



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA: ADMINISTRACIÓN HOTELERA

**TEMA: INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA
COMUNIDAD DE GUN GRANDE DEL CANTÓN CAÑAR DE LA PROVINCIA DE CAÑAR Y
CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE
SALVAGUARDA.**

TÍTULO A OBTENER:

INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA

AUTOR: IRENE ELIZABETH CHAMORRO PILLAJO

DIRECTORA DE TESIS:

MÁSTER CRISTINA VILLACÍS

QUITO 2013

AUTORÍA

La presente tesis y todo su contenido es absoluta responsabilidad de su autora:

Irene Elizabeth Chamorro Pillajo

C.I. 1722509021

Certifico que la presente tesis se realizó bajo mi dirección:

Máster Cristina Villacís

DEDICATORIA

La presente tesis va dedicada a todas aquellas personas que formaron parte importante a lo largo de mi formación universitaria.

En primer lugar a mis padres quienes con su apoyo han logrado acercarme a culminar mis estudios y a cumplir cada una de mis metas.

A mi hermana Diana Carolina Chamorro porque con su inocencia me ha demostrado que dentro de cada persona adulta existe un niño que puede divertirse con esas pequeñas cosas que tiene la vida y que existen sueños que de niños anhelamos realizarlos y de adultos debemos luchar por hacerlos realidad.

A una persona (P.A.L.L.O) que ha sabido apoyarme incondicionalmente y a pesar de las dificultades me ha enseñado a ser fuerte y luchar por lo que se quiere y ha sido uno de los pilares fundamentales en el desarrollo de esta tesis así como en el crecimiento de mí, como persona.

A mis amigos y compañeros de aula quienes con sus ocurrencias y vivencias diarias hicieron de cada día de clase una experiencia nueva y fuera de la misma demostraron unión, apoyo, respeto, cariño, alegría y sobre todo una verdadera amistad.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por la sabiduría que me ha dado para poder llegar a cumplir una meta más en mi vida, por la salud y por bendecir cada uno de mis pasos a lo largo de esta formación, enseñándome a tomar decisiones correctas que me han ayudado a crecer como persona y ahora como profesional.

En segundo lugar a mis padres y hermana por estar siempre a mi lado apoyándome incondicionalmente en cada dificultad que se me presentó en el camino.

Y a todas aquellas personas que siempre han estado pendientes de mi preparación.

ÍNDICE

MARCO REFERENCIAL.....	IX
TEMA.....	IX
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	IX
ANTECEDENTES	X
JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	XI
DELIMITACIÓN DEL TEMA	XII
PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS	XIII
OBJETIVO GENERAL.....	XIII
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	XIII
MARCO REFERENCIAL.....	XIV
MARCO TEÓRICO.....	XIV
MARCO CONCEPTUAL	XX
FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS.....	XXI
VARIABLES.....	XXI
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	XXI
MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	XXI
TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	XXIII
CAPÍTULO I	1
1.1. Justificación.....	1
1.2. Identificación de la necesidad de realizar la investigación	2
CAPÍTULO II	9
BRIEF DE LA PROVINCIA DE CAÑAR.....	9
2.1. Aspectos Generales	9
Agricultura	13
Cultura... ..	18
Turismo.....	23
Economía	28
Educación.....	30
Accesibilidad.....	31

2.2 Cantón Cañar	34
CAPÍTULO III	42
COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO.....	43
3.1. Detalle de las Comunidades Existentes en el Área de Estudio	44
3.2. Comunidad a ser Investigada, la más Representativa.....	50
3.3. Características Socio-Económicas.....	50
3.3.1. Características Históricas	51
3.3.2. Origen Cultural	51
3.3.3. Características Demográficas	53
3.3.3.1. Número de habitantes por Género (Sexo).....	53
3.3.3.2. Número de habitantes por Rango de Edad.....	54
3.3.3.3. Número de habitantes por Nivel de Escolaridad.....	54
3.3.4. Actividades Principales que se desarrollan en la Comunidad	55
3.3.4.1. Conocimientos y Prácticas Ancestrales.....	56
3.3.4.2. Manifestación Cultural o Acontecimiento Cultural de ceremonias rituales gastronómicas.....	56
3.3.4.2.1. Festividades Ancestrales del Área de Estudio.....	59
3.3.4.2.2. Utensilios Específicos para Bebidas Ceremoniales.....	59
3.3.4.5.3. Utensilios Específicos para Alimentos Ceremoniales.....	62
3.3.4.3. Modos de Comportamiento Comunitarios Ancestrales.....	72
3.3.4.4. Religión y Creencias Ancestrales.....	73
3.3.4.5. Rituales y Fiestas Populares.....	73
3.3.4.5.1. Alimentos que Participan en Rituales.....	76
3.3.5. Actividades Productivas que se desarrollan en la Comunidad.....	76
3.3.5.1. Técnicas de Cultivo: Procesos de Siembra y Recolección.....	78
3.3.5.2. Número de Personas dedicadas a esta actividad.....	80
3.3.5.3. Técnicas Culinarias más utilizadas y Costumbres.....	81
3.3.5.3.1. Principales Productos de la Dieta Diaria Común de las Seleccionadas.....	86
3.3.5.3.3. Productos Propios y Productos Traídos de Otras Comunidades.....	92

3.3.5.3.4. Plato Ancestral más Destacado de las Comunidades Seleccionadas y Persona más Reconocida en la Elaboración del Plato	94
3.3.5.4. Ingreso Per Cápita y Capacidad Adquisitiva.....	93
CAPÍTULO IV	95
EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA ECUATORIANA DE LA PROVINCIA O CANTÓN DE ESTUDIO.....	96
4.1. Descripción muy detallada de costumbres, hábitos, necesidades de la población del lugar de estudio, respecto del uso de utensilios para cocina ancestral ecuatoriana.....	96
4.2. Utensilios Ancestrales documentados históricamente	97
4.3. Utensilios existentes en su lugar de estudio para cocina en vestigios prehispánicos y coloniales.....	104
4.3.1. Utensilios que se mantienen intactos en su diseño y uso.....	105
4.3.2. Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso	106
4.3.3. Utensilios destinados a Decoración.....	107
4.3.4. Utensilios destinados a Exhibición	107
4.3.5. Utensilios destinados a Cocción	108
CAPÍTULO V	109
INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS ESPECÍFICOS POR PLATO, Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA ECUATORIANA DE LA PROVINCIA, CANTÓN Y COMUNIDADES DE ESTUDIO.....	110
5.1. Ingredientes	110
5.2. Platos tradicionales, del área de estudio	130
5.2.1. Identificación de origen histórico por plato.....	137
5.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.....	140
5.2.3. Formas de Conservación de los ingredientes y del plato elaborado	141
5.2.4. Formas de Exhibición, Presentación y Servicio	143
5.3. Platos ceremoniales, del área de estudio.....	146
5.4.1. Recetas estándar de platos de comunidades de estudio	147
5.4.2. Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción ..	190
CAPITULO VI.....	209

MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA.....	210
6.1 Medidas de Salvaguarda.....	210
6.2 Caracterización del Restaurante	215
6.3. Estudio de Mercado.....	216
6.3.1. Macro y Micro entorno	216
6.3.2. Competencia directa.....	223
6.4 Propuesta de caracterización del restaurante	224
6.4.1. Nombre del Establecimiento.....	227
6.4.2 Estudio técnico	229
6.4.2.1 Tipo de empresa y categoría.....	231
6.4.2.2. Mercado objetivo.....	235
6.4.2.3. Estudio Legal y Administrativo.....	235
6.4.2.4. Ambientación; tipo de equipamiento y utensilios a utilizar, en base al estudio; técnicas a utilizar y recetas que el establecimiento va a comercializar	250
6.4.2.5. Posibles impactos ambientales.....	257
6.4.2.6. Posibles impactos sociales.....	259
Conclusiones	261
Recomendaciones	262
BIBLIOGRAFÍA.....	264

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO # 1: Himno de la Provincia de Cañar.....	267
ANEXO # 2: Utensilios.....	268
ANEXO # 3: Pampa Mesa.....	271
ANEXO # 4: Cocina.....	272
ANEXO # 5: Plantas Medicinales.....	274
ANEXO # 6: Actividades de la Comunidad.....	275
ANEXO # 7: Chiviles y su Preparación.....	277
ANEXO # 8: Productos.....	279
ANEXO # 9: Instrumentos Musicales.....	281

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro # 1: Número de Habitantes de la Provincia de Cañar.....	11
Cuadro # 2: Cuadro de Fiestas de la Provincia de Cañar.....	27
Cuadro # 3: Cuadro de Instituciones Educativas de la Provincia de Cañar.....	30
Cuadro # 4: Cuadro de Distancias y Tiempo de Viaje.....	33
Cuadro # 5: Cuadro de Distancias y Horas de Viaje.....	33
Cuadro # 6: Cultivos Principales Permanentes de la Provincia de Cañar.....	37
Cuadro #7: Cultivos Principales Transitorios.....	39
Cuadro # 8: Cuadro de Parroquias del Cantón Cañar.....	43
Cuadro # 9: Comunidades del Cantón Cañar.....	44
Cuadro # 10: Población en Porcentajes por Comunidades de la Parroquia de Zhud.....	53
Cuadro # 11: Población por Rangos de Edad y Sexo por Comunidades de la Parroquia de Zhud.....	54
Cuadro # 12: Cuadro de Analfabetismo, INEC – Censo 2010.....	54
Cuadro # 13: Analfabetismo, Niñez y Adolescencia.....	55
Cuadro # 14: Productos que se Cultivan con Fines de Venta y/o Alimentación por Comunidad.....	76
Cuadro # 15: Cuadro de Producción de Leche.....	77
Cuadro # 16: Tipos de Animales que Crían por Comunidad.....	77
Cuadro#17: Cuadro de Productos Propios de la Comunidad y los Traídos de Otras Comunidades.....	92
Cuadro # 18: Papas con Cuy.....	110
Cuadro # 19: Mote.....	110
Cuadro # 20: Ají criollo.....	111
Cuadro # 21: Zampu muru ucho (variedad de ají).....	111
Cuadro # 22: Chuchi upianaucho(variedad de ají).....	112
Cuadro # 23: Arroz de Cebada.....	112

Cuadro # 24: Caldo de Res.....	113
Cuadro # 25: Máchica.....	113
Cuadro # 26: Humitas o Chumales.....	114
Cuadro # 27: Sopa de Sambo.....	114
Cuadro # 28: Locro de Nabo.....	115
Cuadro # 29: Habas Tiernas.....	115
Cuadro # 30: Mellocos.....	116
Cuadro # 31: Sopa de Mellocos.....	116
Cuadro # 32: Ocas.....	117
Cuadro # 33: Choclos Cocinados.....	117
Cuadro # 34: Caldo de Gallina.....	117
Cuadro # 35: Colada Morada.....	118
Cuadro # 36: Caldo de patas.....	119
Cuadro # 37: Canelazo.....	119
Cuadro # 38: Trago con verbena.....	120
Cuadro # 39: Choclo Mote (Paruk Mote).....	120
Cuadro # 40: Chicha de Jora.....	120
Cuadro # 41: Sambo Asado.....	121
Cuadro # 42: Sopa de harina de haba.....	121
Cuadro # 43: Sopa de Sara Chanca.....	122
Cuadro # 44: Sopa de cuy.....	122
Cuadro # 45: Sopa de berros.....	123
Cuadro # 46: Chivil.....	124
Cuadro # 47: Tortilla de maíz.....	124
Cuadro # 48: Sopa de achogcha.....	125
Cuadro # 49: Sopa de nabo.....	125

Cuadro # 50: Empanada de maíz.....	126
Cuadro # 51: Sopa de zanahoria blanca.....	126
Cuadro # 52: Colada de harina de trigo.....	127
Cuadro # 53: Morocho.....	127
Cuadro # 54: Arroz de cebada en seco.....	128
Cuadro # 55: Yawar leche.....	128
Cuadro # 56: Morcilla.....	129
Cuadro # 57: Machica con miel (dulce).....	129
Cuadro # 58: Wira Machica.....	130
Cuadro # 59: Mote Tazho.....	130
Cuadro # 60: Época de Elaboración y Consumo del Plato.....	137
Cuadro # 61: Comparación Mote Originario vs. Actual.....	190
Cuadro # 62: Comparación Chivil Originario vs. Actual.....	190
Cuadro # 63: Comparación Sopa de Arroz de Cebada Originario vs. Actual.....	191
Cuadro # 64: Comparación Caldo de Res Originario vs. Actual.....	192
Cuadro # 65: Comparación Sopa de Sambo Originaria vs. Actual.....	192
Cuadro # 66: Comparación Locro de Nabo Originaria vs. Actual.....	193
Cuadro # 67: Comparación Sopa de Mellocos Originaria vs. Actual.....	193
Cuadro # 68: Comparación Caldo de Gallina Originario vs. Actual.....	194
Cuadro # 69: Comparación Caldo de Patas Originario vs. Actual.....	194
Cuadro # 70: Comparación Sopa de Harina de Haba Originaria vs. Actual.....	196
Cuadro # 71: Comparación Sopa de Sara Chanca Originaria vs. Actual.....	195
Cuadro # 72: Comparación Sopa de Cuy Originaria vs. Actual.....	195
Cuadro # 73: Comparación Sopa de Berros Originaria vs. Actual.....	196
Cuadro # 74: Comparación Sopa de Achogcha Originaria vs. Actual.....	196
Cuadro # 75: Comparación Sopa de Nabo Originaria vs. Actual.....	197

Cuadro # 76: Comparación Sopa de Zanahoria Blanca Originaria vs. Actual.....	198
Cuadro # 77: Comparación Papas con Cuy Originario vs. Actual.....	198
Cuadro # 78: Comparación Habas Tiernas Originarias vs. Actual.....	199
Cuadro # 79: Comparación Mellocos Originarios vs. Actual.....	199
Cuadro # 80: Comparación Ocas Originarias vs. Actual.....	200
Cuadro # 81: Comparación Choclos Cocinados Originarios vs. Actual.....	200
Cuadro # 82: Comparación Choclo Mote Originario vs. Actual.....	201
Cuadro # 83: Comparación Arroz de Cebada en Seco Originario vs Actual.....	201
Cuadro # 84: Comparación Mote Tazho Originario vs. Actual.....	202
Cuadro # 85: Comparación Ají Criollo Originario vs. Actual.....	202
Cuadro # 86: Comparación Zampu Muru Ucho Originario vs. Actual.....	203
Cuadro # 87: Comparación Chuchi Upiana Ucho Originario vs. Actual.....	203
Cuadro # 88: Comparación Tortilla de Maíz Originaria vs. Actual.....	204
Cuadro # 89: Comparación Humitas o Chumales Originarios vs. Actual.....	204
Cuadro # 90: Comparación Colada de Harina de Trigo Originaria vs. Actual.....	205
Cuadro # 91: Comparación Colada Morada Originaria vs. Actual.....	205
Cuadro # 92: Comparación Canelazo Originario vs. Actual.....	206
Cuadro # 93: Comparación Chicha de Jora Originaria vs. Actual.....	206
Cuadro # 94: Comparación Morocho Originario vs. Actual.....	207
Cuadro # 95: Comparación Yawar Leche Originario vs. Actual.....	207
Cuadro # 96: Comparación Máchica de Cebada Originaria vs. Actual.....	208
Cuadro # 97: Comparación Máchica de Maíz Originaria vs. Actual.....	208
Cuadro # 98: Número de Alfabetos y no Alfabetos de la Provincia de Cañar.....	220
Cuadro # 99: Número de Alfabetos y no Alfabetos del Cantón Cañar.....	220
Cuadro # 100: Cuadro de Superficie por Comunidad.....	222
Cuadro # 101: Cuadro de Cargos de los Empleados del Establecimiento.....	243

Cuadro # 102: Equipos que se van a utilizar.....251

Cuadro # 103: Menaje y Vajilla.....252

Cuadro # 104: Equipos de Computación y Oficina.....253

Cuadro # 105: Blancos y Uniformes.....254

Cuadro # 106: Muebles y Enseres.....254

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico # 1: Mapa Político de la Provincia de Cañar.....	10
Gráfico # 2: Pisos Climáticos.....	17
Gráfico # 3: Mapa Vial de la Provincia de Cañar.....	31
Gráfico # 4: División Política y Geográfica del Cantón Cañar.....	34
Gráfico # 5: Cultivos Permanentes de la Provincia de Cañar.....	38
Gráfico # 6: Cultivos Permanentes de la Provincia de Cañar.....	38
Gráfico # 7: Cultivos Transitorios de la Provincia de Cañar.....	39
Gráfico # 8: Cultivos Transitorios de la Provincia de Cañar.....	40
Gráfico # 9: Organigrama Administrativo.....	244
Gráfico # 10: Organigrama Funcional.....	245
Gráfico # 11: Proceso de Compra.....	246
Gráfico # 12: Proceso de Recepción y Almacenamiento.....	247
Gráfico # 13: Proceso de Producción.....	248
Gráfico # 14: Proceso de Servicio.....	249

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen # 1: Bandera y Escudo de la Provincia de Cañar.....	12
Imagen # 2: Vestimenta Cañari de Hombres y Mujeres.....	20
Imagen # 3: Escudo y Bandera del Cantón Cañar.....	36
Imagen # 4: Flujo de Productos.....	41
Imagen # 5: Mapa de la Concentración de Población Indígena en el Cantón Cañar.....	42
Imagen # 6: Comunidades de la Parroquia de Zhud.....	49
Imagen # 7: Pampa Mesa.....	57
Imagen # 8: Shila.....	59
Imagen # 9: Tacanquilla.....	59
Imagen # 10: Tinaja.....	60
Imagen # 11: ¿Con qué Vino?.....	60
Imagen # 12: Pilches.....	61
Imagen # 13: KaranaTazha.....	62
Imagen # 14: Ollas de Barro.....	63
Imagen # 15: Shila.....	64
Imagen # 16: Huallu.....	65
Imagen # 17: Platos de Barro.....	66
Imagen # 18: Mulu.....	66
Imagen # 19: Piedras de Moler Grande.....	67
Imagen # 20: Piedra de Moler Mediana.....	67
Imagen # 21: Piedra de Moler Pequeña.....	68
Imagen # 22: ¿Con que Vino?.....	68
Imagen # 23: Cucharas de Palo.....	69
Imagen # 24: Soplador.....	69
Imagen # 25: Ajechadoras, Arneros y Cedazos.....	70

Imagen # 26: Tullpa.....	71
Imagen # 27: Pilches.....	72
Imagen # 28: Rituales.....	75
Imagen # 29: Arado.....	79
Imagen # 30: Camote.....	86
Imagen # 31: Mashua.....	86
Imagen # 32: Maíz	88
Imagen # 33: Chicha.....	89
Imagen # 34: Achiote.....	89
Imagen # 35: Mote.....	90
Imagen # 36: Arroz de Cebada en Seco.....	91
Imagen # 37: Cocina.....	96
Imagen # 38: Conservación de la Carne.....	142
Imagen # 39: Conservación de los Tubérculos	142
Imagen # 40: Mapa del Cantón Cañar.....	217
Imagen # 41: “Y” de la Parroquia de Zhud.....	221
Imagen # 42: Plano del Restaurante.....	226
Imagen # 43: Nombre del Establecimiento.....	228
Imagen # 44: Slogan del Establecimiento.....	228
Imagen # 45: Menú del Establecimiento.....	230
Imagen # 46: Menú del Establecimiento.....	231
Imagen # 47: Ollas de Barro.....	268
Imagen # 48: Cucharas de Palo.....	268
Imagen # 49: Shilas.....	269
Imagen # 50: Batea.....	269
Imagen # 51: Tinaja.....	269

Imagen # 52: Molino.....	270
Imagen # 53: Arneros.....	270
Imagen # 54: Productos de la Pampa Mesa.....	271
Imagen # 55: Elaboración de la Pampa Mesa.....	271
Imagen # 56: Pampa Mesa Armada.....	272
Imagen # 57: Cocina.....	272
Imagen # 58: Utensilios de la Cocina.....	272
Imagen # 59: Utensilios de Cocina.....	273
Imagen # 60: Fogón.....	273
Imagen # 61: Plantas y Flores Medicinales.....	274
Imagen # 62: Plantas Medicinales.....	274
Imagen # 63: Plantas para la Inflamación.....	275
Imagen # 64: Telar.....	275
Imagen # 65: Danza.....	276
Imagen # 66: Tejido.....	276
Imagen # 67: Chiviles.....	277
Imagen # 68: Envoltura del Chivil.....	277
Imagen # 69: Hoja de Huicundo.....	278
Imagen # 70: Chiviles listos para Envolver.....	278
Imagen # 71: Habas.....	279
Imagen # 72: Achogcha.....	279
Imagen # 73: Mote.....	280
Imagen # 74: Maíz.....	280
Imagen # 75: Instrumentos Musicales Cañaris.....	281

ÍNDICE DE RECETAS ESTÁNDAR

ENTRADAS.....	148
Receta Estándar # 1: Papas con Cuy.....	148
Receta Estándar # 2: Chivil.....	149
Receta Estándar # 3: Empanadas de Maíz.....	150
SOPAS.....	151
Receta Estándar # 4: Arroz de Cebada.....	151
Receta Estándar # 5: Caldo de Res.....	152
Receta Estándar # 6: Sopa de Sambo	153
Receta Estándar # 7: Locro de Nabo.....	154
Receta Estándar # 8: Sopa de Mellocos.....	155
Receta Estándar # 9: Caldo de Gallina.....	155
Receta Estándar # 10: Caldo de Patas.....	157
Receta Estándar # 11: Sopa de Harina de Haba.....	158
Receta Estándar # 12: Sopa de Sara Chanca.....	159
Receta Estándar # 13: Sopa de Cuy.....	160
Receta Estándar # 14: Sopa de Berros.....	161
Receta Estándar # 15: Sopa de Achogcha.....	162
Receta Estándar # 16: Sopa de Zanahoria Blanca.....	163
PLATOS FUERTES.....	164
Receta Estándar # 17: Papas con Cuy.....	164
Receta Estándar # 18: Habas Tiernas.....	165
Receta Estándar # 19: Mellocos.....	166
Receta Estándar # 20: Ocas.....	167
Receta Estándar # 21: Choclos Cocinados.....	168
Receta Estándar # 22: Choclo Mote	169

Receta Estándar # 23: Arroz de Cebada en Seco.....	170
Receta Estándar # 24: Mote Tazho.....	171
Receta Estándar # 25: Morcilla.....	172
GUARNICIONES Y SALSAS.....	173
Receta Estándar # 26: Ají Criollo.....	173
Receta Estándar # 27: ZampuMuruUcho.....	174
Receta Estándar # 28: Chuchi UpianaUcho.....	175
Receta Estándar # 29: Tortillas de Maíz.....	176
POSTRES.....	177
Receta Estándar # 30: Humitas o Chumales.....	177
Receta Estándar # 31: Dulce de Sambo.....	178
Receta Estándar # 32: Colada de Harina de Trigo.....	179
Receta Estándar # 33: Machica con Miel.....	180
Receta Estándar # 34: Wira Machica.....	181
BEBIDAS.....	182
Receta Estándar # 35: Colada Morada.....	182
Receta Estándar # 36: Canelazo.....	183
Receta Estándar # 37: Trago con Verbena.....	184
Receta Estándar # 38: Chicha de Jora.....	185
Receta Estándar # 39: Morocho.....	186
Receta Estándar # 40: Yawar Leche.....	187
RECETA COMPLEMENTARIA.....	188
Receta Estándar # 41: Machica de Maíz.....	188
Receta Estándar # 42: Machica de Cebada.....	189

MARCO REFERENCIAL

TEMA: INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA COMUNIDAD DE GUN GRANDE DEL CANTÓN CAÑAR DE LA PROVINCIA DE CAÑAR Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cañar es una provincia muy rica en historia, cultura, costumbres y tradiciones ya que posee algunos atractivos turísticos que hacen despertar el interés de quienes la visitan por lo tanto la investigación de la cocina ancestral y la caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda, hará que sus visitantes regresen al pasado y disfruten nuevamente de las riquezas que posee esta provincia en cuanto a gastronomía y hará que las nuevas generaciones conozcan las mismas.

La práctica de la cocina ancestral se ha perdido debido a la falta de interés de la población joven de esta provincia al igual que por el olvido de las prácticas culinarias que se tenían dentro de las comunidades debido a la imposición de modas y costumbres ajenas al origen de esta población, también la falta de conciencia de los habitantes para valorar este tipo de gastronomía y dar a conocer a quienes visitan estas tierras privilegiadas de historia y cultura.

Caracterizar un establecimiento gastronómico con técnicas ancestrales de preparación en la provincia de Cañar va a permitir recordar y traer al presente el tipo de cocina ancestral que se tenía algunos años atrás con sus respectivas técnicas que hacen notar la particularidad de cada provincia, dando a conocer sus principales productos

alimenticios en un lugar agradable, acogedor y seguro en el cual se puede compartir momentos amenos con la familia y amigos.

Con el paso de los años la cocina tradicional ecuatoriana ha tenido una evolución considerable gracias al avance tan acelerado que tiene la tecnología actualmente, lo cual ha provocado dejar en el olvido cierto tipo de técnicas gastronómicas que nuestros antepasados utilizaban.

2. ANTECEDENTES

Desde la aparición de nuestros antepasados nómadas y su evolución para convertirse en sedentarios, la cocina ecuatoriana también ha ido cambiando poco a poco tanto en lo referente a sus ingredientes, los utensilios que se utilizaban y a la preparación propiamente dicha. Debemos tener en cuenta que la gastronomía ecuatoriana es considerada como abundante, variada, exquisita y única de acuerdo a la riqueza que posee cada región del país.

De acuerdo a estudios realizados de la forma de vida y subsistencia de los antepasados se ha determinado que eligieron al país para asentarse definitivamente ya que encontraron en él un medio que les proporcionaría las facilidades para su vivencia diaria, todo esto gracias a su ubicación en valles, llanuras, etc, que son tierras aptas para la agricultura y la caza; lo cual permitió a los aborígenes adaptarse a la naturaleza y disfrutar de su abundancia y exuberancia.

Es notable ver como las formas de elaborar cada uno de los platos tradicionales de cada región ha ido cambiando con el paso de los años, dejando de lado las técnicas de cocción como la cocina en leña, ingredientes básicos en base a maíz, papas, porotos y

utensilios como cazuelas, cántaros, piedras de moler, tiestos, cedazos, ralladores entre otros utilizados por los primeros pobladores de cada zona.

Se dice de acuerdo a investigaciones que con la llegada de los españoles la gastronomía ecuatoriana tubo un cambio notable ya que se produjo una fusión de costumbres entre continentes, esto dio como resultado la variedad de platos que tenemos hasta la actualidad pero siempre manteniendo como principio básico las raíces indígenas.

3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Investigar la gastronomía con técnicas ancestrales propias del cantón Cañar de la provincia de Cañar, permitirá dar a conocer a propios y extraños la riqueza culinaria que posee esta zona del país, permitiendo así rescatar ciertas costumbres y tradiciones que nos llevarán por instantes a recordar el pasado de nuestros pueblos.

La indagación y caracterización de un establecimiento gastronómico con técnicas ancestrales culinarias en el Cantón Cañar, beneficia a la población de dicho cantón ya que se da a conocer los platos típicos del lugar, gracias a la variedad de productos que allí existen, acompañados de un factor importante que es la utilización de técnicas ancestrales, lo cual genera curiosidad en los visitantes y hace que los mismos asistan al lugar degusten, observen y disfruten no sólo de una comida excelente sino también de un lugar novedoso, acogedor y seguro.

El cantón Cañar es uno de los siete cantones que pertenecen a la Provincia de Cañar, dedicado exclusivamente a las actividades agrícolas y de talabartería que consiste en la elaboración de artículos de cuero y suela, otro de los atractivos que tiene esta

hermosa ciudad es ser denominada como “La Capital Arqueológica del Ecuador” por guardar en ella parte importante de la historia de nuestro país, sus fiestas tradicionales son otro atractivo en las cuales se puede ver plasmada su gastronomía típica, por todo lo expuesto anteriormente se vuelve interesante indagar sobre el aspecto culinario de esta zona que fue el escenario del asentamiento de una de las culturas más importantes de los primeros pobladores y de ello podemos aprovechar para descubrir sus técnicas ancestrales de cocción.

El estudio permitirá adentrarse más en sus costumbres y tradiciones y de esta manera sentirse más identificados con esta región, con la implementación de técnicas ancestrales en la elaboración de los platos se dará a conocer al cantón y esto favorece al turismo de la provincia en general como un atractivo más que ayudará a mantener la historia de la misma.

4. DELIMITACIÓN DEL TEMA

El estudio acerca de la cocina ancestral ecuatoriana se llevará a cabo en el cantón Cañar, provincia de Cañar; el proceso investigativo se ejecutará a través de la aplicación de encuestas a una muestra representativa de la comunidad de la ciudad de Cañar, entrevistas a representantes de establecimientos relacionados con la gastronomía, así como también se efectuará observaciones directas a diferentes comunas que conservan las tradiciones ancestrales en la preparación de los alimentos.

La duración del proyecto será de aproximadamente 8 meses, tiempo en el cual se realizará las investigaciones necesarias para la elaboración del mismo.

Para el desarrollo de este existirán dificultades sobre la falta de información de las comunas, así como la dificultad de la accesibilidad a los lugares de asentamiento de las comunas establecidas en la investigación.

5. PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

Identificar las técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en la Cocina Ancestral de la Comunidad de Gun Grande, del Cantón Cañar, de la Provincia de Cañar y caracterizar un Establecimiento Gastronómico como medida de Salvaguarda.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la pertenencia de la investigación de la Cocina Ancestral Ecuatoriana por medio de la Legislación, Normativa y Estadísticas Turísticas del Ecuador y del extranjero.
- Describir la situación Política, Social y Económica de la Provincia de estudio.
- Determinar las comunidades existentes en el área de estudio, con la finalidad de seleccionar y describir la situación política, social y económica de la Comunidad de Gun Grande.
- Realizar un estudio del equipamiento y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y bebidas en la comunidad de Gun Grande.
- Estudiar los productos, técnicas de cocción y utensilios específicos de cada preparación de la Cocina Autóctona de la comunidad de Gun Grande.
- Establecer la caracterización de una empresa gastronómica con la finalidad de contribuir a las medidas de salvaguarda de la Cocina Ancestral Ecuatoriana.

6. MARCO REFERENCIAL

6.1 MARCO TEÓRICO

ZONA DE ESTUDIO

La provincia de Cañar es una de las diez provincias que pertenecen a la región Sierra del Ecuador, cuya capital es la ciudad de Azogues, fue creada en 1825, con una extensión de 3.908 km² y una población de 225.184 habitantes¹; siendo así una de las provincias más antiguas del Ecuador. Limita al norte con Chimborazo, al sur con Azuay, al este con Azuay y Morona Santiago, y al oeste con Guayas.

Su clima es similar al resto de provincias serranas, es decir, clima de Páramo en las altas mesetas; mesotérmico húmedo y semihúmedo al interior de la provincia y tropical monzón en las partes bajas de las estribaciones occidentales.

La provincia está conformada por siete cantones: Azogues, Cañar, Biblián, La Troncal, El Tambo, Déleg y Suscal cada uno con sus diferentes particularidades y atractivos turísticos que despiertan el interés de propios y extraños.

Toda el área geográfica de lo que hoy comprende la provincia estuvo habitada por los Cañaris que fue un pueblo de espíritu aguerrido con una avanzada cultura propia, de allí que el nombre de Cañar se lo hizo en homenaje a la trayectoria y transcendencia de dicha población.

La provincia es considerada como uno de los sitios turísticos más importantes del país, sobresaliendo Ingapirca, la Laguna de Culebrillas y la ciudad de Azogues.

¹ http://www.inec.gob.ec/cpv/?TB_iframe=true&height=450&width=800%27%20rel=slbox

El cantón Cañar es considerado como la “Capital Arqueológica del Ecuador” por el Complejo de Ingapirca; tiene una población de 59.323 habitantes² y se encuentra a 3.160 metros sobre el nivel del mar. Se conforma de doce parroquias: Chontamarca, Ventura, San Antonio, Gualleturo, Juncal, Cañar, Zhud, General Morales, Ducur, Chorocopte, Ingapirca y Honorato Vasquez.

La provincia cuenta con algunas fuentes para obtener recursos económicos entre ellas la actividad agrícola que no es abundante pero entre sus principales productos están: trigo, cebada, papa, verduras, legumbres, hortalizas y áreas de pastizales en las zonas templadas; en los sectores cálidos se produce café, arroz, caña de azúcar, banano y varias frutas de tipo tropical. En las áreas boscosas se puede encontrar especies tales como: cedro, laurel, palo prieto. La industria manufacturera considerada como la más importante fuente de ingreso especialmente en el campo alimenticio, textil, de calzado y muebles de madera. También otras industrias como la de cemento, la azucarera y la planta productora de alcohol aportan con ingresos.

Sus principales atractivos turísticos son: Complejo Arqueológico de Ingapirca, Ciudad de Cañar, Laguna de Culebrillas, Qhapac Ñan (Camino del Inca), Cerro Narrío, Bosque de la Carbonería, Bosque Nativo de Zhuya, Bosque Tropical de San Pablo y Museo Etnográfico y Arqueológico de Guantug.

La Troncal es otro cantón de la provincia, Se localiza en la región costa en la zona occidental de la provincia del Cañar. A 3 horas de su capital provincial Azogues, 4 de Cuenca, y 45 minutos de Guayaquil, consta de Tres parroquias: Parroquia urbana La

² http://www.inec.gob.ec/cpv/?TB_iframe=true&height=450&width=800%27%20rel=sibox

Troncal, parroquias rurales Pancho Negro, Cochancay, Voluntad de Dios, Playa Seca, El Piedrero, Puntilla y Manuel de J. Calle.

El Tambo cantón que pertenece también a la provincia está situado en la Carretera Panamericana, a seis kilómetros del cantón Cañar, a una altura de 2983 msnm. La población es mestiza e indígena. Posee una parroquia urbana del mismo nombre.

A treinta minutos de El Tambo se encuentran las ruinas incas de Ingapirca, que son las ruinas precolombinas más importantes del Ecuador.

Cantón Suscal tiene una población de 5.016 habitantes³, con una superficie de 30.6 Km², una población urbana de 1,084 y rural de 3,686 habitantes. Conformado por dos parroquias: Suscal y Periferia

COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA

La cocina tradicional ecuatoriana es una integración de la cultura autóctona de nuestro país con el aporte que nos dejaron como herencia los españoles luego de la conquista; en esta variedad gastronómica los principales factores que hacen posible la existencia de la misma son el clima privilegiado de la región, las costumbres de cada zona; también la variedad geográfica, cultural y étnica de cada provincia del Ecuador. La influencia indígena está representada en alimentos como las papas, el maíz y los frijoles. Cada una de las regiones posee riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles.

En cuanto a las bebidas ecuatorianas representativas tenemos como la más destaca a la chicha y el zumo del maguey del cual se obtiene otra bebida alcohólica denominada Chaguarmishqui.

³ http://www.inec.gob.ec/cpv/?TB_iframe=true&height=450&width=800%27%20rel=slbox

Los españoles fueron quiénes introdujeran el ganado en nuestro territorio y antes de que esto suceda la carne que se utilizaba en Ecuador era la del cuy o conejillo de indias; conocido plato popular que ha salvado de la hambruna a las poblaciones más pobres

Otros platos tradicionales dignos de ser nombrados son los locros y la fanesca que simboliza al mestizaje.

La alimentación en la provincia Cañar es principalmente a base de productos de la localidad: patata, legumbres, maíz, cuy, carne res y pollo; por ende existe una variedad de platos para satisfacer los gustos y exigencias de cada persona, sin embargo los más representativos y típicos del lugar son los que nombramos a continuación.

COMIDAS Y BEBIDAS TÍPICAS Y ANCESTRALES

Papas con cuy y ají.- Plato ancestral de la localidad, propio de las celebraciones o fiestas tradicionales del sector.

Ají Pepa Sambo.- El ají Cañari suele consumirse en las mingas, el los trabajo agrícolas y con todos los platos o comidas.

Chicha de Jora.- Es una bebida sagrada, ofrendada y consumida en las siembras, deshierbe, aporques; en las fiestas, etc.

TÉCNICAS ANCESTRALES CULINARIAS DE LA PROVINCIA

Hablar de técnicas ancestrales culinarias es referirnos a diferentes formas de preparar y elaborar los alimentos que tenían los antepasados, sin duda algunas con el paso de los años y el avance de la tecnología se los ha ido dejando de lado.

Dentro de estas técnicas también existía una serie de utensilios utilizados en la cocina como: piedras de moler, bateas, cazuelas, cántaros, tiestos, cedazos, ollas de barro entre otros, propios de cada zona del país que dejan al descubierto la identidad de los ancestros.

Entre las técnicas utilizadas para la cocción de los alimentos podemos mencionar a la cocina de leña, una de las más representativas, en cuanto a la elaboración del pan se lo realizaba en hornos de leña; pero todo esto ha evolucionado y ha sido sustituido por nuevos métodos con otras fuentes de energía como la eléctrica y el gas doméstico.

INFLUENCIA DE CULTURAS EXTERNAS

Los Cañaris, etnia que habitó antiguamente en la provincia de Cañar durante quinientos años, siendo uno de los imperios más grandes y respetados, y dado que en su honor se denominó el nombre que mantiene hasta la actualidad la misma. Sin duda alguna es la influencia más grande y directa que tuvo la gastronomía de la zona y se conoce que la alimentación de esta cultura era principalmente de la producción de papa, melloco, quinua y habas, productos que hasta la actualidad se dan en las zonas agrícolas y se utiliza como base de la alimentación del pueblo.

Estos inicios culinarios variados y ricos heredados de nuestras culturas antiguas han ido evolucionando y fusionándose con otras, en nuestro caso en particular con los españoles durante la conquista; es por ello que actualmente contamos con una amplia variedad de platos dentro de cada una de las regiones de nuestro país.

Actualmente en Cañar existen también diversas especies leñosas, forestales y herbáceas autóctonas como la tsinvalu, shulala, la achupalla, aguarungu, azorellas, musgos y líquenes. De las especies mencionadas se puede obtener tubérculos, forraje para los animales ovinos y cuyes, paja para las cubiertas de las construcciones.

El maíz y la papa son alimentos codiciados por los Cañaris porque son el complemento de sus principales platos típicos que se utiliza en sus ceremonias rituales tales como matrimonios, sembríos, cosechas, construcción de viviendas, bautismos, funerales, etc.

LAS EMPRESAS GASTRONÓMICAS

La provincia cuenta con siete restaurantes de comida tradicional propia del lugar, ubicados en los diferentes cantones de la misma, estos establecimientos tienen categoría de tercera.

La caracterización del establecimiento gastronómico será con una perspectiva especializada en ofrecer platos típicos del cantón Cañar utilizando en su preparación y elaboración las técnicas ancestrales culinarias, que va a ser el giro del negocio y por tanto se ofrecerá al cliente un lugar que lo haga recordar por instantes a nuestros antepasados y su forma de sobrevivir, en un ambiente acogedor y decorado de acuerdo a la temática para lograr el objetivo del establecimiento que es recuperar la cocina tradicional ecuatoriana con toda su exuberancia y sus técnicas ancestrales que forman parte de nuestra identidad.

BENEFICIO DEL ESTUDIO

La investigación de la cocina ancestral ecuatoriana de la provincia de Cañar beneficia a la población que habita en el lugar ya que se crean fuentes de trabajo así como también la posibilidad de ofrecer a los visitantes un nuevo atractivo turístico para que conozcan las técnicas ancestrales con las que se elaboran los diferentes platos típicos de la zona, y con esto ayudar al crecimiento de la provincia y de sus diferentes cantones.

6.2. MARCO CONCEPTUAL

- **Tiesto:** Pedazo de cualquier vasija de barro.⁴
- **Batea:** Bandeja de madera, adornada con pajas.
- **Tubérculos:** Parte de un tallo subterráneo o de una raíz, que se desarrolla considerablemente al acumularse en sus células una gran cantidad de sustancias de reserva.
- **Meseta:** Porción de piso horizontal en que termina un tramo de escalera.
- **Monzón:** Viento estacional que sopla regularmente en diferentes regiones del mundo, especialmente en las tropicales.
- **Estribación:** Conjunto de montañas laterales que derivan de una cordillera.
- **Páramo:** Terreno llano, pedregoso y desprovisto de vegetación.
- **Pastizal:** Terreno donde abunda el pasto.
- **Autóctono:** Que tiene su origen en el mismo lugar en el que vive o se encuentra.
- **Chicha:** Bebida alcohólica procedente de América que se hace fermentando maíz en agua azucarada.
- **Magüey:** Planta de hojas grandes y carnosas que nacen directamente de la raíz y están bordeadas de pinchos, y flores amarillas en ramillete sobre un alto tallo central; es originaria de terrenos secos de América.
- **Aporques:** Cubrir con tierra parte del tallo de una planta, para que se ponga más tierno y blanco.⁵

⁴Diccionario Océano Uno, Edición 1991

⁵Diccionario Océano Uno, Edición 1991

- **Minga:** Ayuda que prestan los vecinos al que debe emprender una obra importante, y que este debe luego devolver.

7. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

El conocimiento de la cocina ancestral ecuatoriana del cantón Cañar, de la provincia de Cañar y la caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda, permitirá difundir la cultura gastronómica de la región, mejorar la situación socioeconómica de la zona e incrementar el turismo en la misma.

8. VARIABLES

8.1.VARIABLES INDEPENDIENTES

Son las llamadas causales o cualitativas, se refieren a la cualidad, calidad y clase, dependen directamente del proyecto de investigación y aparecen con el planteamiento del problema.

Ejemplo: género

8.1.1VARIABLES DEPENDIENTES

Son las llamadas cuantitativas o de efecto, se las puede cuantificar, medir o numerar. Son el efecto complementario de las variables independientes.

Ejemplo: edad

9. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

9.1 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

9.1.1 Método Deductivo⁶

Es el método que se inició con el análisis de los postulados, los teoremas, los principios de de aplicación universal y de comprobada validez para aplicarlos a soluciones o hechos particulares. Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para llegar a obtener explicaciones particulares.

9.1.2 Método Inductivo⁷

Con este método se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones de hechos particulares para llegar a aplicaciones de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales y llegan a ser principios de una teoría.

9.1.3 Método Analítico⁸

Este método es un proceso cognoscitivo que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma individual.

9.1.4 Método Descriptivo⁹

Se lo utiliza en la descripción de hechos y fenómenos actuales. Este método se sitúa en el presente. Recoge y tabula los datos para luego analizarlos e interpretarlos de una manera imparcial.

⁶ Núñez, Fausto, Año 2012, Cátedra: Plan de Titulación. Quito: UTE

⁷ Núñez, Fausto, Año 2012, Cátedra: Plan de Titulación. Quito: UTE

⁸ Núñez, Fausto, Año 2012, Cátedra: Plan de Titulación. Quito: UTE

⁹ Núñez, Fausto, Año 2012, Cátedra: Plan de Titulación. Quito: UTE

9.2 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

9.2.1 Observación

Técnica que consiste en observar detenidamente el fenómeno que está sujeto a estudio y registrar la información para posteriormente analizarla. La observación permite obtener un gran número de datos importantes para el proceso investigativo.

9.2.2 Encuesta

Es una técnica utilizada con la finalidad de obtener información de una muestra de la población, en base a un conjunto de preguntas previamente analizadas que tengan como finalidad recabar datos para la investigación.

9.2.3 Entrevista

Es una técnica utilizada para recabar información mediante un diálogo entablado entre el entrevistador y el entrevistado. La entrevista no es casual, sino más bien es un diálogo acordado previamente en donde existen intereses y expectativas de ambas partes.

CAPÍTULO I

1.1 Justificación

Investigar la gastronomía con técnicas ancestrales propias del cantón Cañar de la provincia de Cañar, permitirá dar a conocer a propios y extraños la riqueza culinaria que posee esta zona del país, permitiendo así rescatar ciertas costumbres y tradiciones que nos llevarán por instantes a recordar el pasado de nuestros pueblos.

La indagación sobre este patrimonio cultural inmaterial que constituye la cocina con técnicas ancestrales culinarias en el Cantón Cañar, beneficia a la población de dicho cantón y de la provincia en general ya que se da a conocer los platos típicos del lugar, gracias a la variedad de productos que allí existen, acompañados de un factor importante que es la utilización de técnicas ancestrales como un valor agregado, lo cual genera curiosidad en los visitantes y hace que los mismos muestren interés en visitar el lugar degusten de la riqueza culinaria que posee el cantón, observen y disfruten no sólo de una comida excelente sino también de un lugar novedoso, acogedor y seguro.

El cantón Cañar es uno de los siete cantones que pertenecen a la Provincia de Cañar, dedicado exclusivamente a las actividades agrícolas y de talabartería que consiste en la elaboración de artículos de cuero y suela, otro de los atractivos que tiene esta hermosa ciudad es ser denominada como “La Capital Arqueológica del Ecuador” por guardar en ella parte importante de la historia del país, sus fiestas tradicionales son otro atractivo en las cuales se puede ver plasmada su gastronomía típica, por todo lo expuesto anteriormente se vuelve interesante indagar sobre el aspecto culinario de esta zona que fue el escenario del asentamiento de una de las culturas más

importantes de nuestros primeros pobladores y de ello podemos aprovechar para descubrir sus técnicas ancestrales de cocción.

El estudio permitirá adentrarnos más en sus costumbres y tradiciones y de esta manera sentirnos más identificados con esta región, con la implementación de técnicas ancestrales en la elaboración de los platos se dará a conocer al cantón y esto favorece al turismo de la provincia en general como un atractivo más que ayudará a mantener la historia de la misma.

1.2. Identificación de la necesidad de realizar la investigación

La cocina ancestral ecuatoriana es uno de los tantos atractivos turísticos que tiene el Ecuador, pero es una tradición que se ha ido perdiendo con el transcurso de los años y el apareamiento de nuevas técnicas así como el avance de la tecnología que ha traído consigo nuevos instrumentos para la cocción de los alimentos y de ha dejado de lado las costumbres comunitarias antiguas.

Dentro de la cocina tradicional ecuatoriana la variedad de platos elaborados que existen dentro cada una de las comunidades de las diferentes provincias es una muestra clara de la diversidad de costumbres y culturas que existen dentro de un mismo sitio geográfico, incluso se manifiesta algunos momentos importantes en el ciclo de vida de los individuos de los grupos comunitarios como el nacimiento, muerte, festividades, actividades laborales diarias que incluyen relatos de cocina y los vuelven una expresión de creatividad artesanal.

Dado que aún en algunas comunidades indígenas de la provincia de Cañar se mantiene las técnicas ancestrales en la preparación de la cocina ecuatoriana, este

proyecto pretende mantener la autenticidad de las raíces de nuestros pueblos lo que significa que las comunidades mantengan la preparación usando métodos de tiempos antiguos; esta investigación será posible gracias a la participación colectiva en especial de las mujeres de las comunidades quienes conocen del tema y transmiten a las nuevas generaciones.

La cocina tradicional ecuatoriana está considerada como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, de allí el afán del gobierno de emprender acciones para salvaguardar este patrimonio mediante organismos nacionales como son el Ministerio Coordinador de Patrimonio, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Ministerio de Cultura y también con la ayuda de organizaciones internacionales tales como la OMT y la UNESCO.

El gobierno nacional ha creado un proyecto llamado Plan Nacional del Buen Vivir en el cual la propuesta es construir un estado plurinacional y multicultural que mejore la calidad de vida de las personas.

Es importante mencionar algunos de los objetivos de este plan que tienen estrecha relación con la investigación a realizarse de la cocina tradicional ecuatoriana con técnicas ancestrales.

Objetivo 2: Mejorar las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.¹⁰

Para mejorar las capacidades y potencialidades de los ciudadanos se necesita tomar en cuenta varios factores que intervienen dentro de este desarrollo.

Así podemos decir que con una buena atención en el ámbito de la salud las personas tendrán disponibilidad absoluta de su máxima energía vital; otro factor importante es la

¹⁰ <http://plan.senplades.gob.ec/web/guest/objetivo-2>

educación de calidad con la cual se favorece a los ciudadanos con la adquisición de saberes para la vida y fortalece la capacidad de logros individuales y sociales; a través de la cultura, se define el sistema de creencias y valores que configura las identidades colectivas y los horizontes sociales.

Dentro de la educación es indispensable la investigación e innovación técnica y tecnológica que combinada con los saberes ancestrales puede generar un desarrollo importante de las comunidades y demostrar su biodiversidad.

De esta manera se comprueba que el área más importante para lograr el desarrollo de los ciudadanos es la educación ya que gracias a la misma se puede lograr la erradicación de las desigualdades existente tanto en lo económico, político, social y cultural.

Objetivo 4: Garantizar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable.¹¹

“Promovemos el respeto a los derechos de la naturaleza. La Pacha Mama nos da el sustento, nos da agua y aire puro. Debemos convivir con ella, respetando sus plantas, animales, ríos, mares y montañas para garantizar un buen vivir para las siguientes generaciones”¹²

Objetivo 8.- Afirmar y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.¹³

“Unidos en la diversidad, somos un país plurinacional e intercultural que garantiza los derechos de las personas y colectividades sin discriminación alguna. Valoramos

¹¹<http://plan.senplades.gob.ec/web/guest/objetivo-4>

¹²<http://www.senplades.gob.ec/web/18607/objetivos-pnbv2009-2013>

¹³ <http://plan.senplades.gob.ec/objetivo-8>

nuestra diversidad como una fuente inagotable de riqueza creativa y transformadora”.

14

Considero es el objetivo más importante dentro de esta indagación ya que la cocina tradicional ecuatoriana y sus técnicas de preparación ancestrales forman parte importante dentro de la identidad y su fortalecimiento ya que es única, diversa e incomparable ya sea por los productos que se utilizan, los diversos utensilios que se usan tanto para la preparación como también para su presentación en la mesa o para su conservación; con esto se puede considerar al Ecuador como un país diverso con costumbres y tradiciones distintas especialmente en lo que a alimentación se refiere ya que cada región y provincia tiene sus productos y preparación específica.

Otro aspecto fundamental a tener en cuenta es la Constitución de la República del Ecuador que señala en el art. 379 “son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de la persona y colectivos, y objeto de salvaguarda del estado, entre otros, las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo”.

La Ley de Patrimonio manifiesta en su art. 33 “Las expresiones folklóricas, musicales, coreográficas, religiosas, literarias o lingüísticas que correspondan a grupos étnicos culturalmente homogéneos, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de las autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales manifestaciones. Es responsabilidad del Instituto el

14<http://www.senplades.gob.ec/web/18607/objetivos-pnbv2009-2013>

conservar por medio de la fotografía, cinematografía, grabación sonora o por otros medios estas manifestaciones en toda su pureza”.¹⁵

De acuerdo a las consideraciones de las diferentes instituciones se vuelve importante la investigación de la cocina como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, tal como lo menciona el Ministerio Coordinador de Patrimonio entendiéndose como Patrimonio “El conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros dándoles su sentido de identidad”.

En cuanto a las organizaciones internacionales la OMT máximo organismo de las Naciones Unidas encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos; dentro de su Código de Ética Mundial para el Turismo en el Art. 4 establece la protección del patrimonio natural, artístico, arqueológico y cultural, para permitir producciones culturales tradicionales y artesanales y el folclore para sobrevivir y prosperar, en lugar de causar su normalización y empobrecimiento.¹⁶ Del Patrimonio Cultural Inmaterial y el Turismo la OMT manifiesta que es una riqueza global de las tradiciones que se ha convertido en una de las principales motivaciones de viaje, los turistas que buscan comprometerse con nuevas culturas y experimentar la variedad mundial de las artes escénicas, las artesanías, los rituales, las cocinas, y de la interpretación de la naturaleza y de la integración cultural.

También dice que fomentar el uso responsable de este patrimonio vivo para el turismo puede generar empleo, reducir la pobreza, frenar la migración rural, e impulsar un sentido de orgullo entre las comunidades.

¹⁵<http://ministeriopatrimonio.ezn.ec/es/que-es-el-patrimonio>

¹⁶www.banglanatak.com

De acuerdo a un estudio realizado por la OMT sobre Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial, los análisis obtenidos han permitido que la organización impulse proyectos de desarrollo turísticos relacionados con seis áreas fundamentales como son: las artesanías y las artes visuales, gastronomía, prácticas sociales, rituales y actos festivos, música y las artes escénicas, las tradiciones y expresiones orales, y, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo.

La OMT recomienda también medidas para promover el desarrollo sostenible y responsable del turismo mediante la constitución y protección de los bienes culturales intangibles.

La UNESCO en la convención realizada en Paris el 17 de octubre del 2003 establece los siguientes artículos a favor de la conservación del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Artículo 1: Finalidades de la Convención

- a) la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial;
- b) el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate;
- c) la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco;
- d) la cooperación y asistencia internacionales.

Artículo 2: Definiciones

1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de

su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.¹⁷

2. El “patrimonio cultural inmaterial”, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales.

Por todos los antecedentes antes mencionados tanto de las instituciones nacionales como a nivel internacional sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial y la cocina tradicional como un atractivo turístico más dentro de Ecuador es importante el realizar el proyecto, para de esta manera revivir el patrimonio intangible de la provincia de Cañar y en especial de la comunidad de Gun Grande perteneciente al cantón Cañar y dar a conocer la riqueza culinaria que posee esta región.

¹⁷<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

CAPÍTULO II

BRIEF DE LA PROVINCIA DE CAÑAR

Hablar de la Provincia de Cañar es hablar de historia, tradiciones, cultura y sobre todo de identidad ya que los habitantes de esta zona de la Región Sierra son descendientes de dos de los pueblos más importantes que habitaron nuestro país, es decir de los Cañaris e Incas; de estos primeros pobladores existen evidencias claras de sus asentamientos y permanencia en estas tierras tales como templos, museos y el más claro ejemplo las Ruinas de Ingapirca.

Cañar por todas las evidencia encontradas de vestigios arqueológicos ha sido nombrada y se la conoce como “La Capital Arqueológica” del Ecuador lo cual le convierte en un llamativo atractivo turístico por ello cada año es visitada por turistas propios y extraños.

2.1 Aspectos Generales

La provincia de Cañar con su capital Azogues es una de las 11 provincias que pertenecen a la región Sierra del Ecuador, se localiza al sur de la misma ocupando parte de la Hoya de Cuenca y ubicada específicamente en la Hoya lateral occidental del Cañar; fue creada el 23 de abril de 1884.

Posee una extensión territorial de 3 733 km² y es considerada como la capital arqueológica de nuestro país debido a la riqueza que posee en este campo como herencia de sus antepasados. La provincia limita al norte con la provincia de Chimborazo, al sur con Azuay, al este con Morona Santiago y al oeste con el Guayas; está conformada por 7 cantones que son: Azogues, Biblián, Cañar, El Tambo, Déleg,

La Troncal y Suscal cada uno de ellos conformados a su vez por sus respectivas parroquias.

Gráfico # 1

Mapa Político de la Provincia de Cañar



Fuente: Municipio del Cantón Cañar

Elaborado por: Municipio del Cantón Cañar

Su nombre proviene de dos vocablos: Kan que significa culebra y Ara que significa guacamaya ya que los cañaris consideraban que eran descendientes de estos dos animales.¹⁸

El origen de esta provincia se remota históricamente a las edades conocidas como preincásicas e incásicas debido a que el pueblo tan reconocido hasta la actualidad

¹⁸ Roberto Rodríguez Saltos, Editorial Freire, Riobamba-Ecuador, pág. 141

como “Cañaris” habitaron en extensiones de tierras muy grandes de algunas provincias de la región, siendo una de ellas Cañar.

Población

Cuadro # 1

Número de Habitantes de la Provincia de Cañar

Género	# Habitantes	%
Mujeres	119 949	53,27%
Hombres	105 235	46,73%
Total	225 184	100%

Fuente: INEC

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

- **Clima.-** Tiene un clima variable, frío en las partes altas, templado en las hondonadas y valles, tropical en el cantón La Troncal y generalmente la temperatura oscila entre los 15 y 20 grados centígrados.
- **Altitud** de la provincia es de 3176 metros sobre el nivel del mar.
- **Hidrografía.-** Formada principalmente por el río Cañar que nace en el nevado Quimsacruz. Los ríos Molobog, Huayrapungo, Silante y Culebrillas riegan a la provincia en general. A la ciudad de Cañar la alimentan los ríos pocuguaico y Shazhán. En la Cordillera de Chinchil nace el río Burgay que baña las zonas de Quilloturo, Javín y Papayal. El río Chicales corre hacia el oeste y para el sur el Angas que se junta con el Alauris y forman el Chanchán.

❖ **Símbolos de la provincia**¹⁹

Imagen # 1

Bandera y Escudo de la Provincia de Cañar



Fuente: Gobierno del Cañar

❖ **Bandera.-** Consta de tres franjas horizontales, una superior azul, la de la mitad amarilla y la inferior roja.

- La primera de color azul, enalteciendo los sagrados ideales del pueblo.
- La segunda, amarilla, simbolizando la riqueza agrícola y minera.
- La tercera roja, que representa el corazón de los habitantes, llenos de fe y certeza en su futuro de gloria.

❖ **Escudo:** Se destacan los colores blanco y azul, se puede visualizar estrellas y símbolos de luz y riqueza mineral y agropecuaria, el escudo representa el valor y el trabajo de la provincia.

En el cuartel superior lado derecho, esmaltado en azul está grabada una media luna de plata, simbolizando el Astro Dios de los Cañaris; al lado izquierdo, esmaltado en azul, consta un haz de laurel como símbolo de gloria, enlazado con una espiga de trigo que denota, la riqueza agrícola y minera de la provincia.

¹⁹<http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/paginas/bandera-y-escudo.31>

En la Cabria esmaltada en plata, se grabaron tres estrellas en representación de Azogues, Biblián y Cañar; en la actualidad son siete las estrellas como siete son los cantones de la jurisdicción provincial; adicionalmente a los primeros están: La Troncal, El Tambo, Déleg y Suscal.

En el cuartel inferior, también esmaltado en azul, se encuentra un árbol de capulí, como símbolo de amor del pueblo a su suelo natal.

Corona el Escudo, una tea estilizada que simboliza los anhelos de felicidad y paz en la provincia y la lucha por hacer de la ciencia y el arte los fundamentos de superación.²⁰

❖ Himno²¹

Se debe señalar que el primer Himno dedicado a esta jurisdicción se escribió cuando fue Provincia de Azogues, cuyo Autor fue el Dr. Emilio Abad Aguilar; posteriormente, el Dr. Carlos Aguilar Vázquez compone el Himno a la Provincia del Cañar, vigente hasta la actualidad y que se lo puede observar en el Anexo # 1

Agricultura

La agricultura es la actividad principal que realiza la población de la provincia tanto indígena como mestiza, conservando aún técnicas y herramientas rudimentarias para trabajar la tierra y sembrando productos tradicionales y propios del lugar. Esta actividad es considerada como el rubro económico más significativo del lugar.

Antiguamente los Cañaris cultivaban la tierra en partes altas que se estima iban desde los 600 hasta los 3500 metros de altura s.n.m por ello se dice que cultivaban grandes

²⁰<http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/paginas/bandera-y-escudo.31>

²¹<http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/paginas/himno.32>

extensiones de tierra y poco a poco fueron abriendo carreteras para comercializar los productos que en un inicio eran sólo de consumo interno y doméstico, formando luego un comercio regional entre los pueblos cercanos con el excedente de productos que cultivaban.

Entre las técnicas que practicaba el pueblo cañarí para la cosecha y cultivo de los alimentos podemos nombrar a las siguientes: la tala, roza y quema de las zonas boscosas especialmente en la cordillera oriental y occidental que poseían una topografía irregular, se ayudaron también con la construcción de andenes y terrazas para retener la humedad y evitar de alguna manera la erosión del suelo.

En la actualidad se han encontrado evidencias de las técnicas de cultivo ancestral y se han creado nuevas de acuerdo a las necesidades de la población como es la técnica de riego que se utiliza especialmente en las zonas secas de Ingapirca, Azogues y El Tambo mediante acueductos subterráneos o canales que aseguran el éxito de los cultivos.

Las herramientas que utilizaba para los diferentes trabajos que realizaba en el suelo el hombre cañarí eran elaboradas de metal, lítica, huesos, concha marina, cuerno y madera, dichas herramientas eran utilizadas para talar árboles, para limpiar malezas, cavar la tierra, construir surcos y hacer orificios para introducir las semillas.

De acuerdo a investigaciones realizadas de los vestigios arqueológicos de la región Sierra específicamente de la provincia de Cañar se determina que el producto más cultivado por los ancestros ha sido y es hasta la actualidad el maíz siendo este el producto la base de la alimentación de los pobladores, era utilizado también para la elaboración de la chicha que se utilizaba en los ceremoniales y como símbolo de hospitalidad; otro producto importante que se cultiva en la provincia es la papa con la

cual se prepara platos más complejos que sirven como ofrendas e incluso se utiliza el tubérculo con fines medicinales.

Entre los productos agrícolas más importantes que se cultivan en Cañar tenemos papa, ocas, mellocos, arveja, cebada mashua, maíz, fréjol, trigo, achogchas, habas, zapallo, camote, quinua, hortalizas y en la zona costera caña de azúcar, banano, papa china y yuca; cada uno de los alimentos mencionados anteriormente forman parte de la dieta diaria de los pobladores. Como se puede observar en el Anexo # 8.

Una de las ventajas que tiene esta provincia es que su suelo permite que se siembre y coseche dentro de una sementera varios productos al mismo tiempo.

Pisos Climáticos

El clima de la provincia es similar al de la Sierra ecuatoriana en general por ello los pisos climáticos son parecidos a los de otras provincias de la misma región, tomando en cuenta que en Cañar no existe el Piso climático gélido.

La región Sierra posee un clima variado y esto se debe a la presencia de la Cordillera de los Andes así como también a los vientos que soplan por los valles y llanuras, lo cual permite evidenciar que en esta región existen los siguientes pisos climáticos o también llamados escalones climáticos:

Glaciar²².- Es el último piso climático de la región Sierra, está por encima de los 4 700 hasta los 6 700 m, en la cumbre del Chimborazo; la temperatura de este piso esta en los 0 °C. En este por su temperatura se tienen nieves perpetuas, nevadas, truenos, neblina y aguaceros constantes.

²²<http://clubensayos.com/Ciencia/Pisos-Climaticos-Del-Ecuador/613400.html>

Páramo²³.- Este piso comprende todos aquellos lugares que van desde los 3 200 hasta los 4 700 m, la temperatura que se registra en este piso oscila entre 1 a 10 °C, debido a esto se dan aguaceros torrenciales, neblinas espesas y lloviznas casi constantes. Este clima se da especialmente en los nudos y páramos como los de El Ángel, Mojanda – Cajas, Chasqui, Llanganates y Bueran.

Templado²⁴.- Tiene una temperatura de 17 °C, se localiza en los lugares que van desde los 2 500 a 3 200 m; se caracteriza por tener lluvias abundantes, granizadas frecuentes, ambiente nublado. Dentro de este piso climático están ciudades como Tulcán, Latacunga, Riobamba, etc.

Subtropical²⁵.- Se localiza en lugares que van desde los 1 800 hasta los 2 500 m, su temperatura es de 20 °C; en este piso se encuentran los valles de Ibarra, Los Chillos, Paute y Loja. Dentro de este piso se evidencian lluvias abundantes en la época de invierno y poco frecuentes en verano.

Tropical Interandino²⁶.- La temperatura varía entre los 20y 25 °C, se caracteriza porque en este piso las lluvias son escasas y la atmósfera seca. A este piso corresponden todas las tierras ubicadas en la parte baja de la región hasta con una altura de 1 800 m.

En este piso se encuentran valles como el de Catamayo, Puyango, Chota, Guayllabamba, etc.

²³<http://clubensayos.com/Ciencia/Pisos-Climaticos-Del-Ecuador/613400.html>

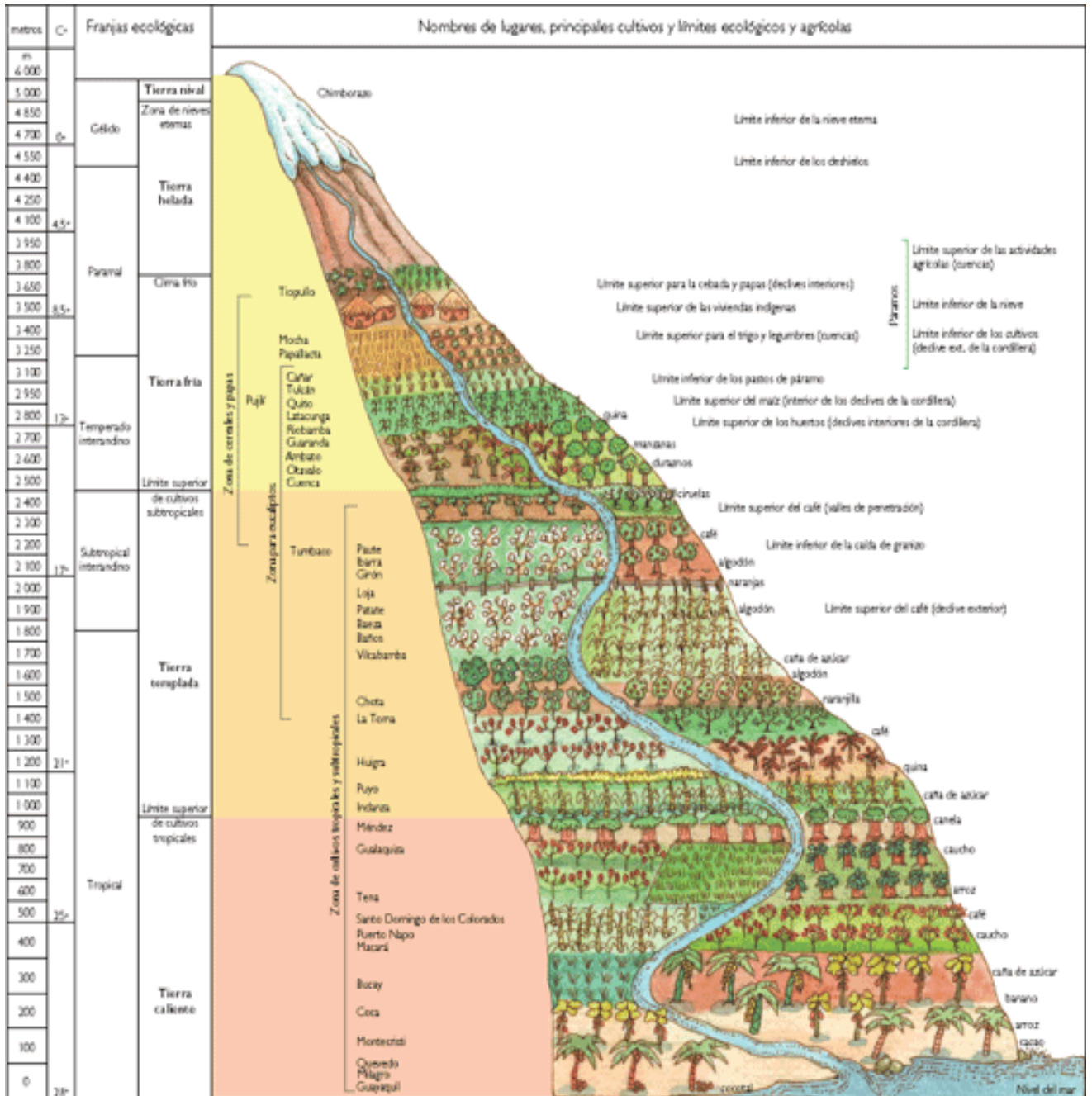
²⁴<http://clubensayos.com/Ciencia/Pisos-Climaticos-Del-Ecuador/613400.html>

²⁵<http://clubensayos.com/Ciencia/Pisos-Climaticos-Del-Ecuador/613400.html>

²⁶<http://clubensayos.com/Ciencia/Pisos-Climaticos-Del-Ecuador/613400.html>

Gráfico # 2

Pisos Climáticos



Fuente: http://ve.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/geografia-fisica/graficos-pisos-climaticos.html?x1=20080731klpgeogec_3.Ges&x=20080731klpgeogec_15.Kes

Elaborado por: http://ve.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/geografia-fisica/graficos-pisos-climaticos.html?x1=20080731klpgeogec_3.Ges&x=20080731klpgeogec_15.Kes

Cultura

La cultura incluye el conocimiento de las creencias, el arte, las costumbres, etc.

- **Música y Danza**²⁷.- De acuerdo a evidencias encontradas de la cultura ancestral del pueblo cañarí se dice que Cañar es un testimonio permanente de diversidad cultural.

En cuanto a la música se han encontrado restos arqueológicos que evidencian que los cañaris practicaban la música desde sus inicios, usando instrumentos para entonar las melodías hechos de grandes caracoles en forma de quipas, bocinas hechas de cuernos de animales y cascabeles en forma de sonajas; la música estaba relacionada con lo humano, religioso y a los ciclos agrícolas.

La letra y ritmo de las melodías eran únicas y diferentes a la de otros pueblos, pero la música cañarí históricamente ha sufrido alteraciones debido a las conquistas por parte de otros pueblos en este caso específicamente de los incas y españoles.

Actualmente la música de la provincia en general es considerada como triste y monótona pero con un contenido especial ya que están llenas de sentimiento, por la estructura y tonalidad de las canciones es un ritmo peculiar en el mundo.

La cultura musical de este pueblo refleja las transformaciones que han sufrido a través de la historia y demuestran la estrecha relación que existe entre la música, la danza, la poesía, el ritmo y el mito convirtiéndose así en una reserva cultural e histórica de este pueblo.

²⁷ http://www.canar.gob.ec/canar/index.php?option=com_content&view=article&id=127&Itemid=91

Las principales canciones se mantienen hasta la actualidad y se relacionan directamente con las etapas que viven los hombres el enamoramiento, el matrimonio, la muerte, etc; con lo religioso en cuanto al canto y alabanza a sus dioses, y también con los ciclos de la agricultura es decir con la siembra o tarpuy, la cosecha o haway.

Antiguamente existían conjuntos musicales que estaban formados por cuatro músicos un guitarrista, un violinista, un charango y un tamboreo estas personas iban vestidas de acuerdo a las costumbres culturales del pueblo cañarí.

Este conjunto musical tenía dos instrumentos musicales una caja o tambor que estaba elaborada de madera de balsa, su tamaño era pequeño, cubierta con piel de oveja u otro animal menor, produce sonidos glamurosos y fáciles de identificar desde lejos.

Un pingullo o huajairo conocido actualmente como quena elaborado con huesos de venado o en el mejor de los casos con alas de de cóndor, emite un sonido lúgubre y muy triste. Como se puede observar en el anexo # 9.

El pueblo cañar aún trata de resaltar su música ancestral de viento, soplo y percusión ya que sus huellas se han ido perdiendo ya que han sido sustituidas por nuevos y modernos instrumentos musicales.

- **Vestimenta²⁸**.- La antigua vestimenta de los cañaris antes de ser conquistados por los incas y españoles era una indumentaria única y original nada comparada con otros pueblos. La vestimenta constaba de un aro de calabaza que llevaban en la cabeza atado a la frente, llevaban su cabello recogido y enrollado en la parte superior del cráneo; usaban cuzhmas que les cubrían todo su cuerpo hasta llegar a las rodillas dejando descubierto los brazos y la parte baja de las piernas,

²⁸http://www.canar.gob.ec/canar/index.php?option=com_content&view=article&id=132&Itemid=159

estas cuzhmas estaban hechas con lana de llama y de fibras vegetales de cabuya.

La vestimenta actual es más elaborada tanto en colores, textiles y formas, las prendas son elaboradas con lana de oveja, con esta lana se confeccionan ponchos, cuzhmas y fajas coloridas.

Hoy en día utilizan un sombrero blanco hecho con lana de borrego y adornados con una elegante trenza. La mujer viste con polleras de varios colores pero como principal color está el negro, con una blusa blanca bordada y una reata de color negro con un tupo que le da soporte a la pieza, adornan sus cuellos con collares de perlas, usan aretes de plata y su cabello con una trenza.

La indumentaria cañarí desde la antigüedad hasta nuestros días ha sufrido una cantidad de transformaciones y se ha tenido gran avance en lo que se refiere a textiles, colores y bordados en la camisa, fajas y ponchos, las alpargatas o osotas que usaban como zapatos han sido reemplazadas por zapatos de caucho que se adaptan para el trabajo del campo.

Imagen # 2

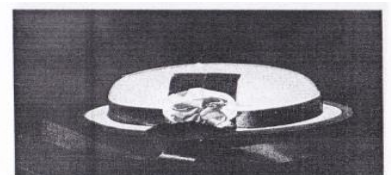
Vestimenta Cañari de Hombres y Mujeres²⁹



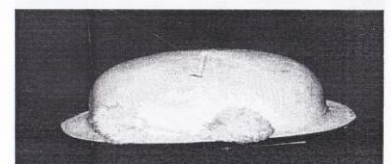
Vestimenta de la mujer



Vestimenta del hombre



Sombrero cañari de mujer



Sombrero Cañari de hombre

Fuente: Libro Elogio del Ecuador

Elaborado por: Libro Elogio del Ecuador

²⁹Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición, pág. 61

- **Idioma.-** La lengua oficial de los indígenas es el quichua pero se debe tener en consideración que aún quedan rasgos de la terminología de la lengua cañarí; en la población mestiza que forma parte de esta provincia se habla oficialmente el español siendo este, hablado también por los indígenas campesinos.
- **Artesanías.-** La población de esta provincia es muy hábil con las manos desarrollando así una excelente artesanía que es aceptada a nivel internacional. Se destaca dentro de este grupo los tejidos de vestimenta en lana que se elaboran en telares manuales de espalda o cintura, también la confección de sombreros de lana. En el centro de la ciudad se desarrolla la talabartería, principalmente objetos elaborados de cuero y suela, un claro ejemplo de esta técnica son las monturas y los cinturones. Como se puede observar en el Anexo # 6.
- **Tradiciones.-** Dentro de las tradiciones de esta provincia tenemos a las principales fiestas que se realizan en la misma en las cuales se puede evidenciar muestras muy claras de su cultura.
 - **Fiesta del Taita Carnaval o PawkarRaymi³⁰.**- Se celebra en el mes de febrero por las comunidades indígenas, en esta fiesta se destaca el Taita Carnaval quien es una persona buena y generosa que va visitando de casa en casa a sus comunidades, pero va acompañado también de su contrario en este caso llamado Yarcay personaje que representa el hambre, la pobreza y la mala suerte. Para la celebración de esta fiesta se preparan los mejores trajes y la mejor música tradicional con instrumentos autóctonos que son la bocina, el pingullo y la caja.

³⁰Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición

- **Inti Raymi fiesta del Sol y la Cosecha³¹**.- Se celebra en el mes de junio del 17 al 21 es una fiesta que viene como legado de la nación Cañari, esta fiesta simboliza el agradecimiento y gratitud del pueblo hacia la Paccha Mama o madre tierra por ser bondadosa con ellos al darles una buena cosecha de sus productos tradicionales. Se la celebra con música y danza de grupos autóctonos de la provincia, se lo realiza en el parque de Guantug y en Ingapirca.
- **Pase del Niño³²**.- Es una fiesta religiosa se celebra el 24 y 25 de diciembre, se realiza el tradicional pase del niño Jesús en el centro del cantón Cañar, participan en las mima los niños y niñas de los diferentes centros educativos así como también las diferentes comunidades vestidos con diferentes disfraces para celebrar el nacimiento del niño Jesús.
- **Los Años Viejos y Las Comparsas de Los Inocentes**.- Es parte de la tradición del pueblo de Cañar celebrar el 31 de diciembre en el centro de la ciudad los años viejos en donde participan barrios y clubes que realizan sus monigotes que reflejan los hechos más importantes que han ocurrido durante todo el año que termina, los temas más representativos son los políticos, sociales y culturales ya sean nacionales o internacionales; y principalmente temas de la localidad con el sentido de dar una crítica constructiva a los habitantes.

Los Inocentes se celebran en el mes de enero con desfiles y presentación de comparsas.

³¹Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición

³²Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición

- **Corpus Cristi**³³.- Fiesta católica que celebran las comunidades indígenas y que tienen como personaje principal al prioste, quién lidera esta celebración; Corpus Cristi es una expresión que significa Cuerpo de Cristo por ello se dice que es una fiesta dedicada al Santísimo Sacramento. Está relacionada con la época de maduración del maíz y en algunos lugares con la cosecha.

“Esta tradición es muy antigua. Fue una de las tantas fiestas, tal vez la más importante de la evangelización traída por España, la misma que se implantó ritualmente en la América indígena.”

En esta celebración participan todas las comunidades. El prioste que es el personaje principal dentro de la fiesta, es quien se encarga de la organización de los aspectos económicos, de las invitaciones y de los arreglos de la iglesia para la misa en honor al Santísimo.

- **Cuy Ñaña**³⁴.- Se entrega en las festividades religiosas culturales, llevan 12 cuyes a cada lado en andas encima va una gallina pelada completa y todos los productos del año y que se requiera para la preparación desde productos de sal hasta de dulce, cargan de 15 de 20 hombres y eso se le entrega al prioste en son de música y danza típica con bombos, acordeón y flauta.

Turismo

Dentro de la provincia existen dos tipos de turismo que se pueden realizar que son: turismo arqueológico y cultural y el otro llamado turismo comunitario.

³³Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición, pág. 56

³⁴Sr. Manuel Naula, Presidente de la Junta Parroquial de Zhud

Turismo arqueológico y cultural.- Debido a la gran cantidad de vestigios arqueológicos encontrados en esta provincia es grande la oferta de sitios con estas características para ser visitados por propios y extraños, estos lugares son emblemáticos de tradiciones y ritos que tiene dentro de cada uno un significado mágico y simbólico.

Los lugares que se pueden visitar dentro de este turismo son:

- **El Complejo Arqueológico de Ingapirca³⁵.**- Es el monumento prehispánico más importante de nuestro país, tiene majestuosos e invalorables restos culturales que reflejan la existencia de los pueblos ancestrales más importantes como son los Cañaris y los Incas. Lo conforman El Castillo o Templo del Sol, Pilaloma, La Condammine y La Vaguada, el Ingachungana, La Cara del Inca, La Tortuga, El Intihuayco, La Escalinata del barranco y el museo existente del lugar, todos los nombrados anteriormente son lugares que pueden ser visitados por los turistas. Antiguamente este monumento fue un importante centro religioso, político, científico y administrativo para los pueblos Cañaris e Incas.
- **Vestigios Arqueológicos de Culebrillas³⁶.**- Es un lugar mítico ya que según la tradición religiosa allí vive la serpiente que dio origen a los Cañaris llamada leoquina. Se localiza en la parroquia de Juncal en el nudo del Azuay, es un complejo con contenido arqueológico, antropológico, ecológico y paisajístico. Entre sus atractivos tenemos el

³⁵www.turismocanar.com

³⁶www.turismocanar.com

cerro Yanaurco con columnas estatuarias esculpidas por los cañaris, Labrashcarrumi que es un taller de piedras pulidas, el Tambo o descanso de Paredones que atestigua el paso de los conquistadores.

- **Ruta del Qhapac Ñan**³⁷.- Cruza el Parque Nacional Sangay que está considerado como el mejor cuidado del Ecuador, es un camino que representa cultura y tiene un gran valor ya que es el camino de la gran ruta inca. Este camino va desde Achupallas del cantón Alausí de la provincia de Chimborazo hasta el centro de Ingapirca del cantón Cañar.
- **Cerro Narrío**³⁸.- Tiene una posición sobresaliente y una forma muy singular de tortuga, era el cementerio de los cañaris. De este lugar se han extraído muestras culturales de barro, concha, piedra, oro, plata, hueso, cuernos, tejidos, madera, etc. Cerca del lugar se encuentran los museos Etnográfico y Arqueológico de Guantug.

Turismo Comunitario

Es un nuevo tipo de turismo que va enfocado a la parte de interculturalidad ya que son las mismas familias indígenas de las diferentes comunidades las que comparten directamente con el turista sus costumbres, vivencias, gastronomía propia, etc. Para que el turista conozca a fondo sus comunidades, el dinero que genera este turismo sirve como fondo para las obras que se realizan a favor de la comunidad, los mismos habitantes se convierten en guías para los turistas. Entre los principales centros de este tipo tenemos:

³⁷www.turismocanar.com

³⁸www.turismocanar.com

- **Red de turismo comunitario del pueblo cañarí Sumak Pacha**³⁹

Su oferta turística se basa en la riqueza natural y cultural de la zona tanto para turistas nacionales como extranjeros.

Centro de turismo comunitario de Ventura

Se encuentra en la zona costera del cantón Cañar, es un área de bosque subtropical, su oferta turística se basa principalmente en el senderismo, cabalgatas o cicloturismo y variados platos típicos de la zona, tiene un clima cálido.

- **Centro de turismo comunitario de Charón Ventanas**⁴⁰

Situado entre el cantón Cañar y el cantón Biblián ofrece a los turistas un paisaje único ya que bosques primarios con excelentes prados y una vista estupenda de las montañas andinas siendo el más importante el “Tayta” Charrón que tiene unos 3900 metros de altura en donde existe un mirador para deleitar la vista de sus visitantes.

- **Centro de turismo comunitario kullayacta (Sidsid Anejo y Caguapamba)**⁴¹

Tiene estrecha relación con impulsar a la visita del Centro Arqueológico de Ingapirca complementando su oferta con el conocimiento de las costumbres y tradiciones de esta comunidad.

- **Centro de turismo comunitario de Shayacrumi La Carbonería**⁴²

Ofrece un paisaje impresionante del valle del río Cañar, cuenta también con un bosque primario en el cual se puede practicar camping y recorrer varios senderos. Es muy visitado por colegios, escuelas y universidades ya que existe dentro un centro de interpretación ecoturístico en el cual se exponen atractivos naturales y culturales de la comunidad de Shayacrumi.

³⁹www.turismocanar.com

⁴⁰www.turismocanar.com

⁴¹www.turismocanar.com

⁴²www.turismocanar.com

- **Centro de turismo comunitario de Chuchucán**⁴³

Se localiza en una zona de clima templado, ofrece paisajes montañosos, senderos para recorrer la zona y un bosque de quinales.

- **Centro de turismo comunitario de Zhuya**

Tiene el mejor bosque primario de la región tanto en extensión como en cuidado, varios senderos con diferentes niveles de dificultad y paisajes montañosos.

Las fechas en las que los turistas nacionales y extranjeros pueden visitar esta hermosa provincia se detalla en el siguiente calendario turístico.

Cuadro # 2

Cuadro de Fiestas de la Provincia de Cañar

EVENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN	LUGAR
Fiesta Santos Inocentes	6 de Enero	Desfile de comparsas	Centro de la ciudad
Fiestas Conmemorativas	26 de Enero	Desfile integración y revitalización cultural	Centro de la ciudad
Fiesta Tayta Carnaval	Febrero– Marzo	Expresión de interculturalidad	Centro de la ciudad y comunidades indígenas
Intiraymi	17-21 de Junio	Fiesta del Sol y la Cosecha	Parque de Guantug e Ingapirca
Fiesta de cantonización	20-25 de Junio	Eventos cívicos y culturales	Centro de la ciudad
Pase del Niño	24-25 de Diciembre	Desfile Cultural	Centro de la Ciudad
Fiesta de fin de año	31 de Diciembre	Elaboración de monigotes, quema, bailes populares	Centro de la ciudad

Fuente: www.turismocanar.com

Elaborado por: www.turismocanar.com

⁴³www.turismocanar.com

Economía

La economía de la provincia se basa específicamente en el trabajo que realizan sus habitantes en las tierras y con los animales, es decir la base de la economía de la población es la agricultura en su mayoría y la ganadería apoyada también de otras industrias como Licorera embotelladora Cañar S.A, Azucarera Aztra, cementos Guapán, y la minería de la cual se extraen metales de gran valor como por ejemplo: oro, plata, cobre, mercurio, caolín, carbón y arcilla para la cerámica. En la agricultura los habitantes se dedican a sembrar diferentes clases de productos tales como: papas, trigo, maíz, fréjol, hortalizas, frutas en las zonas que limitan con las zonas costeras se cultiva café y caña de azúcar, la tierra se encuentra sembrada en un 57% y un 43% en cultivo⁴⁴, gracias a esta actividad se puede observar diferentes clases de sembríos muy coloridos debido a la variedad de productos.

En cuanto a la ganadería cumple un papel importante y es un aporte significativo para la comunidad ya que más del 80% de las familias poseen una vaca y un cerdo, el 20% tiene una yunta y la gran mayoría tienen especies menores tales como cuyes, conejos, borregos; gracias a esta actividad se han podido crear microempresas y plazas de trabajo con los productos derivados de la leche en su mayoría queserías y empresas que distribuyen lácteos.

La emigración es un factor importante dentro de la economía de la provincia puesto que constituye una fuente de ingresos tanto para el área rural como para el área urbana ya que gran cantidad de personas de varias zonas de la provincia están fuera del país trabajando para asegurar un futuro mejor a sus parientes.

⁴⁴Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición, pág. 185

Este factor tiene un impacto bastante favorable en el aspecto económico ya que ha permitido que las familias se desarrollen más y tengan una vida más cómoda y llevadera tanto así que en la ciudad y en las zonas rurales se puede observar grandes construcciones realizadas con modelos extranjeros y las personas visten con ropa y zapatos de marca.

Social

Del aspecto social dentro de la provincia se puede manifestar que sus habitantes mantienen un apego bastante cercano con sus raíces y sus antepasados, sin embargo con la aparición de la migración y el aumento acelerando dentro de esta población de la misma, se han visto afectadas sus costumbres, tradiciones e incluso su cultura; debido a que la población que emigra especialmente a las ciudades principales Quito, Cuenca y Guayaquil, siendo esta última unas de las ciudades de preferencia para ir en busca de nuevas oportunidades han adoptado costumbres ajenas y las han ido incluyendo en su vida cotidiana dejando así en el olvido su origen y llegando a casos extremos de avergonzarse y negar su procedencia como ha sucedido en el cantón El Tambo.

La migración a países como España y Estados Unidos también ha tenido su impacto ya que las familias reciben las remesas que envían de dichos países y las emplean en comprar artículos modernos ya sea para la casa o para su entretenimiento, por lo antes mencionado es curioso observar las edificaciones existentes tanto en la zona urbana como en el campo se miran casas muy modernas, construidas al estilo americano y dentro de las mismas se ve personas jóvenes o niños que ya no utilizan la vestimenta tradicional sino por el contrario usan prendas de vestir modernas y escuchan música de moda.

También es importante mencionar que uno de los problemas que ha causado inestabilidad dentro de esta población por causa de la migración es la desintegración del núcleo familiar puesto que las cabezas del hogar en este caso los hombres han sido quienes han salido y dejado esposas e hijos, en otros casos tanto papá y mamá han dejado sus hogares e hijos convirtiendo así a abuelos en padres sustitutos.

Educación

La provincia en cuanto al tema de educación se encuentra bien y cuenta con el apoyo necesario para el desarrollo de la misma; tiene escuelas, colegios, institutos técnicos superiores, tanto los colegios como los institutos superiores cuentan con especializaciones destinadas al servicio y para el trabajo.

Dentro de la provincia hay los siguientes centros educativos:

Cuadro #3

Cuadro de Instituciones Educativas de la Provincia de Cañar

# Instituciones	# Profesores	# Alumnos
118 Jardines de Infantes	191	4075
378 Escuelas	1689	39479
67 Colegios	1435	15574
4 Instituciones Superiores		

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Los habitantes se forman también en centros artesanales y centros de alfabetización. El avance tan acelerado de la tecnología de las competencias profesionales hace que exista la necesidad de la creación de de nuevas profesiones acordes con la demanda social, siendo de esta manera lo más importante la formación no sólo científica sino humana en valores éticos y morales para evitar el desquebrantaje económico y social. Uno de los aspectos más importantes que tiene la educación a su cargo es el de resolver la pobreza de la colectividad especialmente el nivel de estudio superior mediante la investigación y con proyectos que involucren a los habitantes para buscar en conjunto un progreso y creación de nuevas fuentes de trabajo.

Accesibilidad

Gráfico # 3
Mapa Vial de la Provincia de Cañar



Fuente: Gobierno de la Provincia de Cañar

Elaborado por: Gobierno de la Provincia de Cañar

A la provincia de Cañar se puede acceder por dos medios ya sea vía aérea o vía terrestre, vía aérea se puede salir desde los aeropuertos de las principales ciudades Quito o Guayaquil hacia la ciudad de Cuenca y de allí tomar un bus desde el terminal hacia Cañar con un tiempo de viaje de dos horas desde Cuenca.

En el caso de ir vía terrestre se debe tomar un bus desde los terminales de las principales ciudades o en caso de ir en transporte propio se puede acceder a la provincia a través de la carretera panamericana que es la vía principal de acceso; desde el norte la misma viene desde la provincia de Chimborazo e ingresa hasta la parroquia Zhud, lugar en donde se une con la carretera Durán – Tambo que viene desde la ciudad de Guayaquil en la dirección Norte Sur también se puede acceder desde la ciudad de Cuenca por la vía panamericana en la dirección Sur Norte.

Las vías de acceso a la provincia de Cañar como se mencionó anteriormente son de primer orden lo cual facilita la llegada de turistas nacionales y extranjeros.

Las distancias y tiempo de llegada vía terrestre depende de las ciudades de salida como se puede visualizar a continuación:

Cuadro # 4

Cuadro de Distancias y Tiempo de Viaje

CUADRO DE DISTANCIAS km.											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Azogues	Biblián	Cañar	Déleg	El Tambo	Suscal	La Troncal	Cuenca	Guayaquil	Quito
1	Azogues	--	7	39	23	47	65	141	37	213	405
2	Biblián	7	--	32	30	40	58	134	44	206	398
3	Cañar	39	32	--	62	94	26	102	60	191	383
4	Déleg	23	30	62	--	70	88	164	22 (Ricaurte)	236	428
5	El Tambo	47	40	94	70	--	18	94	74	166	358
6	Suscal	65	58	26	88	18	--	76	92	148	340
7	La Troncal	141	134	102	164	94	76	--	177	72	460
8	Cuenca	37	44	60	22(Ricaurte)	74	92	177	--	250	442
9	Guayaquil	213	206	191	236	166	148	72	250	--	420
10	Quito	405	398	383	428	358	340	460	442	420	--

Fuente: Gobierno de la Provincia de Cañar

Elaborado por: Gobierno de la Provincia de Cañar

Cuadro # 5

Cuadro de Distancias y Horas de Viaje

CIUDAD	KILOMETRAJE	HORAS DE VIAJE
IBARRA	489	10
QUITO	374	8
RIOBAMBA	186	5
CUENCA	61	2
GUAYAQUIL	182	5
LOJA	211	4

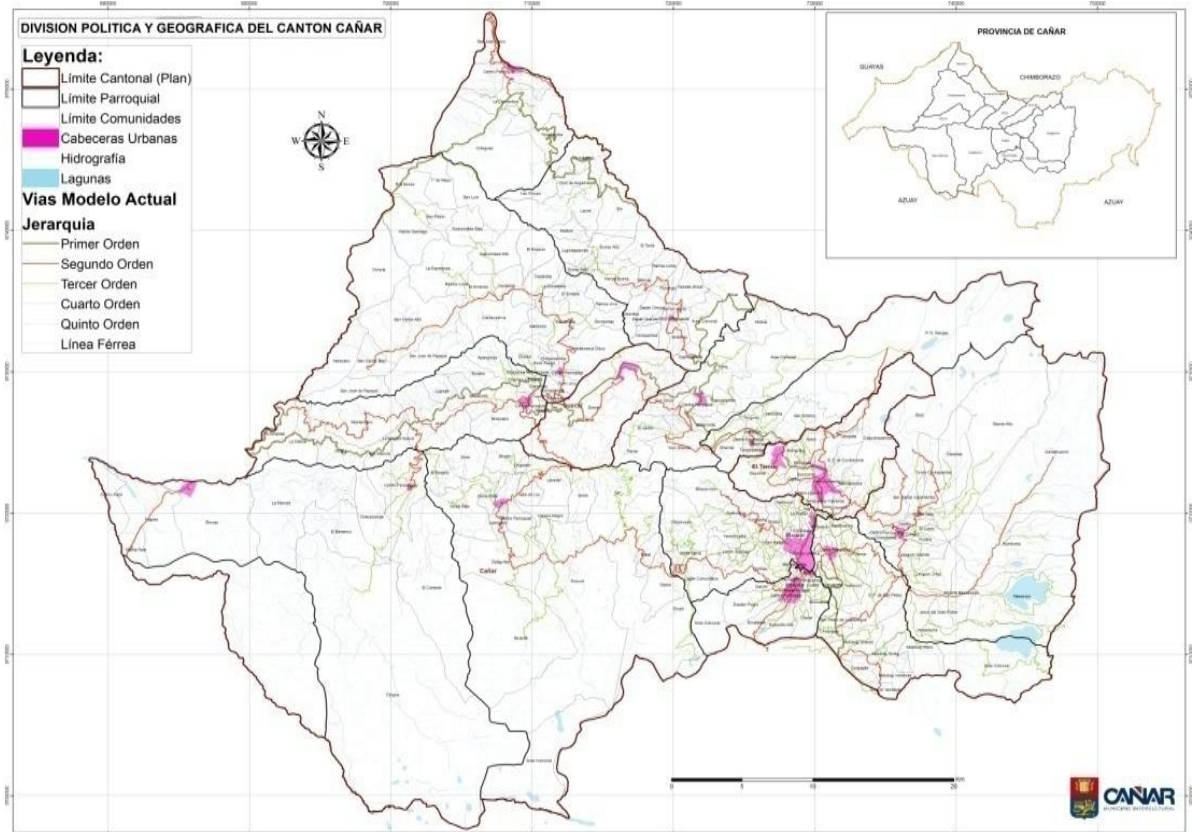
Fuente: www.turismocanar.com

Elaborado por: www.turismocanar.com

2.2. Cantón Cañar

Gráfico # 4

División Política y Geográfica del Cantón Cañar



Fuente: Municipio del Cantón Cañar

Elaborado por: Municipio del Cantón Cañar

Se encuentra localizado en el noroeste de la provincia de Cañar, está limitado al norte por la provincia de Chimborazo, al sur por la provincia del Azuay y los cantones de Biblián y Azogues, al este por el cantón Azogues y al Oeste por la provincia del Guayas.

- **Superficie.-** Tiene 1751.20 km² siendo el cantón de mayor extensión⁴⁵, ocupa el 56,07% de la superficie total de la provincia.
- **Altura.-** Tiene 3160⁴⁶ metros sobre el nivel del mar.
- **División Política.-** Tiene las siguientes parroquias: Cañar, Chontamarca, Chorocopte, General Morales, Gualleturo, Honorato Vásquez, Ingapirca, Juncal, San Antonio, Suscal, Ventura, Zhud y Ducur.
- **Clima.-** La temperatura media anual de este cantón es de 11.8 grados centígrados.
- **Idioma.-** Se habla el quichua y el español.
- **Orografía.-** Posee una orografía accidentada con elevaciones de diferente altura como el Buerán que tiene una altura de 3806 metros sobre el nivel del mar, El Molobog con 3490 m.s.n.m, el Huirapungo con 3163 m.s.n.m.
También se puede apreciar las cordilleras de Chichil, el cerro de Cutuhuay y Bulobulo en Suscal.
- **Hidrografía.-** La parroquia de Cañar esta bañada por los ríos Pucuhuayco y Zhamzhan; la laguna de Culebrillas, el río Culebrillas y el río Silante forman el río Cañar del cual salen varias afluentes como el Celel, San Vicente, Tisay y otros.

Tiene tres zonas bien identificadas la urbana, la andina y la subtropical.

Su población es mestiza e indígena, entre los principales grupos étnicos encontramos a los Huayrapungus, Quilloacs y Sidsids.

- **Orografía.-** Posee una orografía accidentada con elevaciones de diferente altura como el Buerán que tiene una altura de 3806 metros sobre el nivel del mar, El Molobog con 3490 m.s.n.m, el Huirapungo con 3163 m.s.n.m.

⁴⁵www.turismocañar.com

⁴⁶www.turismocanar.com

También se puede apreciar las cordilleras de Chichil, el cerro de Cutuhuay y Bulobulo en Suscal.

- **Hidrografía.-** La parroquia de Cañar esta bañada por los ríos Pucuhuayco y Zhamzhan; la laguna de Culebrillas, el río Culebrillas y el río Silante forman el río Cañar del cual salen varias afluentes como el Celel, San Vicente, Tisay y otros.

- **Himno de Cañar**

El himno de Cañar corresponde al destacado poeta e historiador Dr. Ezequiel Clavijo Martínez y la música al excepcional compositor y artista don Rudesindo Inga Vélez. Fue declarado Himno Oficial por la I. Municipalidad de Cañar mediante acuerdo de 15 de Junio de 1957.

- **Escudo y Bandera Cañar⁴⁷**

Imagen # 3

Escudo y Bandera del Cantón Cañar



Fuente:Gobierno del Cantón Cañar

⁴⁷<http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/paginas/canton-el-tambo.64>

El cantón Cañar tiene un emblema singular: su Escudo es legado Cañari – Hispano en el que se conjugan los símbolos de España con la historia del pueblo Cañari.

Producción Agropecuaria

La producción agropecuaria de la provincia de Cañar está enfocada en dos formas de cultivo principalmente que son los cultivos permanentes y los cultivos transitorios tal como se manifiesta en los cuadros y gráficos a continuación.

Cuadro # 6

Cultivos Principales Permanentes de la Provincia de Cañar

CULTIVOS PRINCIPALES PERMANENTES		
CANAR		
	UPAS	SUPERFICIE PLANTADA
BANANO	741	5.562
CACAO	608	4.017
CAFE	96	124
CANA DE AZUCAR PARA AZUCAR	79	21.678
CANA DE AZUCAR PARA OTROS USOS	610	1.381
MARACUYA *	*	*
PALMA AFRICANA	.	.
PLATANO	90	79
TOMATE DE ARBOL *	*	*

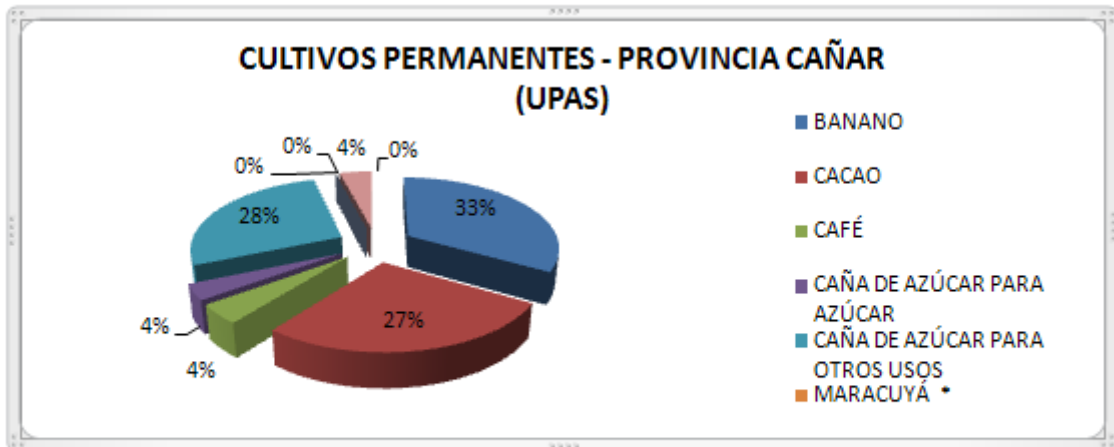
* La información correspondiente se oculta en salvaguarda de la confidencialidad estadística individual

Fuente: INEC

Elaboración: UNISA

Gráfico # 5

Cultivos Permanentes de la Provincia de Cañar



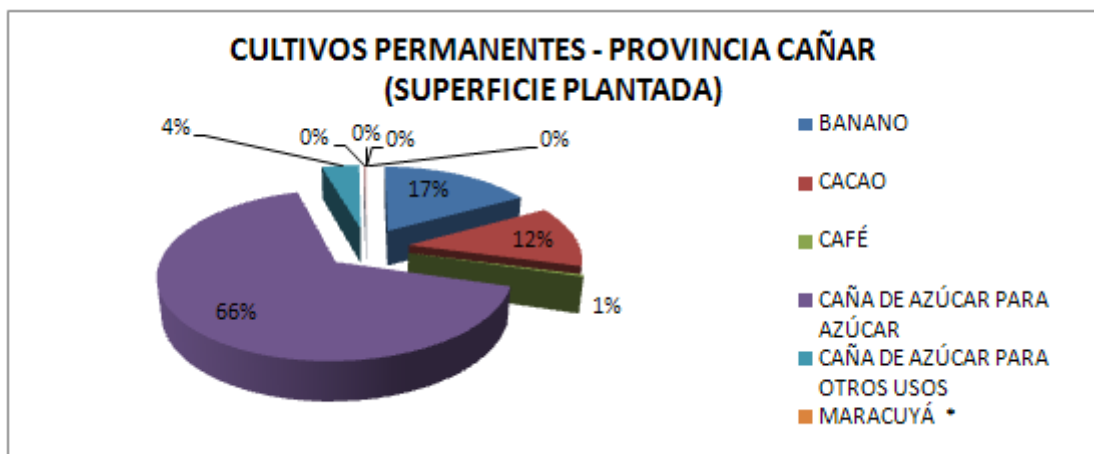
* La información correspondiente se oculta en salvaguarda de la confidencialidad estadística individual

Fuente: INEC

Elaboración: UNISA

Gráfico # 6

Cultivos Permanentes de la Provincia de Cañar



Fuente: INEC

Elaboración: UNISA

Cuadro # 7

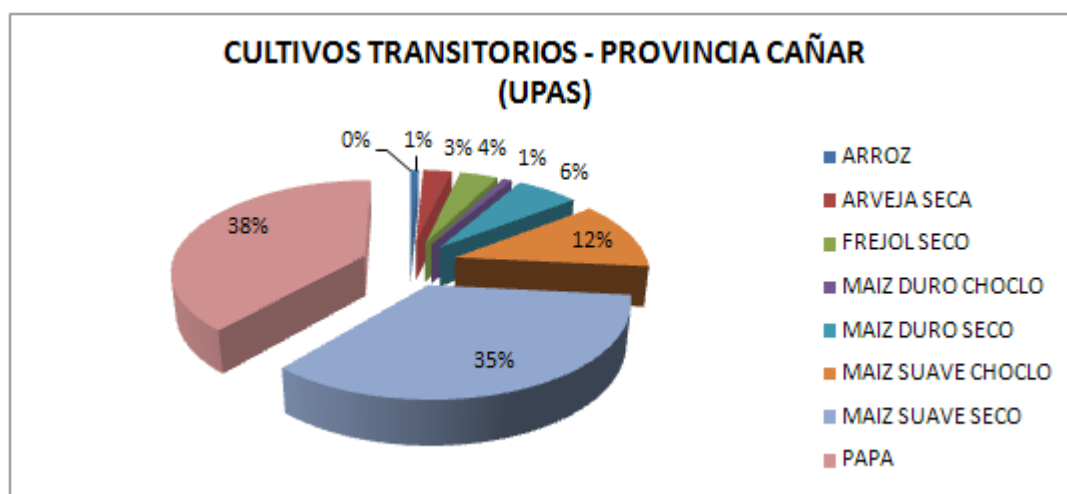
Cultivos Principales Transitorios

CULTIVOS PRINCIPALES TRANSITORIOS		
CANAR		
	UPAS	SUPERFICIE SEMBRADA
ARROZ	93	1.897
ARVEJA SECA	326	217
FREJOL SECO	436	412
MAIZ DURO CHOCLO	103	56
MAIZ DURO SECO	710	1.142
MAIZ SUAVE CHOCLO	1.380	304
MAIZ SUAVE SECO	3.977	2.295
PAPA	4.435	1.864
SOYA	.	.

Fuente: INEC
Elaboración: UNISA

Gráfico # 7

Cultivos Transitorios de la Provincia de Cañar

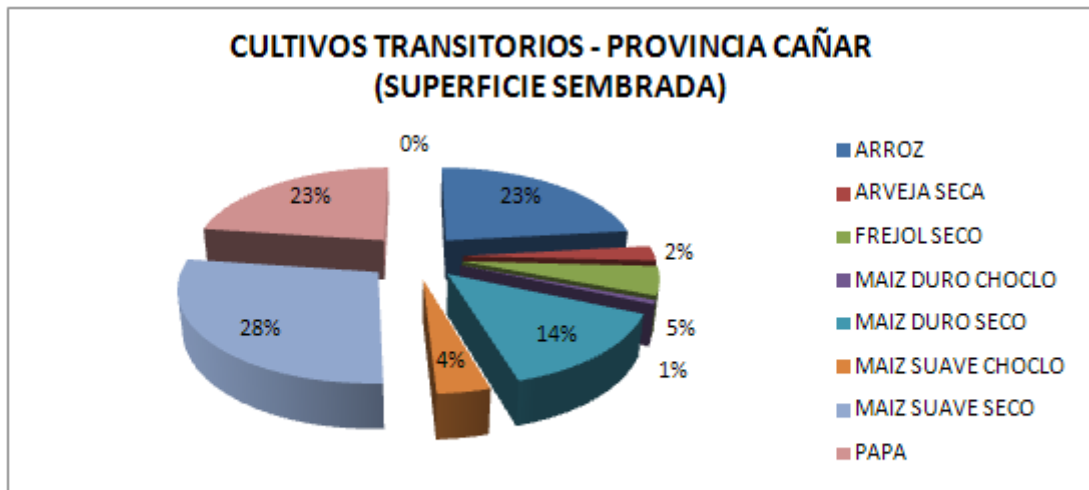


Fuente: INEC

Elaboración: UNISA

Gráfico # 8

Cultivos Transitorios de la Provincia de Cañar



Fuente: INEC

Elaboración: UNISA

Productos para consumo local, regional y nacional

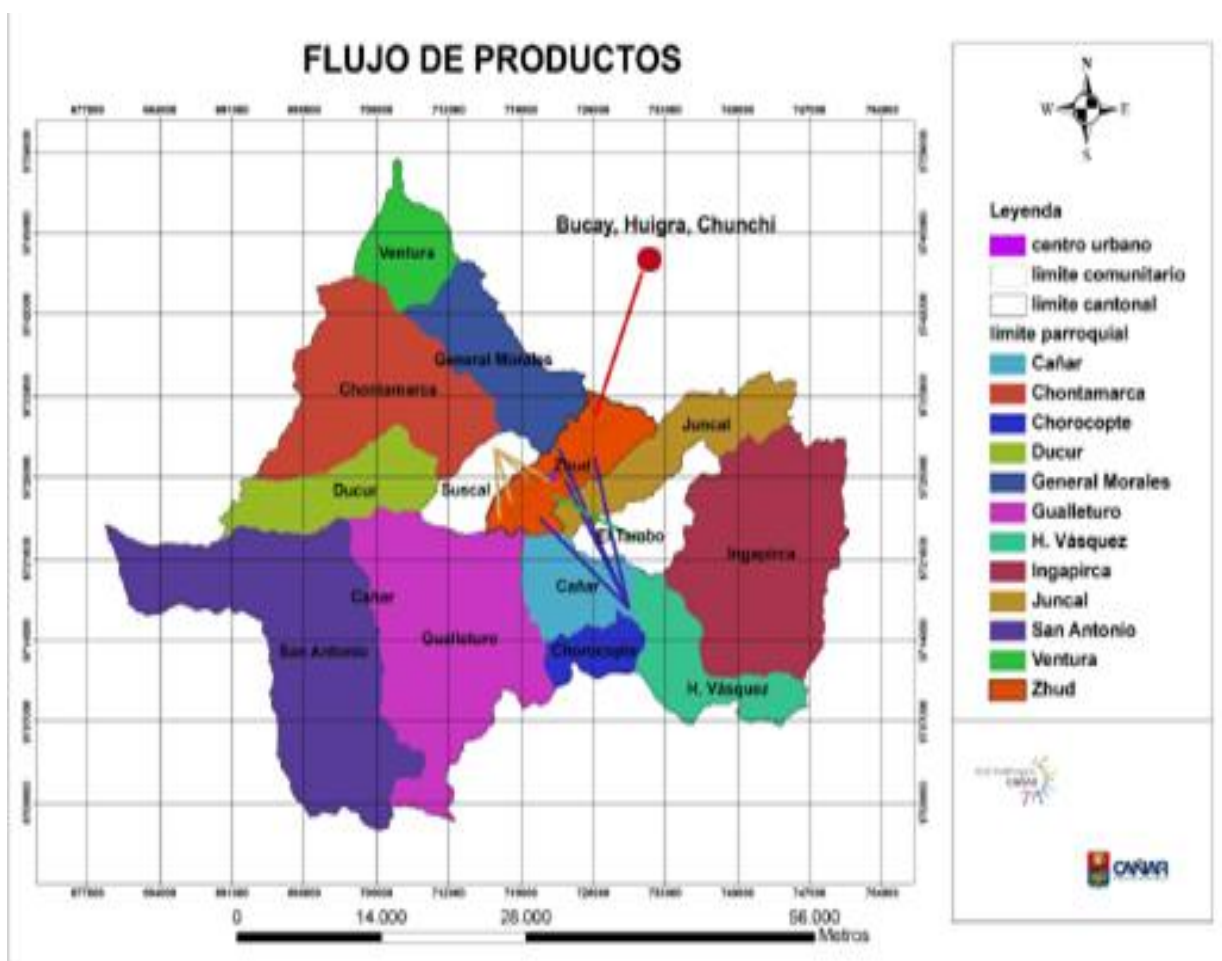
Los productos que se cultivan dentro de la provincia son en su mayoría para el consumo interno dentro de los cantones de la misma o máximo llegan a comercializarse en los cantones de las otras provincias que se encuentran cercanos a los límites de la provincia.

En el caso del flujo de productos del cantón Cañar, en su mayoría se comercializan en el mercado que posee este cantón y también en las ferias existentes en los cantones El Tambo y Suscal principalmente. De igual manera los productos salen a mercados regionales como los de Chunchi y Huigra.

En la siguiente imagen se puede evidenciar claramente el flujo de productos.

Imagen # 4

Flujo de Productos



Elaboración: Equipo Técnico PDOT Parroquial, Cañar.

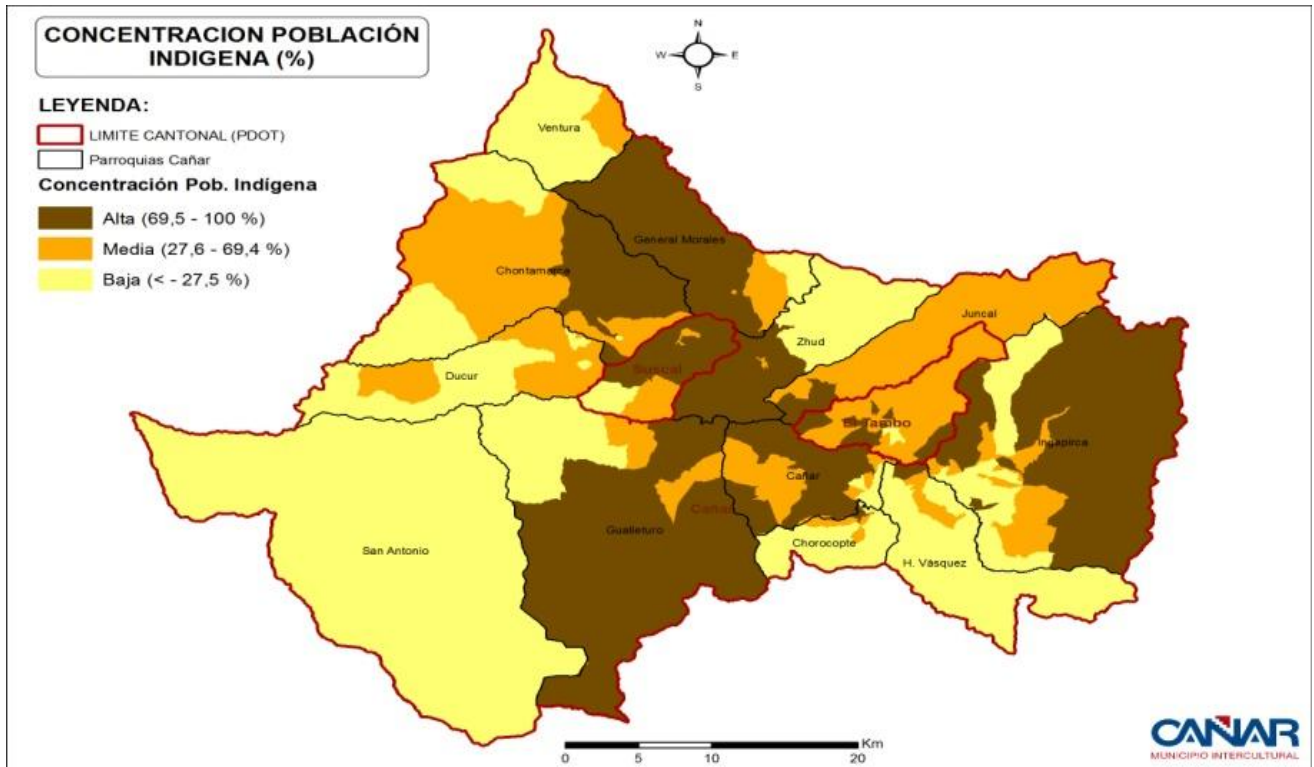
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Intercultural del Cantón Cañar.

CAPÍTULO III

COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO

Imagen # 5

Mapa de la Concentración de Población Indígena en el Cantón Cañar



Fuente: Municipio del Cantón Cañar

Elaborado por: Municipio del Cantón Cañar

Dentro del Cantón Cañar existe una concentración de población indígena alta como se lo puede ver en la imagen # 5, es por este motivo que existe una gran cantidad de comunidades dentro de esta zona, aproximadamente 200⁴⁸, la mayoría de ellas guardan hasta la actualidad dentro de sí mismas las costumbres y tradiciones de sus antepasados las cuales han sido heredadas y transmitidas a través de los años de forma oral de generación en generación.

⁴⁸Municipio del Cantón Cañar

Se debe tener en cuenta también que algunas comunidades asentadas dentro de este cantón han perdido sus costumbres e identidad debido a la migración existente dentro de la provincia en general lo cual ha traído como consecuencia la influencia de nuevas culturas y la adopción de modas ajenas que solo han dejado en esta población la pérdida de su identidad.

En el siguiente cuadro se detallan las parroquias existentes dentro del cantón Cañar:

Cuadro # 8

Cuadro de Parroquias del Cantón Cañar

Parroquia
Cadar
Chontamarca
Chorocopte
Ducur
General Morales
Gualleturo
Honorato Vásquez
Ingapirca
Juncal
San Antonio
Suscal
Ventura
Zhud

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Cañar

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

3.1. Detalle de las Comunidades Existentes en el Área de Estudio

Cuadro # 9

Comunidades del Cantón Cañar

PARROQUIA	COMUNIDAD
CADAR	SANTA MARIA
CADAR	YANACHUPILLA
CADAR	CHAGLABAN
CADAR	LODON
CADAR	CORREOUKU
CADAR	CHUCHUCAN
CADAR	AYAHUAYCU
CADAR	YURACASHA
CADAR	SHISHO
CADAR	CUCHUCUN
CADAR	LA POSTA
CADAR	NAR
CADAR	CURIURCU
CADAR	JIRINCAY
CADAR	QUILLOAC
CADAR	SAN RAFAEL
CADAR	SHAYACRUMI
CADAR	LODON COMUNITARIO
CADAR	CENTRO URBANO
CHONTAMARCA	RUMI URCU
CHONTAMARCA	CENTRO PARROQUIAL
CHONTAMARCA	RUMI PUNGO
CHONTAMARCA	CHOCARPAMBA
CHONTAMARCA	GALLORUMI
CHONTAMARCA	LA CORDILLERA
CHONTAMARCA	YANAYACU
CHONTAMARCA	RAMOS URCU
CHONTAMARCA	SURUPUNGU
CHONTAMARCA	POMATOGLLA
CHONTAMARCA	EL ENTABLE

PARROQUIA	COMUNIDAD
CHONTAMARCA	1 DE MAYO
CHONTAMARCA	DOS BOCAS
CHONTAMARCA	TIOPAMBA
CHONTAMARCA	CIMENTOS
CHONTAMARCA	EL ARRIENDO
CHONTAMARCA	GUARUMALES ALTO
CHONTAMARCA	GUARUMALES BAJO
CHONTAMARCA	SAN PABLO
CHONTAMARCA	RAMOS LOMA
CHONTAMARCA	PATRON SANTIAGO
CHONTAMARCA	LA ESPERANZA
CHONTAMARCA	SAN CARLOS BAJO
CHONTAMARCA	SAN CARLOS ALTO
CHONTAMARCA	VICTORIA
CHONTAMARCA	RAGARPAMBA
CHONTAMARCA	SAN JOSE DE PAPAYAL
CHONTAMARCA	SAN JUAN DE PAPAYAL
CHONTAMARCA	LLACTACASHCA
CHONTAMARCA	CHILCHIL
CHONTAMARCA	COCHAPAMBA
CHONTAMARCA	SAN LUIS
CHONTAMARCA	EL ROSARIO
CHONTAMARCA	CHONTAMARCA CHICO
CHOROCOPE	CITACAR
CHOROCOPE	ROMERILLO BAJO
CHOROCOPE	TOMALOMA
CHOROCOPE	MILMILPAMBA
CHOROCOPE	GANZHI
CHOROCOPE	MANZANAPATA
CHOROCOPE	TRETON
CHOROCOPE	AREA COMUNAL
CHOROCOPE	LLUILLAN
CHOROCOPE	LA CAPILLA
CHOROCOPE	CENTRO PARROQUIAL
CHOROCOPE	ROMERILLO ALTO
CHOROCOPE	ENCALADAS
CHOROCOPE	ZHADAN PUGRO
CHOROCOPE	QUINUAPATA
DUCUR	CENTRO PARROQUIAL
DUCUR	JALUPATA
DUCUR	CHACALCAY
DUCUR	CHILCHIL LA NUEVA UNION
DUCUR	CHILCHIL LA CAPILLA

PARROQUIA	COMUNIDAD
DUCUR	BRONCANO
DUCUR	APANGORAS
DUCUR	SURALES
DUCUR	MOYANCON
DUCUR	LUGMAS
DUCUR	JAVIN
DUCUR	LA MERCED NUEVA
DUCUR	MONTENEGRO
DUCUR	SAN MARCOS
DUCUR	OCAÑA
DUCUR	LA DELICIA
DUCUR	EL AMARILLAL
GENERAL MORALES	ZHICAL
GENERAL MORALES	AREA COMUNAL
GENERAL MORALES	CAZHAPAMBA
GENERAL MORALES	ILLIN
GENERAL MORALES	LA INDUSTRIA
GENERAL MORALES	MOTILON
GENERAL MORALES	LUGMASPAMBA
GENERAL MORALES	SUICAY BAJO
GENERAL MORALES	SUICAY ALTO
GENERAL MORALES	PALMAS ZHICAL
GENERAL MORALES	SHILIZHUN
GENERAL MORALES	HIERBA BUENA
GENERAL MORALES	RAMOS HURAY
GENERAL MORALES	CENTRO PARROQUIAL
GENERAL MORALES	EL TOCTE
GENERAL MORALES	CHINIPAMBA
GENERAL MORALES	ZAPAN GRANDE
GENERAL MORALES	SITINCAY
GENERAL MORALES	RAMOS LOMA
GENERAL MORALES	PUCANGO
GENERAL MORALES	POTRERILLOS
GENERAL MORALES	ZAPAN CHICO
GENERAL MORALES	CRUZ DE ANGAMARCA
GENERAL MORALES	LAS CRUCES
GENERAL MORALES	LAUREL
GUALLETURO	GER
GUALLETURO	ZHUYA
GUALLETURO	MALAL
GUALLETURO	GAZZA
GUALLETURO	GRUTA PELTE
GUALLETURO	LLAMAGSHI

PARROQUIA	COMUNIDAD
GUALLETURO	CENTRO PARROQUIAL
GUALLETURO	AREA COMUNAL
GUALLETURO	EL ROSARIO
GUALLETURO	GULAG BAJO
GUALLETURO	ENEN
GUALLETURO	SHURUN
GUALLETURO	CHIGLEDEL
GUALLETURO	VALLE DE LUN
GUALLETURO	CAMPO ALEGRE
GUALLETURO	BUQUIAR
GUALLETURO	SHIRIN
GUALLETURO	GULAG ALTO
GUALLETURO	PURUVIN
GUALLETURO	LVADEL
HONORATO VASQUEZ	CHARON VENTANAS
HONORATO VASQUEZ	CHIRIPUNGO
HONORATO VASQUEZ	MOLOBOG GRANDE
HONORATO VASQUEZ	GALLORUMI
HONORATO VASQUEZ	MOLOBOG GULAG
HONORATO VASQUEZ	MOLOBOG VENTANAS
HONORATO VASQUEZ	CUNGAPITE
HONORATO VASQUEZ	MOLOBOG CHICO
HONORATO VASQUEZ	SAN PEDRO DE CURIQUINGUE
HONORATO VASQUEZ	QUINUAPATA
HONORATO VASQUEZ	AREA COMUNAL
HONORATO VASQUEZ	SAN FRANCISCO DE SAN PEDRO
HONORATO VASQUEZ	CENTRO PARROQUIAL
HONORATO VASQUEZ	LA TRANCA
HONORATO VASQUEZ	ATUHUAYCO
HONORATO VASQUEZ	SIGSIHUAYCO
HONORATO VASQUEZ	
INGAPIRCA	LLACTAHUAYCO
INGAPIRCA	RUMILOMA
INGAPIRCA	HUAYRAPUNGO MAZANQUI
INGAPIRCA	AMANTA BAYOPUNGO
INGAPIRCA	JESUS DEL GRAN PODER
INGAPIRCA	CHUGUIN CHICO
INGAPIRCA	CHUGUIN GRANDE
INGAPIRCA	PUCARA
INGAPIRCA	CENTRO PARROQUIAL
INGAPIRCA	EL COLEGIO
INGAPIRCA	EL CISNE
INGAPIRCA	CASTILLO
INGAPIRCA	SILANTE BAJO

PARROQUIA	COMUNIDAD
INGAPIRCA	VENDELECHE
INGAPIRCA	CEBADAS
INGAPIRCA	SILANTE ALTO
INGAPIRCA	CHORROLOMA
INGAPIRCA	TURCHI COCHAPAMBA
INGAPIRCA	SAN CARLOS CAJONTAMBO
INGAPIRCA	SISID
JUNCAL	CENTRO PARROQUIAL
JUNCAL	WARAHUIN
JUNCAL	TUNGULAY
JUNCAL	CHARCAY
JUNCAL	TIMPURPAMBA
JUNCAL	CANSHAGUZO
JUNCAL	SAN ANTONIO
JUNCAL	PARQUE NACIONAL SANGAY
JUNCAL	YACULOMA
SAN ANTONIO	MANTA REAL
SAN ANTONIO	ZHUCAY
SAN ANTONIO	EL BARRANCO
SAN ANTONIO	CARGUA
SAN ANTONIO	POGYOS
SAN ANTONIO	LA MERCED
SAN ANTONIO	CHAUPIYUNGA
SAN ANTONIO	EL CORAZON
SAN ANTONIO	CENTRO PARROQUIAL
SAN ANTONIO	CENTRO PATUL
SUSCAL	SUSCAL
VENTURA	TOMEBAMBA
VENTURA	SAN JUAN CHICO
VENTURA	CENTRO PARROQUIAL
VENTURA	LA CLEMENTINA
VENTURA	CUTUGUAY
ZHUD	PACAY
ZHUD	CENTRO PARROQUIAL
ZHUD	TRANCAPAMBA
ZHUD	PIMO
ZHUD	CHOCAR
ZHUD	ZHUD COLLA
ZHUD	GUN GRANDE
ZHUD	AREA COMUNAL
ZHUD	GUN CHICO
ZHUD	EL JARDIN

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado *Municipal del Cantón Cañar*

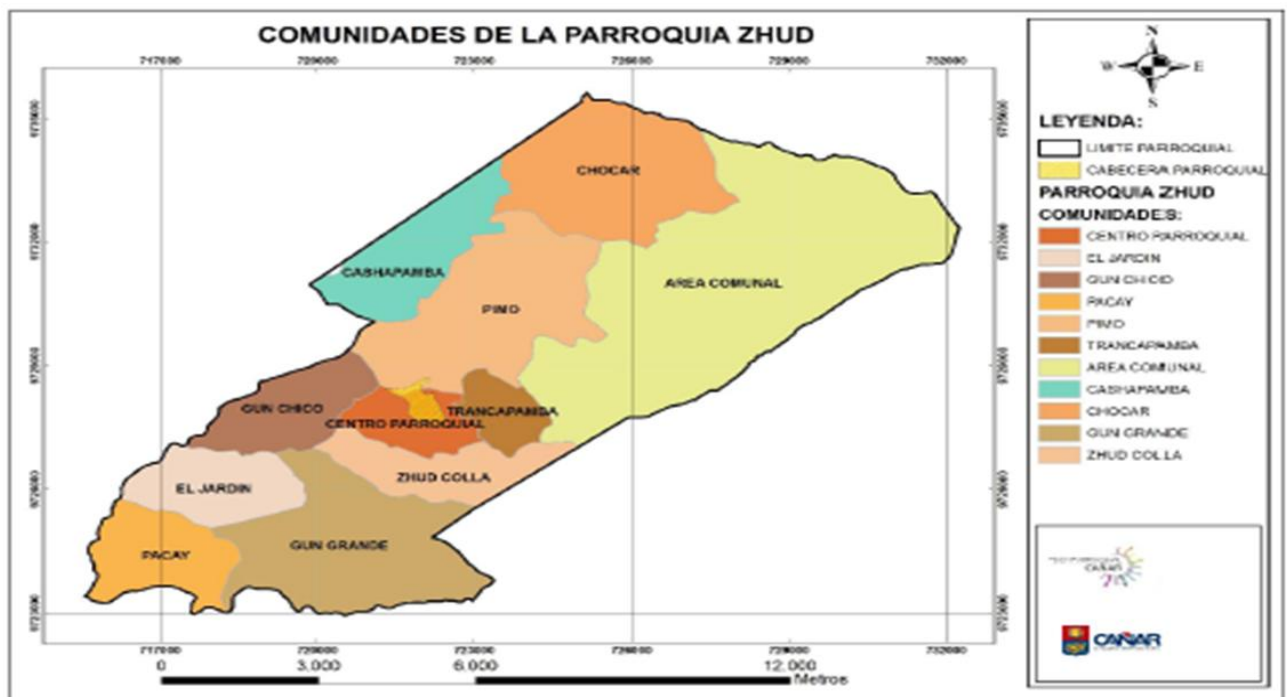
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

3.2. Comunidad a ser investigada, la más representativa

Según la observación e indagaciones realizadas a las comunidades existentes dentro del cantón Cañar pertenecientes a la provincia de Cañar se puede determinar que la comunidad más representativa y que guarda dentro de sí misma características culturales ancestrales propias de la provincia y sus antiguos habitantes que son los Cañaris, es la comunidad de Gun Grande por ello ha sido elegida para la investigación por su riqueza histórica ya que en otros cantones las comunidades ya no conservan las prácticas ancestrales porque se han visto afectadas casi en su totalidad por la influencia de otras culturas extrañas como consecuencia de la migración de los habitantes de estas poblaciones.

Imagen # 6

Comunidades de la Parroquia de Zhud



Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Intercultural del Cantón Cañar / Junta Parroquial de Zhud
Elaborado por: Equipo Técnico PDOT Parroquial, Cañar

3.3. Características Socio-Económicas⁴⁹

En la comunidad de Gun Grande la situación social así como la económica es una situación heredada desde la antigüedad, dado que las familias han adoptado las mismas costumbres de sus antepasados, manteniendo en la mayoría de los casos sus enseñanzas.

En lo que se refiere a economía se encuentra basada principalmente en la agricultura que genera cada uno de los habitantes de la comunidad, es decir la siembra y la cosecha de los principales productos propios de la comunidad como son: la papa, zapallo, mashua, arveja, cebada, trigo, sambo y maíz; este último es uno de los más cotizados dentro del mercado de la provincia ya que se lo considera el mejor dentro de la misma, otra actividad que genera ingresos importantes a la comunidad son las remesas de dinero que reciben las familias del extranjero debido a la migración que es considerable dentro de la provincia.

A la ganadería también se la puede nombrar dentro del desarrollo económico de la comunidad pero en mínima cantidad ya que no es una actividad muy desarrollada por las personas que habitan en este lugar debido a la falta de recursos económicos lo cual no les permite comprar animales en cantidades grandes porque también esta zona es seca y no existe la suficiente hierba como para que sirva de alimento para los animales. En el ámbito social la comunidad se encuentra en un rango medio y medio – bajo debido a que los ingresos que perciben no son muy altos y esta comunidad al tener como principal actividad productiva a la agricultura tiene ciertos inconvenientes entre ellos el mal tiempo que en ocasiones los lleva a perder toda la inversión de la siembra.

⁴⁹Sr. José Mayansela: Presidente de la Comunidad de Gun Grande

Dentro de esta comunidad podemos identificar que existe una organización jerárquica en la cual se encuentra como principal autoridad el Presidente de la comunidad quien tiene la obligación de representar a la comunidad en todo acto social dentro y fuera de la misma; el presidente está apoyado por otra persona que se lo conoce como El Barayo quien ayuda a controlar el bienestar de las familias y en caso de existir algún inconveniente este comunica al cura de la iglesia, también existe otra autoridad que es la presidenta de las mujeres quién vela por el bienestar de sus compañeras; estas autoridades a su vez están bajo las autoridades de la junta parroquial a la que pertenecen.

3.3.1. Características Históricas⁵⁰

Como principales características históricas de la Comunidad de Gun Grande tenemos que son descendientes directos de los antiguos pueblos Cañaris que se asentaron en el lugar en el cual actualmente se encuentra dicha comunidad también se cree que tienen un poco de influencia Inca pero esta es muy escasa ya que sus habitantes aseguran que en estas tierras principalmente en sus inicios fueron pobladas por personas que pertenecían al pueblo Cañari de quienes aún hasta la actualidad guardan su vestimenta como principal característica.

3.3.2. Origen Cultural⁵¹

El origen cultural de estas comunidades es milenario debido a que no han sido formadas recientemente sino hace millones de años y su descendencia principalmente es de los Cañaris ya que de acuerdo a investigaciones y hallazgos hechos a lo largo de

⁵⁰Sr. José Mayansela: Presidente de la Comunidad de Gun Grande

⁵¹Sr. José Mayansela: Presidente de la Comunidad de Gun Grande

la provincia de Cañar se determina que los primeros pueblos que habitaron estas tierras fueron los Cañaris y posteriormente los Incas; sin embargo como comenta el Sr. José Mayancela Presidente de la comunidad de Gun Grande quién manifiesta que esta comunidad es de origen únicamente Cañari porque aseguran que en todo el territorio que conforma su comunidad antiguamente vivieron, por lo antes mencionado en la comunidad existen sitios arqueológicos que confirman la existencia de la cultura Cañari; de esta cultura la comunidad conserva su vestimenta, su lengua, sus costumbres, tradiciones y sobre todo su música que es una de las principales cosas que los identifica.

En cuanto a invasiones y la influencia de otros grupos humanos el presidente de la comunidad supo manifestar que existió un poco en el momento de la conquista de los Incas a todos los pueblos Cañaris y con ellos trajeron algunas nuevas costumbres en cuanto a alimentación y productos para su elaboración; sin embargo la influencia más grande la tuvieron durante la conquista española y con ella si se introdujeron variedades de productos y cambios considerables, pero a pesar de todo esto la comunidad ha tratado de mantener la verdadera cultura ancestral Cañari tomando en cuenta que es una de las más antiguas dentro de la provincia y una de las que mejor ha guardado y ha hecho respetar las costumbres y tradiciones hasta la actualidad, debido a que los pobladores de esta comunidad son descendientes de los asentamientos Cañaris y sus enseñanzas han sido pasadas de generación en generación a lo largo de los años ya sea de forma oral o con el ejemplo de los mayores.

Actualmente si hay un factor que está modificando la cultura ancestral de esta comunidad y es la migración ya que debido a esta se está terminando con la práctica de las costumbres y tradiciones, así como también de la vestimenta y la lengua porque

los jóvenes ya no se interesan en aprender y seguir las enseñanzas de los ancianos sino por el contrario están adoptando culturas ajenas y haciéndolas parte de su diario vivir.

3.3.3. Características Demográficas

La comunidad de Gun Grande ha sido y sigue siendo hasta la actualidad la comunidad más antigua y con mayor número de habitantes y extensión territorial dentro de la parroquia de Zhud.

Tiene una población de 903 habitantes.

3.3.3.1. Número de habitantes por Género (Sexo).

Cuadro # 10

Población en Porcentajes por Comunidades de la Parroquia de Zhud

COMUNIDADES ZHUD	HOMBRES	PORCENTAJE %	MUJERES	PORCENTAJE %	TOTAL	PORCENTAJE %
CHOCAR	176	6,48	160	5,89	336	12,37
EL JARDIN	56	2,06	87	3,20	143	5,27
GUN CHICO	88	3,24	80	2,95	168	6,19
GUN GRANDE	446	16,42	457	16,83	903	33,25
PACAY	124	4,57	124	4,57	248	9,13
PIMO	104	3,83	103	3,79	207	7,62
TRANCAPAMBA	44	1,62	44	1,62	88	3,24
CENTRO PARROQUIAL	159	5,85	183	6,74	342	12,59
ZHUD COLLA	67	2,47	99	3,65	166	6,11
CASHAPAMBA	61	2,25	54	1,99	115	4,23
TOTAL	1325	48,78	1391	51,22	2716	100,00

Elaboración: Equipo Técnico PDOT Parroquial, Cañar/ Junta Parroquial de Zhud

Fuente: Sistema de Información Local (SIL) 2011

3.3.3.2. Número de habitantes por Rango de Edad.

Cuadro # 11

Población por Rangos de Edad y Sexo por Comunidades de la Parroquia de Zhud

COMUNIDADES ZHUD	< a 1 año		De 1 a 4 años		De 5 a 14 años		De 15 a 49 años		De 50 a 64 años		> a 65 año		TOTAL		TOTAL	PORCENTAJE %
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
CHOCAR	3	1	23	13	42	31	80	88	15	19	13	8	176	160	336	12,37
EL JARDIN	2	1	4	3	18	28	22	42	5	10	5	3	56	87	143	5,27
GUN CHICO	2	2	3	4	26	14	38	42	18	18	1	0	88	80	168	6,19
GUN GRANDE	8	11	34	17	145	138	174	188	47	58	38	45	446	457	903	33,25
PACAY	7	8	10	12	45	30	31	36	27	36	4	2	124	124	248	9,13
PIMO	3	0	9	16	21	18	43	42	18	17	10	10	104	103	207	7,62
TRANCAPAMBA	1	1	4	3	23	12	11	22	5	5	0	1	44	44	88	3,24
CENTRO PARROQUIAL	0	1	4	6	27	38	96	98	20	24	12	16	159	183	342	12,59
ZHUD COLLA	1	5	2	5	21	23	27	40	13	17	3	9	67	99	166	6,11
CASHAPAMBA	2	0	6	2	6	5	44	44	3	1	0	2	61	54	115	4,23
POBLACION TOTAL															2716	100,00
H=Hombres																
M=Mujeres																

Fuente: Sistema de Información Local (SIL) 2011/Junta Parroquial de Zhud

Elaborado por: Equipo Técnico PDOT Cañar

3.3.3.3. Número de habitantes por Nivel de Escolaridad.

Cuadro # 12

Cuadro de Analfabetismo, INEC – Censo 2010

HOMBRES	NUMERO	PORCENTAJE (%)	MUJERES	NUMERO	PORCENTAJE (%)	TOTAL
HOMBRES ALFABETOS	776	80,17	MUJERES ALFABETAS	796	67,69	1572
HOMBRES ANALFABETOS	192	19,83	MUJERES ANALFABETAS	380	32,31	572
TOTAL	968	100	TOTAL	1176	100	2.144

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), VII Censo Nacional de Población y VI de Vivienda 2010/Junta Parroquial de Zhud

Elaborado por: Equipo Técnico PDOT Cañar

Dentro del grupo de personas analfabetas de la parroquia, hay que tener en consideración que según el Censo 2010, existen 15 casos que corresponde a niños y adolescentes de 10 a 17 años de edad que no saben ni leer ni escribir.

Cuadro # 13

Analfabetismo, Niñez y Adolescencia

Categorías	Casos	%
Si	552	97,35 %
No	15	2,65 %
Total	567	100,00 %

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC), VII Censo Nacional de Población y VI de Vivienda 2010

Elaborado por: Equipo Técnico PDOT Cañar

3.3.4. Actividades Principales que se desarrollan en la Comunidad

En Gun Grande las actividades que se realizan son la agricultura que es uno de los principales ingresos que tienen los habitantes, sin embargo la producción se da una vez al año debido a que los terrenos en los cuales está asentada son muy secos y en ocasiones incluso no pueden sembrar por falta de lluvias y por miedo a perder toda la siembra, este es uno de los factores que perjudican esta actividad, pero cuando la siembra es buena la cosecha es abundante y los productos se comercializan dentro de la misma parroquia con las otras comunidades o fuera con los otros cantones en especial la papa que es una de las más cotizadas a nivel de todo el cantón Cañar.

El tejido que elaboran particularmente las mujeres de la comunidad es otra actividad productiva, tejen la vestimenta que usan diariamente tanto hombres y mujeres de la comunidad propia de su cultura y tradición como son los ponchos y las polleras.

3.3.4.1. Conocimientos y Prácticas Ancestrales

La comunidad de Gun Grande guarda conocimientos ancestrales importantes ya que es una de las comunidades más antiguas y posee un amplio conocimiento de los antiguos pueblos que habitaron estas tierras específicamente de los Cañaris y algunas prácticas ancestrales tales como la utilización del calendario lunar para guiar todas las actividades que realizan durante el año, un ejemplo bastante claro es la época en la cual se debe realizar la siembra de los productos, para ello los ancestros de la comunidad ven a la luna para saber si es buena época para la fertilidad del suelo y de igual manera antes de la siembra existe un ritual que se lo conoce como la bendición de las semillas que consiste en que las familias deben llevar una muestra pequeña de los productos que se van a sembrar y se los deja en un cerro todo la noche para que reciban la bendición de la luna y al siguiente día van a recoger los productos y los comuneros tienen la creencia que ya están listos para la siembra.

Una práctica muy notable en la agricultura es la del arado ya que aún hasta la actualidad dentro de la comunidad se utiliza a los animales en este caso a dos toros saludables y fuertes colocados en sus cuernos un arado con el cual van preparando la tierra para la siembra.

3.3.4.2. Manifestación Cultural o Acontecimiento Cultural de ceremonias rituales gastronómicas

Dentro de la comunidad de Gun Grande no existen rituales gastronómicos propiamente dichos, que las personas que conforman la misma lo practiquen, pero si existen manifestaciones culturales tales como la Pampa mesa que consiste en colocar sobre el piso manteles y sobre ellos se riegan todos los alimentos que cada uno de los

participantes trae preparado de sus respectivos hogares y colabora para ir formando la mesa; luego que todo está listo se llama a las personas a participar de la misma y consumir los productos que se encuentran en ella, de esta mesa comen niños, jóvenes, adultos y adultos mayores.

Los alimentos principales y que por lo general están presentes en la Pampa mesa son: la papa y sus diferentes variedades, mellocos, habas, ocas, camote, huevo, arroz, pedazos de carne ya sea de pollo o cuy, ají, queso, etc.

Generalmente esta actividad se la realiza en reuniones generales de la comunidad, en fiestas, etc. Es decir en todo acto cultural, religioso o social que se desarrolle dentro de la comunidad o la parroquia.

Una costumbre dentro de esta manifestación cultural es el agradecer por los alimentos que se van a consumir o se han consumido dando gracias a Dios principalmente y a la Pacha Mama por los productos. Como se puede observar en el Anexo # 3

Imagen # 7

Pampa Mesa



Fuente: Comunidad de Gun Grande

3.3.4.2.1 Festividades Ancestrales del área de Estudio

- **Fiesta del Taita Carnaval o PawkarRaymi.-** Se celebra en el mes de febrero o marzo por las comunidades indígenas, el personaje principal de esta fiesta es el Taita Carnaval. Para la celebración de esta fiesta se preparan los mejores trajes

y la mejor música tradicional con instrumentos autóctonos que son la bocina, el pingullo y la caja.

- **Inti Raymi fiesta del Sol y la Cosecha**

Se celebra en el mes de junio del 17 al 21 es una fiesta que viene como legado de la nación Cañari, esta fiesta simboliza el agradecimiento y gratitud del pueblo hacia la Pacha Mama o madre tierra por ser bondadosa con ellos al darles una buena cosecha de sus productos tradicionales.

3.3.4.2.2. Utensilios específicos para Bebidas Ceremoniales

La bebida principal en todo acto social y cultural de la comunidad es la chicha por lo tanto los utensilios de bebidas ceremoniales están estrechamente relacionados con la elaboración, conservación, transportación y almacenamiento de la misma.

- **Shila.-** Utensilio de uso social, se lo utiliza como repartidor de bebidas en diferentes eventos, el tamaño del mismo varía de acuerdo al uso que se le da, el tamaño es variado existen desde los más pequeños que tienen una capacidad mínima de una taza y grandes con capacidades de un galón. El color de estos utensilios es generalmente amarillo intenso con verdes vivos, rojos o azul oscuro.

Su forma es angosto en la base, ancho en el medio, vuelve a ser angosto en la parte superior, pero su borde es ensanchado en uno de los extremos del borde con una especie de pico lo cual da facilidad para la salida de los líquidos.

Existen Shilas que son de uso ordinario y otros de uso especial, estos último sólo se sacan en ocasiones especiales y el resto de tiempo pasan guardados.

Imagen # 8

Shila



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Tacanquilla.-** Su tamaño es mediano, no tiene asiento, su forma es circular y en la parte intermedia se puede observar un abultamiento desde donde se disminuye el ancho de este utensilio hasta llegar al cuello, su borde superior es ancho y tiene adornos.

Se utiliza para trasladar chicha a algunos lugares de trabajo y de fiesta.

Imagen # 9

Tacanquilla



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Tinaja.-** Es un utensilio grande se puede decir que el más grande de todos, tiene una capacidad para 200 litros. Su uso específicamente es para la fermentación de la chicha, su forma es bastante ancha desde la base hasta la terminación, en el borde superior es angosto para que se le puede poner la tapa, esta estaba confeccionada de cuero.

Imagen # 10

Tinaja



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Puru.-** Son utensilios hechos de calabaza, tienen diferentes tamaños y formas, se utiliza para transportar la chicha como fiambre líquido, algunos son forrados de cuero.
- **¿Con qué Vino?-** Son dos recipientes de tamaño pequeño unidos mediante un tubo hecho del mismo material, sólo el primero de ellos tiene una salida y el otro sirve como una reserva, se lo usa como especie de cafetera en la cual sólo se puede poner líquidos.

Imagen # 11

¿Con qué Vino?



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Barril.-** Tiene una forma cilíndrica, está hecho de una madera bastante fina y asegurada con hierro plano. Se usa para transportar chicha y agua.
- **Pilches.-** Son vasos de barro pequeños, que se utilizan para repartir aguas medicinales, chicha. En los rituales.

Imagen # 12

Pilches



Fuente: Comunidad de Gun Grande

3.3.4.2.3. Utensilios Específicos para Alimentos Ceremoniales

Los utensilios de cocina que utilizaban las comunidades indígenas antiguamente se puede decir que en su gran mayoría tienen un acercamiento muy directo con la naturaleza.

Entre los principales utensilios que se podía observar en las comunidades tenemos:

- **karanaTazha.-** Es un utensilio sumamente importante dentro de una cocina indígena, se utiliza para llevar el cocinado como vulgarmente se conoce ya sea de papas, ocas, mellocos, mashua y de mote; este utensilio es muy común encontrarlo principalmente en los cantones de Biblián y Azogues.

El uso que se les da depende directamente del tamaño que tenga; su forma es cilíndrica cuando es pequeña y entre más aumenta su tamaño se pueden

apreciar nuevas formas, pero generalmente es ancho en su base, bastante achatada en el medio y nuevamente ancho al terminar en su borde.

La elaboración de este utensilio se lo puede hacer de dos materiales que son el suru y duda, materiales que se pueden conseguir en los cerros orientales.

Hay tres tipos de “KaranaTazha” la primera de ellas se usa solo para llevar fiambre a una sola persona ya que su tamaño es pequeño, con capacidad para tres libras; la segunda es de uso familiar y su tamaño es más grande, se utiliza para llevar la comida cuando se realizan actividades más grandes en las cuales hay más participación de personas; la tercera es la más grande de todas y se utiliza para llevar la comida a lugares en donde se realizan mingas y participan familias enteras. Cuando la Karana Tazha es muy grande se la puede llamar canastilla también.

Existen otros tipos de Tazha de diferentes tamaños y usos entre ellas tenemos a la Real Tazha o conocida también con el nombre de medio almud, son utensilios que ofrecen muchos servicios en cuanto al almacenamiento de productos.

Imagen # 13

KaranaTazha



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Ollas de Barro.-** Existen de varios colores y tamaños, en cada casa existían varias ollas para cocinar de acuerdo al número de miembros de la familia, su consistencia es muy sencilla ya que son de uso diario; cuando son nuevas tienen un color rojizo pero con el uso y la presencia de humo de los fogones que se usaban para cocinar, adquieren poco a poco un color negro en la parte externa, no así en el interior ya que luego de cada uso se realizaba el respectivo lavado.

En estas ollas es seguro guardar alimentos ya que son utensilios buenos para la conservación.

De acuerdo al tamaño que tiene cada olla se le da su respectivo uso, así tenemos que las más pequeñas se tienen para guardar dulces, ají, color, condimentos, cuajo casero, pepitas de sambo, azúcar, sal, etc. Las ollas más grandes se usan para cocinar los alimentos así como también para guardar granos, máchica, y otros alimentos crudos para que no se dañen fácilmente.

Su elaboración se la realiza especialmente en los cantones de Biblián y Azogues.

Imagen # 14

Ollas de Barro



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Shila.-** Utensilio de uso social, se lo utiliza como repartidor de bebidas en diferentes eventos sociales, el tamaño del mismo varía de acuerdo al uso que se le da, el tamaño es variado existen desde los más pequeños que tienen una capacidad mínima de una taza y grandes con capacidades de un galón. El color de estos utensilios es generalmente amarillo intenso con verdes vivos, rojos o azul oscuro.

Su forma es angosto en la base, ancho en el medio, vuelve a ser angosto en la parte superior, pero su borde es ensanchado en uno de los extremos del borde con una especie de pico lo cual da facilidad para la salida de los líquidos.

Existen Shilas que son de uso ordinario y otros de uso especial, estos último sólo se sacan en ocasiones especiales y el resto de tiempo pasan guardados.

Imagen # 15

Shila



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Tacanquilla.-** Su tamaño es mediano, no tiene asiento, su forma es circular y en la parte intermedia se puede observar un abultamiento desde donde se disminuye el ancho de este utensilio hasta llegar al cuello, su borde superior es ancho y tiene adornos.

Se utiliza para trasladar chicha a algunos lugares de trabajo y de fiesta.

- **Huallu.-** Se parece a la Tacanquilla lo que les diferencia es que el Huallu tiene un borde de salida muy pequeño lo que permite asegurarlo con tapas ayudándose de tusas y amarrados con hilo de penco, se le da diferentes usos entre ellos el transportar agua desde las vertientes hacia las viviendas de cada familia.

Imagen # 16

Huallu



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Tinaja.-** Es un utensilio grande se puede decir que el más grande de todos, tiene una capacidad para 200 litros. Su uso específicamente es para la fermentación de la chicha, su forma es bastante ancha desde la base hasta la terminación, en el borde superior es angosto para que se le puede poner la tapa, esta estaba confeccionada de cuero.
- **Platos de Barro.-** Es un recipiente pequeño que se utiliza para repartir los alimentos, su forma es bastante angosta en la base y ancha en su parte superior.

Habían de dos clases que se diferenciaban por el color y la confección, los unos eran muy simples y de uso ordinario; los otros eran muy finos y con puntos, estos últimos eran de uso especial.

Imagen # 17
Platos de Barro



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Mulu.-** Es más grande que los platos de barro, con orejas, eran usados por los niños pequeños para que no rieguen la comida, los más grandes eran utilizados como las lavacaras actuales.

Imagen # 18
Mulu



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Piedras de Moler.-** Hay de tres clases y se las clasifica de acuerdo al uso que cada una presta.

La más grande era utilizada para moler cereales y obtener máchica, arroz y morochillo, su tamaño es bastante grande por lo que es difícil poder moverla de un lugar a otro, su forma es en la parte superior bastante plana y debían ser

colocadas de forma inclinada para que los productos bajen. Junto a ella viene una piedra pequeña de forma ovalada que sirve como triturador de los granos.

Imagen # 19

Piedras de Moler Grande



Fuente: Comunidad de Gun Grande

La mediana tiene una forma ahondada en el medio, sirve para preparar lo que se conoce como aguado es decir moler achiote y otros condimentos de uso alimenticio, también para moler maíz mojado y choclos para luego preparar alimentos como: civiles y chumales.

Imagen # 20

Piedra de Moler Mediana



Fuente: Comunidad de Gun Grande

Las piedras pequeñas que son de uso ordinario, se usa especialmente para moler el ají que se consume diariamente, las más antiguas son hechas de una piedra muy fina, existen de diferentes tamaño.

Imagen # 21

Piedra de Moler Pequeña



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **¿Con qué Vino?**- Son dos recipientes de tamaño pequeño unidos mediante un tubo hecho del mismo material, sólo el primero de ellos tiene una salida y el otro sirve como una reserva.

Imagen # 22

¿Con que Vino?



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Ashanca.**- Es un utensilio muy peculiar, está hecha de sachu ancu que es una planta aparente a veta, sus nombres son: shihuida, huizhu, yanca sachu ancu y gullán que forman una especie de enredadera dando una forma redonda.

Se usa para guardar platos, cucharas, quesillo y máchica.

- **Cucharas.-** Se han encontrado de tres clases pequeñas, medianas y la mama cuchara, la pequeña se la utiliza con los niños, para sacar el azúcar y el incienso; las medianas son de uso ordinario y la mama cuchara para sacar los alimentos de la olla hacia los platos.

Están hechas de materiales muy livianos como galuay y guántug para que faciliten su uso diario.

Imagen # 23

Cucharas de Palo



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Soplador.-** Está elaborado de un material llamado zuro, sirve para soplar el fogón.

Imagen # 24

Soplador



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Ajechadoras, Arneros y Cedazos.-** Después de la trituración que se hace con las piedras de moler se necesita separar los afrechos para lo cual se utilizan estos utensilios.

Eran hechos de cuero de borrego y para hacerles los orificios se los realizaba con agujas incandescentes.

El tamaño de estos utensilios variaban de acuerdo al número de personas que conforman la familia así las más pequeñas tenían pequeños y las más numerosas grandes.

Imagen # 25

Ajechadoras, Arneros y Cedazos



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Puru.-** Son utensilios hechos de calabaza, tienen diferentes tamaños y formas, se utiliza para transportar la chicha como fiambre líquido, algunos son forrados de cuero.
- **Las Tullpas.-** Son tres piedras no muy finas, se las podía mover y acomodar al tamaño de la olla que se va a colocar, entre las piedras está presente la ceniza donde se guardaba la candela.

Imagen # 26

Tullpa



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Cancana.-** Utensilio que se utiliza únicamente para asar cuyes, consiste en un palo con dos agallas en uno de los dos extremos en donde se colocan a los cuyes.
- **Barril.-** Tiene una forma cilíndrica, está hecho de una madera bastante fina y asegurada con hierro plano.

Se usa para transportar chicha y agua.

- **Carana Manga.-** Es una olla de barro de un tamaño mediano, sirve para llevar alimentos de un lugar a otro para la comunidad especialmente en tiempo de cosecha.

Tiene colores variados entre ellos tomates con rojos y verdes vivos, en los costados tiene orejitas pequeñas que se las utiliza como jaladeras de ser necesario.

- **Mica.-** Es un recipiente pequeño de madera, su forma es angosta en su base y ancha en la parte superior. Sirven para colocarla máchica y los alimentos cocinados, en ocasiones ha sido utilizado para servir la sopa.

- **Mantel.-** Es muy importante dentro de la cocina indígena antigua, está hecho de tela de algodón, se lo confecciona a gusto de cada persona, debe ser siempre de color blanco.
- **Tiestos.-** Es un utensilio ancho y cuadrado, están hechos de barro, se utiliza para tostar tortillas, para hacer tostado de diferentes cereales.
- **Jimul.-** Es uno de los utensilios más sencillos, hechos de árboles nativos, tienen diferentes puntas donde se podía colgar muchas cosas para evitar que estén en el suelo; su tamaño es variado desde los más pequeños que dan un solo servicio hasta los más grandes que brindan muchos servicios.
- **Pilches.-** Son vasos de barro pequeños, que se utilizan para repartir aguas medicinales, chicha. En los rituales.

Imagen # 27

Pilches



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Sambo Potu.-** Es sacado del sambo seco o calabazas secas, sirve para colocar sopas.

3.3.4.3. Modos de Comportamiento Comunitarios Ancestrales

Entre los principales modos de comportamiento comunitarios ancestrales de esta comunidad tenemos las mingas que desde los inicios de los pueblos Cañaris se las

realizaba para hacer tareas que beneficiaban a toda la población, y esta forma de organizarse se mantiene hasta la actualidad en la cual participan niños, jóvenes y adultos de las actividades que se programan ya sea para las cosechas de los productos que se dan en la zona o para realizar trabajos en mejora de su comunidad.

3.3.4.4. Religión y Creencias Ancestrales

Desde la época de la conquista española todas las comunidades indígenas han sufrido una imposición religiosa dejando en clara evidencia que la religión propia de estos pueblos y sus Dioses se han perdido.

Desde la Colonia hasta la actualidad se practica la religión Católica impuesta por los conquistadores, los cuáles trajeron consigo creencias y manifestaciones distintas tales como celebrar fiestas en honor a diferentes imágenes de santos teniendo a una persona de la comunidad como prioste de la misma.

La población de la comunidad de Gun Grande en su mayoría son practicantes de la religión católica y obedecen fielmente a la máxima autoridad de la iglesia que en este caso es el sacerdote encargado de la parroquia; pero cabe recalcar que debido a la aparición de nuevas tendencias religiosas existen personas que se han acercado a la Iglesia Evangélica y practican las enseñanzas de la misma.

3.3.4.5. Rituales y Fiestas Populares

- ✓ **Fiesta del Taita Carnaval o PawkarRaymi.-** Se celebra en el mes de febrero por las comunidades indígenas, en esta fiesta se destaca el Taita Carnaval quien es una persona buena y generosa que va visitando de casa en casa a sus comunidades, pero va acompañado también de su contrario en este caso llamado Yarcay personaje que representa el hambre, la pobreza y la mala

suerte. Para la celebración de esta fiesta se preparan los mejores trajes y la mejor música tradicional con instrumentos autóctonos que son la bocina, el pingullo y la caja.

- ✓ **Inti Raymi fiesta del Sol y la Cosecha.-** Se celebra en el mes de junio del 17 al 21 es una fiesta que viene como legado de la nación Cañari, esta fiesta simboliza el agradecimiento y gratitud del pueblo hacia la Pacha Mama o madre tierra por ser bondadosa con ellos al darles una buena cosecha de sus productos tradicionales. Se la celebra con música y danza de grupos autóctonos de la provincia, se lo realiza en el parque de Guantug y en Ingapirca.
- ✓ **Pase del Niño.-** Es una fiesta religiosa se celebra el 24 y 25 de diciembre, se realiza el tradicional pase del niño Jesús en el centro de la ciudad de Cañar, participan en las mima los niños y niñas de los diferentes centros educativos así como también las diferentes comunidades vestidos con diferentes disfraces para celebrar el nacimiento del niño Jesús.
- ✓ **Corpus Cristi.-** Fiesta católica que celebran las comunidades indígenas y que tienen como personaje principal al prioste, quién lidera esta celebración; Corpus Cristi es una expresión que significa Cuerpo de Cristo por ello se dice que es una fiesta dedicada al Santísimo Sacramento. Está relacionada con la época de maduración del maíz y en algunos lugares con la cosecha.
- ✓ **Cuy Ñaña.-** Se entrega en las festividades religiosas culturales, llevan 12 cuyes a cada lado en andas encima va una gallina pelada completa, y todos los productos del año y que se requiera para la preparación desde sal hasta dulces, la cargan de 15 de 20 hombres y eso se le entrega al prioste en son de música y danza típica con bombos, acordeón y flauta.

3.3.4.5.1. Alimentos que Participan en Rituales

Los rituales del pueblo Cañari están basados en el agradecimiento a la Tierra, al Dios Sol y a la Luna por todos los favores que han recibido en especial en lo referente a la agricultura, por ejemplo agradecer por haber tenido buenas cosechas.

Las ceremonias de rituales se acostumbra a realizarles cuando se va a dar inicio a una ceremonia o evento social muy importante dentro de la comunidad, ya que se cree que con esto se purifica a las personas y se trae buenas energías eliminando así las energías negativas tanto de los participantes así como de los organizadores.

Las plantas que generalmente se pueden evidenciar dentro de estos actos de rituales son plantas propias que se dan en la comunidad así como también flores y plantas medicinales; acompañadas de frutas, piedras especiales, semillas, licor para soplar a cada persona y limpiarla; también sahumerio que produce una pequeña humareda con lo cual se va pasando de persona en persona para que reciba de esta manera la nueva energía. Como se puede observar en el Anexo # 5.

Imagen # 28

Rituales



Fuente: Comunidad de Gun Grande

3.3.5. Actividades Productivas que se desarrollan en la Comunidad

La principal actividad productiva que tiene la comunidad de Gun Grande es la agricultura que está basada en los productos tales como el sambo, el maíz y sus variedades, la papa y la mashua que son propios de la zona y son su sustento alimenticio de sus dieta diaria así como económico ya que gracias a la comercialización de los mismos con otras comunidades pueden obtener ingresos para mantener a sus familias y comprar productos que no se dan en la comunidad pero son necesarios y esenciales para subsistir.

Otro actividad productiva es la ganadería pero en una cantidad mínima ya que no existe mucho pasto en la comunidad para poder alimentar a los animales por esta razón son pocas las familias que se dedican a esta actividad y en su mayoría solo tienen vacas que son las que les proporcionan leche y otros animales menores como cuyes y gallinas.

A la actividad de la agricultura se dedican tanto hombres como mujeres dentro de la comunidad y por ello es su principal actividad productiva.

Cuadro # 14

Productos que se Cultivan con Fines de Venta y/o Alimentación por Comunidad

Nº	COMUNIDAD	PRINCIPALES PRODUCTOS QUE CULTIVAN
1	CHOCAR	Arveja, papa, maíz, haba, melloco, oca
2	EL JARDIN	Maíz
3	GUN CHICO	Papa, maíz
4	GUN GRANDE	Maíz, papa
5	PACAY	Papa, melloco, maíz, arveja, oca, caña, banano
6	PIMO	Papa, melloco, haba, cebada, trigo
7	TRANCAPAMBA	Melloco, papa
8	ZHUD COLLA	Maíz, papa, melloco, oca, haba
9	CENTRO PARROQUIAL	Maíz, papa, haba, fréjol, melloco
10	CASHAPAMBA	Haba, maíz, melloco, papa

Fuente: Sistema de Información Local (SIL) 2011/Junta Parroquial de Zhud

Elaborado Por: Equipo Técnico PDOT Parroquial, Cañar

Cuadro # 15

Cuadro de Producción de Leche

Nº	COMUNIDAD	PRODUCCION LECHE LITROS/VACA/DIA	PRODUCCION LECHE LITROS/COMUNIDAD/DIA
1	CHOCAR	10	1000
2	EL JARDIN	2	0
3	GUN CHICO	5	50
4	GUN GRANDE	4	100
5	PACAY	5	0
6	PIMO	4	300
7	TRANCAPAMBA	5	70
8	CENTRO PARROQUIAL	6	100
9	ZHUD COLLA	7	50

Fuente: Sistema de Información Local (SIL) 2011/Junta Parroquial de Zhud

Elaborado por: Equipo Técnico PDOT Parroquial, Cañar

Cuadro # 16

Tipos de Animales que Crían por Comunidad

Nº	COMUNIDADES	ANIMALES QUE CRIAN
1	CHOCAR	Chanchos, aves, cuyes, ganado vacuno
2	EL JARDIN	Chanchos, ovejas, cuyes, aves, ganado vacuno
3	GUN CHICO	Ovejas, ganado vacuno, aves
4	GUN GRANDE	Chanchos, ganado vacuno, aves, cuyes
5	PACAY	Ganado vacuno, caballos, chanchos, aves, cuyes, ovejas
6	PIMO	Ganado vacuno, chanchos, aves, ovejas
7	TRANCAPAMBA	Ganado vacuno, chanchos, ovejas, cuyes
8	CENTRO PARROQUIAL	Ganado vacuno, caballos, chanchos, aves, cuyes, ovejas
9	ZHUD COLLA	Ganado vacuno, chanchos, aves, cuyes, ovejas, conejos

Fuente: Sistema de Información Local (SIL) 2011/Junta Parroquial de Zhud

Elaborado por: Equipo Técnico PDOT Parroquial, Cañar

3.3.5.1. Técnicas de Cultivo: Procesos de Siembra y Recolección

El proceso de siembra en la comunidad se lo realiza de acuerdo al calendario lunar, ya que este indica cuando la tierra está lista para ser labrada y quienes realizan esta actividad de preparación de las semillas y la tierra son los hombres pero quienes realizan la siembra son las mujeres puesto que se tiene la creencia que las mujeres son las dueñas de la fertilidad y si ellas lo hacen la cosecha será abundante.

Para la preparación de la tierra se utilizan diferentes técnicas entre ellas tenemos:

Arado.- Se encontró la existencia de dos clases de arado, uno de ellos es liviano construido de árboles nativos como: Huayllag, quinua, igna, se les usa para la siembra de cereales principalmente; por ser pequeño no realiza surcos muy hondos sino superficialmente, dando la posibilidad de que el cereal nazca con facilidad.

Otra clase de arado es el pesado y grande, el mismo que se utiliza para labores duras con yuntas grandes, es construido generalmente de especies nativas: arrayán, quinua, igna, cuscu, y otros.

Está compuesto de tres partes, denominados: cabeza, timón y la telera; el segundo que suele ser madera largo de arrayán, motilón, pacarcar y huapsaiy se lo une a la cabeza, asegurando con la telera, la misma que debe traspasar a la espiga de la cabeza y el timón, y la separación entre la espiga de la cabeza y el timón debe ser aproximadamente de un codo de ancho, el timón en el otro extremo tiene tres orificios que sirven para graduar dependiendo de las yuntas que se disponga, para asegurar se debe tener un instrumento pequeño medio plano denominado clavija.

Imagen # 29

Arado



Fuente: Comunidad de Gun Grande

El Yugo.- Es un instrumento que no puede faltar en los hogares indígenas, aproximadamente mide 1.50 m de largo el ancho depende de quien lo haga, la calidad de la madera, a los extremos tiene una pala la misma que servirá para acomodar en la cabeza del toro; entre las palas se ubican una especie de gradas, esta cumple dos funciones, la primera para ubicar el bardón(veta para asegurar el timón en el yugo) y la segunda es adornar el instrumento mediante dos orificios, a cada lado se reparte una cierta cantidad de coyunda (veta en forma plana) con el que se deberá asegurar el yugo en la cabeza del toro, los materiales más apetecidos por los indígenas para la elaboración de este instrumento son especies nativas como: huayllac e igna; en el centro está situado una señal donde se lo ubica en el bardón que consiste en una especie de ovalo hecho de veta.

Horqueta.- Está compuesto de un palo largo y dos puntas, sirve para muchas cosas entre ellas: recoger el tamo en la trilla de cereales y recoger el tamo en el sitio de las cementeras.

Los utensilios y técnicas agrícolas descritas anteriormente debe tener todo hombre indígena de no ser así es considerado como una persona descuidada.

Antiguamente existían herramientas autóctonas entre las que podemos nombrar:

Los Zhazhus.- Es un pedazo de madera con punta, estos eran utilizados para mover el suelo o para cavar papas y demás tubérculos.

Las Lampas.- Las más pequeñas eran utilizadas para buscar papas en el suelo y las más grandes para otros tubérculos como la oca, el camote, yuca, etc.

Con la aparición de la migración dentro de esta comunidad han ido apareciendo nuevas herramientas más modernas y traídas de otras ciudades, a continuación se nombran:

El pico y la pala.- Son los instrumentos más utilizados actualmente por todas las familias indígenas para los trabajos de la tierra.

Las Barretas.- Son elaboradas en hierro, son utilizados para romper las piedras que están en medio de las cementeras, existen dos clases las medianas para trabajos livianos y las grandes para trabajos de mayor intensidad.

La Hoz.- Existen pequeñas y grandes y se las puede adquirir fácilmente en el mercado.

Son utilizadas para los cortes de cereales y se la saca solo en época de cosecha.

3.3.5.1. Número de Personas dedicadas a esta actividad

Toda la comunidad de Gun Grande está dedicada a la actividad de la agricultura ya que es su principal ingreso de dinero gracias a la comercialización de los productos propios de la zona, que lo realizan con otras comunidades cercanas, por ello hombres y

mujeres se dedican a esta actividad incluso existe la colaboración de la familia en general incluyendo a los niños, siendo así cada uno de ellos parte fundamental de este proceso y de la productividad de la misma.

3.3.5.2. Técnicas Culinarias más utilizadas y Costumbres

- **Asar.-** De acuerdo a hallazgos arqueológicos se dice que esta es una de las técnicas más populares de cocción que se tiene. La ventaja principal que tiene esta técnica es la rapidez con la que los alimentos se cocinan y conservan el sabor original de cada uno.

Se utiliza este término para referirse a la acción de colocar los alimentos de una forma directa al fuego.

Se considera que tiene una cierta dificultad el practicarla pero con la práctica se perfecciona, ya que no se debe dejar quemar los alimentos que están expuestos al fuego directo.

- **Asar a la Parrilla.-** Es la técnica que más se acerca a las costumbres ancestrales con respecto a la cocina. Su forma de uso era colocando los alimentos sobre una parrilla y exponerlos directamente al fuego. Servía para asar cuyes, alpacas, aves, mazorcas de maíz tierno y seco.

El fuego que daba calor a esta parrilla se producía de carbón, maderas, ramas o excremento seco de ciertos animales.

- **Asar en las Cenizas:** Para asar los alimentos de esta manera se debía colocarlos arrimados al fogón para que se cocinen poco a poco con la brasa que

mantenía la ceniza. Era utilizado para cocinar tubérculos y choclos enteros envueltos en sus propias hojas.

- **Hervido.-** Es considerado la técnica más común que utilizaban los ancestros, se la utiliza para la preparación de la mayor parte de platos y bebidas también. El elemento indispensable que se necesita para hervir los alimentos es el agua.

Se utilizó esta técnica especialmente para la cocción de carnes de animales, para los tubérculos, para el maíz tierno, para el zapallo, las hortalizas y los cereales.

- **Tostado.-** Al inicio se aplicaba esta técnica colocando los granos en cenizas calientes, pero luego se realizaba en tostadores de arcilla, estos se llamaban tiestos. Se tostaba el maíz, el maní, el fréjol, la quinua, y las semillas de zapallo y calabazas.

Los indígenas de las comunidades consideran que sus hijos deben ser criados con maíz tostado para que no sean débiles. Actualmente al maíz tostado se lo llama tostado.

Los tiestos se utilizaban también para hacer las tortillas de maíz.

- **Cocción al vapor.-** Se la aplica en muy pocos productos esta técnica, principalmente con la yuca; consiste en cocinar el producto sin que tenga contacto con el agua sino que solo se cueza con el vapor que produce la misma al hervir.
- **Alimentos envueltos en hojas.-** Es la técnica más apreciada por los antiguos, consiste en envolver los alimentos en hojas para posteriormente llevarlos a cocinar. Se aplica con las masas de maíz que se envuelven en las mismas

hojas, se les conoce como humitas, las cuales se cocinan a vapor y eran consideradas como el pan de sus fiestas.

- **La Pachamanca.-** Por medio de la entrevista realizada al Sr. Manuel Naula, se determina que la pachamanca es una técnica de cocción que según la creencia Cañari se hace para que la esencia de los alimentos salga pura y se la debe realizar el día Sábado de Gloria o comúnmente conocido como Sábado de Pascua.

El proceso para realizar la pachamanca se inicia haciendo un hoyo más o menos profundo en la tierra que puede ir desde los 50 cm. a 80 cm. o de acuerdo al número de personas que vayan a participar de la misma; luego se debe quemar una piedra hembra de cuatro a cinco horas y se debe esperar a que el sol empiece a desaparecer para iniciar con la preparación.

En primer lugar se debe colocar las piedras hembras posteriormente las hojas de achira y en medio de estas, hojas de col; luego se van colocando los alimentos en orden, comenzando por choclo y las papas después va el camote la oca, los mellocos, las habas y finalmente la carne seca o el pescado; para sellar el hoyo se cubre con hojas de col, achira, piedras y se bota agua para que salga vapor y se tapa con una bayeta y se cubre con tierra. Se deja por dos horas aproximadamente hasta que se cocinen los productos.

Técnicas de Conservación

- **Fermentado.-** Es una técnica utilizada en la preparación de alimentos y especialmente las bebidas más importantes para los pobladores indígenas. Se la utiliza principalmente para la preparación del maíz y posteriormente elaborar la

chicha que era la bebida más consumida por los pobladores y se la hacía especialmente para las fiestas.

- **Asoleado.**- Es una técnica popular, se la aplicaba generalmente con los tubérculos para incrementar su dulce y sabor; se lo hacía con los camotes y las ocas.

3.3.5.2.1. Número de Personas dedicadas a la Preparación y Venta de Alimentos

No existe dentro de la comunidad lugares en los que se prepare alimentos para la venta ya que todas las mujeres saben elaborar y preparar los diferentes platos propios de la zona ya sean de consumo diario o para eventos sociales sin embargo todo lo que se elabora es para uso interno de cada una de sus familias o en el caso de mingas o eventos sociales formar la llamada Pampa Mesa y compartir con los compañeros de su comunidad, más no con la finalidad de sacarlos a la venta.

Cabe recalcar que dentro de la parroquia de Zhud en donde se encuentra localizada la comunidad de Gun Grande sí existen establecimientos gastronómicos que ofrecen y venden alimentos pero no alimentos propios del lugar sino en su mayoría ofertan fritada, cascaritas, empanadas, etc. Que son ajenos a los productos que se consumen los habitantes.

3.3.5.2.2 Principales Productos de la Dieta Diaria de la Comunidad de Gun Grande

Los productos que se utilizaban para la preparación de cada uno de los platos tienen su aporte nutricional y su respectiva historia.

- **La Quinoa.**- Es una gramínea andina, es el único alimento vegetal que reúne los nutrientes de la leche materna.

Tiene alto contenido de aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales. Se reconoce como “grano de los Incas”.

Se la usaba como planta medicinal que curaba abscesos, hemorragias y luxaciones; la población la utilizaba también en sus ceremonias religiosas.

Crece en terrenos arenosos que tienen periodos de descanso de tres y cinco años para que tengan un buen drenaje y eliminen el exceso de humedad, con temperaturas de ocho grados en la etapa vegetativa y doce grados en la etapa de desarrollo.

Existen varias clases de quinua que son: ashpa quinua, mallas, cuchi quinua o quinua ñar. También hay otras variedades muy importantes en la actualidad como son:

- **Quinua Chaucha.-** Se produce en monocultivo, es baja y muy frondosa, su tiempo de cosecha es menor, se siembra siempre que la producción sea destinada para el mercado.
 - **Sara Quinua.-** Es delgada y alta, existen rojas y amarillas, se demora más tiempo tanto en el desarrollo como en la cocción, su grano es más grueso y oscuro, contiene más grado de saponina.
 - **Quinua dulce o peruana.-** Menor contenido de saponina, se siembra poco.
 - **Quinua Negra.-** Es una variedad silvestre que no tiene uso agrícola.
 - **Imbaya y Cochasqui.-** La dos son amargas.
 - **Tuncahuán.-** Es dulce y libre de saponinas
- **Camote.-** Su follaje contiene carbohidratos, proteínas y celulosa, las raíces tienen un alto contenido de calcio, fósforo y carbohidratos.

Se lo usaba como medicina para la picadura de insectos, infecciones de la piel, varices, reumatismos y como antiinflamatorio.

Imagen # 30

Camote



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **La Mashua.-** Es un tubérculo que tiene una textura arenosa, contiene el 15% de proteínas, alto contenido de carbohidratos y 80 % de agua. Su sabor es acre y picante pero al cocinarla se vuelve dulce.

Contiene proteínas, vitaminas B y C, carbohidratos, lípidos, minerales, diez aminoácidos esenciales, fósforo, yodo y hierro.

Imagen # 31

Mashua



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **La Papa.-** No tiene alto nivel proteico, es altamente nutritivo, tiene la capacidad de producir más calorías que ningún otro producto. Contiene almidón, minerales y vitaminas B11, B2, B6, A, C, H y K.

Desempeña funciones energéticas y reguladoras debido a su alto contenido de almidón y vitaminas hidrosolubles, minerales y fibra.

Las principales variedades de la comunidad de Gun Grande son: Jubaleña, bolona, Gabriela, chio, suscaleña y diversidades de chaucha.

Se usa como medicina, sirve como antiinflamatorio, antiespasmódico, contra la úlcera gástrica, reumatismo, picadura, quemaduras y dolor de cabeza.

- **La Oca.-** Contiene fibra, es fuente importante de vitamina C, carbohidratos y aminoácidos esenciales.

Como medicina se usa como astringente, para picaduras y dolor de oído.

- **Mellocos.-** Tienen gran cantidad de carbohidratos, almidón, azúcares, proteínas, fibra, lípidos y alto contenido de vitamina C.

En lo medicinal se usaba para aliviar las contracciones de parto, los dolores de estómago, evita la jaqueca, la formación de tumores y la irritación de la piel.

- **El Maíz.-** Es un cereal que se convirtió en la base de toda la alimentación indígena, fue elegido por sus nutrientes y propiedades propias del mismo, se lo consideraba como un alimento sagrado.

Contiene un alto nivel de hidratos de carbono que son de fácil digestión, es el alimento ideal para los niños y deportistas, se recomienda su consumo a personas que tienen deficiencia de magnesio; la harina de este cereal es ideal para las personas que tienen intolerancia al gluten.

Es rico en fibra, betacaroteno, vitaminas B, B3 y B9.

En la comunidad de Gun Grande se dan algunas variedades como: cuzco, morocho, wagal y Zhima siendo esta ultima la más importante o representativa. Medicinalmente es usado para combatir hipertensión e inflamaciones, favorece la digestión; las barbas del choclo sirven para afecciones de los riñones y vejiga, dolores reumáticos y de espalda; el zumo de las hojas detiene hemorragias.

Imagen # 32

Maíz



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Sal.-** Es un mineral y existen diferentes métodos para obtener la sal entre ellos uno de los más importantes es por medio de la evaporación. Sirve para sazonar los alimentos.
- **Chicha.-** Es una bebida preparada con harina de maíz utilizando la técnica de fermentación; es necesaria para la alimentación, el consumo de la misma ayuda a eliminar varios parásitos como bacterias, las reacciones alcalinas del intestino limitan la absorción del calcio y el fósforo, por ello el consumir chicha ayuda a asimilar mejor.

Es una bebida milenaria de las comunidades, se prepara de varios productos como chicha de quinua, jora, cebada.

La chicha fermentada es una bebida alcohólica, en mingas y festividades; la chicha es elaborada en luna llena, basándose en el calendario lunar y existe una clase de chicha para cada ocasión por ejemplo para mingas es una chicha

menos fermentada y para matrimonios una chicha más fermentada; se debe dejar fermentar por un mes y quince días o dos meses para ofrecer en festividades grandes.

Imagen # 33

Chicha



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Achiote.-** Sustancia en polvo que es muy parecida al azafrán. Se le conoce vulgarmente con el nombre de color. Se utiliza para dar color a arroces, salsas y guisos.

Imagen # 34

Achiote



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Mote.-** Se lo hace en base al maíz previamente hervido y dejado en remojo. Existen varias clases entre ellas tenemos: mote cauca, mote con cáscara, mote pata o pela, también se conocen los tamales de mote.
La técnica con la cual se pela el mote es por medio de la utilización de la cal.

Imagen # 35

Mote



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Tazhno.-** Preparado con maíz, zhima, con habas tostadas y el maíz también tostado, rápido de preparar con dos o tres hervidas esta lista la preparación usado más para las mingas comunitarias.
- **Yanushka.-** Es una mezcla de melloco, papa, y oca y puede haber choclo si la época lo permite.
- **Machica.-** Es hecha de cebada tostada, se consume internamente dentro de la familia.
- **Sara machica.-** Es de maíz tostado preparado para comer con dulce de sambo o zapallo, no se da todo el año.
- **Sara kamcha.-** Es para llevar cuando se camina bastante, para pastar los animales, se hace de maíz tostado.
- **Arroz de cebada.-** Consumo interno puede ser en locro o en seco, cebada tostada.

Imagen # 36

Arroz de Cebada en Seco



Fuente: Comunidad de Gun Grande

3.3.5.2.3 Productos propios y productos traídos de otras comunidades

Los productos que se consumen dentro de la comunidad de Gun Grande en su mayoría son sembrados y cosechados en las tierras de la misma comunidad ya que su actividad principal es la agricultura. Los productos cosechados generalmente son para el consumo interno de las familias y en cantidades mínimas para la comercialización con otras comunidades aledañas.

Los productos que no se siembran ni cosechan dentro de la comunidad los habitantes de esta deben conseguir y comprar los mismos en los mercados o ferias de las comunidades cercanas o en su defecto en los cantones próximos.

Cuadro # 17

Cuadro de Productos Propios de la Comunidad y los Traídos de Otras Comunidades

Producto	Propio de la Comunidad	De otras Comunidades
Camote	X	
Mashua	X	
Papa	X	
Oca	X	
Mellocos	X	
Maíz	X	
Chicha	X	
Quinoa		X
Sal		X
Achiote	X	
Mote	X	
Máchica	X	
Arroz de Cebada		X

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

3.3.5.2.4 Plato ancestral más destacado de la comunidad de Gun Grande y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado

- **Papas con Cuy.-** Es un plato que se sirve en ocasiones especiales, primero se debe pelar el cuy, lavarlo, aliñarlo con sal y ajo molido, se debe dejar reposar al cuy con el aliño hasta que este se impregne bien, después se le coloca al cuy en un palo y se lo lleva a asar en carbón. Mientras se asa se le va añadiendo poco

a poco color en todo el género; cuando el cuy este dorado y la carne bien cocinada se lo sirve con papas peladas cocinadas con sal.

En cuanto a la preparación de este plato tradicional dentro de la comunidad y de la parroquia propiamente dicha no existe una persona que se destaque en la producción de este, ya que es un plato que todas las familias saben hacerlo y que ha ido pasando la tradición de generación en generación y se mantiene hasta la actualidad; es muy apetecido en las fiestas y es el más destacado por ello tanto hombres y mujeres conocen de sus preparación.

3.3.5.3. Ingreso Per Cápita y Capacidad Adquisitiva

Ingreso Per Cápita: Conjunto de remuneraciones promedio obtenidas por los habitantes de un país en un periodo determinado, que generalmente es un año.⁵²

De acuerdo a este concepto en la comunidad de Gun Grande el ingreso promedio que cada familia percibe mensualmente es de \$ 90,00 dólares que provienen de sus actividades productivas que principalmente es la comercialización de los principales productos agrícolas que se dan en la zona con otras comunidades u otros cantones.

A este ingreso se le suma las remesas de los emigrantes que mandan mensualmente a sus familiares, las mismas que por lo general son de alrededor de \$ 180,00 a \$200,00 dólares mensuales, pero cabe recalcar en este punto que no todas las familias reciben este ingreso, la gran mayoría no lo percibe.

⁵²http://es.mimi.hu/economia/ingreso_per_capita.html

Capacidad Adquisitiva.- Es la capacidad de compra de bienes y servicios que tienen los individuos a través de los sueldos y salarios que perciben.⁵³

Según el concepto de Capacidad Adquisitiva y de acuerdo a los ingresos promedios que tiene la población de esta comunidad se puede decir que su poder para comprar bienes y servicios es bastante bajo ya que se encuentra por debajo del valor de la canasta básica establecida a nivel nacional, lo cual demuestra que las personas de esta zona apenas y alcanzan a cubrir los gastos que solventan su alimentación y necesidades básicas.

⁵³ <http://www.definicion.org/poder-adquisitivo>

CAPÍTULO IV

Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la cocina ecuatoriana del cantón Cañar en la Comunidad de Gun Grande

Hablar de utensilios ancestrales y de equipamiento de las cocinas de las comunidades del Cantón Cañar es hablar de historia, ya que son pueblos descendientes de de la cultura Cañari y de la cultura Inca por lo tanto para ellos el lugar sagrado de sus hogares es la cocina y el fogón que en la misma se utiliza para preparar los alimentos tal como nos comenta el Sr. Manuel Naula, presidente de la Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud.

Las típicas cocinas de las comunidades están construidas en pequeños cuartos hechos de adobe, dentro de las mismas se encuentra un fogón o antiguamente llamado tulpa en el cual colocan las ollas de barro para preparar los alimentos, también se encuentran guardados utensilios tales como ollas de barro de diferentes tamaños, cucharas de palo de distinto tamaño siendo la más grande la mama cuchara con la cual se reparten los alimentos, las tinajas para la chicha en el caso que se prepare, tiestos, shilas y demás utensilios de uso diario. Un aspecto que cabe resaltar es el hecho de que dentro de las cocinas se acostumbra tener y criar cuyes ya sea en una jaula o libremente dentro de la cocina. Como se puede observar en el Anexo # 4

Existen utensilios de distintos tamaños, formas y materiales, siendo el principal el barro, a los cuales también se les da diferentes usos de acuerdo a su utilidad, por ejemplo existen utensilios de uso diario, para las fiestas, para transportar la comida hacia los lugares en donde se realizan las mingas y otros que sirven para repartir y almacenar los alimentos. Como se observa en el Anexo # 2.

Imagen # 37

Cocina



Fuente: Comunidad de Gun Grande

4.1. Descripción muy detallada de costumbres, hábitos, necesidades de la población de la comunidad de Gun Grande, respecto del uso de utensilios para cocina ancestral ecuatoriana

Una de las costumbres más representativas de la comunidad de Gun Grande que se mantiene desde tiempos remotos hasta la actualidad son las mingas, las mismas que se programan para realizar trabajos en conjunto con todos los habitantes de la comunidad y en beneficio de la misma; durante las mingas los participantes pasan en el lugar destinado, largas jornadas de trabajo por ello es importante recalcar que las mujeres utilizan algunos utensilios ancestrales de cocina para preparar los alimentos que posteriormente van a llevar a sus esposos a los lugares de trabajo ya sean bebidas o alimentos cocidos.

Otra costumbre es la de la siembra y cosecha que forma parte de la actividad agrícola que realizan los habitantes de la comunidad, en estas dos actividades participan familias completas incluyendo hombres y mujeres; los lugares en donde realizan esta

actividad son bastante alejados de los lugares en donde habitan por ello es necesario llevar los alimentos hacia estos sitios.

La Pampa Mesa es una costumbre permanente ya que se la realiza en todo acto social en el que participa la comunidad, y consiste en colocar manteles sobre y regar todos los alimentos que trae cada uno de los participantes para compartir entre todos y formar una mesa grande con variedad de productos; para esta práctica es necesario una serie de utensilios para transportar la comida así como las bebidas también.

De acuerdo a las costumbres mencionadas se hace indispensable la necesidad de utilizar utensilios de cocina ancestral dentro de esta comunidad, ya que por las características antes expuestas del trabajo que realizan es necesario transportar tanto alimentos ya elaborados y listos para su consumo que se llevan generalmente en Karana Tazha como también bebidas propias de la zona, un claro ejemplo es la chicha que se la debe llevar en utensilios llamados Tacanquilla y se la debe repartir en pequeñas Shilas ya sea en eventos sociales, mingas o fiestas.

4.2. Utensilios Ancestrales documentados históricamente

Los utensilios de cocina que utilizaban las comunidades indígenas antiguamente se puede decir que en su gran mayoría tienen un acercamiento muy directo con la naturaleza y la materia prima de la que son elaborados ya que eminentemente son naturales.

Entre los principales utensilios que se podía observar en las comunidades tenemos:

- **KaranaTazha.-** Es un utensilio sumamente importante dentro de una cocina indígena, se utiliza para llevar “el cocinado” como vulgarmente se conoce ya sea

de papas, ocas, mellocos, mashua y de mote; este utensilio es muy común encontrarlo principalmente en los cantones de Biblián y Azogues.

El uso que se les da depende directamente del tamaño que tenga; su forma es cilíndrica cuando es pequeña y entre más aumenta su tamaño se pueden apreciar nuevas formas, pero generalmente es ancho en su base, bastante achatada en el medio y nuevamente ancho al terminar en su borde.

La elaboración de este utensilio se lo puede hacer de dos materiales que son el suru y duda, materiales que se pueden conseguir en los cerros orientales.

Hay tres tipos de “KaranaTazha” la primera de ellas se usa solo para llevar fiambre a una sola persona ya que su tamaño es pequeño, con capacidad para tres libras; la segunda es de uso familiar y su tamaño es más grande con una capacidad de cinco libras, se utiliza para llevar la comida cuando se realizan actividades más grandes en las cuales hay más participación de personas; la tercera es la más grande de todas con una capacidad de ocho a diez libras y se utiliza para llevar la comida a lugares en donde se realizan mingas y participan familias enteras. Cuando la Karana Tazha es muy grande se la puede llamar canastilla también.

Existen otros tipos de Tazha de diferentes tamaños y usos entre ellas tenemos a la Real Tazha o conocida también con el nombre de medio almud, son utensilios que ofrecen muchos servicios en cuanto al almacenamiento de productos.

- **Troje.-** Tiene la forma de estera, pero son hechos de suru, se utiliza para el almacenamiento de cereales y tiene una capacidad de 100 a 90 almudes.

- **Ollas de Barro.-** Existen de varios colores y tamaños, en cada casa existían varias ollas para cocinar de acuerdo al número de miembros de la familia, su consistencia es muy sencilla ya que son de uso diario; cuando son nuevas tienen un color rojizo pero con el uso y la presencia de humo de los fogones que se usaban para cocinar, adquieren poco a poco un color negro en la parte externa, no así en el interior ya que luego de cada uso se realizaba el respectivo lavado.

En estas ollas es seguro guardar alimentos ya que son utensilios buenos para la conservación.

De acuerdo al tamaño que tiene cada olla se le da su respectivo uso, así tenemos que las más pequeñas se tienen para guardar dulces, ají, color, condimentos, cuajo casero, pepitas de sambo, azúcar, sal, etc. Las ollas más grandes se usan para cocinar los alimentos así como también para guardar granos, máchica, y otros alimentos crudos para que no se dañen fácilmente.

Su elaboración se la realiza especialmente en los cantones de Biblián y Azogues.

- **Shila.-** Utensilio de uso social, se lo utiliza como repartidor de bebidas en diferentes eventos sociales, el tamaño del mismo varía de acuerdo al uso que se le da, el tamaño es variado existen desde los más pequeños que tienen una capacidad mínima de una taza y grandes con capacidades de un galón. El color de estos utensilios es generalmente amarillo intenso con verdes vivos, rojos o azul oscuro.

Su forma es angosto en la base, ancho en el medio, vuelve a ser angosto en la parte superior, pero su borde es ensanchado en uno de los extremos del borde con una especie de pico lo cual da facilidad para la salida de los líquidos.

Existen Shilas que son de uso ordinario y otros de uso especial, estos último sólo se sacan en ocasiones especiales y el resto de tiempo pasan guardados.

- **Tacanquilla.-** Su tamaño es mediano, no tiene asiento, su forma es circular y en la parte intermedia se puede observar un abultamiento desde donde se disminuye el ancho de este utensilio hasta llegar al cuello, su borde superior es ancho y tiene adornos.

Se utiliza para trasladar chicha a algunos lugares de trabajo y de fiesta.

- **Huallu.-** Se parece a la Tacanquilla lo que les diferencia es que el Huallu tiene un borde de salida muy pequeño lo que permite asegurarlo con tapas ayudándose de tusas y amarrados con hilo de penco, se le da diferentes usos entre ellos el transportar agua desde las vertientes hacia las viviendas de cada familia.
- **Tinaja.-** Es un utensilio grande se puede decir que el más grande de todos, tiene una capacidad para 200 litros. Su uso específicamente es para la fermentación de la chicha, su forma es bastante ancha desde la base hasta la terminación, en el borde superior es angosto para que se le puede poner la tapa, esta estaba confeccionada de cuero.
- **Platos de Barro.-** Es un recipiente pequeño que se utiliza para repartir los alimentos, su forma es bastante angosta en la base y ancha en su parte superior.

Había de dos clases que se diferenciaban por el color y la confección, los unos eran muy simples y de uso ordinario; los otros eran muy finos y con puntos, estos últimos eran de uso especial.

- **Mulu.-** Es más grande que los platos de barro, con orejas, eran usados por los niños pequeños para que no rieguen la comida, los más grandes eran utilizados como las lavacaras actuales.
- **Piedras de Moler.-** Hay de tres clases y se las clasifica de acuerdo al uso que cada una presta.

La más grande era utilizada para moler cereales y obtener máchica, arroz y morochillo, su tamaño es bastante grande por lo que es difícil poder moverla de un lugar a otro, su forma es en la parte superior bastante plana y debían ser colocadas de forma inclinada para que los productos bajen. Junto a ella viene una piedra pequeña de forma ovalada que sirve como triturador de los granos.

La mediana tiene una forma ahondada en el medio, sirve para preparar lo que se conoce como aguado es decir moler achiote y otros condimentos de uso alimenticio, también para moler maíz mojado y choclos para luego preparar alimentos como: civiles y chumales.

Las piedras pequeñas que son de uso ordinario, se usa especialmente para moler el ají que se consume diariamente, las más antiguas son hechas de una piedra muy fina, existen de diferentes tamaño.

- **¿Con qué Vino?-** Son dos recipientes de tamaño pequeño unidos mediante un tubo hecho del mismo material, sólo el primero de ellos tiene una salida y el otro

sirve como una reserva, se lo usa como especie de cafetera en la cual sólo se puede poner líquidos.

- **Ashanca.-** Es un utensilio muy peculiar, está hecha de sachu ancu que es una planta aparente a veta, sus nombres son: shihuida, huizhu, yanca sachu ancu y gullán que forman una especie de enredadera dando una forma redonda.

Se usa para guardar platos, cucharas, quesillo y máchica.

- **Cucharas.-** Se han encontrado de tres clases pequeñas, medianas y lamama cuchara, la pequeña se la utiliza con los niños, para sacar el azúcar y el incienso; las medianas son de uso ordinario y lamama cuchara para sacar los alimentos de la olla hacia los platos.

Están hechas de materiales muy livianos como galuay y guántug para que faciliten su uso diario.

- **Soplador.-** Está elaborado de un material llamado zuro, sirve para soplar el fogón y de esta manera ayudar a encender o avivar el fuego con el cual se van a cocinar los alimentos.
- **Ajehadoras, Arneros y Cedazos.-** Estos utensilios se utilizan para separar los afrechos de los granos luego de la trituración que se hace con las piedras de moler.
- **Puru.-** Utensilios hechos de calabaza, se utiliza para transportar la chicha y algunos son forrados de cuero.
- **Las Tullpas.-** Son tres piedras no muy finas, se las podía mover y acomodar al tamaño de la olla que se va a colocar, entre las piedras está presente la ceniza donde se guardaba la candela.

- **Cancana.-** Utensilio que se utiliza únicamente para asar cuyes, consiste en un palo con dos agallas en uno de los dos extremos en donde se colocan a los cuyes.
- **Barril.-** Tiene una forma cilíndrica, está hecho de una madera bastante fina y asegurada con hierro plano.

Se usa para transportar chicha y agua.

- **Carana Manga.-** Es una olla de barro de un tamaño mediano, sirve para llevar alimentos de un lugar a otro para la comunidad especialmente en tiempo de cosecha.

Tiene colores variados entre ellos tomates con rojos y verdes vivos, en los costados tiene orejitas pequeñas que se las utiliza como jaladeras de ser necesario.

- **Mica.-** Es un recipiente pequeño de madera, su forma es angosta en su base y ancha en la parte superior. Sirven para colocarla máchica y los alimentos cocinados, en ocasiones ha sido utilizado para servir la sopa.
- **Mantel.-** Importante utensilio dentro de la cocina indígena antigua, elaborado de tela de algodón y debe ser siempre de color blanco.
- **Tiestos.-** Es un utensilio ancho y cuadrado, están hechos de barro, se utiliza para tostar tortillas, para hacer tostado de diferentes cereales.
- **Jimul.-** Es uno de los utensilios más sencillos, hechos de árboles nativos, tienen diferentes puntas donde se podía colgar muchas cosas para evitar que estén en el suelo; su tamaño es variado desde los más pequeños que dan un solo servicio hasta los más grandes que brindan muchos servicios.

- **Pilches.-** Son vasos de barro pequeños, que se utilizan para repartir bebidas como aguas medicinales y chicha; especialmente en los rituales.
- **Sambo Potu.-** Se saca del sambo seco o de calabazas secas, es utilizado para colocar sopas ya elaboradas.

4.3. Utensilios existentes en la comunidad de Gun Grande para cocina en vestigios prehispánicos y coloniales

Los primeros habitantes de lo que actualmente es Ecuador en la época prehispánica fueron cazadores especializados que se organizaban en grupos nómadas que se dedicaban a la cacería de animales que les ofrecía la fauna andina; también en los bosques de los valles bajos podían encontrar alimento como vegetales que los conseguían mediante la recolección. Otra fuente de alimentación la encontraban en los páramos, en donde cazaban animales y obtenían plantas medicinales.

Como ya se mencionó las principales actividades de estos habitantes eran la recolección y la caza, para esta última necesitaban la ayuda de armas, las mismas que eran elaboradas con materiales líticos fuertes como el basalto y la obsidiana.

Estos grupos nómadas se asentaban en lugares que podían realizar sus actividades de caza y en donde conseguían la materia prima necesaria para hacer sus herramientas.

Durante esta época hubo una intensificación de la agricultura lo cual ya permitía realizar intercambios entre regiones en este caso entre la Sierra y la Costa. Con todo este avance también se desarrollaron técnicas para la elaboración de cestos, tejidos, cerámicas innovadoras y la construcción de viviendas; también se empezó a elaborar instrumentos de piedra, madera y hueso.

La época de la Colonia en el país inició con la llegada de los españoles, uno de ellos es Francisco Pizarro, quién le puso una trampa al líder Atahualpa para terminar con su vida y con ella la eliminación violenta de los pueblos aborígenes que habitaban en ese entonces las tierras ecuatorianas, y no fue solo un proceso de cambio para el país sino también para el continente.

Los españoles Diego de Almagro y Sebastián de Benalcázar fueron los que fundaron las primeras ciudades en lo que actualmente es el territorio ecuatoriano, como son San Pedro de Riobamba y San Francisco de Quito correspondientemente.

Durante esta época se dieron transformaciones muy significativas puesto que los pueblos originarios se debían mantener vinculados a la corona española.

De acuerdo a lo antes mencionado si existen utensilios de la época prehispánica en la comunidad de Gun Grande ya que existen cestos que sirven para almacenar los alimentos, también las piedras de moler son un claro ejemplo ya que como se manifiesta en la época prehispánica los primeros pobladores construían herramientas y artefactos de piedra, hueso y aprendieron a confeccionar cestos.

4.3.1. Utensilios que se mantienen intactos en su diseño y uso

- KaranaTazha
- Shila
- Tacanquilla
- Tinaja
- Piedras de Moler
- ¿Con qué Vino?
- Ajechadoras, Arneros y Cedazos

- Cancana
- Carana Manga
- Mantel
- Tiestos
- Pilches

4.3.2. Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso

- **Ollas de Barro.-** En cuanto a su diseño no han cambiado, las pocas que hasta la actualidad se siguen fabricando son de las mismas características que las antiguas; este utensilio a tenido un cambio significativo en cuanto a su uso ya que se ha dejado de lado la costumbre de cocinar los alimentos en ollas de barro y han sido reemplazadas por ollas de aluminio.
- **Platos de Barro.-** Este utensilio ha sido reemplazado por platos de loza en los cuales se sirve los alimentos actualmente y han desaparecido los platos de barro.
- **Mulu.-** Actualmente se los utiliza como lavacaras más no como un utensilio para servir los alimentos como se hacía antiguamente.
- **Ashanca.-** Ya no se ve y utiliza en las casas de la comunidad este utensilio era utilizado para almacenar algunos alimentos como la machica y queso así como para colgar ollas y demás; actualmente se guardan de otra manera los utensilios y alimentos.
- **Cucharas de palo.-** Actualmente han sido cambiadas por las cucharas de aluminio para consumir los alimentos.

- **Soplador.-** Ya no es muy utilizado debido a que actualmente existen hornos a gas y cocinas a gas que ya no tienen la necesidad de utilizar este utensilio para avivar el fuego como se hacía ancestralmente en las tulpas.
- **Las Tulpas.-** Han sido dejadas en el olvido en su totalidad ya que con el avance de la tecnología se ha creado las cocinas a gas en las cuales se preparan los alimentos en la actualidad.
- **Sambo Potu.-** Es utensilio que se ha dejado olvidado y no se utiliza ya en los hogares de la comunidad.

4.3.3. Utensilios destinados a Decoración

- Mulu
- Mantel
- Platos de Barro

4.3.4. Utensilios destinados a Exhibición

- **Mica.-** Es un recipiente pequeño de madera, su forma es angosta en su base y ancha en la parte superior. Sirven para colocarla máchica y los alimentos cocinados, en ocasiones ha sido utilizado para servir la sopa.
Son conocidas también como bateas y su uso se da principalmente en la fiesta de Carnaval para exhibir el plato principal que son las papas con cuy pero la característica del mismo es que se lo coloca sin aliño y sin sal.
- **Shila.-** De uso social, se lo utiliza como repartidor de bebidas en diferentes eventos sociales, el tamaño del mismo varía de acuerdo al uso que se le da, el tamaño es variado existen desde los más pequeños que tienen una capacidad mínima de una taza y grandes con capacidades de un galón.

- **Pilches.-** Se utilizan para repartir bebidas como aguas medicinales y chicha; especialmente en los rituales, y son hechos de barro.
- **Puro Linchido.-** Es utilizado para llevar alcohol o chicha a los eventos culturales y religiosos, está hecha con hilos tejidos.

Generalmente este utensilio lo llevan en su mayoría los hombres pero ahora existen mujeres que también lo hacen.

4.3.5. Utensilios destinados a Cocción

- Ollas de Barro
- Las Tullpas
- Cancana
- Tiestos

CAPÍTULO V

Ingredientes, productos, platillos, utensilios específicos por plato, y técnicas de preparación ancestrales utilizados en la cocina ecuatoriana de la comunidad de Gun Grande del cantón Cañar

La gastronomía serrana en general se encuentra dentro del marco cultural andino del maíz, esta planta era considerada como sagrada para nuestros antepasados y la provincia de Cañar no es la excepción debido a que se encuentra localizada dentro de esta región.

Se utilizaba el maíz desde que es choclo tierno hasta la chicha de jora.

La cocina y alimentación cañarí se basaba principalmente en los productos que se dan en la zona tanto en la parte rural como en la urbana.

La gastronomía de la provincia de Cañar es una de las ricas y típicas de la región Sierra ya que en cada uno de sus platos utilizan productos que se dan en la provincia y están basados en granos, hortalizas, verduras, tubérculos así como animales que se crían en cada casa como los cuyes y gallinas que les sirve como base de su alimentación diaria.

5.1. Ingredientes

Cuadro # 18

Papas con Cuy

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Cuy	Todo el año	X		Asado, Sopa
Sal			X	Varios
Ajo molido	Todos los meses *excepto Enero y febrero	X		Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 19

Mote

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz	Junio-agosto	X		Platos fuertes

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 20

Ají criollo

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Ají			X	Varios
Limón			X	Varios
Aceite			X	Varios
Culantro	Todo el año	X		Sopas
Cebolla blanca	Todo el año	X		Sopas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 21

Zampumuruucho (variedad de ají)

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Pepas de sambo	Agosto - Septiembre	X		Ají
Sal			X	varios
Color(achiote)	Todo el año	X		Varios
Manteca	Todo el año		X	Varios
Ají			X	Ají

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 22**Chuchi upianaucho(variedad de ají)**

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Ají			X	Ají
Aceite			X	Varios
Limón			X	Varios
Cebolla	Todo el año	X		Sopas
Culantro	Todo el año	X		Sopas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro**Fuente:** Investigación**Cuadro # 23****Arroz de Cebada**

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Carne de cerdo	Todo el año	X		Sopas
Cebolla blanca	Todo el año	X		Sopas
Ajo	Todos los meses excepto Enero y febrero	X		Varios
Culantro	Todo el año	X		Varios
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Col	Todos los meses excepto de Enero a marzo	X		Sopas
Sal			X	Varios

Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Leche	Todo el año	X		Varios
Arroz de Cebada			X	Sopa, Plato Fuerte

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 24

Caldo de Res

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Carne o costilla de res	Todo el año	X		Sopas
Cebolla blanca	Todo el año	X		Sopas
Ajo	Todos los meses excepto Enero y Febrero	X		Varios
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Sal			X	Varios
Arveja	Agosto	X		Sopas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 25

Máchica

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Cebada	Julio	X		Sopa, Plato fuerte, Machica
Maíz	Junio - Agosto	X		Sopas, Platos fuertes

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 26

Humitas o Chumales

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Choclo tierno	Abril - Mayo	X		Varios
Manteca de chanco	Todo el año	X		Varios
Mantequilla			X	Varios
Azúcar			X	Varios
Sal			X	Varios
Huevos	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 27

Sopa de Sambo

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Sambo	Marzo – Mayo	X		Sopas, Postres
Choclo	Marzo - Mayo	X		Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Cilantro	Todo el año	X		Varios
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Leche	Todo el año	X		Varios
Quesillo	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 28

Locro de Nabo

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Nabo	Mayo - Diciembre	X		Sopas
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Leche	Todo el año	X		Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Sal			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 29

Habas Tiernas

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Habas	Agosto - Julio	X		Plato fuerte
Sal			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 30**Mellocos**

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Mellocos	Enero - Mayo	X		Plato fuerte
Culantro	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro**Fuente:** Investigación**Cuadro # 31****Sopa de Mellocos**

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Mellocos	Enero – Mayo	X		Plato fuerte
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Leche	Todo el año	X		Varios
Achiote			X	Varios
Quesillo	Todo el año	X		Varios
Culantro	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro**Fuente:** Investigación

Cuadro # 32

Ocas

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Oca	Abril	X		Plato fuerte
Leche	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 33

Choclos Cocinados

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Choclo	Marzo – Mayo	X		Varios
Quesillo	Todo el año	X		Varios
Carne de res	Todo el año	X		Sopas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 34

Caldo de Gallina

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Gallina	Todo el año	X		Sopas
Arveja	Agosto	X		Sopas

Zanahoria			X	Sopas
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Ajo	Todos los meses excepto Enero y Febrero	X		Varios
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Sal			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 35

Colada Morada

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz negro	Julio – Agosto	X		Colada Morada
Piña			X	Varios
Naranja			X	Varios
Clavo de olor			X	Postres
Pimienta dulce			X	
Panela			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 36

Caldo de patas

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Patas de res	Todo el año	X		Sopas
Arveja	Agosto	X		Sopas
Quinua			X	sopas
Frejol	Abril – Mayo	X		sopas
Gallo	Todo el año	X		Sopas
Cuy	Todo el año	X		Sopas, Plato fuerte
Sal			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 37

Canelazo

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Canela			X	Bebidas
Azúcar			X	Varios
Aguardiente			X	Bebidas
Agua	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 38

Trago con verbena

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Trago			X	Bebidas
Limón			X	varios
Azúcar			X	varios
Verbena	Todo el año	X		

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 39

Choclo Mote (Paruk Mote)

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Choclos	Abril – Mayo	X		Plato fuerte
Sal			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 40

Chicha de Jora

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Harina de maíz (jora)	Junio - Agosto	X		Bebidas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 41

Sambo Asado

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Sambo	Marzo – Mayo	X		Postre, Sopas
Leche	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 42

Sopa de harina de haba

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Harina de haba	Septiembre	X		Sopas
Carne seca de res	Todo el año	X		Sopas
Col	Julio – Enero	X		Sopas
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Culantro	Todo el año	X		Varios
Sal			X	Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Leche	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 43

Sopa de Sara Chanca

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz morocho	Julio - Agosto	X		Sopas
Papas	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Sal			X	Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Leche	Todo el año	X		Varios
Cebolla blanca	Todo el año	X		Sopas
Carne de res	Todo el año	X		Sopas y Platos Fuertes

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 44

Sopa de cuy

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Cuy	Todo el año	X		Sopa, Plato fuerte
Papas	Todo el año	X		Sopas. Plato fuerte
Col	Julio – Enero	X		Sopa
Choclo	Julio – Agosto	X		Sopa, Plato fuerte
Leche	Todo el año	X		Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios

Culantro	Todo el año	X		Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios
Sal			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 45

Sopa de berros

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Berros	Todo el año	X		Sopa
Papas	Todo el año	X		Sopa, Platos fuertes
Leche	Todo el año	X		Varios
Quesillo	Todo el año	X		Varios
Culantro	Todo el año	X		Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Sal			X	Varios
Color (achiote)	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 46

Chivil

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz pelado	Maíz reservado de Julio – Agosto	X		Varios
Quesillo criollo	Todo el año	X		Varios
Manteca de chancho	Todo el año	X		varios
Huevos	Todo el año	X		varios
Margarina			X	Varios
Sal			X	Varios
Azúcar			X	Varios
Levadura			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 47

Tortilla de maíz

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz	Reservado de Julio – Agosto	X		Platos fuertes
Sal			X	Varios
Manteca chancho	Todo el año	X		Varios
Huevos	Todo el año	X		varios
Azúcar			X	Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 48

Sopa de achogcha

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Achogcha	Abril	X		Sopa
Quesillo	Todo el año	X		Varios
Leche	Todo el año	X		Varios
Manteca	Todo el año	X		Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Ajo	Todos los meses excepto Enero y Febrero	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 49

Sopa de nabo

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Papa	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes
Nabo	Mayo - Diciembre	X		Sopa
Ajo	Todos los meses excepto Enero y Febrero	X		Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Manteca de chancho	Todo el año	X		Varios
Leche	Todo el año	X		Varios
Quesillo	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 50

Empanada de maíz

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz amarillo	Julio		X	Platos fuertes
Carne molida de res	Todo el año		X	Varios
Huevos	Todo el año	X		Varios
Arveja	Agosto	X		Sopas
Frejol	Abril – Mayo	X		Sopas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 51

Sopa de zanahoria blanca

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Zanahoria blanca	Se tiene en los huertos sin calendario	X		Sopas
Quesillo	Todo el año	X		Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Ajo	Todos los meses excepto Enero y Febrero	X		Varios
Manteca	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 52

Colada de harina de trigo

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Harina de trigo	Julio	X		Sopa
Canela			X	Postres, bebidas
Cedrón	Todo el año	X		Bebidas
Hierva luisa			X	Bebidas
Panela			X	Postres, bebidas
Guayausa			X	Bebidas
Leche	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 53

Morocho

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz de morocho	Julio - Agosto	X		Bebidas
Leche	Todo el año	X		Varios
Panela			X	Bebidas, postres
Cedrón	Todo el año	X		Bebidas
Anís estrellado			X	Bebidas
Canela			X	Postres, bebidas
Leche	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 54

Arroz de cebada en seco

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Manteca	Todo el año	X		Varios
Sal			X	Varios
Cebolla	Todo el año	X		Varios
Culantro	Todo el año	X		Varios
Choclos	Julio – Agosto	X		Plato fuerte
Arveja	Agosto	X		Sopa
Zanahoria	En huertos todo el tiempo		X	Sopa
Ajo	Todos los meses excepto Enero y Febrero	X		Varios
Arroz de cebada	Julio	X		Sopa, plato fuerte

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 55

Yawar leche

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Leche tierna	Todo el año	X		Bebida
Canela			X	Postres, bebidas
Panela			X	Postres, bebidas
Clavo de olor			X	Bebidas
Papa	Todo el año	X		Sopas, Platos fuertes

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 56**Morcilla**

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Menudo de puerco	Todo el año	X		Plato fuerte
Arroz			X	Plato fuerte
Col	Julio – Enero	X		Sopa
Sangre de puerco	Todo el año	X		
Arveja	Agosto	X		Sopa
Sal			X	Varios
Leche	Todo el año	X		Varios

Elaborado por: Elizabeth Chamorro**Fuente:** Investigación**Cuadro # 57****Máchica con miel (dulce)**

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Máchica de maíz	Reserva de Julio – Agosto	X		
Miel			X	

Elaborado por: Elizabeth Chamorro**Fuente:** Investigación

Cuadro # 58

Wira Máchica

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Machica de cebada	Julio	X		
Carne de cerdo	Todo el año	X		Sopas

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 59

Mote Tazho

INGREDIENTE	ÉPOCA DE COSECHA	PRODUCTO DE LA ZONA	PRODUCTO DE OTRA ZONA	USOS CULINARIOS
Maíz	Julio - Agosto	X		Varios
Habas	Agosto – Julio	X		Plato fuerte

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

5.2. Platos tradicionales, de la Comunidad de Gun Grande

- **Papas con Cuy.-** Es un plato exclusivo que se sirve en ocasiones especiales. Se lo hace para fiestas importantes como Carnaval y es el más representativo de la zona.⁵⁴

⁵⁴ Sr. Manuel Naula, Presidente de la Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud

El cuy es el animal emblemático de esta cocina, se lo consume asado o a la brasa, aunque las comunidades indias y campesinas suelen prepararlo en sopa o locro.

El cuy, en los pueblos del altiplano, interviene en prácticas tradicionales relacionadas con la familia y el entorno social. El cuy entra en peticiones de mano, bodas y compadrazgos. Las piezas del cuy se reparten de acuerdo con la importancia de los miembros de la familia. Entre los campesinos mestizos el cuy es alimento obligado en comidas de fiestas y homenajes, acompañado con papas cocidas es signo de respeto, y prosperidad.⁵⁵

- **Mote.-** Está hecho a base de maíz. En la mesa cañarí era considerado como un plato que se servía de entrada, se hacía para ocasiones especiales como las fiestas; también se lo servía como plato diario y se lo consumía junto con sopas de gallina criolla, carne seca, cuy, chicharrón.⁵⁶

El maíz es un cereal muy apreciado por los Incas por sus nutrientes y demás propiedades, se lo llega a considerar un alimento sagrado. Su alto contenido de hidratos de carbono de fácil digestión, lo convierten en un alimento ideal para los niños y los deportistas. Aconsejable en personas con deficiencia de magnesio. Su harina es idónea cuando existen problemas de intolerancia al gluten.⁵⁷

- **Ají criollo.-** Es considerado como una salsa andina.
 - **Zampumurucho.-** Es una variedad de ají que se hace de pepa de sambo.
 - **Haychaucho.-** Es otro tipo de ají que se lo hace para festividades y mingas, es más elaborado y de un sabor exquisito.

⁵⁵ Pazos Julio, El Sabor de la Memoria: Historia de la cocina Quiteña, Quito, Fonsal 2008, pág. 186

⁵⁶ Sr. Manuel Naula, Presidente de la Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud

⁵⁷ Pazos Julio, Cocinas Regionales Andinas, pág. 224

- **Chuchi upiana ucho.-** Es otra variación del ají que se lo utiliza y hace generalmente para mingas familiares debido a lo rápido de su preparación.
- **Arroz de Cebada.-** En la provincia de Cañar en general se hace el arroz de cebada con carne de cerdo es un plato de uso diario.
- **Caldo de Res.-**Es un plato actual pero que es bastante apetecido y se lo consume diariamente en los hogares.
- **Máchica.-** Alimento muy tradicional de la provincia y de la zona andina en general. Puede ser de maíz o de cebada.
 - **Máchica con miel.-** Es dulce y se hace con máchica de maíz; se lo consume como fiambre en caminatas largas.
 - **Wira máchica.-** Se hace con máchica de cebada.
- **Humitas o Chumales.-** Es un plato que se lo consume periódicamente y se lo hace para brindar a familiares y amigos.
- **Sopa de Sambo.-** Es un plato tradicional de esta zona y se lo consume diariamente ya que es apetecido por los habitantes de la comunidad.
- **Locro de Nabo.-** Es una sopa de consumo diario en las mesas de las familias de la comunidad.
- **Habas Tiernas.-** Es un plato importante en la mesa de los hogares de la comunidad ya que viene de varios años atrás y ha sido una costumbre transmitida de unos a otros su consumo diario o en mingas.

- **Mellocos.-** Es un plato tradicional de la comunidad que se lo puede consumir solo o se lo puede hacer en sopa también, de cualquiera de las dos formas es muy consumido.⁵⁸

Destaca su gran cantidad de carbohidratos, encargados de suministrarnos energía; tienen un alto potencial alimenticio al poseer almidón, azúcares, proteínas, fibra, lípidos y un alto contenido de vitamina C.

El uso medicinal que se le da es facilitar el parto (debido a que ayuda a aliviar las contracciones); alivia también los dolores de estómago, contrarresta la jaqueca y evita la formación de tumores, así como la irritación a la piel conocida como erisipela.⁵⁹

- **Ocas.-**Plato bastante apetecido por los pobladores ya que forma parte de su identidad puesto que ha venido como herencia de los antepasados.⁶⁰

Es un tubérculo con mayor aporte de fibra que la papa y fuente importante de vitamina C, también se utiliza deshidratada, la que se conoce como Kaya, contiene carbohidratos entre el 11 y 22% la composición nutritiva en 100gr de la parte comestible del tubérculo fresco. Su contenido de proteína es muy variable pero generalmente cerca del 9%, posee también una buena proporción de aminoácidos esenciales.

El uso medicinal que se le da es como un efectivo astringente, picaduras, hematomas, para dolor de oídos, etc.⁶¹

- **Choclos Cocinados.-** Es uno de los platos más importantes de la mesa cañarí ya que se lo puede consumir en reuniones importantes o en la mesa diaria.

Se sirve acompañado de rodajas de queso, carne de res y ají de acuerdo a la costumbre cañarí.

⁵⁸ Sr. Manuel Naula, Presidente de la Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud

⁵⁹ Pazos Julio, Cocinas Regionales Andinas, pág. 222

⁶⁰ Sr. Manuel Naula, Presidente de la Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud

⁶¹ Pazos Julio, Cocinas Regionales Andinas, pág, 222

- **Caldo de Gallina.-** Plato que apareció con la llegada de los españoles a territorios de los asentamientos cañaris debido a que la gallina es uno de los tantos animales introducidos. Para servir se acompaña al caldo con mote y se agrega cebolla picada con culantro.
- **Colada Morada.-** Es una de las bebidas más tradicionales que se preparan dentro de la comunidad de Gun Grande especialmente en el mes de Noviembre, en el cual se conmemora el Día de los Difuntos y en honor a esta fecha se elabora esta bebida en cada uno de los hogares de la comunidad.
- **Caldo de patas.-** Es un plato bastante particular puesto que se mezclan varios alimentos tales como: patas de ganado, todos los granos producidos en el año como arvejas, frejol, quinua, luego se pone un gallo que este en los primeros días de canto y un cuy de año, se le añade sal y aliños.

Es espeso como una gelatina; se lo sirve para Semana Santa, se le considera como un plato nutritivo.

- **Canelazo.-** Es una tradición de los Cañaris de la zona urbana, se debe servir caliente.
- **Trago con verbena.-** Bebida tradicional que se sirve en fiestas religiosas.
- **Choclo Mote (Paruk Mote).-** Es un plato representativo que se lo sirve desgranado y no puede faltar en la mesa.
- **Chicha de Jora.-** Es la bebida más importante para la población de esta provincia.

La condición principal para elaborar esta bebida es que el maíz con el cual se va hacer, debe ser de las sementeras de Gun ya que es muy dulce.

Mientras más tiempo dure el proceso de fermentación mayor será el grado alcohólico de la bebida que es utilizada en todos los eventos del pueblo Cañarí.⁶²

Es mencionada por ser complemento necesario en la nutrición del poblador andino; el medio ácido que posee la chicha (ph inferior a 3,5 a un máximo 4,7) contribuye a una mejor separación de los aminoácidos y a su conservación sin degradación durante un mayor lapso. Su consumo ayuda a eliminar varios tipos de parásitos como bacterias causantes de severas infecciones en el organismo.

Las reacciones alcalinas que se generan en el intestino limitan la absorción del calcio y fósforo, por tal motivo la ingesta de la chicha, ayuda a una mejor asimilación.⁶³

- **Dulce de Sambo.-** Es una bebida tradicional que identifica la cultura gastronómica de la comunidad. Se lo consume con leche.

Sopa de harina de haba.- Plato de consumo diario y se elabora con papas suscaleña.

- **Sopa de Sara Chanca.-** Se la elabora en base del maíz morocho, el mismo que debe ser molido; su consumo es diario.
- **Sopa de cuy.-** Es un plato representativo que representa la cultura gastronómica de la comunidad y la población ya que el cuy es uno de sus platos no solo tradicional sino también ceremonial.
- **Sopa de berros.-** Es un plato considerado como nutricional debido a su gran aporte que hace a la salud de quien lo consume, es de consumo diario.

⁶² Sr. Manuel Naula, Presidente de la Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud

⁶³ Pazos Julio, Cocinas Regionales Andinas, pág. 226

- **Chivil.-** Es un plato único, es uno de los más representativos puesto que solo se conoce que existe y es elaborado en la provincia de Cañar. Se lo hace a base de maíz, achiote y queso, similar a las humitas o chumales; pero se lo envuelve en hojas de huicundo que son hojas especiales que se las debe recoger en el monte.

El chivil se lo elabora siempre ya sea para el consumo diario o para festividades. Como se puede observar en el Anexo # 7.

- **Tortilla de maíz.-** Se hace a base de maíz y son representativas debido a que se las prepara en un tiesto y son bastante planas.
- **Sopa de achogcha.-** Plato de consumo diario en la mesa de la comunidad.
- **Empanada de maíz.-** Es un plato muy actual que se lo hace periódicamente y su consumo es moderado.
- **Sopa de zanahoria blanca.-** Plato nutritivo y de consumo diario.
- **Colada de harina de trigo.-** Bebida tradicional consumida diariamente.
- **Morocho.-** Bebida apetecida por la comunidad y de consumo diario.
- **Arroz de cebada en seco.-** Plato preparado sin mucho ingrediente. Plato especial cañarí se sirve con mote pelado con cáscara o choclo mote se come también con papa chaucha cocinada.
- **Yawar leche.-** Es una bebida dulce que se lo hace con la leche tierna de la vaca, es decir con la primera leche que puede ser hasta el quinto día.
- **Morcilla.-** Se lo hace para las festividades de Carnaval y se sirve con mote y con habas.
- **Mote tazho.-** Es un mote rápido. Se utiliza para mingas grandes y para momentos cuando las personas están apuradas, también para actividades

internas de la familia y no se usa en fiestas fúnebres de acuerdo a la costumbre de los cañaris.

5.2.1. Identificación de origen histórico por plato

La época prehispánica del Ecuador estuvo conformada por varios Señoríos Étnicos entre los cuales estaban los Cañaris como uno de los grupos principales y más representativos, quiénes desde esos tiempos consumían en su alimentación diaria productos que se daban en la zona principalmente la papa y el maíz así como también el consumo de animales como los cuyes, que es una especie propia de los Andes de toda América del Sur.

En la época colonial con todo el proceso de conquista que sufrieron los aborígenes de estas zonas se introducen nuevos productos para la alimentación como la cebada, el trigo y animales para el consumo como gallinas, vacas y cerdos principalmente para variar la mesa de los pueblos conquistados.

Cuadro # 60

Época de Elaboración y Consumo del Plato

PLATO	ÉPOCA DE ELABORACIÓN Y CONSUMO
PAPAS CON CUY	Prehispánica
MOTE	Prehispánica
AJÍ	Prehispánica
ZAMPU MURU UCHO	Prehispánica Cañaris de la parte baja.
CHUCHI UPIANAUCHO	Se elabora y consume desde hace 50 años dentro de la comunidad

PLATO	ÉPOCA DE ELABORACIÓN Y CONSUMO
ARROZ DE CEBADA	Colonial con la llegada de los españoles llegó la cebada
CALDO DE RES	Colonial con la llegada de los españoles
MACHICA	Prehispánica la machica de maíz. Colonial la machica de cebada.
HUMITAS O CHUMALES	Prehispánica se las hacía en piedra.
SOPA DE SAMBO	Prehispánica
LOCRO DE NABO	Prehispánica
HABAS TIERNAS	Colonial
MELLOCOS	Es una adopción hecha entre las décadas de los 50 y 60
OCAS	Prehispánica
CHOCLOS COCINADOS	Prehispánica
CALDO DE GALLINA	Colonial
COLADA MORADA	Adoptada en la comunidad hace 10 años
CALDO DE PATAS	Colonial
CANELAZO	Introducido en la comunidad desde los años 50
TRAGO DE VERBENA	Se consume desde la década de los 50
CHOCLO MOTE (PARUK MOTE)	Prehispánica
CHICHA DE JORA	Prehispánica

PLATO	ÉPOCA DE ELABORACIÓN Y CONSUMO
SAMBO ASADO	Prehispánica
SOPA DE HARINA DE HABA	Prehispánica
SOPA DE SARA CHANCA	Prehispánica era un alimento propio de los Cañaris
SOPA DE CUY	Prehispánica
SOPA DE BERROS	Colonial
CHIVIL	Colonial
TORTILLA DE MAÍZ	Prehispánica
SOPA DE ACHOGCHA	Prehispánica
SOPA DE NABO	Colonial
EMPANADA DE MAÍZ	Se consume desde hace unos 20 años
SOPA DE ZANAHORIA BLANCA	Prehispánica
COLADA DE HARINA DE TRIGO	Colonial con la llegada de los españoles.
MOROCHO	Prehispánica
ARROZ DE CEBADA EN SECO	Colonial
YAWAR LECHE	Colonial
MORCILLA	Colonial
WIRA MÁCHICA	Prehispánica
MOTE TAZHO	Colonial

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

5.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción

Asar.- Se utiliza este término para referirse a la acción de colocar los alimentos de una forma directa al fuego.

La ventaja principal que tiene esta técnica es la rapidez con la que los alimentos se cocinan y conservan el sabor original de cada uno.

- **Asar a la Parrilla.-** Su forma de uso era colocando los alimentos sobre una parrilla y exponerlos directamente al fuego. Servía para asar cuyes, alpacas, aves, choclos, mazorcas de maíz tierno y seco.
- **Asar en las Cenizas.-** Era utilizado para cocinar tubérculos y choclos enteros envueltos en sus propias hojas.
- **Hervido.-** Es considerada la técnica más importante y común que utilizaban los ancestros, se la utiliza para la preparación de la mayor parte de platos y bebidas también.
- **Fermentado.-** Se la utiliza principalmente para la preparación del maíz y posteriormente elaborar la chicha que era la bebida más consumida por los pobladores y se la hacía especialmente para las fiestas.
- **Tostado.-** Al inicio se aplicaba esta técnica colocando los granos en cenizas calientes, pero luego se realizaba en tostadores de arcilla, estos se llamaban tiestos. Se tostaba el maíz, el maní, el fréjol, la quinua, y las semillas de zapallo y calabazas.
- **Cocción al vapor.-** Se la aplica en muy pocos productos esta técnica, principalmente con la yuca.

- **Alimentos envueltos en hojas.-** Se aplica con las masas de maíz que se envuelven en las mismas hojas, se les conoce como humitas, las cuales se cocinan a vapor y eran consideradas como el pan de sus fiestas.
- **Asoleado.-** Se la aplicaba generalmente con los tubérculos para incrementar su dulce y sabor; se lo hacía con los camotes y las ocas.
- **La Pachamanca.-** Es una técnica de cocción que según la creencia Cañari se hace para que la esencia de los alimentos salga pura y se la debe realizar el día sábado de gloria o comúnmente conocido como sábado de pascua.

El proceso para realizar la pachamanca se inicia haciendo un hoyo más o menos profundo en la tierra que puede ir desde los 50 cm. a 80 cm. o de acuerdo al número de personas que vayan a participar de la misma; luego se debe quemar una piedra hembra de cuatro a cinco horas y se debe esperar a que el sol empiece a desaparecer para iniciar con la preparación.

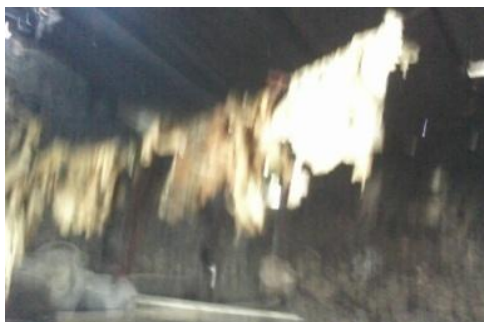
5.2.3. Formas de Conservación de los ingredientes y del plato elaborado

Los principales productos que se guardan y son conservados para el consumo de la comunidad son los que a continuación se nombran.

- **Maíz.-** Todos los granos se hacen secar para su conservación y se colocan en canastos, sacos, ollas de barro y en esteras.
- **Carne.-** Para conservar primero se debe hacer cecina, aliñar y posteriormente se hace secar por 15 días o 1 mes, en la parte posterior de las casas. Luego de este tiempo cuando la misma está seca se pone en canastos o colgado dentro de la casa.

Imagen # 38

Conservación de la Carne



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Tubérculos.-** Los antiguos veían cuando hay cosecha en abundancia o cuando hay escasez, y de acuerdo a esto los almacenaban en canastas.

Imagen # 39

Conservación de los Tubérculos



Fuente: Comunidad de Gun Grande

- **Melloco.-** Se cosecha y se consume al instante no se guarda generalmente y cuando se lo hace es por un período corto de tiempo, máximo 15 días y si se lo guarda bajo tierra enterrándolo en sacos dura de un mes a dos.
- **Papas.-** La chaucha no hay como guardar por mucho tiempo, es de consumo directo a lo mucho dura un mes; otras variedades como la jubaleña, bolona, suscaleña, chio se las guarda y conserva separando un cuarto de la casa que sea de adobe y dentro se coloca plantas amargas, ceniza y lana de oveja, se las tapa y de esta manera dura de tres a cuatro meses.

- **Calabazas.-** Se cosecha en luna llena y para su conservación no se debe romper los watu de las calabazas y se las puede tener de medio año a uno.
- **Quesillos.-** Se guarda en las llamadas ashanka que están hechas de wishu (es una madera flexible) y paja. De esta manera duran hasta un mes.
- **Harinas.-** Se guardan en tinajas o vasijas.
- **Huevos.-** Se guardan en canastos y mezclados con maíz y arveja.

Los platos ya preparados generalmente no se guardan sino que son de consumo inmediato y para el día, sin embargo ciertos alimentos se pueden almacenar y comúnmente son:

- **Cuy Asado.-** Para guardarlo primero se lo debe abrir totalmente, luego se los hace secar y se lo guarda en un recipiente; cuando ya se lo vaya a consumir se debe volver azar.
- **Mote Cocinado.-** Se debe escurrir primero toda el agua y luego se guarda en canasto.
- **Color Preparada.-** Se la guarda en una olla de barro.
- **Chicha Elaborada.-** Se guarda en tinajas y puede durar un mes o dos.
- **El Chivil.-** Se guarda en canastos que estén bien secos y puede durar hasta 6 días.
- **Carne de gallina cocinada.-** Se debe hacer secar primero y luego se la guarda en un recipiente y dura unos 6 a 8 días.

5.2.4. Formas de Exhibición, Presentación y Servicio

- **Papas con Cuy.-** Cuy este dorado y la carne bien cocinada se lo sirve con papas peladas cocinadas con sal.

- **Mote.-** En la mesa cañarí era considerado como un plato que se servía de entrada, se hacía para ocasiones especiales como las fiestas; también se lo servía como plato diario y se lo consumía junto con sopas de gallina criolla, carne seca, cuy, chicharrón.
- **Ají criollo.-** Se sirve en un recipiente pequeño junto con una cuchara.
- **Zampu muru ucho.-** Se sirve en un recipiente pequeño y se agrega ají normal con pepa si se desea que pique un poco más.
- **Haycha ucho.-** Se sirve en un recipiente pequeño, agregando carne seca y se lo hace para festividades y mingas.
- **Chuchi upiana ucho.-** Se sirve en recipientes pequeños en mingas familiares.
- **Arroz de Cebada.-** Se sirve cuando la carne esta lista y se agrega culantro picado.
- **Caldo de Res.-** Se sirve cuando la carne esta lista y se sirve acompañado de mote.
- **Máchica.-** Se sirve en recipientes pequeños sola o acompañada de cualquier agua aromática o dulce de zapallo.
- **Humitas o Chumales.-** Se las puede servir en platos pequeños, envueltas en las hojas que fueron cocinadas y acompañadas de café o ají.
- **Sopa de Sambo.-** Se debe servir añadiendo cilantro picado y queso desmenuzado.
- **Locro de Nabo.-** Se sirve en platos de sopa.
- **Habas Tiernas.-** Siempre deben ser servidas calientes.
- **Mellocos.-** Se deben servir siempre calientes y se les puede agregar cebolla y culantro picado si se desea.

- **Sopa de mellocos.-** Se sirve con queso y culantro picado.
- **Ocas.-** Se sirven cuando están suaves y se consume con leche.
- **Choclos Cocinados.-** Se sirve cuando el grano este suave y acompañados de rodajas de queso, carne y ají de acuerdo a la costumbre cañarí.
- **Caldo de Gallina.-** Para servir se acompaña al caldo con mote y se agrega cebolla picada con culantro.
- **Colada Morada.-** Se sirve en shilas pequeñas cuando está bien caliente.
- **Caldo de patas.-** Se lo sirve caliente para Semana Santa y se le considera como un plato nutritivo.
- **Canelazo.-** Se sirve con aguardiente al gusto y se debe servir cuando esta bien caliente.
- **Trago con verbena.-** Se sirve en fiestas religiosas.
- **Choclo Mote(Paruk Mote).-** Se sirve cuando los granos están reventados, se deja enfriar y se desgrana para poder servir.
- **Chicha de Jora.-** Se sirve en todos los eventos del pueblo Cañari, y se lo conserva en tinajas. Pero para repartir se lo hace en pequeñas shilas.
- **Dulce de sambo.-** Se sirve con leche.
- **Sopa de harina de haba.-** Se sirve caliente en platos de sopa.
- **Sopa de Sara Chanca.-** Se sirve caliente.
- **Sopa de cuy.-** Se sirve caliente.
- **Sopa de berros.-** Se sirve caliente.
- **Tortilla de maíz.-** Se sirven cuando están bien doradas y calientes, acompañadas con agua de panela y anís silvestre. Generalmente se hacen para brindar a amigos.

- **Sopa de achogcha.-** Se sirve caliente.
- **Sopa de nabo.-** Se sirve caliente, agregando quesillo criollo.
- **Empanada de maíz.-** Se sirve caliente.
- **Sopa de zanahoria blanca.-** Se sirve caliente y acompañada de mote.
- **Colada de harina de trigo.-** Se sirve caliente y siempre con tortillas de trigo o buñuelos y machica.
- **Morocho.-** Se sirve caliente y generalmente con machica o tortillas.
- **Arroz de cebada en seco.-** Plato especial cañarí se sirve con mote pelado o choclo mote; se come también con papa chaucha cocinada.
- **Yawar leche (dulce).-** Se debe servir caliente.
- **Morcilla.-** Se sirve con mote y con habas se suele hacer para carnaval.
- **Mote tazho.-** Se sirve caliente y mezclando con las habas y el maíz.
- **Chivil.-** Se lo presenta en un plato con aguas aromáticas en fiestas y mingas, es un plato rápido para ofrecer a amistades.
- **Machica con miel (dulce).-** Se mezcla la machica de maíz con miel y se la mezcla hasta dejar en un estado ni seco ni aguado y esta lista para servir.
- **Wira machica.-** Se mezcla la machica de cebada con la manteca que sobra de la fritada, se hace hervir y se sirve.

5.3. Platos ceremoniales, de la Comunidad de Gun Grande

Cuy.- Es un plato exclusivo que se sirve en ocasiones especiales, se le aliña y se le coloca al cuy en un palo y se lo lleva a asar en carbón. Mientras se asa se le va añadiendo poco a poco achiote en todo el género; cuando el cuy este dorado y la carne bien cocinada se lo sirve con papas peladas cocinadas con sal.

Chicha de Jora.- Es la bebida más importante para la población de esta provincia.

La condición principal para elaborar esta bebida es que el maíz con el cual se va hacer, debe ser de las sementeras de Gun ya que es muy dulce.

El proceso inicia con la germinación del maíz lo cual se logra de la siguiente manera:

Al maíz se lo debe remojar en agua durante cinco días. Luego se le coloca en una cama hecha de altamizo y chilca para que dé el sabor a la jora; encima de la cama se pone el penco partido para tener humedad y que facilite el brote.

Colocado el maíz de la forma indicada se lo vuelve a tapar con hojas partidas de penco, luego la chilca y sobre esta el altamizo. A los ocho días se saca al sol el maíz ya germinado, una vez seco se tuesta y se muele; a esta harina que se obtiene se le conoce con el nombre de jora.

La harina se debe someter a un proceso de cocción y luego se pone en tinajas de cincuenta litros en donde se cumplirá la fermentación, durante la cocción se forma una especie de nata que se conoce con el nombre de Ticti, es muy dulce y se consume como primer producto de la elaboración de esta bebida.

Mientras más tiempo dure el proceso de fermentación mayor será el grado alcohólico de la bebida que es utilizada en todos los eventos del pueblo Cañarí.

5.4.1. Recetas estándar de platos de comunidad de estudio

Las siguientes recetas estándar se encuentran clasificadas y organizadas por géneros de acuerdo a la forma de alimentación que tienen las personas que habitan en la comunidad de Gun Grande del cantón Cañar, ya sea en su mesa diaria como en festividades y eventos importantes.


ENTRADAS

Receta Estándar # 1

Papas con Cuy



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Mote			
Porciones:	6			
Tiempo:	1 día			
Género	Entrada			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz	500	g	Remojar, Pelar, Cocinar
Procedimiento				
1.- Remojar el maíz seco. 2.- Pelar y esto se lo hace con cal y ceniza de palo de arrayan wayllac wabicey. 3.- Lavar hasta que este sin cáscara y sin olor a cal. 4.- Escurrir. 5.- Colocar en una olla de barro con abundante agua. 6.- Cocinar hasta que el grano este abierto y suave.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				
Observación				
Se cocina un día entero.				

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 2

Chivil



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Chivil			
Porciones:	10			
Tiempo:	1 hora			
Género	Entrada			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz pelado	1250	g	
2	Quesillo criollo	125	g	Desmenuzado
3	Manteca de chancho	57	g	
4	Huevos	4	g	
5	Margarina	28	g	
6	Sal	14	g	
7	Azúcar	18	g	
8	Levadura	5	g	
Procedimiento				
<p>1.- Hervir el agua, luego moler el maíz pelado y formar una masa.</p> <p>2.- Mezclar el agua, la manteca de chancho, el azúcar, la margarina, sal, agregar los huevos y un poco de achiote.</p> <p>3.- Envolver pequeñas porciones de la masa con hojas de huicundo.</p> <p>4.- Colocar los envueltos en una olla de barro, tapar y dejar para que se cocine a vapor.</p>				
Técnicas aplicadas				
Cocción al vapor				
Observación				
Se pone una papa al final para saber si esta listo ya que cuando la papa esta lista el civil esta listo.				

***Receta Original**

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 3

Empanadas de Maíz



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Empanada de maíz			
Porciones:	15			
Tiempo:	40 min			
Género	Entrada			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz amarillo	500	g	
2	Carne molida	250	g	
3	Huevos	100	g	Solo yemas
4	Arveja	150	g	Lavada
5	Frejol	150	g	Lavada
Procedimiento				
<p>1.- Hervir el maíz pelado, se debe hervir por 10 min.</p> <p>2.- Moler rápido y con el molido caliente se hace una masa, la masa se hace rodajas y se pone en la mitad como relleno carne molida cocinada, huevo picado y la arveja o frejol tierno; se cierra la rodaja.</p> <p>3.- Freír en una paila con manteca de chanco y sacar cuando este bien amarillo.</p>				
Técnicas aplicadas				
Freír				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro


SOPAS

Receta Estándar # 4

Arroz de Cebada



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Arroz de Cebada			
Porciones:	1			
Tiempo:	45 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Carne de cerdo	500	g	Picada en trozos pequeños
2	Cebolla blanca	120	g	Picada
3	Ajo	2	g	Picado
4	Cilantro	400	g	Picado
	Papas	1000	g	Lavadas
5	Col	2	u	Picada
	Sal	7	g	
6	Achiote	7	g	
7	Leche	120	ml	
8	Arroz de Cebada	1/2	Lb	Remojado, lavado
Procedimiento				
<p>1.- Remojar el arroz de cebada veinte y cuatro horas antes de la elaboración.</p> <p>2.- Cocinar el arroz en la misma agua en la que reposo.</p> <p>3.- Cocinar hasta que el grano este suave; colocar la carne de cerdo.</p> <p>4.- Agregar sal, ajos, achiote, leche y cebolla.</p> <p>5.- Hervir dando periódicamente ligeros movimientos para evitar que la carne se queme.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 5

Caldo de Res



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Caldo de Res			
Porciones:	6			
Tiempo:	30 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	<i>Mise en place</i>
1	Carne o costilla de res	500	g	Picada en trozos
2	Cebolla blanca	14	g	Picada
3	Ajo	10	g	Picado
4	Papas	1000	g	Lavadas
5	Sal	7	g	
6	Arveja	250	g	Lavada
Procedimiento				
<p>1.- Colocar la olla con abundante agua con los huesos y la costilla.</p> <p>2.- Dejar hervir, se añade sal, cuando ya haya hervido se debe retirar la espuma existente por causa de los huesos, poner la cebolla, ajo, papas.</p> <p>3.- Cocinar hasta que la carne este lista y se sirve.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

***Receta Original**

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 6

Sopa de Sambo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Sopa de Sambo			
Porciones:	6			
Tiempo:	45 min			
Género:	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Sambo	1	u	Picado
2	Choclo	500	g	Desgranado
3	Cebolla	14	g	Picado
4	Culantro	10	g	Picado
5	Papas	500	g	Picadas
6	Leche	240	ml	
7	Quesillo	20	g	Desmenuzado
Procedimiento				
<p>1.- Colocar todos los ingredientes en una olla con agua y se deja hervir.</p> <p>2.- Servir cuando el sambo esta bien cocinado añadiendo cilantro picado y queso desmenuzado.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 7

Locro de Nabo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Locro de Nabo			
Porciones:	6			
Tiempo:	40 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Nabo	10	u	Picado
2	Papas	500	g	Picado
3	Cebolla	14	g	Picado
4	Leche	240	ml	
5	Achiote	7	g	
6	Sal	14	g	
Procedimiento				
<p>1.- Picar el nabo, papas, cebolla.</p> <p>2.- Hervir agua.</p> <p>3.- Añadir las papas, luego el nabo, una taza de leche, achiote, cebolla, sal y se le deja hervir hasta que este cocinado.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

*Receta Original

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 8

Sopa de Mellocos



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Sopa de Mellocos			
Porciones:	4			
Tiempo:	40 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Cebolla	14	g	Picada
2	Mellocos	500	g	Lavados y picados
3	Papas	500	g	Lavadas y picadas
4	Leche	120	ml	
5	Achiote	28	g	
6	Quesillo	28	g	
7	Culantro	14	g	Picado
Procedimiento				
1.- Picar los mellocos. 2.- Cocinar hasta que estén suaves. 3.- Hacer hervir con papas, leche, cebolla, achiote, se deja cocinar hasta que las papas estén suaves.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				
Observación				
Se sirve con queso y culantro picado.				

***Receta Original**

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 9

Caldo de Gallina



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Caldo de Gallina				
Porciones:	8				
Tiempo:	45 min				
Género	Sopa				
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo		
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	
1	Gallina	1	u	Pelada	
2	Arveja	250	g	Lavada	
3	Zanahoria	250	g	Picada, lavada	
4	Cebolla	14	g	Picada	
5	Achiote	7	g		
6	Ajo	20	g	Picada	
7	Papas	500	g	Lavadas	
8	Sal	14	g		
Procedimiento					
1.- Colocar la gallina en presas en una olla grande de barro cuando el agua este hirviendo, se le pone también sal, cebollas, las papas, ajo, zanahoria.					
3.- Cocinar hasta que la carne de la gallina este suave.					
Técnicas aplicadas					
Hervido					
Observación					
Para servir se acompaña al caldo con mote y se agrega cebolla picada con culantro.					

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 10

Caldo de Patas



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Caldo de patas			
Porciones:	6			
Tiempo:	45 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Patas de res	1	u	Lavada
2	Arveja	500	g	Lavada
3	Quinoa	500	g	
4	Frejol	500	g	Lavado
5	Gallo	1	u	Pelado
6	Cuy	1	u	Pelado
7	Sal	7	gr	
Procedimiento				
1.- Hervir un día entero con dos o tres patas de ganado. 2.- Agregar todos los granos producidos en el año como arvejas, frejol, quinoa. 3.- Poner un gallo que este en los primeros días de canto. 4.- Poner un cuy de año. 5.- Añadir sal y aliños.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 11

Sopa de Harina de Haba



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Sopa de harina de haba			
Porciones:	6			
Tiempo:	30 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
				
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Papas	250	g	Lavada y Picada
2	Harina de haba	150	g	
3	Carne seca	500	g	Hecho trozos pequeños
4	Col	2	hojas	Picada
	Cebolla	14	g	Piacada
	Culantro	14	g	Piacado
5	Sal	21	g	
6	Achiote	7	g	
7	Leche	120	ml	
Procedimiento				
1.- Elaborar con papas suscaleña se hierve con 4 o 5 cucharadas de harina si hay carne seca se coloca, es hecha con col, cebolla culantro, sal, achiote y leche.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 12

Sopa de Sara Chanca



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:		Sopa de Sara Chanca		
Porciones:		6		
Tiempo:		30 min		
Género		Sopa		
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz morocho	500	g	
2	Papas	250	g	Lavadas y picadas
3	Sal	14	g	
4	Achiote	14	g	
5	Leche	120	ml	
6	Cebolla blanca	14	g	Picada
7	Carne de res	250	g	Hecha trozos pequeños
Procedimiento				
1.- Moler el maíz morocho. 2.- Hervir por un buen tiempo. 3.- Agregar papas, sal, achiote, leche y cebolla blanca, se puede poner carne de res.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 13

Sopa de Cuy



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Sopa de cuy			
Porciones:	4			
Tiempo:	40 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Cuy	1	u	Pelado y lavado
2	Papas	500	g	Lavadas y picadas
3	Col	4	hojas	Picada
4	Choclo	250	g	Desgranado
5	Leche	120	ml	
6	Cebolla	14	g	Picada
7	Culantro	14	g	Picado
8	Achiote	7	g	
9	Sal	14	g	
Procedimiento				
1.- Lavar y pelar al cuy. 2.- Agregar papas, col y choclo si es temporada, leche, cebolla, culantro, achiote y sal.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 14

Sopa de Berros



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Sopa de berros			
Porciones:	6			
Tiempo:	30 min			
Género	Sopa			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Berros	250	g	Picado
2	Papas	250	g	Piacadas
3	Leche	240	ml	
4	Quesillo	28	g	Desmenuzado
5	Culantro	14	g	Picado
6	Cebolla	14	g	Picada
7	Sal	14	g	
8	Achiote	7	g	
Procedimiento				
1.- Sacar todas las hojas de los berros. 2.- Lavar las hojas. 3.- Poner a hervir agua y colocar las hojas. 4.- Agregar papas, leche o quesillo, culantro, cebolla, sal y achiote.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 15

Sopa de Achogcha



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:		Sopa de achogcha		
Porciones:		6		
Tiempo:		40 min		
Género:		Sopa		
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Achogcha	28	g	Pelada
2	Quesillo	14	g	Desmenuzado
3	Leche	240	g	
4	Manteca	7	g	
5	Cebolla	14	g	Picada
6	Ajo	5	g	Picado
Procedimiento				
<p>1.- Sacar las pelusas de la achogcha y despear.</p> <p>2.- Colocar una ollas con leche, sal, cebolla, ajo.</p> <p>3.- Agregar las papas y cuando estas hierven colocar la achogcha.</p> <p>4.- Añadir una rama de culantro.</p> <p>5.- Añadir el quesillo cuando todo este bien cocinado.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 16

Sopa de Zanahoria Blanca



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:		Sopa de zanahoria blanca		
Porciones:		6		
Tiempo:		40 min		
Género		Sopa		
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Zanahoria	500	g	
2	Quesillo	125	g	Desmenuzado
3	Cebolla	14	g	Picado
4	Ajo	7	g	Picado
5	Manteca	7	g	
Procedimiento				
1.- Colocar una olla con el refrito, luego se coloca la zanahoria cuando 2.- Añadir la zanahoria. 3.- Añadir el trigo y el quesillo cuando este bien cocinada la zanahoria.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro


PLATOS FUERTES

Receta Estándar # 17

Papas con Cuy



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Papas con Cuy			
Porciones:	4			
Tiempo:	1 hora			
Género	Plato fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
				
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Cuy	1	u	Pelado
2	Sal	5	g	
3	Ajo	5	g	molido
4	Achiote	5	g	
5	Papas	500	g	peladas
Procedimiento				
1.- Pelar el cuy, lavarlo, aliñarlo con sal y ajo molido.				
2.- Dejar reposar al cuy con el aliño hasta que este se impregne bien.				
3.- Colocar al cuy en un palo y se lo lleva a asar en carbón.				
4.- Asar añadiendo poco a poco achiote en todo el cuerpo				
Técnicas aplicadas				
Asado				
Observación				
Cuando el cuy este dorado y la carne bien cocinada se lo sirve con papas peladas cocinadas con sal.				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 18

Habas Tiernas



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Habas Tiernas			
Porciones:	6			
Tiempo:	40 min			
Género	Plato fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Habas	500	g	
2	Sal	10	g	
Procedimiento				
1.- Colocar las habas en una olla con agua que cubra a las mismas. 2.- Cocinar hasta que estén suaves. 3.- Añadir sal y dejar hervir unos minutos más. 4.- Escurrir el agua y siempre deben ser servidas calientes.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 19

Mellocos



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Mellocos			
Porciones:	4			
Tiempo:	30 min			
Género	Plato fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Cebolla	14	g	Picado
2	Mellocos	500	g	Lavados
3	Culantro	14	g	Picado
Procedimiento				
1.- Lavar los mellocos. 2.- Cocinar en agua con sal hasta que esten suaves. 3.- Escurrir y servir calientes.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				
Observación				
Se les puede agregar cebolla y culantro picado.				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 20

Ocas



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Ocas			
Porciones:	6			
Tiempo:	45 min			
Género	Plato Fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Oca	500	g	
2	Leche	240	ml	
Procedimiento				
1.- Exponer las ocas al sol por varios días. 2.- Lavar las ocas. 3.- Cocinar hasta que estén suaves.				
Técnicas aplicadas				
Hervido Asoleado				
Observación				
Se consume con leche.				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 21

Choclos Cocinados



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Choclos Cocinados			
Porciones:	5			
Tiempo:	45 min			
Género	Plato fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Choclo	500	g	
2	Quesillo	500	g	En rodajas
3	Carne	250	g	Hecho pedazos
4	Ají	2	u	
Procedimiento				
1.- Pelar y lavar los choclos. 2.- Colocar en una olla grande con agua hirviendo. 3.- Dejar cocinar hasta que el grano este suave.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				
Observación				
Se sirve acompañado de rodajas de queso carne y ají de acuerdo a la costumbre cañarí.				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 22

Choclo Mote



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Choclo Mote (Paruk Mote)			
Porciones:	8			
Tiempo:	1 hora			
Género	Plato fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Choclos	1000	g	
2	Sal	10	g	
Procedimiento				
1.- Poner los choclos enteros en una olla. 2.- Agregar sal,y cubrir con el agua totalmente. 3.- Cocinar hasta que los granos se revienten. 4.- Enfriar y desgranar para poder servir.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

*Receta Original

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 23

Arroz de Cebada en Seco



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Arroz de cebada en seco			
Porciones:	6			
Tiempo:	1 hora			
Género	Plato fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
				
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Manteca	14	g	
2	Sal	14	g	
3	Cebolla	14	g	Picada
4	Culantro	14	g	Picado
5	Choclos	125	g	Desgranado
6	Arveja	200	g	Lavada
7	Zanahoria	200	g	Picada
8	Ajo	12	g	Picado
9	Arroz de cebada	250	g	Remojado
Procedimiento				
1.- Remojar el arroz de cebada 24 horas antes de cocinarlo.				
2.- Colocar en una olla para que hierva.				
3.- Añadir arveja tierna, manteca de chanco y la carne de chanco picada en cuadritos, choclo, leche y queso seco picado finamente pero este se pone al final cuando el arroz esta bien cocinado.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 24

Mote Tazho



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:	Mote Tazho			
Porciones:	10			
Tiempo:	40 min			
Género	Plato Fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz	500	g	
2	Habas	500	g	
Procedimiento				
<p>1.- Tostar el maíz.</p> <p>2.- Poner una olla a hervir y bendecir a la olla.</p> <p>3.- Poner el maíz hacer hervir media hora y poner las habas tostadas.</p> <p>4.- Hacer hervir hasta que estén .</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

***Receta Original**

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 25

Morcilla



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Morcilla			
Porciones:	8			
Tiempo:	1 hora			
Género	Plato Fuerte			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
				
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Menudo de puerco	1	u	Lavado
2	Arroz	500	g	Cocido
3	Col	1	u	Picado
4	Sangre de puerco	960	ml	Cocida
5	Arveja	500	g	Cocida
6	Sal	28	g	
7	Leche	240	ml	
Procedimiento				
1.- Lavar el menudo. 2.- Poner a sancochar el arroz, la col, la sangre del puerco, la arveja y hacer una mezcla de todo. 3.- Añadir sal, aliños y leche. 4.- Colocar en cada menudo la mezcla y volver a cocinar.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				
Observación				
Se sirve con mote y con habas				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

GUARNICIONES Y SALSAS

Receta Estándar # 26

Ají Criollo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR					
Nombre:		Ají criollo			
Porciones:					
Tiempo:		5 min			
Género		Salsa			
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredient	Cantidad	Unidad	Mise en place	
1	Ají	4	u	Moler	
2	Limón	1	u	Jugo	
3	Aceite	14	g		
4	Culantro	14	g	Picado	
5	Cebolla blanca	42	g	Picado	
Procedimiento					
<p>1.- Lavar bien los ajíes partirlos, sacarles las pepas.</p> <p>2.- Moler en una piedra, poco a poco se le va añadiendo agua en cantidades mínimas junto con la sal; cuando el ají este bien molido se lo saca en un recipiente aparte y se agrega el jugo de limón, el aceite, la cebolla y el culantro, se mezcla bien y se sirve.</p>					
Técnicas aplicadas					
Moler					

*Receta Original

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 27

ZampuMuruUcho



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR					
Nombre:		Zampu muru ucho			
Porciones:					
Tiempo:		5 min			
Género		Salsa			
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredient	Cantidad	Unidad	Mise en place	
1	Pepas de sambo	150	gr	Pelar	
2	Sal	7	g		
3	Achiote	7	g		
4	Manteca	28	g		
5	Aji	4	u	Moler	
Procedimiento					
<p>1.- Sacar las pepas de zambo se hace secar y luego se pela sacando la cascara negra.</p> <p>2.- Tostar hasta dorar y moler con sal de grano cuando esta líquido se lo hace refreír.</p> <p>3.- Colocar achiote, manteca, aliño molido en piedra de moler y se sirve.</p>					
Técnicas aplicadas					
Moler					

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 28

Chuchi UpianaUcho



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre:		Chuchi upiana ucho			
Porciones:					
Tiempo:		5 min			
Género		Salsa			
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredient	Cantidad	Unidad	Mise en place	
1	Aji	4	u	Moler	
2	Aceite	14	g		
3	Limón	1	u		
4	Cebolla	42	g	Picado	
5	Culantro	14	g	Picado	
Procedimiento					
<p>1.- Lavar bien los ajíes partirlos, sacarles las pepas.</p> <p>2.- Moler en una piedra, poco a poco se le va añadiendo agua en cantidades mínimas junto con la sal; cuando el ají este bien molido se lo saca en un recipiente aparte y se agrega el jugo de limón, el aceite, la cebolla y el culantro, se mezcla bien y se sirve.</p>					
Técnicas aplicadas					
Moler					

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 29

Tortillas de Maíz



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Tortilla de maíz			
Porciones:	20			
Tiempo:	40 min			
Género	Guarnición			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredient	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz	500	g	
2	Sal	14	g	
3	Manteca chancho	57	g	
4	Huevos	150	g	
5	Azúcar	7	g	
Procedimiento				
<p>1.- Moler el maíz y preparar haciendo masa junto con agua, se agrega sal, manteca de chancho, huevos criollos un poco de azúcar y se amasa bien.</p> <p>2.- Tomar porciones pequeñas y aplanarlas para luego llevarlas al tortero de barro y se le tuesta hasta q estén doradas.</p>				
Técnicas aplicadas				
Tostar				
Observación				
Se sirven cuando estan doradas				

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro


POSTRES

Receta Estándar # 30

Humitas o Chumales



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Porciones:	36			
Tiempo:	1 hora			
Género	Postre			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Choclo tierno	3000	g	Moler
2	Manteca de chancho	150	g	
3	Mantequilla	225	g	
4	Azúcar	28	g	
5	Sal	28	g	
6	Huevos	300	g	
Procedimiento				
<p>1.- Colocar un sartén con manteca de chancho y mantequilla para ser derretidos.</p> <p>2.- Agregar la masa del choclo molido, azúcar y sal, se mezcla hasta obtener una masa no muy seca, se añaden huevos y se bate nuevamente con la masa.</p>				
Técnicas aplicadas				
Cocción a vapor				
Observación				
<p>Las hojas de los choclos se guardan, lavan y secan para luego colocar la masa con queso y cerrarlas para llevarlas a una tamalera y hacerles cocinar por una hora.</p> <p>Se las puede servir acompañadas de café o ají.</p>				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 31

Dulce de Sambo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Dulce de Sambo			
Porciones:	10			
Tiempo:	30 min			
Género	Postre			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
				
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Zambo	1	u	
2	Leche	960	ml	
Procedimiento				
1.- Para preparar se corre todas las cupas y chambas para hacer en un lugar específico y quemar la parte masculina del zambo, se hace un hueco y se deja una noche entera dentro de las cupas quemadas luego se saca y se come con leche.				
Técnicas aplicadas				

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 32

Colada de Harina de Trigo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Colada de harina de trigo			
Porciones:	6			
Tiempo:	40 min			
Género	Postre			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Harina de trigo	250	g	
2	Canela	7	g	Lavada
3	Cedron	7	g	Lavado
4	Hierba luisa	7	g	Lavada
5	Panela	12	g	
6	Guayausa	14	g	
7	Leche	240	ml	
Procedimiento				
1.- Poner a hervir el agua, luego se coloca la harina de trigo y se hace hervir bien. 2.- Añadir la canela, el cedrón, la hierba luisa y la panela. 3.- Poner leche y se sirve.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 33

Machica con Miel



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:		Machica con miel (dulce)		
Porciones:		1		
Tiempo:		30 min		
Género		Postre		
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Machica de maíz	225	g	
2	Miel	225	g	
Procedimiento				
1.- Mezclar la machica de maíz con miel y se la mezcla hasta dejar en un estado ni seco ni aguado y esta lista para servir.				
Técnicas aplicadas				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 34

Wira Machica



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:		Wira Machica		
Porciones:		1		
Tiempo:		30 min		
Género		Postre		
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Machica de cebada	225	g	
2	Carne de cerdo	14	g	Frita
Procedimiento				
1.- Mezclar la machica de cebada con la manteca que sobra de la fritada y se hace hervir.				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro


BEBIDAS

Receta Estándar # 35

Colada Morada



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Colada Morada			
Porciones:	10			
Tiempo:	1 hora			
Género	Bebida			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz negro	500	g	
2	Piña	1	u	Pelada y picada
3	Naranja	15	u	Jugo
4	Clavo de olor	14	g	
5	Pimienta dulce	57	g	
6	Panela	4	u	
Procedimiento				
<p>1.- Colocar en una olla de barro agua fría y en ella se disuelve la harina de maíz, luego se pone canela y naranjillas aplastadas y se mezcla.</p> <p>2.- Dejar la preparación tapada por uno o dos días, luego de este tiempo se debe poner agua tibia se mezcla y se cierne.</p> <p>3.- Poner toda la preparación en una olla grande y se cocina, sin olvidar que se debe estar batiendo constantemente para que no se formen grumos o se pegue al fondo de la olla, cuando se ve que espesa se baja la llama y se deja a fuego lento; simultáneamente se ponen a cocinar en medio litro de agua la panela, en otro recipiente se coloca la canela, la pimienta dulce y el clavo de olor en medio litro de agua, cuando los dos hayan hervido y la panela este disuelta en su totalidad se deben cernir por separado y mantener cada uno en sus ollas.</p> <p>4.- Agregar poco a poco cada ingrediente en la colada cuando llegue a tomar un color morado brillante se añade el jugo de naranja y la piña picada.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 36

Canelazo



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR					
Nombre:		Canelazo			
Porciones:		20			
Tiempo:		40 min			
Género:		Bebida			
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	
1	Canela	57	g		
2	Azúcar	250	g		
3	Aguardiente			Al gusto	
4	Agua	1920	ml		
Procedimiento					
1.- Poner en una olla el agua, la canela y el azúcar se tapa y lleva a fuego para que hierva durante 15 minutos.					
2.- Colocar media taza de agua fría, se vuelve a tapar y se deja quince minutos más.					
3.- Retirar del fuego y colocar aguardiente al gusto y se debe servir caliente.					
Técnicas aplicadas					
Hervido					
Observación					
Se debe servir caliente					

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 37

Trago con Verbena



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Trago con verbena			
Porciones:				
Tiempo:	20 min			
Género:	Bebida			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Trago	240	ml	
2	Limón	1	u	
3	Azúcar	10	g	
4	Verbena	14	g	
Procedimiento				
1.- Se lo prepara con trago al gusto, limón, azúcar y verbena.				
Técnicas aplicadas				

* Receta Original

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 38

Chicha de Jora



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR					
Nombre:		Chicha de Jora			
Porciones:					
Tiempo:		Bebida			
Género					
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	
1	Harina de maíz	500	g		
2	(jora)	500	g		
Procedimiento					
<p>1.- Remojar al maíz en agua durante cinco días.</p> <p>2.- Colocar en una cama hecha de altamizo y chilca para que dé el sabor a la jora; encima de la cama se pone el penco partido para tener humedad y que facilite el brote.</p> <p>2.- Colocar el maíz de la forma indicada se lo vuelve a tapar con hojas partidas de penco, luego la chilca y sobre esta el altamizo. A los ocho días se saca al sol el maíz ya germinado, una vez seco se tuesta y se muele; a esta harina que se obtiene se le conoce con el nombre de jora.</p> <p>3.- Someter a la harina a un proceso de cocción y luego se pone en tinajas de cincuenta litros en donde se cumplirá la fermentación, durante la cocción se forma una especie de nata que se conoce con el nombre de Ticti, es muy dulce y se consume como primer producto de la elaboración de esta bebida.</p>					
Técnicas aplicadas					
Fermentado					
Observación					
Mientras más tiempo dure el proceso de fermentación mayor será el grado alcohólico de la bebida					

* Receta Original

Fuente: Investigación


Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 39

Morocho



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Morocho			
Porciones:	8			
Tiempo:	1 hora			
Género	Bebida			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz de morocho	250	g	
2	Leche	1920	ml	
3	Panela	200	g	
4	Cedron	14	g	Lavado
5	Anís estrellado	14	g	
6	Canela	1	u	
Procedimiento				
<p>1.- Moler el maíz y dejar en remojo.</p> <p>2.- Aventar la cáscara que queda en las bateas para seleccionar solo la harina de morocho sea gruesa o delgada.</p> <p>3.- Poner a hervir el morocho delgado y añadir plantas aromáticas como el cedrón, menta, tipo, anís estrellado, canela y finalmente leche.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 40

Yawar Leche



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:		Yawar leche		
Porciones:		1		
Tiempo:		30 min		
Género		Bebida		
Dificultad:		Alto	Medio	Bajo
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Leche tierna	240	g	
2	Canela	1	u	
3	Panela	5	g	
4	Clavo de olor	3	g	
5	Papa	1	u	
Procedimiento				
<p>1.- Sacar la primera leche de la vaca luego se lo recolecta los siguientes 4 días, se lo hace enfriar media tarde, se hace hervir y en la primera hervida se agrega la primera leche junto con la panela, un poco de canela y el clavo de olor, se mueve todo en la olla y esta lista para servir.</p>				
Técnicas aplicadas				
Hervido				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

RECETA COMPLEMENTARIA

Receta Estándar # 41

Máchica de Maíz



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Máchica de Maíz			
Porciones:	1			
Tiempo:	1 hora			
Género	Receta Complementaria			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Maíz	500	g	Moler
Procedimiento				
<p>1.- Obtener la máchica de maíz, para esto se debe calentar el maíz en un tiesto hasta cuando los granos estén secos.</p> <p>2.- Moler para obtener un polvo muy fino.</p> <p>3.- Cernir el polvo y guardar en recipientes cerrados.</p>				
Técnicas aplicadas				
Moler				

*Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Receta Estándar # 42

Máchica de Cebada



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre:	Máchica de Cebada			
Porciones:	1			
Tiempo:	1 hora			
Género	Receta Complementaria			
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo	
N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
1	Cebada	500	g	Moler
Procedimiento				
<p>1.- Obtener la máchica de la cebada, para esto se debe calentar la cebada en un tiesto hasta cuando los granos estén secos.</p> <p>2.- Moler para obtener un polvo muy fino.</p> <p>3.- Cernir el polvo y guardar en recipientes cerrados.</p>				
Técnicas aplicadas				
Moler				

* Receta Original

Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

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

ENTRADAS

Cuadro # 61

Comparación Mote Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Mote	Maíz	Maíz	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se deja en remojo y luego se pela con ceniza de palo de arrayán	Se deja en remojo y se pela con cal	Tulpa	Cocina a gas
			Plato para servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 62

Comparación Chivil Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Chivil	Maíz pelado Quesillo criollo Manteca de chancho	Maíz pelado Quesillo criollo Manteca de	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se molía el maíz manualmente y se cocinaba en una olla de	Se muele el maíz en molinos y se cocina en una olla	Tulpa	Cocina a gas

	Huevos Margarina Sal Azúcar Levadura	chanchito Huevos Margarina Sal Azúcar Levadura	Plato para servir	Plato de barro	Plato de aluminio	barro	de aluminio		
			Cuchara para servir						

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

*La masa de la preparación del civil se le considera como ancestral ya que está hecha a base de maíz, sin embargo el relleno que lleva esta preparación es colonial ya que el quesillo que se utiliza vino con la conquista española.

SOPAS

Cuadro # 63

Comparación Sopa de Arroz de Cebada Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL O TÍPICO	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Arroz de Cebada	Carne de cerdo	Carne de cerdo	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se dejaba en remojo el arroz de cebada 24 horas antes de la cocción y se llevaba a las tulpas para que se cocine	Se deja en remojo el arroz de cebada pero solo horas antes de la cocción	Tulpa	Cocina de gas
	Cebolla blanca	Cebolla blanca							
	Ajo	Ajo							
	Culantro	Culantro	Plato para servir	Plato de barro	Plato de losa				
	Papas	Papas	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
	Col	Col							
	Sal	Sal							
	Color	Color							
	Leche	Leche							
	Arroz de Cebada	Arroz de Cebada							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 64

Comparación Caldo de Res Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Caldo de Res	Carne o costilla de res Cebolla blanca Ajo Papas Sal Arveja	Carne o costilla de res Cebolla blanca Ajo Papas Sal Arveja	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio, cucharón o cuchara de aluminio	Se cocinaba en tulpas	Se cocina en cocinas de gas	Tulpa	Cocina de gas
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 65

Comparación Sopa de Sambo Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Sambo	Sambo Choclo Cebolla Culantro Papas	Sambo Choclo Cebolla Culantro Papas Leche Quesillo	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se debe cocinar el sambo en una olla de barro	Se debe cocinar el sambo en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina de gas
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 66

Comparación Locro de Nabo Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Locro de Nabo	Nabo	Nabo	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se pone a cocinar el nabo en una olla de barro	Se pone a cocinar el nabo en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina de gas
	Papas	Papas							
	Cebolla	Cebolla	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
	Color	Leche							
	Sal	Color							
		Sal	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 67

Comparación Sopa de Mellocos Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Mellocos	Cebolla	Cebolla	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Mellocos	Mellocos							
	Papas	Papas	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
	Achiote	Leche							
	Culantro	Achiote							
		Quesillo	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
		Culantro							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 68

Comparación Caldo de Gallina Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL o TRADICIONAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Caldo de Gallina	Gallina	Gallina	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Arveja	Arveja							
	Zanahoria	Zanahoria							
	Cebolla	Cebolla	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de aluminio				
	Color	Color	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
	Ajo	Ajo							
	Papas	Papas							
	Sal	Sal							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 69

Comparación Caldo de Patas Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Caldo de Patas	Patatas de res	Patatas de res	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro	Se cocina en olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Arveja	Arveja							
	Quinua	Quinua							
	Frejol	Frejol	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de aluminio				
	Gallo	Gallo	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
	Cuy	Cuy							
	Sal	Sal							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 70

Comparación Sopa de Harina de Haba Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Harina de Haba	Papas	Papas	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocinaba en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Harina de haba	Harina de haba							
	Carne seca	Carne seca	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
	Col	Col	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
	Cebolla	Cebolla							
	Culantro	Culantro							
	Sal	Sal							
	Color	Color							
	Leche	Leche							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 71

Comparación Sopa de Sara Chanca Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Sara Chanca	Maíz morocho	Maíz morocho	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocinaba en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Papas	Papas							
	Sal	Sal	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de aluminio				
	Color	Color	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
	Leche	Leche							
	Cebolla	Cebolla							
		Carne de res							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 72

Comparación Sopa de Cuy Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Cuy	Cuy	Cuy	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Papas	Papas							
	Col	Col							
	Choclo	Choclo							
	Cebolla	Leche	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
	Culantro	Cebolla							
	Color	Culantro	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
	Sal	Color							
		Sal							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 73

Comparación Sopa de Berros Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Berros	Berros	Berros	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Papas	Papas							
	Culantro	Leche							
	Cebolla	Quesillo							
	Sal	Culantro	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de aluminio				
	Color	Cebolla							
		Sal	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
		Color							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 74

Comparación Sopa de Achogcha Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Achogcha	Achogcha	Achogcha	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro	Se cocinaba en olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Leche	Quesillo							
	Cebolla	Leche							
	Ajo	Manteca	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
		Cebolla	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
		Ajo							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 75

Comparación Sopa de Nabo Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Sopa de Nabo	Papa	Papa	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro	Se cocina en olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Nabo	Nabo							
	Ajo	Ajo							
	Cebolla	Cebolla	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
		Manteca	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				
		Leche							
		Quesillo							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 76

Comparación Sopa de Zanahoria Blanca Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN		
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	
Sopa de Zanahoria Blanca	Zanahoria blanca	Zanahoria blanca	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro	Se cocina en olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas	
	Cebolla	Quesillo		Plato para Servir	Plato de barro					Plato de losa
	Ajo	Cebolla		Cuchara para servir	Cuchara de palo					Cuchara de aluminio

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

PLATOS FUERTES

Cuadro # 77

Comparación Papas con Cuy Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN		
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	
Papas Con Cuy	Cuy	Cuy	Preparación	Palo para colocar el cuy	Palo o tubos del horno	Asar el cuy colocándolo en un palo y llevando a las tulpas para que se ase	Asar el cuy colocando en el palo pero ya no en tulpas	Tulpa	Horno Cocina de leña	
	Sal	Sal		Plato para Servir	Plato de barro					Plato de losa
	Ajo molido	Ajo molido		Cuchara para servir	Cuchara de palo					Cuchara de aluminio

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 78

Comparación Habas Tiernas Originarias vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Habas Tiernas	Habas Sal	Habas Sal	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinan en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 79

Comparación Mellocos Originarios vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Mellocos	Cebolla Mellocos Culantro	Cebolla Mellocos Culantro	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaban en una de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 80

Comparación Ocas Originarias vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Ocas	Oca	Oca	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se ponía al sol varios días y luego se cocinaban	Se coloca al sol pero no mucho tiempo	Tulpa	Cocina a gas
		Leche	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 81

Comparación Choclos Cocinados Originarios vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Choclos Cocinados	Choclo Carne de cuy	Choclo	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaban en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
		Quesillo	Plato para Servir	Plato de barro	Plato de aluminio				
		Carne de res	Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 82

Comparación Choclo Mote Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Choclo Mote	Choclos Sal	Choclos Sal	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 83

Comparación Arroz de Cebada en Seco Originario vs Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Arroz de Cebada Seco	Manteca Sal Cebolla Culantro Ajo Arroz de cebada	Choclo Arveja Zanahoria Manteca Sal Cebolla Culantro Ajo Arroz de cebada	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 84

Comparación Mote Tazho Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN		
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	
Mote Tazho	Maíz	Maíz	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaban los ingredientes y se mezclaban	Se cocinan los ingredientes se mezclan	Tulpa	Cocina a gas	
	Habas	Habas		Plato para Servir	Plato de barro					Plato de losa
				Cuchara para servir	Cuchara de palo					Cuchara de aluminio

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

GUARNICIONES Y SALSAS

Cuadro # 85

Comparación Ají Criollo Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN			
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL		
Ají Criollo	Ají	Ají	Preparación	Piedra de moler	Licudadora	Moler el ají en piedra	El ají se licúa	Piedra de moler	Licudadora		
	Limón	Limón		Plato para Servir	Pequeño recipiente de barro					Recipiente de vidrio o losa	
	Aceite	Aceite			Cuchara para servir					Cuchara pequeña de palo	Cuchara pequeña de aluminio
	Culantro	Culantro									
Cebolla blanca	Cebolla blanca										

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 86

Comparación Zampu Muru Ucho Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Zampu Muru Ucho	Pepas de sambo Sal Achiote Ají	Pepas de sambo Sal Achiote Manteca Ají	Preparación	Piedra de moler	Licuadora	Se molía el ají en la piedra de moler	Se licúa el ají	Piedra de moler	Licuadora
			Plato para Servir	Pequeño recipiente de barro	Recipiente de vidrio o losa				
			Cuchara para servir	Cuchara pequeña de palo	Cuchara pequeña de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 87

Comparación Chuchi Upiana Ucho Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Chuchi Upiana Ucho	Ají Aceite Limón Cebolla Culantro	Ají Aceite Limón Cebolla Culantro	Preparación	Piedra de moler	Licuadora	Se muele el ají en piedras de moler	Se licúa el ají	Piedras de moler	Licuadora
			Plato para Servir	Pequeños recipientes de barro	Recipiente de vidrio o losa				
			Cuchara para servir	Cuchara pequeña de palo	Pequeña cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 88

Comparación Tortilla de Maíz Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN		
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	
Tortilla de Maíz	Maíz	Maíz	Preparación	tiesto	Tiesto	Se molía el maíz manualmente	Se muele el maíz en molinos	Tulpa	Cocina a gas	
	Sal	Sal								
	Huevos	Manteca		Plato para	Palto de barro					Plato de losa
	Azúcar	chancho Huevos Azúcar		Servir						
			Cuchara para servir							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

POSTRES

Cuadro # 89

Comparación Humitas o Chumales Originarios vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN		
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	
Humitas o Chumales	Choclo tierno	Choclo tierno	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio o tamalera	Se molía el maíz manualmente	Se muele el maíz en molinos industriales	Tulpa	Cocina de gas	
	Azúcar	Manteca de chancho								
	Sal	Mantequilla		Plato para	Platos de barro					Paltos de losa
	Huevos	Azúcar Sal Huevos		Servir						
			Cuchara para servir	Se servían con las manos	Se sirven con una cuchara pequeña de aluminio					

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 90

Comparación Colada de Harina de Trigo Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Colada de Harina de Trigo	Harina de trigo	Harina de trigo	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro	Se cocina en olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Canela	Canela							
	Cedrón	Cedrón							
	Hierva Luisa	Hierva Luisa	Plato para Servir	Shila pequeña	Taza de losa				
	Panela	Panela							
	Guayusa	Guayusa							
	Leche	Leche	Cuchara para servir	Chuchara de palo pequeña	Cuchara pequeña de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

BEBIDAS

Cuadro # 91

Comparación Colada Morada Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Colada Morada	Maíz negro	Canela	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en una olla de barro solo con panela	Se cocina en una olla de aluminio con canela	Tupa	Cocina a gas
	Piña	Maíz negro							
	Naranja	Piña							
	Clavo de olor	Naranja	Plato para Servir	Shilas pequeñas	Tasas de losa				
	Pimienta de dulce	Clavo de olor							
	Panela	Pimienta de dulce							
		Panela	Cuchara para servir	Sin cuchara	Cuchara de aluminio pequeña				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 92

Comparación Canelazo Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Canelazo	Canela	Canela	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se ponía a cocinar en una olla de barro	Se cocina en una olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Azúcar	Azúcar							
	Aguardiente	Aguardiente							
	Agua	e Agua	Plato para Servir	Shila pequeña	Vaso de vidrio				
			Cuchara para servir						

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 93

Comparación Chicha de Jora Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Chicha de Jora	Harina de maíz	Harina de maíz	Preparación	Olla de barro tinajas	Olla de aluminio tinajas	Se remojava el maíz y luego de varios días se le tostaba y se molía manualmente para obtener la harina , luego cocinarla u fermentar	Se remoja el maíz y luego se lo lleva al molino para obtener harina cocinarla y poner a fermentar	Olla de barro tinajas	Ollas de aluminio tinajas
	(jora)	(jora)							
				Plato para Servir	Shila pequeña mate				
			Cuchara para servir						

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 94

Comparación Morocho Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Morocho	Maíz de morocho	Plantas aromáticas	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro y sin palntas aromáticas	Se cocina en una olla de aluminio y con plantas aromáticas	Tulpa	Cocina a gas
	Panela	Cedrón	Plato para Servir	Shila pequeña	Taza de losa				
	Canela	Anís estrellado	Cuchara para servir						
	Leche	Maíz de morocho							
		Leche							
		Panela							
		Canela							
		Leche							

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 95

Comparación Yawar Leche Originario vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Yawar leche	Leche tierna	Leche tierna	Preparación	Olla de barro	Olla de aluminio	Se cocinaba en olla de barro	Se cocina en olla de aluminio	Tulpa	Cocina a gas
	Canela	Canela	Plato para Servir	Shila pequeña	Taza de losa				
	Panela	Panela	Cuchara para servir						
	Clavo de olor	Clavo de olor							
	Papa								

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

RECETAS COMPLEMENTARIAS

Cuadro # 96

Comparación Máchica de Cebada Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Máchica	Cebada	Cebada	Preparación	Tiesto	Tiesto	Se tostaba los granos de cebada en un tiesto para luego moler en una piedra.	Se tuesta los granos de cebada en un tiesto y se lleva al molino	Tiesto	Tiesto
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 97

Comparación Máchica de Maíz Originaria vs. Actual

PLATO	INGREDIENTES		UTENSILIOS			TÉCNICAS DE PREPARACIÓN		COCCIÓN	
	ANCESTRAL	ACTUAL		ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL	ANCESTRAL	ACTUAL
Máchica	Maíz	Maíz	Preparación	Tiesto	Tiesto	Se tostaba los granos de maíz en un tiesto para luego moler en una piedra.	Se tuesta los granos de maíz en un tiesto y se lleva al molino	Tiesto	Tiesto
			Plato para Servir	Plato de barro	Plato de losa				
			Cuchara para servir	Cuchara de palo	Cuchara de aluminio				

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

CAPITULO VI

MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA

Para mantenerse en vida, el patrimonio cultural inmaterial debe ser pertinente para su comunidad, recrearse continuamente y transmitirse de una generación a la siguiente. Se corre el riesgo de que algunos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se les ayuda, pero salvaguardar no significa fijar o fosilizar este patrimonio en una forma “pura” o “primigenia”. Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados.⁶⁴

Ayudar a la salvaguarda de la cocina ecuatoriana de la Provincia de Cañar y muy especialmente de la Comunidad de Gun Grande del Cantón Cañar como parte del patrimonio cultural inmaterial de nuestro país no solo es un compromiso que deben asumir los habitantes de las comunidades para su conservación sino también debe ser una de las prioridades de los establecimientos gubernamentales, en especial de los Municipios quiénes deben hacer propuestas para asegurar y preservar este patrimonio con el paso de los años y no permitir que con la introducción de nuevas modas se vaya perdiendo la identidad de los pueblos indígenas de nuestro país que son los que mantienen vivas las costumbres y tradiciones de los primeros pobladores aborígenes.

⁶⁴<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00033>

6.1 Medidas de Salvaguarda

La UNESCO como máxima organización encargada de la difusión y salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, durante la reunión dada en el 2003 ha establecido una serie de definiciones sobre este tema entre los que tenemos:

Artículo 2: *Definiciones*

3. Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.⁶⁵

Como medida de salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial la Unesco ha tomado medidas tales como la creación de un comité para la verificación de las actividades programadas como se describe a continuación.

Artículo 5: Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

1. Queda establecido en la UNESCO un Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, denominado en adelante “el Comité”. Estará integrado por representantes de 18 Estados Partes, que los Estados Partes constituidos en Asamblea General elegirán al entrar la presente Convención en vigor según lo dispuesto en el Artículo 34. ⁶⁶

⁶⁵<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

⁶⁶http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

Artículo 13: Otras medidas de salvaguardia⁶⁷

Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por:

- a) adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación;
- b) designar o crear uno o varios organismos competentes para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;
- c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;
- d) adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para:
 - i) favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;
 - ii) garantizar el acceso al patrimonio cultural inmaterial, respetando al mismo tiempo los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dicho patrimonio;
 - iii) crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.

⁶⁷http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

Artículo 14: Educación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades⁶⁸

Cada Estado Parte intentará por todos los medios oportunos:

a) asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad, en particular mediante:

i) programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público, y en especial a los jóvenes;

ii) programas educativos y de formación específicos en las comunidades y grupos interesados;

iii) actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y especialmente de gestión y de investigación científica; y

iv) medios no formales de transmisión del saber;

b) mantener al público informado de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio y de las actividades realizadas en cumplimiento de la presente Convención;

c) promover la educación sobre la protección de espacios naturales y lugares importantes para la memoria colectiva, cuya existencia es indispensable para que el patrimonio cultural inmaterial pueda expresarse.

Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos⁶⁹

En el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo.

⁶⁸http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

⁶⁹http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

Inventarios: identificar para salvaguardar⁷⁰

Los inventarios forman parte integrante de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado.

De las medidas de salvaguardia enumeradas en la Convención, es probable que la investigación y la documentación figuren entre las primeras estrategias que los Estados considerarán para entender “qué es lo que hay aquí”, “quiénes lo hacen” y “por qué lo hacen”.

Transmisión⁷¹

Salvaguardar el PCI equivale a garantizar su viabilidad entre las generaciones actuales y su transmisión a las futuras. Las comunidades y grupos de profesionales y otros depositarios de la tradición en todas partes del mundo han desarrollado sus propios sistemas para la transmisión de sus conocimientos y técnicas, que la mayoría de las veces depende – o, desgraciadamente, dependía – de la tradición oral más que de los textos escritos.

⁷⁰<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00080>

⁷¹<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00078>

Las amenazas para la transmisión de este patrimonio vivo proceden de factores como los cambios sociales y demográficos, que reducen el contacto entre las generaciones, por ejemplo por las migraciones, y la urbanización, que a menudo aparta a la gente de sus mayores sabios, desde la imposición de los sistemas de educación formal que infravaloran los conocimientos y las técnicas tradicionales, o de los medios de comunicación invasivos.

De acuerdo a todo lo considerado por la UNESCO para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, dentro de la provincia de Cañar se pueden poner en práctica algunas de estas propuestas con la colaboración de los habitantes de la comunidad y los organismos gubernamentales tales como el Municipio, el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Turismo. Entre las acciones que se pueden poner en marcha para la salvaguarda del patrimonio existente en esta provincia tenemos:

La caracterización del restaurante de cocina ancestral, es la primera medida de salvaguarda porque dentro del mismo se va a ofertar platos típicos de la zona elaborados con técnicas y utensilios ancestrales lo cual demuestra que la cocina forma parte del patrimonio inmaterial que hay que difundir y proteger.

El realizar inventario de todos los ingredientes, utensilios y técnicas de preparación de cada uno de los platos típicos es otra medida de salvaguarda ya que puede servir como fuente de información y de incentivo a la comunidad para que conozca lo que posee y la importancia de conservar viva este tipo de cocina.

La transmisión de las costumbres y tradiciones de la cocina ancestral por parte de las personas más antiguas de la comunidad hacia las nuevas generaciones para que

valoren y respeten sus raíces y de esta manera fortalezcan su identidad es otra medida de salvaguarda a este patrimonio.

6.2 Caracterización del Restaurante

Caracterizar un restaurante como medida de salvaguarda de la cocina ecuatoriana de la provincia de Cañar es una iniciativa para crear en sus habitantes una cultura de respeto y apego con su identidad, puesto que se pretende mediante esta caracterización incentivar a que propios y extraños que visiten esta provincia conozcan la realidad de la cocina Cañari, sus procesos para elaborar, sus productos, sus técnicas ancestrales así como sus utensilios tanto para la cocción como para la presentación y servicio.

Caracterizar.- Determinar los atributos peculiares de una persona o cosa, de modo que claramente se distinga de los demás.⁷²

De acuerdo a la definición antes expuesta sobre la palabra caracterizar se debe tener muy en cuenta para proponer una caracterización adecuada y acorde a la propuesta de un restaurante de comida típica de la provincia de Cañar.

Las características principales que debe tener este establecimiento gastronómico es en primer lugar su menú que esté basado en productos propios de la zona.

La ambientación de este tipo de restaurantes debe ser con elementos típicos de la provincia como por ejemplo utilizar manteles de algodón tejidos por las mujeres de esta zona, música de ambientación que sea entonada con instrumentos de viento como la quena.

⁷² Diccionario Océano Uno, Edición 1991

Dentro de este tipo de restaurantes se deben colocar vitrinas a manera de una exposición para el público que muestre los utensilios de cocina que se utilizaban antiguamente tales como ollas de barro, platos de barro, cucharas de palo, tinajas de chicha, shilas, etc.

El personal de servicio que esté a cargo de atender a los clientes debería utilizar indumentaria acorde a la vestimenta propia de los habitantes de este cantón de la provincia.

El nombre, logo y slogan del establecimiento debe ir dirigido a llamar la atención de los posibles clientes y motivar a los mismos para que hagan uso de sus servicios, también deben transmitir un apego con la cultura gastronómica de ese cantón.

6.3. Estudio de Mercado

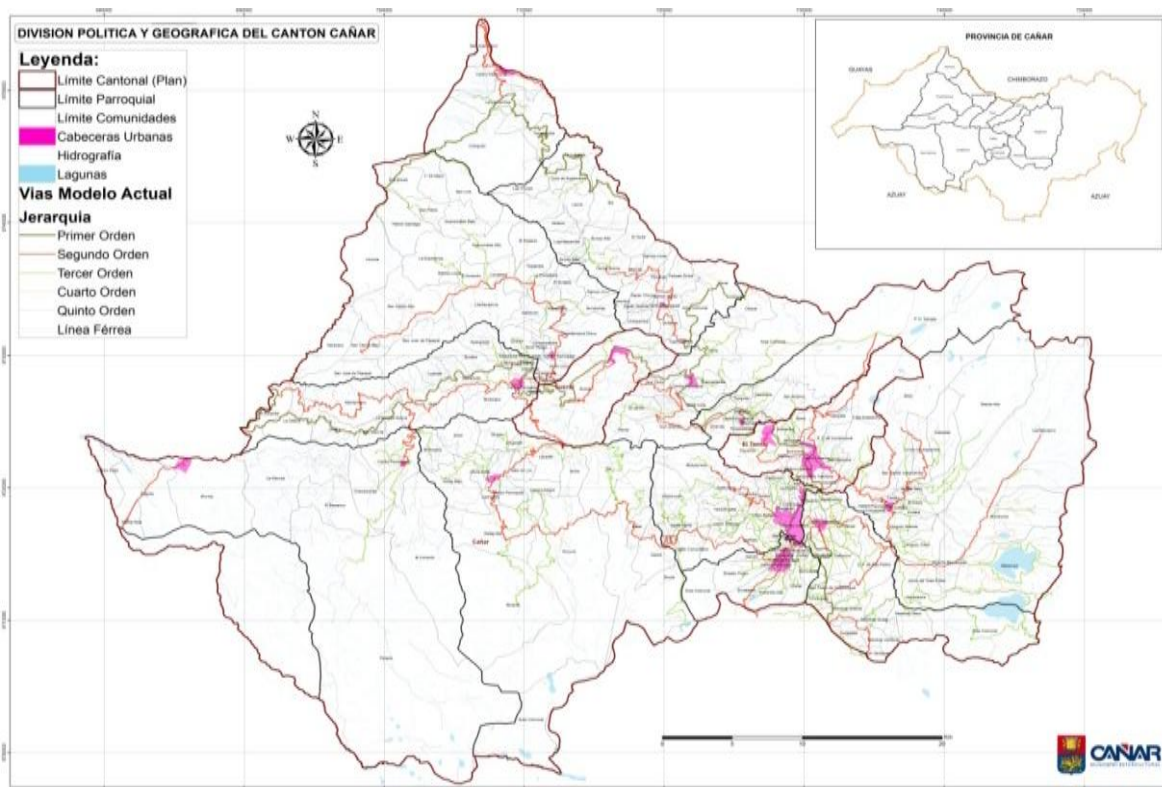
6.3.1. Macro y Micro entorno

6.3.1.1 Macro entorno

El macroentorno de nuestro establecimiento es la Provincia de Cañar.

Imagen # 40

Mapa del Cantón Cañar



Fuente: Municipio del Cantón Cañar 2012

Elaborado por: Municipio del Cantón Cañar 2012

Demográfica:

Cuenta con una población de 225 184 habitantes en total, de los cuales 119 949 son mujeres y 105 235 son hombres.⁷³

La capital de la provincia es la ciudad de Azogues que según el censo del año 2010 ya no está considerada como la más poblada de la provincia, debido a que la ciudad costera de La Troncal según cifras del censo tiene 35.259 habitantes.

⁷³INEC, Censo 2010

Turismo

La provincia dentro de sus siete cantones ofrece a los turistas nacionales y extranjeros varias opciones de turismo, con lugares que guardan estrecha relación con la historia y cultura de este pueblo. Entre los principales atractivos tenemos:

- **Ruinas de Ingapirca:** Son la muestra más clara de la presencia Inca en tierras ecuatorianas.
- **Gruta de la Virgen del Rocío:** Santuario ubicado en Biblian, construido sobre una colina.
- **Déleg:** Parroquia más antigua de la provincia que dentro de sí misma guarda el hermoso campanario de su iglesia que corresponde a la época colonial.
- **Cerro de Cojitambo⁷⁴:** Cerro de singulares características, adquiere diferentes formas de acuerdo al lugar de donde se lo divisa como las de un león dormido, un elefante o una forma piramidal.
- **Balneario de Yanacú:** Sus aguas saludables son el atractivo principal para los turistas.
- **Cementerio de los Cañaris:** Es conocido como Necrópolis, antiguo cementerio de los cañaris.
- **Laguna de Cuebrillas:** Posee un paisaje hermoso.

Economía

La actividad económica de la provincia se basa específicamente en la agricultura y en una menor cantidad en la ganadería.

⁷⁴RODRIGUEZ, SALTOS, Roberto, Editorial Freire, Riobamba-Ecuador, pág. 149

Los productos principales que producen las tierras de esta zona son: trigo, cebada, papas, verduras, legumbres, hortalizas, en la mayoría de sus cantones y en la zona costera a la cual pertenece el cantón la Troncal se dan productos como: café, arroz, caña de azúcar, banano y varias frutas tropicales.

En lo que respecta a ganadería su mayor importancia está en la crianza de ganado vacuno, lo que permite una buena producción de leche y carne.

La pequeña industria y de manufactura existente dentro de la provincia hace su aporte económico, principalmente en las áreas de alimentación, calzado, textil y muebles de madera.

Es importante mencionar el aporte de las fábricas de Cemento Guapán y al Ingenio Aztra que son el soporte de la economía provincial e incluso nacional.

Educación

La provincia en cuanto al tema de educación se encuentra bien y cuenta con el apoyo necesario para el desarrollo de la misma; tiene escuelas, colegios, institutos técnicos superiores, tanto los colegios como los institutos superiores cuentan con especializaciones destinadas al servicio y para el trabajo.

En cuanto a datos generales en la provincia existen personas alfabetizadas así como personas que no, tanto en el área rural como en el área urbana, tal cual lo indica el siguiente cuadro de acuerdo a rangos de edad.

Cuadro # 98
Número de Alfabetos y no Alfabetos de la Provincia de Cañar

Area Urbana o Rural	Sabe leer y escribir	Grandes grupos de edad			
Area Urbana		De 0 a 14 años	De 15 a 64 años	De 65 años y más	Total
	Si	17705	56260	4980	78945
	No	2314	2022	1702	6038
	Total	20019	58282	6682	84983
Area Rural		De 0 a 14 años	De 15 a 64 años	De 65 años y más	Total
	Si	27252	65428	6325	99005
	No	3564	8084	6627	18275
	Total	30816	73512	12952	117280
Total		De 0 a 14 años	De 15 a 64 años	De 65 años y más	Total
	Si	44957	121688	11305	177950
	No	5878	10106	8329	24313
	Total	50835	131794	19634	202263
NSA :	22921				

*Procesado con RedatamSP

Elaborado por: Censo de Población y Vivienda 2010

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo – INEC, Ecuador

Cuadro # 99
Número de Alfabetos y no Alfabetos del Cantón Cañar

CANTÓN CAÑAR

Area Urbana o Rural	Sabe leer y escribir	Grandes grupos de edad			
Area Urbana		De 0 a 14 años	De 15 a 64 años	De 65 años y más	Total
	Si	2572	8072	795	11439
	No	280	261	231	772
	Total	2852	8333	1026	12211
Area Rural		De 0 a 14 años	De 15 a 64 años	De 65 años y más	Total
	Si	10472	21455	1604	33531
	No	1340	3884	2366	7590
	Total	11812	25339	3970	41121
Total		De 0 a 14 años	De 15 a 64 años	De 65 años y más	Total
	Si	13044	29527	2399	44970
	No	1620	4145	2597	8362
	Total	14664	33672	4996	53332
NSA :	5991				

*Procesado con RedatamSP

Elaborado por: Censo de Población y Vivienda 2010

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo – INEC, Ecuador

Tecnología

El avance tan acelerado de la tecnología de las competencias profesionales hace que exista la necesidad de la creación de nuevas profesiones acordes con la demanda social, siendo de esta manera lo más importante la formación no sólo científica sino humana en valores éticos y morales para evitar el desquebrantaje económico y social.

6.3.1.2 Micro entorno

El micro entorno del establecimiento en este caso sería la comunidad de Gun Grande.

Imagen # 41

“Y” de la Parroquia de Zhud



Fuente: Junta Parroquial de Zhud

Ubicación

La comunidad de Gun Grande se encuentra ubicada en la parroquia de Zhud que pertenece al cantón Cañar de la provincia de Cañar.

Demografía

La comunidad es la más poblada de la parroquia de Zhud con un total de 903 habitantes, de los cuales hombres son 446 y mujeres 457 de un total de 2716 que tiene la parroquia.⁷⁵

Educación

La comunidad de Gun Grande cuenta con un centro educativo llamado Napo Pastaza, que cuenta con educación primaria hasta el ciclo básico, con 21 profesores y 298 alumnos.

Superficie

Cuadro # 100

Cuadro de Superficie por Comunidad

UNIDAD ESPACIAL 1	
COMUNIDAD	SUPERFICIE (ha)
GUN GRANDE	1228,95
ZHUD COLLA	466,97
CHOCAR	1083,33
PACAY	514,02
CENTRO PARROQUIAL	313,38
TRANCAPAMBA	230,28
PIMO	1185,60
GUN CHICO	489,62
EL JARDIN	491,12
CASHAPAMBA	613,33
TOTAL	6616,60

Fuente: Junta Parroquial de Zhud

Elaborado por: Junta Parroquial de Zhud

Economía

⁷⁵ Junta Parroquial de Zhud

La economía de la comunidad está basada principalmente en la agricultura siendo su producto principal el maíz, el mismo que es considerado como el mejor de la provincia y es bien cotizado.

La ganadería es un aporte también a la economía de esta comunidad siendo los chanchos, aves, ganado vacuno y cuyes los principales animales de crianza para el comercio dentro y fuera de la comunidad.

Organización de la Comunidad

La comunidad está representada por:

- Directiva comunitaria
- Comité barrial
- Junta de agua

La comunidad de Gun Grande es una de las más representativas del Cantón ya que es una de las más antiguas y guarda sus costumbres y tradiciones hasta la actualidad así como su cultura en lo referente a alimentación, vestimenta, música y fiestas populares.

6.3.2. Competencia directa

De acuerdo a la observación realizada durante la investigación, dentro del cantón Cañar hay pocos restaurantes que oferten comida típica del lugar, los establecimientos gastronómicos de la zona ofrecen menús variados con alimentos de la sierra en general como la fritada, empanadas de viento, cuyes, choclos cocinados, cascaritas y caldo de gallina.

En cuanto a la competencia directa no tenemos un restaurante de las mismas características que el nuestro sin embargo se les puede considerar competencia porque ofertan algunos platos de nuestro menú.

- **La Casa del Cuy.-** Es un establecimiento mediano, ubicado en la Panamericana que conduce a Cuenca, en el lugar la especialidad es el cuy.
- **Nar Picantería.-** Es un establecimiento pequeño, ubicado en la Panamericana que conduce a Cuenca, en este se ofrecen platos como caldo de gallina, fritada, choclos cocinados.
- **Rancho Grande.-** Es un establecimiento grande ubicado de igual manera en la Panamericana que conduce a Cuenca, cuenta con un parqueadero amplio y se encuentra cerca al Cantón El Tambo, en el lugar se ofrece un menú bastante parecido al nuestro como caldo de gallina, papas con cuy, choclos cocinados, fritada, entre otros.

De acuerdo a las características de este restaurante es el que más se acerca a ser nuestra competencia directa, incluso por la infraestructura que posee.

- **Jesús del Gran Poder.-** Es un establecimiento mediano que está ubicado en la Panamericana, de igual manera a los anteriores ofrece menús similares como fritada, cascaritas, caldo de gallina, etc.

6.4 Propuesta de caracterización del restaurante

La propuesta de caracterización de un restaurante como medida de salvaguarda al Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia del Cañar es la siguiente: el establecimiento se va a localizar en la Provincia de Cañar, en el Cantón Cañar, en la

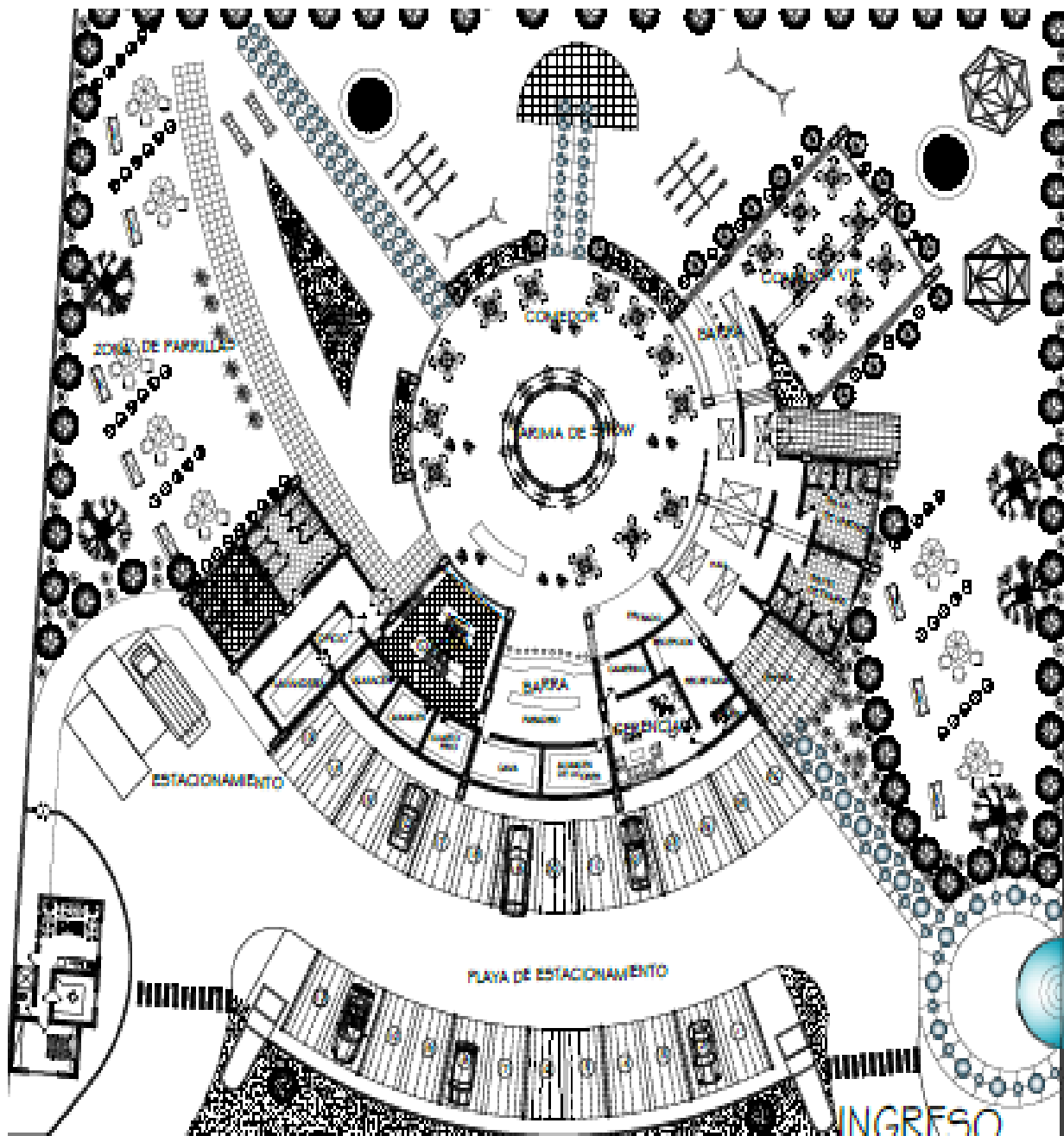
Parroquia de Zhud que se encuentra en la “Y” que une la Panamericana que conduce a Cuenca con la vía a Guayaquil; el restaurante tiene como objetivo principal el ofrecer a turistas nacionales y extranjeros una alternativa para disfrutar de la comida típica de la zona con una característica que lo diferencia de su competencia, que en este caso es que los alimentos que se ofrecen en el menú van a ser preparados con técnicas ancestrales como el fogón y las tulpas con la ayuda de utensilios ancestrales como las ollas de barro y van a ser servidos en platos de barro con cucharas de palo tal cual lo hacían nuestros antepasados, en un lugar acogedor, tranquilo y que brinde a sus clientes la seguridad alimentaria que los mismos exigen.

El lugar estará ambientado de acuerdo a la temática del mismo con artesanías propias de los Cañaris y utensilios que nos lleven a recordar la época en la que ellos habitaron en estas tierras.

En el establecimiento también se ha destinado un lugar para que los fines de semana exista un show de artistas en vivo ya sea de danza o música hecha a base de instrumentos de viento.

Imagen # 42

Plano del Restaurante



Fuente: Elizabeth Chamorro

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

6.4.1. Nombre del Establecimiento

El nombre escogido para la propuesta de caracterización del restaurante va de acuerdo al lugar de estudio, identificándose claramente con el Cantón y muy estrechamente con la comunidad investigada que en este caso es la Comunidad de Gun Grande.

El nombre propuesto para el restaurante es el “El Fogón Cañari”, ya que los habitantes del cantón y específicamente de la comunidad son personas que a pesar de verse afectadas por la introducción de nuevos métodos así como de artefactos para la cocción de alimentos debido a la migración y la imposición de la moda, aún conservan dentro de sus mentes y hogares las costumbres ancestrales tales como el cocinar en un fogón sus platos tradicionales; por ello creo que el nombre se identifica de manera directa con la propuesta del restaurante que dé a conocer las costumbres y prácticas de este pueblo a propios y extraños.

Vale recalcar también que el fogón es una de las partes más importantes y sagradas para las familias de esta comunidad, puesto que consideran a la cocina como un lugar sagrado en el cual no puede ingresar cualquier persona sino más bien los más allegados a la familia.

La simbología que identificara al restaurante es la siguiente.

Imagen # 43

Nombre del Establecimiento



Fuente: Elizabeth Chamorro

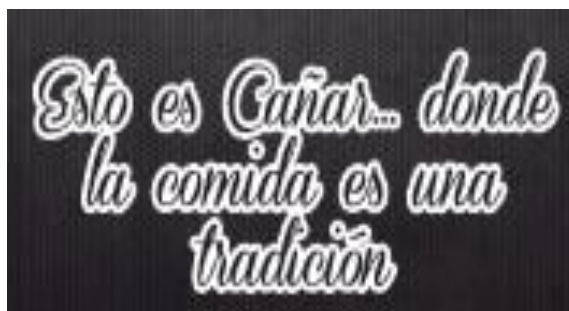
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

En este logotipo se reflejan el fogón con el cual elaboraban sus alimentos los pueblos Cañaris al igual que una olla de barro y una cuchara de palo que complementan la tradición de la cocina ancestral.

El slogan del restaurante va de acuerdo a lo que se quiere dar a conocer al público sobre el tipo de alimentos que se van a comercializar.

Imagen # 44

Slogan del Establecimiento



Fuente: Elizabeth Chamorro

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

6.4.2 Estudio Técnico

La empresa gastronómica que se va a caracterizar va a ser una Compañía Anónima la cual va a ser conformada por socios que van a aportar cada uno con una cantidad de dinero como lo establece la Ley de Compañías y esto les va a dar una serie de obligaciones y derechos dentro de la empresa a cada uno de los integrantes.

Las técnicas que se van a utilizar dentro del establecimiento gastronómico para la preparación de los alimentos van a ser:

Asar.- Específicamente para la preparación del plato típico del cuy con papas, se requiere utilizar esta técnica.

Hervido.- Esta técnica se utiliza para todos los platos que requieren de cocción, en este caso las sopas.

Fermentado.- Esta técnica es una de las más importantes que se va a utilizar para la preparación de la bebida principal que se va a comercializar dentro del establecimiento que es la chicha de jora.

Alimentos envueltos en hojas.- Esta técnica se utiliza para los alimentos como las humitas y los civiles.

Cocción al vapor.- Esta técnica se utiliza para la elaboración de humitas y civiles.

Las técnicas de cocción antes mencionadas son las que se van a utilizar dentro del restaurante ya que van de acuerdo a las necesidades y requerimientos del mismo para cumplir con las expectativas de nuestros clientes.

Los utensilios básicos que se van a utilizar dentro del restaurante son: ollas de barro de distintos tamaños para preparar los alimentos, shilas o jarras de barro de diferentes tamaños para las bebidas, platos de barro y cucharas de palo para servir los alimentos y para degustar los mismos, tinajas para la elaboración y almacenaje de la chicha de jora, estanterías para el almacenaje de los utensilios.

La carta que el restaurante va a ofertar a sus clientes está basada en alimentos típicos de la zona y elaborados con los productos más representativos y que en su mayoría se producen dentro del mismo cantón.

Imagen # 45

Menú del Establecimiento



Fuente: Elizabeth Chamorro

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 46

Menú del Establecimiento



Fuente: Elizabeth Chamorro

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

6.4.2.1 Tipo de empresa y categoría

De acuerdo a las características del establecimiento el tipo de empresa, es una Compañía Anónima la cual estará conformada de socios los cuales aportaran con cierta cantidad de dinero para la conformación de la misma y por ende van a tener obligaciones y derechos dentro de la empresa.

Categoría del establecimiento⁷⁶

La restauración consiste en la preparación de platos culinarios más o menos elaborados. La restauración colectiva, que es aquella desarrollada en todos los locales o empresas, destinados a ofrecer servicios de cocina a grupos superiores al núcleo familiar. Encontramos tres subdivisiones básicas:

 Tradicional

 Social

 Comercial

Tradicional

A este grupo pertenecen las conocidas generalmente como <<casas de comidas>> o restaurantes. Suelen ser locales con una única cocina y comedor múltiple. Existen gran cantidad de variantes, siendo las más habituales las siguientes:

- ✓ Locales de cocina rápida.
- ✓ Restaurantes tradicionales.
- ✓ Restaurantes temáticos.
- ✓ Bares y cafeterías.

Restaurantes Temáticos

Dentro de las normas de los restaurantes tradicionales, existen un gran número de establecimientos que optan voluntariamente por restringir o diferenciar de alguna manera sus servicios, ya sea por el tipo de cocina que ofrece o por algún tipo de decoración o presentación característica. Dentro de este se encuentra:

⁷⁶Villena, E. (2003). *Tecnico en Hoteleria y Turismo*. Madrid, España: Cultural, S.A.

Cocina Regional.- Donde se degustan platos típicos y especialidades de una región en concreto.

Categorización de Acuerdo al Ministerio de Turismo⁷⁷

El Ministerio de Turismo categoriza a los establecimientos de Alimentos y Bebidas en cinco categorías que son:

- ❖ Lujo
- ❖ Primera
- ❖ Segunda
- ❖ Tercera
- ❖ Cuarta categoría

La categoría que debe tener el restaurante que se está caracterizando es de Segunda para lo cual el Ministerio de Turismo manifiesta que debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Instalaciones
- Servicios
- Personal

INSTALACIONES

En instalaciones se observa 5 aspectos funcionales.

- Entrada.- Debe tener por lo mínimo una entrada común. Pero lo ideal es tener, entrada para clientes, personal y mercancías.

⁷⁷Yáñez, Álvarez, Patricio Fernando, Tesis Previa para la Obtención del Título de Licenciado en Administración Hotelera, 2005

- Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres y otro para lo que es personal de servicio.
- Sala comedor.- Con superficie adecuada al servicio y capacidad.
- Cocina.- Con elementos acordes a la capacidad, con frigoríficos, fregadores, alacenas y extractores de humo.
- Mobiliario.- La decoración, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, servilletas, deben estar acorde al establecimiento.

SERVICIOS

En cuanto a los servicios la categorización va de acuerdo al tipo de carta que posee el restaurante en el caso de los de segunda categoría estos son los requerimientos que deben constar en la carta.

✓ UNA CARTA DE PLATOS

Con variedades de cinco grupos de alimentos

- Grupo de entradas con un mínimo de cinco platos y dos tipos de sopas.
- Grupo de Verduras, Huevos, Pastas con tres variedades.
- Grupo de Pescados con tres variedades.
- Grupo de Carnes Rojas y Aves en tres variedades.
- Grupo de Postres, compuestos de Dulces, Helados, Quesos, y Fruta en tres variedades.

✓ UNA CARTA DE VINOS

Licores y bebidas en variedades de tres mínimo.

PERSONAL

En lo referente al personal nos indica que debe ser en cantidad suficiente y uniformado con estaciones de ocho mesas por salonerero.

En cuanto al registro del restaurante el ministerio le pide los siguientes requisitos.

- ✚ Copia Certificada de la escritura de la Constitución, o aumento de capital, o reforma de estatutos si los hubiera.
- ✚ Nombramiento del representante legal.
- ✚ Registro Único de Contribuyentes. (RUC)
- ✚ Fotocopia de la cédula de identidad
- ✚ Lista de precios(firmada)
- ✚ Fotocopia del contrato de compra – venta si cambiara de dueño.
- ✚ Fotocopia del contrato de arrendamiento si fuera este el caso.
- ✚ Certificado de propiedad industrial.

6.4.2.2. Mercado objetivo

El mercado objetivo de nuestro establecimiento son los turistas nacionales y extranjeros comprendidos en una edad de 20 a 65 años que visitan la provincia de Cañar en general, de una posición económica media y media-alta; porque la ubicación que tenemos nos permite captar el turismo que ingresa hacia la provincia sea desde el norte o sur y desde la costa ecuatoriana debido a que el restaurante va a estar ubicado en la “Y” de la Panamericana que une a la región Costa con la Sierra.

6.4.2.3. Estudio Legal y Administrativo

En cuanto al ámbito legal para la apertura del restaurante se requiere una serie de trámites y requisitos en las entidades encargadas de regular este tipo de negocios

tales como: Ministerio de Turismo, Municipio, Ministerio de Salud, Bomberos, SRI, IEPI y SAYCE. A continuación se detallan los requisitos que se requieren de cada una de las instituciones mencionadas anteriormente.

MINISTERIO DE TURISMO

- Registro de Actividad Turística
- Licencia única de Funcionamiento
- Contribución 1 x mil a los activos fijos (FMPTE)
- Afiliación a la Cámara de Turismo
- Reportes Estadísticos

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍA

- Contribución 1 x mil de activos reales
- Presentar Balances

MUNICIPIO

- Patente
- Permiso de Rótulos de Publicidad exterior
- Licencia única de Funcionamiento
- Licencia Ambiental
- Impuesto a los activos Totales (1,5 x mil)
- Impuesto Predial
- Impuesto a los Servicios Públicos
- Tasa de Servicios Turísticos

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS (SRI)

- RUC
- Declaración del Impuesto a la Renta

- Anexos Impuesto a la Renta (Rel. Dependencia)
- Anticipo Impuesto a la Renta
- Retenciones en la Fuente (RENTA)
- Impuesto al Valor Agregado (IVA)
- Impuesto a Consumos Especiales (ICE)

- Anexos Transaccionales (IVA/ICE/RENTA)

- Declaración Patrimonial

BOMBEROS

- Permiso de los Bomberos

MINISTERIO DE SALUD

- Permiso Sanitario
- Certificado de Salud de empleados

IEPI

REQUISITOS PARA EL REGISTRO DE UN SIGNO DISTINTIVO

- Formulario impreso a máquina de escribir o computadora, de lado y lado, documento que lo podrá adquirir en nuestra página web www.iepi.gob.ec, o directamente en nuestras oficinas. Se requieren dos ejemplares para su presentación.
- Denominación del signo **(casilla No. 3 del formulario)**.
- Naturaleza del Signo (denominativo, figurativo, mixto, sonoro, olfativo, táctil) **(casilla No. 4 del formulario)**.
- Tipo de signo (marca de producto, marca de servicio, nombre comercial, lema comercial, Indicación Geográfica/Denominación de Origen, apariencia

distintiva, marca colectiva, marca de certificación, rótulo o enseña comercial)
(casilla No. 5 del formulario).

- Nombre, domicilio, nacionalidad del solicitante. **(casilla No. 6 del formulario).**
- Nacionalidad del signo, es decir, país donde se produce o presta sus servicios o actividades.
- En caso de firmar el Representante Legal (en caso de personas jurídicas) o Apoderado, enunciar los nombres, apellidos, dirección, teléfonos, entre otros. **(casilla No. 7 del formulario).**
- Si la solicitud es presentada para legitimar el interés en el Ecuador enunciar los datos pertinentes. **(casilla No. 8 del formulario).**
- Para el caso de marcas figurativas o mixtas y tridimensionales adherir en la casilla No. 9 del formulario, la etiqueta correspondiente.
- Descripción clara y completa del signo, es decir, si se trata de un signo denominativo, enunciar que palabras lo conforman, si es figurativo, describir las formas, colores, etc, y si es mixto, describir la parte correspondiente a las letras y las figuras que lo conforman. **(casilla No. 10 del formulario).**
- Enunciación de los productos, servicios o actividades que protege, de acuerdo con la Clasificación de Niza 9na Edición. **(casilla No. 11 del formulario).**
- Número de la clasificación de acuerdo con los productos o servicios que ampara. **(casilla No. 12 del formulario).**
- Para el caso de solicitarse un Lema Comercial, debe indicarse la marca a la que acompaña, enunciándose la denominación, número de solicitud o

registro, la fecha, clase internacional de la marca a la que acompaña el lema. **(casilla No. 13 del formulario).**

- En caso de solicitarse un signo con prioridad, es decir, dentro de los 6 meses de haberse solicitado un signo en cualquiera de los países miembros del Convenio de París, se deberá enunciar los datos del signo solicitado, la fecha de presentación, el número de trámite y el país. **(casilla No. 14 del formulario).**
- Toda solicitud de registro debe ser patrocinada por un Abogado, enunciándose su nombre, casillero IEPI o Judicial (en Quito, Guayaquil o Cuenca), para el caso de abogados de otras provincias que no sean Pichincha o Guayas, podrán señalar una dirección domiciliaria para efecto de notificaciones. **(casilla No. 15 del formulario).**
- Como documentos anexos, deberán incorporar: **(casilla No. 16 del formulario)**
 - a) Comprobante original de pago de tasa (USD\$116,00). El comprobante deberá constar a nombre del solicitante o el Abogado Patrocinador.
 - b) Para el caso de marcas figurativas, mixtas o tridimensionales, 6 etiquetas en papel adhesivo de 5X5 cm.
 - c) Copia de la cédula de ciudadanía, para el caso de que el solicitante sea persona natural.
 - d) Copia de la primera solicitud, en caso de reivindicar prioridad.
 - e) Poder, en caso de no firmar directamente el solicitante o su Representante Legal.
 - f) Nombramiento del Representante Legal para el caso de que el solicitante sea una persona jurídica.

- g) Para el caso de marcas de certificación y colectivas, el reglamento de uso de la marca, lista de integrantes, copia de los estatutos del solicitante.
- h) Para el caso de denominaciones de origen, designación de la zona geográfica, documento que justifique el legítimo interés, reseña de calidades, reputación y características de los productos.
- Firma del Solicitante **(casilla No. 17 del formulario)**
- Firma del Abogado Patrocinador, número de matrícula **(casilla No. 18 del formulario)**

SAYCE

Serán admitidos, los autores y/o compositores ecuatorianos y/o extranjeros que libre y voluntariamente deseen pertenecer a la Sociedad y reúnan los requisitos legales, reglamentarios y estatutarios correspondientes.

- a. Presentar solicitud de ingreso o admisión.
- b. Haber declarado como tuyas, al menos, cinco obras. Dicha declaración deberá ser efectuada mediante la presentación de dos ejemplares de la obra fijados en el soporte habitual (digital) para su puesta a disposición al público.
- c. Suscribir el contrato de mandato, mediante el cual se autoriza a SAYCE la administración y licenciamiento en forma exclusiva de los derechos que generen sus obras, así

como las facultades de cobrar, autorizar, prohibir, convenir, pactar, requerir, licenciar, negociar, demandar, querellar, desistir y defender la protección de sus obras.

- d. Entregar relación de la totalidad de obras de las cuales sea autor y/o compositor que se encuentren grabadas con sus respectivos guiones musicales con el objeto de conformar el catálogo de obras y fondo documental de SAYCE.
- e. Llenar el formulario de datos personales.
- f. Copia de cédula y papeleta de votación.
- g. Biografía.
- h. Dos fotos tamaños carné.
- i. \$ 20,00 más IVA

El tipo de empresa que va a ser el restaurante es una Compañía Anónima para lo cual también se debe cumplir con una serie de requisitos que obliga la Ley de Compañías para que pueda estar dentro de este tipo, y a continuación se detallan.

COMPAÑÍAS ANÓNIMAS⁷⁸

Generalidades.- Esta Compañía tiene como característica principal, que es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, y sus accionistas responden únicamente por el monto de sus aportaciones. Esta especie de compañías se administra por mandatarios amovibles socios o no. Se constituye con un mínimo de dos socios sin tener un máximo.

⁷⁸<http://www.supercias.gob.ec/home.php?blue=c4ca4238a0b923820dcc509a6f75849b&modal=1&ubic=Inicio>

Requisitos.- La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías, sustituido por el Artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público.

El nombre.- En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva o de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o por la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Guayaquil, o por el funcionario que para el efecto fuere designado en las intendencias de compañías.

Solicitud de aprobación.- La presentación al Superintendente de Compañías, se la hará con tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, adjuntando la solicitud correspondiente, la misma que tiene que ser elaborada por un abogado, pidiendo la aprobación del contrato constitutivo.

Socios y capital.- Números mínimo y máximo de socios.- La compañía se constituirá con un mínimo de dos socios, sin tener un máximo de socios.

Capital.- El capital mínimo con que ha de constituirse la Compañía de Anónima, es de ochocientos dólares. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse al menos en el 25% del capital total. Las aportaciones pueden consistir en dinero o en bienes muebles o inmuebles e intangibles, o incluso, en dinero y especies a la vez. En cualquier caso las especies deben corresponder al género de comercio de la compañía. la actividad o actividades que integren el objeto de la compañía. El socio que ingrese con bienes, se hará constar en la escritura de constitución, los bienes

serán evaluados por los socios. La compañía podrá establecerse con el capital autorizado, el mismo que no podrá ser mayor al doble del capital suscrito.

Capacidad del Proyecto

La capacidad que va a tener el restaurante es para 50 pax y las mesas tendrán capacidad para 4, 6, 8 y 10 pax ya que al establecimiento acudirán familias las mismas que variaran en su número de miembros, las mesas estarán repartidas en toda la infraestructura del establecimiento y esto permitirá al cliente escoger su lugar en donde más cómodo se sienta.

El número de empleados que se va a tener dentro del restaurante es el que se detalla a continuación:

Cuadro # 101

Cuadro de Cargos de los Empleados del Establecimiento

Cargo del Empleado	# de Personas
Gerente	1
Administrador	1
Contador	1
Chef	1
Asistente de cocina	2
Bodeguero	1

Cajero	1
Mesero	3
Guardia	1
Total	12

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Administrativo

En lo administrativo el restaurante va a estar organizado de la siguiente manera como se indica en el organigrama.



Fuente: Elizabeth Chamorro

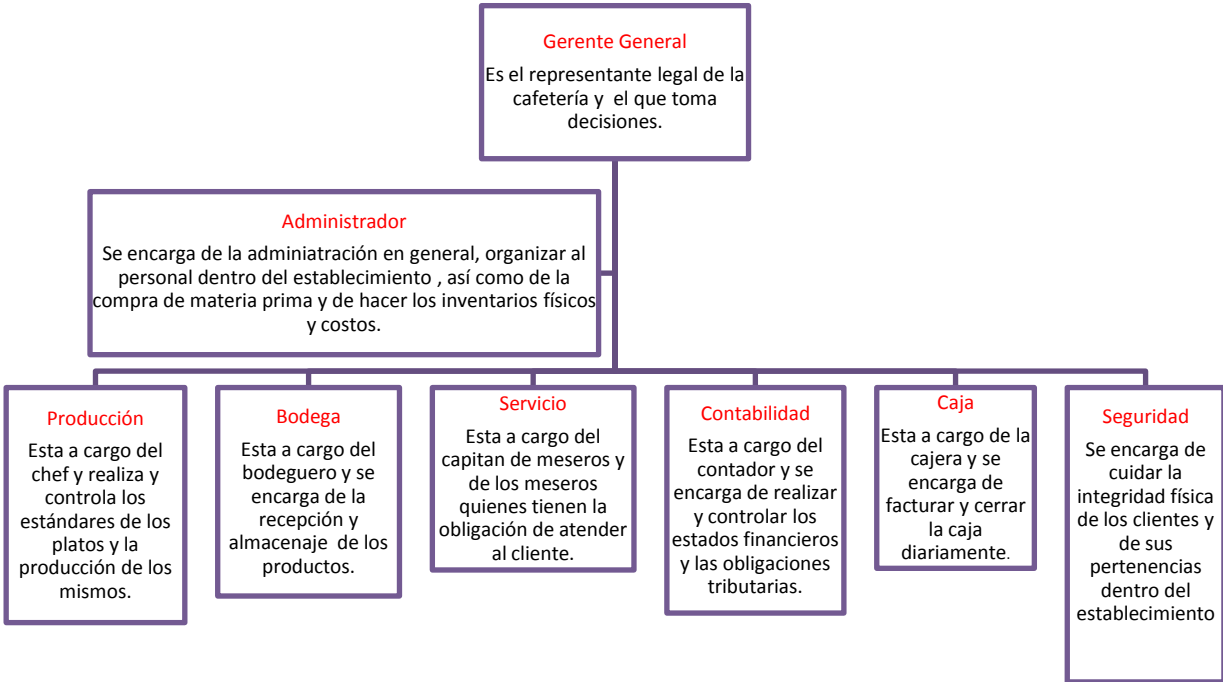
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Como se especifica en el organigrama dentro del establecimiento la organización va a estar a la cabeza del administrador y a la vez este debe reportar al gerente y en conjunto tomar las decisiones acertadas para el buen funcionamiento del lugar; también se mencionan algunas áreas en las que va a estar dividido y cada una de ellas tiene un encargado que será quien de reportes sobre la misma.

Las funciones que cada persona encargada del área realizará se detalla a continuación.

Gráfico# 10

Organigrama Funcional



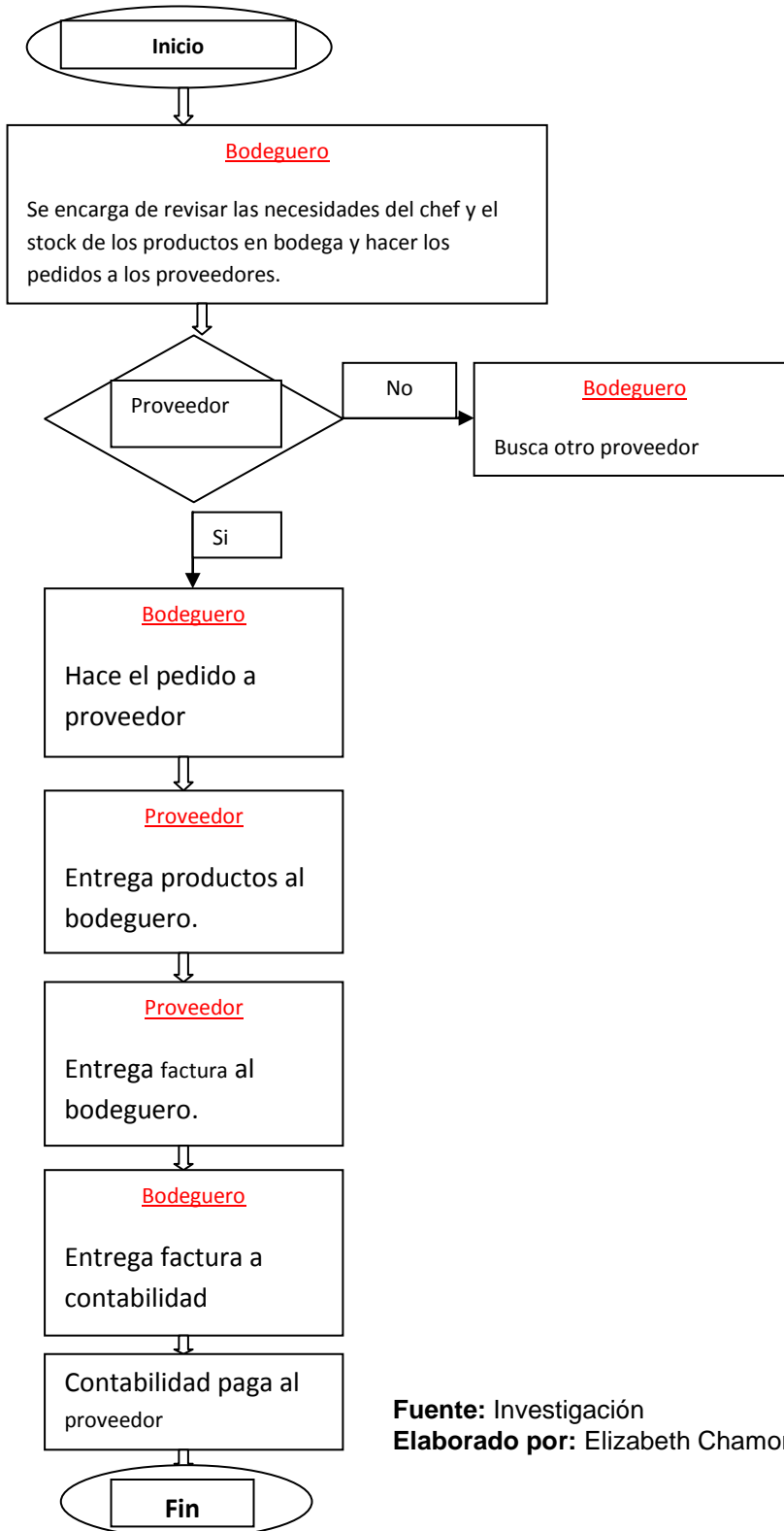
Fuente: Elizabeth Chamorro

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Flujograma de Procesos

Gráfico # 11

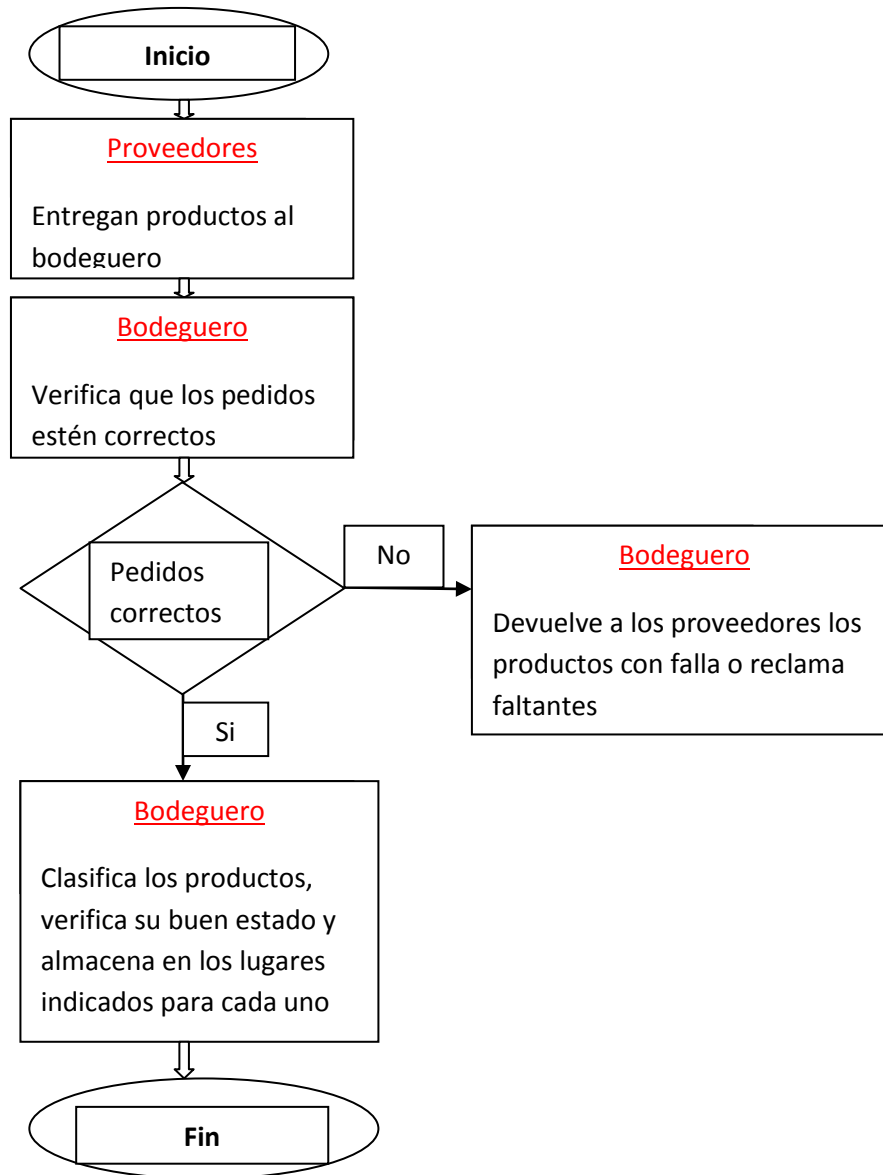
Proceso de Compra



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

✚ Proceso de Recepción y Almacenamiento

Gráfico # 12

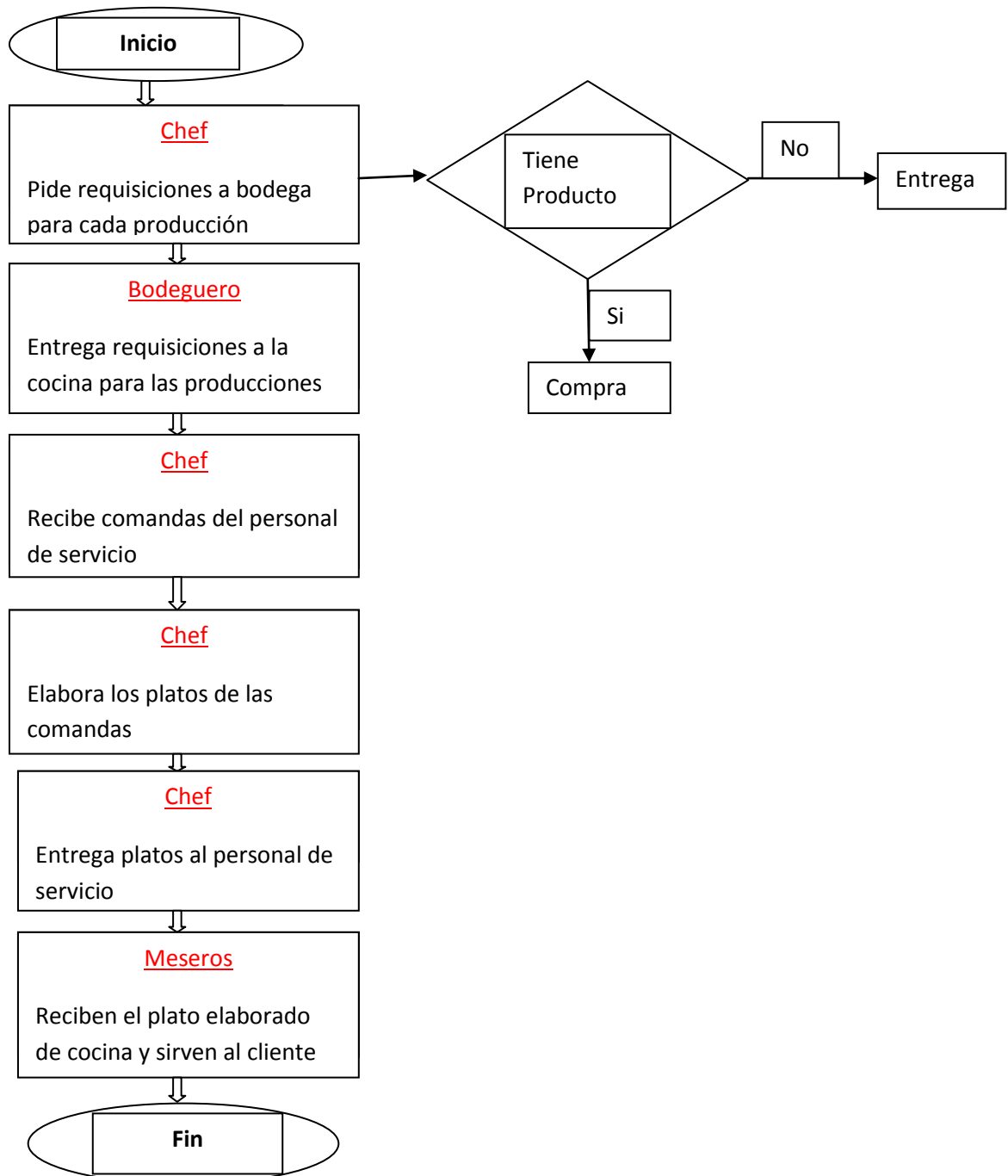


Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Proceso de Producción

Gráfico # 13

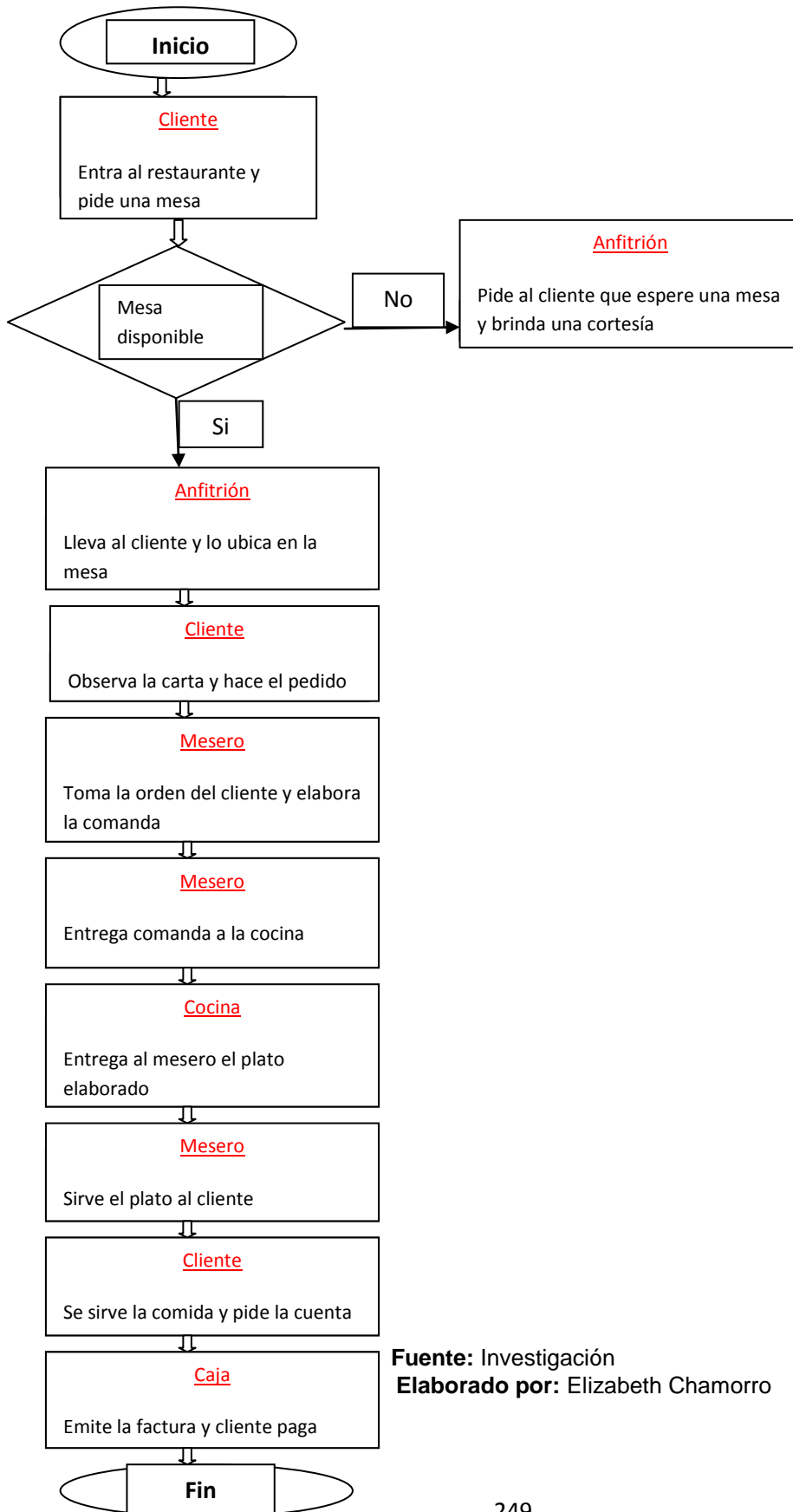


Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Proceso de Servicio

Gráfico # 14



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Misión:

Brindar un producto y servicio de calidad dentro de nuestro restaurante y así ofrecer al cliente un espacio de convivencia y sano esparcimiento; por eso contamos con personal capacitado y con experiencia en nuestro esfuerzo por brindar a los clientes el mejor servicio

Visión:

Ser un restaurante líder en el mercado y reconocido por nuestra calidad tanto en el producto como en el servicio, innovando día a día nuestros productos para la satisfacción de nuestros clientes.

Objetivos:

- Ser líderes en el mercado y reconocidos por nuestra calidad.
- Brindar productos de calidad para lograr la fidelización de nuestros clientes.
- Buscar posicionarnos en el mercado y mantenernos en el tiempo.
- Vender la mejor comida típica de la provincia de Cañar.

6.4.2.4. Ambientación; tipo de equipamiento y utensilios a utilizar, en base al estudio; técnicas a utilizar y recetas que el establecimiento va a comercializar

La ambientación del restaurante va a ser de acuerdo al servicio y los productos que se van comercializar dentro de la misma que en este caso son productos propios y platos típicos de la zona, es decir las mesas y sillas van a ser de madera con manteles elaborados artesanalmente con colores que identifiquen a la cultura cañarí como el rojo y negro tal como son los ponchos que utilizan los hombres.

La música que ayudará a la ambientación del lugar de igual manera será música de la provincia la cual está hecha a base de instrumentos de viento, lo cual dará un toque de tranquilidad y relajación a los clientes y hará del lugar un sitio ameno para consumir alimentos.

El equipamiento del restaurante en lo que se refiere a la cocina se va a adecuar dentro del lugar un fogón para la elaboración de los platos así como también una tulpá con una parrilla para preparar el cuy y los productos que se hagan con la técnica del asado. Dentro de la cocina se van a colocar mesones que faciliten la elaboración de los alimentos, también extractores de olores y estanterías para la colocación de los utensilios de cocina. Se va a tener como apoyo por cualquier eventualidad una cocina industrial.

En lo referente a utensilios se van a utilizar ollas de barro para la preparación de los alimentos, shilas o jarras de barro para las bebidas, platos de barro para servir los alimentos y cucharas de palo para que se sirvan los platos.

A continuación se detalla los equipos, utensilios y muebles que se van a emplear dentro del lugar con sus respectivas cantidades.

Cuadro # 102
Equipos que se van a utilizar

Equipos	Cantidad
Extractor de olores	1
Refrigeradora	1
Cocina industrial (Equipo de Apoyo)	1

Horno de leña	1
Microondas (Equipo de Apoyo)	1
Licuadaora (Equipo de Apoyo)	1
Tanque de gas (Equipo de Apoyo)	2
Parrilla	1

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 103

Menaje y Vajilla

Menaje y Vajilla	Cantidad
Cucharas de palo (para la cocina)	6
Balanza	1
Cuchillo Cebollero	2
Sartén	2
Saleros	15
Ollas de barro	6
Tiesto	2
Espumaderas	3

Azucareras	15
Tenedores	60
Cucharillas	60
Charoles	5
Pilches	25
Tasas	60
Platos de barro	60
Shilas	5
Tinajas	2
Jarras de barro	5

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 104

Equipos de Computación y Oficina

Equipos de computación	Cantidad
Computadora	2
Equipos de Oficina	Cantidad
Sumadora eléctrica	1

Caja registradora	1
Teléfono	2

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 105

Blancos y Uniformes

Blancos y Uniformes	Cantidad
Uniforme chef	2
Uniforme servicio	5
Manteles	13
Cubremanteles	13

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Cuadro # 106

Muebles y Enseres

Muebles y Enseres	Cantidad
Mesones de acero inoxidable	2
Estantería para ollas	2
Mesas	13

Sillas	50
Escritorio	3
Silla de oficina	3

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Fuente: Investigación

Las técnicas de cocción que se van a utilizar son:

- Asar
- Hervido
- Fermentado
- Alimentos envueltos en hojas
- Cocción al vapor
- Pachamanca

El restaurante va a comercializar los platos típicos más representativos de la provincia con sus respectivas recetas de preparación que se presentan a continuación divididas en cada tipo de alimento como: entradas, sopas, platos fuertes, postres, bebidas calientes, bebidas con alcohol y sin alcohol.

Entradas

- Mote
- Habas tiernas
- Choclos cocinados
- Choclo mote

- Mellocos
- Ocas
- Empanadas de maíz

Sopas

- Arroz de cebada
- Sopa de sambo
- Locro de nabo
- Caldo de gallina
- Caldo de patas
- Sopa de sara chanca
- Sopa de cuy
- Sopa de achogcha

Platos Fuertes

- Papas con cuy
- Seco de arroz de cebada
- Mote tazho
- Fritada

Postres

- Humitas o chumales
- Chiviles
- Tortillas de maíz

Bebidas Calientes

- Colada morada
- Morocho
- Dulce de sambo
- Yawar leche
- Aguas aromáticas

Bebidas con Alcohol

- Canelazo
- Trago con verbena
- Chicha de jora no bien fermentada

6.4.2.5. Posibles impactos ambientales

Es de conocimiento general que todo negocio o industria ya sea esta grande, mediana o pequeña causa distintos impactos ambientales, y un restaurante no es la excepción al contrario aunque se pensará que no causa ningún malestar al medio ambiente esto no se acerca a la realidad debido a que dentro de un restaurante se manipulan y utilizan una serie de productos que causan daño, y no siempre se manejan adecuadamente los procesos de reciclaje, manipulación y almacenamiento.

Entre los principales impactos ambientales que tenemos dentro de un restaurante esta el proceso de eliminar los desechos que en el mismo se producen debido a la elaboración de alimentos, la basura es el factor principal puesto que se tiene productos orgánicos, inorgánicos, plásticos, aceites y químicos ; que al no tener una buena práctica en su recolección produce contaminación, es decir se debe tener tachos para cada clase de elementos y almacenarlos en un lugar adecuado hasta cuando pase la

empresa encargada de la recolección de los mismos; de esta manera será más fácil reutilizar los productos que así lo permitan después del debido procesamiento y ser utilizados dentro del mismo restaurante como cajas para pedidos a domicilio de las bebidas o bolsas para llevar los alimentos.

El aceite que se utiliza en las cocinas es otro contaminante del ambiente ya que en la mayoría de establecimientos el mismo no es bien manipulado en el momento de desecharlo puesto que la manera más fácil de hacerlo es eliminándolo en los lavabos o rejillas de desagües lo cual ocasiona graves problemas de contaminación de manera especial en el agua ya que forma una capa sobre el agua y la misma impide el paso correcto del oxígeno, la forma más correcta de eliminar el aceite es reciclándolo en botellas con tapas y colocando las mismas en la basura para que luego las empresas encargadas sigan el debido proceso y lo transformen en combustible.

La electricidad es un contaminante debido al mal gasto de la misma dentro de un restaurante porque se necesita iluminación dentro del establecimiento durante todo el tiempo que permanece abierto para la atención al público; por ello es necesario que los administradores tomen conciencia de este inconveniente y ahorren energía utilizando focos ahorradores en cada una de las áreas del lugar.

El desperdicio del agua dentro del área de cocina o de una fuga en otras áreas como en los servicios higiénicos de un restaurante es otro impacto ambiental grave puesto que se pierde grandes cantidades de la misma y esto afecta al medio ambiente, lo que se debe hacer para evitar esta contaminación es capacitar al personal para que utilice de manera correcta el agua y no la desperdicie así como verificar las conexiones y tuberías para evitar las fugas.

Los productos de limpieza que se utilizan para el aseo, desinfección y pulcritud del establecimiento son otro tipo de contaminante debido a que en su gran mayoría son químicos y esto afecta directamente al medio ambiente debido a los componentes fuertes que poseen por ello es mejor utilizar para este tipo de labores dentro del lugar productos biodegradables que ayudan también a la limpieza pero evitan la contaminación y por ende es un impacto ambiental en el restaurante.

De acuerdo a los impactos mencionados se verifica que dentro de un restaurante existen contaminantes de distintas clases, los cuales son controlables si se tiene un buen manejo de los mismos y se toman medidas correctivas a tiempo que beneficien a la empresa como tal y se colabore de igual manera con el medio ambiente.

6.4.2.5. Posibles impactos sociales

Todo negocio causa un impacto social dentro de la comunidad en la cual se desarrolla, en la mayoría de casos estos impactos son favorables y apoyan al desarrollo de los habitantes y en casos excepcionales son perjudiciales dependiendo de la actividad a la que se dediquen.

En el caso del restaurante los impactos sociales que el mismo causará son de beneficio para la colectividad, es decir para los habitantes de la parroquia de Zhud y la Comunidad de Gun Grande específicamente.

Uno de los principales impactos que va a causar el proyecto es el mejorar la calidad de vida de los habitantes de la comunidad porque con su apertura ayudará a que más personas visiten el lugar y se interesen por los atractivos que tiene el cantón a parte de la gastronomía, lo cual hará que la comunidad tenga un progreso principalmente en lo económico ya que pueden potenciar los negocios ya existentes.

Otro impacto es el de generar ingresos a las familias de la comunidad mediante la contratación de personas de la propia comunidad para que trabajen dentro del restaurante ya que sería un beneficio para las dos partes debido a que son las personas de la zona quienes conocen como se elaboran los platos tradicionales.

Otro impacto que cabe recalcar es la apertura de nuevas fuentes de trabajo para los pobladores.

La compra de materia prima para el restaurante a la propia comunidad que es quien la produce sería otro impacto ambiental considerable.

La aculturación de niños y jóvenes de la provincia de Cañar es uno de los impactos sociales más preocupantes debido a que en algunos cantones de la misma se han perdido las costumbres y tradiciones en su totalidad dejando en el olvido absoluto las prácticas ancestrales, ya que debido a la migración los niños y jóvenes han hecho suyas nuevas formas de alimentación, de vestimenta y hasta de cultura. La caracterización del establecimiento gastronómico tiene como uno de sus fines el atraer a los niños y jóvenes de la provincia a interesarse y vincularse con este proyecto para que recuperen el afecto por sus raíces y cultura que los identifica verdaderamente.

Conclusiones

- ❖ La Provincia de Cañar posee una de las riquezas culturales más grandes de nuestro país por ello es considerada como la “Capital Arqueológica del Ecuador”, ya que en ella se guardan los vestigios de dos imperios que son importantes en la historia de de nuestro país como es el caso de Los Cañaris y Los Incas.
- ❖ El Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Cañar y en especial del Cantón Cañar es una de las riquezas culturales que aún se conservan en la zona; debido a que sus habitantes aún conservan las costumbres y tradiciones de sus antepasados y se sienten orgullosos de sus raíces.
- ❖ De la investigación se puede concluir que la Comunidad de Gun Grande perteneciente al Cantón Cañar, guarda en cada uno de sus habitantes la riqueza cultural de sus pueblos aborígenes, porque a pesar del avance de la tecnología y la imposición de la moda como efecto de la migración esta comunidad no se ha dejado influenciar y aún para sus labores diarias pone en práctica las técnicas ancestrales.
- ❖ La gastronomía del Cantón Cañar y de la Comunidad de Gun Grande aún mantiene en su mesa diaria la costumbre de consumir los platos tradicionales de sus antepasados y en su elaboración conservan métodos ancestrales para la cocción y la utilización de utensilios ancestrales para la preparación.
- ❖ La investigación ha logrado recopilar una serie de datos importantes en cuanto a la gastronomía de la Provincia de Cañar; de sus platos típicos, técnicas de preparación ancestral, productos principales de consumo, así como de sus costumbres y tradiciones, esta información fue lograda gracias a la colaboración

de sus habitantes lo cual demuestra la gentileza y amabilidad de las personas de esta provincia.

- ❖ De la salvaguarda de la cocina tradicional de este cantón se puede concluir que la mejor manera de transmitir estos conocimientos es de forma oral de generación en generación como se ha venido haciendo hasta la actualidad, así como también por medio de la caracterización del establecimiento gastronómico en el cual se van a conservar las principales técnicas de cocción ancestral y se van a dar a conocer los principales platos de esta zona.
- ❖ La alimentación de la población de este Cantón está basada en productos en su mayoría que se dan en la zona o en la provincia y que son de gran valor nutricional lo cual asegura una vida saludable.

Recomendaciones

- ❖ Las organizaciones sociales y los gobiernos locales y provinciales deben comprometerse hacer proyectos que involucren a la población a mantener sus prácticas ancestrales y de esta manera den a conocer sus raíces y fortalezcan su identidad.
- ❖ Se debe incentivar a la población para mantener vivo el Patrimonio Cultural Inmaterial de cada comunidad, mediante charlas que motiven a respetar y practicar las costumbres y tradiciones de su lugar de origen.
- ❖ Este tipo de investigaciones deben quedar como fuente de información en municipios y bibliotecas y estas a su vez lo difundan para despertar el interés en las personas.

- ❖ El Municipio de Cañar debería implementar dentro de su plan de cultura la gastronomía del Cantón para que turistas nacionales y extranjeros conozcan de la misma.
- ❖ Las organizaciones del gobierno encargadas del Patrimonio Cultural deben crear políticas de salvaguarda y organismos que verifiquen el cumplimiento de las mismas para precautelar su existencia.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS:

- ALDERETE, Ethel, 2005, Conocimiento indígena y globalización, Primera Edición, Quito-Ecuador, Editorial AbyaYala.
- ÁLVAREZ PAZOS, Carlos, 2002, Corpus Christi en Socarte, , Edición Ilustrada, Cuenca-Ecuador, Editorial Universidad de Cuenca .
- BERNAL TORRES, César Augusto, Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales, Segunda Edición, México D.F. – México, Editorial Pearson Prentice Hall.
- GUTIÉRREZ USILLOS, Andrés, Dioses, 2002, símbolos y alimentación en los Andes, Primera Edición, Quito-Ecuador, Editorial Abya-Yala .
- POATS, Susan/ CUVI SÁNCHEZ, María/ TZONKOWA BURBANO, Adriana, 2007, Tejiendo redes entre género y ambiente en los Andes, Quito-Ecuador, Editorial AbyaYala.
- RAMAJO, Fernando, 1995, Nueva cocina ecuatoriana, Bogotá – Colombia Terranova Editores Ltda..
- RODRIGUEZ, Ricardo, 2007, Costos Aplicados a Hoteles y Restaurantes, Tercera Edición, Bogotá, Edición Ecoe.
- YÁNEZ DEL POZO, José, 2005, Mi nombre ha de vivir: y yo me he de ir a mi destino (tránsito Amaguaña), género, producción y aprendizaje intercultural en los pueblos andinos, Primera Edición, Quito-Ecuador, Editorial AbyaYala.
- PAZOS, Julio, Cocinas Regionales Andinas
- Diccionario Océano Uno, Edición 1991

- PAZOS, Julio, 2008, El Sabor de la Memoria: Historia de la cocina Quiteña, Quito, Fonsal.
- RODRIGUEZ, SALTOS, Roberto, Riobamba-Ecuador, Editorial Freire.
- VILLASÍS, TERÁN, Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición

INTERNET

- <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00078>
- <http://www.senplades.gob.ec/web/18607/objetivos-pnbv2009-2013>
- <http://ministeriopatrimonio.ezn.ec/es/que-es-el-patrimonio>
- www.banglanatak.com
- <http://www.inec.gob.ec/cpv/>
- <http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/paginas/bandera-y-escudo.31>
- www.turismocanar.com
- http://es.mimi.hu/economia/ingreso_per_capita.html
- <http://www.definicion.org/poder-adquisitivo>

INSTITUCIONES DEL GOBIERNO

- Gobierno de la Provincia de Cañar
- Gobierno Autónomo Descentralizado *Municipal del Cantón Cañar*
- Junta Parroquial de la Parroquia de Zhud

ENTREVISTAS

- Sr. Manuel Naula: Presidente de la Junta Parroquial de Zhud

- Sra. María Jesús Loja: Presidenta de la Organización de Mujeres de la Comunidad de Gun Grande.
- Sr. José Mayancela: Presidente de la Comunidad de Gun Grande.
- Ing. Anastacio Pichizaca: Departamento de planificación del Municipio del Cantón Cañar.
 - Sr. Fray Ilivicota: Colaborador de las Recetas Estándar
 - Sra. María Victoria Chicaiza Loja: Habitante de la Comunidad de Gun Grande, colaboró con la información de los utensilios.
 - Sra. Hortensia Loja: Habitante de la Comunidad de Gun Grande, colaboró con la información de los utensilios.
 - Sra. Lorenza Guamán: Habitante de la Comunidad de Gun Grande, colaboró con la información de los utensilios.

ANEXOS

ANEXO # 1

➤ Himno de la Provincia de Cañar

CORO

¡Tierra bella de pueblo unidos,
para siempre por Dios, en la Historia,
colmarás el futuro de gloria
cual llenaste el pasado de Honor!

ESTROFAS

Descubriste los rumbos eternos,
es la paz tu gloriosa bandera,
y te empeñas en ser la primera
en los campos de luz del Saber.

Son tus ríos tus claros obreros,
es tu fuerza el trabajo, y tu sino
preparar de la dicha el camino
en el bien, el amor y el deber.

Entre hermosas, porque eres hermosa.

Es tu culto inmortal la belleza
y es por eso tu misma grandeza,
delicado poema de amor.

Todo es bello en tu tierra y en tu alma;
tus proezas, tu fe, tus canciones;
tierra excelsa de Grandes Varones,
de virtud, de hidalguía y de sol.

ANEXO # 2

➤ Utensilios

Imagen # 47
Ollas de Barro



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 48
Cucharas de Palo



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 49
Shilas



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 50
Batea



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 51
Tinaja



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 52
Molino



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 53
Arneros



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

ANEXO # 3

➤ Pampa Mesa

Imagen # 54
Productos de la Pampa Mesa



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 55
Elaboración de la Pampa Mesa



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 56
Pampa Mesa Armada



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

ANEXO # 4

➤ **Cocina**

Imagen # 57
Cocina



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 58
Utensilios de la Cocina



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 59
Utensilios de Cocina



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 60

Fogón



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

ANEXO # 5

➤ Plantas Medicinales

Imagen # 61
Plantas y Flores Medicinales



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 62
Plantas Medicinales



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 63
Plantas para la Inflamación



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

ANEXO # 6

➤ **Activiades de la Comunidad**

Imagen # 64
Telar



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 65

Danza



Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 66

Tejido



Fuente: Investigación

Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Anexo # 7

➤ Chiviles y su Preparación

Imagen # 67
Chiviles



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 68
Envoltura del Chivil



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

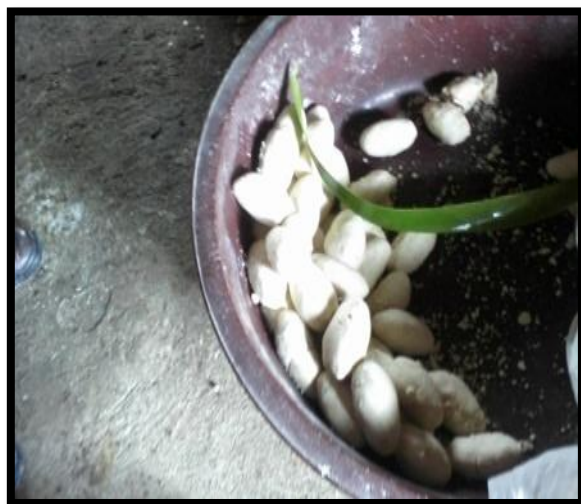
Hoja de Huicundo

Imagen # 69
Hoja de Huicundo



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 70
Chiviles listos para Envolver



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

ANEXO # 8

➤ Productos

Imagen # 71
Habas



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 72
Achogcha



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 73
Mote



Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

Imagen # 74
Maíz



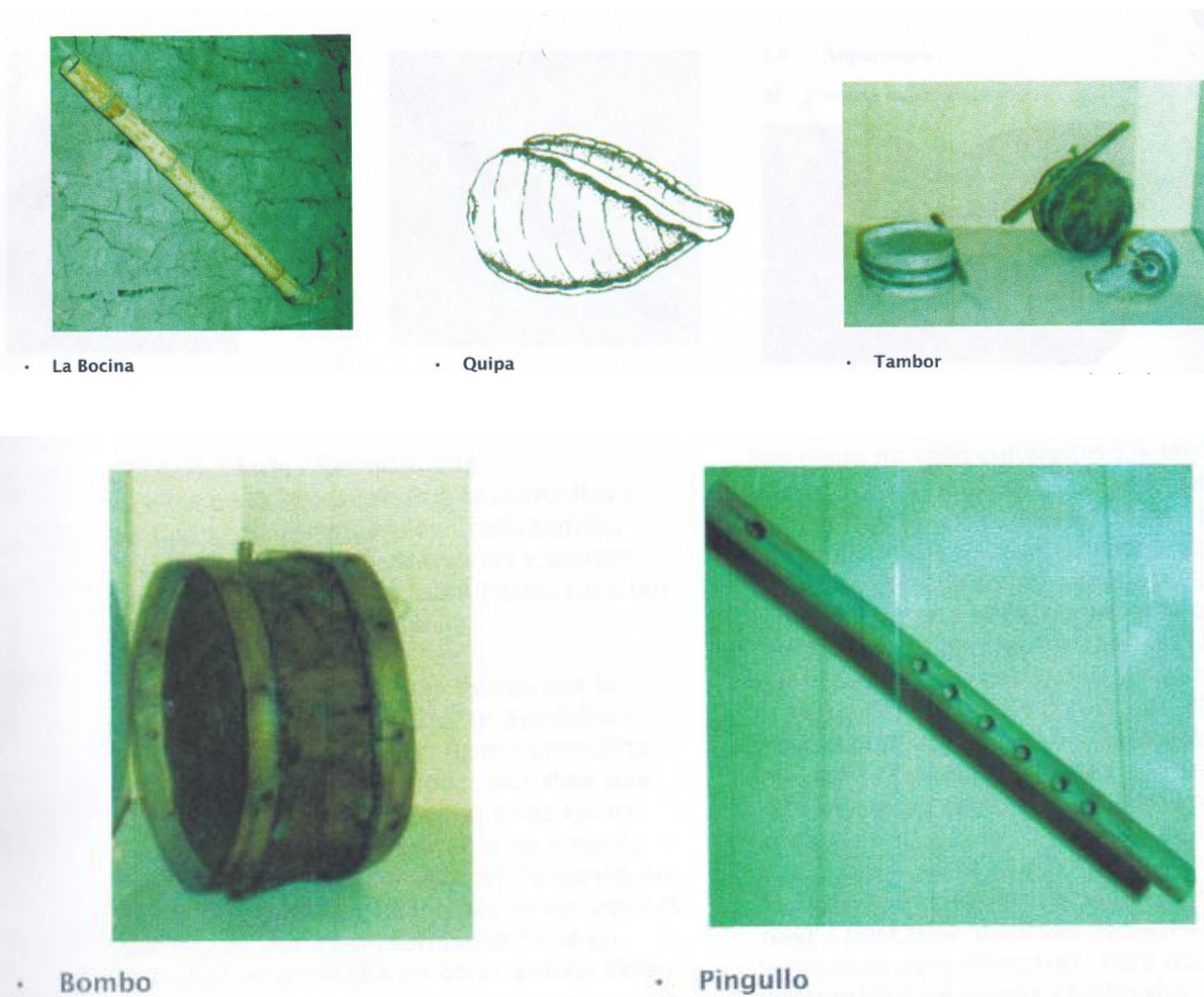
Fuente: Investigación
Elaborado por: Elizabeth Chamorro

ANEXO # 9

➤ Instrumentos Musicales

Imagen # 75

Instrumentos Musicales Cañaris⁷⁹



⁷⁹Villasís Terán Enrique M., Elogio del Ecuador, Segunda Edición, pág. 215 y 216