se relaciona con la alimentación es importante conocer la interrelación que hay entre cocina y patrimonio lo cual da como resultado la transculturación que nos permite acercarnos a entender los intercambios alimentarios ancestrales.

1.1.4.2 La Gastronomía Ecuatoriana como cultura

“Desde el materialismo cultural, {...} Comemos no solo porque nuestro cuerpo biológico necesita de alimento, {...} Dicho de otro modo, lo que conocemos no se reduce a la satisfacción de una necesidad de hambre. La alimentación no es solo un asunto de salud o nutrición, sino principalmente una representación de la cultura que revela una concepción particular del mundo, en el que dos universos –naturaleza y cultura- se implican.” (Unigarro, 2010)

Desde este punto de vista las cocinas varían en función de su entorno, es decir, la alimentación es más que una necesidad biológica se basa en las costumbres, ritos, religiosidad y tradiciones como una expresión cultural, se podría decir que se considera como un elemento de identidad nacional. Sus ingredientes y formas de preparar van de acuerdo con la cultura de cada región. Cada cultura adquiere una cocina determinada que implica clasificaciones particulares y un conjunto de reglas que contemplan no solo a la preparación y combinación de alimentos, también a su cosecha, producción y consumo.

Antiguamente los cocineros se limitaban a repetir o interpretar las creaciones de la cocina universal, es decir, aquellas recetas que fueron creadas a lo largo de la historia, por nuestras madres, abuelas, bisabuelas, incluso de nuestros ancestros. También de la cocina clásica de principios de siglo y la alta cocina que se practica en los grandes hoteles.

En la actualidad la gastronomía ha pasado de ser artesanal a ser una obra de arte, los cocineros hoy en día son verdaderos artistas con la capacidad de hacer obras maravillosas y extraordinarias, que son de agrado tanto para el sentido del gusto como para el sentido de la vista y el olfato. (Cookpad, 2009)

Solo las grandes culturas han creado grandes cocinas, por lo que la gastronomía merece un lugar en el patrimonio cultural de la humanidad, debido a esto la cocina se sitúa en vanguardia en el crecimiento de los pueblos.

En el siglo XXI la gastronomía se ha convertido en una de las disciplinas más importantes para el hombre, porque es importancia y muy esencial para la salud, su aportación a la estética y su influencia en el comportamiento social, se lleva el mérito de convertir la necesidad en virtud, por lo que el **deber comer** hoy en día está vinculado con el **saber comer** la buena mesa o las buenas maneras en la mesa, se podría decir que es como una presentación teatral, se pone en juego los cinco sentidos, se disfruta con todos ellos y se atiende una necesidad básica que es la alimentación. (Pacheco, 2014)

1.1.5 Gastronomía Cayambeña

1.1.5.1 Histórica y ancestral

La gastronomía cayambeña nace en base a la buena alimentación que tenían los antepasados del pueblo Cayambi que es donde nace esta cultura, estos antepasados tenían una muy buena constitución física debido a las largas jornadas de trabajo que tenían que laborar en el campo, su alimentación provenía de productos muy consistentes en hidratos de carbono y proteína, se basaba en la producción de maíz, utilizaban este producto en casi todas sus comidas.

La agricultura y la ganadería fueron fuente de vida para el pueblo cayambi desde sus orígenes, ayudó al desarrollo económico y gracias a sus tierras fértiles se obtenía cosechas de buena calidad, sus principales cultivos eran; el maíz, trigo, cebada, papas, habas, cebolla, ocas y mellocos. (Cáceres, 2017)

En base a los productos que la Pacha Mama les proporcionaba como ancestralmente llamaban a sus tierras, su gastronomía es muy similar en las parroquias que actualmente constituyen el Cantón Cayambe. Sus platos típicos y ancestrales que más se destacan son: el uchú-jacú que es una colada preparada a base de harina de siete granos, con cuy, huevo, queso, mote y carne de borrego; la colada de churos que es una sopa preparada con harina de arveja y los típicos churos o caracoles; el cariucho que es una preparación que se la hacía especialmente para las festividades como agrado para priostes, compadrazgos y otros, este plato lleva papas cocidas, una presa de cuy, gallina de campo, carne de borrego

asada, queso, aguacate y la sarza de maní que es el toque especial de este platillo; las tortillas de chuno que se las prepara con almidón de papa y queso; el hervido que tiene papas, habas, mellocos y ocas cocidas en algunas ocasiones le adicionaban mashuas se servían con un delicioso ají molido en piedra; las papas con cuy asado que lleva sarza de maní o de pepas de zambo, queso, huevos duros y tomate. (Guaña, 2009)

Los deliciosos bizcochos que aunque no provienen de años ancestrales sino de años muy antiguos, desde los inicios en que se constituyó el cantón Cayambe en sí, pero se los toma muy en cuenta por que ha sido el producto con el que más a sobre salido dicho cantón, se los prepara en horno de leña que es la técnica de cocción que más utilizaban los ancestros para preparar sus alimentos, sus ingredientes son: harina, manteca, huevos y sal y van acompañados del delicioso queso de hoja y majar de leche.

Las bebidas que preparaban los ancestros para las festividades y cosechas eran: la chicha de jora, que se la prepara con harina de maíz, panela, y con hiervas aromáticas, su cocción en cocina de leña es lo que le da su sabor especial; colada morada y champús que es una bebida tradicional preparada en el día de los difuntos; el guarango que es una bebida extraída del peco, se lo deja madurar por unos días y se la bebe directamente; el mishki que es una bebida extraída del penco y cocida con arroz de cebada, estas dos últimas bebidas por lo general la tomaban después de unas largas jornadas de trabajo. (Guaña, 2009)

Los variados productos que la tierra ofrecía al pueblo cayambi les aportó de manera muy favorable para tener una gastronomía rica y nutritiva.

1.15.2 Reseña histórica de Cantón Cayambe

1.1.5.2.1 Etnohistoria de Cayambe

Dos cordilleras paralelas, con más de treinta volcanes, ocho de ellos activos, dominan el altiplano del Ecuador. Incrustadas entre esas dos cordilleras se encuentran una serie de 15 fértiles cuencas. Estas cuencas están separadas unas de otras por un conjunto de nudos que conectan las cordilleras oriental y la occidental, y forman barreras efectivas pero no insuperables. Hasta finales del siglo XX dichas cuencas actuaron con gran desconexión entre sí y su producción agrícola estaba destinada fundamentalmente al mercado local. (Maldonado, 1987)

Una de las más extensas es la cuenca norte de Quito y tiene cien kilómetros de norte a sur y una anchura de cuarenta a cincuenta y cinco kilómetros, con su zona más extensa situada a lo largo de la línea ecuatorial en el extremo meridional del mismo. Los volcanes Cayambe, Cotopaxi, Iliniza y Mojanda señalan los cuatro vértices de la cuenca.

El cauce del río Guayllabamba constituye su principal sistema de drenaje, la cuenca se fracciona en seis valles, uno de los cuales es el Valle Central (o Turubamba), con una altura de 2800 metros, en el que se encuentra Quito, la capital del país.

Cayambe, la región objeto de este estudio, es un valle situado en el extremo nororiental de la cuenca a unos setenta kilómetros de Quito. El cantón de San Pedro de Cayambe toma su nombre del imponente volcán Cayambe, siempre cubierto de nieve, que es la tercera montaña más alta del Ecuador y que emerge en el vértice oriental del valle y cierra el acceso al Amazonas. El cantón se asienta a uno y otro lado del ecuador, que alcanza su punto más elevado del mundo en los 4600 metros. (Maldonado, 1987)

Según los antropólogos (Piedad Herrera de Costales y Alfredo Costales Samaniego, 1961) la historia del cantón Cayambe picos meridionales del monte Cayambe cubriendo un terreno de 1350 kilómetros cuadrados y asciende en una serie de nichos ecológicos desde 2400 metros sobre el nivel del mar en el valle del río Pisque hasta 5790 metros en la cumbre del pico volcánico cubierto de nieve. Sus cálidos valles subtropicales de los ríos Guayllabamba y Pisque permiten la producción de fruta, azúcar de caña y café.

Los valles húmedos producen en la actualidad leche y flores. En el rico suelo volcánico de altitudes más elevadas se producen maíz, papas, quinua, trigo, cebada, frijoles y otros cereales. Finalmente en el páramo una altiplanicie fría y azotada por los vientos, se reserva para pasto del ganado, ovejas y cerdos, y para caza y acopio de leña. El nudo de Cajas separa a Cayambe del cantón Otavalo y de la provincia de Imbabura al norte. Las montañas de la Cordillera Oriental y la selva amazónica constituyen la frontera oriental del cantón, el río Granobles (que desemboca en el Pisque) y el cantón de Pedro Moncayo marcan el límite occidental, y el río Quinche y el cantón de Quito se encuentran al sur. (Piedad Herrera de Costales y Alfredo Costales Samaniego, 1961)

1.1.5.2.2 Período colonial español

En julio de 1534, después de la captura y ejecución de Atahualpa en Cajamarca, Sebastián de Benalcázar, un lugarteniente del ejército de Francisco Pizarro, se dirigió hacia el norte y comenzó la conquista española del territorio caranqui. En 1653 los españoles incorporaron lo que hoy es la provincia de Pichincha, incluyendo al cantón de Cayambe como parte del Corregimiento de Otavalo, dentro de la Audiencia de Quito y bajo el Virreinato de Perú. (Estupiñán, 1965)

El expansionismo inca y la conquista española sobrevinieron como un golpe rápido en dos tiempos que no sólo desplazó sus culturas y tradiciones, sino que les despojó de su independencia política. Estas dos conquistas sucesivas tuvieron un devastador impacto en las poblaciones aborígenes, del cual todavía tienen tal vez que recuperarse. Gran parte de su historia posterior ha sido una lucha por recuperar su libertad de la élite dominadora y por establecer un orden social más igualitario.

Según el historiador (Estupiñán, 1965) en 1534, el conquistador español Sebastián de Benalcázar marchó hacia el norte por todo el territorio, comenzando con una masacre de mujeres y niños en Quinche (los hombres habían sido enrolados en el ejército inca) en busca de los tesoros perdidos de Atahualpa. Con esta idea en la cabeza destruyó un templo en Puntachil, queriendo descubrir el oro y la plata.

No obstante era de esperar la reacción de los indígenas para oponerse a la explotación española. De hecho, muchas élites pre hispanas se las arreglaron para mantenerse en posiciones privilegiadas a través de alianzas con los intereses españoles.

Los españoles, por su parte, manipularon con éxito las estructuras tradicionales de jefatura en su propio beneficio. De hecho, durante la mayor parte del período colonial los españoles favorecieron el debilitamiento del liderazgo local y regional como un método efectivo de controlar a la población indígena. Al contrario, sirvieron de puente entre el mundo indígena y español, lo que ayudó a los españoles a explotar a los indígenas y tuvo como resultado el enriquecimiento de unos pocos en detrimento de las masas. (Estupiñán, 1965)

1.1.5.2.3 Período republicano

En 1824, Cayambe quedó convertido en parroquia de la provincia de Imbabura dentro del país de la Gran Colombia. Cuando el Ecuador estableció su independencia de la Gran Colombia en 1830, Cayambe formó parte de este nuevo país. En 1851 la asamblea nacional estableció el cantón de Cayambe, que comprendía las parroquias de Cayambe, Tabacundo, Cangahua, Tocachi y Malchinguí en la provincia de Pichincha. (Estupiñán, 1965)

Según (Estupiñán, 1965) Cayambe fue enlazado al cantón de Quito, antes de ser restablecido como cantón independiente. Al principio del siglo XX, Cayambe era uno de los tres únicos cantones de la provincia de Pichincha, siendo los otros dos Quito y Mejía mientras que las parroquias occidentales de Cayambe (Tabacundo, Tocachi, La Esperanza y Malchinguí, junto con las parroquias de Atahualpa y San José de Minas, del cantón de Quito), fueron segregadas para formar el cantón de Pedro Moncayo.

La resistencia a aceptar los censos motivados por el miedo a que desembocaran en mayores impuestos duró hasta el siglo XX. Según (Aníbal Buitrón y Bárbara Salisbury Buitrón, 1947) Cayambe tiene dos parroquias urbanas (Cayambe y Juan Montalvo) y seis rurales (Ayora, Cangahua, Olmedo [anteriormente llamada Pesillo], Otón, Ascázubi y Santa Rosa de Cusubamba). Cada parroquia tiene una cabecera de la que toma el nombre. (Estupiñán, 1965)

Los comerciantes mestizos y los funcionarios públicos vivían en esta zona urbana, que ofrecía dramáticos contrastes con las áreas rurales en que vivían los campesinos indígenas. La vida de los indígenas, sin embargo, se desarrollaba en torno a la cabecera, que visitaban periódicamente para gestionar asuntos y transacciones económicas, religiosas y políticas. El mercado, la cárcel y la iglesia estaban situados en ella.

En lo fundamental eran los descendientes de las reducciones indígenas de la época colonial española y seguían ejerciendo la misma función. La reducción colonial, al igual que la hacienda republicana y la parroquia, fueron designadas para ser espacios políticos para la cristianización e hispanización de los indígenas, al tiempo que formaban una estructura administrativa para la extracción forzada de trabajo e impuestos. Antes del siglo XX, las haciendas (particularmente las grandes haciendas como Pesillo o Guachalá, que tenían el tamaño de parroquias) con frecuencia suplantaban estas funciones económicas, civiles y religiosas en las vidas diarias de los kayambis. (Estupiñán, 1965)

1.1.5.3 Datos geográficos

- **Posición geográfica**

El Cantón Cayambe se localiza en el Norte de los Andes del Ecuador, al Noreste de la Provincia de Pichincha, en las faldas del nevado que lleva su mismo nombre de Cayambe (Cayambe, 2013)

- **Limites**

El cantón Cayambe limita de la siguiente posición: al norte con la Provincia de Imbabura, al sur con el Distrito Metropolitano de Quito, al este con la Provincia de Napo y Sucumbíos y al oeste con el Cantón Pedro Moncayo. (Cayambe, 2013)

- **Extensión y población**

En la actualidad el cantón Cayambe representa 2.2% del territorio ecuatoriano con una extensión de 1.350Km^2 y cuenta con una población de 85.795 habitantes. En la zona Urbana con 39.028 habitantes y en la zona Rural con 46.767 habitantes.(INEC, 2010)

1.1.5.4 Hidrografía

Uno de los ríos más importantes del cantón Cayambe es el río La Chimba, pero su nombre de origen es río Chalpar el cual nace en la parroquia de Olmedo en la parte más alta y se origina en el Nevado Cayambe con pequeñas vertientes en un sitio llamado “Piedra Colorada”.

El río La Chimba pasa por la hacienda que lleva su mismo nombre, recibe las aguas de las quebradas de Alpachaca, Yacupamba, Pulisa, Cuchiloma, Cariacu, Ugshapamba y Paquiestancia llegando hasta la parroquia de Ayora el cual recibe el nombre de río San José y se une con la quebrada Upayacu y forman el Río Granobles, uniéndose con el Río Blanco, para luego unirse con la quebrada Yasnán. (Carrasco, 2010)

En la parte Sur del nevado Cayambe nace otro río muy importante como es el río Sayaro y se une con las quebradas de Rosascucho, Rosacucho, Buitreyacu y Cariacu

formando así el río Guachalá el cual recibe las aguas de las quebradas de Mojanda y Huambo. En cambio el río Guachalá se une con el río Granobles y forman el río Pisque que finalmente irán a desembocar en el río Guayllabamba. (Carrasco, 2010)

1.1.5.5 Clima

Debido a su ubicación geográfica goza de variados climas y ecosistemas, dando lugar que el Cantón Cayambe posea desde bosques tropicales hasta los fríos paramos andinos.

Su temperatura oscila entre los 8°C y 22° C y una humedad relativa cercana al 80%.

1.1.5.6 Actividad Económica y Comercial

El cantón Cayambe es poseedor de un modelo de desarrollo particular, porque se asemeja al crecimiento económico de los otros cantones del Ecuador. Por lo general en las áreas rurales de la ciudad el modelo predominante de trabajo es con relación de dependencia con poco valor agregado y el enfoque en productos de recolección y agricultura ya que en la mayoría de la población rural participa en una economía de subsistencia sin ningún tipo de seguridad socio-económica presente. (Cayambe, 2013)

Por otro lado en el área urbana, el comercio está enfocado con más del 45% de empresas registradas en la ciudad, son empresas comerciales, integradas a cadenas originadas fuera del cantón que producen permanente de riqueza local.

Lo más reconocido en la actividad económica y comercial es la producción de bizcochos, cuy y uchú-jacú, sobre todo en las parroquias sur-orientales del cantón.

El cantón Cayambe registra un importante movimiento comercial y agrario; es una zona agrícola por excelencia lo que es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca como principales productos. El turismo contribuye a importantes fuentes de ingresos.

1.1.5.7 Agricultura y Ganadería

Según el (Coronel Efendy Maldonado, 1987) describe en su libro El Cantón Cayambe: “La agricultura y la ganadería, constituyen la base de la vida cantonal y de su

desarrollo económico. La falta de preocupación gubernamental para atender a las necesidades de desarrollo vial, sanitario, asesoría técnica en agricultura y ganadería, así como del crédito necesario para su incremento, hacen que el desenvolvimiento agropecuario no haya alcanzado un nivel satisfactorio, a pesar de disponer de todas las condiciones favorables como son: tierra fértil, agua para riego, carencia de plagas, etc.”

Es muy importante tomar en cuenta que la agricultura y la ganadería han sido puntos muy importantes dentro del desarrollo económico del Cantón Cayambe, debido a que sus tierras son muy fértiles y cumplen con un nivel satisfactorio de recursos aptos para una buena cosecha. Es así, como en las diferentes parroquias que conforman el Cantón Cayambe desde años ancestrales sus habitantes han ido desarrollando sus cultivos y de esta forma creando su propia gastronomía. (Maldonado, 1987)

Todas la tribus que conformaban el bloque de los Cayambis amaban su libertad y sus tierras, escogieron como morada a este inmenso y hermoso valle y desde años muy antiguos se dedicaron a obtener alimentos de sus propias tierras, su base de cultivos principales fueron; la cebada, trigo, maíz suave, papas, arveja, lenteja, haba y cebolla blanca. (Maldonado, 1987)

Para el (Coronel Efendy Maldonado, 1987) antiguamente en la zona Norte y Este se producía mucho de tubérculos y granos por lo que esta zona fue reconocida como el granero de abastecimiento para el Ecuador.

En la hacienda más popular de Cayambe como es Guachalá, fue siempre la más productora dada esta situación económicamente esta hacienda debería tener un nivel alto, pero la mala aplicación de la reforma agraria y el mal uso de las tierras que les fueron entregados a los campesinos es la causa de la escasa producción, no tenían ningún apoyo económico y mucho menos una dirección técnica de cultivo.

Los campesinos abandonaron las tierras y fueron a buscar morada en los pueblos cercanos de Cayambe, siendo así que grupos más o menos organizados que se asentaron en el pueblo de Olmedo y las comunas de Cangahua les dieron fertilidad a esas tierras, dándole un punto positivo a favor de la economía Cayambeña.

Tabla N°4 Cultivos a nivel de parroquias

PARROQUIAS										
CULTIVOS		Olmedo	Ayora	Juan Montalvo	Otón	Snta. Rosa de Cusubamba	Ascázubi	Cayambe	Cangahua	
	Cebada	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Trigo	x	x	x	x	x	x	x	x	
	Habas	x	x	x		x	x			
	Papas	x	x	x	x	x		x	x	
	Chocho	x								
	Cebolla	x		x					x	
	Lenteja	x	x		x				x	
	Hortalizas	x	x	x						
	Arveja		x		x	x	x			
	Maíz		x	x	x	x	x	x	x	
	Fréjol				x		x			
	Tomate de árbol				x					

Autor: Elaboración propia, 2017

Tabla N°5 Población animal por parroquias

PARROQUIAS									
ESPECIES		Olmedo	Ayora	Juan Montalvo	Otón	Snta. Rosa de Cusubamba	Ascázubi	Cayambe	Cangahua
	Bobino	x	x	X	x	x	x	x	x
	Ovino	x	x	X	x	x	x	x	x
	Caprinos				x	x	x		
	Equinos	x	x	X	x	x	x		x
	Porcinos	x		X	x	x		x	x

Autor: Elaboración propia, 2017

Al igual que la agricultura, la ganadería en el Cantón Cayambe es muy importante para su economía, como podemos apreciar en el cuadro anterior, hay cinco especies en ganadería que son de gran desarrollo en las parroquias de Cayambe y la mayor parte de estas especies son de consumo para la alimentación y las otras se las usa en el arado para los cultivos.

1.1.5.7.1 Ruta de las Flores

Es de suma importancia saber que el Ecuador tiene una ventaja competitiva en lo que es biodiversidad de flores y su importación.

La “Ruta de las flores” es un proyecto que se ha ido haciendo en Cayambe, el cual abre más posibilidades de rutas turísticas, este proyecto tiene mucho que ver con los objetivos y metas que se han planteado en el Plan Nacional del Buen Vivir y es emotivo identificar que una de las rutas florícolas más importantes se encuentra en el Cantón Cayambe.

Esta ruta que cruza por Cayambe se la conoce como “Flores y Bordados”, inicia en Calderón pasa por Cayambe, Pedro Moncayo, San Pablo, Otavalo y termina en Cotacachi. Al ser ofrecidas estas rutas en las Agencias Turísticas, este tour consiste en visitar las 11 fincas floricultoras y atractivos turísticos de esta zona, por lo que cabe recalcar que es de gran beneficio económico para el cantón, el turismo atraído por este proyecto. (Chacater, 2010)

No está por demás, saber que la rosa está catalogada como la mejor flor del mundo la cual es muy producida en esta zona y también es muy benéfico.

1.1.5.8 División política del cantón Cayambe

El cantón Cayambe está constituido por un 34.5% en la zona urbana y un 65.5% en la zona rural. (INEC, 2010)

Tabla N°6 Parroquias rurales y urbanas del cantón Cayambe

CANTÓN	PARROQUIAS RURALES	PARROQUIAS URBANAS
CAYAMBE	Parroquia Ayora	Parroquia Cayambe
	Parroquia Cangahua	Parroquia Juan Montalvo
	Parroquia Olmedo	
	Parroquia Otón	
	Parroquia Ascázubi	
	Parroquia Santa Rosa de Cusubamba	

Fuente: (Cayambe, Guía Turística , 2014)

1.1.5.9 Identidad

Dentro del cantón se pueden encontrar diversas culturas que le dan identidad propia a Cayambe, como por ejemplo; quichuas cayambis, karankis y mestizos.

- **Quichuas**

Según (Asociación de municipalidades Ecuatorianas & Copyright, 2015) describen que para ellos se ubican en la Amazonia y mayoritariamente en la sierra y conservan legados de la época incásica ya que fueron los que lucharon y luego fueron conquistados por el imperio Inca.

- **Los Quichuas de la Sierra**

Se encuentran en los valles interandinos y en los páramos, por las diferentes altitudes siembran alimentos que han intercambiado durante siglos para su alimentación.

- **Cayambis**

Según varios historiadores existieron las naciones Cayambe y Karankis, que también se podría denominar reinos o señoríos étnicos y su último Curaca o Jefe fue Nasacota Puento. (Robayo & Antonio, 2013)

Imagen N°2 Cayambi



Fuente: (Robayo & Antonio, 2013)

- **Karankis**

El pueblo Karanki pertenece a la nacionalidad Kichwa. En esta parte de la identidad se reflejada en los cambios de música, vestimenta y costumbres tradicionales. (Robayo & Antonio, 2013)

Imagen N°3 Karanki



Fuente: (Robayo & Antonio, 2013)

1.1.5.10 Idioma

Se habla el idioma castellano como segunda lengua y en algunas comunidades o parroquias indígenas aún se habla el idioma Quechua que es su idioma nativo.

1.1.5.11 Religión

Antiguamente el pueblo Cayambi tenía su propia religión que aún se encuentra latente y que con el pasar de los años no se ha perdido ya que fue muy importante, los antepasados demostraban su fe mediante ritos en sus templos y con sus propios monumentos, los que se encuentran en las tolas y pirámides desde el Rio Guayllabamba hasta el Rio Chota.

Según (Juan Carlos Chacater, 2010) Los principales templos fueron; Cochasquí, Puntiachil, Zuleta, Iluman, Yahuarcocha, Pucará de Velázquez, Pimampiro, Chota y otros más, que eran estructuras religiosas y una verdadera obra de arte que los hacían en honor al padre sol y la madre luna, con el transcurso de los años se han ido deteriorando pero aún siguen vigentes hasta hoy en día. Según la historia indica que el pueblo de Cayambe, fue

sagrado y muy culto, en donde los habitantes hacían peregrinaciones de pueblo en pueblo y también otros de pueblos alejados que iban para rendir culto y adoración a su Dios Sol o al Gualimbuero Nevado Cayambe. (Chacater, 2010)

1.1.5.12 Cultura

Cayambe es un lugar con identidad propia en cuanto tiene que ver a lo cultural, sus antepasados manifestaban sus agradecimientos con festividades que hasta la actualidad se las siguen celebrando, dichas expresiones culturales y tradicionales se relacionaban con los nativos, campesinos, el pueblo y las haciendas.

La fiesta que resalta la cultura cayambeña es la fiesta de Inti Raymi, es una fiesta ritual que constituye la raíz del pueblo indígena, la toma de la plaza con sus bailes, danzas, y sus vestimentas era un símbolo de recuperación de su poder.

Para los ancestros esta era una fiesta sagrada en homenaje al padre sol, esta celebración se la hace en todos los pueblos indígenas de los Andes del Ecuador, en el Cantón Cayambe esta fiesta es una celebración muy tradicional, llena de música, danza y muy colorida, se rendía culto a los elementos de la naturaleza a los que temían o admiraban. (Maldonado, 1987)

Las fiestas se celebran en los meses de Junio y Julio en honor a San Pedro y San Pablo las fiestas del Sol en la Mitad del Mundo, estas fiestas tiene su trascendencia, debido a que antiguamente el pueblo Cayambi celebraba o daba gracias al padre sol por las buenas cosechas recibidas, desde entonces estas celebraciones han sido parte de la cultura cayambeña.

Hoy en día se celebran estas fiestas con ramas de gallos, desfiles, corridas de toros populares, elección de la reina y lo más importante la toma de la plaza con el baile de los personajes típicos; el diabluma, el aruchico y la huasicama, que hacen de esta fiesta una tradición.

Lo más tradicional de la fiestas cayambeña es la entrega de la rama de gallos, la cual consiste; en 12 gallos amarrados de las patas y colgados en un palo, la esposa del prioste es quien lleva el gallo más grande o principal, esta es una costumbre que se la hace año tras año en honor a la fertilidad de la tierra. (Cayambe A. , 2010)

1.1.5.13 Atractivos Turísticos

Son varios lugares los que hacen del Cantón Cayambe un atractivo turístico, gracias al sitio de su ubicación, su biodiversidad y su clima, es gratificante saber que la naturaleza propia de este lugar lo enriquece de una manera muy favorable para el turismo.

Presenta muchas alternativas para aquellas personas que son muy apasionadas por la naturaleza, por ejemplo para llegar a los lugares más turísticos como son; el Nevado Cayambe que es uno de los más visitados por extranjero y propios del lugar, hay diferentes medios de transporte para llegar, diferentes deportes extremos que se pueden practicar y mucha diversión. (Cayambe A. , Guia Turística, 2013)

Tabla N°7 Lugares de interés Turístico

ATRATIVIVOS	RUTA	SITIOS TURISTICOS
Volcán Cayambe	Avenida de los volcanes, a 28km de la ciudad de Cayambe.	La cumbre del volcán Cayambe, Refugio Ruales Oleas Bergé, Laguna Verde.
Parque Nacional Cayambe- Coca	Punto verde, a 32km de la ciudad de Cayambe.	Sistema Lacustre Papallacta, Laguna de San Marcos, Cascada de San Rafael.
Cascada de Cariacu	Camino del cóndor, a 15km de la ciudad de Cayambe.	Salto de agua, bosque siempre verde y paramo herbáceo, especies representativas de flora y fauna.
Bosque de Arrayanes y Pumamaquis de Paquiestancia	Camino del cóndor, a 15km de la ciudad de Cayambe.	Dormidero de cóndores y paisaje montañoso circundante.
San Luis de Guachalá o la Bola del Mundo	Vía a la parroquia de Cangahua, 6km de la ciudad de Cayambe.	Comunidad San Luis de Guachalá, mitad del mundo “La Bola”, Aguas Termales del Pisque, cascada, Castillo de Guachalá, Ruta de las flores.
Mirador de Otón	Otón, a 20km de la ciudad de Cayambe.	Mirador, Pucaras de achupallas, Camino Real “sal si puedes” Qhapaq Ñan, Santuario de la Virgen del Carmen.
Sayaro	Vía a la parroquia de Juan Montalvo, a 21km de la ciudad de Cayambe.	Comunidad de Sayaro, mirador “peñas del gavilán”, la guana de patococha, ríos.

Elaborado por: Elaboración propia, 2017

1.1.5.14 Parroquias del Cantón Cayambe

Las ocho parroquias que conforman el Cantón Cayambe tienen sus propias costumbres, gastronomía y su propia identidad, desde años ancestrales los habitantes de estas parroquias han tratado de permanecer con sus tradiciones hasta la actualidad.

1.1.5.14.1 Ascázubi

a) Ubicación

Está ubicada a 3.500 m.s.n.m. Se encuentra en la zona Sur central de la ciudad de Cayambe a 30km de la misma. (Alcaldía Cayambe, 2010)

b) Límites

Limita al Norte con la parroquia de Santa Rosa de Cusubamba, al Sur con la parroquia El Quinche, al Este con la parroquia de Cangahua y al Oeste con la parroquia de Guayllabamba. (Cayambe A. , 2010)

Antiguamente este lugar se lo conocía con el nombre de Anejo de San Juan de Abanin, los moradores de este lugar cuando se constituyó la nueva parroquia decidieron bautizarlo como Ascázubi, no se sabe exactamente el motivo o la causa por la que sus habitantes tomaron este nombre para su parroquia, sin embargo su explicación ha sido por aquello de “conservar vivo el recuerdo de nuestros próceres y enaltecer su memoria ilustre” (Cayambe A. , 2010)

Esta parroquia se fundó en el año de 1913 el 21 de septiembre fecha para la cual este ya era territorio de los Cayambis.

e) Clima

Su clima va desde frío, semi-húmedo y seco y su temperatura varía desde los 7°C hasta los 14.1°C.

f) Actividad económica

Siendo como fuente de ingresos la producción avícola ya sea de autoconsumo, para el mercado de la parroquia así como para otros lugares, es muy importante mencionar que la principal actividad económica y productiva es la agricultura en pequeña y mediana escala, debido a su clima y suelo que es muy fértil se produce; papas, arvejas, frejol, hortalizas, legumbres y frutas. (Cayambe A. , 2010)

La producción de leche y sus derivados, el ganado porcino y bovino no faltan en la comunidad ya que son comercializados en las ferias que semanalmente se hacen en la parroquia, siendo esta una de las costumbres ancestrales que todavía se mantiene vigente.

g) Fiestas y tradiciones

Sus pobladores cumplen con un calendario festivo en Junio: 24 fiesta de San Juan, 29 fiesta de San Pedro, Julio: del 16 al 24 fiestas de la Virgen del Carmen, y por ultimo Septiembre 21 que celebran el aniversario de parroquialización.

Cada fiesta está programada de acuerdo a cada celebración, por lo que sus habitantes procuran mantener sus fiestas con entusiasmo y sin perder su tradición y costumbres ancestrales, participan en las vísperas hasta la fiesta con chamizas, mechones, grupos folklóricos, danzas, ramas de gallos y otras. (Cayambe A. , 2010)

h) Gastronomía

La gastronomía que además de la comida se relaciona con la cultura de este pueblo se basa en los productos propios del lugar, tomando como plato principal al cuy con papas

1.1.5.14.2 Ayora

a) Ubicación

Se encuentra a 2.860 m.s.n.m., está ubicada en la zona norte de la ciudad de Cayambe a 5 minutos de la misma. (Cayambe A. , 2010)

b) Límites

Al norte limita con la parroquia de Olmedo y la provincia de Imbabura, al sur con la ciudad de Cayambe, al este con el nevado Cayambe y al oeste con el cantón Pedro Moncayo.

c) Población

Según el (GADMC, 2010) esta parroquia cuenta con 10.000 habitantes aproximadamente. (Cayambe A. , 2010)

d) Reseña histórica

Según la historia se han encontrado restos de cerámica fina, piezas de oro y bronce pertenecientes a los antiguos cayambis ya que Ayora fue uno de los asentamientos más importantes, debido a las grandes batallas y enfrentamientos que había entre los diferentes grupos de tribus que querían apropiarse del lugar. (Maldonado, 1987)

Antiguamente esta parroquia se llamaba “San José” por la cercanía a la hacienda que llevaba el mismo nombre, con el pasar del tiempo se le atribuyó el nombre de Ayora en homenaje al Dr. Isidro Ayora ex presidente del Ecuador. Más en la actualidad lleva el nombre de San José de Ayora que fue decretado el 12 de Mayo de 1927.

A los 85 años de su fundación se declara oficialmente “Gobierno Autónomo Descentralizado Rural” (R.O.635, 2012) por lo que esta parroquia ya urbana por primera vez, el 22 de Julio del 2012, se elige a sus representantes a la Junta Parroquial.

e) Clima

Su clima va desde frío, semi-húmedo y seco y su temperatura varía desde los 7°C hasta los 14 °C. (Cayambe A. , 2010)

f) Actividad económica

Por la fertilidad de las tierras que posee estas han sido aprovechadas para el desarrollo de la agricultura con la siembra de maíz, habas y algunas hortalizas, la ganadería es la principal fuente de actividad económica que presenta esta parroquia, se ha convertido en una zona productiva y pionera de la industria láctea. (Cayambe A. , 2010)

Actualmente también se ha implementado el cultivo de las flores puesto que al igual que las diferentes parroquias de la ciudad de Cayambe también la producción de flores es parte importante de esta zona.

g) Fiestas y tradiciones

Según (Connel Samuel, 2012) en el mes de Mayo se celebra la tradición más auténtica de esta parroquia que son las reconocidas "Fiestas de Ayora". Aunque este lugar cumple con un calendario festivo que va desde los inicios de Marzo hasta Agosto, se empieza con la celebración del "Mushuk Nina" que significa nuevo año. (Ecuadorianas, 2012)

El 12 de Mayo que es el aniversario de parroquialización también se celebran las fiestas del patrono San José y Nuestra Señora de Fátima debido a la gran parte de habitantes devotos que existen en este lugar, y es una tradición desde los inicios de la década de los 90 hacer la entrega de las ramas de gallos de las comunidades de dicha parroquia en la UNOPAC, aunque desde años ancestrales las entregas de ramas de gallos ya se las hacían, también es una tradición los grupos de música floklorica y danzas, con sus respectivos trajes típicos en los que se puede apreciar de coloridos bordados y tejidos de lana y algodón.

El 29 de Junio como en todas las parroquias de la ciudad de Cayambe se celebran las fiestas del sol y de San Pedro con sus bailes, tomas de plaza y música tradicional, en Julio las entradas de las comunidades de la UNOPAC y finalmente en Agosto con la octava de las comunidades.

En la actualidad dichas costumbres se mantienen vivas a efecto de fortalecer sus raíces y afianzar los principios de redistribución de los bienes y por ende de la solidaridad. (Cayambe A. , 2010)

g) Gastronomía

Los diferentes platos típicos son elaborados con los alimentos que producen sus tierras como son: arroz de cebada, maíz, habas entre otros. Y en su apreciable y nutritiva gastronomía encontramos los diferentes platos como son: las papas con cuy, colada de uchú jacú, habas tostadas. Sus bebidas: chicha de jora, morocho de dulce, colada de machica con leche.

1.1.5.14.3 Cangahua

a) Ubicación

Según la posición geográfica la parroquia de Cangahua se encuentra a 3.180 m.s.n.m., está ubicada a 13km al sur oriente de la ciudad de Cayambe. (Ecuador, 2014)

b) Límites

Limita al Norte: con la parroquia de Juan Montalvo y el cantón Pedro Moncayo, al Sur: con la Provincia de Napo y la parroquia de Checa, al Este: con la parroquia de Juan Montalvo y al Oeste: con las parroquias de Santa Rosa de Cuzubamba, Otón, Ascázubi y el Quinche. (Cayambe A. , 2010)

c) Población

Según el censo del (INEC, 2010) esta parroquia cuenta con 16.231 habitantes.

d) Reseña histórica

Datos históricos relatan que desde años muy antiguos esta parroquia formaba parte de Cacicazgo de los Cayambis, durante el periodo colonial continuo dependiendo del mismo, el cual formaba parte también del corregimiento de Otavalo. En el suroeste de la parroquia se encuentra también el volcán inactivo Pambamarca, en cuyo paramo se

construyeron pucarás que posiblemente fueron hechos por los incas o por los indios karankis, a mediados del segundo milenio.

La historia señala también que los vestigios de numerosas fortalezas aborígenes, que estaban situadas exclusivamente en el Pambamarca son ruinas que se levantaron y han perdurado, en la resistencia de los heroicos defensores del Reino de Quito contra la invasión de Huayna Cápac, las cuales el mismo inca las reedificó y las hizo resistentes en las grandes batallas que se presenciaban en este lugar. (Ecuador, 2014)

Cangahua es una de las parroquias rurales más antiguas de la ciudad de Cayambe, existió como doctrina desde 1.753, siendo su párroco Juan Cevallos y Donoso, en 1.783 se obtuvo la resolución de la Audiencia, para poder situarse como nuevo territorio en una zona llamada Pucará, y luego de varias peticiones se establece la nueva parroquia definitivamente con el nombre de Cangahua el 29 de Octubre de 1.790. (Maldonado, 1987)

e) Clima

Debido a su ubicación esta zona tiene un clima frío, frío-húmedo que va desde los 4°C a 8°C. (Cayambe A. , 2010)

f) Actividad económica

Esta parroquia se caracteriza por ser muy productora en la agricultura y la ganadería, se produce en grandes cantidades cebolla en rama, maíz, trigo, cebada, papas, habas, mellocos, ocas, mashua, quinua, chochos, hortalizas y el famoso mishki por la gran fertilidad de sus tierras. (Cayambe A. , 2010)

También en la zona baja existen como fuentes económicas las florícolas que brinda trabajo a los habitantes de esta parroquia y de las afueras.

Es de suma importancia mencionar que los lugares turísticos más representativos de esta parroquia también son parte de su economía: Pambamarca que es un complejo arqueológico, Quito loma que es una construcción pre incásica de piedra en forma de círculo, Mitad del Mundo Guachalá que es el lugar donde indica exactamente la latitud

0,0,0 , Gualimburo con su rio, cascadas y piscinas de aguas termales y el famoso Castillo de Guachalá. (Cayambe A. , Guia Turística , 2014)

g) Fiestas y tradiciones

Sus habitantes han tratado de mantener desde tiempos ancestrales sus costumbres, creencias y tradiciones, las cuales se basan en la danza y que practican en las diferentes comunidades, sus artesanías, tejidos y bordados.

Se celebran las fiestas del Inti Raymi, San Pedro y San Pablo con la tradicional toma de la plaza de las comunidades en honor a las cosechas recibidas del 29 de Junio al 1 de Julio. Se celebra también la Semana Santa en marzo-abril, el día de los difuntos el 2 de Noviembre y su parroquialización el 29 de octubre de cada año. (Cayambe A. , 2010)

h) Gastronomía

La gastronomía del pueblo de Cangahua se basa en los productos que les ofrece sus tierras, sin embargo sus platos típicos son elaborados de acuerdo con las fechas festivas de la zona.

Teniendo así como platos típicos, las tortillas de chuno, papas con sarza y cuy asado, colada de uchú-jacú, habas con mellocos y queso y su tradicional bebida el guarango.(Aguirre, 2012)

1.1.5.14.4 Santa Rosa de Cuzubamba

a) Ubicación

Esta parroquia está ubicada al sur de la ciudad de Cayambe, se encuentra a 2.000 m.s.n.m. (Cayambe A. , 2010)

b) Límites

La parroquia de Santa Rosa de Cuzubamba limita al Norte con la parroquia de Otón, al Sur con la parroquia de Ascázubi, al Este con la parroquia de Cangahua y al Oeste con el Distrito Metropolitano de Quito. (Cayambe A. , 2010)

c) Población

Según el (INEC, 2010) esta parroquia tiene aproximadamente 4.147 habitantes, siendo 2.040 hombres y 2.107 mujeres.

d) Reseña histórica

Según el historiador (Maldonado, 1987) los primeros habitantes del territorio que pertenece a esta parroquia, formaban parte del asentamiento de los Cayambis y por consecuente también del imperio Inca. Las características geográficas de este lugar favorecían positivamente para una visibilidad amplia hacia los puntos cardinales.

Esta fue una zona muy apreciada ya que sirvió como un punto de observación de los sitios de adoración de una parte del reino Inca, también fue una vía de comunicación muy importante para los chasquis quienes obligadamente transitaban por esta zona con mensajes a lo largo de los Andes y la Amazonía.

Después de la conquista de los españoles este lugar paso a ser un enorme latifundio que correspondía a los esposos Gangotena Chiriboga y años más tarde a la familia Meneses Bustamante, la cual llevaba el nombre de Hacienda de Cuzubamba, aquí los campesinos trabajaban arduamente en calidad de huasipungueros.

A mediados de los años 40 los pobladores solicitan al Ilustre Municipio del Cantón Cayambe que el anejo de Santa Rosa de Cuzubamba sea elevado a la categoría de parroquia, la cual fue aprobada en el momento que se dividió de la parroquia de Otón el 6 de diciembre de 1944. (Cayambe A. , 2010)

e) Clima

Por su ubicación esta parroquia posee un clima un poco más templado que las otras, que va desde los 10°C hasta los 22°C. (Cayambe A. , 2010)

f) Actividad económica

En esta parroquia la principal actividad económica es la agricultura ya que con su favorable clima hay grandes cosechas de: maíz, frejol, trigo, hortalizas y diferentes frutas como: limón, mandarina, aguacate. (Cayambe A. , 2010)

g) Fiestas y tradiciones

Las tradiciones que con el pasar del tiempo se han ido deteriorando pero que los habitantes de este lugar tratan de rescatar año tras año, son las fiestas que se realizan con: grupos de danza, música autóctona, ramas de gallo, trajes típicos, gastronomía y sus artesanías.

Siendo de este modo un calendario de fiestas muy extenso que empieza desde Junio 29 con las fiestas de San Pedro y el Inti Raymi hasta el 16 de Julio, en Agosto del 15 al 16 fiestas del Carmen que se celebran en la comunidad de Chinchiloma y el 30 las fiestas de Santa Rosa y de la parroquia, en Septiembre 8 fiestas de Rosalía y el 24 fiestas de la Virgen de la Merced en la comuna Cangahua Pungo y finalmente el 6 de Diciembre las fiestas de Aniversario de Parroquialización. (Cayambe A. , 2010)

h) Gastronomía

Su plato típico es el tradicional cuy con papas y el mishki. Sin dejar de lado otros platos que se los preparaba ancestralmente en las comunidades de esta parroquia con productos que les brindaba sus tierras, como el choclo con fritada, sopa de trigo pelado, sopa de arroz de cebada. (Cayambe A. , 2010)

1.1.5.14.5 Olmedo

a) Ubicación

Esta parroquia está ubicada al nororiente de la provincia de Pichincha, a 2.800 m.s.n.m. (Cayambe A. , 2010)

b) Limites

Se encuentra limitando al Norte: con la provincia de Imbabura, al Sur: con la parroquia San José de Ayora, al Este: con la provincia de Sucumbíos y al Oeste: con la parroquia San José de Ayora. (Cayambe A. , 2010)

c) Población

La parroquia de Olmedo cuenta con 6.772 habitantes, (INEC, 2010)

d) Reseña histórica

Según la historia los páramos de la parroquia de Olmedo estaban habitados por un gran número de ganados, existía abundante producción agrícola de las cuales los Incas se alimentaban, especialmente en la comunidad de San Pablo Urco, desde donde se iniciaba el transporte de los alimentos, para comercializarlos en Cayambe, Guayllabamba y Quito, aunque para llegar a estos puntos se debía pasar por largos y difíciles caminos. (Cayambe A. , 2010)

Los primero habitantes de esta zona llegaron de diferentes partes del país hasta la hacienda de Pesillo para hacer su asentamiento donde actualmente hoy es el cementerio, allí pusieron sus viviendas, a cambio de estas tierras ellos trabajaban como yapanadores, cumpliendo con los trabajos que dispongan los padres mercedarios y luego los arrendatarios algunas veces siendo maltratados y humillados. (Eduardo Castro Freire, 2011)

Los vestigios que han sido encontrados en la hacienda la chimba en el periodo formativo 400 años A.C., determinan que existían grandes habitantes que construyeron

templos y monumentos, notablemente también existían labores agrícolas y técnicas de riego debido a sus tierras tan fértiles. (Myers, 2009)

Después de gran explosión del volcán Pululagua, sobre el Valle de Quito, 500 años A.C., algunas poblaciones de la cultura Cotacollao migraron hacia el norte, por lo que algunos aspectos físicos, nutricionales y patológicos de los grupos que se acentaron en lugares como la Chimba, los Soles, San Antonia de Ibarra, Tababuela y Socapamba son similares a los que presentan las poblaciones que se adaptaron a esta cultura.

En los periodos Colonial y Republicano, los pobladores de la Chimba fueron humillados como todos los otros indígenas del Ecuador, siendo huasipungos, debido a la necesidad de trabajo, ellos pasaban toda su vida ha mando de los hacendados por las deudas que tenían con ellos. (Castro Freire Eduardo, 2011)

Años más tarde los pobladores consideraron necesario independizar a la jurisdicción de Pesillo para un mejor desarrollo, considerando el nombre del ilustre guayaquileño José Joaquín de Olmedo para bautizar a la nueva parroquia, la cual fue aprobada por el Consejo Municipal de Cayambe el 26 de Septiembre de 1911, naciendo así en la comunidad de Pesillo la nueva Parroquia de Olmedo. (Cayambe A. , 2010)

e) Clima

De acuerdo con su ubicación esta parroquia tiene un clima frio con una temperatura de 16°C. (Cayambe A. , 2010)

f) Actividad económica

Su principal actividad económica es la ganadería que conlleva el cultivo de pasto; la producción de leche y sus derivados.

La agricultura también es un punto muy importante para la economía debido a la fertilidad de sus tierras, la siembra de cebada, trigo, papas, habas, y hortalizas se cosecha en grandes cantidades, pero los productos más considerables en esta actividad son el melloco, frejol y mashua que se cosechan en cantidades elevadas, y son muy consumidos por los mismos pobladores y sacados a la venta a las diferentes parroquias del Cantón Cayambe. (Cayambe A. , 2010)

g) Fiestas y tradiciones

Es de suma importancia mencionar que en esta parroquia las comunidades año tras año tratan de mantener intacta su identidad cultural, su fiesta más grande es la de San Juan que la celebran el 24 de Junio de cada año, con la participación de grupos de danza y música que se ha ido conservando desde años ancestrales. Y no puede faltar el tradicional desfile del chagra y concurso de lazo que es propio de dicha parroquia.

Su vestimentas que lleva un toque especial en sus bordados y tejidos se han ido conservando tratando de no introducir o copiar las de otras parroquias.

Su calendario de fiestas se extiende desde Abril con la celebración de la Semana Santa y el viacrucis, en Agosto con las octavas en las comunidades de: San Pablo Urco, Moyurco, Santa Ana, la Chimba y Turucucho, en Septiembre el 24 las fiestas de la Virgen de la Merced, el 26 las fiestas de parroquialización, Octubre 4 fiestas de San Francisco y finalmente Noviembre 2 el día de los difuntos. (Pesillo, 2014)

h) Gastronomía

La gastronomía de esta parroquia va acorde con las fechas de sus festividades y de los productos que les ofrece sus tierras, siendo los platos más representativos: la colada de churos, cariucho o mediano, champús, colada morada, tortillas de tiesto de sal y de dulce. (Cayambe A. , 2010)

1.1.5.14.6 Otón

a) Ubicación

Esta parroquia se encuentra ubicada en la provincia de Pichincha al Sur del Cantón Cayambe. Se encuentra a 2.628 m.s.n.m., entre los 0°1'35'' de latitud Sur y los 78°15'27'' de longitud Oeste. (Otón, 2012)

b) Límites

AL Norte limita con la parroquia de Tocachi del Cantón Pedro Moncayo, al Sur con la parroquia de Santa Rosa de Cuzubamba, al Este con la Parroquia de Cangahua, al Oeste con la parroquia de Santa Rosa de Cuzubamba. (Cayambe A. , 2010)

c) Población

La parroquia de Otón está constituida por 2.776 habitantes aproximadamente, de los cuales el 49% son hombres y el 51% son mujeres. (INEC, 2010)

La población de la parroquia de Otón representa el 3% de la población del Cantón Cayambe.

d) Reseña histórica

Esta parroquia que remonta su historia a través de ritos, costumbres y tradiciones de identidad indígena y sus conquistadores, relata que sus primeros habitantes fueron los cayambis cuyo jefe o cacique como se lo denominaba en aquellos tiempos fue Nasacota Puento, debido a la colonización, este pueblo fue perdiendo su identidad tradicional, adaptando las costumbres y tradiciones de sus conquistadores.

En el año de 1998, los cayambis emprendieron un proceso de reedificación con el objetivo de juntar al pueblo, conformándose así la Confederación del Pueblo Cayambi, con el idioma kichwa como su lengua nativa y como segunda lengua al idioma castellano. (Cayambe A. , 2010)

Debido a la religiosidad que comprende a esta parroquia, con la llegada de los padres Franciscanos tomó el nombre de San Francisco de Otón, luego se tomó el nombre de la Virgen del Carmen, llamándose como Nuestra Señora del Carmen de Otón.

La parroquia de Otón es considerada una de las más antiguas debido a que la creación territorial y política consta el 3 de Junio de 1851, considerándose desde aquel año como parroquia rural. (Cayambe A. , 2010)

e) Clima

El clima de esta parroquia va desde los 15°C hasta los 21°C en algunas ocasiones considerándose así un clima frío, frío-templado. (Cayambe A. , Guia Turística, 2013)

f) Actividad económica

Las principales actividades productivas de esta parroquia son: la agricultura, la ganadería, la avicultura, la horticultura y los cultivos tradicionales en pequeña y media escala. Sin olvidar un dato importante que esta parroquia es considerada y muy reconocida como la tierra de la calabaza y el zapallo por la gran producción de estos productos que hay en sus tierras. (Cayambe A. , 2010)

Según datos del censo (INEC, 2010), las actividades económicas mayoritariamente son aquellas que están vinculadas al sector primario que representan el 49%, que están relacionados con la agricultura y la ganadería. También “hay empresas floricultoras y de otras actividades productivas, que exportan a mercados nacionales e internacionales la producción a través del Aeropuerto de Tababela, demandan mano de obra local o externa, Otón atrae a personas a vivir en sus localidades, debido a las fuentes de empleo”.

g) Fiestas y tradiciones

Las festividades de esta parroquia empiezan desde Febrero a Marzo con las fiestas en honor al Divino Niño Jesús, el 3 de Junio las fiestas de parroquialización y el 29 la fiesta del Inti Raymi (San Pedro), y el 16 de Julio las fiestas en honor a la santísima Virgen del Carmen.

Notablemente se ha tratado de mantener las costumbres de este pueblo ya que sus habitantes de acuerdo a las manifestaciones festivas usan sus trajes típicos, que es muy característico de este lugar, los hombres visten un pantalón blanco, zamarro pechera de cuero de chivo, la kushma, el poncho de doble cara, camisa bordada, sombrero, alpargatas de sogá y pabilo, pañuelos y cintas. Las mujeres visten, una falda llamada wayta de color no muy llamativo con ligeros bordados, blusa blanca bordada de manga corta, pachalina

bordada, sombrero blanco, hualcas y manillas rojas, aretes de plata y alpargatas de sogá y pabulo. (Cayambe A. , 2010)

h) Gastronomía

Esta parroquia cuenta con una gastronomía muy tradicional, los platos más destacados son: zampu y zapallo de dulce, papas con cuy, cariucho o mediano, como bebidas tradicionales están la chica, y el mishki.

1.1.5.14.7 Parroquia Juan Montalvo

Imagen N°4 Parroquia Juan Montalvo



Fuente: elaboración propia, 2017

a) Ubicación

Esta parroquia se encuentra ubicada en la provincia de Pichincha, situada al Sur de la cabecera cantonal de Cayambe, aproximadamente a 2km de la misma, se encuentra a 2.810 m.s.n.m (Cayambe A. , 2010)

b) Limites

Al Norte está limitando con el Cantón Cayambe, al Sur con la parroquia de Cangahua, al Este con el Parque Nacional Cayambe Coca y al Oeste con el Cantón Pedro Moncayo. (Cayambe A. , 2010)

c) Población

Esta parroquia está entre las más pobladas del cantón Cayambe, cuenta con 12.000 habitantes aproximadamente. (INEC, 2010)

d) Reseña histórica

Antiguamente estas tierras tomaban el nombre del llano de Gualavisí, el cual pertenecía al antiguo Cacicazgo Cayambi-Caranqui los que estaban gobernados por el gran Cacique Nasacota Puento, el mismo que por ms de veinte años puso resistencia a la venida de la cultura Inca, y por consecuencia de la fusión e integración de estas dos culturas dejaron un sin número de mitimaes, mindalaes, yanacunas por todo el cacicazgo donde se encontraba el verdadero Tahuá-inti-suyo o las llamas cuatro regiones del sol, con el objetivo de construir la tierra sagrada del sol en : Cayambe, Tabacundo, Guachalá, Cangahua, Pingulmí, Cochasquí, Calacalí, Tocachi, Cajas, Quinche, Pesillo, Carapungo, Quito, Otavalo, Caranqui, Chota, Guayllabamba, Oyacachi entre otros que se fueron regando por todo el País que provenían de las culturas: Aymara, Quechua, Inca, Mapuche, Puquina, Parana, Guaraní y otros que se encuentran en el sur del continente. (Guaña, 2009)

e) Clima

Por el lugar donde se encuentra ubicada esta parroquia, su clima es cálido frío y varía desde los 7° C hasta los 21 °C (Cayambe A. , Guia Turística, 2013)

f) Actividad económica

Esta es una de las parroquias más productivas de la zona, siendo como principal fuente de actividad económica la ganadería y la agricultura, la mayoría de sus habitantes cuenta con sus propios huertos frutales, dedican su mayor tiempo posible a la siembra y cosecha de productos alimenticios y medicinales.

Se toman su tiempo también para tener sus propios criaderos de ovejas, cuyes, conejos, cerdos, vacas, pollos y otros, lo cual les ha permitido de manera muy positiva satisfacer sus necesidades y aumentar beneficiariamente su propia producción y economía.

Se han dedicado últimamente a sacar sus productos a la venta en ferias que se realizan en la misma parroquia, fuera de ella y en algunos casos también para exportación, debido a que estos productos son muy especiales ya que no contienen grandes cantidades de químicos para su crianza en el caso de animales y producción en la agricultura. Es decir, estos productos son muy naturales. (Cayambe A. , 2010)

g) Fiestas y tradiciones

Desde años ancestrales este lugar se destaca por sus fiestas que son muy tradicionales y reconocidas, años atrás se las conocía a nivel de las parroquias del cantón Cayambe y sus alrededores, hoy en día las muy reconocidas “Octavas de San Pedro” ya se las conoce a nivel de todo el país y se podría decir que también fuera.

Estas fiestas tan tradicionales las celebraban los ancestros de una forma muy cultural, con sus trajes típicos, comidas y bebidas que eran especialmente preparadas para dicha fecha, su ambiente con su música y instrumentos autóctonos, como flautas, flautines, bombos y otros la hace muy especial.

Desde que se iniciaron en la antigüedad estas fiestas duraban consecutivamente dos meses, actualmente prevalece en los dos meses con la diferencia de que se las celebra únicamente cada fin de semana, tratando de no perder lo típico, lo tradicional y las costumbres de los ancestros. (Cayambe A. , 2010)

Aquí se puede apreciar un ambiente muy tradicional, sale el típico aruchico o diablo-huma, las chinucas, payos y otros disfraces con un colorido propio de la región que

resaltan su folklor, costumbres y tradiciones. Los mismos habitantes son quienes se han encargado de mantener esta tradición contagiando de su alegría y raíces propias a quienes visitan y van por primera vez a estas simpáticas fiestas. (Chacater, 2010)

1.1.5.14.8 Parroquia Cayambe

Imagen N°5 Parroquia Cayambe



Fuente: elaboración propia, 2017

a) Ubicación

Esta parroquia por estar ubicada en el centro del cantón lleva su mismo nombre, parroquia Cayambe, está ubicada al noreste de la provincia de Pichincha, a 78 km de la ciudad de Quito. Cayambe posee el único nevado que se encuentra ubicado justamente en la mitad del mundo. (AME, 2016)

b) Limites

Al Norte limita con la parroquia San José de Ayora, al Sur con la parroquia Juan Montalvo, al Este con el Nevado Cayambe y al Oeste con el cantón Pedro Moncayo. (Cayambe A. , Guia Turística , 2014)

c) Población

Esta parroquia está conformada por 50.829 habitantes. (INEC, 2010)

d) Reseña histórica

Los ancestros eligieron un nombre para esta parroquia con un gran significado, el cual proviene de Cayapa; Cay: de Cayla que significa muchachón, An: grande y Bi: rio, lo que lleva al significado de rio grande desde muchacho o nacimiento.

Por este territorio han pasado un sin número de civilizaciones que fueron dejando su cultura, costumbres, grandes construcciones de tolas y camellones, este lugar desde años ancestrales fue un centro de atracción para todos quienes lo conocían, debido a sus hermosos valles, la naturaleza y especialmente por su ubicación geográfica que es la mitad del mundo.

“Se cree que su territorio comprendía a Otavalo, Cochasquí, Perucho y Pifo. Ante la ofensiva ejercida por los incas, durante diecisiete años, el señorío étnico de los cayambis, en alianza con los cochasquies y caranquis, encabezó la resistencia en la región norteña de los Andes.” (Cayambe A. , 2010) De tal modo que durante todo ese tiempo los cayambis lucharon por independizarse y ser la cabecera cantonal.

Han sido varios acontecimientos por los que ha tenido que pasar la vida política de Cayambe para llegar a ser la cabecera cantonal, el 4 de Julio de 1824 según la Ley del Congreso de la Gran Colombia, Cayambe es cabecera del cuarto cantón de la Provincia de Imbabura, siendo los otros Ibarra, Otavalo y Cotacachi, en cuanto se disolvió la Gran Colombia, Cayambe vuelve a ser parroquia de Otavalo. (AME, 2016)

El 17 de Mayo de 1851 vuelve a tomar la cabecera cantonal Cayambe, con las parroquias Cayambe, Tabacundo, Cangahua, Tocachi y Malchingui, pero el 13 de

Septiembre de 1852 la Asamblea Nacional nombra como cabecera cantonal a Tabacundo volviendo a ser Cayambe una parroquia.

El 20 de Octubre de 1855 Cayambe es anexada al cantón Quito como parroquia, el 23 de Julio de 1833 el Gobierno Provincial precedido por el señor Luis Cordero crea el cantón Bolívar con las parroquias: Cayambe como cabecera cantonal, Tabacundo, Cangahua, Tocachi, Malchingui, Guayllabamba y Otón, el cual dura un período de nueve meses con el nombre de cantón Bolívar. (Cayambe A. , 2010)

A petición de sus pobladores retoma el nombre de Cayambe en honor a sus ancestros, en 1897 Pichincha consta de tres cantones: Quito, Mejía y Cayambe. El 21 de Septiembre de 1911 se separa el cantón Cayambe para la creación del cantón Pedro Moncayo, luego de esto vienen las desmembraciones territoriales quedando establecidos el cantón Cayambe y sus ocho parroquias. (Cayambe A. , 2010)

e) Clima

Su clima varía entre los 12°C a 16°C, que es un clima frio el cual favorece en la producción de sus productos nativos. (AME, 2016)

f) Religión

Los Cayambis eran sumamente espirituales que hasta les asignaban vida y sexo a sus dioses, rendían culto a la madre tierra, al padre sol, incluso al gran cerro de donde nace el cantón Cayambe y que lleva su mismo nombre, celebraban con grandes ceremonias y ritos que eran propios de su cultura. (Ecuador, 2014)

León (2014) indicó que en la cosmovisión indígena, el mundo se encuentra dividido en tres partes: Hawa pacha (tierra de arriba); Kay pacha (tierra de aquí); Uku pacha (tierra de abajo), es decir, que para ellos en cada división tienen un mundo diferente y con diversos dioses.

Benítez (1990) señala que en la faldas de los cerros como el Cayambe los indígenas construían templos (pacarinacuna) donde se rendían sacrificios, los cuales se realizaban con mayor frecuencia en los tiempos de siembra y cosecha, de la misma forma veneraban

al Dios de la Guerra, el cual tenía una cabeza humana de barro, con labios abiertos del cual vertía sangre de los sacrificios que los incas le ofrecían, estos particularmente eran ofrendas humanas de guerreros. Otros de sus Dioses fueron también imágenes representativas de su cultura que fueron hechas a base de barro y piedra.

Los cayambis ante todo creían en un ser supremo que estaba por encima de todos, el cual no lo podían ver pero si lo podían sentir en las manifestaciones de la naturales, los otros eran Dioses de la tierra los cuales los llamaban Dioses secundarios. Después de la conquista española, se impuso la religión a los indígenas Cayambis que es la religión católica apostólica y romana, a los cuales también les tomo mucho tiempo y un arduo trabajo en adoctrinar a los indígenas, hoy en día persiste en la mayoría de los habitantes de las parroquias del cantón Cayambe dicha religión, pero hay que recordar que también existen los grupos de cristianos evangélicos que aunque no siendo en su gran mayoría forman parte de la religión del cantón. (AME, 2016)

g) Actividad económica

La parroquia Cayambe cuenta como centro de desarrollo económico, a la producción agrícola para exportación, sin dejar de lado a la producción ganadera, la cual abastece a la industria láctea. También es una fuente importante el molino la Unión que en la actualidad se llama Miller Ecuador en donde se producen harinas y fideos, sin olvidar que existen también pequeñas empresas alimenticias e industrias de adoquines y ladrillo.

La economía del pueblo Cayambi es mixta, es decir, se combinan actividades tradicionales de subsistencia con un alto grado de afiliación a una economía de mercado.

De acuerdo con los diferentes pisos ecológicos cuenta con formas de reproducción económica; en menor escala está la producción de pajonales para la crianza de ganado vacuno y ovejas, los cuales están destinados para el mercado y el autoconsumo; otra fuente de recursos es la agricultura; para el mercado nacional e internacional está determinada la artesanía, manualidades y tejidos; por último la actividad turística, que está dirigida especialmente al Nevado Cayambe, Puntiatzil, Cochasquí, Quito loma, Pucará, el Linchero, Culebra Rumi, el Castillo de Guachalá, entre otros. (Robayo & Antonio, 2013)

Una gran mayoría de los habitantes de este lugar vive del trabajo asalariado, como la actividad ganadera e industrial de la zona, las floricultoras, la actividad agrícola o mediante la migración a las grandes ciudades.

1.1.5.14.8.1 Fiestas y costumbres

1.1.5.14.8.1.1 Las fiestas de San Pedro y las entradas

Desde la llegada de los españoles al territorio del Reino de Quito en el año de 1533, se impuso su religión e inició un proceso de grandes cambios e imposiciones a las costumbres de los pueblos aborígenes, tomando en cuenta este principio de Evangelización los españoles empiezan a construir iglesias, sobre o junto a los templos sagrados de los Cayambis, lo cual se adhiere también a los cambios en los nombres de las poblaciones y al calendario festivo relacionándolos con los Santos Apóstoles. (Robayo & Antonio, 2013)

A raíz de la crisis del Cacicazgo las haciendas pasan a ser parte de un elemento de dominio, control y administración de los españoles conquistadores, cerca del año de 1580 inician las primeras festividades con santos y vírgenes de la religión cristiana de los españoles con; San Pedro, San Juan, San Pablo, Virgen del Carmen, San Rosa, La Virgen María, entre otros.

Se suscitan los huasipungos como elementos de producción y cooperación a, los hacendados de tal forma que en los mementos de fiesta especialmente en San Pedro y San Pablo se resaltan dos figuras; la entrada de ramas de gallo y la llamada entrada, las cuales eran manifestaciones que daban los huasipungueros a los patrones o hacendados a cambio de comida, bebida. Llegaban con sus cantos, bailes tradicionales y ramas de gallos, los patrones los recompensaban y los indígenas regresaban contentos. (Robayo & Antonio, 2013)

Las fiestas y la manera de celebrarlas era una manera muy especial de ratificar la lealtad de los trabajadores hacia sus patrones, al mismo tiempo es parte del fortalecimiento de identidad y agradecimiento de las buenas cosechas recibidas las cuales las llamaban uyanzas.

Alrededor del año de 1960 las haciendas empiezan a perder su estructura y su actividad productiva, lo cual influye mucho en la participación de las fiestas de Cayambe

quedando como encargado de dichas fechas festivas el Municipio de Cayambe, de esta manera de constituye su nombre en el patrono del cantón y a partir del 16 de Mayo de 1994 se da la denominación “ Cayambe, San Pedro 94, Fiestas de Sol en la Mitad del Mundo”, manteniéndose el texto desde aquel tiempo solo se cambie el año. (Robayo & Antonio, 2013)

Actividades de las fiestas de San Pedro

- Elección y coronación de la reina.
- Pregón de fiestas.
- Desfile de yuntas.
- Ceremonia religiosa en la iglesia Matriz de Cayambe.
- Toros populares.
- Entradas de las parcialidades indígenas.
- Verbenas populares en los barrios.
- Desfiles; de las rosas, alegría, del chagra.

1.1.5.14.8.1.2 El Inti Raymi

Esta es una de las manifestaciones más importantes de los pueblos indígenas, es la fiesta de Sol y agradecimiento a la Madre Tierra celebradas en el mes de Junio, a partir del 20 de Junio se desarrollan diversos eventos en conmemoración a dicha fiesta, es la fiesta más importante para los pueblos Quichuas de la Sierra centro y las comunidades de Tungurahua.

Inti Raymi, se la denomina también Fiesta del Maíz, es una de las cuatro celebraciones que celebran anualmente los indígenas de todo el mundo para honrar a la naturaleza, que proporciona la vida y espacialmente el ciclo de cultivos para brindar a sus poblaciones el alimento diario. La presencia de los yachas (curanderos) es la señal de compromiso y respeto por la madre tierra, quien brinda el alimento a los pueblos, en sí esta celebración es en agradecimiento a los cuatro elementos de la tierra y el poder permitir que se inicien las fiestas del solsticio de verano. (Barrera Pasos, 2010)

1.1.5.14.8.1.3 Personajes de las fiestas

Imagen N°6 Personajes de las fiestas tradicionales



Fuente: elaboración propia, 2017

- **El aruchico o diabluma**

Su nombre proviene de un vocablo muy antiguo que significa ARO: rueda o círculo y CHICO: pequeño, lo que significa baile en círculo pequeño. Este es un personaje muy importante del Inti Raymi o fiesta del sol, viste zamarro de cuero de chivo, un conjunto de campanas llamadas cencerros, dos chalinas cruzadas, una camisa bordada muy colida, pañuelo de seda, un sombrero con cintas, dos espejos y guitarras, en el caso del diabluma en lugar de sombrero lleva el denominado diabluma que le cubre su cara. (Cayambe A. , 2010)

- **Huasicama**

Su nombre proviene del vocablo quichua; la mujer o ama de casa, viste dos anacos, camisón blanco bordado de diferentes colores, rebozo de terciopelo, pañuelo de seda, ella es quien va cantando y repartiendo la chicha al son de la música que tocan los aruchicos. (Cayambe A. , 2010)

- **Chinuca**

Es un hombre “bien varón” como lo denominan las comunidades disfrazado de mujer con careta, esta representa a la esposa del aruchico, coqueta y muy celosa que la acompaña en el baile tradicional. (Cayambe A. , 2010)

- **El campanillero**

Representa al hombre campesino fuerte que carga doce campanillas de bronce atadas a un cuero las cuales representa los doce meses del año, va tocando una flauta o tunda al compás de su baile. (Cayambe A. , 2010)

- **Taquidor**

Proviene del vocablo quichua que significa taquina y quiere decir entonar algún instrumento, cantar, es el personaje más fuerte que hace de jefe del grupo de danza que lleva los cantos en la fiesta del Inti Raimy, el taquidor canta y es contestado por los demás en frases coreadas y los hacen repetidamente. (Cayambe A. , 2010)

- **Payasos**

Este personaje fue introducido por los españoles, viste un bombacho enterizo de diversos colores, máscara blanca, nariz roja, bonete y un chorizo, se cubre la cabeza con un pañuelo de seda grande, este personaje acompaña a los bailarines y hace bromas, molesta y está pendiente de que el grupo se mantenga alegre, este personaje tiene una forma muy particular a la hora de bailar utiliza mucho movimiento en sus pies y cabeza. (Cayambe A. , 2010)

1.1.5.14.8.1.4 Gastronomía de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo

El cantón Cayambe y sus parroquias poseen una amplia riqueza cultural, especialmente las parroquias que han sido tomadas como fuente de estudio para esta investigación que son las parroquias Cayambe y Juan Montalvo, la fusión con otras

culturas en cuanto a la gastronomía como en sus tradiciones, a lo largo de la historia han sido influenciadas por quienes conquistaron dicho territorio “ incas y españoles”, para quienes con la introducción de nuevos productos y técnicas culinarias han conseguido sabores y aromas propios en las preparaciones originarias de nuestro país, en efecto es importante destacar las tradiciones culinarias que posee el patrimonio cultural de un pueblo, debido a que a través de esta se revela un amplio contexto de la cultura en la gastronomía. (Cuvi, 2001)

Una de las fuentes más importantes de los pueblos indígenas es el arte de cocinar que se transmite de generación en generación, a pesar del transcurso del tiempo conservan viva en su memoria el sello de identidad que los representa y mediante el cual es posible la preservación de las cocinas, por dicha razón la gastronomía de un pueblo llega a formar parte del patrimonio cultural intangible de un país el cual es expresado mediante las costumbres, técnicas culinarias y conocimientos del mismo. (Unigarro C. , Patrimonio Cultural Alimentario, 2010)

Según (Pazos, Cocina Regionales Andinas, 2010) anterior a la conquista inca los ancestros consumían productos como papas, mellocos, ocas, mashuas, quinua y otros, los incas fueron quienes incrementaron el consumo de maíz siendo este uno de los productos más consumido y principal en la alimentación del pueblo Cayambi y más adelante de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo. Con la llegada de los españoles la gastronomía sufre cambios al introducir el consumo de nuevos productos como trigo, cebada, condimentos y especias y de la misma forma nuevas técnicas y procedimientos culinarios.

La gastronomía de estas parroquias se remonta en épocas pasadas, la cual sigue perdurando en la actualidad. Los platos tradicionales tienen características únicas de cada pueblo, sin embargo los platos típicos del Cantón Cayambe son muy similares en sus parroquias, dado que los productos que sus tierras ofrecen son casi los mismos por el motivo que pertenecen a una misma nación que comparten tradiciones y costumbres gastronómicas.

- **Papas con cuy asado.-** es una preparación muy tradicional que degustaban desde años ancestrales, antiguamente se dejaba el cuy marinado por tres días y se lo cocía en horno de leña atravesado con un palo, se servía con papas cocidas y salsa de maní o de pepas de zambo tostadas.

Imagen N°7 Plato de cuy



Fuente: (Hispano, 2016)

- **Hervido.**- esta preparación es muy tradicional en la parroquia de Juan Montalvo, antiguamente lo consumían después de cada cosecha, ya que les proporcionaba energía con el consumo de los tubérculos que contiene, papa, ocas, mellocos y habas.

Imagen N°8 Tradicional hervido



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Fanesca.**- es una sopa a base de doce granos, se la prepara en una fecha especial, la Semana Santa, muy tradicional en el Cantón Cayambe como en diferentes lugares del país.

Imagen N°9 Plato de fanesca



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Caldo de gallina criolla.**- esta ave que llegó a nuestro país con la conquista española fue muy acogida en nuestra gastronomía, los cayambis tenían sus corrales donde criaban sus aves, por esta razón a esta sopa se la conoce como caldo de gallina criolla o de campo.

Imagen N°10 Plato de caldo de gallina criolla



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Arroz de Cebada.**- esta sopa se la consumía habitualmente, no tenía una fecha específica para su consumo y tiene mucho aporte nutritivo, se la preparaba con carne de borrego y en cocina de leña que le daba su sabor único y ancestral.

Imagen N°11 Plato de sopa de arroz de cebada



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Quinoa con chancho.**- preparación con alto valor nutritivo por sus ingredientes, se la preparaba en cocina de leña.

Imagen N°12 Plato de sopa de quinua con chancho



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Colada de Uchú Jacú.**- Uchú: ají, Jacú: harina proveniente del idioma quichua, harina picante, esta era una comida muy tradicional del pueblo Cayambi, se remonta a la época hispánica su preparación forma parte del patrimonio in material ecuatoriana, primero se prepara la harina que es a base de siete granos semitostados; maíz, haba, arveja, lenteja y garbanzo, condimentada con achiote, ajo y comino, los mismos que son molidos conjuntamente con los granos mencionados.

Imagen N°13 Plato de colada de uchu-jacu



Fuente: (Universocultural, 2017)

- **Morocho de sal.**- sopa a base de morocho, para esta preparación se debe remojar previamente el morocho, lleva castilla de borrego, los ancestros lo consumían mucho por su valor nutricional.

Imagen N°14 Plato de sopa de morocho de sal



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Colada de churos.**- desde tiempos ancestrales los cayambis, utilizaban este molusco para su alimentación, los churos o caracoles. Se encuentran en casi todas las tumbas prehispánicas, fue el sustento básico de aquellos tiempos. Preparaban una colada con harina de arveja o de haba y añadían los mencionados moluscos.
- **Cariucho o mediano.**- esta preparación se la hacía para las celebraciones de fiestas, compadrazgos, cosechas y fiestas tradicionales. En una batea grande se ponía papas cocinadas, mote, carne de borrego asada, pollo asado y el infaltable

cuy asado, doce huevos cocidos y queso, su toque especial era la sarza de maní o de pepas de zambo.

Imagen N°15 Cariucho o mediano



Fuente: (Guaña, 2009)

- **Polla roca.**- esta sopa se prepara con harina de machica, con pollo o costilla de cerdo, los ancestros la consumían en los solsticios y las cosechas, ya que les proporcionaba mucha energía para los trabajos muy pesados.
- **Bizcochos.**- estos deliciosos bizcochos forman parte de la tradición Cayambeña desde el año de 1928 y se los a tomado en cuenta porque gracias a ellos el Cantón Cayambe ahora es muy conocido en diferentes partes del país, forman parte de su tradición porque se han mantenido en el transcurso de los años, se los prepara con harina, manteca, huevos y sal, se los llama bizcochos porque tienen doble cocción.

Imagen N°16 Bizcochos Cayambeños



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Tortilla de tiesto.**- estas deliciosas tortillas se las puede preparar de sal o de dulce, se las prepara con harina de trigo, huevos, mantequilla y sal o azúcar morena.

Imagen N°17 Tortillas de tiesto



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Tortillas de chuno.**- estas tortillas son muy tradicionales en la parroquia de Cangahua, se las prepara con almidón de papa, huevo y azúcar, como una crep, en algunas ocasiones le agregan queso o leche a la preparación.
- **Colada de machica con queso.**- esta bebida es una preparación dulce, comúnmente se la servían por las mañanas ya que les brindaba mucho vigor y energía, se la prepara con harina de machica, canela y panela y se la sirve con trocitos de queso.
- **Zapallo de dulce.**- esta bebida se la hace a base de zapallo o calabaza, con leche y panela, es una bebida muy agradable y nutricional.

Imagen N°18 Zapallo de dulce



Fuente: (Guaña, 2009)

- **Champús.-** esta preparación se la hace para una fecha especial que es el día de los difuntos, se la prepara con harina de maíz, mote, infusión de hierbas aromáticas y panela, antiguamente era muy consumida al igual que la colada morada en los pueblos cayambeños.
- **Morocho de dulce.-** bebida que se prepara con mucha leche, morocho bien cocido y previamente remojado, canela, clavo de olor y azúcar. Estaba dentro de la dieta de los cayambis ya que sus tierras producían dicho producto.

Imagen N° 19 Morocho de dulce



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Chica de jora.-** para esta bebida se prepara la harina de jora primero, luego se la ponía a cocinar en el agua de infusión de hierbas aromáticas con panela, esta bebida tradicionalmente se la tomaba en las cosechas y en la festividades. Es una tradición de la parroquia de Juan Montalvo.

Imagen N°20 Elaboración de la chicha de jora



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Guarango o mishky.**- esta bebida contiene cierto grado de alcohol por el lapso de fermentación que hay entre su cosecha hasta su preparación en si, se la extrae del penco donde se obtiene el guarango, luego se lo deja madurar y se lo cocina para obtener el mishky, esta bebida se la servía en las fiestas y para la sed en cualquier ocasión.

Imagen N°21 Guarango



Fuente: elaboración propia, 2017

- **Colada morada.**-esta bebida que es muy tradicional para los ecuatorianos está dentro de la tradición cayambeña también ya que desde épocas ancestrales se la consumía, se la prepara con harina morada, mora, mortiño, piña, frutilla y azúcar antiguamente le ponían panela. Se la consume en una fecha especial que es el día de los difuntos.

Imagen N°22 Colada morada



Fuente: elaboración propia, 2017

1.1.6 Antropología

1.1.6.1 Definición

Proviene de origen griego *anthropos* que significa “hombre o humano” y *logos* “conocimiento”. Es la ciencia que estudia la realidad y el comportamiento del ser humano, analiza su origen, su desarrollo en el ámbito social y los cambios en sus conductas a medida que pasa el tiempo. “Se dice que Georges-Louis Leclerc, en 1749 fue el primer estudioso en postular a la antropología como una disciplina independiente. Su desarrollo se asentó sobre dos posturas: el estudio de las diversas características físicas del ser humano y la comparación descriptiva de los distintos pueblos.” (Pérez & Merino, 2012) La antropología se basa en las teorías de las leyes naturales, la adaptación del ser humano en el entorno y la herencia de ciertos factores a través de las generaciones.

La antropología se divide en cuatro disciplinas principales; la antropología social o cultural que también el nombre de etnológica, la antropología biológica o física que estudia los cambios del cuerpo del hombre con el pasar de la historia, la antropología lingüística que estudia los diversos lenguajes del ser humano y la antropología arqueológica que estudia e interpreta las formas de vida de las comunidades que ya se extinguieron. (Pérez & Merino, 2012)

1.1.6.2 Antropología gastronómica

Está centrada en el estudio de la inmersión de los alimentos que cruzaron el Atlántico en ambos sentidos y como se implantaron en los nuevos continentes, es decir que

la antropología gastronómica estudia y analiza el origen de la gastronomía de cada territorio y la influencia de las conquistas de los continentes.

La historia de la alimentación en el país de Francia es una ciencia muy importante que incluso la antropología gastronómica ya fue reconocida como una especialidad universitaria, extendiéndose así hasta España consideran que es de gran importancia el estudio de los orígenes de la gastronomía, se interesan en saber cómo los pueblos iniciaron con su alimentación, este estudio se da inicio desde el momento en que el hombre descubre el fuego y consigue controlarlo, y va avanzando época tras época con sus influencias, cambios, transformaciones, mezclas y otros. (Iglesias, 2015)

1.2 Marco Referencial

Se toma como referencia la tesis realizada por Jesús Sánchez Rodríguez de la Universidad Autónoma de Querétaro Repositorio Institucional, con el tema Una mirada al estudio de las cenadurías en Querétaro, desde la antropología y la gastronomía en la época contemporánea, para dar un enfoque al estudio que se va a realizar en esta investigación.

“Con esta tesis se cubrieron varios objetos planteados en el proyecto de investigación. En primer lugar se trató de un ejercicio teórico-metodológico con el cual se logró describir, analizar y explicar los platillos de la cocina popular de la cenaduría Irma y lo que se encuentra detrás de la venta de antojitos. Para lograrlo se seleccionó y definió que es una cenaduría y a qué llamamos “antojitos”. Con estas definiciones clarificadas y definidas con precisión pasamos a señalar cuál es la historia de estos platillos. Encontramos después de una revisión histórica de las cenadurías y la venta de antojitos, que los lugares como los conocemos ahora para la venta de los diversos antojitos, que van desde los pambazos, hasta los tacones de sesos y gorditas, los encontramos desde el primer cuarto de siglo XX. En Querétaro estos puestos para la venta de antojitos mexicanos son más conocidos como “cenadurías”, tal y como lo destaca la literatura revisada, y encontramos aquellas características referidas por los autores como: un origen que se relacionaba con lo efímero y callejero, la historia de una familia de doña Irma como de los distintos platillos que han preparado para la venta por varias generaciones, de esta manera conocimos como se consolida el establecimiento fijo pero no dejan de participar en las fechas y momentos del calendario festivo de la ciudad de Querétaro con puestos callejeros donde se venden aquellos “antojitos” más solicitados: manitas de puerco en escabeche, guajolotes, enchiladas queretanas y tacos de papa y sesos. {...} Se registraron los ingredientes, las formas de preparación y de cómo servir los antojitos. Se pudo constatar que algunos de estos antojitos como las manitas de puerco en escabeche y el pozol se incrementan su venta durante las celebraciones de las fiestas patrias. Esta situación nos permite responder el tercer objetivo específico, es decir, la variedad de platillos y sus principales cambios. Por ejemplo, las enchiladas que antes no se acompañaban con chiles y conservas en vinagre y ahora la gente lo pide.

Se trató de un ejercicio etnográfico acerca de una cenaduría popular de la ciudad de Querétaro. Es así que se identificaron diversas expresiones de la cultura culinaria que conviven, convergen y se nutren en estos lugares {...} Por otro lado, pude identificar los procesos que intervienen en la preparación de los antojitos mexicanos que se venden en esta cenaduría, desde la elaboración de los guajolotes, los tacos dorados, las enchiladas, el pozole, las gorditas de migajas hasta las tostadas y las manitas de puerco” (Rodríguez Sánchez, 2016)

Otra referencia bibliográfica que se ha tomado es la de Vique Cevallos Marco Fernando de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo con su tema de Investigación: Análisis antropológico de la gastronomía de las tortillas de tiesto. Diseño de marca producto.

“El presente objetivo de investigación fue analizar el campo antropológico de las tortillas hechas en tiesto para diseñar su marca en la ciudad de Riobamba, barrio "El Retamal de Tapi". Se recolectó información histórica para llevar a cabo el estudio antropológico de estas tortillas, es decir, para conocer la forma en que se hicieron y cómo se hacen hoy en día. Toda esta información ayudó a definir el nombre futuro de la marca de tortillas, sin embargo, el análisis del objetivo ayudó a determinar la mejor manera de ingresar y permanecer en el mercado. El método inductivo se usó para conocer el proceso del producto desde el principio hasta la conservación en los diferentes roles y para conocer el momento de la correcta conservación, para que el consumidor pueda mantenerse en el medio ambiente. Esta investigación fue posible mediante el uso de materiales tales como: un software de diseño, una computadora, una cámara, un refrigerador, un tiesto. Los resultados obtenidos fueron: el 80% de las personas encuestadas conocía el producto y el 20% de las personas no lo sabía. Por lo tanto, un 90% de las personas encuestadas dijeron que existe una relación de la marca. En relación con los envases, un 28% de las personas dijeron que era lo correcto. Esta investigación será útil para la sociedad a fin de no rechazar esta tradición. Se recomienda que este producto sea promovido por el fabricante para que esta tradición culinaria se pueda distribuir a personas en restaurantes o cafeterías.” (Cevallos Vique, 2015)

1.3 Marco Conceptual

- **Ancestral:** “Procedente de una tradición remota o muy antigua.” (Real Academia Española, 2014)
- **Bizcocho:** “Pastel grande, generalmente de forma redonda, elaborado con harina de trigo, grasa, huevos, azúcar, etc., y cocido al horno. Se puede rellenar con frutas o crema y cubrir con un baño de azúcar o chocolate.// Venez. Especie de galleta muy

tostada, de varias clases y formas, que se prepara con harina de trigo, manteca de cerdo, huevos, azúcar, etc.” (Pazos, 2010, pág. 311)

- **Chicha:** “bebida refrescante que se hace sin fermentación, con frutas, como anón, guanábana, chirimoya, cereza, corozo, mango, tamarindo, mamón, etc. O con granos, verbigracia, de arroz o de maíz.” (Pazos, 2010, pág. 314)
- **Cariucho o mediano:** “Se sirve en bandejas grandes o bateas y es ofrecido al momento de pedir algún favor para matrimonios, bautizos entre otros. Su nombre proviene del quichua, cari= varón; ucho; ají; comida para agradar a los varones.” (Cayambe G. A., 2013, págs. 65,66)
- **Cultura criolla:** “La Cultura Criolla es la identidad cultural propia de América, a la cual también podemos llamar HISPANOAMERICANA. Es el resultado de la fusión cultural de Europa y América, de la inculturación y de la evangelización del continente.” (FASTA, 2012)
- **Uchú-jacú:** “Su nombre proviene del quichua, uchú: ají; jacú= harina, es decir harina picante tradicional, esta colada tiene harina de siete granos semitostados (maíz, haba, arveja, cebada, trigo, lenteja y garbanzo). Se condimenta con achiote (granos de color) ajo y comino, los mismos que son molidos conjuntamente con los cereales mencionados.” (Cayambe G. A., 2013, pág. 66)
- **Guarango o mishki:** “considerados como el néctar o miel natural, que se obtiene del penco azul.” (Cayambe G. A., 2013, pág. 66)

- **Gastronomía:** “Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales, e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. “ (EcuRed, 2013)

- **Equinoccios:** “Época del año en que, por hallarse el Sol sobre el ecuador, los días son iguales a las noches en toda la Tierra; tiene lugar cada año del 20 al 21 de marzo y del 22 al 23 de septiembre: equinoccio de primavera.” (Reference, 2013)
- **Solsticios:** “es un término astronómico relacionado con la posición del Sol en el ecuador celeste. El nombre proviene del latín *solstitium* (*sol sistere* o sol quieto).

Los **solsticios** son aquellos momentos del año en los que el Sol alcanza su máxima posición meridional o boreal. En el solsticio de verano del hemisferio Norte el Sol alcanza el cenit al mediodía sobre el Trópico de Cáncer y en el solsticio de invierno alcanza el cenit al mediodía sobre el Trópico de Capricornio. Las fechas del **solsticio de invierno** y del **solsticio de verano** están cambiadas para ambos hemisferios. {...} En los días de solsticio, la longitud del día y la altura del Sol al mediodía son máximas (en el solsticio de verano) y mínimas (en el solsticio de invierno) comparadas con cualquier otro día del año. En la mayoría de las culturas antiguas se celebraban festivales conmemorativos de los solsticios.

Las fechas de los solsticios son idénticas al paso astronómico de la primavera al verano y del otoño al invierno.” (Inc., 2012)

- **Pawcar Raymi:** es una fiesta que celebran los pueblos andinos, es la fiesta del florecimiento, “en el cual agradecen a la Pacha Mama con dos principales elementos el Agua y las flores.” (SNI)
- **Inti-Raymi:** “(Fiesta del Sol) es una celebración ancestral de los pueblos andinos. El ritual empieza con el ocaso de la noche más larga del año, el 23 de junio, fecha considerada anterior al solsticio. Su significado consiste en pedirle al Sol que se vuelva a acercarse a la Tierra, iniciando el verano. Esta celebración también coincide con la época de cosecha y el término de un ciclo agrícola andino.” (EL COMERCIO, 2011)
- **Tocaramuca:** hecho de madera o de piedra se lo usaba para moler o majar los alimentos. (Pazos, 2005)
- **Bohíos:** “Cabaña o casa rústica de América tropical, construida con madrea, cañas o paja.” (The free dictionary by Farlex, 2003)
- **Buycuy camayos:** antiguamente se conocía a los cocineros con dicho nombre. (Pazos, El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña, 2008)
- **Leche api:** colada o mazamorra preparación tradicional del altiplano y los valles. (Pazos, Cocina Regionales Andinas, 2010)
- **Yaki-panga:** llamadas de esta forma a las hojas de bijao, se las utiliza para preparar maito y ayampaco. (LA HORA lo que necesitas saber, 2015)

- **Chigüiles:** “el tradicional chigüil es uno de los platos típicos en varios cantones de la provincia de Bolívar. La mayoría de los antiguos cocineros señala a la ciudad de Guaranda como la cuna de esta delicia, preparada con harina de maíz y queso.” (Ortiz, 2016)
- **Atzera o achira:** “Canna es una planta nativa de los Andes que poco a poco ha entrado en desuso. En nuestro medio es conocida como achira y actualmente es decorativa y mantiene, aunque en menor medida, sus funciones tradicionales, es decir, desde alimenticias hasta utilitarias.” (eltiempo.com.ec, 2017)
- **Maito:** significa envuelto en kichwa “Julio Pazos, escritor e investigador gastronómico, indica que el origen del maito se puede recabar incluso a los pueblos de Chimborazo y Tungurahua, pues fueron ellos quienes huyendo de la dominación española llegaron a provincias amazónicas como Pastaza, de donde se cree viene la popular receta, aunque aclara que existen versiones que también tiene un fuerte influencia inca.
“El maito, por su forma, proviene de la antigua cocina caribeña en la que abundan los envueltos en hojas que no son de maíz. Tal es el caso de los envueltos con hojas de bijao en Venezuela, el chocó colombiano, la ceja de montaña occidental del Ecuador”..., sostiene el especialista.” (LA HORA lo que necesitas saber, 2015)
- **Trojes o soberados:** “Deposito limitado por tabiques para guardar frutos, especialmente cereales” proviene de la palabra troj. (Definiciones-de.com, 2016)
- **Máchica:** “es el nombre de uno de los alimentos derivados de la cebada más nutritivos y que durante más de 200 años, formó parte indispensable en la dieta de los hogares de la Sierra ecuatoriana.
La machica, también conocida como harina de cebada, se obtiene de la molienda de los granos tostados de la cebada andina, cultivada en los cerros de Cotopaxi, Chimborazo, Tungurahua y otras provincias.
Con ella se preparan coladas, bases para sopas y el famoso “chapo”.” (El Telégrafo, 2015)

- **Chuno:** tortillas que se elaboran a base de almidón de papa, el cual se obtiene “mediante la extracción del carbohidrato de la papa, en el cual se elimina la fibra mediante lavados con agua, posteriormente se aplica un secado cuidadoso, mismo que le permite mantener sus propiedades funcionales.” (Quiminet.com, 2011)
- **Transculturación:** “se refiere al proceso por el que pasa una sociedad al momento de apropiarse de las culturas y costumbres de otra sociedad y de esta manera lo que hace es sustituir sus propias costumbres por las nuevas, dejando de lado su esencia como sociedad.” (Diccionario Actual, 2017)
- **Angloamericana:** “La palabra angloamericano hace referencia que es natural, relativo y **perteneciente** a los Estados Unidos de América. Este término es usado también como sustantivo. Se dice de un **individuo** que es de origen inglés y que es nacido en el continente americano.” (deficiona.com, 2017)
- **Aculturación:** “El termino aculturación se refiere al proceso por el cual el contacto continuo o intermitente entre dos o más grupos de culturas diferentes afecta mutuamente las respuestas culturales de cada uno de estos.” (Ruiz, 2005)
- **Desculturación:** “Este término se aplica en las ocasiones en que ha habido una 'baja de cultura', cuando alguien o un grupo de personas han ido perdiendo paulatinamente el nivel de cultura que habían adquirido. Influyen varios factores específicos que dependen de las circunstancias en que cada individuo, o grupo de individuos, viva.” (psicoPedagogia.com)

CAPITULO II

2.1 Metodología y Diagnostico

2.1.1 Metodología

2.1.1.1 Tipo de Investigación

El tipo de investigación que se aplicará en el presente estudio, será de tipo histórica y descriptiva, el mismo que tendrá carácter cualitativo y cuantitativo.

- **Histórica:**

Este tipo de investigación será aplicado al investigar los aspectos históricos del Cantón Cayambe, las parroquias Cayambe y Juan Montalvo que son objeto de estudio de esta investigación, analizar el pasado de manera más objetiva y exacta posible.

“La investigación histórica trata de la experiencia pasada, describe lo que era y representa una búsqueda crítica de la verdad que sustenta los acontecimientos pasados. El investigador depende de fuentes primarias y secundarias las cuales proveen la información y a las cuales el investigador deberá examinar cuidadosamente con el fin de determinar su confiabilidad por medio de una crítica interna y externa. El primer caso verifica la autenticidad de un documento o vestigio y en el segundo, determina el significado y la validez de los datos que contiene el documento que se considera autentico.” (Grajales, 2000)

- **Descriptiva:**

Será empleada al analizar y describir las características del Cantón Cayambe en las parroquias Cayambe y Juan Montalvo con la finalidad de conocer las situaciones, costumbres y actitudes que predominan a través de la descripción exacta de las actividades, cultura, procesos y personas.

“La investigación descriptiva, según se mencionó, trabaja sobre realidades de hecho y su característica fundamental es la de presentar una interpretación correcta. Esta puede

incluir los siguientes tipos de estudios: Encuestas, Casos, Exploratorios, Casuales, De Desarrollo, Predictivos, De Conjuntos, De Correlación.” (Grajales, 2000)

“Los estudios descriptivos buscan desarrollar una imagen o fiel representación (descripción) del fenómeno estudiado a partir de sus características. Describir en este caso es sinónimo de medir. Miden variables o conceptos con el fin de especificar las propiedades importantes de comunidades, personas, grupos o fenómenos bajo análisis. El énfasis está en el estudio independiente de cada característica, es posible que de alguna manera se integren la mediciones de dos o más características con el fin de determinar cómo es o cómo se manifiesta el fenómeno. Pero en ningún momento se pretende establecer la forma de relación entre estas características. En algunos casos los resultados pueden ser usados para predecir.” (Grajales, 2000)

2.1.1.2 Método de Investigación

El presente estudio de investigación se considera realizarlo mediante el método analítico, ya que este método es un proceso cognoscitivo que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma ordenada cada elemento por separado (Bernal, 2010), debido a que se lo descompondrá en diferentes factores como el estilo de vida de los habitantes del Cantón Cayambe y sus parroquias, los productos que ofrecen sus tierras, su gastronomía ancestral y tradicional, y el conocimiento de dichos factores en la población Cayambeña, para así registrar la historia, información cultural y productos en torno a los alimentos preparados en las parroquias que se ha tomado como objeto de estudio Cayambe y Juan Montalvo.

Para la realización de esta investigación se utilizará el método cualitativo, que tiene como objeto indagar en la historia, ideologías, ciencias humanas y ciencias sociales, pero sobre todo busca recopilar la mayor cantidad de datos acerca de un tema para posteriormente relacionar dichos datos entre sí y generar de esa manera una teoría o un concepto, proceso que se lo conoce como muestreo teórico. (Tójar, 2006) Con este enfoque se podrá obtener información histórica, ancestral y del estilo de vida del pueblo Cayambeño y así poder asociarlo con las tradiciones y cultura de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo.

También se aplicará un enfoque cuantitativo, que se refiere al uso de datos recopilados, para comprobar hipótesis, basándose en números y cifras estadísticas (Sampieri & Baptista, 2010).

- **Método Inductivo-Deductivo:** este método se basa en la lógica y estudia hechos particulares, aunque es deductivo en un sentido, parte de lo general a lo particular e inductivo que va de lo particular a lo general. (Bernal, 2010). Con este método se obtendrán conclusiones luego del análisis y la recopilación de conocimientos de la cultura gastronómica del Cantón Cayambe.
- **Método Analítico-Sintético:** este método estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis) y luego se unifica las partes dispersas para estudiarlas de manera integral (síntesis). (Bernal, 2010) Este método será aplicado en el marco teórico y en el diagnóstico debido a que este método unifica las partes dispersas de un fenómeno.
- **Método histórico-comparativo:** procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza de esos fenómenos, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, es decir, de su origen común. (Bernal, 2010) Se utilizará en el Capítulo I, para recopilar datos que traten sobre la historia gastronómica del Cantón Cayambe.
- **Método cuantitativo o método tradicional:** está fundamentado en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una serie de postulados que expresan relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva. Este método tiende a generalizar y normalizar los resultados. (Bernal, 2010)
- **Método cualitativo o método no tradicional:** este método está orientado a profundizar casos específicos y no generalizar. Su preocupación no es prioritariamente medir, sino cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada, es lo que señala (Benito y Rodríguez, 2000)

Los investigadores que utilizan el método cualitativo busca entender una situación social como un todo, teniendo en cuenta sus propiedades y su dinámica. En su forma general, la investigación cuantitativa parte de los cuerpos teóricos aceptados por la comunidad científica, en tanto que la investigación cualitativa pretende conceptuar sobre la realidad, con base en la información de la población o las personas estudiadas. (Bernal, 2010, pág. 60)

2.1.1.3 Técnicas de Investigación

- **Fuentes primarias:** es posible que el desarrollo de la investigación propuesta dependa de la información que el investigador debe recolectar en forma directa. Cuando esto sucede, hablamos de la fuente primaria, e implica utilizar técnicas y procedimientos que suministren la información adecuada. (Bernal, 2010)
- **Fuentes secundarias:** toda investigación implica acudir a este tipo de fuentes, que otorgan información básica. Se encuentran en las bibliotecas y está contenida en libros, periódicos y otros materiales documentales, como; trabajos de grado, revistas especializadas, enciclopedias, diccionarios, anuncios y otros. (Bernal, 2010)
- **Observación:** “{...} técnica de recolección de datos. Las ciencias sociales la emplean con mucha frecuencia. Es una técnica antiquísima, cuyos primeros aportes sería imposible rastrear. A través de sus sentidos, el hombre capta la realidad definirse como el uso sistemático de nuestros sentidos en la búsqueda de los datos que necesitamos para resolver un problema de investigación. Supone un conocimiento profundo de un marco teórico que orienta al investigador.” (Sabino C., op. cit, p.155, citado por (Méndez, 2001, pág. 154)

Se puede afirmar que la observación científica conoce la realidad y permite definir previamente los datos más importantes que deben recogerse por tener relación directa con el problema de investigación. Supone un conocimiento profundo de marco teórico que orienta al investigador.

“No solamente es la más universal si no la más antigua, porque coloca al investigador frente a la realidad de manera inmediata, la captación de lo que acontece en el entorno del investigador es de tipo sensorial, y como tal puede estar sesgada a partir de las limitaciones propias de los sentidos.” (Centty Villafuerte, 2010)

- **Encuesta o cuestionario:** La recolección de información mediante la encuesta se hace a través de formularios, los cuales tienen aplicación a aquellos problemas que se pueden investigar por métodos de observación, análisis de fuentes documentales y demás sistemas de conocimiento. La encuesta permite el conocimiento de las motivaciones, las actitudes y las opiniones de los individuos con relación a su objeto de investigación.

“Tiene la ventaja de formular preguntas a más personas quienes proporcionan información de sus condiciones económicas, familiares, sociales, culturales y Políticas y en los que el anonimato constituye una ventaja porque al requerir la intervención de muchas personas no se puede asegurar que estos cumplan con el cometido de recoger información que se Necesita, otra limitación proviene de la posible falsedad de las respuestas o cuando no se complete el cuestionario, no permitiendo establecer generalizaciones amplias.” (Centty Villafuerte, 2010)

Se utilizará para la recolección de datos e información que serán observados en las actitudes y opiniones de la comunidad cayambeña en cuanto a la gastronomía ancestral del Cantón Cayambe.

Tabla N° 8 Cuadro de métodos investigativos

Etapas de la Investigación	Método			Técnicas	Resultados
	Empíricos	Teóricos	Matemáticos		
Capítulo I Marco Teórico		Analítico-Sintético. Histórico-Comparativo .		Revisión bibliográfica y por internet	Bases teóricas para la investigación.
Capítulo II Metodología y Diagnóstico	Histórico-Lógico. Revisión Documental. Recolección de Información. Medición.	Observación. Encuesta.	Uso de tablas y gráficos estadísticos. .	Encuestas, Entrevistas, Criterios de expertos. Observaciones de campo. Otras.	Informe sobre la observación y las encuestas realizadas para la investigación.
Capítulo III Propuesta		Analítico-Sintético. Hipotético-Demostrativo. o.			Resultados que se esperan de la investigación.

Fuente: elaboración propia, 2017

2.2.4 Universo de Estudio

Realizar una encuesta a los habitantes de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo del Cantón Cayambe siendo estas las parroquias más representativas de dicho cantón, con la finalidad de conocer el grado de conocimiento que los habitantes tienen acerca de la cultura gastronómica de su cantón

2.2.5 Cálculo de Muestra de Estudio

Con un universo de investigación de 62.829 elementos, será aplicada la fórmula del universo finito.

La fórmula para su cálculo de la muestra es:

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

n= tamaño de la muestra

Z= nivel de confianza (95%= 1.95)

N= universo

P= a favor del tema (50%= 0.50)

q= en contra del tema (50%= 0.50)

d= margen de error (5%= 0.05)

2.2.5.1 Aplicación de la Fórmula

Se realizaran 378 encuestas a los habitantes mayores de 20 años de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo del Cantón Cayambe.

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

$$n = \frac{1.95^2 \times 0.50 \times 0.50 \times 62.829}{0.05^2(62.829 - 1) + 1.95^2 \times 0.50 \times 0.50}$$

$$n = \frac{380 \times 0.50 \times 0.50 \times 62.829}{0.0025(62.829 - 1) + 380 \times 0.50 \times 0.50}$$

$$n = \frac{59687.55}{158.02}$$

$$n = 377.72 = 378$$

2.2.6 Formato de la encuesta

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS
ENCUESTA PARA LA POBLACIÓN DEL CANTÓN CAYAMBE

El objetivo de esta encuesta es establecer el nivel de conocimiento acerca de la gastronomía ancestral del cantón Cayambe, específicamente de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo, la presente encuesta será aplicada a las personas mayores de 20 años.

Instrucciones: 1. Marque la alternativa seleccionada con una “X”

2. Complete los datos de edad y género solicitados.

EDAD:

SEXO: M..... F.....

1.- ¿Conoce usted la gastronomía ancestral de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo?

SI

NO

2.- De los siguientes platos y bebidas señale cuales son los más representativos de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo:

Colada de churos

Cariucho o mediano

Champús

Tortillas de tiesto

Bizcochos

Papas con cuy

Uchú-jacú

Chicha de jora

3.- ¿Conoce usted los productos nativos de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo?

SI

NO

4.- ¿Conoce usted si técnicas ancestrales son utilizadas para las preparaciones de los platos representativos de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo?

SI

NO

5.- ¿Considera usted que en la actualidad se han introducido nuevas técnicas en la cocina ancestral del Cantón Cayambe?

SI

NO

6.- ¿A su criterio la gastronomía de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo han tenido influencias externas?

SI

NO

7.- ¿Cree usted que se ha perdido la cultura de la gastronomía ancestral del Cantón Cayambe?

SI

NO

8.- Si su respuesta anterior fue sí, ¿Cuál de estos factores cree usted que afecta más a la pérdida de la cultura gastronómica del cantón Cayambe?

Inclusión de nuevos productos

Migración

Falta de conocimiento de las nuevas generaciones

9.- ¿Cree usted que al consumir estos platos tradicionales aportan algún valor nutricional?

SI

NO

10.- ¿Con qué frecuencia consume usted estos platos tradicionales como: papas con cuy, bizcochos, colada de churos?

Una vez por semana

Dos veces por semana

Solo días festivos

11.- ¿Cree usted que debe conservarse el consumo de estas preparaciones ancestrales como; tortillas de chuno, caldo de gallina criolla, arroz de cebada, colada de machica, colada morada?

SI

NO

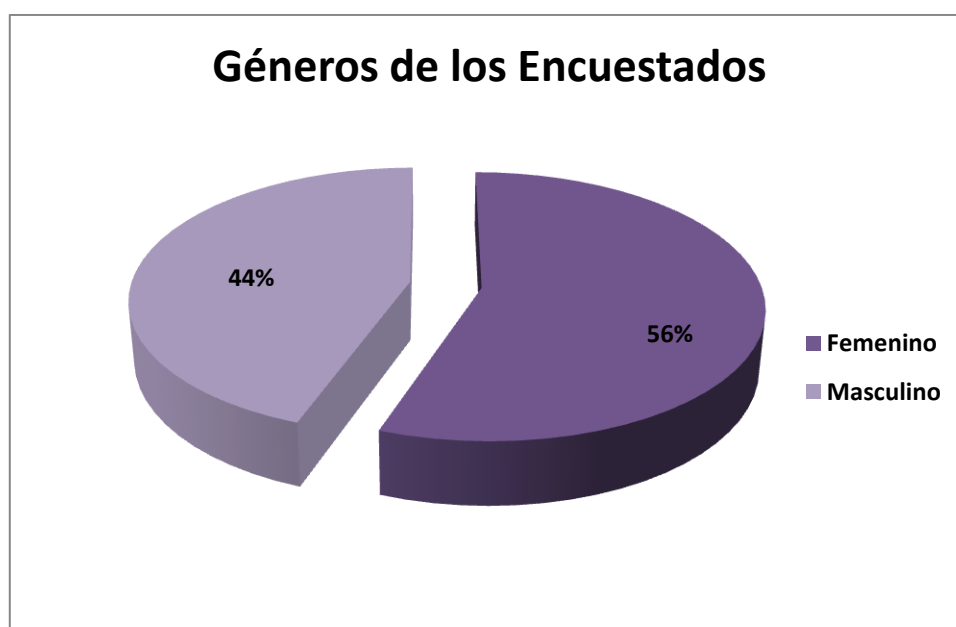
2.2.7 Tabulación y Análisis de la Encuesta

Tabla N°9 Género de los encuestados

GÉNERO	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Femenino	210	56%
Masculino	168	44%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°1 Género de los encuestados



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

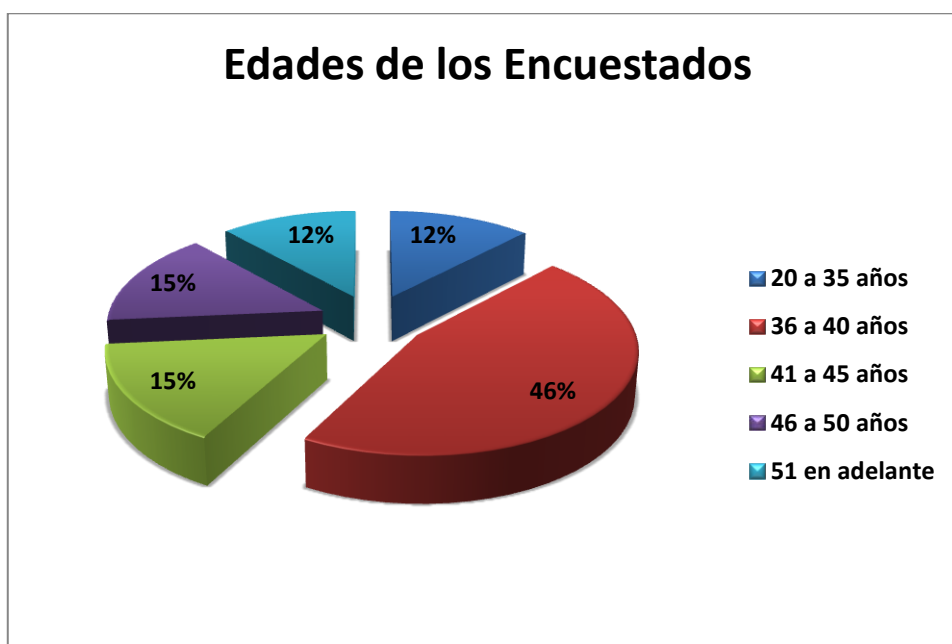
Análisis: como datos generales en base a los encuestados en gran parte de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo, el resultado indica un elevado porcentaje del sexo femenino sobre el masculino ya que hay mayor interés sobre el nivel de conocimiento acerca de la gastronomía ancestral.

Tabla N°10 Edad de los encuestados

EDAD	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
20 a 35 años	46	12%
36 a 40 años	173	46%
41 a 45 años	59	15%
46 a 50 años	56	15%
51 años en adelante	44	12%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°2 Edades de los encuestados



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por el autor

Análisis: como dato general en base a las edades por parte de los encuestados, existe un gran interés por parte de las diferentes edades por conocer y saber más acerca de cada producto, teniendo en cuenta que la gente adulta tiene un conocimiento más elevado

ya que son personas de experiencia y la gente joven carece de dicho conocimiento debido a la influencia de las nuevas tendencias y perdida de cultura.

2.2.7.1 Tabulación de las Preguntas

Pregunta N°1.

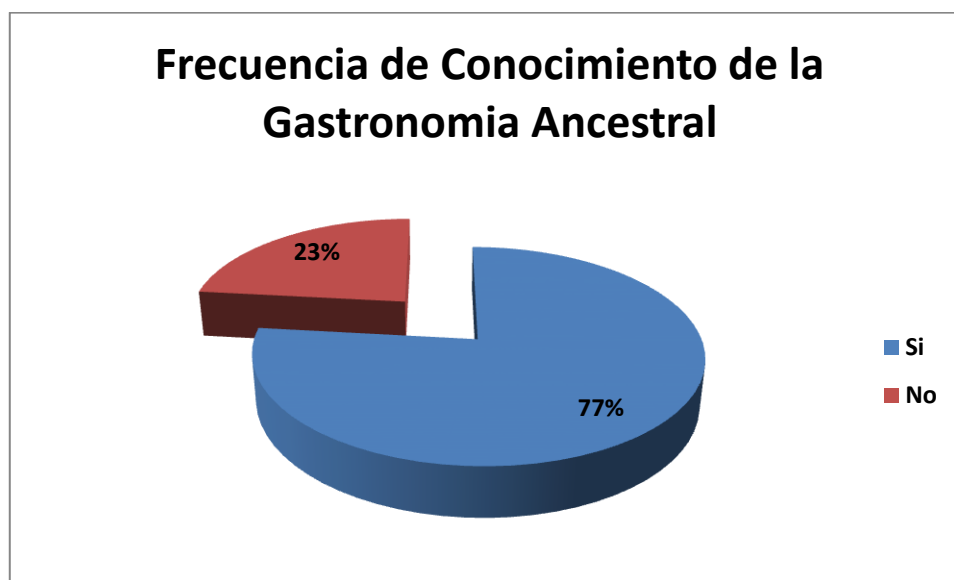
¿Conoce usted la gastronomía ancestral de las parroquias de Cayambe y Juan Montalvo?

Tabla N°11

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	290	77%
NO	88	23%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°2 Frecuencia de conocimiento



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: al ser una gastronomía ancestral característica por sus sabores y a la vez populares en el medio, la gente conoce acerca de su existencia y va más allá de los límites nacionales y son cotizadas por otros países, debido a que en las encuestas realizadas además de la participación de los pobladores Cayambeños hubo también encuestas personas extranjeras.

Pregunta N°2.

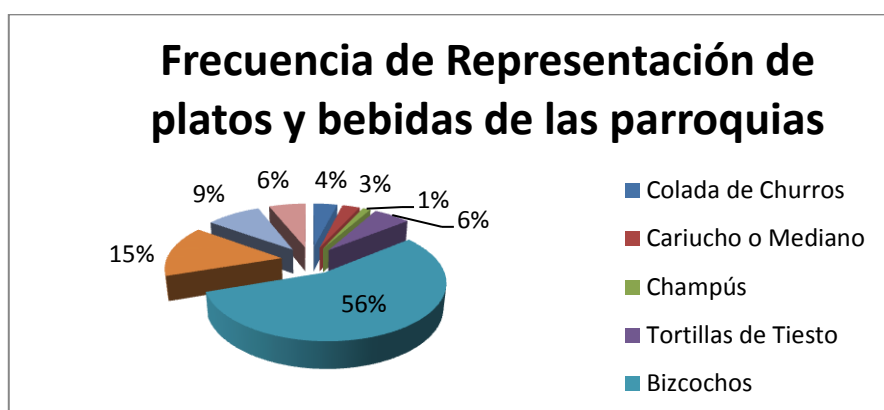
¿De los siguientes platos y bebidas señales cuales son los más representativos de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo?

Tabla N°12

RESPUESTA	ENCUSTADOS	PORCENTAJE
a) Colada de churros	15	4%
b) Cariucho o mediano	11	3%
c) Champús	5	1%
d) Tortillas de tiesto	23	6%
e) Bizcochos	210	56%
f) Papas con cuy	57	15%
g) Uchujacu	34	9%
h) Chicha de jora	23	6%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°3 Frecuencia de representación de los platos y bebidas



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: al ser consideradas una gastronomía variada tanto en platos como en sabores siendo en su mayoría como genero principal que tiene una alta demanda en el mercado nacional, se puede decir que su consumo es variado y en algunas ocasiones parejo, siendo el más representativo los bizcochos con un alto nivel de consumo debido a que con su gran acogida en la gastronomía Cayambeña llegaron a ser muy famosos y le dieron realce al cantón, los platos y bebidas que tienen menor porcentaje de representación se debe a que en su gran mayoría se los prepara en fechas especiales y tradicionales y no forman parte de una dieta diaria.

Pregunta N°3.

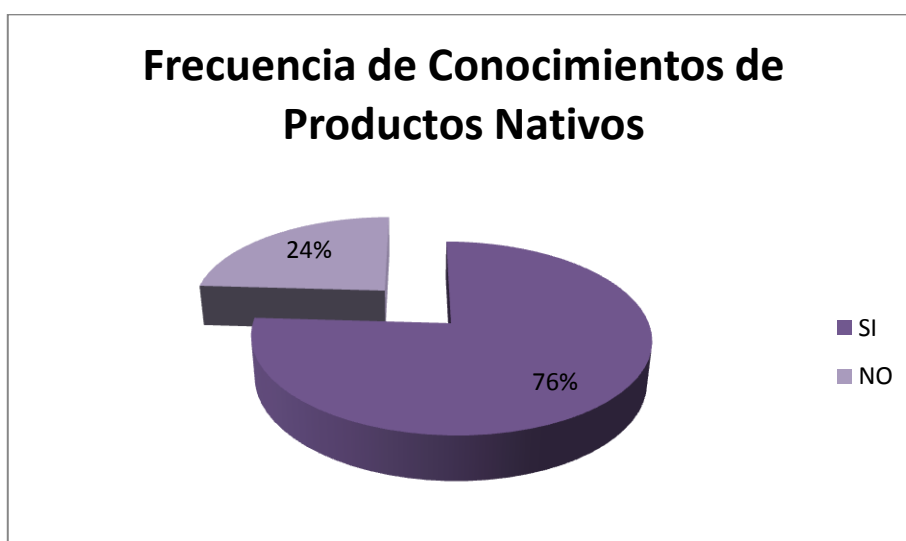
¿Conoce usted los productos nativos de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo?

Tabla N°13

RESPUESTA	ESCUSTADOS	PORCENTAJE
SI	278	76%
NO	91	24%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°4 Frecuencia de conocimientos de productos nativos



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: al ser una gastronomía consumida y a la vez popular en el medio, la gente tiene conocimiento acerca de su existencia y los productos con los que se elaboran los diferentes platillos, la existencia de dichos platos tradicionales y por ende ancestrales va más allá de los límites nacionales y son cotizadas por otros países ya que su elaboración no es nada compleja y los productos con los que se elaboran ya se los puede encontrar en cualquier mercado o supermercado.

Pregunta N°4.

¿Conoce usted que técnicas ancestrales son utilizadas para las preparaciones de los platos más representativos de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo?

Tabla N°14

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	149	39%
NO	229	61%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°5 Frecuencia de conocimientos de técnicas ancestrales



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autor

Análisis: el conocimiento que tienen los encuestados acerca de las técnicas ancestrales aplicadas a la gastronomía es de un nivel bajo, sin destacar las posibilidades que puedan ser aplicadas en la gastronomía actual, esto se debe a que las técnicas gastronómicas han ido evolucionando con el transcurso del tiempo y hoy en día ya son poquísimas las personas que aplican técnicas ancestrales a la preparación de dichos platos.

El desconocimiento de dichas técnicas ancestrales se deba también al poco interés de las nuevas generaciones, lo que buscan hoy en día son los nuevos métodos y técnicas que se usan en la cocina creativa o por ejemplo la nueva cocina molecular, dejando de lado o con menor importancia la cultura ancestral y tradicional.

Pregunta N°5.

¿Considera usted que en la actualidad se han introducido nuevas técnicas en la cocina ancestral del cantón Cayambe?

Tabla N°15

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	287	85%
NO	91	15%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°6 Introducción de nuevas técnicas a la cocina ancestral



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: existen diferentes muestras de relacionar las técnicas del antes con las de ahora la introducción de nuevas técnicas en la gastronomía ancestral hace que haya nuevas propuestas y hace que el nivel de introducción de nuevas técnicas sea elevado, como se menciona anteriormente y en base a respuestas de las personas encuestadas la evolución de la gastronomía hace que sea necesario introducir nuevas técnicas para elaborar los diferentes platos que preparaban los ancestros, pero tratando de no perder ese toque especial que ellos les daban a sus preparaciones.

La creación de los nuevos restaurantes también es otra influencia para la introducción de nuevas técnicas, ancestralmente se usaba la técnica de cocción en horno de leña hoy en día se usa la técnica de fritura que es más rápida y práctica. Los restaurantes de comida rápida tienen mayor preferencia para el comensal que un restaurante de comida típica o tradicional.

Pregunta N°6.

¿A su criterio, la gastronomía de las parroquias de Cayambe y Juan Montalvo ha tenido influencias externas?

Tabla N°16

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	259	69%
NO	119	31%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°7 Criterio de la gastronomía con influencias externas



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: existen diferentes muestras de relacionar la gastronomía de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo con las otras pero el nivel de influencia en otras culturas es alto ya que eso ha permitido que haya nuevas invenciones en la gastronomía tanto del cantón como de otras ciudades.

La transculturación es una parte muy importante para la influencia que ha tenido la gastronomía de las parroquias del Cantón Cayambe, el choque de culturas hace que se produzcan o se adapten nuevas técnicas gastronómicas.

Pregunta N°7.

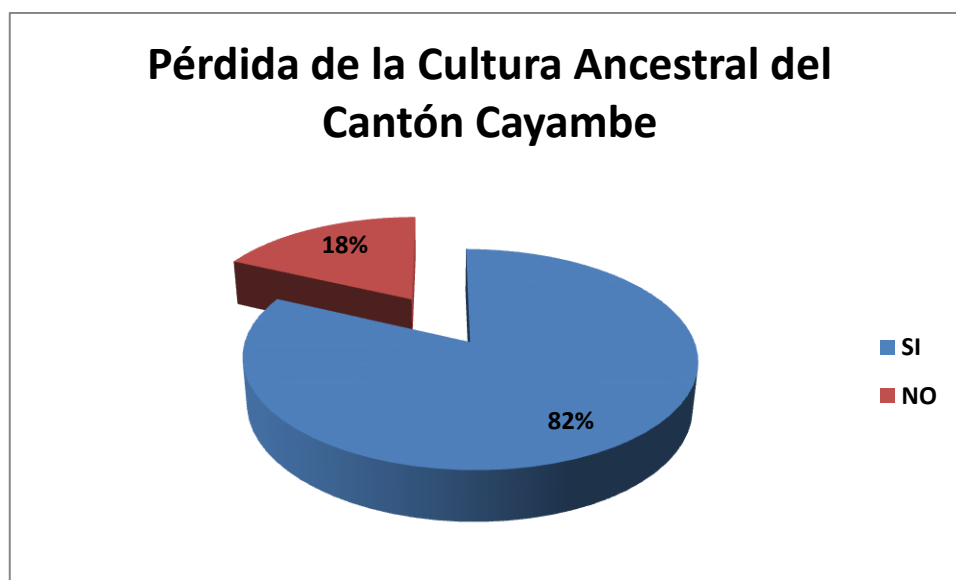
¿Cree usted que se ha perdido la cultura de la gastronomía ancestral del cantón Cayambe?

Tabla N°17

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	310	82%
NO	68	18%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°8 Pérdida de la cultura ancestral



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: tomando en cuenta los diferentes sabores que contienen cada una de ellos, los encuestados dieron a conocer la pérdida de la cultura gastronómica ancestral en un porcentaje alto ya que consideran que en su gran mayoría predomina más las nuevas técnicas y esto hace que la gastronomía vaya elaborándose cada vez de diferente manera y por ende cambie su sabor, quizá no en su totalidad pero se va notando la diferencia.

En sí no se puede hablar de una pérdida cultural ya que en los hogares de los pueblos Cayambeños aún se guarda o se mantienen esas preparaciones o la forma en que los ancestros preparaban los alimentos.

Pregunta N°8.

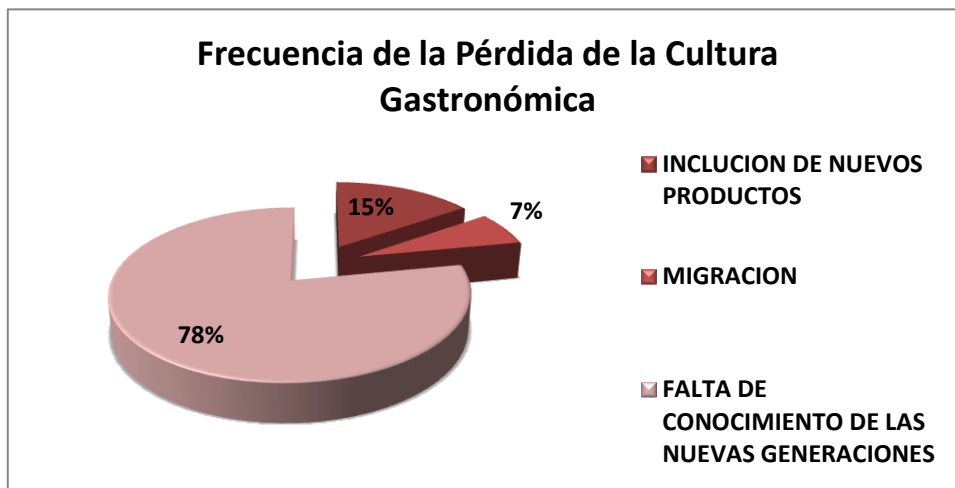
Si su respuesta anterior fue si ¿Cuál de estos factores cree usted que afecta más a la pérdida de la cultura gastronómica del cantón Cayambe?

Tabla N°18

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Inclusión de nuevos productos	58	15%
Migración	25	7%
Falta de conocimiento de las nuevas generaciones	295	78%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°9 Frecuencia de la pérdida de la cultura gastronómica



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: para el desagrado de la gente la pérdida de la cultura se da por la falta de conocimiento de las nuevas generaciones. Pero la idea de conocer nuevas preparaciones le permitiría degustar y ampliar su conocimiento que va más allá de lo habitual.

La facilidad de acceder a mayor información también es otro factor que afecta a la pérdida de la cultura gastronómica cayambeña, es lo que manifestaron algunos entrevistados, debido a que a mayor información más introducción de nuevos productos y técnicas abran y con esto se produce un cambio en la gastronomía. El internet es una de las factores al cual tenemos mayor accesibilidad y de esta forma encontramos ya recetas listas para preparar de manera diferente y rápida.

Pregunta N°9.

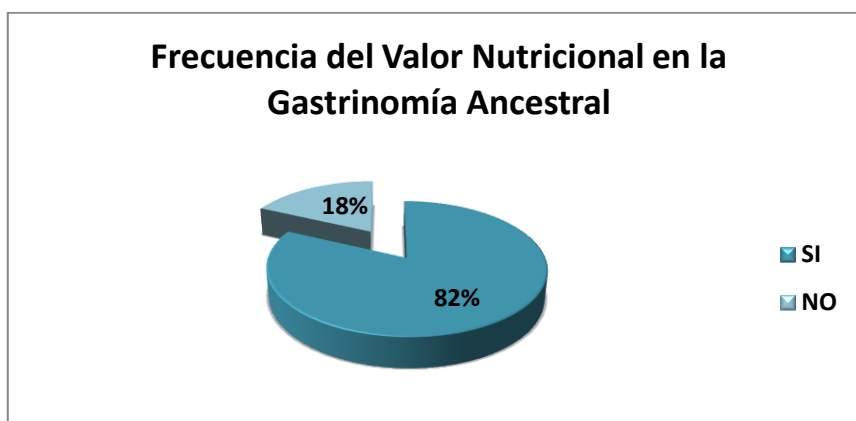
¿Cree usted que al consumir estos platos tradicionales aportan algún valor nutricional?

Tabla N°19

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	310	82%
NO	68	18%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°10 Frecuencia del valor nutricional en la gastronomía ancestral



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: el conocimiento que tienen los encuestados acerca del valor nutricional de la gastronomía ancestral es de un nivel alto y con elevadas posibilidades de seguir su investigación en base a las mismas, tomando en cuenta la variedad de nutrientes que contiene cada una de ellos. A lo que adicionaron que hoy en día es muy importante el valor nutricional que contiene cada preparación ya que la gastronomía cayambeña es rica en proteínas y carbohidratos.

El maíz que es un macronutriente muy importante y es la base de la gastronomía del cantón Cayambe especialmente domesticado por los pueblos indígenas posee 365 calorías y 74 gramos de hidratos de carbono en cantidad por 100 gramos, está presente en la dieta diaria de dicho cantón dando como resultado una excelente alimentación para

niños, jóvenes y adultos. Otro producto muy utilizado es la papa con alto porcentaje calórico y carbohidratos. Las carnes de cerdo, res, cuy y oveja que le proporcionan excelentes proteínas. La presencia de estos alimentos genera un valor nutricional muy positivo la población.

Pregunta N°10.

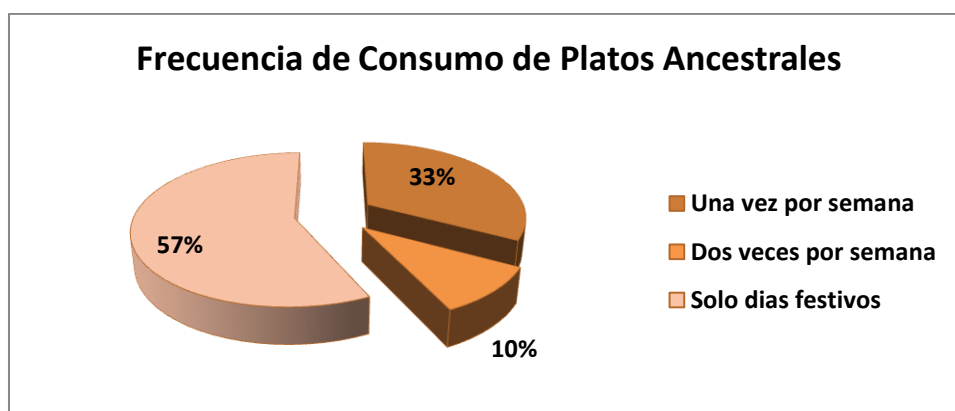
¿Con que frecuencia consume usted estos platos tradicionales como: papas con cuy, bizcochos y colada de churos?

Tabla N°20

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Una vez por semana	124	33%
Dos veces por semana	38	10%
Solo días festivos	216	57%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°11 Frecuencia consumo de platos ancestrales



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas realizadas por la autora

Análisis: al ser considerada una gastronomía como genero principal que tiene una alta demanda en el mercado nacional, se puede decir que su consumo forma parte de una

dieta equilibrada pero su consumo masivo es en días festivos ya que en estas fechas se encuentran a la disponibilidad de quienes deseen deleitarse de dichos platos. Pero no solo estas preparaciones forman parte de la dieta de los cayambeños también está el caldo de gallina criolla, el cariucho o mediano, hervido, arroz de cebada, quinua con chanco, pollo ronca, morocho de sal, entre otros que también son muy importantes en la dieta de las parroquias cayambeñas, algunas se las consume casi a diario y otras se las prepara en ocasiones especiales o en las festividades.

Pregunta N°11.

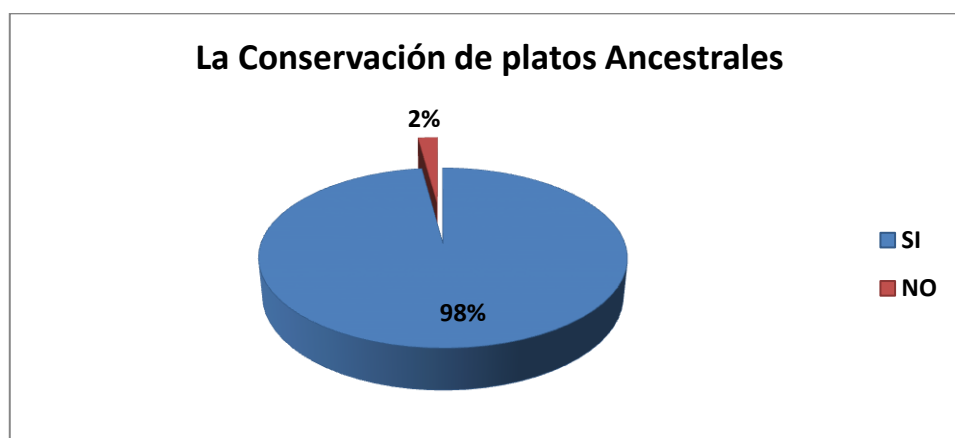
¿Cree usted que debe conservarse el consumo de estas preparaciones ancestrales como: tortillas de chuno, caldo de gallina criolla, arroz de cebada, colada de machica y colada morada?

Tabla N°21

RESPUESTA	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	370	98%
NO	8	2%
TOTAL	378	100%

Fuente: elaboración propia, 2017

Gráfico N°12 La conservación de platos ancestrales



Elaborado por: Jeseña Morales

Fuente: Encuestas elaboradas por la autora

Análisis: el porcentaje de encuestados señalan que es importante mantener el consumo de las preparaciones mencionadas ya que en diversas ocasiones la gente hace su degustación de diferentes maneras, agregan que es indispensable mantener viva su cultura gastronómica para identificarse.

2.2.8 Análisis General del Estudio de mercado

La gastronomía ancestral que poseen las parroquias Cayambe y Juan Montalvo es una comida que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar al desconocimiento de la gastronomía ancestral por parte de las nuevas generaciones, ya sea por falta de conocimiento de la cultura o por la facilidad que hoy en día tenemos de acceder a información de nuevas técnicas, preparaciones, recetas, culturas, etc.

Influenciando también la introducción de los nuevos tipos de restaurantes en el cantón, la migración que trae consigo técnicas y conocimientos nuevos de otros países, la transculturación que con el choque de culturas se adaptan nuevas costumbres, técnicas y procedimientos para la gastronomía. Por esta razón la presente investigación se ha enfocado en realizar un estudio exhaustivo de la gastronomía que se ofrece el cantón Cayambe, a los turistas y demás personas con el propósito de mejorar y revalorar los hábitos alimenticios tradicionales del cantón con enfoque en su cultura.

El estudio de mercado realizado a los encuestados en la presente investigación se ha llegado a la conclusión de que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral del cantón Cayambe, ya que de esta manera se aportará de manera positiva al desarrollo del Turismo Cultural.

Por otro lado surge la necesidad de elaborar un manual de gastronomía ancestral, el mismo que contará con información detallada de cada uno de los platos ancestrales para rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional; obteniendo un consumo a mayor escala por los turistas.

Capítulo III

3.1 Propuesta

Introducción

El cocinar es un arte que encierra en sí el acto de manipular y conocer diferentes alimentos con un contexto más abierto, donde se encuentran elementos relacionados con comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación y la gastronomía, dichos elementos envuelven culturas, creencias, prohibiciones, supersticiones, preferencias, elecciones alimenticias y un orden culinario. (Narváez, 2012)

Con este estudio antropológico sobre la gastronomía ancestral del Cantón Cayambe, se pretende rescatar tanto las diferentes prácticas culinarias como los distintos platos más representativos, tradicionales y ancestrales en especial de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo, los cuales se realizaban o realizan usando productos que son nativos del lugar. De esta manera con este documento dar a conocer a los propios habitantes de las diferentes parroquias que conforman el Cantón Cayambe y a los turistas la gastronomía que puede ofrecer. Y atraer a más turistas a conocer lo que las parroquias de Cayambe poseen y procuran.

Mediante el presente estudio gastronómico se estructura un recetario que contiene recetas tradicionales, típicas, sabores ancestrales y demás aspectos culinarios para orientar de mejor manera la actividad gastronómica de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo.

Siendo de gran importancia para el Gobierno parroquial y la población misma la actividad gastronómica del Cantón Cayambe y sus parroquias, el presente documento contiene información recopilada que es de vital importancia, de los platos más tradicionales y ancestrales lo cual ayuda en el ámbito turístico y las condiciones de vida a nivel social, económico, ambiental y cultural de dicho lugar.

De esta forma se ha obtenido valiosa información a través de encuestas y fichas gastronómicas que han sido de ayuda muy útil para la recopilación de datos y recetas gastronómicas con platos más tradicionales y sitios de interés, logrando una actualización de datos que se podrán usar para un mejor desenvolvimiento de la gastronomía Cayambeña, el turismo y actividades que se ofrecen a los habitantes de las parroquias como también a los turistas. A través de las mismas hemos conocido las debilidades y

fortalezas de la gastronomía del Cantón, siendo estas en un alto porcentaje, el desconocimiento y la falta de interés por parte de las nuevas generaciones en saber cuáles fueron sus raíces gastronómicas, cómo sus ancestros producían sus alimentos, qué comían, etc. En la actualidad la comunidad joven se interesa más en las nuevas innovaciones gastronómicas como por ejemplo la cocina creativa, molecular entre otras que son de mucha atracción y novedosas para ellos, esto es muy importante también ya que la gastronomía va evolucionando día a día pero es importante también conservar aquellos sabores y saberes ancestrales que son propios de nuestras raíces ecuatorianas.

Otra influencia negativa que aporta a la pérdida de la cultura gastronómica y que mediante las encuestas realizadas se han dado a conocer es la introducción de nuevas técnicas y los nuevos tipos de restaurantes que actualmente ya están en la comunidad Cayambeña, esto hace que lo tradicional y la cultura misma se vaya perdiendo. La transculturación que es un choque de culturas también ha afectado mucho, ya que se han ido adoptando costumbres y tradiciones de los pueblos cercanos y lejanos de Cayambe, haciéndonos notar que también la migración es un factor más que adiciona dicho efecto negativo de la pérdida de la cultura gastronómica ancestral de las parroquias del Cantón Cayambe. La misma conquista de los españoles trajo consigo unos productos que fueron introducidos en la dieta diaria de los incas, sus costumbres y tradiciones fueron impuestas, pero hay que destacar el lado positivo también ya que por medio de esta invasión los productos introducidos, costumbres, técnicas y demás la gastronomía de nuestros antepasados no se quedó estancada sino que evoluciona y cada vez se sigue transformando.

El uso constante del internet y la facilidad que este nos da para acceder fácilmente a información de nuevas recetas, técnicas y otros también ha formado parte de un factor negativo, ya que se pretende reemplazar técnicas, métodos culinarios para elaborar los platos tradicionales de Cayambe, dando como resultado sabores y texturas diferentes, es un medio más rápido de acceder a información pero no siempre es el más adecuado.

La visita a las diferentes comunidades que conforman el Cantón Cayambe fue de gran importancia para visualizar y plasmar las costumbres y tradiciones que aún se conservan en los hogares especialmente en las comunidades indígenas, que son personas que continúan usando métodos y técnicas culinarias que los ancestros les heredaron, y esto es algo positivo para la conservación de nuestras raíces como cultura. En cambio en las parroquias urbanas donde habita la comunidad mestiza ya se nota la des-culturalización y

la transculturación que habido con el choque de culturas, y las influencias externas que se han ido adoptando.

Lo que es muy importante mencionar es que a pesar de la conquista, mestizaje, transculturación y demás aspectos una gran parte de la región Cayambeña en ocasiones especiales como por ejemplo en las fiestas patronales del Cantón se esmeran por dar a conocer sus tradiciones, costumbres y gastronomía de distintas formas y eventualidades, es lo que un cierto número de personas encuestadas de edad adulta nos supieron manifestar.

Por todos estos antecedentes obtenidos mediante encuestas, entrevistas y fichas gastronómicas, se ha generado la necesidad de realizar un documento donde conste y se destaquen las formas, técnicas, costumbre y tradiciones de la gastronomía ancestral que lleva a la gastronomía típica del Cantón Cayambe.

3.2 Recetario

Características

El recetario que se expone a continuación está basado en los platos tradicionales y los más consumidos por los habitantes de las parroquias Cayambe y Juan Montalvo donde se pronuncia la riqueza gastronómica que posee el Cantón Cayambe.

Las recetas han sido obtenidas mediante entrevistas con fichas gastronómicas realizadas a los habitantes del cantón, dirigidas a personas con criterio formado que conocen del tema, especialmente personas adultas que han entregado su conocimiento de generación en generación y quienes aportaron con sus conocimientos para la elaboración de este estudio.

Nombre:	Papas con cuy asado		
Género :	Fuerte		
Numero de Pax:	4		
Tiempo de preparación:	4 horas		
Utensilios :	piedra de moler y leña, fogón o “tushpa”		
Dificultad :	Alto		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Papa chola	4	kg	peladas/enteras
Para el Cuy			
Cuy	1	unidad	pelar y eviscerar
Para el marinado			
Cebolla paiteña	50	g	paissanne
Pimiento verde	50	g	paissanne
Ajo	20	g	entero
Comino	c/n		
Sal	c/n		
Achiote molido	c/n		
Pimienta	c/n		
Para la salsa			
Manteca	10	g	
Cebolla blanca	20	g	
Ajo	5	g	
Leche	300	ml	

Maní	50	g	
GUARNICION			
Tomate	1	unidad	hojas
Lechuga criolla	1	unidad	rodajas
Aguacate	1	unidad	medias lunas
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para el marinado: licuar todos los ingredientes mencionados. 2. Marinar el cuy con la preparación anterior y dejarlo reposar una noche o tres horas mínimo antes de su cocción. 3. Asar el cuy atravesado un palo desde la cabeza hasta las patas 4. Asar sobre la leña girando hasta que se cocine por dentro y por fuera 5. Cocinar las papas con sal 6. Para la salsa: rehogar la cebolla blanca con la manteca y ajo, licuar la leche con el maní, agregar a la preparación y rectificar 7. Agregar la salsa a las papas ya cocidas <p>Guarnición</p> <p>Limpiar la lechuga y separar las hojas.</p> <p>Picar en rodajas los tomates y el aguacate en medias lunas.</p> <p>Armar el plato.</p>			
Reseña Histórica			
<p>Estos platos son representativos del cantón Cayambe y sus parroquias especialmente Olmedo y Cangahua.</p> <p>Este plato se prepara en la mayoría de las fiestas en este cantón, actualmente es un plato muy reconocido y apetecido por los pobladores y turistas.</p>			
Terminología		Técnica	
eviscerar.- extraer las vísceras del animal		Asar en leña	
Rehogado.- freír ligeramente un alimento para lograr que se concentren los condimentos utilizados y de la materia grasa.		Rehogar	
Macerar.- pre elaboración básica que consiste en sumergir un alimento en un medio líquido, para ablandar y aromatizar		Hervir	
		eviscerar	

los alimentos.	Macerar
Observaciones	
En las guarniciones tradicionales de este plato son las papas uchú, en la actualidad se ha incorporado la salsa de maní o de zambo.	
FUENTE: (Carraco, 2010)	Lugar: Cayambe- Olmedo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Hervido		
Género :	Entrada		
Numero de Pax:	8		
Tiempo de preparación:	2 horas		
Utensilios :	Olla, batea		
Dificultad :	Fácil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Papas leonas	500	g	lavado
Mellico amarillo	500	g	lavado
Habas tiernas	500	g	lavado
Oca	500	g	lavado
Sal	c/n		
Preparación			

<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla cocer las papas con sal por separado. 2. Cocer las habas y el melloco juntos. 3. Cocer la oca con sal por separado. 4. Armar el plato en la batea. 	
Reseña Histórica	
Este plato tiene un significado singular para el cantón Cayambe ya que representa la fertilidad de la pacha mama como lo indican los antepasados.	
Terminología	Técnica
Pacha mama.- madre tierra	Hervir
Batea.- fuente de madera	
OBSERVACIONES	
El acompañante para este plato y el que no debe faltar al servirlo es el ají molido en piedra.	
FUENTE: elaboración propia, 2017	Lugar: Cayambe- Juan Montalvo, Cangahua.




UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Fanesca		
Género :	Fuerte		
Numero de Pax:	10		
Tiempo de preparación:	4 horas		
Utensilios :	Licuadora, olla, recipientes y cuchara de madera		
Dificultad :	Difícil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN

			PLACE
Cebolla blanca	300	g	Brunoise
Achiote	50	g	
Comino	20	g	
Perejil	60	g	Picado
Maní	250	g	Tostar/moler
Leche	900	ml	Cocer/cernir
Bacalao seco	600	g	Remoja en leche
Meloco amarillo	400	g	Paissane
Zapallo	400	g	Paissane
Zambo	400	g	Paissane
Habas	400	g	Paissane
Cholco	600	g	
Chochos	300	g	Pelar/lavar/cocer
Lenteja	250	g	Lavar/cocer
Frejol	250	g	Lavar/cocer
Arveja	454	g	Lavar/cocer
Arroz blanco	300	g	Lavar/cocer
Papa chola	454	g	Dados medianos
Sal	C/n		
GUARNICION			
Queso fresco	500	g	
Maduro	3	unidad	Paissane
Huevo	5	unidad	Cocer/medias lunas

Cebolla paiteña	50	g	Julianas
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner agua en una olla y cocer el zambo junto con el zapallo. 2. Cocer los granos por separado y agregar a la olla junto con el zambo y el zapallo. 3. Agregar el arroz, los chochos y las papas a la preparación anterior. 4. Luego ir agregando la leche licuada junto con el maní a la preparación, meciéndola constantemente para que no se pegue. 5. Para finalizar, una vez que todos los alimentos estén bien cocidos agregar el bacalao en trocitos, agregar sal, comino y cilantro al gusto. 6. Servir como ancestralmente lo hacían en un plato de barro y cuchara de madera pequeña, adornándolo con queso fresco, maduro frito, huevo y cebolla paiteña. 			
Reseña Histórica			
En el cantón Cayambe y en todas sus parroquias este plato se lo relaciona con el inicio de la cosecha de los granos, se la prepara especialmente en la Pascua.			
Terminología		Técnica	
Rehogar.- freír ligeramente un alimento para lograr que se concentren los condimentos utilizados y de la materia grasa.		Hervir	
Bacalao.- pez marino comestible de color oscuro, mide has 1.80 m., suele conservarse en salazón.		Rehogar	
		Licuar	
Observaciones			
Es una sopa tradicional que se sirve en la semana santa y para su preparación reúne a toda la familia.			
FUENTE: elaboración propia,2017		Lugar: cantón Cayambe	




Nombre:	Caldo de gallina criolla		
Género :	Sopa		
Numero de Pax:	4		
Tiempo de preparación:	1 hora		
Utensilios :	Olla, cucharón, cuchillo, tabla de picar.		
Dificultad :	Medio		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Gallina de campo	1	Unidad	Lavar/trocear
Papa chola	500	g	Pelar/lavar/cocer
Cebolla blanca	30	g	Picado
Perejil	20	g	Picado
Cilantro	20	g	Picado
Arveja	45	g	Lavar
Ajo	5	g	Picado
Arrocillo	80	g	Lavar
Zanahoria	35	g	Brunoise
Sal	c/n		
Comino	c/n		
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar agua en una olla y agregar la gallina con la sal, ajo, cebolla y comino. 2. Después de un tiempo de cocción agregar el arroccillo, zanahoria, y arveja. 3. Agregar las papas y rectificar. 4. Servir con el cebolla y perejil picado (picadillo) 			
Reseña Histórica			

La gallina fue introducida con la llegada de los españoles previo a su conquista y se adaptó a la dieta nutricional desde años ancestrales hasta la actualidad.

Terminología	Técnica
Rectificar.- agregar sal y pimienta al final de una preparación. Brunoise.- corte mínimo de 1 a 2mm en cubos.	Hervir Trocear
Observaciones	
Gallina de campo o criolla como comúnmente se la conoce en nuestro medio.	
FUENTE: (Carraco, 2010)	Lugar: Cantón Cayambe y sus parroquias.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Arroz de cebada		
Género :	Sopa		
Numero de Pax:	4		
Tiempo de preparación:	45 min		
Utensilios :	Olla, cucharon, cuchillo, tabla de picar.		
Dificultad :	Medio		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Costilla de borrego	600	unidad	corte irregular
Papa chola	500	g	peladas/ enteras
Arroz de cebada	250	g	lavar
Cebolla blanca	30	g	brunoise
Perejil	20	g	picado
Leche	240	ml	entera
Ajo	10	g	picado

Zanahoria	45	g	cubos medianos
Sal	C/n		
Comino	c/n		
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla poner a cocinar la costilla de borrego previamente sellado junto con la sal, cebolla y ajo. 2. Agregar el arroz de cebada y la zanahoria y dejar hervir por 45 min. 3. Previamente lavadas y peladas , agregar las papas 4. Y por último agregar la leche y rectifique con sal y cilantro. 			
Reseña Histórica			
Tanto borrego como la cebada fueron alimentos introducidos por los españoles, sin embargo a medida que ha pasado el tiempo estos alimentos han sido adoptados por los pueblos como productos autóctonos y han sido parte de la alimentación desde años ancestrales hasta la actualidad.			
Terminología		Técnica	
Sellado.- es dorar un alimento rápidamente por todos sus lados para que éste conserve su jugo en el interior.		Sellar. Hervir. Cocción a leña.	
Observaciones			
En muchos pueblos la carne de borrego es muy apetecida y apreciada ya q es una carne con mucha proteína. Para la preparación de esta sopa ancestralmente se la hacía ha fuego con leña.			
FUENTE: elaboración propia, 2017		Lugar: parroquias Cayambe, Ayora, Juan Montalvo, Cuzubamba.	

Nombre	Quinoa con chancho		
Genero	sopa		
Número de Pax.	4		
Tiempo de preparación	1 hora		
Utensilios	Olla, chucharon de madera, cuchillo, tabla de picar		
Dificultad	Media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Quinoa	250	g	lavada
Carne de cerdo o patas de cerdo	200	unidad	limpio
Zanahoria	60	g	brunoise
Cebolla larga	50	g	brunoise
Ajo	10	g	brunoise
Pimiento verde	10	g	brunoise
Papa chola	450	g	large dice
Leche	240	ml	entera
Orégano	c/n		
Cilantro	c/n		
Achiote	c/n		
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner agua en una olla y cuando este el agua tibia agregar la quinoa previamente lavada junto con la carne o patas de cerdo y dejar cocer durante unos 40 min. 2. Luego agregar la zanahoria, cebolla, ajo y pimiento y dejar cocer unos minutos más. 3. Añadir las papas a la preparación y cuando ya estén cocidas agregar la leche. 4. Finalmente agregar el achiote y rectificar con orégano, sal y cilantro. 			
Reseña Histórica			
El cerdo que es de origen de Medio Oriente, se extendió por las regiones del sur de Europa y en la conquista de los			

españoles se introdujo en la alimentación de los países latinoamericanos. Adoptándose como un producto autóctono de los ancestros.

Este es un plato muy tradicional que preparaban los priostes de las fiestas para los invitados.

Terminología	Técnica
Large dice.- corte de 2cm x 2cm x 2cm	Hervir. Cocción a leña
OBSERVACIONES	
Esta sopa se la cocinaba a fuego con leña y en ollas muy grandes ya que se preparaba para muchísimas personas.	
FUENTE: elaboración propia, 2017	Lugar: parroquias del cantón Cayambe



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre	Colada de Uchú- Jacú		
Genero	Sopa		
Tiempo de preparación	1 hora		
Número de Pax	4		
Utensilios	Olla, cuchara de palo, cuchillo, tabla de picar, paila, platos de barro.		
Dificultad	Difícil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de Uchú- jacú	500	g	Tamizada
Carne de borrego	450	g	Limpia/ corte irregular

Cuy	1	unidad	asado
Zanahoria	60	g	brunoise
Cebolla blanca	30	g	brunoise
Ajo	20	g	brunoise fino
Mote	150	g	cocido
Papa chola	500	g	large dice
Queso	250	g	batonnet
Huevos	4	unidad	medias lunas
Cilantro	c/n		repicado

Preparación

1. Para preparar la harina de uchú- jacú: tostar siete granos que son; maíz, haba, arveja, cebada, trigo, lenteja y garbanzo. Se debe condimentar con achiote en grano, ajo y comino, los cuales son molidos en un molino con los granos previamente tostados. Así es como se obtiene dicha harina.
2. Colocar agua en una olla y poner a cocinar la carne de borrego junto con la zanahoria, cebolla y ajo.
3. Cuando la carne este cocida agregar el uchú- jacú previamente mezclado en un poco de agua aparte, mezclar la preparación hasta que hierva.
4. Al hervir la preparación agregar las papas y el mote ya cocido.
5. Finalmente rectificar con sal y cilantro al gusto.
6. Servir en un plato de barro con un pedazo de cuy, queso y huevo.

Reseña Histórica

Esta es una preparación propia de la cultura Cayambi, los ancestros la preparaban en las festividades, específicamente en la cosecha y en el Inti Raymi, muchos indígenas de las comunidades preparaban dicha colada en las bodas y era muy apetecible y de gran proporción nutricional por todos los cereales que componen la harina.

Terminología	Técnica
<p>Batonnet: corte de 6mm x 6mm x 7.5 cm</p> <p>Large dice: corte de 2cm x 2cm x 2cm</p>	<p>Tostar.</p> <p>Moler.</p> <p>Hervir.</p>
Observaciones	
<p>Esta sopa se la prepara tradicionalmente a fuego en leña y en grandes cantidades para todos los invitados ya sea de una boda, cosecha o fiesta tradicional.</p>	
FUENTE: (Carraco, 2010)	Lugar: Olmedo, Cayambe, Cangahua

Nombre	Morocho de sal		
Genero	sopa		
Tiempo de preparación	1 hora		
Utensilios	Olla, cuchara de palo, plato de barro, cuchillo		
Número de pax.	4		
Dificultad	media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Morocho	600	g	Entero/ remojado
Carne de borrego	500	g	Corte irregular
Zanahoria	60	g	brunoise
Cebolla blanca	40	g	Brunoise fino
Pimiento verde	25	g	Brunoise
Ajo	20	g	Brunoise fino
Papa chola	500	g	Large dice
Leche	240	ml	Entera
Sal	c/n		
Cilantro	c/n		
Orégano	c/n		
Preparación			
1. Dejar en remojo el morocho una noche antes de la preparación.			

<ol style="list-style-type: none"> 2. En una olla colocar agua y ponerla al fuego, agregar el morocho junto con el agua del remojo, y dejar cocer durante 40 min o hasta que el morocho esté cocido. 3. Agregar la carne de borrego, zanahoria, cebolla y ajo. Dejar hervir hasta q este cocida la carne 4. Luego agregar las papas y la leche. 5. Finalmente cuando todos los alimentos estén bien cocidos, rectificar con orégano, sal y cilantro al gusto. 	
Reseña Histórica	
<p>La sopa de morocho forma parte de la alimentación casi diaria de los pueblos de Cayambe desde años ancestrales, debido a su gran aporte nutricional, ya que en aquellos tiempos les brindaba mucha energía en sus largas jornadas de trabajo.</p>	
Terminología	Técnica
Large dice: corte de 2cm x 2cm x 2cm	Remojar. Hervir. Cocción a leña.
Observaciones	
<p>Esta preparación se la cocinaba ancestralmente a fuego con leña y en grandes cantidades, para la alimentación en las largas jornadas de trabajo.</p>	
FUENTE: elaboración propia, 2017	Lugar: parroquias del cantón Cayambe

Nombre:	Colada de churos		
Género:	sopa		
Tiempo de preparación:	45 min		
Utensilios:	Olla, cuchara de palo, cuchillo, plato de barro.		
Número de pax. :	4		
Dificultad:	Media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz	500	g	Tamizada
Churos o caracoles pequeños	400	g	Lavados/ cocidos/ escurridos
Cebolla blanca	30	g	Brunoise fino
Zanahoria	60	g	Brunoise
Ajo	20	g	Brunoise fino
Arveja	50	g	Cocida
Perejil	c/n		Repicado
Sal	c/n		
tostado	100	g	
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner al fuego una olla con agua, agregar la zanahoria, cebolla y ajo. 2. Cuando el agua esté a punto de ebullición agregar la harina de maíz previamente 			

<p>disuelta en un poco de agua fría.</p> <p>3. Mezclar constantemente la preparación para evitar que se formen grumos y agregar la arveja cocida.</p> <p>4. Finalmente rectificar con sal y agregar el perejil. Al momento de servir el plato se agregan los caracoles.</p> <p>5. Servir con un poco de tostado.</p>	
<p>Reseña Histórica</p>	
<p>Los ancestros se alimentaban de este molusco, siendo un sustento básico de su nutrición.</p> <p>Estos moluscos se encuentran en las regiones áridas de los pueblos de Cayambe, para comerlos se debe lavar, cocerlos y luego escurrirlos.</p>	
<p>Terminología</p>	<p>Técnica</p>
<p>Tamizar.- consiste en pasar la harina por un colador o tamiz, para conseguir que la harina se separe en pequeñas partículas.</p> <p>Ebullición.- movimiento violento del agua u otro líquido, con producción de burbujas, en consecuencia del aumento de temperatura 100°c</p>	<p>Hervir.</p> <p>Tamizar.</p> <p>Rectificar.</p>
<p>Observaciones</p>	
<p>Esta sopa se la preparaba antiguamente en fuego a leña. Y se la servía en platos de barro con cucharas de palo.</p>	
<p>Fuente: (Carraco, 2010)</p>	<p>Lugar: Cayambe</p>

Nombre	Cariucho		
Género	Plato fuerte		
Tiempo de preparación	1 hora		
Utensilios	Batea, cuchillo, ollas		
Número de pax.			
Dificultad	Difícil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Cuyes	7	unidad	asados
Pollo	12	unidad	asados
Carne de borrego	10	lb	Asada al carbón
Papas	25	lb	Lavadas y peladas
Mote	10	lb	cocido
Huevos	30	unidad	duros
Para la salsa			
Pepas de zambo o calabaza	160	g	tostado
Cebolla larga	80	g	brunoise
Manteca de chanco	25	g	
Leche	480	ml	entera
Cilantro	c/n		repicado
Sal	c/n		
Para la guarnición			
Lechuga	1	unidad	deshojada

Tomate	6	unidad	gajos
Aguacate	6	unidad	Medias lunas
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Los cuyes deben estar muy bien condimentados y asados al igual que los pollos. 2. La carne de borrego, deben ser pedazos grandes, muy bien condimentada y asada al carbón. 3. El mote debe cocinarse un día antes en una cocina de leña con abundante agua y a fuego lento. 4. Para la salsa: saltear la cebolla en una sartén con la manteca de cerdo, licuar junto con la leche las pepas de zambo o calabaza previamente tostadas. 5. Agregar lo licuado a la cebolla, y mover constantemente para que no se forme grumos ni se peque, cuando llegue a punto de ebullición agregar el cilantro y rectificar con sal. 6. Finalmente armar la bandeja o batea haciendo una cama de lechuga, luego las papas y el mote, sobre esto verter la salsa de pepas de zambo y poner los pollos enteros y los cuyes, alrededor colocar los tomates, aguacate y si se desea retazos de queso. 			
Reseña Histórica			
<p>Este es el pato típico más conocido en el cantón Cayambe y sus parroquias, se sirve en bandejas muy grandes o como ancestralmente lo hacían los pobladores en bateas muy grandes, esta preparación se la ofrecía al momento de pedir algún favor para matrimonios, bautizos, fiestas y otros.</p> <p>El nombre este plato proviene del idioma quichua, que significa; cari: varón, ucho: ají; comida para agradar a los varones.</p>			
Terminología		Técnica	
Gajos.- corte que se consigue cortando en cuatro, seis o en octavos.		Asado al carbón Hervir Saltear Licuar	
Observaciones			
Esta preparación se la repartía con toda la familia o personas presentes en el momento de la entrega, es por eso que la costumbre fue entregarlo con 12 gallinas y 7 cuyes.			
Fuente: (Carraco, 2010)		Lugar: Cantón Cayambe y parroquias.	


Nombre	Polla ronca		
Género	Sopa		
Tiempo de preparación	45 min		
Utensilios	Olla, cuchara de palo, cuchillo		
Número de pax.	4		
Dificultad	media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pollo / costilla de cerdo	1	unidad	Presas
Machica	250	g	tamizada
Cebolla blanca	25	g	Brunoise
Aceite/ achiote	c/n		
Comino	c/n		
Orégano	c/n		
Ajo	20	g	Brunoise fino
Papas	200	g	Large dice
Leche	240	ml	Entera
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Disolver la machica con la leche. 2. Hacer un refrito con el ajo, cebolla, sal, pimienta y comino 3. Agregar las presas de pollo o la costilla de cerdo más la leche con la machica. 4. Agregar las papas. 5. Finalmente agregar el orégano y rectificar con sal. 			
Reseña Histórica			
<p>Es una crema o colada de machica como antiguamente la denominaban, aparte del cantón Cayambe se la hace en diversas zonas de nuestro país, los ancestros indígenas se alimentaban mucho de este tipo de coladas</p>			

por el gran aporte nutricional que tiene ya que les brindaba mucha energía para las labores que ellos realizaban. Es importante mencionar que este plato existe desde épocas prehispánicas.

Terminología	Técnica
<p>Tamizar.- consiste en pasar la harina por un colador o tamiz, para conseguir que la harina se separe en pequeñas partículas.</p> <p>Large dice: corte de 2cm x 2cm x 2cm</p>	<p>Tamizar.</p> <p>Hervir.</p> <p>Refreír.</p>
Observaciones	
<p>Cabe recalcar que esta crema se la preparaba con pollo o costilla de cerdo y se la sirve con un poco de tostado y picadillo de cebolla y perejil, en platos de barro.</p>	
Fuente:	Lugar: Olmedo, Otón, Juan Montalvo.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL


Nombre	Bizcochos		
Género	Postre		
Tiempo de preparación	40 min		
Utensilios	Horno de leña, bateas grandes de madera		
Número de pax.			
Dificultad	Media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina	3000	g	Tamizada
Agua	525	g	tibia
Yemas de huevo	525	g	

Sal	60	g	
Manteca	750	g	
Mantequilla	750	g	
Levadura fresca	45	g	
Anís de castilla	10	g	
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la harina en una batea grande. 2. Añadir las yemas de los huevos en la harina junto con la sal, manteca y mantequilla. 3. Mezclar con una fuerte amasada hasta que quede uniforme y suave, y dejar reposar la masa durante unos 30 minutos para que forme gluten. 4. Una vez lista la masa en su color y suavidad se forma una banda de unos 60 cm de longitud por 10 cm de ancho, de los cuales 2 cm forman la cabeza de bizcocho que le da su forma característica, luego se lo corta en trozos de hasta 4 cm de ancho. 5. Finalmente se los coloca en latas y se los lleva al horno durante 15 minutos a 210°C. 			
Reseña Histórica			
<p>Estos famosos bizcochos tomaron fama desde el año de 1928, cuando por primera vez el tren llegó a Cayambe, vendedores promocionaban estas deliciosas golosinas en los vagones, la gente los consumía en el trayecto de su viaje, los vendían acompañados de queso de hoja y huevos duros.</p> <p>Luego de muchos años se mantiene la tradición y en la actualidad son muy reconocidos dentro y fuera del Cantón Cayambe.</p>			
Terminología		Técnica	
Tamizar.- consiste en pasar la harina por un colador o tamiz, para conseguir que la harina se separe en pequeñas partículas.		Horneado Amasar	

Observaciones	
Los bizcochos para un excelente sabor tradicional son horneados en horno de ladrillo a leña.	
Toman dicho que significa masa doblemente horneada.	
Fuente: viajandox.com (2014)	Lugar: Cantón Cayambe



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre	Tortilla de tiesto		
Género	Entrada		
Tiempo de preparación	30 min		
Utensilios	Paila de tiesto, batea grande		
Número de pax.	10		
Dificultad	Fácil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz	900	g	Cruda
Harina de trigo	100	g	Tamizada
Manteca	200	g	Derretida
Huevos	4	unidad	Enteros
Sal	c/n		
Agua	150	g	Tibia
Queso fresco	250	g	Rallado


Preparación	
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una batea grande colocar las dos harinas tamizadas dos veces para obtener una harina lisa. 2. Añadir la manteca, sal y los huevos uno por uno mientras se va amasando, agregar de a poco el agua hasta obtener una masa suave y prolija. 3. Dejar reposar la masa durante unos 10 minutos. 4. Calentar muy bien el tiesto y seguidamente formar las tortillas colocando un poco de queso rallado en el centro, colocar las tortillas ordenadamente en el tiesto y asarlas de ambos lados hasta que tomen un color dorado. 5. Colocarlas en una canasta y taparlas para que se mantengan calientes y servir las con café o chocolate caliente. 	
Reseña Histórica	
<p>Desde años ancestrales se preparan estas tortillas, ya que se las hace de una forma rápida y sencilla. Los ancestros degustaban mucho y diariamente de ellas ya que las preparaban en grandes cantidades para varios días.</p>	
Terminología	Técnica
<p>Tamizar.- consiste en pasar la harina por un colador o tamiz, para conseguir que la harina se separe en pequeñas partículas.</p>	<p>Amasar Asar</p>
Observaciones	
<p>Estas tortillas también se las prepara de dulce con azúcar morena o panela y con los mismos ingredientes y procedimiento anteriormente mencionados.</p>	
Fuente: Luis Narváez (2012)	Lugar: Cantón Cayambe

Nombre	Tortillas de chuno		
Género	Entrada		
Tiempo de preparación	30 min.		
Utensilios	Contenedor, paila, cuchara de palo.		
Número de pax.	10		
Dificultad	Fácil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Almidón de papa	250	g	
Agua / leche	500	ml	
Huevos	2		batidos
Azúcar	150	g	
Queso	100	g	rallado
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un contenedor colocar el agua o la leche y agregar el almidón de papa mezclando constantemente. 2. Luego agregar los huevos batidos y el azúcar, cuando ya estén muy bien mezclados todos los ingredientes, agregar el queso. 3. En una paila bien caliente y con un poco de aceite agregar 100 g. de la preparación tratando de que se forme una tortilla. Dorarla a fuego lento de ambos lados. 			
Reseña Histórica			
<p>No es muy clara la reseña histórica de estas tortillas, pero los ancestros al ver que podían extraer almidón o harina de papa, se las ingeniaron para hacer estas deliciosas tortillas.</p>			
Terminología		Técnica	

Chuno: terminología que le asignaron a estas deliciosas tortillas por su textura.	Freír. Batir
Observaciones	
Estas tortillas en la actualidad al compararlas con algo son muy parecidas a un crep en su forma y textura, pero con un sabor único y tradicional.	
Fuente: elaboración propia, 2017	Lugar: Parroquia Cangahua



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre	Colada de machica con queso		
Género	Bebida		
Tiempo de preparación	30 minutos		
Utensilios	Olla, cuchara de palo		
Número de pax.	5		
Dificultad	Fácil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de machica	300	g	Tamizada
Agua/ leche	1000	ml	Entera
Panela	400	g	
Clavo de olor	c/n		
Pimienta dulce	c/n		
Canela	c/n		Rama
Queso	c/n		Médium dice

Preparación	
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla colocar el agua junto con la canela, pimenta dulce y clavo de olor, y llevarla al fuego. 2. Cuando el agua/leche llegue a punto de ebullición agregar la machica previamente disuelta en agua. 3. Finalmente agregar la panela y mezclar constantemente hasta que la preparación hierva y espese. 4. Servir caliente y agregar el queso. 	
Reseña Histórica	
Los antepasados bebían mucho de esta cola debido a que les proporcionaba fuerza y vitalidad en sus largas jornadas de trabajo.	
Terminología	Técnica
Médium dice.- corte en forma de cubos de 12mm*12mm*12mm.	Hervir.
Observaciones	
Para obtener la harina de machica se debe tostar la cebada y después molerla con un molino y tamizar en cernideros grandes.	
Fuente: elaboración propia, 2017	Lugar: parroquia Cangahua, Olmedo, Juan Montalvo.




UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre	Zapallo de dulce	
Género	Bebida	
Tiempo de preparación	30 minutos	
Utensilios	Olla, cuchara de palo	
Número de pax.		
Dificultad	Media	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Zapallo	500	g	Médium dice
Agua	500	ml	
Leche	500	ml	Entera
Canela	c/n		Rama
Clavo de olor	c/n		
Panela	400	g	
Harina de maíz	100	g	Tostada
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el zapallo sin pelar y separar de las semillas. 2. En otra olla aparte cocer la canela, clavo de olor y panela, y luego agregar el zambo. 3. Cuando el zambo este bien cocido agregar la harina de maíz y la leche, mezclar constantemente hasta que la preparación llegue a punto de ebullición y espese. 			
Reseña Histórica			
<p>Tradicionalmente esta bebida se la hace en finados al igual que la colada morada. En algunos hogares como es la tradición toman colada morada pero en otros y como ancestralmente lo hacían los antepasados se preparaba esta deliciosa bebida.</p>			
Terminología		Técnica	
Médium dice.- corte en forma de cubos de 12mm*12mm*12mm.		Ebullición	
Observaciones			
Esta bebida se toma caliente y en tazas de barro acompañada de pan o tortillas de tiesto.			
Fuente: elaboración propia, 2017		Lugar: Cayambe y Juan Montalvo	



Nombre	Champús		
Género	Bebida		
Tiempo de preparación	1 hora		
Utensilios	Olla, cuchara de palo, cedazo		
Número de pax.	4		
Dificultad	media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz	250	g	tamizada
Hierbas aromáticas; cedrón, hojas de naranja, arrayan, hierba luisa.	c/n		
Clavo de olor	3	Unidad	
Pimienta dulce	3	Unidad	
Izhpingo	1	Unidad	
Azúcar	c/n		
Mote	200	g	cocido
Preparación			
<p>1) Poner la harina de maíz en agua tibia y dejar en remojo tres días antes de la preparación.</p> <p>2) Una vez lista la harina poner a cocinar, hacer una infusión de hierbas aromáticas y agregar a la preparación, mezclar constantemente para que no se pegue.</p> <p>3) Añadir el clavo de olor, pimienta dulce y el izhpingo a la preparación cuando llegue a punto de ebullición, dejar cocinar durante unos 40 min y agregar azúcar al gusto.</p> <p>4) Finalmente agregar el mote y servir caliente.</p>			
Reseña Histórica			
<p>Esta es una receta propia de los ancestros Cayambis y Otavalos, es una bebida que se la preparaba especialmente en el día de los difuntos junto con la colada morada y las deliciosas guaguas de pan. Esta agradable bebida nace de la</p>			

tradición y costumbre de los inmemorables Cayambis.	
Terminología	Técnica
<p>Cedazo: utensilio de cocina que servía para tamizar las harinas y ciertos alimentos.</p> <p>Tamizar: pasar la harina por un colador</p>	<p>Tamizar</p> <p>Ebullición</p> <p>Infusión</p>
Observaciones	
<p>Es importante recalcar que esta bebida se la cocinaba en cocina de leña para darle su toque y sabor original.</p> <p>Se la sirve con mote y en algunas ocasiones se la tomaba con el tradicional pan de finados.</p>	
Fuente: (Carraco, 2010)	Lugar: Cantón Cayambe y sus parroquias.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre	Morocho de dulce		
Género	Bebida		
Tiempo de preparación	40 min		
Utensilios	Olla, cuchara de palo		
Número de pax.	8		
Dificultad	Fácil		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Morocho	225	g	remojado
Leche	500	ml	entera
Crema de leche	200	ml	

Panela/ azúcar	200	g	
Canela	5	g	
Clavo de olor		c/n	
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla con agua poner el morocho previamente remojado con un día de anterioridad. 2. Cuando el morocho este suave agregar la leche y la crema de leche, aromatizar con canela y clavo de olor. 3. Una vez cocido endulzar con panela y azúcar. 			
Reseña Histórica			
Esta bebida era fuente de la alimentación de los ancestros, debido a que los granos eran fundamentales y de gran prioridad en su base alimentaria.			
Terminología		Técnica	
		Hervir Cocción a fuego en leña	
Observaciones			
<p>En algunos casos el comensal desea tomar esta bebida sin azúcar.</p> <p>Antiguamente la cocción de esta bebida se la hacía en cocina de leña, hoy en día se la prepara de una manera más rápida en cocina a gas.</p>			
Fuente: elaboración propia, 2017		Lugar: Juan Montalvo, Cayambe, Ayora	

Nombre	Chicha de jora		
Género	Bebida		
Tiempo de preparación	2 horas		
Utensilios	Olla, cucharón de palo, cocina de leña, costal de cabuya, vasija de barro, batea, pilche		
Número de pax.	12		
Dificultad	Media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz de jora	450	g	Tamizar
Agua	3000	ml	
Cedrón	c/n		
Hierba luisa	c/n		
Panela	5	kg	
Preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para la harina de maíz de jora: poner a remojar el maíz durante dos días. 2. Luego poner a sacar el maíz en un costal de cabuya, dejar secar en el ambiente y cuando se observe que empieza a brotar la membrana del maíz, sacar del costalillo, moler y poner nuevamente a secar al ambiente. Y se obtiene la harina de jora. 3. En una olla poner agua a hervir junto con la panela, cedrón, hierba luisa, cuando llegue a punto de ebullición agregar la harina de jora previamente disuelta en agua. 4. Finalmente dejar cocinar la bebida durante 30 minutos hasta que la jora este bien 			

<p>cocida.</p> <p>5. Sacar del fuego y poner en la vasija de barro para que se fermente.</p> <p>6. Servir bien fría.</p>	
<p>Reseña Histórica</p>	
<p>Los ancestros preparaban esta bebida para sus celebraciones, fiestas, matrimonios, bautizos y hasta como una bebida refrescante después de una cosecha. Esta bebida es muy tradicional en el cantón Cayambe, sus parroquias y comunidades.</p>	
<p>Terminología</p>	<p>Técnica</p>
<p>Tamizar: pasar la harina por un colador</p> <p>Vasija de barro: la usaban los ancestros para guardar ciertas preparaciones que tenían fermentación como la chica.</p> <p>Bate: también llamado azafate, fuente redonda hecha de madera.</p> <p>Pilche: recipiente obtenido de la corteza de la calabaza y del coco, usado para las bebidas.</p>	<p>Remojo</p> <p>Tamizar</p> <p>Secado-asoleo</p> <p>Moler</p> <p>Fermentación</p>
<p>Observaciones</p>	
<p>Esta bebida se la cocinaba a fue en leña, actualmente algunas personas no han perdido esta costumbre de seguirla cocinando de la misma manera pero para una preparación rápida la hacen en cocina a gas, aunque lo tradicional y autóctono debería ser a leña para que no se pierda ese sabor único y especial.</p> <p>Esta bebida los ancestros se la servían después de unas largas jornadas de trabajo y en ciertas ocasiones especiales y festividades. Se la servía en bateas y se la tomaba con pilches.</p>	
<p>Fuente: (Carraco, 2010) (Español, 2017)</p>	<p>Lugar: Cayambe, Juan Montalvo, Cangahua, Olmedo.</p>

Nombre	Guarango o mishki		
Género	Bebida		
Tiempo de preparación	3 días		
Utensilios	Vasija de barro, navaja		
Número de pax.			
Dificultad	Media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Mishki	500	ml	
Penco azul			
Agua			
Preparación			
<p>El proceso consiste en la extracción de mishki de agave (penco azul).</p> <p>Con una navaja, se desprende de los costados dos o tres ramas gruesas, las cuales serán retiradas, en el espacio que queda se realiza un orificio bastante profundo.</p> <p>Cuando el hueco está listo, se lo lava, luego se lo llena con agua y se lo tapa con las mismas ramas o con una piedra y se lo deja reposar durante una semana. En este lapso la savia del penco brota del tronco y se mezcla con el agua generando el líquido llamado mishki, que luego de hervirlo y dejarlo que fermente se convierte en guarango.</p> <p>Cuando el mishki se lo pone en vasija de barro, se lo deja durante tres días para la fermentación.</p>			
Reseña Histórica			
<p>Una de las bebidas más antiguas de los habitantes del Cantón Cayambe, se la considera como el néctar o miel natural que se obtiene del penco azul, extracto del líquido del penco, una bebida de tradición</p>			

alimenticia y medicinal que trasciende de generación en generación.	
Terminología	Técnica
Mishki: termino quechua que significa dulce.	Fermentación
Observaciones	
Una nota muy importante es que su proceso de extracción ocurre una vez que el penco ha completado su madurez por el tiempo de ocho a nueve años.	
Fuente: (Carraco, 2010)	Lugar: Cayambe, Guachalá



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre	Colada morada		
Género	bebida		
Tiempo de preparación	50 min		
Utensilios	Olla, cuchara de palo, jarros de barro.		
Número de pax.			
Dificultad	media		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina de maíz morado	250	g	tamizada
Mora	500	g	limpia
Naranjilla	300	g	
Frutillas	500	g	Large dice

Piña	2	unidad	Large dice
Babaco	2	unidad	Large dice
Mortiño	250	g	limpio
Canela	3	unidad	palos
Clavo de olor	10	unidad	
Pimienta dulce	10	unidad	
Izhpingo	2	unidad	
Azúcar	150	g	
Hierva luisa, hojas de naranja, cedrón y arrayán		c/n	

Preparación

1) Poner a hervir un litro de agua, agregar todas las hierbas junto con las especies, reposar 5 minutos, cernir y colar en la olla que se va a preparar la colada.

2) Hervir medio litro de agua y adicionar la mora, licuar y cernir, incorporar al agua de especies, de igual manera proceder con el mortiño y la naranjilla; a continuación adicionar la piña cortada, una vez que hierva agregar el babaco picado en el mismo tamaño de la piña, incorporar azúcar suficiente al gusto, hervir hasta que se cocinen la frutas, adicionar luego la harina de maíz morado previamente remojado con anticipación y cernida, luego incorporar las frutillas picadas en octavos, dejar espesar para retirar del fuego.

3) Servir caliente.

Reseña Histórica

Esta popular receta ecuatoriana, se consume generalmente en la conmemoración del día de los difuntos, una fecha que configura una mezcla de tradiciones y costumbres ancestrales, que va pasando de generación en generación. Hay referencias históricas que cuentan que esta mazamorra nació en la cultura Quito, situada en las faldas del volcán

Pichincha, por lo que los pueblos de dicha provincia la acogieron como propia de su gastronomía.	
Terminología	Técnica
Large dice: corte de 2cm x 2cm x 2cm Tamizar: pasar la harina por un colador o cernidero	Tamizar Hervir Licuar
Observaciones	
Esta deliciosa bebida tradicionalmente se la sirve con una sabrosa guagua de pan que también es tradicional del día de los difuntos.	
Fuente:	Lugar: Cantón Cayambe

3.3 Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- En las parroquias Cayambe y Juan Montalvo del Cantón Cayambe existe una gran diversidad de riqueza gastronómica y cultural, entre los platos que más se destacan tenemos al uchú-jacú, papas con cuy, el mediano o cariucho y los inigualables y tradicionales bizcochos y entre las bebidas más tradicionales están la chicha de jora y el guarango que desde tiempos ancestrales y hasta la actualidad tienen una gran demanda entre los habitantes del cantón; sin embargo existen platos y bebidas como la fanesca, champús y colada morada que solo se los prepara en fechas específicas y especiales.

- Las influencias externas que tuvo la gastronomía cayambeña tanto española como inca en tiempos ancestrales fueron de gran importancia ya que se introdujeron nuevos productos alimenticios y técnicas de cocción, almacenamiento y conservación dando origen a nuevas preparaciones las cuales se siguen consumiendo hasta la actualidad en la cocina andina.

- Para la ejecución de esta investigación ha sido necesario visitar las parroquias que conforman el Cantón Cayambe, especialmente las parroquias Cayambe y Juan Montalvo que han sido tomadas como objeto principal de estudio por ser las más grandes y con mayor población para analizar el patrimonio cultural que este posee en cuanto a su gastronomía y tradiciones.

- Los habitantes de este cantón fueron personas con grandes habilidades ya que supieron aprovechar lo que la naturaleza misma les ofreció para innovar los alimentos en grandes banquetes a través de técnicas de conservación y cocción que ellos mismos descubrieron y crearon haciéndolas parte de su vida.

- En este estudio se ha demostrado que en la zona Andina todavía existen pueblos y comunidades con una amplia diversidad cultural pero que con el transcurso del

tiempo esta se ha ido quedando en el olvido debido a ciertos factores que influyen mucho como: la falta de conocimiento y el poco interés de las nuevas generaciones de los habitantes de zona, la introducción de nuevos productos en el mercado, nuevas técnicas gastronómicas, la migración, la transculturación y la influencia que tienen los nuevos tipos de restaurantes en nuestra cultura.

Recomendaciones

- Con el análisis que se ha realizado en esta investigación se hace un llamado a las autoridades que conforman las diferentes organizaciones del Cantón Cayambe a realizar campañas de concientización la comunidad joven de dicho cantón para preservar la identidad propia, costumbres y tradiciones que poseen para que a través de ello den a conocer a la población mestiza acerca de su cultura y que esta no desaparezca con el pasar del tiempo.

- Mediante esta investigación se busca propagar la cultura gastronómica que nuestros ancestros nos dejaron como herencia y así mantenerla viva y activa aun con el transcurso de los años. Nos aporta en el conocimiento de las raíces de nuestra gastronomía para que las generaciones venideras conozcan la riqueza cultural que tiene nuestro país.

- El recetario que esta investigación contiene tendrá un aporte importante para que se den a conocer los diferentes platos ancestrales y tradicionales, organizando festivales gastronómicos por parte de las autoridades cayambeñas para que los mismos habitantes y turistas se enriquezcan del conocimiento de esta cultura gastronómica y de esta manera también haya aportación al turismo.

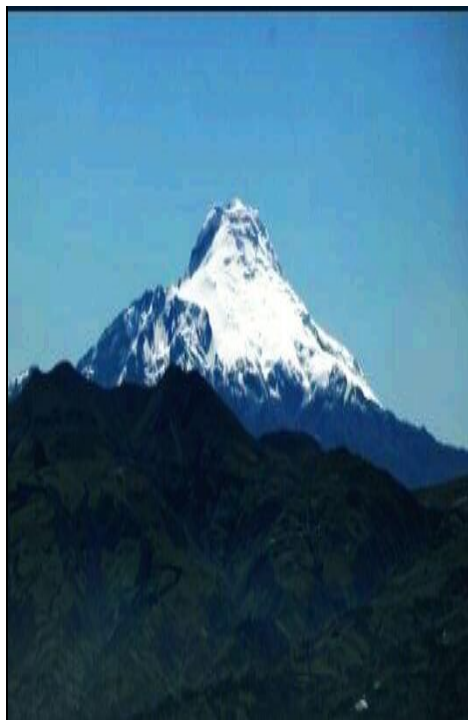
ANEXOS

Iglesia Matriz de Cayambe



Fuente: elaboración propia, 2017

Nevado Cayambe



Fuente: elaboración propia, 2017

Aruchico



Fuente: elaboración propia, 2017

Chinuca



Fuente: elaboración propia, 2017

Morteros de piedra



Fuente: elaboración propia, 2017

Rumiuchu- Piedra de moler ají



Fuente: elaboración propia, 2017

Lavacaras de madera



Fuente: elaboración propia, 2017

Cucharas de palo o visha



Fuente: elaboración propia, 2017

Tiesto



Fuente: elaboración propia, 2017

Vasija de barro o pondo, pilche y batea



Fuente: elaboración propia, 2017

Penco o agave azul



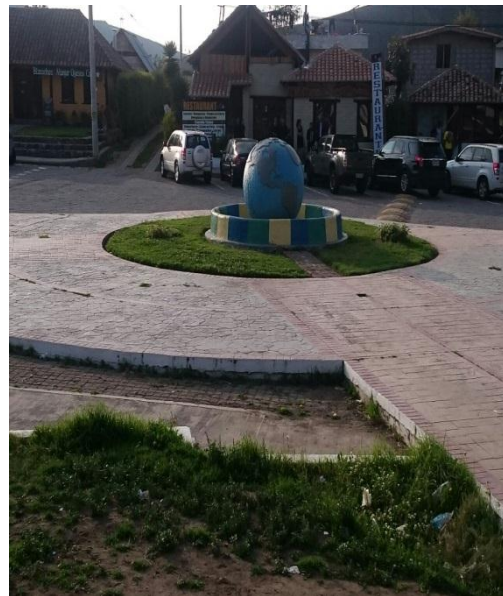
Fuente: elaboración propia, 2017

Hacienda de Guachalá



Fuente: elaboración propia, 2017

Bola de la Mitad del Mundo



Fuente: elaboración propia, 2017

Cuy asado



Fuente: elaboración propia, 2017

Harina de uchú-jacú



Fuente: elaboración propia, 2017

El cariucho



Fuente: (Guaña, 2009)

La tushpa ancestral original



Fuente: (Guaña, 2009)

Forma de cocinar antiguamente



Fuente: (Guaña, 2009)

Bibliografía

- Aguirre, S. (Octubre de 2012). Platos típicos cayambeños. *Platos típicos cayambeños*. Cayambe, Pichincha, Ecuador.
- AME. (2016). *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. Recuperado el 12 de Diciembre de 2017, de Asociación de Municipalidades Ecuatorianas: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/68-mapa-cantones-del%20ecuador/mapa-pichincha/289-canton-cayambe>
- Barrera Pasos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito: Memorias del IV Congreso.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación (administración, economía, humanidades y ciencias sociales)*. Bogotá: Pearson.
- Cáceres, M. A. (2017). *SCRIBD*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2017, de SCRIBD: <https://es.scribd.com/doc/32487926/Gastronomia-Tipica-Del-Canton-Cayambe>
- Cayambe, A. (2010). *Guía Turística*. Cayambe: Kalesa Print.
- Cayambe, A. (2013). *Guía Turística*. Cayambe: Kalesa Print.
- Cayambe, A. (2014). *Guía Turística*. Cayambe: Kalesa Print.
- Centty Villafuerte, D. (2010). *Manual Metodológico para el Investigador Científico*. Edición electrónica gratuita.
- Cevallos Vique, M. F. (Octubre de 2015). Análisis antropológico de la gastronomía de las tortillas de tiesto. Diseño de marca producto. *Análisis antropológico de la gastronomía de las tortillas de tiesto. Diseño de marca producto*. Riobamba, Chimborazo, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Chacater, J. C. (2010). *Memoria Colectiva. Historia del Cantón Cayambe*. Cayambe: Pichincha-Ecuador.
- Cuvi, P. (2001). *Recorrido por los Sabores del Ecuador*. Quito: Recetas Nestle Ecuador.
- DeConceptos.com. (2013). *DeConceptos.com*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2013, de DeConceptos.com: <http://deconceptos.com/arte/gastronomia>

- deficiona.com. (2017). *deficiona Definición y etimología*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de deficiona Definición y etimología: <https://deficiona.com/angloamericano/>
- Definiciones-de.com. (31 de Mayo de 2016). *Definiciones-de.com*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de Definiciones-de.com: <http://www.definiciones-de.com/Definicion/de/troje.php>
- Diccionario Actual. (2017). *Diccionario Actual Actualiza tu conocimiento*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de Diccionario Actual Actualiza tu conocimiento: <https://diccionarioactual.com/transculturacion/#definition>
- Ecuador, V. (1 de Mayo de 2014). *ViajandoX Ecuador. En línea*. Recuperado el 8 de Julio de 2017, de ViajandoX Ecuador. En línea: <http://www.viajandox.com/cayambe-historia.htm>
- Ecuadorianas, A. (Noviembre de 2012). *ame*. Recuperado el 1 de Noviembre de 2013, de ame: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/68-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-pichincha/289-canton-cayambe>
- EL COMERCIO. (15 de Junio de 2011). *EL COMERCIO*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de EL COMERCIO: <http://www.elcomercio.com/actualidad/quito/inti-raymi-tradicion-que-se.html>
- El Telégrafo. (25 de Octubre de 2015). *eltelegrafo.com.ec*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de eltelegrafo.com.ec: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/familiando/1/la-machica-un-alimento-sabroso-nutritivo-y-saludable>
- eltiempo.com.ec. (2 de Marzo de 2017). *eltiempo.com.ec*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de eltiempo.com.ec: <http://www.eltiempo.com.ec/noticias/cultura/7/408513/la-achira-y-su-utilidad>
- Español. (2017). *Español Oxford Living Dictionaries*. Recuperado el 15 de 12 de 2017, de Español Oxford Living Dictionaries: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/pilche>
- Estupiñán. (1965). *Historia del Cantón Cayambe*. DINAC.

- Grajales, T. (27 de Marzo de 2000). *Tipos de Investigación. On line*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2017, de Tipos de Investigación. On line: <http://tgrajales.net/investipos.pdf>
- Guaña, P. (9 de Julio de 2009). *in SlideShare*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2017, de in SlideShare: <https://es.slideshare.net/CicayMuseo/alimentos-nativos-cayambis-pablo-guaa>
- Hispano, N. J. (4 de Agosto de 2016). *New Jersey Hispano El periódico del Estado Jardín*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2017, de New Jersey Hispano El periódico del Estado Jardín: <http://hispanonewjersey.com/noticias/2016/08/04/el-cuy-asado-ecuadoriano/>
- Iglesias, P. (2 de Enero de 2015). *enciclopediade gastronomia.es*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2017, de [enciclopediade gastronomia.es](https://www.encyclopediade gastronomia.es): <https://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/reportajes-gastronomicos/antropologia-gastronomica-0-introduccion.html>
- INEC. (2010). Censo de población y vivienda. *Censo de población y vivienda*. Cayambe, Pichincha, Ecuador.
- LA HORA lo que necesitas saber. (1 de Agosto de 2015). *La hora lo que necesitas saber*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de La hora lo que necesitas saber: <https://lahora.com.ec/noticia/1101847694/noticia>
- Luján, N. D. (1970). *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. Danae.
- Maldonado, E. (1987). *El Cantón Cayambe*. Cayambe: ABYA YALA.
- Méndez, C. (2001). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de Investigación*. Colombia: McGraw Hill.
- Myers, T. P. (2009). *Historia agraria y social de Cayambe*. Quito: Abya Yala.
- Narváez, N. (2012). *Estudio de la uva, propiedades, beneficios y su aplicación a la gastronomía ecuatoriana*. Quito: Administrador Gastronómico.
- Ortiz. (2002). *Transculturación de la alimentación*. Quito.

- Ortiz, T. (12 de Junio de 2016). *expreso.ec*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de *expreso.ec*: <http://www.expreso.ec/actualidad/el-chiguil-tradicional-plato-que-se-envuelve-en-hojas-de-maiz-YA406247>
- Otón, G. (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Otón*. Cayambe.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.
- Pazos, J. (2010). *Cocina Regionales Andinas*. Quito: Corporación Editorial Nacional.
- Pazos, J. (2015). *La Cocina Prehispánica. La Cocina Prehispánica*. Quito, Pichincha, Ecuador: eltelegrafo.
- Pérez, J., & Merino, M. (2012). *Definición.DE*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2017, de *Definición.DE*: <https://definicion.de/antropologia/>
- Pesillo, G. D. (2014). *Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Olmedo Pesillo*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2017, de Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Olmedo Pesillo: <http://olmedopesillo.gob.ec/pichincha/>
- psicoPedagogia.com. (s.f.). *Psicología de la educación para padres y profesionales*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de *Psicología de la educación para padres y profesionales*: <http://www.psicopedagogia.com/definicion/deculturacion>
- Quiminet.com. (13 de Junio de 2011). *QN*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de *QN*: <https://www.quiminet.com/articulos/como-se-fabrica-el-almidon-de-papa-60565.htm>
- Real Academia Española. (Octubre de 2014). *Real Academia Española*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de *Real Academia Española*: <http://dle.rae.es/?id=2XQyRds>
- Robayo, L., & Antonio, R. (11 de Abril de 2013). *GRUPOS ETNICOS DE ECUADOR*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2017, de *GRUPOS ETNICOS DE ECUADOR*: <http://gruposetnicosute2013.blogspot.com/2013/04/>

- Rodríguez Sánchez, J. (Noviembre de 2016). Una mirada al estudio de las cenadurías en Querétaro, desde la antropología y la gastronomía en la época contemporánea. *Una mirada al estudio de las cenadurías en Querétaro, desde la antropología y la gastronomía en la época contemporánea*. Querétaro, México: Doctoral Dissertation.
- Ruiz, S. (Enero de 2005). *academic.uprm.edu*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de *academic.uprm.edu*: <http://academic.uprm.edu/sruiz/3121/id12.htm>
- Sampieri, R., & Baptista, L. (2010). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana.
- SNI. (s.f.). *Secretaria del agua*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de Secretaria del agua: <http://www.agua.gob.ec/pawkar-raymi-la-fiesta-ancestral-del-agua-y-de-las-flores/>
- Terán. (2014). *La cocina original o aborígen*. Quito.
- The free dictionary by Farlex. (2003). *The free dictionary by Farlex*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2017, de The free dictionary by Farlex: <https://es.thefreedictionary.com/boh%C3%ADo>
- Tójar, J. (2006). *LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: COMPRENDER Y ACTUAR*. Madrid: La Muralla.
- Unigarro. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Ediciones la Tierra.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Ediciones la Tierra.
- Unigarro, C. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito: Ediciones La Tierra.
- Universocultural. (12 de Agosto de 2017). *Universo Cultural*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2017, de Universo Cultural: <http://minuevobloguniversocultural.blogspot.com/2017/08/universo-cultural-universo-cultural.html>