



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
CARRERA: HOTELERÍA

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA
EN GESTIÓN HOTELERA

TEMA: INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL
ECUATORIANA DE LA COMUNIDAD DE CHOBSHI, EN EL
CANTÓN DE SIG SIG, PROVINCIA DE AZUAY Y
CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO
GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA

AUTORA: MARÍA ÁNGELA PONTÓN SANTILLÁN

DIRECTORA: LIC CAMILA BURBANO. MSC.

FEBRERO 2015
QUITO- ECUADOR

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi familia por ser el pilar más importante en mi vida, a mi mamá, mi papá y mis hermanos, gracias por enseñarme tantas cosas y apoyarme para cumplir mis metas y sueños. También dedico esta tesis a una persona muy importante que ya no está aquí, pero me cuida desde el cielo siempre te recordare con mucho cariño Jesús.

AUTORÍA

Del presente trabajo de investigación se responsabiliza la autora

María Ángela Pontón Santillán

CC.1717547663

AGRADECIMIENTOS

Agradezco Dios por darme la vida y la fortaleza para superar los obstáculos de la vida.

A mi padre Rodrigo Pontón que me cuida desde el cielo y que siempre ha estado presente en mi camino, por su amor, comprensión y generosidad, sus enseñanzas me guían en cada paso y me inspiran a ser mejor.

A mi madre y amiga incondicional Lupita Santillán por enseñarme la fortaleza y brindarme tantas oportunidades que siempre estaré agradecida, por tí soy lo que soy, y estoy orgullosa de ello.

A mis hermanos Alberto Pontón y Víctor Hugo Pontón por estar siempre presentes en mi vida y darme ánimos cuando más lo he necesitado, gracias por creer en mí.

A mis mejores amigas Vilma Paez, Tamia Viteri, Gaby Falcón y Tania Ron por ser verdaderas amigas y acompañarme y apoyarme siempre.

Agradezco a mi Directora Licenciada Camila Burbano por su ayuda y preocupación constante, gracias por ayudarme a cumplir este sueño.

Y a la Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Turismo por plantar en mi la semilla del saber, gracias por esta gran experiencia.

INTRODUCCIÓN

“El arte culinario es fundamentalmente una creación colectiva y el autor es el pueblo”

Dr. Juan Cordero Iñiguez.

La Provincia de Azuay es como un jardín fecundo, una gran huerta que alimentó a cañaris, incas, mestizos y que ahora es hogar de locales y extranjeros, que fueron atraídos por su deslumbrante paisaje y su ambiente mágico lleno de costumbres, mitos y leyendas antiguas. Este territorio rico en oro, en personas que aman sus costumbres ancestrales como su herencia culinaria, son los que aún conservan recetas ancestrales de la comunidad.

Las mujeres mayoritariamente han sido las que han sustentaron el trabajo cotidiano en el campo y en hogar conservando esas virtudes hasta la actualidad, la principal practica que se conserva es la minga, haciendo un trabajo colectivo para el bienestar del pilar más importante dentro de la cultura azuaya, la familia. El arte culinario es parte del patrimonio que se hereda, se cultiva y se transmite a las nuevas generaciones. Es el testimonio de nuestra cultura que hoy es evidentemente mestiza, nutrida por nuestra herencia indígena, inca, española y ahora también por otras influencias extranjeras.

América contribuyo con dos de los cuatros alimentos mayores que se consumen en el mundo contemporáneo, el maíz y la papa. De Europa proviene el trigo y de Asia el arroz. Además de los citados el cacao para el chocolate, el tomate para las pastas, el pimiento, el ají, el maní, etc. No se puede olvidarnos que de Europa trajeron las gallinas de castilla, muchos cereales, el ganado y el delicioso cerdo, que son elementos básicos en

nuestra cocina, como el hornado, el mote pata, los llapingachos, entre otros platillos típicos.

La alimentación se dá por lo menos tres veces al día y se olvida el significado de este rito, por ejemplo el fuego para cocer los alimentos que se descubrieron millones de años atrás, la agricultura, la horticultura, la ganadería con la cual se pudo domesticar a plantas y animales; el comercio que impulsó la economía, que después del trueque llego al empleo de monedas, que en nuestro caso fueron las conchas, hachas de cobre, o pepas de cacao, complementado con los medios de transporte terrestres y marítimos de una región a otra.

Es importante recordar que los descubrimientos geográficos fueron impulsados para dar gusto a nuestro paladar, y que hubo sangrientas guerras por la posesión de tierras, rutas y fuentes de alimentos. Nuestra salud y nuestro bienestar como seres humanos están muy ligados a los alimentos, por ello la cocina es no solo una actividad substancial, sino la expresión cultural que llega al arte para dar salud y gratificación espiritual a través del paladar, la vista y el olfato.

Azuay tiene un patrimonio gastronómico muy variado y por esta razón es importante dar a conocer mejor a nuestro país por dentro y por fuera para que así se incremente el turismo, y en especial el turismo gastronómico con técnicas culinarias ancestrales para salvaguardar nuestra herencia cultural.

I. TEMA:

Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana de la comunidad de Chobshi, en el cantón de Sig Sig, Provincia de Azuay y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda.

II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

- **General**

La presente investigación pretende responder y aportar información acerca de la comunidad de Chobshi en relación a la siguiente pregunta: ¿En qué medida la investigación de técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en la Cocina ancestral de la comunidad de Chobshi y la caracterización de un establecimiento gastronómico pueden salvaguardar la identidad de dicha comunidad en el cantón Sig Sig en la provincia de Azuay?

Específicos:

1. Es la economía turística, como el turismo comunitario y la creación de establecimientos gastronómicos con enfoque ancestral un elemento esencial para el desarrollo de la comunidad de Chobshi?
2. ¿Se requiere de una investigación de las técnicas, utensilios e ingredientes culinarios usados antiguamente, para realizar una comparación con las nuevas técnicas, para de esta forma utilizarlos en la caracterización utilizando técnicas ancestrales culinarias en un establecimiento actual?

3. ¿De qué forma se puede aportar a la salvaguarda de costumbres y hábitos de la comunidad de Chobshi a través de esta investigación?

III. ANTECEDENTES

Los estudios que se han realizado referente a este tema son bastante generales, por esto se ve la necesidad de profundizar el tema para un estudio más consciente y detallado acerca de la Gastronomía Ecuatoriana en la provincia del Azuay para brindar una cosmovisión al público de nuestras técnicas ancestrales Culinarias y al mismo tiempo para promover el turismo nacional e internacional.

Azuay es una provincia rica en flora, fauna e historia, es una provincia que se encuentra al sur del Ecuador, está ubicada en la cordillera de los Andes, en la región Sierra del país, sus límites son: al norte la provincia de Cañar, al sur con las provincias de El Oro y Loja, al occidente con la provincia del Guayas y al oriente con la provincia de Morona Santiago y Zamora Chinchipe. La capital es Cuenca y tiene cerca de 330 000 habitantes, en extensión territorial ocupa el duodécimo puesto con 8639 km²

IV. OBJETIVOS:

Objetivo General:

- Identificar las técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en la Cocina ancestral de la comunidad de Chobshi del cantón Sig Sig, de la provincia de Azuay, y caracterizar un establecimiento Gastronómico como medida de salvaguarda.

Objetivos Específicos

- Identificar la pertinencia de la investigación de la Cocina Ancestral , por medio de la legislación, datos estadísticos, PNBV, seleccionando y describiendo la situación política y social en Azuay.
- Describir la comunidad de Chobshi, su origen, sus características, actividades y manifestaciones culturales para dar a conocer la forma de vida de esta comunidad.
- Determinar los productos, técnicas de cocción, utensilios, platos principales de la comunidad de Chobshi conociendo la identidad gastronómica ancestral de este lugar.
- Establecer la caracterización de una empresa gastronómica con la finalidad de contribuir a la salvaguarda de la cocina ancestral de la provincia y del Ecuador.

V. JUSTIFICACION E IMPORTANCIA

El Ecuador es un país mega diverso, no solo en su entorno natural sino también en su Gastronomía, es un país de contrastes bien marcados en las cuatro regiones que posee: Costa, Sierra y Amazonia, región Insular (Galápagos). La sierra ecuatoriana tiene sus orígenes ancestrales en las culturas incaicas y pre-incaicas que batallaron contra los españoles hace cientos de años. La provincia de Azuay es de alta importancia ya que históricamente en su territorio alojó a una de las más grandes culturas, la Cañari; en la cual se basa esta tesis, específicamente en el pueblo de Sig Sig, antiguamente denominado Shabalula, en la comunidad de Chobshi, en donde se encontraron vestigios arqueológicos invaluable. Debido a su influencia Inca, la cultura Cañari fue atribuida históricamente el título de la cultura más fuerte ya que conquistó territorios de la Costa y de la Sierra, y para los Incas este fue un sitio estratégico al ser declarada como la capital del norte de dicho imperio.

Como ecuatorianos es necesario exaltar la cocina ancestral de Azuay, como Hoteleros este tema es apasionante y como personas quien no sabe de sus raíces, no tiene identidad. La Provincia de Azuay es conocida por tener una técnica Culinaria Ancestral rica en conocimientos y secretos, es necesario compartir con el Ecuador y el mundo nuestra herencia indígena y mestiza, esa mezcla que nos hace lo que somos ahora, la que nos forjó como pueblo y nación.

Ser sinónimo de calidad en servicio, en productos, en talento humano es lo que hace a la Gastronomía ecuatoriana ícono mundial de tecnicismo ancestral, regresar a las raíces

es lo que nos hace un país místico, por esto es de vital importancia realizar este tipo de estudios que servirán para el fomento del turismo nacional e internacional.

Es importante salvaguardar nuestra herencia culinaria ancestral ya que es pertinente para la comunidad , para los cantones, la provincia de Azuay, el país y el mundo , el desafío actual es no olvidar nuestra historia, nuestras raíces, cuales son los elementos que nos conforma como pueblo, y sobre todo qué se puede hacer para promover la gastronomía ecuatoriana ancestral, para que siga viva esta costumbre es necesaria la recreación en un restaurante con técnicas culinarias ancestrales como mediada de salvaguarda, con esto se logra la transmisión de generación en generación, y nuestra identidad no desaparecerá.

Necesidad de realizar la investigación.

Hoy en día no se posee mucha información acerca de las comunidades de las provincias y cantones de Azuay, y por lo tanto la cocina Ancestral de dichas zonas se ha visto mermada en una gran proporción, es por estas razones que se ha visto la necesidad de realizar una investigación acerca de las técnicas ancestrales culinarias y más que nada tratar de rescatarlas a través de una implementación de un restaurante de comida ancestral en la comunidad de Chobshi – Sig Sig.

Además de ser una fuente de ingresos fijos para la comunidad, se desarrollan puestos de trabajo y se incentivará el turismo gastronómico, que es una tendencia a nivel mundial. El desarrollo de esta investigación arroja datos concisos de la realidad de esta comunidad y por lo tanto se pueden crear medidas de salvaguarda para garantizar que no se pierdan estas costumbres y tradiciones.

De acuerdo a las normas Plan Nacional del Buen Vivir resalta la idea de que el desarrollo debe tener como centro al ser humano y no a los mercados o a la producción, en esto se basa el objetivo de esta investigación. Por tanto, lo que se debe medir no es solo el rédito de la investigación, sino el nivel de vida de las personas, a través de indicadores relativos a la satisfacción de las necesidades humanas.

Desde los territorios rurales se generan las condiciones de base para la soberanía alimentaria, la misma que se sustenta en el reconocimiento del derecho a la alimentación suficiente, sana, nutritiva y culturalmente apropiada, para lo cual es necesario incidir tanto en las condiciones de producción, como de distribución y consumo de alimentos.

Esta investigación es novedosa ya que no hay muchas investigaciones acerca de la cocina ancestral, y el hecho que se relate la vida de una comunidad representativa es un aporte grandioso para la preservación de nuestra cultura, ir a la raíz de cultura, hablar con las personas que tienen más experiencia, con una vinculación especial a su tierra sus animales, a sus frutas y hortalizas que cultivan en sus propios huertos familiares, definitivamente no tiene precio.

VI. DELIMITACION DEL TEMA

El estudio de la cocina Tradicional Ecuatoriana se lo realizara en el Cantón de Sig Sig en Provincia del Azuay, en la comunidad de Chobshi y se creará una empresa Gastronómica con técnicas ancestrales Culinarias en esta comunidad.

Para la obtención de la información necesaria el proceso de la investigación se aplicara encuestas a una muestra representativa de la población de Sig Sig, además de entrevistas a las familias más influyentes de la comunidad que se encargan del turismo comunitario. La duración de este proyecto es de unos 8 meses aproximadamente.

Las posibles limitaciones puede ser la distancia de viaje para realizar varios viajes, pero se programa que se harán por lo menos 3 viajes de campo.

VII. MARCO TEORICO

Zona de estudio

Azuay es una provincia en el sur del Ecuador. Al norte limita con la provincia de Cañar, al sur con las provincias de El Oro y Loja, al este con las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe, y al oeste con la provincia del Guayas.

Su capital es la ciudad de Cuenca con más de 500.000 habitantes. Tercera ciudad del Ecuador, declarada "Patrimonio Cultural de la Humanidad" por la UNESCO en 1999; pues ha conservado a través de los siglos su arquitectura antigua, la misma que guarda armonía perfecta con su naturaleza. Está bañada por 4 ríos: Tomebamba, Yanuncay, Tarqui y

Machangara. Su punto más alto es el Nudo del Cajas, a 4500 metros de altura, convertido en un parque nacional.

Su nombre significa: Licor / Lluvia del cielo, en idioma cañari, y es una provincia reconocida por sus artesanías en metales preciosos y por supuesto su Gastronomía única.

División Política.- conformada por 15 cantones

Tabla 1 Cantones de Azuay

	PARROQUIAS URBANAS	PARROQUIAS RURALES
CUENCA	Cuenca, Bellavista, Cañaribamba, El Batán, El Sagrario, El Vecino, Gil Ramírez Dávalos, Huayna Cápac, Machángara, Monay, San Blas, San Sebastián, Sucre, Totoracocha, Yanuncay, Hermano Miguel	Baños, Chaucha, Checa (Jidcay), Chiquintad, Cumbe, El Valle, Llacao, Molleturo, Nulti, Octavio Cordero Palacios (Santa Rosa), Paccha, Quingeo, Ricaurte, San Joaquín, Santa Ana, Sayausí, Sidcay, Sinincay, Tarqui, Turi, Victoria del Portete (Irquis)

GUALACEO	Gualaceo	Daniel Córdova Toral (Oriente), Jadán, Luís Cordero Vega, Mariano Moreno, Remigio Crespo Toral (Gúlag), San Juan, Zhidmad, Simón bolívar (Gañanzol)
SANTA ISABEL	Santa Isabel	Adbón Calderón (La unión), Zhaglli (Shaglli)
SAN FERNANDO	San Fernando	Chumblín
SIGSIG	Sigsig	Cuchil (Cutchil), Jima (Gima), - giel, Ludo, San Bartolomé, San José de Raranga

PAUTE	Paute	Bulán (José Víctor Izquierdo), Chicán (Guillermo Ortega), Dugdug, El Cabo, Guarainag, San Cristóbal (Carlos Ordóñez Lazo), Tomebamba
GIRON	Giron	Asunción, San Gerardo
NABÓN	Nabón	Cochapata, El Progreso, Las Nieves (Chaya)
PUCARÁ	Pucará	San Rafael de Sharug
OÑA	San Felipe de Oña	Susudel
CHORDELEG	Chordeleg	La unión, Luis Gallarza Orellana (Delegsol), Principal, San Martín de Puzhío
EL PAN	El Pan	San Vicente
SEVILLA DE ORO	Sevilla de Oro	Amaluza, Palmas

GUACHAPALA	Guachapala	
CAMILO PONCE ENRIQUEZ	Camilo Ponce Enríquez	El Carmen de Pijilí

Nota: cuadro obtenido de (INECC, 2012)

Agricultura en la Provincia de Azuay

El fértil suelo azuayo es propicio para la agricultura. En sus valles centrales se cultiva maíz, cereales, hortalizas y una gran variedad de frutas; en el extremo occidental de la cordillera se obtienen productos tropicales como caña de azúcar, algodón, café, entre otros.

El sector ganadero se caracteriza por la crianza de ganado ovino, vacuno y porcino. En lo referente a la minería existen yacimientos de mármoles y arcillas. Otros minerales como el oro, la plata y el zinc.

La agroindustria está dirigida a los sectores textil, llanero y de la cerámica, principalmente, a más de la producción alimenticia, artesanal y licorera.

Es importante señalar que el Estado tiene en esta provincia la Central Hidroeléctrica más importante del país, edificada sobre el cauce del río Paute.

La Gastronomía de la provincia

Es muy variada, sus platos típicos principales son:

- Cuy asado
- Caldo de cuy
- Mote pata
- Sopa de quinua
- Mote pillo
- Mote sucio
- Tortillas
- Chicharrones
- Papa cariucha
- Morcillas
- Caldo de patas
- Buñuelos
- Dulce de higos
- Chicha de Jora
- Bebidas el champús, el rosero y el morocho

CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO

Un restaurante es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar.

Determinar a que mercado al que va dirigido su restaurante: Para saber con exactitud a que segmento de Sig Sig va a ser dirigido es importante segmentar el mercado.

Restaurante especializado en las técnicas ancestrales culinarias en el Cantón Sig Sig comunidad de Chobshi

Sig Sig es un cantón de Azuay, se encuentra a 60 kms de la capital de la provincia de Azuay, Cuenca, se conecta con Cuenca mediante un anillo vial Cuenca Gualaceo, hay empresas de transportes terrestres o camionetas que transportan a pasajeros.

La propuesta que expongo para la creación de un restaurante de comida típica ancestral azuaya en el cantón de Sg Sig comunidad de Chobshi, es la de un establecimiento tradicional que tiene como objetivo rescatar las recetas de antaño de un pueblo orgulloso de su herencia histórica y culinaria.

El restaurante será acondicionado con decoración de la época cañari, con colores vivos propios de la cultura rojos, tomates, verdes, amarillos, el menaje para los clientes será hecho de barro para recrear como comían los antiguos, la cubertería será de palo pero también se contara con cubertería y cristalería normal en caso de eventos. El concepto de la cocina será tipo bistro dando la posibilidad a la clientela de ver como se realizan los diferentes platos con utensilios ancestrales propios de la zona, y también habrá actividades

tipo cursos culinarios en el restaurante, en los cuales los turistas y clientes podrán cocinar sus propios platos bajo la instrucción del chef del restaurante.

La creación de este restaurante no es solo un negocio que solo busca obtener ganancias, con este proyecto se quiere crear conocimiento y conciencia acerca de nuestra herencia histórica azuaya y ecuatoriana a través de uno de sus más importantes elementos la Gastronomía.

Marco conceptual

Subcuenca: Está constituida por varios ríos tributarios que van a dar a un cauce principal, formando una unidad territorial de menor superficie que la cuenca.

Tamales: Especie de empanada hecha de masa de harina de maíz envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y rellena de distintos condimentos.

Mote Pillo: Guiso hecho en sartén con mote, huevo, cebolla, sal y manteca

Mote Sucio: Guiso hecho en sartén con mote, manteca negra y chicharon.

MARCO LEGAL

Requisitos para crear una empresa

MINISTERIO DE TURISMO

Se deben presentar los siguientes documentos para tramitar la licencia de funcionamiento en el Ministerio de Turismo

- Copia certificada de la Escritura Legal de Constitución
- Nombramiento del representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil.
- Copia del Registro único de contribuyentes (RUC)
- Fotocopia de la cédula de Identidad
- Fotocopia de la Papeleta de Votación
- Fotocopia del Contrato de Compra Venta del establecimiento
- Certificado de búsqueda de nombre Comercial, Marca del Producto, Marca de Servicios y en trámite.
- Fotocopia del título de propiedad o copia notariada de arriendo de local.
- Inventario valorado en Activos Fijos
- Formulario de 1 x mil (MINISTERIO DE TURISMO).
- Afiliación a cámara de turismo
- Licencia de funcionamiento
- Tasa de turismo
- Aporte anual a CAPTUR

- Permiso de bomberos

MINISTERIO DE AMBIENTE

En Azuay se debe emitir un documento de certificado ambiental.

MUNICIPIO

Los requisitos del Municipio :

- Uso del suelo
- Patentes municipales
- Medio ambiente
- Certificado de Cuerpo de Bomberos
- Certificado Sanitario
- Rótulos y publicidad exterior

MINISTERIO DE SALUD

Los requisitos del Ministerio de Salud son los siguientes:

- Solicitud para el permiso de Funcionamiento
- Solicitud de Inspección
- Planilla de Inspección
- Fotocopia de la cédula y la papeleta de Votación
- Copia del RUC
- Copia del carné de Salud Ocupacional

- Certificado Sanitario

CUERPO DE BOMBEROS:

Los requisitos del Cuerpo de Bomberos son:

- Solicitud de Inspección
- Fotocopia de cédula y carné de Votación
- Copia del RUC

Al pagar la patente un 10% va destinado para este servicio.

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Los requisitos del Servicio de Rentas Internas son:

- Fotocopia de la cédula y papeleta de votación
- Copia de la Planilla de luz, agua o teléfono
- Contrato de Compra- Venta del Inmueble

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS

Los requisitos de la Superintendencia de compañías son:

- Original y Copia de la Resolución de la Superintendencia de Compañías
- Copias de la cédula de Ciudadanía y papeleta de votación actualizada del representante legal
- Dirección donde funciona la misma.

IMPUESTO DE 1.5 X 1000

Están obligados a realizar este pago todos los prestadores de servicios turísticos que cuenten o no con registro de Licencia única anual de funcionamiento actualizado con la prestación de servicios Turísticos; es decir, contribuyentes que explotan establecimientos de alojamiento, alimentos y Bebidas, agencias de Viajes, Transportes (aéreos, terrestres, acuáticos y retadores de autos) y establecimientos de animación y entretenimiento.

Plazo para declarar: el 31 de Julio de cada año.

IEPI

Es una licencia que protege los derechos de marca en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.

SAYCE

Este impuesto es por derechos de difusión pública de la música.

VIII. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Métodos

Método Inductivo

Se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptadas como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general. Este método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría.

Método Deductivo:

Es el método de razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría.

Método Analítico

Es un proceso cognoscitivo, que consiste en descomponer un objeto de estudio separado cada una de las partes del todo para estudiarlas de forma individual.

Técnicas

Encuesta

Una encuesta es un estudio observacional en el cual el investigador no modifica el entorno ni controla el proceso que está en observación. Los datos se obtienen a partir de realizar un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa o al conjunto total de la población estadística en estudio, formada a menudo por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, características o hechos específicos.

Entrevista

Una entrevista es un diálogo entablado entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan. La palabra entrevista deriva del latín y significa "Los que van entre sí". La entrevista o entrevistas que se realizaran van dirigidas a gerentes y propietarios de negocios similares al cual se desea implantar.

Observación

Observar el proceso de la preparación de los platos con Técnicas Culinarias Ancestrales.

Tratamiento estadístico

Se utilizarán gráficos estadísticos como barras y /o pasteles con los datos que se obtendrán en las encuestas en forma de porcentajes.

Análisis Obtenidos

Consiste en interpretar los hallazgos relacionados con el problema de la investigación con la hipótesis y con las encuestas para evaluar la factibilidad del proyecto.

CAPÍTULO 1

1. Generalidades de la provincia de Azuay.

1.1 Antecedentes Históricos de creación

“Azuay toponímicamente significa” licoro lluvia del cielo” éste es un término cañari, azu chicha o licor, ay: lo de arriba, o del cielo” (Pais bonito, 2012).La actual provincia de Azuay fue ancestralmente territorio de la cultura Cañari, que luego de una intensa batalla con los Incas perdió y fue conquistada, tomando el nuevo nombre de la ciudad de Tomebamba, cuna del emperador Inca Huayna Capac del siglo XVI.

También llamada Distrito de Azuay antes de la conformación de la Gran Colombia, comprendía las regiones de lo que hoy es Cuenca y Loja, se convirtió en la época Colonial en una gran región, y era parte de lo que en esta época era el Obispado de Cuenca en el año de 1777, el cual abarcaba toda la región Austral y el sur del Ecuador, e inclusive una parte de las provincias actuales de Guayas y Chimborazo, además de todo el territorio del Oriente Amazónico.

La Gran Colombia fue estado sudamericano de gran importancia histórica, económica, política y social para la época. Fue creado en el año de 1821, con el objetivo de independizarse del yugo español y unir a las naciones sudamericanas en una sola. Sus precursores fueron Francisco de Miranda y Simón Bolívar;

Estaba conformado por el Virreinato de la Nueva Granada, Capitanía General de Venezuela y Presidencia de Quito, al igual que la provincia libre de Guayaquil. Su superficie correspondía a los territorios de las actuales repúblicas de Colombia, Venezuela, Ecuador y Panamá así como a pequeñas porciones de terreno que hoy pertenecen a Costa Rica, Perú, Brasil, Guyana y Nicaragua.

“La provincia de Azuay fue creada en el 25 de junio de 1824 cuando el Senado y la Cámara de Representantes expedieron la Ley de División Territorial de la Gran Colombia, que asignó al distrito del sur los departamentos de Azuay, Guayaquil y Quito” (Azuay, 2011). Al departamento del Azuay pertenecían las provincias de Cuenca, Loja y Mainas. Se declaró la Independencia el 3 de Noviembre de 1820.

BANDERA DE LA PROVINCIA DE AZUAY



Ilustración 1 colores de bandera de Azuay (Científica, 2010)

ESCUDO DE LA PROVINCIA DE AZUAY



Grafico No 2 Diseño del escudo de Azuay (Científica, 2010)

1.2 Ubicación Geográfica

La provincia de Azuay se encuentra geográficamente localizada en la parte sur del Ecuador, en la sierra o región interandina. “Se encuentra exactamente entre las hoyas de Paute y Girón, que la atraviesan de norte a sur, entre los paralelos 2 y 3, debajo de la línea equinoccial y entre los posmedianos 80 y 79” (Wikipedia, 2010)

1.3 Coordenadas Geográficas

2° 53' 57" Sur ,79° 0' 55" Oeste

1.4 División Política

La Provincia de Azuay está compuesta de 15 cantones, de los cuales 27 son Parroquias Urbanas y 60 son Parroquias Rurales

1.5 Límites

Azuay se ubica al sur del Ecuador, limita al norte con la provincia de Cañar, al sur con las provincias de Loja y El Oro, al oeste con la provincia de Guayaquil y al este con las provincias de Zamora Chinchipe y Morona Santiago.

MAPA DE LA PROVINCIA DE AZUAY

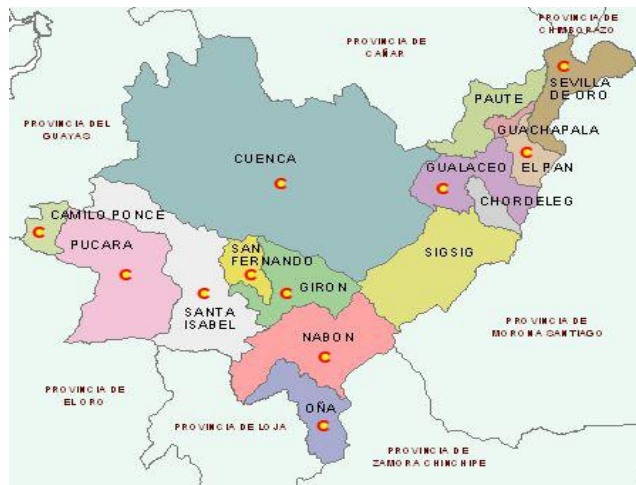


Grafico no 3: mapa político de Azuay (Cientifica, 2010)

1.6 Superficie Total

La provincia de Azuay tiene una superficie de **7,994.7** km (INECC, 2012)

Tabla1: Población por cantones urbana y rural de la provincia de Azuay

Tabla 2 Población por cantones urbana y rural de la provincia de Azuay

Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	ÁREA		Total	
			URBANO	RURAL		
Azuay	CAMILO PONCE ENRIQUEZ		URBANO	RURAL	Total	
		CAMILO PONCE ENRIQUEZ	4.903	12.501	17.404	
		EL CARMEN DE PIJILI	-	4.594	4.594	
		Total	4.903	17.095	21.998	
	CHORDELEG			URBANO	RURAL	Total
		CHORDELEG	4.209	2.578	6.787	
		LA UNION	-	1.896	1.896	
		LUIS GALARZA ORELLANA	-	1.494	1.494	
		PRINCIPAL	-	1.331	1.331	
		SAN MARTIN DE PUZHIO	-	1.069	1.069	
		Total	4.209	8.368	12.577	
	CUENCA			URBANO	RURAL	Total
		BAÑOS	-	16.851	16.851	
		CHAUCHA	-	1.297	1.297	
		CHECA (JIDCAY)	-	2.741	2.741	
CHIQUINTAD		-	4.826	4.826		

	CUENCA	329.928	1.960	331.888
	CUMBE	-	5.546	5.546
	LLACAO	-	5.342	5.342
	MOLLETURO	-	7.166	7.166
	NULTI	-	4.324	4.324
	OCTAVIO CORDERO PALACIOS	-	2.271	2.271
	PACCHA	-	6.467	6.467
	QUINGEO	-	7.450	7.450
	RICAUARTE	-	19.361	19.361
	SAN JOAQUIN	-	7.455	7.455
	SANTA ANA	-	5.366	5.366
	SAYAUSI	-	8.392	8.392
	SIDCAY	-	3.964	3.964
	SININCAY	-	15.859	15.859
	TARQUI	-	10.490	10.490
	TURI	-	8.964	8.964
	VALLE	-	24.314	24.314
	VICTORIA DEL PORTETE	-	5.251	5.251
	Total	329.928	175.657	505.585
EL PAN		URBANO	RURAL	Total
	EL PAN	486	710	1.196
	SAN VICENTE	-	1.840	1.840
	Total	486	2.550	3.036
GIRON		URBANO	RURAL	Total
	ASUNCION	-	3.051	3.051
	GIRON	4.016	4.421	8.437
	SAN GERARDO	-	1.119	1.119
	Total	4.016	8.591	12.607
GUACHAPALA		URBANO	RURAL	Total

	GUACHAPALA	1.125	2.284	3.409
	Total	1.125	2.284	3.409
GUALACEO		URBANO	RURAL	Total
	DANIEL CORDOVA TORAL	-	1.702	1.702
	GUALACEO	13.981	7.462	21.443
	JADAN	-	4.326	4.326
	LUIS CORDERO VEGA	-	2.030	2.030
	MARIANO MORENO	-	2.616	2.616
	REMIGIO CRESPO TORAL	-	1.414	1.414
	SAN JUAN	-	5.305	5.305
	SIMON BOLIVAR	-	1.128	1.128
	ZHIDMAD	-	2.745	2.745
	Total	13.981	28.728	42.709
NABON		URBANO	RURAL	Total
	COCHAPATA	-	3.072	3.072
	EL PROGRESO	-	2.012	2.012
	LAS NIEVES (CHAYA)	-	1.282	1.282
	NABON	1.229	8.297	9.526
	Total	1.229	14.663	15.892
OÑA		URBANO	RURAL	Total
	OÑA	846	1.549	2.395
	SUSUDEL	-	1.188	1.188
	Total	846	2.737	3.583
PAUTE		URBANO	RURAL	Total
	BULAN	-	2.173	2.173
	CHICAN	-	3.644	3.644
	DUG-DUG	-	1.903	1.903
	EL CABO	-	3.320	3.320

	GUARAINAG	-	846	846
	PAUTE	7.226	2.624	9.850
	SAN CRISTOBAL	-	2.412	2.412
	TOMEBAMBA	-	1.346	1.346
	Total	7.226	18.268	25.494
PUCARA		URBANO	RURAL	Total
	PUCARA	911	7.304	8.215
	SAN RAFAEL DE SHARUG	-	1.837	1.837
	Total	911	9.141	10.052
SAN FERNANDO		URBANO	RURAL	Total
	CHUMBLIN	-	749	749
	SAN FERNANDO	1.464	1.780	3.244
	Total	1.464	2.529	3.993
SANTA ISABEL		URBANO	RURAL	Total
	ABDON CALDERON	-	4.631	4.631
	SANTA ISABEL	5.607	6.000	11.607
	ZHAGLLI	-	2.155	2.155
	Total	5.607	12.786	18.393
SEVILLA DE ORO		URBANO	RURAL	Total
	AMALUZA	-	1.423	1.423
	PALMAS	-	2.221	2.221
	SEVILLA DE ORO	838	1.407	2.245
	Total	838	5.051	5.889
SIGSIG		URBANO	RURAL	Total
	CUCHIL	-	1.688	1.688
	GIMA	-	2.886	2.886
	GUEL	-	1.348	1.348
	LUDO	-	3.366	3.366

		SAN BARTOLOME	-	4.101	4.101
		SAN JOSE DE RARANGA	-	2.351	2.351
		SIGSIG	3.676	7.494	11.170
		Total	3.676	23.234	26.910
	Total		URBANO	RURAL	Total

Nota: Población por área, según Provincia, cantón y parroquia de empadronamiento. (INECC, 2012)

1.7 Estaciones y pisos climáticos

El estudio de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia de Santa Ana concluye que (Hidrología), 2010) tiene dos estaciones climáticas: invierno y verano, pero el clima se define primordialmente por las zonas de páramo que se encuentran localizadas en las altas mesetas y por climas mesotérmicos húmedo y también semihumedo. Su temperatura promedio varía desde el cálido trópico hasta el frío de páramo, pasando por la presencia de valles subtropicales, entre los 1200 y 2000 m. de altura, como el de Gualaceo, Paute, Santa Isabel y las partes bajas de Oña.

“En la parte costera la temperatura va de 20 grados a 35 grados centígrados, en la zona subtropical de 16 a 18 grados, en la franja templada de 10 a 15 grados y en los páramos baja hasta los 4 grados centígrados” (Tenesaca, 2010)

1.8 Tipos de suelos y vegetación

El tipo de suelo que tiene la provincia de Azuay es muy propicio para la agricultura, en donde se han cultivado desde hace tiempos ancestrales una gran variedad de frutas, vegetales y hortalizas como papas, maíz, habas, arveja, mote, zambo, zapallo, lechuga, col (Sig Sig), en la parte occidental de los valles tropicales y subtropicales se cultivan cítricos, caña de azúcar, cacao, café, (Camilo Ponce Enríquez) entre otros productos.

1.9 Flora

La flora de Azuay es variada, y como esta provincia se asienta en el páramo, la vegetación existente es mayoritariamente compuesta de hierbas, plantas de chuquirahua (planta de sabor amargo con propiedades medicinales generalmente para los riñones), también se encuentran arboles de Polylepis.

Las principales flores ornamentales se encuentran en San Joaquín y Sayausi, para la exportación y para la venta nacional.

1.10 Fauna

La provincia de Azuay se caracteriza por tener una variedad de especies como el conejo, el puerco espín, el tapir o danta, el cóndor, el curiquingue, la pava andina, la lechuza runibandeada, el colibrí el loro carirrojo, el tucán andino, el picaflor negro, venados, cerdos, lobo de paramo, aves silvestres, reptiles, mariposas, llamas, mariposas, etc. (Leumem Grosse, 2004).

1.11 Producción agrícola:

La producción agrícola en Azuay es muy rica debido a su clima privilegiado, gracias a la irrigación que les favorece en los valles. Se pueden encontrar entre los principales

productos la papa, el nabo, las habas, los mellocos, las ocas, el choclo, el frejol, las arvejas, las frutas como las manzanas, los duraznos, tomate de árbol, cítricos como el limón en el valle de Yunguilla.

En el extremo occidental de la cordillera como en el cantón Camilo Ponce Enríquez se puede obtener productos tropicales como la caña de azúcar, el algodón , el cacao, el café, banano, entre otros.

1.11.1 Tipos y características de productos que producen

1.12 Producción Ganadera

La población de San Fernando, a 71 kilómetros de Cuenca, es una zona rica en ganadería que es la principal fuente de su desarrollo socio-económico, fabrican de quesos y derivados de la leche como mantequilla, crema de leche, yogurth.

1.12.1 Producción para consumo:

Local

La producción de leche es consumida localmente, en los cantones Azuayos, se consume también quesos de diferentes tipos y mantequilla.

Nacional

Especialmente la provincia del Azuay distribuye sus quesos de calidad y sabor a la provincia del Guayas, Machala, Pichincha.

Exportación

Dentro de la producción ganadera de la provincia, se exporta la leche a Venezuela, ya que en este país los productores no compran leche, sino que las empresas lácteas venezolanas sustituyen esto con leche en polvo o suero.

Productos derivados

Los principales productos derivados de la leche son la nata, requesón, mantequilla, yogurth, crema de leche, entre otros.

1.13 Producción avícola:

La producción Avícola se puede encontrar en toda la extensión de la provincia, no siempre las aves tienen un buen trato, ni cuidado veterinario apropiado, pero se ha capacitado a los pobladores de la provincia para tener sus propias granjas avícolas, como por ejemplo en el la Comunidad de Sig Sig.

1.13.1 Tipos y características de animales que existen

1.14 Producción piscícola:

En la provincia de Azuay se ha introducido la trucha *Salmo gairdneri* o trucha arcoíris.

“En la actualidad se cuenta con cinco criaderos de los cuales el centro de Chirimachay, en la Provincia del Azuay con nueve piletas de incubación y siete de alevinaje con una producción de 100 000 alevines/año” (Galvez, 2010)

Según informes de (Ministerio de Agricultura, 2010) la subsecretaria de acuicultura y pesca, la provincia de Azuay existen aproximadamente unos 350 productores Piscícolas , de los cuales el 97% son de tipo artesanal.

La tilapia también es otro pez que se cría en la provincia de Azuay, en los cantones de Santa Isabel y Camilo Ponce Enríquez.

1.15 Prácticas Rituales

Las prácticas rituales que se practican en la comunidad de Chobshi son principalmente indígenas pero también se complementan con prácticas mestizas. Entre las prácticas indígenas se encuentran los Raymis que se define como el equilibrio del ser humano consigo mismo, la naturaleza, la comunidad y el cosmos. Las partes del Raymi consisten en Limpieza, equilibrio personal, purificación, agradecimiento, energertización, invocación. También en estas festividades se acostumbra a comer comida típica de la comunidad, como por ejemplo el mote pata, el hornado , la chicha de jora, entre otros.

En Chobshi se cree firmemente en la conexión del ser humano con la naturaleza, la practica comunitaria como las mingas, la división de roles y la preservación de la cultura autóctona. Los lugareños están íntimamente ligados con la cultura cañari, aman a su tierra y son una extensión de la misma. La influencia española del catolicismo se ha conjugado con la creencia de sus propios Dioses como la guacamaya, la luna, y la serpiente madre de los cañaris.

1.16 Prácticas Indígenas

1.16.1 Kapak Raymi

“Se festeja el 21 de Diciembre y significa “la fiesta de la nueva vida” en la cual se bendice a los recién nacidos, se les obsequia ropa, juguetes, y objetos que necesiten para emprender en su nueva vida hasta la adultez.” (Celebran el Kapak Raimi, 2012)

1.16.2 Kulla Raymi

Esta fiesta se la dedica a la madre Luna, es una festividad que exalta a la feminidad, el dar vida, es la fiesta de la Pacha Mama, es festejada el 21 de Setiembre de cada año, en esta celebración se bendice a las semillas que serán sembradas.

1.16.3 Pakwar Raymi

Esta fiesta se celebra en honor del florecimiento en el campo, es una fiesta para agradecer a los Dioses por las cosechas , esta fiesta se celebra en Marzo, época de lluvias, donde los rayos solares caen perpendicularmente, esta fiesta coincide con el equinoccio de marzo que se conoce como fuego nuevo, esto demuestra que el pueblo Cañari contaba con grandes científicos que podían delimitar el tiempo de acuerdo a sus calendarios y astronómicas.

Según a investigación de (Ulloa, 1989, págs. 123-127) Las prácticas rituales en la provincia son milenarias, se van mezclado prácticas autóctonas indígenas y mestizas con la llegada de los españoles, con gran colorido, existen distintos aspectos que hacen aflorar los ritos, tradiciones, y costumbres ancestrales. Para la representación de estas fiestas se

necesitan de dos actores principales como los son el sacerdote o cura y el prioste, que dan a entender el aspecto religioso arraigado y el aspecto económico.

La procesión, la misa, las vísperas, la escaramuza, las danzas, los disfraces , los juegos comunales, y no puede faltar evidentemente la comida y la bebida son pasos fundamentales para la realización de una práctica ritual en la provincia Azuaya y en todas las provincias del Ecuador.

1.17 Otras fiestas

Se pueden citar otras fiestas como el día de los inocentes, el carnaval, la semana Santa, el pase del niño Viajero, el corpus Christi, el día del Patrimonio Cultural.

1.17.1 Día de los Inocentes

Se festeja en varios de los cantones de la provincia de Azuay, en estas festividades se realizan comparsas con personas disfrazadas, bailes, música, con una especie de conspiración hacia familiares y amigos para realizarles una broma.

1.17.2 El Carnaval

Esta es una fiesta de gran tradición azuaya donde se sirven los mejores platos y bebidas tradicionales y ancestrales, combinados en una tradición mestiza en donde se juega con agua, polvos de colores, espumas, confeti y más, con esta fiesta se reúnen a jugar amigos y familiares, “el Carnaval se celebra tres días antes del miércoles de ceniza, significa "adiós a la carne" o a la expresión "carnis tollendus" (carne que ha de quitarse), haciendo alusión a la necesidad de eliminar la carne en vísperas de la cuaresma, el Miércoles de Ceniza” (Cuenca, 2010)

En esta fecha se presentan dulces como el de durazno, membrillo e higos. Y por supuesto, el cerdo está presente en numerosos platos como el platillo distintivo de Chobshi "mote pata" que se lo prepara con mote pelado, carne de cerdo, tocino y longaniza, guisados con pepa de zambo molida y tostada. “Es posible además encontrar por doquier en esta fecha, exquisiteces como los chicharrones, las morcillas, el hornado, el sancocho, el "mote sucio" (maíz revuelto con manteca negra de cerdo), la fritada y el tostado”. (Cuenca, 2010)

1.17.3 Día del Patrimonio Cultural

“El 4 de diciembre, se celebra en varios cantones con actos culturales y educativos, en los que se resalta la calificación como Ciudades Patrimoniales a Gualaceo, Sigsig, San Fernando y Oña y Cuenca como ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad ” (FENEDIF, 2010)

1.18 Azuay en cifras

A continuación algunos de los datos estadísticos más importantes acerca de Azuay según INEC

Edad de la población

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	1.419	0,2%	736	0,1%
De 90 a 94 años	2.003	0,3%	1.916	0,3%
De 85 a 89 años	3.545	0,6%	4.348	0,6%
De 80 a 84 años	6.038	1,0%	7.494	1,1%
De 75 a 79 años	8.469	1,4%	9.963	1,4%
De 70 a 74 años	10.951	1,8%	13.682	1,9%
De 65 a 69 años	13.226	2,2%	17.696	2,5%
De 60 a 64 años	15.887	2,6%	20.762	2,9%
De 55 a 59 años	17.819	3,0%	24.272	3,4%
De 50 a 54 años	22.522	3,8%	28.624	4,0%
De 45 a 49 años	24.280	4,0%	33.917	4,8%
De 40 a 44 años	29.971	5,0%	36.718	5,2%
De 35 a 39 años	33.679	5,6%	42.087	5,9%
De 30 a 34 años	37.626	6,3%	48.898	6,9%
De 25 a 29 años	42.558	7,1%	60.764	8,5%
De 20 a 24 años	56.725	9,5%	69.231	9,7%
De 15 a 19 años	66.631	11,1%	74.653	10,5%
De 10 a 14 años	69.892	11,7%	75.507	10,6%
De 5 a 9 años	68.748	11,5%	72.122	10,1%
De 0 a 4 años	67.557	11,3%	68.737	9,7%
Total	599.546	100,0%	712.127	100,0%

Nota: cuadro obtenido del Informe de Censos y Estadísticas (INEC, 2011)

Aquí se puede observar de manera comparativa en los dos censos realizados en el año 2001 y en el año 2010, en donde se ve que en el 2010 la población se concentra en habitantes jóvenes, en relación al 2001, se puede apreciar una disminución en los grupos de menor edad y un incremento en la población de edad productiva.

En el 2001 la edad promedio fue de 27 años, y en el 2010 fue de 29 años, y la edad reproductiva de 194 838 en el 2010.

Los Azuayos según el último censo (2010) fueron censados de acuerdo a su cultura y costumbres, se puede observar que el porcentaje de mestizos se ha visto aumentado en un

2,5 % . La población Blanca ha reducido en un 3% en el 2010. La población indígena en el 2001 era de 3.5 % y en el 2010 se redujo a 2.5%, lo cual demuestra que ha reducido en 1 %. La población Afroecuatoriana se ha incrementado en 1% debido a la migración intercantonal. La población montubia también se ha posicionado en un 0,4 % en Azuay a diferencia del 2001 que no se tiene datos estadísticos. Para los habitantes que entran en la categoría de otros en el 2001 corresponde a 0,1 y en el 2010 a 0,2%.

1.19 Plan Nacional del Buen Vivir

El PNBV es una guía es una guía de gobierno que fue creada para los ecuatorianos, y su objetivo principal es la permanencia de la diversidad cultural y por lo tanto rescatar la ancestralidad en todas sus formas, lo cual se cohesiona con la razón de ser de esta investigación, y se ha tomado en cuenta las directrices de este plan para la realización de esta tesis.

El PNBV dice que “ la investigación sobre conocimiento ancestrales, su catalogación y codificación, serán fundamentales para asegurar su carácter como bienes patrimoniales”, **(Senplades, Plan del Buen Vivir, 2014)** en los capítulos de esta investigación se cataloga y codifica la información de la cocina ancestral obtenida acerca de la comunidad de Chobshi, sus técnicas ancestrales, sus productos, sus platos ancestrales más representativos cumpliendo con la premisa que este plan tiene para preservar las prácticas y conocimientos culturales.

Otro punto importante del PNBV dice que “ la construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan, las memorias colectivas individuales y el Patrimonio cultural intangible, la protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos , bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados” **(Senplades, Plan Nacional del Buen Vivir, 2014)**. Se realizaron múltiples visitas tanto a museos, a sitios arqueológicos, y a la comunidad para estudiar su forma de vida, sus costumbres y tradiciones, pero más que nada su gastronomía como medio de expresión en comunidad.

CUADRO IDENTIDAD CULTURAL DE AZUAY

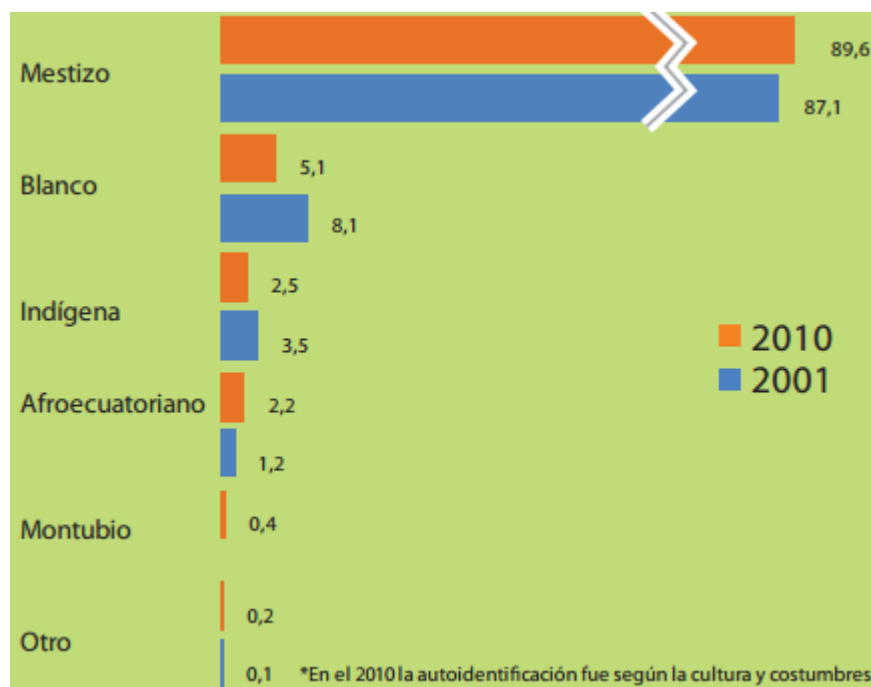
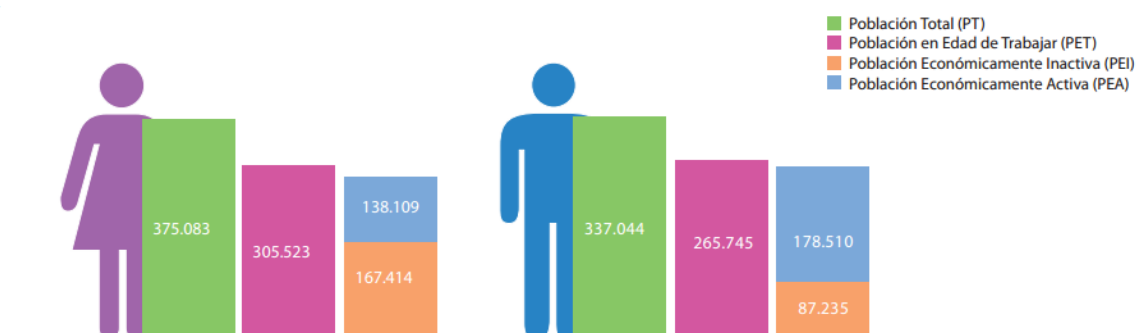


Grafico No 4 identidad de la Provincia de Azuay (INEC, 2011)

ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA

P



* La Población en edad de trabajar y la PEA se calculan para las personas de 10 años de edad y más.

Grafico No 5 PEA Azuay (INEC, 2013)

Existen 375 083 mujeres y 337 044 hombres, de los cuales 305 523 mujeres y 265 745 hombres están en edad para trabajar, de ahí la población económicamente inactiva asciende a 167 414 mujeres y 87 235, la población económicamente activa es de 138 109 mujeres y 178 510, lo cual nos lleva a la conclusión que es el género masculino es el que más ingresos puede llevar al hogar ya que las mujeres en esta provincia se dedican más a tareas domésticas no remuneradas.

CAPÍTULO 2

2 Comunidades existentes en el área de estudio

2.1 Detalle de las comunidades existentes en el área de estudio

La comunidad más representativa en la provincia de Azuay, cantón Sig Sig es Chobshi ya que mantiene vivas muchísimas técnicas culinarias ancestrales e historia muy valiosa para todos los ecuatorianos .

2.2 Comunidades a ser investigadas

Sig Sig comunidad Chobshi fue seleccionada por su amplia historia, donde se registra con datos arqueológicos que la cueva negra de Chobshi habitaron los primeros cazadores 10 000 años AC y por lo tanto se considera como el primer refugio para cazadores nómadas, y donde también se encontraron los primeros utensilios como raspadores, cuchillos, entre otros, se “conservan técnicas culinarias importantes y es expositor de ferias gastronómicas como “el Carnaval Cultural 2013” celebrada el pasado 10 de Febrero (Nabon G. A., 2012)

2.3 Características Socio Económicas

2.3.1 Economía de Sig Sig-comunidad Chobshi

En Sig Sig existen tres importantes actividades económicas que impulsan la economía la primera es la agricultura en donde se siembran productos como el maíz, frejol, zambo, zapallo, arveja, papa, lechuga, col, haba, frutas como duraznos, manzanas, la

segunda la ganadería en donde se crían animales de granja como gallinas, cuyes, conejos, entre otros. Y por último la manufactura de sombreros de paja toquilla, chompas de lana de borrego, tallados en madera, bordados y artesanías en general, también existe una “explotación minera aproximadamente un 80% del territorio del cantón que se encuentra concesionado para la explotación, solamente existe 2% de la PEA en el cantón” (Nabon G. A., 2012).

Otras actividades como la construcción y el comercio no representan actividades sustentables para la economía de los habitantes. En Chobshi existe otro negocio que es el turismo comunitario, y aunque aún no es un negocio altamente redituable existe una asociación comunitaria liderada por la Dra. Angela Tapia y su esposo, quienes son guías del complejo Arqueológico Chobshi Zhabalula, en donde más de 10 familias prestan sus hogares como alojamiento a turistas nacionales e internacionales, también ofrecen el servicio de alimentación y Guianza (Tapia, 2013)

Es importante señalar que esta comunidad es muy unida y las relaciones entre los habitantes de este sector son muy estrechas, todos los habitantes se conocen entre sí y cada uno tiene su rol bien definido, además estas personas tienen un vínculo enorme con su herencia cañari y protegen a su tierra como lo máspreciado, tratando de rescatar la arqueología, la cocina ancestral y las tradiciones propias de este territorio incorporándolas en su diario vivir.

2.3.2 Sig Sig Chobshi

Sig Sig es una tierra en la que la presencia de los grupos indígenas, así como sus costumbres y tradiciones se mantiene presente en la vida cotidiana de sus pobladores.

Además, grandes expediciones de conquistadores atravesaron esta zona, debido a su proximidad con la amazonia y muchos se quedaron para siempre, encantados por el clima y el entorno natural.

“La identidad de Síg Sig se ve representada por su tradición oral, donde el origen de las guacamayas y la serpiente, ancestros del legendario pueblo cañarí, las leyendas sobre los cerros y lagunas y los rastros de la presencia inca se han conjugado con el pasado” (Travel, 2012)

Origen Cultural

Sig Sig

2.4 Los Cañaris en Chobshi

“La palabra Cañari viene etimológicamente de la palabra Kan que significa serpiente y Araque significa guacamaya, la leyenda dice que la una gran serpiente parió al pueblo Cañari, y desde ese momento fue adorada como deidad por los cañaris, siendo su madre” (ViajandoX, 2013)

Los Cañaris se establecieron en el año 500 DC en las provincias de Azuay y Cañar, los caiques practicaban la poligamia y el primer hijo varón sucedía al padre en el cacicazgo, era una comunidad protectora unos con otros.

Según (Herraez, 2011) debido a la presencia de la cerámica se puede aseverar que durante el periodo de desarrollo regional (500 A C) las migraciones e intercambios culturales continúan. En las fases Cashaloma y Tacalshapa mencionadas anteriormente la migración entre norte y sur se reduce y los cañaris empiezan una actividad comercial

importante con la costa. Según expertos arqueólogos, científicos e historiadores se puede observar que hicieron un tipo de calendario agrícola ya que en Chobshi se encontraron agujeros tallados en piedra, los que se llenaban en la noche y realizaban observaciones nocturnas de acuerdo con objetos celestes como la luna o venus, y su reflejo representaba una época del año en específico, coincidiendo con épocas de cosechas o fiestas especiales donde hacían sacrificios de animales y humanos

PIEDRA DE SACRIFICIO



Grafico No 6 Piedra de Sacrificio complejo Chobshi Shabalula, (Ponton, 2013)

PIEDRA DE OBSERVACIÓN CAÑARI



Grafico No 7 Piedra de observación Cañari complejo Chobshi Shabalula, (Ponton, 2013)

PIEDRA MAPA DE RÍOS CHOBSHI



Grafico No 8 Mapa de ríos en piedra complejo Chobshi Shabalula, (Ponton, 2013)

SITIOS ARQUEOLÓGICOS DE LAS CULTURAS CAÑARI E INCA

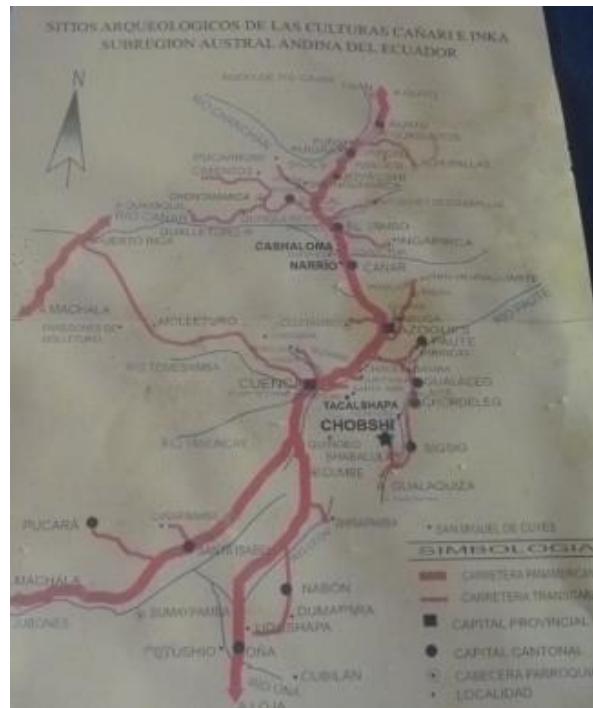


Grafico No 9 Mapa de sitios Arqueologicos Cañaris e Incas Complejo Chobshi Shabalula, (Ponton, 2013)

En 1400 el Cacique Duma el jerarca de los Cañaris, levantó su fortaleza en estas tierras para hacerle frente y resistir la conquista de los incas comandados por Túpac Yupanqui. En 1830, el libertador Simón Bolívar pasa por este lugar, otorgándole estatus de cantón; además, se conserva el camino por donde entró el libertador. En 1852, en el gobierno de Urbina, es elevada a la categoría de parroquia del Cantón Girón.

En 1934 inician las gestiones para la cantonización y en el gobierno de León Febres Cordero en que se decretó su cantonización, un 7 de Julio de 1987.

La deforestación masiva de su territorio con una erosión que determina altos índices de pobreza se cultiva el maíz, trigo, cebada, papas, fréjol y hortalizas, que auto abastecen a

la población del cantón y lo restante es comercializado en Cuenca. La ganadería se la realiza en haciendas que se asientan en la cuenca del río León. La avicultura se desarrolla en micro empresas. (patomiller, 2010)

2.4 Características Demográficas

La población de Sig Sig asciende a 11 160 habitantes, existen 2375 hogares y en cada familia está formada en promedio por 4 miembros (parroquia P. s., 2010)

Los habitantes de estos sectores se preocupan por tener una vivienda amplia para criar animales y cultivar vegetales, frutas, hortalizas y tubérculos, los cuales les proveen de una alimentación muy sana, confeccionan muchas veces sus propios vestidos de materiales como piel de ovejas y sombreros de paja toquilla.

2.4.1 Número de habitantes por género

Sig Sig existen 20 838 habitantes de los cuales 11936 son mujeres y 14 123 son hombres.

2.4.2 Números de habitantes por rango de edad

Tabla 2 habitantes por rango de edad

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	1.419	0,2%	736	0,1%
De 90 a 94 años	2.003	0,3%	1.916	0,3%
De 85 a 89 años	3.545	0,6%	4.348	0,6%
De 80 a 84 años	6.038	1,0%	7.494	1,1%
De 75 a 79 años	8.469	1,4%	9.963	1,4%
De 70 a 74 años	10.951	1,8%	13.682	1,9%
De 65 a 69 años	13.226	2,2%	17.696	2,5%
De 60 a 64 años	15.887	2,6%	20.762	2,9%
De 55 a 59 años	17.819	3,0%	24.272	3,4%
De 50 a 54 años	22.522	3,8%	28.624	4,0%
De 45 a 49 años	24.280	4,0%	33.917	4,8%
De 40 a 44 años	29.971	5,0%	36.718	5,2%
De 35 a 39 años	33.679	5,6%	42.087	5,9%
De 30 a 34 años	37.626	6,3%	48.898	6,9%
De 25 a 29 años	42.558	7,1%	60.764	8,5%
De 20 a 24 años	56.725	9,5%	69.231	9,7%
De 15 a 19 años	66.631	11,1%	74.653	10,5%
De 10 a 14 años	69.892	11,7%	75.507	10,6%
De 5 a 9 años	68.748	11,5%	72.122	10,1%
De 0 a 4 años	67.557	11,3%	68.737	9,7%
Total	599.546	100,0%	712.127	100,0%

Nota: obtenido de (INECC, 2012)

2.5 Número de habitantes por el nivel de la escolaridad

En Sig Sig existen una totalidad de 96,45 % de personas alfabetizadas y 3,55 % de personas analfabetas en el sector urbano. En el sector rural existe una totalidad de 87,84 % de personas alfabetizadas y un 12,16 % de personas analfabetas; lo que da un total genera en el cantón del 90,88% de personas alfabetizadas y un 9,12 % de personas analfabetas. (INEC, 2013)

2.6 Actividades principales que se desarrollan en la comunidad.

Chobshi

Las principales actividades que desarrollan en la comunidad de Chobshi son:

2.6.1 Agricultura

En los sectores rurales, se continúa labrando la tierra, con el uso de herramienta rudimentaria y sembrada los mismos productos tradicionales. El yugo, el arado, la puya y la azada, todavía constituyen los utensilios comunes para cultivar el maíz, la papa, el melloco, la oca, la mashua, el fréjol, las hortalizas y demás productos que son parte de la dieta alimenticia de la población.

En algunos sitios se ven las antiguas terrazas de cultivo, que están siendo reutilizadas, grandes pastizales para el ganado vacunar, caballar y ovejuno, que es otro rubro económico de la región.

2.6.2 Artesanía

Uno sus ingresos económicos es la producción artesanal, sobre todo de textiles realizados con ancestrales tecnologías, cerámica, cuero, piedra, cestería, bordado y trabajos en paja toquilla. (gruposetnicosecuador, 2011)

2.6.3 Ganadería

Como los terrenos de Sig Sig producen pasto de muy buena calidad y en abundancia, se presta para la cría de ganado vacuno, porcino y lanar. La cría de ganado vacuno empezó a raíz de la conquista española. Las tierras cañaris son especialmente aptas para la crianza de ganado bovino.

La oveja es el animal doméstico que más abunda en toda la zona, con la circunstancia de que, por su menor costo, su posesión está al alcance de la gente más pobre. No hay indígena que no tenga su manada de ovejas, cuya crianza le resulta barata, porque las ovejas se alimentan con cualquier cosa.

2.7 Conocimientos y Prácticas Ancestrales

Sig Sig Chobshi

Las practicas ancestrales todavía se practican en la actualidad en Sig Sig en la comunidad de Chobshi, aunque algunas viviendas estén hechas de materiales contemporáneos, hay viviendas que siguen la estructura antigua con materiales como paja y bareque. En esta comunidad existe una asociación de moradores que dan al turista la experiencia de turismo comunitario en la cual el visitante puede disfrutar de una comida ancestral tradicional como el mote pata o el cuy con papas, ofrecen sus casas para alojamiento y cuentan historias antiguas para transportar al huésped a épocas tan antiguas como la de los Cañaris. A vestimenta típica que utilizaban en Sig sig se muestra en la siguiente foto.

2.8 Vestimenta típica Sig Sig comunidad Chobshi

En la actualidad los indígenas utilizan un sombrero hecho de lana de borrego de color blanco de forma semiesférica faldeada por una pequeña visera que está adornada con una elegante trenza, poncho y pantalón de tela generalmente negro. La mujer viste polleras (faldas) de variados colores y principalmente negras, lleva consigo blusa blanca bordada, y reata de preferencia de color negro , con un tupo (pasador) que le da soporte a la pieza, adornada de collares de perlas rojas, celestes, aretes de plata con motivos propios de la cosmovisión Cañarí.

PAREJA CAÑARI EN FESTIVIDADES DE INTI RAIMI



Gráfico No 10 Pareja Inti Raimy (Tenecota, 2013)

PONCHO, ANACO Y SOMBREROS DE PAJA TOQUILLA CHOBSHI



Gráfico No 11 Vestimenta típica Chobshi complejo Arqueológico Chobshi- Zhabalula (Ponton, 2013)

COCINA TÍPICA EN SIG SIG Y UTENSILIOS ANTIGUOS CHOBSHI



Tiesto para tortillas

Vasijas de barro antiguo

Gráfico 12 Cocina típica Sig Sig Complejo Arqueológico Chobshi Shabalula

Como se puede observar en las fotos se puede ver que la vestimenta antigua de los habitantes de Sig Sig todavía se utiliza en el campo, y aunque existe una fusión entre lo antiguo y lo moderno (tiesto de barro con cocina a gas), se puede apreciar que prevalecen los elementos y utensilios de hace cientos de años como los tiestos para tostar tortillas de maíz, de trigo y choco.

2.9 Modos de comportamiento Comunitarios Ancestrales

Los modos de comportamiento del pueblo de Sig Sig en la comunidad de Chobshi son tradicionales, ancestrales y de carácter ritual, la minga es uno de estos comportamientos en donde la comunidad se ayuda para sembrar, cosechar, limpiar caminos, cocinar para huéspedes de turismo comunitario, e inclusive cabe resaltar la labor del complejo Chobshi-Shabalula en la que voluntarios sin fines de lucro prestan su tiempo para guiar a turistas a través de la historia de los Cañaris, sumergiéndose en historias antiguas de la cueva de Chobshi, el camino de la serpiente, las piedras de sacrificio, los observatorios astronómicos antiguos, el castillo de Duma, entre otros tesoros de la historia Azuaya.

MINGA



Gráfico No 13 pareja realizando minga (Cañar, 2011)

GUIANZA COMUNITARIA



Gráfico No 14 Guianza comunitaria Foto obtenida de Complejo Arqueológico de Shabalula Chobshi, en foto Dra. Angela Tapia, guía voluntaria del complejo (Ponton, 2013)

MINGA TÍPICA EN CHOBSHI (COMPARTEN COMIDA Y BEBIDA DESPUÉS DEL TRABAJO)



Gráfico No 15 Minga en Chobshi (Viajando, 2013)

2.10 Religión y creencias Ancestrales.

“Los cañaris veneraron todo lo que les parecía extraordinario y maravilloso. Primero existía el culto al Hacedor Supremo, Pachacámac, que significa alma del mundo; después de éste, adoraban a la Luna, a la guacamaya y la serpiente.” (culturacanari, 2011)

2.10.1 Origen de la Guacamaya

Los Cañaris estaban íntimamente relacionados con los elementos naturales, y la lluvia era uno de los más importantes, consideraban el diluvio como el origen de su raza. Decían que en tiempos muy antiguos que habían perecido todo los hombres en una espantosa

inundación, que cubrió todo la tierra. “La tierra de Cañaribamba estaba ya poblada, pero todos sus habitantes se ahogaron, logrando salvarse solamente dos hermanos varones en la cumbre de un monte, el cual, por eso, se llamaba Huacayñan o camino de llanto”. (Alonso, 2011) Conforme crecía la inundación, se levantaba también sobre las aguas este cerro; los antiguos moradores, que, huyendo de la inundación, habían subido a los otros montes, perecieron todos, porque las aguas cubrieron todos los demás montes, dejándolos sumergidos completamente.

Después de la inundación solo sobrevivieron dos hermanos, ellos no tenían como sobrevivir y salieron de la cueva en busca de alimentos pero no encontraron nada, más a su regreso encontraron un festín, esto paso 3 días seguidos, curiosos de saber que había ocurrido decidieron que uno se iba a quedar para ver quien dejaba los alimentos, y el otro saldría a buscar comida afuera, el mito dice que en la cueva entran dos guacamayas la primera con rostro de mujer y el hermano se quiere apoderar de ella pero sale huyendo, esto paso dos días, al tercer día el otro hermano que se había ido se quedó en vez de su hermano y atrapo a la guacamaya menor y se casó con ella, su descendencia se dice que fueron los progenitores de la cultura cañarí.

ILUSTRACIÓN 14 LAS HERMANAS GUACAMAYAS Y LOS CAÑARIS



Gráfico No16 Guacamayas (Científica, 2010)

2.10.2 Origen de la Serpiente

“Otro mito Cañari dice que ellos descienden de una culebra o serpiente. Según los Cañaris la laguna de Culebrillas es un mítico sitio, pues según la tradición religiosa, de allí emergió una serpiente, esta serpiente puso dos huevos de los cuales surgieron un hombre y una mujer, de ellos dos desciende toda la raza Cañari. Luego la serpiente murió dentro de la propia laguna de la que emergió.” (Científica, 2010)

Por ello la Laguna de Culebrillas fue lugar sagrado de la Gran Confederación Cañari, en determinadas épocas del año y con ceremonias de gran esplendor, se arrojaban allí piezas de cerámica, oro y plata, así como también la concha *Spondylus* (considerada sagrada por los pueblos sudamericanos).

“Los Cañaris llamaban a la laguna "leoquina", que quiere decir "Laguna de Culebra". Esta laguna es parte de un sistema lacustre, que se originó probablemente luego de que enormes masas de hielo que cubrían la zona (en la época glaciario) se derritieran. Este fenómeno no solo trajo a la zona sistemas lacustres como Culebrillas, sino que causó la formación de bosques andinos, que rodean sus ríos y lagunas”. (Cañar, 2011)

Los Cañaris reconocían a ambos como reales, por tanto adoraban a la Guacamaya y a la Serpiente como sus dioses principales ya que eran sus progenitores. Ellos representaron a sus dos divinidades en un sinnúmero de objetos, lugares e ídolos. En las ruinas de Chobshi (Sigsig, Provincia del Azuay) existía una serpiente de piedra de 30m de largo que había sido tallada por los Cañaris, de esta serpiente existen pocos vestigios ya que fue utilizada como cantera por los pobladores.

En estas mismas ruinas en la tumba de un Cacique Cañari se descubrieron distintos adornos de oro. Entre esos estaban orejeras y una pechera en los cuales estaban talladas ambas divinidades (Guacamaya y la Serpiente).

PARTE DE LA SERPIENTE DE PIEDRA LOCALIZADA EN EL COMPLEJO ARQUEOLÓGICO DE CHOBSHI ZHABALULA



Gráfico No 17 piedra en forma de serpiente (Ponton, 2013)

“Aparte de estas dos divinidades esta cultura tenía un culto especial a la Luna, así pues por ejemplo la laguna de Dumapara tiene la forma de una media luna, además se cree que en

base a la observación lunar hicieron una especie de calendario agrícola” (P. Gonzalez Suarez)

Además con la colonización española se introdujeron creencias Religiosas católicas como la semana Santa, la Navidad y el Pase del niño Viajero

2.10.3 Origen Religioso Corpus Cristi

Es una festividad Religiosa Cristiana de las culturas andinas en el Ecuador, festejada en Junio, coincide con las celebraciones del Inti Raymi, fue traída desde España durante la época de conquista, y que tuvo en la colonia y primeros años de la república, así haciendo una fusión con el Inti Raymi. Corpus Cristi significa “el cuerpo de cristo” y recuerda la última cena de Jesús con sus apóstoles. “Donde se realizan manifestaciones teatrales, seguidas de música y bailes, los elementos importantes de ésta celebración fueron los fuegos artificiales y la pólvora, exaltando al fuego como elemento de demostración de júbilo” (colibritours, 2011)

2.10.4 Semana Santa

La Semana Santa es un ejemplo de las conmemoraciones Cristianas más importantes en la cultura de Azuay, se inicia el domingo de ramos que recuerda la entrada de Jesús en Jerusalén, se elaboran adornos de palma como flores, mariposas, canasto, y estos son llevados a la misa para ser bendecidos por el sacerdote en la iglesia, y finalmente los ramos se les lleva a las casas como símbolo de protección en sus casas. En el jueves santo en Cuenca y en las parroquias rurales y comunidades azuayas se acostumbra hacer prácticas consideradas más radicales como cargar una cruz similar a la que cargó Jesús,

manifestando su fervor religioso para esto los fieles van con sus mejores vestimentas en honor a esta fecha.

“La comida típica que en esos días se expende a los numerosos feligreses que asisten a los actos religiosos. Es posible encontrar por doquier artículos elaborados en cuero, paja toquilla, madera, y otros materiales de la zona, así como tortillas, humitas, morocho y demás delicias de la gastronomía tradicional” (cuenca.com, 2014)

2.10.5 Pase del niño Viajero

Se lo celebra el 24 de Diciembre en Azuay, en donde la imagen del niño Dios hace una peregrinación a varios lugares de la tierra Santa y es bendecido por el Papa, regresa a Cuenca y el pueblo azuayo rinde homenaje el día de la navidad en una enorme procesión o pase que inicia a las 10 am y concluye a las 3 pm, aquí participan danzantes, disfrazados.

2.11 Rituales y Fiestas Populares en La comunidad de Chobshi.

Fiestas populares en Chobshi

La dualidad entre los rituales indígenas y los mestizos íntimamente ligados a la religión Católica hacen de las fiestas populares una fusión de creencias y practicas ancestrales.

Los componentes esenciales de una práctica ritual en la comunidad de Chobshi son:

2.11.1 Vísperas

La fiesta comienza con las llamadas vísperas, que constituye el primer día de la fiesta. (Víspera se define como los preparativos para la fiesta principal que se realiza posteriormente)

2.11.2 Procesiones

“En la tarde del primer día de la fiesta, (vísperas) se reúnen los participantes desde temprano frente a la casa del prioste y bajan en procesión a la plaza, ubicándose frente a la iglesia. Las procesiones y en menor grado los disfraces tienen raíces europeas, cristianas, y pre cristianas, mezcladas con elementos indígenas” (elcomercio, 2013)

2.11.3 Música

La música tradicional y las bandas son muy importantes en las fiestas religiosas y cívicas. Los instrumentos que se usan son la trompeta, corneta, tuba, saxofón, clarinete bombo, tambor y redoblante.

2.12 Inti Raimi Fiesta cañarí del Sol y la cosecha.

Las fiestas del Inti Raymi, en el año 5515 de la cultura narrío, según los investigadores de esta región andina, comenzarán el 20 de junio, con una caminata por el Kapak Ñan, El 21 de junio es la apertura del Inti Raymi (Cañari, 2013)

“Durante el Inti Raymi, con el que los pueblos andinos rinden homenaje al sol y la madre tierra por permitirles producir los fundamentales para su alimentación, los cañaris protagonizarán rituales para recibir energías del Tayta Inti o Padre Sol y pedirán permiso al

INTI RAYMI



Gráfico No 18 Mujeres cañaris en ritual de cosecha y ofrendas, Festividades del Inti Raimi (Tenecota, 2013)

2.13 Alimentos que participan en los Rituales

2.13.1 Chicha

“La chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos” (Española, 2009)

La chicha es una bebida fermentada típica del Ecuador, y está presente también en los rituales de la comunidad de Chobshi, es una bebida que se la hace a partir de maíz fermentado, el cual se lo deja reposar en agua de 8 a 10 días hasta lograr que este se

germine y de ahí se lo seca naturalmente al sol, cuando este bien seco se le agrega panela y agua caliente y fría por partes iguales y se deja fermentar por 4 días más.

2.13.2 Currincho

La elaboración del currincho o como se le conoce popularmente aguardiente de caña es un proceso delicado que consiste en cortar la caña de azúcar, se la lleva a un trapiche y se la tritura obteniendo el máximo de jugo, luego este jugo se almacena en toneles de madera por 48 horas para que se fermente, después de este tiempo se lo trastorna en calderos de cobre y se lo hierve por 8 horas, es normal que tome un color verde y se llene de espuma. Este vapor del jugo de caña pasa por unos tubos a un depósito donde se enfría y posteriormente a un tanque subterráneo convertido en aguardiente.

2.13.3 Cuy

El cuy es un animal mamífero roedor de la región Andina, altamente nutritivo y criado para su consumo a base de alfalfa y vegetales como zanahorias y col. Los habitantes de Chobshi comen cuy en ocasiones especiales como en el Inti Raimi, lo cocinan y lo rostizan empalándolo o en hornos de leña, se lo acompaña con papas, ají, queso y lechuga y mote pata.

2.13.4 Champus

El Champus es una bebida típica azuaya que consiste en maíz triturado o quebrado, hojas de naranjo agrio, clavo de olor, canela, panela. Se cocina el maíz por una hora, cuando este tierno se lo saca y se lo tritura, después se lo regresa al agua y se deja hervir de nuevo, se agrega la canela, la panela, el clavo de olor y las hojas de naranjo agrio, adicionalmente se puede adicionar piña o naranjilla triturada para darle un tono cítrico.

2.14 Actividades Productivas que se realizan en la Comunidad

Las actividades productivas principales en Chobshi giran en torno a la agricultura, los habitantes de esta comunidad plantan sus productos en sus huertos familiares y los venden en los mercados locales, la calidad de productos es muy buena, ya que no utilizan fertilizantes ni abonos peligrosos para el consumo humano, además de esto la ganadería y la crianza de animales de granja es también un ingreso productivo de la comunidad, venden pollos, cuyes, ovejas, vacas.

La tercera actividad productiva de la comunidad es el turismo comunitario en donde los habitantes de la comunidad brindan una experiencia real de vida ancestral compartiendo hábitos, costumbres, alimentación propia, historias, también hay caminatas y senderismo.

2.15 Técnicas de Cultivo

La agricultura es el sustento familiar, por ser una actividad productiva que lo realizan con técnicas ancestrales como: arados, yugos, yuntas, abonos naturales, cultivan con un sistema de rotación, lo que quiere decir que se turnan por épocas, el maíz, haba, frejol, con alverja, papas, cebada y trigo.

Las frutas que se cultivaba son : duraznos, manzanas, peras, claudias. El principal en ser cultivado en Chobshi es el maíz, en cada casa tradicional tienen un sembrío de maíz.

2.16 Número de personas dedicadas a esta actividad

El número de personas que se dedicaban a esta actividad son 15 personas.

Fuente: Sra. Rosa Placencia, matriarca de la comunidad de Chobshi.

2.17 Técnicas culinarias más utilizadas y costumbres

Las técnicas utilizadas para la cocción, almacenamiento y preservación de los alimentos que ancestralmente eran utilizadas fueron:

2.17.1 Método de cocción

2.17.1.1 Asoleo

Se trata de exponer al sol para secar los alimentos con antelación a su almacenamiento. Todas las variedades de maíz recibían este tratamiento y con maíz seco se elaboraba harinas para diversos platillos, así como también se tostaba directamente el grano resultando el tostado. Algunas leguminosas y la quinua se secaban bajo el mismo proceso.

2.17.1.2 Asoleo- Cocción

En un recipiente grande se hierve agua a la que se le añade una pequeña cantidad de ceniza cernida para pelar al mote, se pone el maíz y se hierve por un largo rato, batiéndolo con una cuchara de palo, sin meter la mano en ningún rato. Así se le sale la cascara o cutícula por sí sola, luego se lo deja enfriar naturalmente, el secreto que la Sra. Rosa Placencia recomienda es no tocar con las manos y dejar en un lugar fresco y seco previamente desaguado, el mismo puede durar por ocho días.

2.17.1.3 Asoleo- Salado

Esta es una técnica prehistórica que los habitantes de Chobshi aún utilizan y sirve para preservar la carne, consiste en aplicar sal molida gruesa sobre pequeños y finos trozos de carne, a los cuales se les deja al sol colgados con ganchos a lo alto.

2.17.1.4 Cocción- Remojado- Asoleo

Se utiliza este proceso para eliminar el contenido amargo del chocho, este proceso consiste en cocer los granos, los mismos que se dejan en remojo en agua corriente por 12 días, para secarse al sol. Los chochos después de pasar por este proceso pueden ser consumidos después del remojo, siendo fuentes de vitaminas importantes para la nutrición humana. Este método se lo utiliza regularmente en Chobshi e inclusive en nuestras casas.

2.17.1.5 Ahumado - Salado.

Otra técnica que es utilizada para preservar las carnes de chancho, pescado y carnes de otros animales como de borrego, de conejo, cuy.

Esta técnica elimina las bacterias y gérmenes al momento de agregar sal a los géneros ya que la sal actúa como antiséptico natural, también se logra eliminar el exceso de agua al ahumar las carnes.

2.16.1.6.1 Tostado-Molido.

Una forma común de preservar los alimentos es a través del tostado molido, esta técnica se aplicó especialmente a los granos como el maíz, fréjol, quinua, machica, cebada.

La harina de maíz tostado recibía la denominación de mashca como se le conoce en el Ecuador, y la machica es la harina de cebada tostada, la cual ha sido pilar de la alimentación en los andes, se la consumía con agua y panela o con leche y panela, obteniendo una pasta deliciosa y nutritiva.

2.17 Almacenamiento de los Alimentos

Los alimentos antiguamente se almacenaban en recipientes de barro o de vegetales como el pilche. Se hacían además sacos de cabuya o de fibras. En las casas había una especie de graneros que se denominaron “colcas” que servían para proteger los productos de la humedad en donde se acumulaban en sacos el maíz, la cebada, la quinua. Se han encontrado restos fosilizados en complejos fúnebres, ya que había la creencia que los muertos necesitarían esta comida en su otra vida, y por lo tanto los enterraban con recipientes repletos de estos granos.

2.18 Preparación de los alimentos

Estas técnicas fueron utilizadas en la preparación de los alimentos, los más utilizados fueron el calentado, guisado, asado, rostizado y horneado. La fermentación actuó también como pieza clave en la elaboración de bebidas alcohólicas como la chicha y el currincho.

2.19 Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos

En la comunidad de Chobshi existen 15 familias dedicadas a la preparación y venta de alimentos, no tienen un establecimiento gastronómico oficial, sino más bien son miembros de una asociación que recibe a turistas en sus hogares, y pueden preparar comida típica ancestral para grupos. Las principales matriarcas que se dedican a esta actividad con las señoras Rosa Placencia Reinoso, Rosa Benavides, Alicia Pesantez, Nube Llanos, Nube Vera.

2.20 Principales productos de la dieta diaria.

Los principales productos son: el mote, la papa, el trigo, arveja, fréjol, haba, col, maíz, zambo, zapallo, lechuga.

2.21 Productos propios y productos traídos de otras comunidades.

Los productos propios son: maíz, frejol, col, cebada, haba, papa, manzanas, duraznos, peras, claudias. Los productos traídos de otras comunidades: melloco, maduro, guineo, naranja, papaya y piña.

2.22 Plato ancestral más destacado de la comunidad y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado.

El plato ancestral más destacado es el Mote pata, la personas más reconocida es la señora Rosa Placencia, matriarca de la comunidad de Chobshi ya que ella tiene una amplia experiencia con la comida ancestral de la zona y también es fuente de sabiduría gastronómica de la localidad.

2.23 Ingreso per cápita y capacidad adquisitiva.

La venta de ganado , el turismo comunitario (que es esporádico) y de productos diarios cerdos, pollos y huevos obtienen un ingreso anual per cápita que está que fluctúa entre los \$150 y \$200 dólares a largo plazo.

La Capacidad Adquisitiva de los pobladores se ve sustentada con el aporte de los migrantes que se vieron obligados a viajar a países como España e Italia para dar a sus familias un mejor estilo de vida. Y esta capacidad adquisitiva es variable ya que depende de las ventas de animales, vegetales, frutas, y de los visitantes que lleguen y se interesen en el turismo comunitario.

CAPITULO 3

3 Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la cocina ecuatoriana

3.1 Descripción de las costumbres, hábitos y necesidades de la población del pueblo de Chobshi , respecto de utensilios para la cocina ancestral ecuatoriana

Los seres humanos en busca de alimentación buscaron un ambiente propicio para la supervivencia y en la cultura Cañari encontraron en Chobshi una gran cueva negra que les sirvió de refugio a cazadores nómadas, después que estos nómadas se asentaron encontraron en los alrededores una gran fecundidad en sus tierras, plantaron maíz, tubérculos, y criaron animales para consumirlos, tenían cerca una gran cadena fluvial con ríos como el Santa Bárbara en donde podían conseguir agua y peces, tenían grandes llanuras con bosques y tenían al alcance de sus manos todo lo que necesitaban para vivir.

Se halló en la zona objetos de cerámica, piezas de obsidiana, piezas tanto para la cocción como de decoración, se pudieron observar piezas como ollas, platos, morteros, jarrones, cuencos, compoteras; se hallaron también tiestos donde los habitantes tostaban, maíz, cebada, quinua. Las vasijas de barro fueron utilizadas para almacenar granos y bebidas como la chicha y el currincho.

3.2 Utensilios ancestrales documentados históricamente

- Jarrones
- Arríbalos
- Botellas céfalo Antropomorfas
- Compoteras

- Ollitas
- Alisadores
- Jarritas
- Copitas
- Azadones
- Hachas
- Cinceles
- Metate y mano de moler
- Hachas rituales

3.3 Utensilios de la Cocina Ancestral Ecuatoriana en vestigios prehispánicos y Coloniales

Sig Sig comunidad Chobshi

3.3.1 Época Pre-cerámica

La historia de Chobshi empieza 10000 años AC, en la que cazadores vivían en campamentos rodeados de un frío intenso, fue esta la razón por la cual buscaban albergue en cuevas, y fue cuando encontraron una cueva que se la conocería después como la cueva Negra de Chobshi, hogar de los primeros cazadores, en este tiempo se cazaba venados de paramo, osos de anteojos, tapires, conejos de monte, para esta actividad se vio la necesidad de fabricar armas y los cazadores pulieron la piedra, haciendo puntas de lanza, raspadores y cuchillos, que servían para cortar, cepillar y despellejar a los animales que obtenían. Antes de salir de cacería, hacían una danza y

rituales para asegurar una buena tarea, los habitantes de este lugar eran cazadores, recolectores y pescadores.

ÉPOCA PRE-CERÁMICA CHOBSHI



Gráfico No 19 Representacion época Pre cerámica Chobshi Foto obtenida del complejo arqueológico de Chobshi – Zhabalula. (Ponton, 2013)

3.3.2 Periodo formativo

Este periodo se desarrolló en el año 3500 AC- 1500 AC en donde estos cazadores aprendieron a domesticar animales en granjas, a hilar, a tejer, a intercambiar productos, y descubrieron la cerámica también y aquellos cazadores furtivos se convirtieron en sedentarios, construyeron casas de barro. También acudieron a los Rucuyayas (Dioses sagrados) en busca de protección para sus cosechas y fertilidad de sus mujeres, también rendían cultos a los muertos creando centros ceremoniales para esta práctica.

PERIODO FORMATIVO



Gráfico No 20 Representación Periodo Formativo foto obtenida del complejo arqueológico de Chobshi – Zhabalula. (Ponton, 2013)

3.3.3 Desarrollo Regional- Tacalshapa

Desarrollado en los años 500 AC- 500 DC, en esta época, se descubrió las terrazas de cultivo que permitían manejar el agua, obteniendo así una gran producción de plantas, también descubrieron la metalurgia con el oro pulido y repujado, la plata martillada, y el platino, se convirtieron en jaguares, serpientes, águilas, entre otros animales, en esta época la concha *Spondylus* fue uno de sus mayores tesoros ya que decían que les quitaba los temores y eran un instrumento para expresar sus creencias, además de la concha *Spondylus* hicieron instrumentos musicales como los silbatos, ocarinas y tambores.

DESARROLLO REGIONAL- TACALSHAPA



Gráfico No 21 Representacion Desarrollo Regional- Tacalshapa

Foto obtenida del complejo arqueológico de Chobshi – Zhabalula. (Ponton, 2013)

3.3.4 Integración –Cashaloma

Esta fase Cañari desarrollada en 400 DC – 1460 DC se caracteriza por la intensa actividad comercial con la Costa y las batallas con otros clanes por el territorio y poder. Además en este periodo la ornamentación corporal era muy importante, sobre todo en personajes importantes que tenían que ver con rituales, se encontraron vestigios de pecheras, brazaletes, coronas de oro y colgantes, el cobre fue uno de los protagonistas, no solo para utensilios sino para piezas ceremoniales, también se hallaron piezas de cerámica.

INTEGRACIÓN –CASHALOMA



Gráfico No 22 Representacion Integracion Cashaloma Foto obtenida del complejo arqueológico de **Chobshi – Zhabalula** (Ponton, 2013)

3.3.5 Inca

Los Incas , hijos del Sol dominaban los cuatro Suyos o regiones desde su capital el Cusco ubicada en Perú, se desarrolló en el año 1460 DC al año 1533 DC logro un desarrollo no visto antes, hubieron excelentes cosechas, se construyeron redes viales, y enormes palacios dedicados al Dios Sol y otras divinidades, se aprendió la técnica de almohadillado para las construcciones y se instruyeron en la división del tiempo por medio de la observación astral, se realizaron calendarios a través de esta práctica y también se contó con un sistema llamado kipus para contabilizar. Se consolidó la religión y la lengua.

INCA



Gráfico No 23 Representación Inca Foto obtenida del complejo arqueológico de Chobshi – Zhabalula.

(Ponton, 2013)

LÍNEA DEL TIEMPO CHOBSHI



Gráfico No24 Línea de Tiempo fases Chobshi Foto obtenida del complejo arqueológico de

Chobshi – Zhabalula. (Ponton, 2013)

3.3.6 Época Colonial

En esta época los españoles llegaron a invadir el territorio de los Incas, en medio de la desolación provocada por los extranjeros estos se prepararon para colonizarlos, se crearon resistencias aunque sin éxito, dominaron al Inca Atahualpa, lo bautizaron y al siguiente día lo ejecutaron. Francisco Pizarro envió a sus mejores hombres y sometió a Quito y al Cusco, los centros del Tahuantinsuyo. Sobre los templos indígenas se construyeron villas y poblados como símbolo de la dominación, también utilizaron los españoles la religión como método de dominio.

ÉPOCA COLONIAL



Gráfico No 25 Representación época Colonial Foto obtenida del complejo arqueológico de Chobshi – Zhabalula. (Ponton, 2013)

En el periodo de Integración Cañari que se desarrolló en 400 DC – 1460 DC se caracteriza por la intensa actividad comercial con la Costa y las batallas con otros clanes por el territorio y poder. Además en este periodo la ornamentación corporal era muy importante, sobre todo en personajes importantes que tenían que ver con rituales, se

encontraron vestigios de pecheras, brazaletes, coronas de oro y colgantes, el cobre fue uno de los protagonistas, no solo para utensilios sino para piezas ceremoniales, también se hallaron piezas de cerámica.

3.4 Piezas encontradas cultura Cañari

3.4.1.1 Jarrones

Los jarrones fueron utilizados para almacenar bebidas como la chicha de jora y el currincho, algunos jarrones eran de tipo ceremonial para ser utilizados en fiestas religiosas tradicionales como el Inti Raimi

JARRÓN ALTO TIPO CEREMONIAL



Gráfico No26 Jarron foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes (Ponton, 2013)

3.4.1.2 Arríbalos

Son vasos de base ancha y cuello estrecho, “el arríbalo o urpu es la forma más representativa de la cerámica incaica, de finalidad utilitaria. Es un cántaro de boca abocinada, cuello largo, cuerpo voluminoso y base cónica. Lo había en diversos tamaños, desde pequeños hasta los que tenían la altura de una persona. Los antiguos lo llamaban *makao puyñun*; el nombre de arríbalo lo impusieron los españoles”. (Científica, 2010)

ARRÍBALO DE CUELLO ALTO Y RECTO



Gráfico No 25: Museo de las culturas aborígenes (Ponton, 2013)

Procedencia: Malal –Suscal-Cañar

Tipología: arríbalo

Periodo: Desarrollo regional

Cultura: Tacalshapa

Cronología: 700 d C - 1100 d C

Material: Arcilla cocida con engobe

Dimensiones: alto 29,2 cm, ancho 30 cm, profundidad 25 cm

Descripción Macroscópica:

Arríbalo de cuello alto , recto, cuerpo de sección ovoidal, base cónica pronunciada con dos agarraderas verticales. En la parte frontal presenta un pegote felino. El cuerpo se encuentra dividido con dos colores de engobe , la parte superior, cuello y hombro de color crema y la parte inferior del cuerpo color rojo y vino.

3.4.1.3 Botellas

Las botellas servían para almacenar líquidos en la antigüedad, se encontraron piezas enteras y fragmentos en el territorio azuayo.

BOTELLA CÉFALO ANTROPOMORFA



Gráfico No28 Botella C.A Foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes (Ponton, 2013)

Procedencia: Cuichun Cañar

Tipología: Botella tipo Antropomórfica

Cultura : Tacalshapa

Cronología: 700 -1100 d C

Material: arcilla cocida con engobe

Dimensiones: alto 20,5 , ancho 8cm , profundidad 19 cm

3.4.1.4 Compoteras

COMPOTERAS CON PEDESTAL



Gráfico No 29 Tipos de compoteras, obtenida del Museo de las culturas aborígenes (Ponton, 2013)

Tipología: copón Bicolor de base calada (compotera)

Procedencia: Suscal Mil Mil

Cultura: Cashaloma

Periodo: Desarrollo Regional

Cronología: 800- 1460 DC

Material: Cerámica

Dimensiones: alto 9cm, ancho 7cm, profundidad 7cm

3.4.1.5 Ollas

Las ollas que se encontraron eran de diferentes tamaños y formas, entre ellas ollas tipo maceta, ollas grandes, ollitas.

Las ollas de uso doméstico mantenían el color natural de barro.

Ollas tipo Macetas



Gráfico No30 Ollas Maceta, obtenida del Museo de las culturas aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

OLLAS GRANDES



Gráfico No 31 Ollas Grandes, foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

OLLITA



Gráfico No 32 Ollita foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

Tipología: Olla pequeña cocción

Procedencia: Suscal Mil Mil

Cultura: Cashaloma

Periodo: Desarrollo Regional

Cronología: 800- 1460 DC

Material: Cerámica

Dimensiones: alto 6cm, 4ancho cm, profundidad 7cm

3.4.1.6 Alisador

ALISADOR



Gráfico No32 Alisador, foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes, Cuenca

Tipología: alisador

Procedencia: Cañar

Material: Piedra

Dimensiones: alto 5 cm, 7.3 ancho cm

3.4.1.7 Jarrita

JARRITA



Gráfico No 34 Jarrita, foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

Tipología: Jarrita

Procedencia: Suscal Mil Mil

Cultura: Cashaloma

Periodo: Desarrollo Regional

Cronología: 800- 1460 DC

Dimensiones: alto 6cm, 5.5ancho cm, profundidad 5.5cm

3.4.1.8 Copita

COPITA



Gráfico No35 Copita, foto obtenida del Museo de las culturas aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

Tipología: Copita

Procedencia: Suscal Mil Mil

Cultura: Cashaloma

Periodo: Desarrollo Regional

Cronología: 900- 1460 DC

Dimensiones: alto 3.4cm, ancho 3.7cm, profundidad 2.5cm

3.4.1.9 Azadones Agricultura

Estos instrumentos sirven para cortar la tierra de dura consistencia, palos, ramas, raíces, son piezas de origen ancestral con los cuales los campesinos tratan la tierra, la superficie de los azadones es pulidos y tienen filo, pueden ser pesadas y varían en su tamaño.

AZADONES



Gráfico No36 Azadones foto obtenida del Museo de culturas aborígenes, (Ponton, 2013)

3 .4.1.10 Hachas

Estas hachas fueron utilizadas para la agricultura , la casa y practicas rituales, existen de formas y tamaños variados, existen hachas con agujeros en el centro o sin ellos, las hachas también se utilizaban como símbolo de status social en la comunidad, y existían hachas en diferentes materiales como piedra, obsidiana, cobre, oro, entre otros materiales.

HACHAS CON PERFORACIONES



Gráfico No 37 Hachas perforada, foto obtenida del Museo de Culturas Aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

HACHAS CON HOMBROS Y ACANALADURAS



Gráfico No 36: foto obtenida del Museo de Culturas Aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

3.4.1.11 Cinceles

Estos cinceles también fueron encontrados en la provincia de Azuay, los antiguos agricultores los utilizaban para labrar la tierra.

Cinceles



Gráfico No39 Cinceles, foto obtenida del Museo de Culturas Aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

3.4.1.12 Metate y mano de moler

Este metate o mortero lo utilizaban para moler granos como maíz y habas, los cuales los guardaban almacenándolos o realizando platos a base de estos alimentos, las tribus nativas de América empleaban morteros que excavaban en una roca a modo de hueco para poder moler el maíz y otros frutos secos y el utensilio hasta la actualidad estos morteros son utilizados para la cocina ancestral en todo el Ecuador .

METATE Y MANO DE MOLER



Gráfico No 40 Metate y Mano de moler, foto obtenida del Museo de Culturas Aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

3.4.1.13 Hachas rituales

Estas hachas rituales se encontraron en la región Austral, no solo eran utilizadas para la caza y para la agricultura, las hachas de piedra pulida fueron encontradas en los enterramientos como ofrendas funerarias junto a guijarros y conchas. Se han encontrado hachas muy grandes, de un elevado peso que se consideran como símbolo de estatus económico y como una forma de guardar el metal que era difícil consecución ya que el mismo se obtenía en otras regiones como Esmeraldas o en la zona austral andina. “Finalmente, pequeñas hachas elaboradas en laminillas de cobre fueron profundamente estudiadas por el destacado arqueólogo danés Olaf Holm, quien las consideró como posibles monedas utilizadas para transacciones limitadas. (500 d. C., hasta la llegada de la invasión española alrededor del año 1500 d. C. (salle, 2013)

HACHAS RITUALES



Gráfico No 41 Hachas Rituales, foto obtenida del Museo de Culturas Aborígenes, Cuenca (Ponton, 2013)

3.5 Objetos de ritos y adornos

3.5.1 Vasijas Rituales

“ Las vasijas rituales llevan diseños geométricos de color blanco y blanco hueso sobre rojo, líneas zigzagueantes, triángulos, rectángulos. En algunos casos tienen pintura negativa, en forma de grecas, puntos, círculos y bandas. Las piezas más adornadas mediante la técnica de pastillaje, llevan apliques de tirillas y botones sobrepuestos”.

(Cañari, 2013)

JARRÓN ALTO ANTROPOMORFO CON DISEÑOS TRIANGULARES EN PINTURA NEGATIVA



Gráfico No 42 Jarron Antropomorfo, foto obtenida de Museo de Culturas Aborígenes, Cuenca, (Ponton, 2013)

3.5.2 Dijes de concha de nácar

La concha de nácar fue utilizada en la talladura de dijes: láminas circulares con perforación para pasar hilo; láminas ovales con dos perforaciones contrapuestas; lamina circulares con perforación al centro, laminas rectangulares, cuadradas, triangulares con perforaciones; pendientes macizos; perlas propiamente dichas, pequeñas y de gran tamaño, empleadas en el adorno personal; tortugas, monos y otras representaciones zoomorfas, que habrían servido como amuletos, talismanes u objetos rituales, que tenían virtudes sobrenaturales en la protección de la salud, curar enfermedades, del daño de malos espíritus, y generaban suerte a las personas los llevaban, a medida con un hilo en el cuello.

PECTORAL DE CONCHA CON GRABADOS E INCRUSTACIONES



Gráfico No 43 Pectoral, foto obtenida de Cordero Iñiguez, Tiempos Indígenas o los Sigales, Museo del Banco Central, Quito, tom 1 , página 95, (Ponton, 2013)

3.6 Utensilios que se mantienen intactos en su uso y diseño

Piedras de moler y metates: estos instrumentos se utilizan en la actualidad para moler maíz, ajo, cebada, morocho.

Azadones: se utilizan para remover a tierra, cortar malezas.

Hachas: instrumentos para cortar leña, huesos, y ramas.

Morteros: se utilizan para moler especias.

3.7 Utensilios destinados a la decoración

“La técnica de pintura negativa y pintura positiva blanco sobre rojo, en la decoración de los vasos figurines antropomorfos. En la fase tardía predominan las ollas trípode, las cantimploras y los cuencos pintados de rojo”. (Cañari, 2013)

ARTEFACTOS CERÁMICOS CON DIFERENTES ACABADOS.

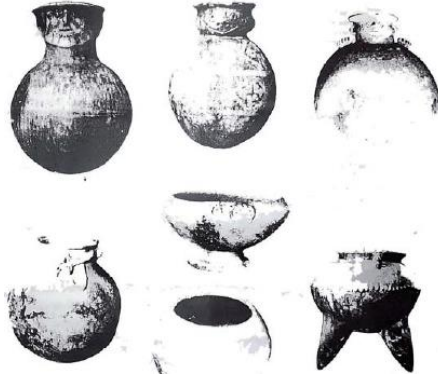


Gráfico No 44 Artefactos, Imagen tomada de Idrovo Urigen J. exposición sobre la cerámica Cañar, (Cañari, 2013) pág. 13.

VASO CON DISEÑO GEOMÉTRICO



Gráfico No 45 Vaso, foto obtenida de tesis (Tenecota, 2013)

3.8 Utensilios destinados a la Exhibición

PLATOS PINTADOS



Gráfico No 46 Platos pintados, foto obtenida del Complejo Arqueológico de Chobshi- Shabalula (Ponton, 2013)

3.9 Utensilios destinados a Cocción

Las ollas son los utensilios destinados a la cocción , entre ellos se tienen: ollas grandes, ollitas, ollas cilíndricas de borde revertido, ollas con gollete, tiestos de piedra tallada.

TIESTO DE PIEDRA



Gráfico No 47 Tiesto de piedra, foto obtenida de mercado de Sig Sig, (Ponton, 2013)

OLLA CON GOLLETE



Gráfico No 48 Olla con gollete, foto obtenida de Complejo Arqueológico Chobshi – Zhabalula. (Ponton, 2013)

3.10 Clasificación de Productos, lugar de origen de los principales platos Ancestrales del Cantón de Sig Sig en la comunidad de Chobshi.

INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS ESPECÍFICOS POR PLATO, Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA ECUATORIANA DE LA PROVINCIA DE AZUAY , EN EL CANTÓN SIG SIG, COMUNIDAD CHOBSHI

CLASIFICACION	LUGAR DE ORIGEN	INGREDIENTES	FECHA DE SIEMBRA	FECHA DE COSECHA	TIEMPO DE DESARROLLO (ALIMENTOS)	TIEMPO DE CRIANZA	USO CULINARIO
Cereal	América	Maíz	La siembra del maíz es asociado y se hace en Octubre o Noviembre	Junio y julio	7 a 8 meses		Tortillas de maíz Chicha Champús
Tubérculo	Región Andina probablemente en el altiplano cercano al lago Titicaca	Papa	Mayo	Octubre y Noviembre	5 a 6 meses		Cuy con papas
Cereal	Asia	Trigo	Enero y Febrero	Junio y Julio	5 a 6 meses		Tortillas de trigo

Hortaliza	Asia Central	Cebolla	Enero y Febrero	Agosto y Septiembre	7 a 8 meses		Cuy con papas
Planta medicinal	Americano	Penco	Permanente	Permanente	7 a 8 meses		
Hortaliza	Asiático	Ajo	Noviembre y Diciembre	Junio y Julio	6 meses		Para condimentar las comidas
Condimento	Americano	Ají	Se consigue en las comunidades cercanas	Se consigue en las comunidades cercanas	Se consigue en las comunidades cercanas		Se lo utiliza para la acompañar al cuy
Cárnico	Americano	Cuy	Crianza permanente	Crianza permanente	Crianza permanente	4 meses	Cuy con papas

Cárnico	Europeo	Gallina	Crianza permanente	Crianza permanente	Crianza permanente	8 meses	Caldo de Gallina criolla
Cárnico	Europeo	Chancho	Crianza permanente	Crianza permanente	Crianza permanente	8 meses	Chancho hornado
Cereal	Americano	Quinoa	Noviembre a Febrero	Mayo	3 meses		Sopa de quinoa
Condimento	América y Europa	Sal	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Para condimentar las comidas
Lácteo	Asiático	Queso	Preparación cada vez que necesiten para acompañar algún plato	15 minutos	15 minutos		Choclo con queso

Legumbre	Asia Central	Arveja	Mayo y Junio	Septiembre y octubre	3 a 4 meses	Arveja cocinada (como guarnición)
Legumbre	Americano	Fréjol	Octubre	Junio	9 meses	
Condimento	Africano	Caña de azúcar	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	currincho
Cereal	Asiático	Arroz	Se consigue en los cantones vecinos	Se consigue en los cantones vecinos	Se consigue en los cantones vecinos	Arroz como guarnición
Condimento	Americano	Achiote	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Cuy asado
Condimento	Asia	Pimienta	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Se consigue en lugares cercanos y tiendas	Para condimentar las comidas

Nota: tabla acerca de la clasificación, producción, origen de los platos típicos de Azuay recopilación, (Ponton, 2013)

3.11 Platos tradicionales

Existen algunos platos en el cantón de Sig Sig comunidad Chobshi que se consumen hasta la actualidad.

Tabla 5 Platos Tradicionales.

ORIGEN HISTORICO	PLATO	TECNICA DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO	FORMAS DE CONSERVACION	
				INGREDIENTES	PLATO ELABORADO
Época Prehispánica	Caldo de cuy	Asar el cuy a término medio y chancar en una piedra de moler. En otro recipiente hacer el refrito con el ajo, cebolla, comino, manteca blanca y de color. Añadir el agua necesaria y al hervir agregar las papas peladas y cortadas en pedazos, la carne de cuy y luego la leche.	Se sirven en platos de cerámica	Cuy asado Condimentos Papas leche	Consumo inmediato inmediato

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, (Ordoñez, 2008)

Tabla 6

3.12 Bebida Tradicional.

ORIGEN HISTORICO	PLATO	TECNICA DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO	FORMAS DE CONSERVACION	
				INGREDIENTES	PLATO ELABORADO
Época Prehispánica	Chicha de Jora	Se prepara con maíz, el mismo que remoja durante 8 días	La chicha se sirve en una tinaja típica para la bebida y se lo hace en fiestas especiales	Secar el maíz al sol la	Mantener chicha en un lugar fresco y en tinajas de barro
		En este tiempo el maíz germina y secado al sol, una vez seco se coloca en una tinaja de barro y se la agrega panela y agua mitad fría y caliente luego se deja fermentar por unos días			

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, (Ordoñez, 2008)

Tabla 7

3.13 Plato Tradicional cuy Asado.

ORIGEN HISTORICO	PLATO	TECNICA DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO	FORMAS DE CONSERVACION	
				INGREDIENTES	PLATO ELABORADO
Época Prehispánica	Cuy asado	Primero se lo cocina al cuy, se lo atraviesa con una vara y se le unta el refrito y después se lo coloca en el brasero al carbón	Servir el cuy asado en un plato de madera acompañado de papas aliñadas , mote lechuga y ají de pepa.	No se conservan los alimentos ya preparados para ese momento.	Consumo inmediato de todo el alimento preparado.

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, (Ordoñez, 2008)

Tabla 8

3.14 Plato Tradicional Caldo de patas de res.

ORIGEN HISTORICO	PLATO	TECNICA DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO	FORMAS DE CONSERVACION	
				INGREDIENTES	PLATO ELABORADO
Época Prehispánica	Caldo de patas de res	Cocinar la pata de res	Sopa que se servía en pondo de barro con cuchara de madera. Agregar cebolla y culantro al plato.	Conservar en lugares secos y frescos	Consumo inmediato de todo el alimento preparado

Nota: Cuadro acerca de los principales platos típicos azuayos, (Ordoñez, 2008)

Tabla 9

3.15 Plato Tradicional Sopa de Mote Pata.

PLATO	ORIGEN HISTORICO	TECNICAS DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE CONSERVACION		FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO
			INGREDIENTES	PLATO ELABORADO	
Sopa de mote pata	Época Prehispánica	Sazonar la olla con manteca, cebolla, ajo, comino, pimienta y achiote, agregar la pepa de zambo que esta mezclada con la leche y mantequilla, mover hasta que hierba, luego poner el caldo de la carne cocinada y el mote, mover hasta que este espeso y cocinado	Conservar en lugares secos y frescos	Consumo inmediato de todo el alimento preparado	Añadir una rama de óregano fresco.

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 10

3.16 Platos Ceremoniales Chicha de Jora.

PLATO	ORIGEN HISTORICO	TECNICAS DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE CONSERVACION		FORMAS DE EXHIBICION PRESENTACION Y SERVICIO.
			INGREDIENTES	PLATO ELABORADO	
Chicha de Jora	Época Prehispánica	Se prepara con maíz, el mismo que remoja durante 8 días	Secar el maíz al sol	Mantener la chicha en un lugar fresco y tinajas de barro	La chicha se sirve en una tinaja típica para la bebida y se lo hace en fiestas especiales.
		En este tiempo el maíz germina y secado al sol, una vez seco se coloca en una tinaja de barro y se la agrega panela y agua mitad fría y caliente luego se deja fermentar por unos días.			

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 11

Plato Ceremonial Mote Pata.

3.17 Plato Ceremonial Mote Pata.

PLATO	ORIGEN HISTORICO	TECNICAS DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE CONSERVACION		FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO
			INGREDIENTES	PLATO ELABORADO	
Mote pata	Época Prehispánica	Poner la manteca en una olla de barro, añadir la cebolla, el ajo, comino y hacer el refrito Cuando la preparación este lista agregar el tocino previamente cocinado con el mote pelado, mover con una cuchara de palo hasta que espese durante 30 minutos, luego poner la pepa molida disuelta e media taza de leche ,finalmente poner agua y sal.	Todos los ingredientes se colocan en una olla de barro	Consumo inmediato de todo el alimento preparado	Para servir este plato se lo hace con un protocolo el cual es muy importante para el pueblo. Se sirve en platos de barro .

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 12

3.18 Plato Ceremonial Caldo de Cuy.

PLATO	ORIGEN HISTORICO	TECNICAS DE PROCESO DE PRODUCCION	FORMAS DE CONSERVACION		FORMAS DE EXHIBICION, PRESENTACION Y SERVICIO
			INGREDIENTES	PLATO ELABORADO	
Caldo de cuy	Época Prehispánica	Asar el cuy a término medio y chancar en una piedra de moler. En otro recipiente hacer el refrito con el ajo, cebolla, comino, manteca blanca y de color. Añadir el agua necesaria y al hervir agregar las papas peladas y cortadas en pedazos, la carne de cuy y luego la leche.	Cuy asado Condimentos Papas leche	Consumo inmediato	Se sirven en platos de cerámica

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

3.19 Recetas de platos del Cantón Sig Sig Comunidad de Chobshi

PLATOS TRADICIONALES

Tabla 13 Cuy Asado

INGREDIENTES	CANTIDAD
Cuy pelado	500 gr
Lechuga pequeña	250 gr
Mote	500 gr
Aliños	Al gusto
Ají de pepa	20 gr
Papas	1360 gr

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 14
Caldo de cuy

INGREDIENTES	CANTIDAD
Cuy pelado y aliñado	500 gr
Cebolla	20 gr
Papas	3 libras
Sal	Al gusto
Huevos	2 unidades
Ajo	Al gusto
Leche	1 taza
Comino	Al gusto
Manteca de color y de chancho	2 gr

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 15

3.20 Chicha de jora

INGREDIENTES	CANTIDAD
Maíz molido en remojo por 4 días	1 libra
Panela o Azúcar	Al gusto
Agua Tibia	

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 16

3.21 Sopa de mote pata

INGREDIENTES	CANTIDAD
Mote pelado	2 libras
Pepa de zambo	20 gr
Mantequilla	25 gr
Leche	1 taza

Nota: cuadro obtenido del libro **Delicias del Jardín Azuayo**, elaborado por (Ponton, 2013)

PLATOS CEREMONIALES

Tabla 17

3.22 Papas cariucha

INGREDIENTES	CANTIDAD
papas pequeñas	1 kilo
carne de chanco horneada	1/2 libra
huevos cocinados	2 unidades
Orégano	Al gusto

Nota: obtenido del libro Ordoñez Piedad, Delicias del Jardín Azuayo, 2008

Tabla 18

3.23 Chicha de Jora

INGREDIENTES	CANTIDAD
Maíz molido en remojo por 4 días	2000 gr
Panela o Azúcar	1500 gr
Agua Tibia	

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 19

3.24 Sopa de mote pata

INGREDIENTES	CANTIDAD
Mote pelado	2 libras
Pepa de zambo	20 gr
Mantequilla	25 gr
Leche	1 taza

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

3.25 Comparación del plato actual con su equivalente originario, utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.

PLATOS TRADICIONALES.

Tabla 20
Caldo de cuy

PLATO	UTENSILIOS		INGREDIENTES		TECNICAS DE PREPARACION		COCCION		
		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Caldo de cuy	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Cuy pelado Cebolla Papas Sal Huevos Ajo Leche Comino Manteca de color Manteca de chancho	Los mismos ingredientes	Asar el cuy y chancar en una piedra de moler, en otro recipiente hacer el refrito con el ajo, cebolla, comino, manteca blanca y de color. Añadir el agua necesaria y en pedazos la carne.	Se lo sigue haciendo	Cocina de leña	Cocina de gas
	Plato para servir	Plato de barro	Plato de cerámica						

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 21

3.26 Sopa de Mote pata.

PLATO	UTENSILIOS		INGREDIENTES		TECNICAS DE PREPARACION		COCCION		
		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de mote pata	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Mote Pepa de zambo Mantequilla Leche	Los mismos ingredientes	Sazonar la olla con manteca, cebolla, ajo, comino, pimienta y achiote, agregar la pepa que esta mezclada con la leche y mantequilla, mover hasta que hierva, luego poner el caldo de la carne con el mote, añadir una rama de	Aún se mantienen las mismas técnicas en su preparación pero se adiciona arveja y patas de chancho	Cocina a leña	Cocina a gas
	Mecer la Sopa	Cuchara grande de madera	Cucharón aluminio						
	Plato para servir	Plato de madera	Plato de madera y en ocasiones de aluminio						
	Cuchara para servir	Cuchara pequeña de madera	Cuchara pequeña de palo						

						orégano			
--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 22

3.27 Cuy Asado

PLATO	UTENSILIOS		INGREDIENTES		TECNICAS DE PREPARACION		COCCION		
		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Cuy Asado	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Cuy Papas Mote Aliños al gusto Lechuga	Cuy Papas Mote Aliños al gusto Lechuga	Asar el cuy sazonado atravesando una varilla y en fogón de leña	Se mantienen las mismas técnicas de producción	Cocina a leña	Cocina a leña
	Plato para servir	Plato de madera	Plato de losa			Antes de asarlo se lo adereza con condimentos y se lo deja marinar un momento para luego colocarlo en el carbón hasta que esté dorado y crujiente se lo sirve caliente con papas y mote			
	Cuchara para servir	Cuchara pequeña de madera	Cuchara pequeña de aluminio						

Nota: cuadro obtenido del libro *Delicias del Jardín Azuayo*, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 24

3.28 Chicha de Jora

PLATO	UTENSILIOS		INGREDIENTES		TECNICAS DE PREPARACION		COCCION		
		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Chicha de Jora	Conservar Recipiente para tomar la chicha	Tinaja típica para la chicha Vasos de barro	Tinaja típica para la chicha Vasos de vidrio o plástico	Maíz molido en remojo por cuatro días Panela o azúcar Agua tibia	Maíz molido en remojo por cuatro días Panela o azúcar Agua tibia	Se deja en remojo el maíz molido durante 4 o 5 días para que empiece a fermentar. El maíz molido se pone en una tinaja grande Se agrega agua tibia Después se agrega panela al gusto	Se mantiene las mismas técnicas en su preparación	Se hace fermentar en tinajas de barro	Se hace fermentar en tinajas de barro

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

PLATOS CEREMONIALES

Tabla 24

3.29 Cuy Asado.

PLATO	UTENSILIOS		INGREDIENTES		TECNICAS DE PREPARACION		COCCION		
		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Cuy Asado	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Cuy Papas	Cuy Papas	Asar el cuy sazonado atravesando una varilla y en fogón de leña	Se mantiene las mismas técnicas de producción	Cocina de leña	Cocina de leña
	Plato para servir	Plato de madera	Plato de losa	Mote Aliños al gusto Lechuga	Mote Aliños al gusto Lechuga				

	Cuchara para servir	Cuchara pequeña de madera	Cuchara pequeña de aluminio			un momento para luego colocarlo en el carbón hasta que esté dorado y crujiente se lo sirve caliente con papas y mote			
--	---------------------	---------------------------	-----------------------------	--	--	--	--	--	--

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

Tabla 25

3.30 Mote pata

PLATO	UTENSILIOS		INGREDIENTES		TECNICAS DE PREPARACION		COCCION		
		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Mote pata	Preparación	Vasija de barro	Vasija de barro	Mote blanco Tocino casero Pepa de zambo	Se mantienen los mismos ingredientes	Poner la manteca en la olla de barro, añadir la cebolla, el ajo, comino, y hacer el refrito. Añadir el tocino y el mote, poner la pepa de zambo molida y disuelta en la leche, poner agua ya sal	Se mantiene las mismas técnicas de producción	Cocina de leña	Cocina de gas
	Plato para servir	Plato de madera	Plato de madera	Cebolla Ajo molido Comino molido Manteca de chancho					
	Cuchara para servir	Cuchara pequeña de madera	Cuchara pequeña de madera	Manteca de color sal					

Nota: cuadro obtenido del libro Delicias del Jardín Azuayo, elaborado por (Ponton, 2013)

CAPÍTULO 4

4 Medidas de salvaguarda y propuesta de creación de un restaurante especializado en la cocina ancestral ecuatoriana

4.1 Medidas de Salvaguarda

4.2. ESTUDIO DE MERCADO

4.2.1. MACROENTORNO

La provincia del Azuay se encuentra ubicada al sur del Ecuador, en la cordillera de los Andes a su vez localizada en la Región Interandina o Sierra.

La principal actividad económica de la provincia es la agricultura en donde se encuentran: caña de azúcar, arveja, banano, frejol, hortalizas, legumbres, frutas y tubérculos.

La ganadería también constituye una fuente de ingresos económicos de la provincia donde se cría diferentes tipos de ganado como: vacuno, ovino, porcino, caballar, mular, asnal, caprino.

También se hace la crianza de animales de campo como: cuyes, conejos, pollos, patos, pavos.

Economía

La provincia del Azuay económicamente se basa de manera primaria en la agricultura y la ganadería, y secundariamente en la industria, la minera y las artesanías y comercio.

- La agricultura es considerada una de las actividades económicas más importantes del cantón, predominan el cultivo de papas, arvejas, hortalizas y frutas como manzanas y duraznos.
- La ganadería es otra actividad primaria de la provincia y del cantón de Sig Sig, ya que el 37 % del territorio cantonal es dedicado para al ganadería, cuenta con una buena producción de pastizales para la cría de ganado. La producción de ganado produce leche de buena calidad, además se cría el ganado para la venta.
- La industria es una actividad económica secundaria, la confección de los sombreros de paja toquilla y la minería son actividades de esta rama, pero “la minería ha causado un sin número de problemas en el cantón ya que más del 80 % del territorio esta concesionado a empresas extranjeras para su explotación. (699 concesiones)
- La artesanía es una actividad que se dedica el 33% de la población económicamente activa del cantón, la mayoría de personas que se dedican a esta actividad pertenecen a áreas rurales.

Geografía

Síg Sig es uno de los 15 cantones de la provincia del Azuay, se encuentra situado al sureste de la ciudad de Cuenca, a 60 km. por la vía Síg Sig-Gualaceo-Cuenca ya 48km. por la vía Sígsig-El Valle-Cuenca. Está ubicado en un valle que se abra hacia la cordillera, por lo que es considerada puerta natural de acceso al Oriente. Cantón Síg Sig tiene una superficie de 642.80 km² que corresponde al 8,2% del territorio de la provincia del Azuay; una altitud promedio de 2.500 msnm, y una temperatura de 15° Ca 20°C en zonas bajas y 6°C en los páramos. Limita al norte, con los cantones Gualaceo y Chordeleg; al sur y al este, con la provincia de Morona Santiago; y, al oeste, con los cantones Girón y Cuenca. El 19 de agosto del 2002, fue declarada Patrimonio Cultural del Ecuador.

Tecnología

La tecnología es el elemento más importante dentro del marketing para promocionar este proyecto, ya que en estos días se deben adoptar nuevas formas para concretar negocios, logrando una interacción directa con clientes que se encuentran a miles de kilómetros de distancia, la premisa de esta herramienta es captar más mercado, lograr una mayor agilidad en la gestión de procesos, disminución de errores operativos, y lo más importante es que los clientes del restaurante puedan explorar la ambientación, la carta que se ofrece, los precios, reservaciones y detalles de cómo llegar al lugar.

Es también elegida la tecnología como medio principal para promocionar el proyecto ya que es eco amigable, ya que suprime el uso de papel casi en su totalidad, además es un medio que logra detallar de mejor manera los servicios del restaurante que

flyers o brochures, inclusive en el sitio de internet los clientes tienen la posibilidad de realizar retroalimentación a través de sugerencias y experiencias en nuestro restaurante.

La tecnología también se aplica al comunicarse vía correo electrónico con agencias de viajes con las cuales se obtendrán alianzas para traer clientes y con el complejo arqueológico Shabalula en Chobshi para realizar actividades de turismo comunitario (gastronómicos) con los turistas que visiten la comunidad.

4.2.2 Microentorno

Sig Sig- Comunidad de Chobshi

Sig Sig es un cantón de Azuay, se encuentra a 60 kms de la capital de la provincia de Azuay, Cuenca, se conecta con Cuenca mediante un anillo vial Cuenca Gualaceo, hay empresas de transportes terrestres o camionetas que transportan a pasajeros

4.2.3 Atractivos Turísticos de Chobshi

El turismo es otra fuente de ingresos para los habitantes, en especial el turismo comunitario esta nueva tendencia se realiza en los alrededores de la capital de Cuenca, y en Sig Sig comunidad de Chobshi es una práctica habitual, hay familias que se dedican a recibir turistas, en su mayoría extranjeros, estos pueden disfrutar de una experiencia intercultural en donde tienen acceso a la vida cotidiana de una comunidad rural, donde las tradiciones y costumbres ancestrales se mantienen en cada aspecto como en el pasado.

Los principales atractivos turísticos de la comunidad son:

4.23.1 El complejo Arqueológico Chobshi Zhabalula

Que se encuentra localizado en el margen izquierdo del río Santa Bárbara, a 6 kilómetros al noroeste de la cabecera cantonal de Sig Sig a una altura de 2 420 m.s.n.m y con una temperatura promedio de 15 grados centígrados.

Este complejo arqueológico es parte del patrimonio cultural de la nación y está integrado por diferentes elementos constitutivos que forman un emporio arqueológico, en los que se puede mencionar:

4.23.2 Cueva negra de Chobshi

este importante sitio arqueológico constituye uno de los más antiguos del país. En ella se han encontrado indicios de la presencia de los primeros hombres ecuatorianos, este sitio se ubica culturalmente en la época del pre cerámico y en la que la población del Ecuador estaba constituida por migraciones que llegaron de varios lugares. Estos primeros hombres vivían de la caza, la pesca y recolección de frutos silvestres. “Eran nómadas y se encontraban organizados en pequeñas sociedades. Se encuentra situada en un barranco sobre la quebrada conocida como el Puente Seco. El piso de la cueva tiene aproximadamente 20 metros de ancho y 15 metros en la pared del fondo. La profundidad es de 8 a 9 metros en la parte central.” (patrimonio, 2010)

4.23.3 Castillo de Duma

Este monumento arqueológico se localiza cerca de la cueva negra de Chobshi en una amplia planicie. Mide 115 metros de largo mayor y 90 metros de lado menor, por 24 metros de ancho, con un espesor del muro que varía entre 0,80 m y 0,90 m y su altura es

de 2,80 m. Hasta el momento no se sabe con exactitud cuál fu su función, para algunos sirvió como templo katequila (loma donde se direccionan diversos ceques o sikis, líneas de mira que se despliegan hacia otros hitos o monumentos patrimoniales en las cuatro direcciones básicas y en especial, siguiendo el gran eje de inclinación de la tierra o eclíptica) (buhoandino, 2010), para otros su función fue de kallanka (recintos rectangulares, hasta de 70 metros de largo, asociados a centros estatales de importancia, presentaban por lo general varias puertas, nichos y ventanas y se cubrían con techos, se sugiere que estuvieron vinculadas a actividades ceremoniales, así como al hospedaje de numerosas personas). (Científica, 2010)

4.23.4 Shabalula

En la parte alta y a 1,5 kilómetros del castillo de Duma, en el caserío de Narig se levanta la estructura Zhabalula, que es una casita unicelular abrazada de muros que nacen en la parte posterior dando una forma semicircular de 4.5 metros de diámetro y 3,5 metros de alto, con un corredor semi-elíptico orientado al suroeste de 2 y 2,5 metros de ancho. La función de esta edificación pudo haber servido como un campamento, observatorio, fortaleza, centro ceremonial o de vigilancia u observación.

En este amplio complejo arqueológico se puede encontrar otro tipo de construcciones como la cabeza de una culebra labrada en piedra, la cara del Inca, petroglifos que se conocen como piedras mapas, batanes y rocas con una pequeña perforación las mismas que se asocian a un camino precolombino que en la época aborígen comunicaban Pachacama y Pumapungo en el Sig Sig y la amazonia.

4.24 Historia

Después de haber realizado numerosos estudios y pruebas científicas se afirma que Síg Sig es uno de los cantones de la provincia del Azuay cuya historia data de hace diez mil años aproximadamente con la presencia de una tribu de cazadores que habitó en la “Cueva Negra de Chobshi” situada a pocos kilómetros de Síg Sig, razón por la que se determina la importancia de Chobshi como escenario de la vida prehistórica del Ecuador.

Grupos nómadas cazadores y recolectores deambulan en busca de alimentos y establecen su hábitat en torno a la Cueva Negra, los cazadores de la cueva de Chobshi fueron expertos en la manufactura de herramientas de piedra como puntas de lanza, rapadores, cuchillos y otras piezas utilizadas para la caza.

Vestían con las pieles de los animales sacrificados y para cocer sus alimentos o abrigarse del frío encendían el fuego mediante al frotación de palitos o la chispa de pedernales así se mantienen por muchas generaciones hasta el advenimiento del sedentarismo.

4.25 Cultura

De diferentes ámbitos, Chibchas, Circuncaribes, Araucanos, etc. llegaron a Síg Sig y dan impulso a las industrias, el comercio, la agricultura, la organización política y sobre todo religiosa que trae como consecuencia el culto a la culebra y el mito de las guacamayas.

Entre los años 1000 y 1400 se integra la confederación cañari y desde mediados del siglo XV es comandada por el Cacique Duma quien con sus tropas defendió valerosamente el territorio cañari ante la invasión de los incas al mando de Túpac-Yupanqui.

El castillo, el cuartel de Chobshi son la muestra más fehaciente de la previsión contra un avance hostil de los incas. Su dios fue el cerro Fasayñan y rendían culto a la laguna de Ayllón, en donde residía una culebra gigante, madre de toda la humanidad.

Por otro lado Sígsig posee un gran valor cultural debido a sus tradiciones y leyendas, a sus artesanías como la confección de sombrero de paja toquilla, tallado de madera, tejidos, bordados, cerámica; recursos que deben ser utilizados para fomentar el turismo.

Festividades

- Fundación de Sig Sig
- Cantonización
- 24 de Mayo
- Fiesta de San Sebastián
- Festival de la manzana
- Pase del niño

4.26 Comidas típicas

Sígsig, se caracteriza por ser un pueblo con una rica variedad gastronómica, se destacan:

- cuy con papas
- fritadas
- Mote Pata
- mote pelado, mote casado, mote pillo, mote sucio, mote pata
- carne asada
- choclo y habas con queso
- Chica de jora
- Champus

4.27 Identificación de los competidores

El turismo en el cantón de Sig Sig está en crecimiento, especialmente por turistas extranjeros, hay diferentes establecimientos gastronómicos que van desde pequeños restaurantes hasta mercados, en la comunidad de Chobshi no se definen restaurantes como tales sino más bien casas que son adaptadas para recibir turistas como parte de un paquete de turismo comunitario con alojamiento y guía.

4.28 Observación de la competencia

La competencia directa serían las seis familias que se encuentran realizando la actividad de turismo comunitario, estas familias acogen a los turistas y les brindan alimentación y hospedaje en sus casas, algunos tienen proyectos de realizar hospedajes formales.

4.29 Competencia directa

Se considera como competencia directa a aquellos establecimientos que ofrezcan productos y servicios similares al de mi restaurante, y estas son las familias que realizan el turismo comunitario ofreciendo alimentación. Son las siguientes familias que habitan en la comunidad de Chobshi:

- Familia Placencia.
- Familia Reinoso
- Familia Benavidez
- Familia Pesantez
- Familia Llanos
- Familia Vera

4.30 Competencia indirecta

La competencia indirecta de mi negocio son aquellos establecimientos que ofrezcan productos y servicios similares al de mi restaurante, dirigidos a un segmento de mercado diferente en el cantón de Sig Sig; como por ejemplo:

- Casa vieja Restaurante
- El diseñito
- El fogón del cacique
- Restaurante el paraíso de las carnes
- Asadero rincón del cuy y algo mas

4.31 Proveedores

Los proveedores son de vital importancia y se debe escoger los mejores y que se encuentren cerca del restaurante para que no haya ningún problema al momento del despacho de las materias primas.

También es necesario tomar en cuenta la calidad de los productos que se receipten, la garantía que los productos van a llegar en óptimas condiciones, que el pago sea convenido entre el proveedor y el establecimiento, rapidez y seriedad de los proveedores, que en el caso de carnes y congelados cumplan con la cadena de frío.

Los proveedores posibles para mi establecimiento son:

- Fruveca CIA LTA (distribuidor de carnes y pollos)
- Mercado Municipal de Sig Sig (frutas y hortalizas)
- Indalum SA (distribuidor de menaje de cocina)
- Ecuador Bottling Company (bebidas Soft)
- Grupo Adheplast (contenedores plásticos, bolsas de basura y plásticos en general)

Todos los proveedores tienen base en Azuay.

4.4 Propuesta de Creación del Restaurante

La propuesta que expongo para la creación de un restaurante de comida típica ancestral azuaya en el cantón de Sg Sig comunidad de Chobshi, es la de un

establecimiento tradicional que tiene como objetivo rescatar las recetas de antaño de un pueblo orgulloso de su herencia histórica y culinaria.

El restaurante será acondicionado con decoración de la época cañari, con colores vivos propios de la cultura rojos, tomates, verdes, amarillos, el menaje para los clientes será hecho de barro para recrear como comían los antiguos, la cubertería será de palo pero también se contara con cubertería y cristalería normal en caso de eventos. El concepto de la cocina será tipo bistro dando la posibilidad a la clientela de ver como se realizan los diferentes platos con utensilios ancestrales propios de la zona, y también habrá actividades tipo cursos culinarios en el restaurante, en los cuales los turistas y clientes podrán cocinar sus propios platos bajo la instrucción del chef del restaurante.

La creación de este restaurante no es solo un negocio que solo busca obtener ganancias, con este proyecto se quiere crear conocimiento y conciencia acerca de nuestra herencia histórica azuaya y ecuatoriana a través de uno de sus más importantes elementos la Gastronomía.

4.4.1 Nombre del establecimiento

El establecimiento lleva el nombre Casa de la estrella Restaurante, o Shabalula en quechua, se escogió este nombre en honor al complejo arqueológico Chobshi Shabalula, ya que captura la mística del lugar.

Slogan: “Ven y comparte la verdadera cocina ancestral azuaya”

4.4.2 Misión

Satisfacer las necesidades culinarias de nuestros clientes ofreciéndoles platos con recetas ancestrales propios de la comunidad y así lograr un buen posicionamiento en el mercado.

4.4.3 Visión

Ser un establecimiento culinario reconocido y especializado en cocina culinaria ancestral azuaya, respaldándose en un grupo humano altamente calificado, manteniendo premisas de calidad en servicio, producto y ambientación.

4.5 Estudio Técnico

El restaurante producirá comida típica ancestral del cantón de Sig Sig comunidad de Chobshi, los alimentos serán preparados con las mismas técnicas ancestrales investigadas, y se utilizarán utensilios propios como tiestos de piedra, manos o piedras de moler, ollas, platos, vasos de barro, aunque también se incorporaran aparatos contemporáneos para la conservación de alimentos como refrigeradores, pero las recetas seguirán intactas en su preparación.

4.5.1 Tipo de empresa y categoría

El establecimiento será constituido como una compañía limitada, el capital inicial es de 15 000 dólares americanos y tendrá como socios a dos personas como lo dicta la ley de compañías, la categoría a la que pertenecerá este restaurante es de primera, se cumplirán con los requerimientos de las distintas entidades regidoras para la instalación de este proyecto.

4.5.2 Mercado Objetivo

El mercado objetivo de este proyecto son los turistas extranjeros mayores de 35 años, y en especial al segmento de jubilados que vienen de Europa y Norteamérica y que se encuentran establecidos en Cuenca y quieran experimentar la gastronomía ancestral de la localidad a través de recetas fieles a las épocas en donde se crearon estos exquisitos platos. La capacidad total del local es de 150 personas.

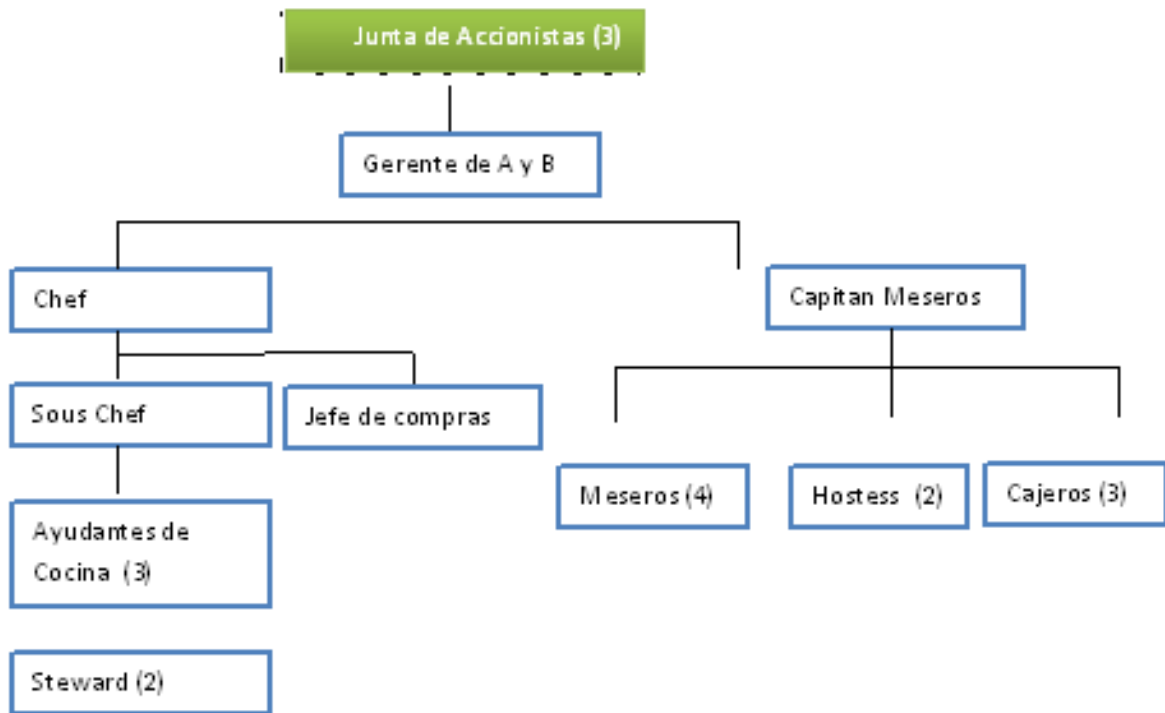
4.5.3 Estudio legal y Administrativo

4.5.3.1 Características de un restaurante:

- Debe contar con personal capacitado para la satisfacción de los clientes
- Deben haber baños separados para damas y caballeros
- La capacidad del establecimiento debe estar acorde de la capacidad instalada del restaurante.
- La cocina debe estar adecuada con aparatos de refrigeración, extracción y cocción especializados, además de contar con los utensilios ancestrales investigados.
- Mobiliario acorde a la ambientación ancestrales y en colores vivos.
- Salidas de emergencia, señalización e iluminación de emergencia de acuerdo a los requerimientos del cuerpo de bomberos.

Se contara con una carta en donde se especifica los platos que se ofrecen a nuestros clientes, platos fuertes, sopas, entradas, bebidas, postres.

4.6 Organigrama



4.7 Funciones del personal

4.7.1 Gerente de Alimentos y Bebidas

Es el responsable ante la Junta de accionistas la administración del Área de A y B.

Sus principales funciones son:

- Supervisar el trabajo realizado por los empleados de su cargo (Chef, Capitán de Meseros, sous chef, meseros, hostess, jefe de compras, cajeros.
- Justo al Chef, el jefe de compras, elabora especificaciones estándar de compras de Ay B
- Autoriza la adquisición de mercaderías no estén dentro de las especificaciones estándar de compra
- Ayuda al jefe de compras en el establecimiento de máximos y mínimos de Ay B
- Elabora en conjunto con el chef las hojas de costos de las recetas estándar para Ay B
- Con autorización de la junta de Accionistas, fija los precios de venta de Ay B, señalándolas en las hojas de costos de las recetas estándar
- Es responsable de la elaboración de los menús
- Analiza el reporte diario de ventas en Ay B
- Es responsable de la elaboración del presupuesto anual de ingresos y gastos en el área de A y B
- Revisa mensualmente los estados financieros y realiza un informe al respecto

- Se asegura que las normas y estándares sean cumplidos
- Vigila que el chef y sus ayudantes preparen los platos de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos
- Analiza los inventarios , los materiales y equipo del establecimiento
- Selecciona y supervisa el desempeño de sus empleados a través de evaluaciones periódicas
- Promueve el trabajo en equipo y el ambiente laboral ético entre los colaboradores.
- Establece reuniones de personal para mejorar el desempeño general del establecimiento.

4.7.2 Chef

Responsable ante el Gerente de Ay B del óptimo funcionamiento de las cocinas, de la preparación de alimentos bajo las normas y estándares establecidos.

- Selección del personal del restaurante
- Capacitar al personal seleccionado
- Supervisión del personal
- Evaluación del personal
- Elaboración de horarios de trabajo
- Programa días de vacaciones y descanso del personal
- Solicita personal eventual

- Hace juntas de personal
- Escucha el feedback de su personal
- Mantiene un equipo disciplinado asignando tareas a su personal
- Mantiene buenas relaciones personales entre su equipo
- Elabora las requisiciones en conjunto con el Jefe de compras tomando en cuenta el inventario.
- Supervisa que la calidad de los alimentos sea optima
- Aplica procedimientos para una mejor rotación de inventarios en la cocina
- Colabora con el Gerente de Ay B la realización de los menús
- Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platillos.
- Revisa , autoriza y analiza las requisiciones de Ay B
- Elabora los presupuestos de gastos en la cocina
- Supervisa la limpieza de la cocina
- Elabora los menús para los empleados

4.7.3 Sous Chef

Es responsable de la dirección y supervisión de las actividades que se lleven a cabo en la cocina, durante un periodo determinado por el chef.

- Dirige, supervisa y controla las funciones de producción de platillos, limpieza y mantenimiento adecuado del equipo, controla la materia prima.
- Supervisa la ejecución de las políticas del establecimiento referentes a la calidad y presentación de los platos

- Asigna y supervisa tareas al personal a su cargo: ayudantes de cocina, steward
- Supervisa que la salida de alimentos de la cocina sea según el sistema de comandas autorizado por el cajero
- Requisita materia prima para el almacén
- Mantiene informado al chef sobre el funcionamiento de la cocina
- Analiza con el chef los resultados de la operación
- Ayuda al chef con la elaboración de presupuestos.

4.7.4 Ayudantes de Cocina

Asiste al Sous Chef y al Chef en la elaboración de los alimentos

- Prepara guarniciones, ensaladas, salsas
- Ayuda con los cortes de carne
- Prepara porciones de diferentes géneros
- Lava y limpia frutas y legumbres
- Conoce los procedimientos para almacenar alimentos
- Se encarga de la limpieza de la cocina y utensilios
- Ayuda en la preparación de postres al chef y al sous chef

4.7.5 Steward

- Limpieza general del área de la cocina
- Conoce y opera la máquina para lavar vajilla y cristalería
- Aplica los productos para la limpieza
- Controla la temperatura de las maquinas

- Acomoda loza y cristalería por tamaños
- Reparte cristalería y loza para la cocina y el restaurante
- Lava ollas, cacerolas, marmitas
- Suministra al restaurante café, mantequilla, mermeladas, galletas, limones, etc.
- Es responsable del montaje del restaurante para eventos
- Limpia el área de recepción de alimentos
- Acomoda los envases vacíos de refrescos cervezas y vinos
- Atiende las peticiones de la cocina y el restaurante para proporcionarles del equipo necesario
- Lava y desincrusta la maquina lavadora
- Limpia muebles de descarga
- Lava azulejos, tarima, pisos y lavabos
- Acomoda canastillas, hieleras, limpiones y escobas
- Lava filtros, cortinas de maquina lavaplatos
- Lava planchas, parrillas, muebles de acero y repisas
- Lava piezas de acero inoxidable
- Lava escaleras
- Limpia azulejos
- Limpia estufas, lava muebles, hornos, parrillas, ollas a vapor, refrigeradoras, entre otros
- Lava campanas
- Limpia a bodega y el almacén de materia prima

- Es responsable de que la entrada del personal de la cocina este completamente limpia (local, materiales y equipo)

4.7.6 Capitán de meseros

Es el responsable ante el chef y el Gerente de Ay B del perfecto funcionamiento del restaurante. Hace uso diario de la lista de revisión que la gerencia de alimentos y bebidas ha girado, la cual incluye la supervisión de:

- Aseo general del lugar
- Asegurarse que este el material y el equipo completo
- Montaje correcto de mesas
- Mantenimiento general del lugar
- Música ambiental
- Suministros suficientes en las estaciones
- Mise en place completo
- Verificar que el personal este completo (meseros, hostess, cajero)
- Inspecciona que cada colaborador tenga su uniforme en perfecto estado y sus identificaciones puestas.
- Se chequea que haya suficientes comandas, menús.
- Entrena al personal para la especialidad del día
- Asigna a los meseros sus mesas
- Prevee y planifica las reservaciones
- Es responsable de la supervisión del cumplimiento de todos los procedimientos y normas establecidas por la empresa en el restaurante.

4.7.7 Jefe de compras

- Responsable ante el gerente general, de las compras
- Selecciona proveedores
- Establece las políticas de compras juntamente con el gerente general
- Proporciona reportes e informes a la gerencia y al contador
- Vigila la conservación de los máximos y mínimos autorizados
- Formula los pedidos a los proveedores.
- Verifica que las entradas a los almacenes sean las requeridas en el pedido como: cantidad, calidad, y precio.
- Supervisa que los pedidos sean surtidos
- Selecciona, capacita supervisa y evalúa al persona a su cargo.

4.7.8 Meseros

- Presentarse con el uniforme limpio, así como su aspecto personal
- Conoce la terminología usada en alimentos y bebidas
- Conoce el material y equipo en su departamento.
- Limpia mesas, estaciones de servicios, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesa, charolas, etc.
- Es responsable del correcto montaje de mesas
- Cambia blancos sucios por limpios
- Dobra servilletas
- Conoce el correcto manejo de la loza y la cristalería para evitar roturas

- Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: sal, azúcar, salsas, cubiertos, servilletas, etc.
- Se presenta al cliente con amabilidad y cortesía
- Sirve agua en la copa de los clientes.
- Conoce perfectamente los platillos del menú así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados.
- Sugiere al cliente aperitivos, cocteles, y bebidas
- Sugiere alguna especialidad de la casa
- Conoce el sistema de escribir las órdenes.
- Presenta la lista de vinos.
- Supervisa el trabajo de su ayudante
- Solicita al cajero la cuenta.

4.7.9 Hostess

- Supervisa en coordinación con el capitán de meseros el montaje del restaurante
- Controla las reservaciones del restaurante
- Da la bienvenida a los clientes
- Distribuye equitativamente a la clientela
- Supervisa la calidad del mesero
- Interviene en los problemas que pueda suscitarse entre el cliente y el mesero
- Al salir los clientes del restaurante, es importante que el hostess evalúe la calidad de los alimentos y el servicio.
- Es importante que conozca el trabajo del mesero, capitán para poderlos evaluar
- El Hostess se encarga de entregar el menú a los clientes

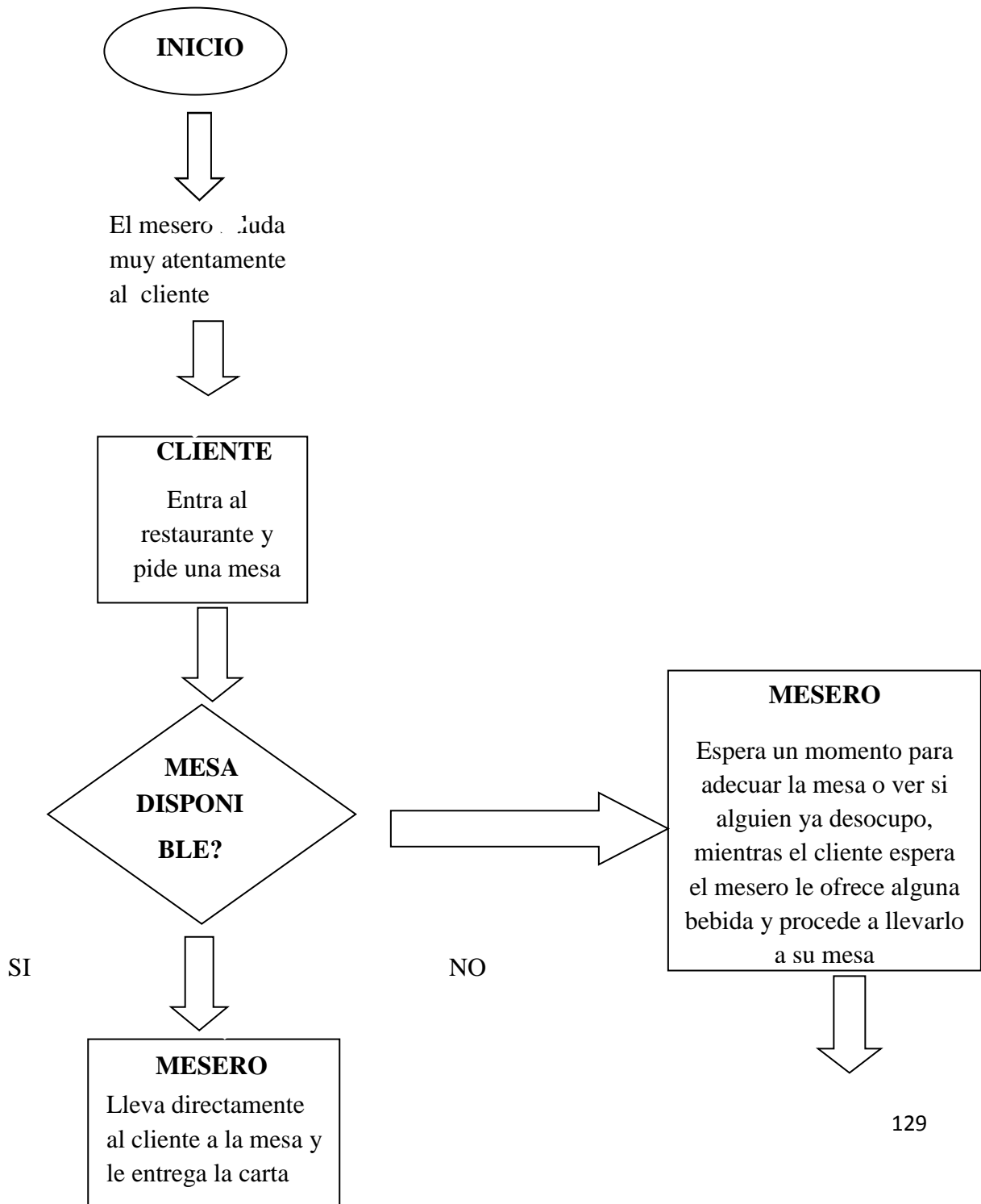
- Cuando está lleno el restaurante no despacha a los clientes sino que les invita a esperar
- Debe tener excelente presentación.

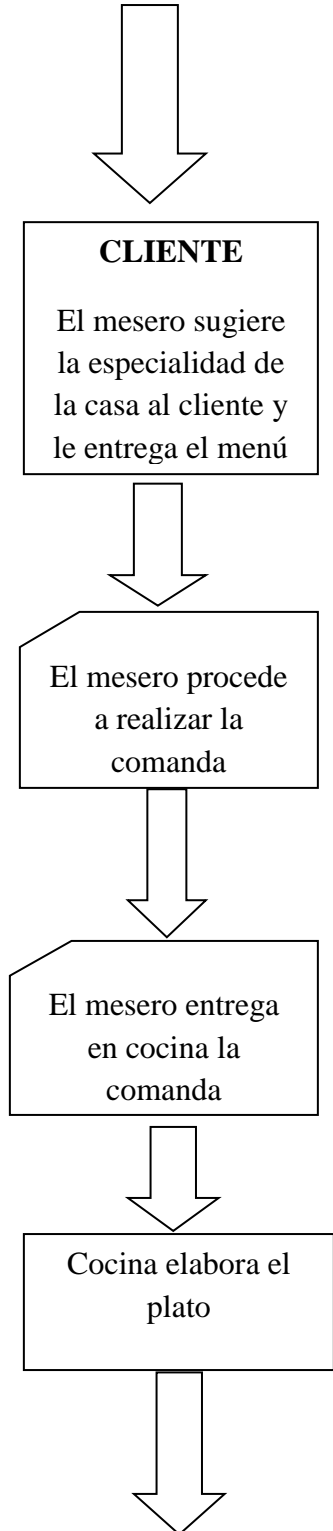
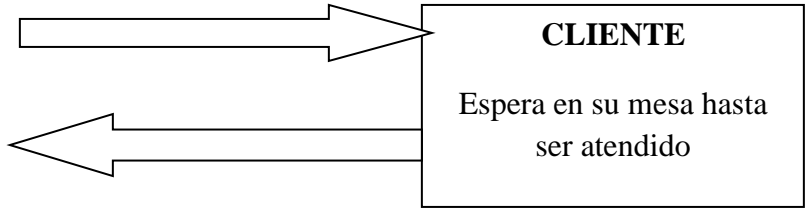
4.7.10 Cajero

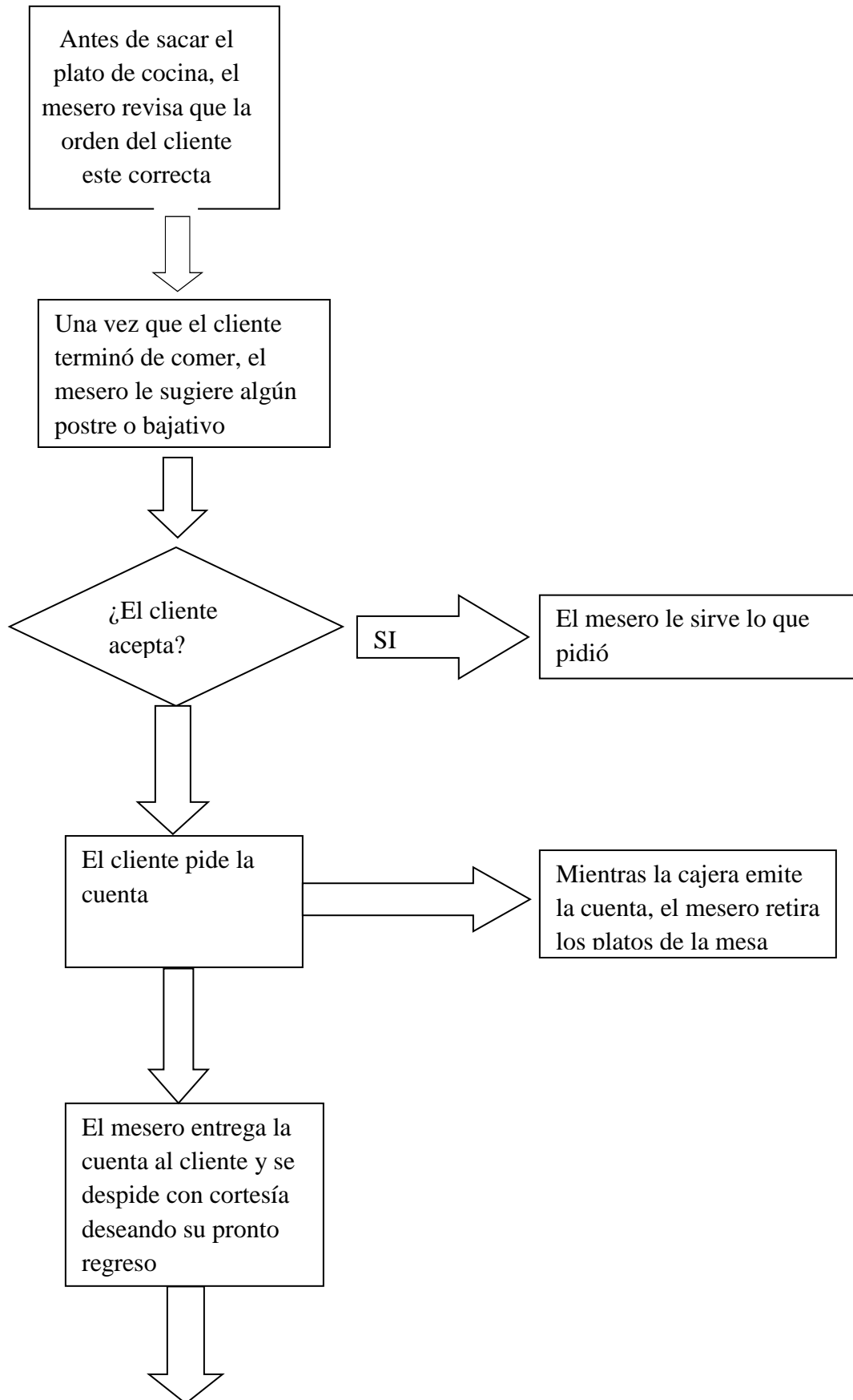
- Recibe los ingresos diarios del restaurante
- Reporta los ingresos al auditor
- Maneja un fondo fijo de caja
- Proporciona cambios de dinero
- Recibe pagos

4.8 MAPAS DE PROCESOS

4.8.1 AREA DE SERVICIOS

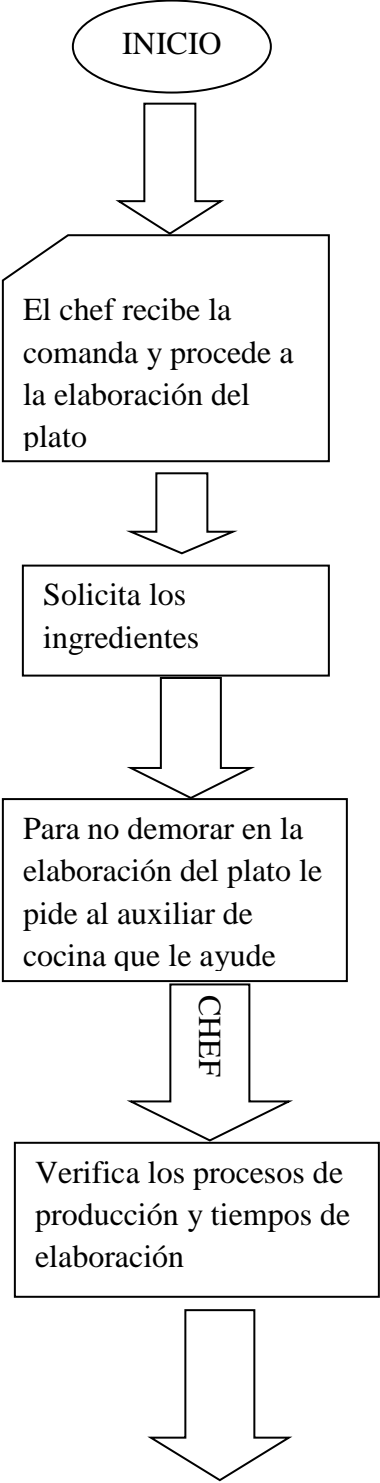


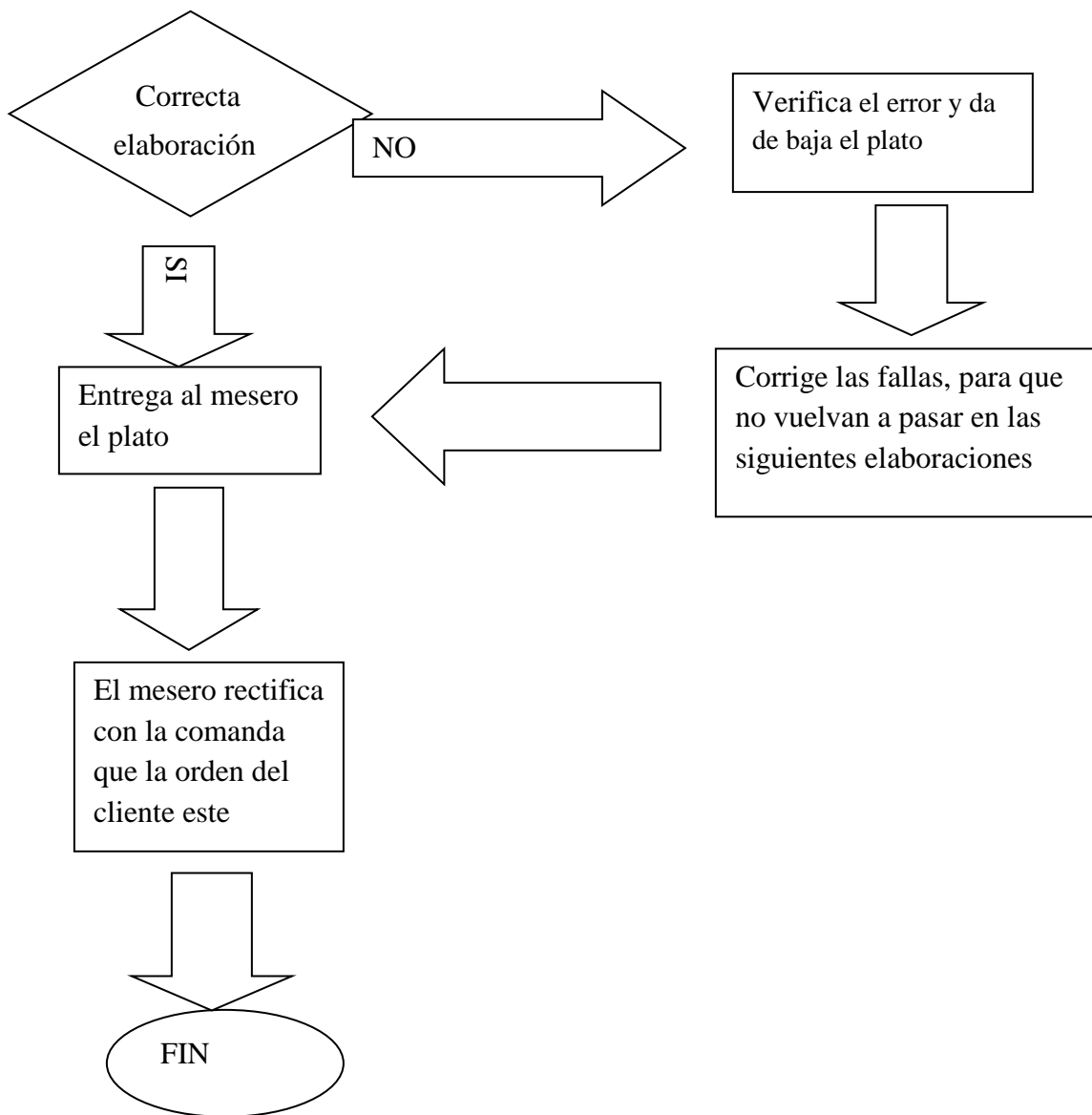




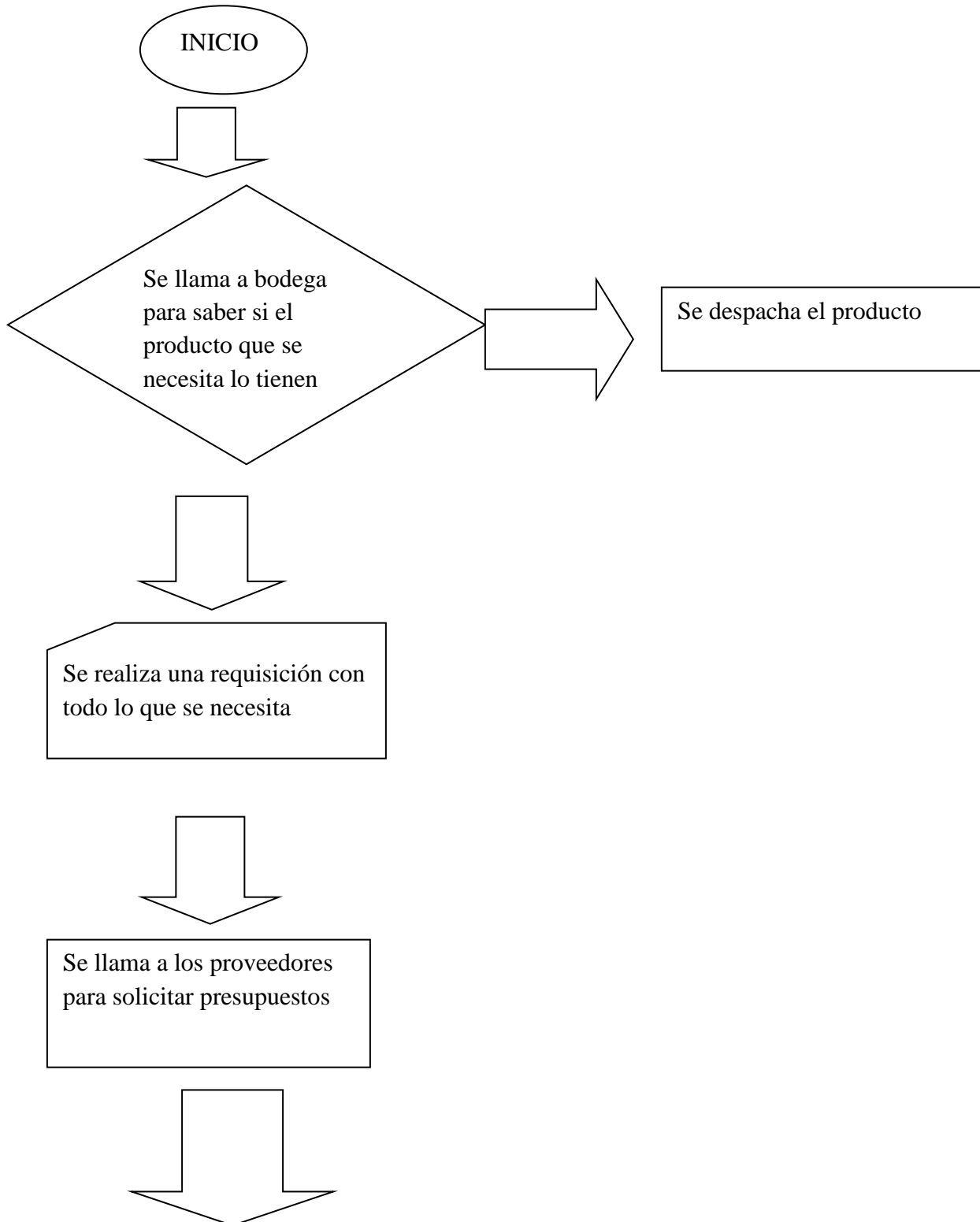
FIN

4.8.2 AREA DE COCINA

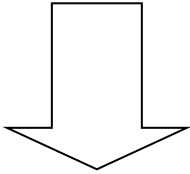




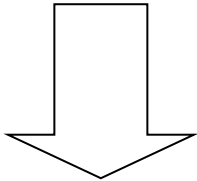
4.8.3 COMPRAS



Una vez que se decidió
por el proveedor se
procede a llamarlo

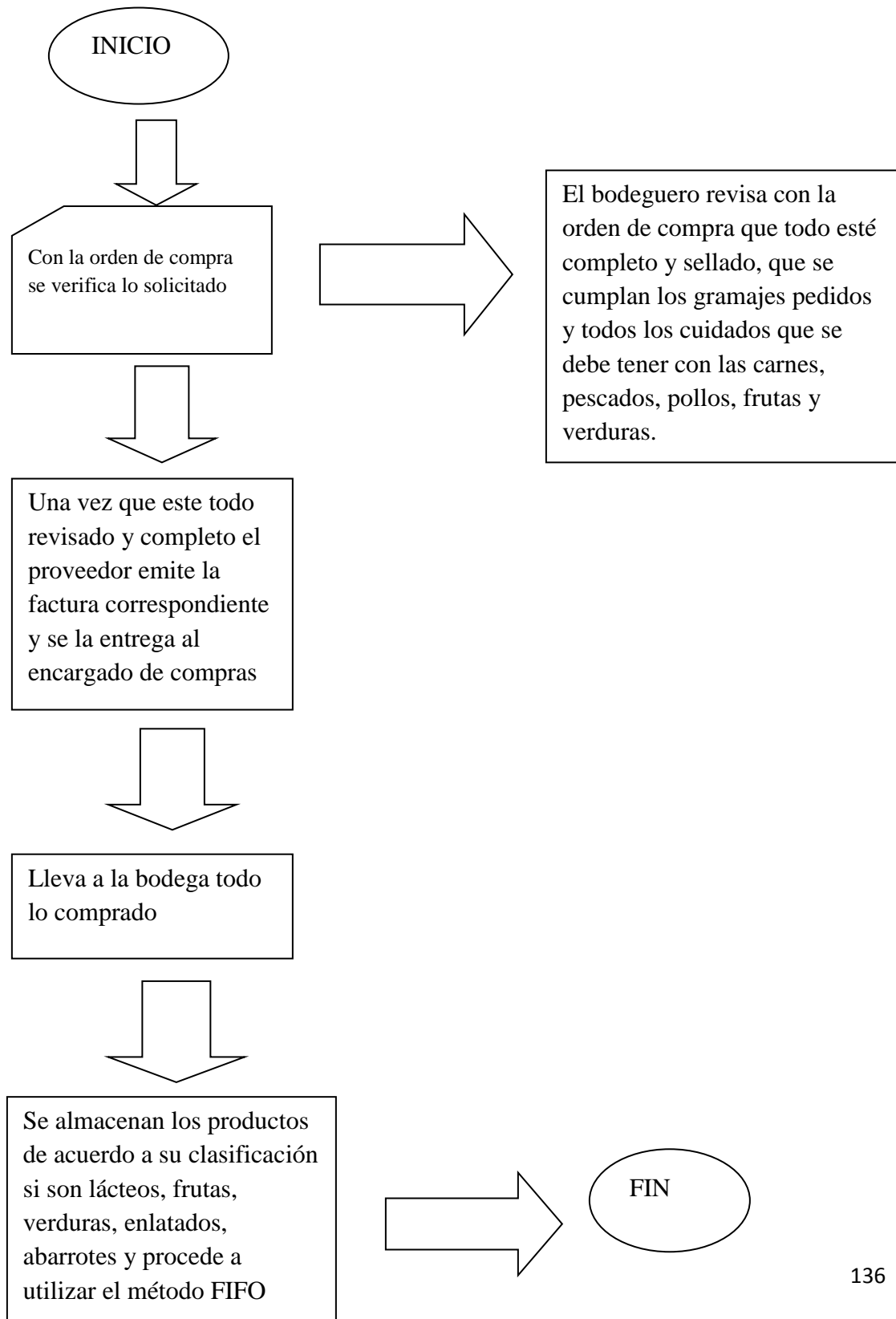


Se realiza el pedido y se
pregunta en cuanto
tiempo se demora la
entrega



FIN

4.8.4 RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



4.9 CARTA

Aquí se presenta a carta del restaurante Casa de la Estrella, está dividida en entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas.

MENÚ

ENTRADAS

- Mote pata
- Papas cariucha
- Jaucha de nabos
- Mote pillo

SOPAS

- Sopa frita de lengua de chancho
- Chulco de huevo
- Sopa frita
- Caldo de cuy

PLATO FUERTE

- Cuy asado
- Caldo de pata de Res
- Papas con cuero
- Hornado

POSTRE DE LA CASA

- Quesillo

BEBIDAS

- Chicha de Jora
- Gaseosas
- Colada morada (solo en Noviembre)
- Agua mineral
- Agua sin gas
- Jugos naturales

4.10 Ambientación

La ambientación del restaurante es de tipo rústico, con elementos autóctonos propios de la zona, madera y vidrio en el exterior para traer la luminosidad del exterior al interior, sillas recubiertas con paja toquilla, manteles bordados con motivos cañaris, platos, vasijas de barro, cubertería de palo y de metal, los colores de las paredes en el restaurante serán de colores contrastantes como rojos, tomates, verdes, amarillos y tonos tierra

Interior



Nota: foto obtenida de (Info Slovenia)

Exterior



Nota: foto obtenida de (Restaurantes maravillosos)

Menaje



Nota: Fotos obtenidas de (Directo al paladar, 2011)

4.11 Posibles impactos ambientales

En este proyecto de creación de un establecimiento de A y B hay que tomar en cuenta los posibles impactos ambientales que pueden ocurrir antes, durante o después de la creación del restaurante y hay que tener claramente establecidas las soluciones para cada problema de que pueda suscitar.

Impactos Ambientales

POSIBLES PROBLEMAS	SOLUCIÓN
Contaminación atmosférica por desplazamiento de vehículos desde y hacia el restaurante.	Tratar de utilizar en su mayoría vehículos de baja contaminación atmosférica como Híbridos.
La falta de reciclaje de basura por parte de los empleados del restaurante.	Etiquetar y separar los desechos emitidos por el restaurante en desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, aceite, plástico con el objetivo de identificar el tipo de Desecho que deben colocar en cada basurero para su posterior manejo.
Manejo de los aceites y tanto de cocina como Los industriales.	Enviarlos a una planta de reciclaje en envases de vidrio o plástico sellado, ahí los convertirán en biodiesel después de procesarlos adecuadamente.
Seleccionar los residuos orgánicos para su Reciclaje.	Estos residuos de tipo orgánicos se pueden convertir en abono natural para los huertos que se tendría en el restaurante, es importante no utilizar pesticidas en los huertos.
Contaminación lumínica	Cambiar los focos y faroles normales por focos ahorradores.
Contaminación química	Sustituir productos de limpieza químicos por biodegradables.

Nota: cuadro elaborado por (Ponton, 2013)

4.12 Posibles impactos sociales

Uno de los impactos sociales que puede causar la creación de un restaurante en el Cantón Sig Sig, comunidad de Chobshi, afecta primordialmente a la población joven ya que son los que dejan influenciarse por la sociedad moderna y sus tendencias.

IMPACTOS SOCIALES

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La música y la televisión influyen en los jóvenes dando paso a que pierdan el interés por la música, vestimenta y gastronomía andina.	Integrar instrumentos andinos en escuelas y colegios, proponer a colegios y escuelas que se realicen más obras de teatro acerca de la cultura cañari e inca.
La llegada de extranjeros a la provincia y por lo tanto a la comunidad de Chobshi, los jóvenes pueden adoptar su manera de vestir, hablar y pensar.	Crear un ambiente de interés, conciencia y aprecio hacia la cultura del pueblo, involucrar más a los jóvenes en mingas y en actividades propias de la comunidad dándoles un papel organizacional en las festividades.
Los jóvenes del Cantón Sig Sig, comunidad de Chobshi, no acepten de manera favorable el consumo de comida típica y prefieran la	Concientizar a la población de la importancia que tiene la comida típica como parte de identidad nacional.

comida rápida	
---------------	--

Nota: cuadro elaborado por (Ponton, 2013)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

De acuerdo con el objetivo general de esta investigación se han identificado las técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en la cocina ancestral de la comunidad de Chobshi del cantón Sig Sig de la provincia de Azuay, y se ha creado la caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda.

- Esta investigación nos lleva a la conclusión que la Cocina ancestral Ecuatoriana es de vital importancia para reafirmar nuestras raíces andinas, la legislación Nacional nos ha otorgado el plan del buen vivir lo cual le he utilizado como base sustento de esta tesis, “el compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan:

Las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (art. 380). Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y **la cocina tradicional**, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio” (Senplades, Plan del Buen Vivir, 2014). Dicho esto se ha cumplido

con el objetivo de analizar la pertinencia desde el punto de vista legislativo al momento de rescatar estas técnicas ancestrales permitiendo la protección y circulación de estos bienes intangibles es decir la cocina ancestral Ecuatoriana, esta investigación cuenta además con datos estadísticos exactos acerca de la realidad de esta comunidad con respecto a turismo nacional y extranjero.

Se ha descrito lo más exactamente posible la situación Política, social y económica de la comunidad al acercarnos a observar y vivir dentro de esta comunidad a través de los diálogos con la Dra. Tapia y la Sra. Rosa Placencia quienes nos concedieron entrevistas, adjuntas en los anexos de esta investigación, además de las visitas a los diferentes museos, plazas y mercados.

- Se ha recopilado con éxito cuadros con los utensilios y equipamiento utilizados en la preparación de A y B en la comunidad de Chobshi, tanto como eran utilizados en la antigüedad y como son utilizados hoy en día con la finalidad de una caracterización de un establecimiento gastronómico adecuado hoy en día.
- Se ha estudiado y rescatado la técnica de cocción y utensilios utilizados en cada preparación de la cocina autóctona de la comunidad de Chobshi.
- Por último se ha creado la caracterización de una empresa gastronómica con la finalidad de contribuir con el objetivo del Plan Nacional del Buen vivir que hace hincapié en la salvaguarda de la cocina ancestral ecuatoriana, además de

salvaguardar los hábitos y costumbres de la comunidad como los Raymis, las fiestas mestizas, las mingas, y se ha logrado que esta investigación sirva de registro físico para que los ecuatorianos y extranjeros se enteren y conozcan más a profundidad acerca de esta cultura en la comunidad de Chobshi.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades de gobierno brindar más atención a las pequeñas comunidades como la de Chobshi - Shabalula, en mi experiencia cuando fui al lugar de la investigación me pude dar cuenta que se necesita de mayor presupuesto para mantener este invaluable patrimonio, los guías deben ser remunerados de acuerdo al trabajo que realizan, y cuando tuve la oportunidad de ser guiada me lleve una grata sorpresa ya que mi guía es una amante de la historia de su comunidad, así que se debe seguir su ejemplo y colaborar difundiendo la cultura a través de la gastronomía.
- Se recomienda realizar ferias gastronómicas para incentivar el turismo en el cantón y en la comunidad de Chobshi.
- Se deben hacer más investigaciones acerca de la cocina ancestral en todo el Ecuador ya que solo así se podrá crear conciencia del patrimonio que se posee y el orgullo que se tiene de ser un pueblo autentico, lleno de historias, leyendas y sabiduría.
- Se incentiva a la creación de más restaurantes de comida típica, para que de este modo se pueda educar a las personas sobre la cultura e identidad Ecuatoriana, utilizando técnicas y utensilios propios de las zonas para no perder el misticismo.
- Se recomienda dar a conocer nacional e internacionalmente la gastronomía y turismo comunitario en el Ecuador, en especial con la provincia de Azuay ya

que es un territorio encantador que acoge a la gran mayoría de extranjeros jubilados de Norteamérica viéndolos como potencial segmento de mercado atractivo para este tipo de establecimientos.

- Se debe promocionar y dar a conocer sobre las fiestas que se realizan en el Cantón Sig Sig, para que turistas nacionales y extranjeros puedan venir a degustar de la gastronomía y el turismo comunitario de la zona.
- Se debe incentivar y reconocer a las personas de la comunidad para que sigan rescatando la gastronomía y la historia en la comunidad, estas personas como las seis familias que se dedican al turismo comunitario y los guías del complejo Arqueológico de Chobshi Zhabalula, merecen un reconocimiento por parte del gobierno y la ciudadanía.
- Se insta a los ecuatorianos a escribir y comentar con locales y extranjeros acerca de nuestra herencia cultural, ya que solo así se mantendrá viva nuestra herencia, y empezando por mí misma como Tripulante de cabina he tenido la oportunidad de comentar con turistas nacionales y extranjeros acerca de Azuay y del Ecuador, dejando a mi país en alto y logrando que más turistas se interesen en conocer mi país desde sus raíces más antigua a través de la gastronomía y el turismo comunitario. Estoy segura que mi perspectiva ha contribuido con el desarrollo

turístico de mi país aunque sea en un porcentaje pequeño, espero que con esta investigación mi colaboración sea mayor.

- Se recomienda colaborar como estudiantes de las carreras de hotelería, gastronomía y turismo a capacitar a los habitantes acerca de uso de nuevas tecnologías como páginas web, relacionadas para promocionar los negocios gastronómicos y de alojamiento, además también dar clases de idiomas para que se puedan comunicar con los turistas que puedan llegar a la comunidad.

1 Bibliografía

Alonso, J. C. (2011). *Mitos Latinoamericanos*. Quito.

Azuay, P. d. (2011). *Azuay Prefectura*. Recuperado el 23 de agosto de 2012, de <http://www.azuay.gob.ec/datos-historicos>

B., A. G. (31 de 07 de 2010). <http://patomiller.wordpress.com/2010/07/31/el-canton-nabon>. Recuperado el 21 de enero de 2013

buhoandino. (2010). http://buhoandino.blogspot.com/2008/03/serie-identidad-ecuatorial_22.html. Quito.

Cañar, m. d. (2011). *municipio de Cañar*. Quito.

Cañari, s. y. (2013). *Tesis estudio de signos y símbolos de la cultura Cañari 2013*. Quito.

Celebran el Kapak Raimi. (22 de diciembre de 2012). *El Norte*, págs. 3-4.

Científica, E. L. (mayo de 2010). *enciclopedia libre*. Recuperado el 23 de agosto de 2013, de www.wikipedia.com

colibritours. (2011).

http://www.colibritours.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=160&Itemid=182. Quito:

http://www.colibritours.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=160&Itemid=182.

Cuenca, F. m. (febrero de 2010). *Guía oficial de Cuenca*. Recuperado el 12 de enero de 2013, de <http://www.cuenca.com.ec/cuencanew/node/7>

cuenca.com. (2014). *cuenca new*. Recuperado el 26 de septiembre de 2013, de <http://www.cuenca.com.ec/cuencanew/node/16>

culturacanari. (2011). *organizacion-social-politica-religiosa.html*. Recuperado el 25 de septiembre de 2013, de www.blogspot.com

Directo al paladar. (2011). Recuperado el 5 de noviembre de 2013, de www.diretoalpaladar.com

dspace.ucuenca.edu.ec. (2010). <http://dspace.ucuenca.edu.ec/>. Quito.

elcomercio. (22 de marzo de 2013). <http://www.welcomeecuador.com>. págs. 3-4.

Española, R. A. (2009). *Real Academia Española, diccionario de la lengua española, 2009*. Quito.

- explored. (2010). <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/fiesta-canari-del-sol-y-la-cosecha-269807.html>. Recuperado el 27 de septiembre de 2013, de www.explored.com
- FENEDIF. (septiembre de 2010). *Guía de turismo accesible para personas con discapacidad*. Recuperado el 15 de enero de 2013, de http://ecuadorturismoaccesibleparapersonascondiscapacidad.com/index.php?option=com_content&view=article&id=11:azuay&catid=4:andes-sur&Itemid=8
- Galeon. (2011). *Sigis sig patrimonio*. Recuperado el 2 de noviembre de 2013, de <http://sigsigpatrimonio.galeon.com/cueva2.htm>
- Galvez, M. (2010). *INFORME SOBRE EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA EN EL ECUADOR*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- gruposetnicosecuador. (2011). *cañaris.html*. Recuperado el 24 de SEPTIEMBRE de 2013, de <http://gruposetnicosecuador.blogspot.com>
- Herraez, M. (2011). Produccion fotografica sobre el pueblo cañari. En M. Herraez, & C. Orozco. Cuenca: Universida Poitecnica Salesiana.
- Hidrología), M. d. (2010). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA PARROQUIA SANTA ANA . En M. d. Cuenca. Cuenca: PDOT.
- <http://patomiller.wordpress.com>. (2010). *parroquia*. Quito.
- INEC. (2013). *INEC*. Recuperado el 23 de SEPTIEMBRE de 2013
- INEC. (s.f.). *pobacion de 10 y mas años por condición de actividades según provincia, cantón y parroquia de empadronamiento*. Obtenido de www.inec.gob.ec
- INECC. (agosto de 2012). *Ecuador estadístico Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Recuperado el 25 de agosto de 2012, de <http://www.inec.gob.ec/estadisticas/>
- Info Slovenia*. (s.f.). Recuperado el 3 de noviembre de 2013, de www.slovenia.info
- lasalleriobamba. (2010). <http://www.lasalleriobamba.edu.ec/ls/images/stories/pdf/historia2do%20parte2.pdf>. Recuperado el 12 de octubre de 2013
- Leumem Grosse, E. (2004). *Cuenca Santa Ana de las Aguas*. Cuenca: Librimundi.
- Ministerio de Agricultura, G. a. (21 de enero de 2010). *Subsecretaria de Acuicultura*. Recuperado el 27 de agosto de 2012, de <http://www.agricultura.gob.ec/>
- Nabon, G. A. (2012). *Turismo en Nabon*. Recuperado el 22 de febrero de 2013, de http://www.nabon.gob.ec/sitio/index.php?option=com_content&view=article&id=45:turismonabon&catid=35:historianabon&Itemid=29

- Nabon, M. d. (2009). PLAN DE DESARROLLO LOCAL DEL CANTÓN NABÓN. En OFIS, *poblacion economicamente activa* (pág. 13). Cuenca: OFIS.
- Ordoñez, P. (2008). *Delicias del jardín Azuayo*. Cuenca: Publicaciones Andinas.
- P. Gonzalez Suarez, F. (s.f.). *Estudio Historico de los Cañaris*. Quito.
- Pais bonito*. (22 de junio de 2012). Recuperado el 13 de agosto de 2012, de <http://paisbonito.com/region-interandina-o-sierra/azuay/>
- parroquia, P. s. (2010). *Promedio de personas por hogar según parroquia*. Quito.
- parroquia, P. s. (2010). *Promedio de personas por hogar según parroquia*. Quito.
- patomiller. (2010). Recuperado el julio de 2013, de <http://patomiller.wordpress.com>
- Patrimonio. (2013). Revista nuestro Patrimonio,. 8-9.
- Patrimonio, R. n. (2013). *Revista nuestro Patrimonio, Ministerio coordinador de Patrimonio, Editogran 2013*. Quito.
- patrimonio, s. (2010). Recuperado el 27 de octubre de 2013, de <http://sigsigpatrimonio.galeon.com/cueva2.htm>
- Ponton, A. (13 de junio de 2013). cultura Cañari. *Cañaris*. Cuenca, Azuay, Ecuador: Universidad Tecnologica Equinoccial.
- Restaurantes maravillosos*. (s.f.). Recuperado el 4 de noviembre de 2013, de www.google.com.ec/search?q=restaurante+con+vidrio
- salle, L. (2013). Obtenido de www.lasalleriobamba.com
- Senplades. (12 de junio de 2010). *Programa ART PNUD*. Recuperado el 24 de agosto de 2012, de www.azuay.gov.ec
- Senplades. (2014). *Plan del Buen Vivir*. Quito: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo.
- Senplades. (2014). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito: Senplades.
- signos y símbolos de la cultura Cañari, T. (2013). *Tesis estudio de signos y símbolos de la cultura Cañari 2013, Tenecota* . Quito.
- Suarez, F. G. (1960). *Estudio historico de los Cañaris*. Ambato: Biblioteca Ecuatoriana Minima.
- Tapia, A. (23 de marzo de 2013). Turismo comunitario en Sig Sig. (P. Angela, Entrevistador)
- taringa*. (2013). Recuperado el 26 de septiembre de 2013, de www.taringa.net

- Tenecota, D. (2013). *Tesis estudio de signos y simbolos de la cultura cañari*. Cuenca: Universidad de Azuay.
- Tenesaca, N. y. (2010). Análisis Estadístico Parcial del Censo Nacional Económico , Provincia del Azuay . Cuenca: Escuela Superior Politécnica del Litoral .
- Travel, E. (2012). *Ecuador Travel*. Recuperado el 12 de abril de 2013, de www.ecuador.travel/que-visitar/atractivos-turisticos/region-sierra/166-azuay/231-sigsig
- Ulloa, I. (1989). *Relacion de las fiestas y costumbres del pueblo Nabon*. Cuenca: Archivo Naional de Historia.
- Viajandox. (2013). Recuperado el 29 de abril de 2013, de Los Cañaris: <http://www.viajandox.com/canar/canaris-comunidad-pueblo.htm>
- [www.slideshare.net. \(2013\). http://www.slideshare.net/Xavyeste/sgsig-un-tesoro-16682904](http://www.slideshare.net/Xavyeste/sgsig-un-tesoro-16682904). Quito.

ANEXOS

Pontón Angela- 15 Noviembre 2013, entrevista con Placencia Rosa, matriarca de familia Placencia en Sig Sig Cocina Ancestral en Azuay, video adjunto. Investigación de la Cocina Ancestral en Azuay.

Link Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=UeWp_j3RpUg

Índice

Dedicatoria.....	I
Autoría.....	II
Agradecimientos.....	III
Introducción.....	IV
Tema.....	VI
Planteamiento del problema.....	VI
General.....	VI
Específicos.....	VI
Antecedentes.....	VII
Objetivos.....	VIII
General.....	VIII
Específicos.....	VIII
Justificación e Importancia.....	IX
Necesidad de realizar la Investigación.....	X
Delimitación del tema.....	XII
Marco Teórico.....	XII
División Política.....	XIII
Agricultura en la Provincia.....	XVI
Creación de un restaurante especializado.....	XVIII
Marco conceptual.....	XIX
Marco Legal.....	XX
Ministerio de Turismo.....	XX
Municipio.....	XXI

Ministerio de Salud.....	XXI
Cuerpo de Bomberos.....	XXII
Servicio de Rentas Internas.....	XXII
Superintendencia de compañías.....	XXII
IEPI.....	XXIII
Sayce.....	XXIII
Técnicas de Investigación.....	XXIV
Métodos.....	XXIV
Método Inductivo.....	XXIV
Método Deductivo.....	XXIV
Método Analítico.....	XXIV
Técnicas.....	XXV
Encuesta.....	XXV
Entrevista.....	XXV
Observación.....	XXV
Tratamiento Estadístico.....	XXVI

Tabla de contenido

CAPÍTULO 1	1
1. Generalidades de la provincia de Azuay.	1
1.1 Antecedentes Históricos de creación.....	1
1.2 Ubicación Geográfica	3
1.3 Coordenadas Geográficas	4
1.4 División Política	4
1.5 Límites	4
1.6 Superficie Total	5
1.7 Estaciones y pisos climáticos.....	9
1.8 Tipos de suelos y vegetación.....	10
1.9 Flora.....	10
1.10 Fauna	10
1.11 Producción agrícola:.....	10
1.11.1 Tipos y características de productos que producen	11
1.12 Producción Ganadera.....	11
1.12.1 Producción para consumo:	11
1.13 Producción avícola:	12
1.13.1 Tipos y características de animales que existen	12
1.14 Producción piscícola:.....	12
1.15 Prácticas Rituales	13
1.16 Practicas Indígenas.....	14
1.16.1 Kapak Raymi	14
1.16.2 Kulla Raymi.....	14
1.16.3 Pakwar Raymi.....	14
1.17 Otras fiestas	15
1.17.1 Día de los Inocentes	15
1.17.2 El Carnaval.....	15
1.17.3 Día del Patrimonio Cultural.....	16
1.18 Azuay en cifras	16
1.19 Plan Nacional del Buen Vivir	19

CAPITULO 2	22
2 Comunidades existentes en el área de estudio	22
2.1 Detalle de las comunidades existentes en el área de estudio	22
2.2 Comunidades a ser investigadas	22
2.3 Características Socio Económicas	22
2.3.1 Economía de Sig Sig-comunidad Chobshi	22
2.3.2 Sig Sig Chobshi.....	23
2.4 Características Demográficas	28
2.5 Número de habitantes por el nivel de la escolaridad	29
2.6 Actividades principales que se desarrollan en la comunidad.	30
2.6.1 Agricultura.....	30
2.6.2 Artesanía	30
2.6.3 Ganadería	31
2.7 Conocimientos y Prácticas Ancestrales.....	31
2.8 Vestimenta típica Sig Sig comunidad Chobshi	32
2.9 Modos de comportamiento Comunitarios Ancestrales.....	34
2.10 Religión y creencias Ancestrales.	36
2.10.1 Origen de la Guacamaya	36
2.10.2 Origen de la Serpiente.....	38
2.10.3 Origen Religioso Corpus Cristi	40
2.10.4 Semana Santa.....	40
2.10.5 Pase del niño Viajero.....	41
2.11 Rituales y Fiestas Populares en La comunidad de Chobshi.....	41
2.11.1 Vísperas.....	41
2.11.2 Procesiones	42
2.11.3 Música	42
2.12 Inti Raimi Fiesta cañarí del Sol y la cosecha.	42
2.13 Alimentos que participan en los Rituales.....	43
2.13.1 Chicha.....	43
2.13.2 Currincho.....	44
2.13.3 Cuy.....	44
2.13.4 Champus.....	44

2.14	Actividades Productivas que se realizan en la Comunidad	45
2.15	Técnicas de Cultivo.....	45
2.16	Número de personas dedicadas a esta actividad.....	45
2.17.1	Método de cocción	46
2.17.1.1	Asoleo.....	46
2.17.1.2	Asoleo- Cocción.....	46
2.17.1.3	Asoleo- Salado	46
2.17.1.4	Cocción- Remojado- Asoleo	47
2.17.1.5	Ahumado - Salado.	47
2.16.1.6.1	Tostado-Molido.....	47
2.17	Almacenamiento de los Alimentos	48
2.18	Preparación de los alimentos.....	48
2.19	Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos	48
2.20	Principales productos de la dieta diaria.....	48
2.21	Productos propios y productos traídos de otras comunidades.....	49
2.22	Plato ancestral más destacado de la comunidad y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado.....	49
2.23	Ingreso per cápita y capacidad adquisitiva.....	49
CAPITULO 3		50
3	Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la cocina ecuatoriana	50
3.1	Descripción de las costumbres, hábitos y necesidades de la población del pueblo de Chobshi , respecto de utensilios para la cocina ancestral ecuatoriana	50
3.2	Utensilios ancestrales documentados históricamente	50
3.3	Utensilios de la Cocina Ancestral Ecuatoriana en vestigios prehispánicos y Coloniales	51
3.3.1	Época Pre-cerámica.....	51
3.3.2	Periodo formativo	52
3.3.3	Desarrollo Regional- Tacalshapa	53
3.3.4	Integración –Cashaloma.....	54
3.3.5	Inca	55
3.3.6	Época Colonial.....	57
3.4	Piezas encontradas cultura Cañari	58
3.4.1.1	Jarrones	58

3.4.1.2 Arríbalos	59
3.4.1.3 Botellas.....	60
3.4.1.4 Compoteras.....	62
3.4.1.5 Ollas.....	63
3.4.1.6 Alisador	65
3.4.1.7 Jarrita	66
3.4.1.8 Copita	67
3.4.1.9 Azadones Agricultura	67
3.4.1.10 Hachas	68
3.4.1.11 Cinceles	69
3.4.1.12 Metate y mano de moler	70
3.4.1.13 Hachas rituales.....	71
3.5 Objetos de ritos y adornos	72
3.5.1 Vasijas Rituales.....	72
3.5.2 Dijes de concha de nácar	73
3.6 Utensilios que se mantienen intactos en su uso y diseño	74
3.7 Utensilios destinados a la decoración.....	74
3.8 Utensilios destinados a la Exhibición	76
3.9 Utensilios destinados a Cocción.....	76
3.10 Clasificación de Productos, lugar de origen de los principales platos Ancestrales del Cantón de Sig Sig en la comunidad de Chobshi.	78
3.11 Platos tradicionales	82
3.12 Bebida Tradicional.....	83
3.13 Plato Tradicional cuy Asado.	84
3.14 Plato Tradicional Caldo de patas de res.	85
3.15 Plato Tradicional Sopa de Mote Pata.	86
3.16 Platos Ceremoniales Chicha de Jora.	87
3.17 Plato Ceremonial Mote Pata.	88
3.18 Plato Ceremonial Caldo de Cuy.	89
3.19 Recetas de platos del Cantón Sig Sig Comunidad de Chobshi	90
3.20 Chicha de jora.....	92
3.21 Sopa de mote pata	93

PLATOS CEREMONIALES.....	94
3.22 Papas cariucha.....	94
3.23 Chicha de Jora	95
3.25 Comparación del plato actual con su equivalente originario, utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.....	97
3.26 Sopa de Mote pata.....	98
3.27 Cuy Asado.....	100
3.28 Chicha de Jora	101
3.29 Cuy Asado.....	102
3.30 Mote pata.....	104
CAPITULO 4	105
4 Medidas de salvaguarda y propuesta de creación de un restaurante especializado en la cocina ancestral ecuatoriana.....	105
4.1 Medidas de Salvaguarda	105
4.2. ESTUDIO DE MERCADO	105
4.2.1. MACROENTORNO.....	105
4.2.2 Microentorno	108
4.2.3 Atractivos Turísticos de Chobshi	108
4.23.1 El complejo Arqueológico Chobshi Zhabalula	109
4.23.2 Cueva negra de Chobshi.....	109
4.23.3 Castillo de Duma	109
4.23.4 Shabalula	110
4.24 Historia	111
4.25 Cultura.....	111
4.26 Comidas típicas	113
4.27 Identificación de los competidores	113
4.28 Observación de la competencia	113
4.30 Competencia indirecta	114
4.31 Proveedores	115
4.4 Propuesta de Creación del Restaurante	115
4.4.1 Nombre del establecimiento.....	116
4.4.2 Misión.....	117

4.4.3	Visión	117
4.5	Estudio Técnico	117
4.5.1	Tipo de empresa y categoría	117
4.5.2	Mercado Objetivo	118
4.5.3	Estudio legal y Administrativo.....	118
4.5.3.1	Características de un restaurante:.....	118
4.6	Organigrama.....	119
4.7	Funciones del personal	120
4.7.1	Gerente de Alimentos y Bebidas.....	120
4.7.2	Chef	121
4.7.3	Sous Chef.....	122
4.7.4	Ayudantes de Cocina.....	123
4.7.5	Steward	123
4.7.6	Capitán de meseros.....	125
4.7.7	Jefe de compras	126
4.7.8	Meseros.....	126
4.7.9	Hostess	127
4.7.10	Cajero	128
4.8	MAPAS DE PROCESOS	129
4.8.1	AREA DE SERVICIOS.....	129
4.8.2	AREA DE COCINA.....	132
4.8.3	COMPRAS	134
4.8.4	RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	136
4.9	CARTA.....	137
4.10	Ambientación	139
4.11	Posibles impactos ambientales	141
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	145
	CONCLUSIONES	145
	RECOMENDACIONES.....	148
1	Bibliografía	151

INDICE DE TABLAS

TABLA 1 Cantones de Azuay y sus parroquias Urbanas y rurales.....	XIII
TABLA 2 Población por cantones urbana y rural de la provincia de Azuay.....	5
TABLA 3 Habitantes por Rango de Edad.....	29
TABLA 4 Ingredientes, productos, platillos, utensilios específicos por plato y técnicas de preparación ancestrales utilizados en la cocina ecuatoriana de la provincia de Azuay, en el cantón de Azuay, comunidad de Chobshi.....	80
TABLA 5 Plato Tradicionales.....	84
TABLA 6 Bebida Tradicional.....	85
TABLA 7 Plato Tradicional Cuy Asado.....	86
TABLA 8 Plato Tradicional Caldo de patas de res.....	87
TABLA 9 Plato Tradicional Sopa de Mote Pata.....	88
TABLA 10 Plato ceremonial Chicha de Jora.....	89
TABLA 11 Plato ceremonial Mote Pata	90
TABLA 12 Plato ceremonial Caldo de Cuy.....	91
TABLA 13 Recetas de Platos Comunidad Chobshi: Cuy Asado.....	92
TABLA 14 Recetas de Platos Comunidad Chobshi: Caldo de cuy.....	93

TABLA 15 Recetas de Platos Comunidad Chobshi: chicha de jora.....	94
TABLA 16 Recetas de Platos Comunidad Chobshi: Sopa de mote Pata.....	95
TABLA 17 Platos Ceremoniales: Papa Cariuncha.....	96
TABLA 18 Platos Ceremoniales: Chicha de jora.....	97
TABLA 19 Platos Ceremoniales: Sopa de mote pata.....	98
TABLA 20: Comparación del Plato actual con su equivalente originario, utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción, platos Tradicionales: Caldo de Cuy.....	99
TABLA 21: Comparación del Plato actual con su equivalente originario, utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción, platos Tradicionales: sopa de mote pata.....	100
TABLA 22: Comparación del Plato actual con su equivalente originario, utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción, platos Tradicionales: Cuy asado.....	102
TABLA 23: Comparación del Plato actual con su equivalente originario, utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción, platos Tradicionales: chicha de jora.....	103

TABLA 24: Comparación del Plato actual con su equivalente originario, utensilios
actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción, platos

Ceremoniales: Cuy

Asado.....104

TABLA 25: Comparación del Plato actual con su equivalente originario, utensilios
actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción, platos

ceremoniales: mote

pata.....106

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACION 1 Bandera de la provincia de Azuay.....	2
ILUSTRACION 2 Escudo de la provincia de Azuay.....	3
ILUSTRACION 3 Mapa de la provincia de Azuay.....	4
ILUSTRACION 4 Cuadro de la Identidad Cultural.....	19
ILUSTRACION 5 Estructura de la Poblacion Economicamente Activa.....	20
ILUSTRACION 6 Piedra de sacrificio.....	25
ILUSTRACION 7 Piedra Observación Cañari.....	26
ILUSTRACION 8 Piedra de mapa de Ríos Chobshi.....	26
ILUSTRACION 9 Sitios Arqueológicos de las culturas cañaris e incas.....	27
ILUSTRACION 10 Pareja cañari en festividades de Inti Raimi 2011.....	32
ILUSTRACION 11 Poncho, anaco y sombreros de paja toquilla Chobshi.....	33
ILUSTRACION 12 Cocina típica en Sig Sig y utensilios antiguos Chobshi.....	33
ILUSTRACION 13 Minga.....	35
ILUSTRACION 14 Guianza Comunitaria.....	35
ILUSTRACION 15 Minga típica en Chobshi.....	36

ILUSTRACION 16 Las hermanas Guacamayas y los Cañaris.....	38
ILUSTRACION 17 parte de la serpiente de piedra localizada en el complejo arqueológico de Chobshi Zhabalula.....	39
ILUSTRACION 18 Mujeres cañaris en Ritual de Inti Raimi 2011	43
ILUSTRACION 19 Época pre-cerámica en Chobshi.....	52
ILUSTRACION 20 Periodo formativo.....	53
ILUSTRACION 21 Desarrollo Regional.....	54
ILUSTRACION 22 Integración – Cashaloma.....	55
ILUSTRACION 23 Inca.....	56
ILUSTRACION 24 Línea del tiempo Chobshi.....	56
ILUSTRACION 25 Época Colonial.....	57
ILUSTRACION 26 Jarrón alto tipo ceremonial.....	58
ILUSTRACION 27 Arríbalo de cuello alto y recto.....	59
ILUSTRACION 28 Botella céfalo antropomorfa.....	61
ILUSTRACION 29 Compotera con pedestal.....	62
ILUSTRACION 30 Ollas tipo macetas.....	63
ILUSTRACION 31 Ollas grandes.....	63

ILUSTRACION 32 Ollita.....	64
ILUSTRACION 33 Alisador.....	65
ILUSTRACION 34 Jarrita.....	66
ILUSTRACION 35 Copita.....	67
ILUSTRACION 36 Azadones.....	68
ILUSTRACION 37 Hachas con perforaciones.....	68
ILUSTRACION 38 Hachas con hombros y acanaladuras.....	69
ILUSTRACION 39 Cinceles.....	69
ILUSTRACION 40 Metate y mano de Moler.....	70
ILUSTRACION 41 Hachas Rituales.....	71
ILUSTRACION 42 Jarrón alto antropomorfo con diseños triangulares en pintura Negativa.....	72
ILUSTRACION 43 Pectoral de concha con grabados e incrustaciones.....	73
ILUSTRACION 44 Artefactos cerámicos con diferentes acabados.....	75
ILUSTRACION 45 Vaso con diseño Geométrico.....	75
ILUSTRACION 46 Platos pintados.....	76
ILUSTRACION 47 Tiesto de Piedra.....	76

ILUSTRACION 48 Olla con Gollete.....77