



**UNIVERSIDAD UTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**TEMA: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA EN TORNO AL USO Y LA  
APLICACIÓN DEL AJÍ EN LA GASTRONOMÍA PREHISPÁNICA DE  
QUITO**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: SUSTENTABILIDAD, PATRIMONIO  
CULTURAL, ALIMENTARIO Y TURISMO**

**SUBLÍNEA: CULTURA GASTRONÓMICA**

**AUTORA: LOZADA FIALLOS MAURA LUCÍA**

**DIRECTOR: REYES PEZANTES EDGAR HERNÁN**

**QUITO – ECUADOR**

**2021**

**FORMULARIO REGISTRO BIBLIOGRÁFICO**  
**PROYECTO DE TITULACIÓN**

<b>DATOS DEL CONTACTO</b>	
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	1722735261
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Lozada Fiallos Maura Lucía
<b>DIRECCIÓN:</b>	Av. Velasco Ibarra N° 16 – 84 y Solano
<b>EMAIL:</b>	lucymlfiallos12@gmail.com
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	6011937 – 3226487
<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0992644953

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	Revisión bibliográfica en torno al uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito
<b>AUTOR O AUTORES:</b>	Lozada Fiallos Maura Lucía
<b>FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO:</b>	Septiembre – 2021
<b>DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN</b>	Reyes Pezantes Edgar Hernán
<b>PROGRAMA:</b>	<b>PREGRADO</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b> <input type="checkbox"/>
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	Administradora Gastronómica
<b>RESUMEN:</b>	El ají es un producto originario del continente americano, un fruto que se ha extendido a lo largo del mundo en todos estos siglos gracias a las migraciones humanas, de animales, dispersión de semillas, el intercambio económico, el trueque etc., hasta la actualidad. Por esta razón el ají debe formar parte de la identidad culinaria del Ecuador, si bien se consume el ají

	<p>acompañando platos tradicionales como hornado, fritada, bolón de verde, humitas, tamales, ceviche, encebollado y un sin fin de preparaciones, en la época prehispánica el ají era considerado un producto con mayor importancia después del maíz, el cual era utilizado desde el fruto hasta las raíces y ese conocimiento ancestral es el que hoy se quiere rescatar, porque no solo se pierde el consumo de ají sino todo lo que conlleva variedades de ají, técnicas culinarias, métodos de conservación, utensilios, usos medicinales, etc.</p> <p>Todos estos aspectos son importantes para tener una soberanía alimentaria y una cultura gastronómica para que el ciclo de producción sea efectivo desde los agricultores hasta los comensales, pasando por el papel importante que el cocinero aporta para la difusión de este legado ancestral y patrimonio alimentario cultural intangible, no se puede olvidar el papel que cumple la ciudad de Quito, siendo una de las primeras ciudades en recibir el título de ciudad milenaria, por la importancia que tenía dentro de la época prehispánica siendo el centro político, económico, organizacional y cultural de lo que se denominó “Reino de Quito”.</p>
<p><b>PALABRAS CLAVES:</b></p>	<p><i>ají, época prehispánica, cultura gastronómica, Quito, variedades, técnicas culinarias, conservación, utensilios, usos.</i></p>

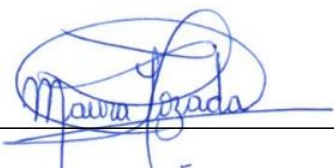
**ABSTRACT:**

The chili pepper is an original product of the American continent, a fruit that has spread throughout the world in all these centuries thanks to human and animal migrations, seed dispersal, economic exchange, barter, etc., until today . For this reason, chili should be part of the culinary identity of Ecuador, although chili is consumed accompanying traditional dishes such as baked, fried, bolón de verde, humitas, tamales, ceviche, onions and an endless number of preparations, at the time. pre-Hispanic chili pepper was considered a product with greater importance after corn, which was used from the fruit to the roots and that ancestral knowledge is what we want to rescue today, because not only the consumption of chili is lost but everything that entails varieties of chili, culinary techniques, conservation methods, utensils, medicinal uses, etc.

All these aspects are important to have a food sovereignty and a gastronomic culture so that the production cycle is effective from farmers to diners, passing through the important role that the chef contributes to the dissemination of this ancestral legacy and intangible cultural food heritage , We cannot forget the role of the city of Quito, being one of the first cities to receive the title of millennial city, due to the importance it had within pre-Hispanic times, being the political, economic, organizational and

	cultural center of the city. which is called "Kingdom of Quito".
<b>KEYWORDS:</b>	chili pepper, pre-Hispanic times, gastronomic culture, Quito, varieties, culinary techniques, conservation, utensils, uses.

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

f:  \_\_\_\_\_

LOZADA FIALLOS MAURA LUCÍA

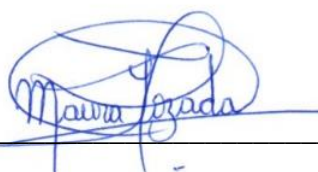
1722735261

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **LOZADA FIALLOS MAURA LUCÍA**, CI: 1722735261 autor/a del proyecto titulado: **TITULO (Revisión bibliográfica en torno al uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito)** previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO** en la Universidad UTE.

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

Quito, 17 de septiembre del 2021.

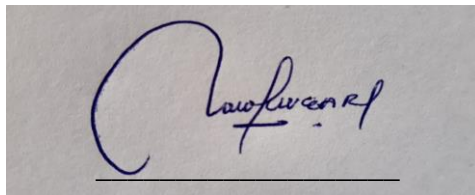
f:  \_\_\_\_\_

**LOZADA FIALLOS MAURA LUCÍA**

1722735261

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de tesis de grado certifico que el presente trabajo que lleva por título **Revisión bibliográfica en torno al uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito**, para aspirar al título de **Administrador Gastronómico** fue desarrollado por **Maura Lucía Lozada Fiallos**, bajo mi dirección y supervisión, en la Facultad de **Ciencias Gastronómicas y Turismo**; y que dicho trabajo cumple con las condiciones requeridas para ser sometidos a la presentación pública y evaluación por parte del Jurado examinador que se designe.



**DIRECTOR DEL TRABAJO**

## DECLARACION JURAMENTADA DEL AUTOR

Yo, MAURA LUCÍA LOZADA FIALLOS, portador(a) de la cédula de identidad N°1722735261, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en ese documento.

La Universidad UTE puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

f: \_\_\_\_\_



LOZADA FIALLOS MAURA LUCÍA

1722735261



## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi papá Marcelo Salvador Lozada López por haberme apoyado en toda mi etapa estudiantil y ser esa persona que me enseñó a ser perseverante, dedicada y creativa.

También agradezco a Juan Pablo Torres el amor de mi vida, que me ha apoyado en buenos y malos momentos, por ser el soporte de todos esos días y noches sin descanso por cumplir con mi responsabilidad.

A toda mi familia por los consejos y ayuda que me han brindado siempre.

A mis tutores de mi proyecto Orlando Grijalva y Edgar Reyes quienes han sido una guía para el desarrollo del mismo.

**LOZADA MAURA**

## **DEDICATORIA**

Dedico mi trabajo a todas las mujeres que forman parte de mi vida mis hermanas Diana, Jessica, Antonia y Victoria, mis hijas Julia y Evangelina, que me han ayudado para seguir adelante y poder cumplir mi meta.

A todas las mujeres que aún luchan todos los días contra las adversidades de desigualdad, de pobreza, de discriminación, de violencia por el hecho de ser mujer. La mujer es valiosa dentro de la sociedad, ella crea vida, educa, mantiene y trasmite esas tradiciones culturales y ancestrales que perdurarán por mucho tiempo, gracias a esa gran labor que hacen todos los días.

A todas las mujeres que fueron borradas de la historia gastronómica y han aporta mucho en la gastronomía y la identidad culinaria de nuestro país.

Por último y la más importante a mi mamá Maura Filomena Fiallos Fiallos, esa mujer que siempre cuidó y creyó en mí, que entregó su vida por el bienestar de sus hijos.

**LOZADA MAURA**

*“La comida es muy representativa de la cultura de una ciudad. Para poder conocer un lugar y a su gente, tienes que comer su comida”.*

**Emeril Lagasse**

*“Cocinar es un acto político: es más que preparar y alimentar. Tiene que ver con la identidad, con la tradición y con el encuentro entre generaciones; es un escenario para unir lo urbano con lo rural, y puente entre varias culturas; dinamiza la economía; promueve la soberanía, la seguridad y la autonomía alimentaria; impulsa la creatividad; representa la recursividad y el saber; exalta la solidaridad; es símbolo de resistencia y motiva la resiliencia y la empatía... Por eso no podemos ser indiferentes”.*

**Carlos “Toto” Sánchez**

## RESUMEN

El ají es un producto originario del continente americano, un fruto que se ha extendido a lo largo del mundo en todos estos siglos gracias a las migraciones humanas, de animales, dispersión de semillas, el intercambio económico, el trueque etc., hasta la actualidad. Por esta razón el ají debe formar parte de la identidad culinaria del Ecuador, si bien se consume el ají acompañando platos tradicionales como hornado, fritada, bolón de verde, humitas, tamales, ceviche, encebollado y un sin fin de preparaciones, en la época prehispánica el ají era considerado un producto con mayor importancia después del maíz, el cual era utilizado desde el fruto hasta las raíces y ese conocimiento ancestral es el que hoy se quiere rescatar, porque no solo se pierde el consumo de ají sino todo lo que conlleva variedades de ají, técnicas culinarias, métodos de conservación, utensilios, usos medicinales, etc.

Todos estos aspectos son importantes para tener una soberanía alimentaria y una cultura gastronómica para que el ciclo de producción sea efectivo desde los agricultores hasta los comensales, pasando por el papel importante que el cocinero aporta para la difusión de este legado ancestral y patrimonio alimentario cultural intangible, no se puede olvidar el papel que cumple la ciudad de Quito, siendo una de las primeras ciudades en recibir el título de ciudad milenaria, por la importancia que tenía dentro de la época prehispánica siendo el centro político, económico, organizacional y cultural de lo que se denominó “Reino de Quito”.

**PALABRAS CLAVES:** *ají, época prehispánica, cultura gastronómica, Quito, variedades, técnicas culinarias, conservación, utensilios, usos.*

## ABSTRACT

The chili pepper is an original product of the American continent, a fruit that has spread throughout the world in all these centuries thanks to human and animal migrations, seed dispersal, economic exchange, barter, etc., until today . For this reason, chili should be part of the culinary identity of Ecuador, although chili is consumed accompanying traditional dishes such as baked, fried, bolón de verde, humitas, tamales, ceviche, onions and an endless number of preparations, at the time. pre-Hispanic chili pepper was considered a product with greater importance after corn, which was used from the fruit to the roots and that ancestral knowledge is what we want to rescue today, because not only the consumption of chili is lost but everything that entails varieties of chili, culinary techniques, conservation methods, utensils, medicinal uses, etc.

All these aspects are important to have a food sovereignty and a gastronomic culture so that the production cycle is effective from farmers to diners, passing through the important role that the chef contributes to the dissemination of this ancestral legacy and intangible cultural food heritage , We cannot forget the role of the city of Quito, being one of the first cities to receive the title of millennial city, due to the importance it had within pre-Hispanic times, being the political, economic, organizational and cultural center of the city. which is called "Kingdom of Quito".

**KEY WORDS:** *chili pepper, pre-Hispanic times, gastronomic culture, Quito, varieties, culinary techniques, conservation, utensils, uses.*

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN .....	I
I. ANTECEDENTES DEL TÍTULO DE INVESTIGACIÓN .....	I
II. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	I
A. Planteamiento del Problema.....	I
B. Formulación del Problema .....	II
III. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	III
A. Objetivo General .....	III
B. Objetivos específicos.....	III
IV. JUSTIFICACIÓN.....	III
CAPITULO 1.....	5
1. MARCO REFERENCIAL.....	5
1.1. MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA .....	5
1.1.1. Quito en la época prehispánica.....	5
1.1.1.1. Historia de Quito prehispánico .....	5
1.1.1.2. Quito y los Señoríos Étnicos .....	8
1.1.1.3. Gastronomía prehispánica de Quito .....	9
1.1.1.1.1. Alimentos más utilizados .....	10
1.1.1.1.2. Almacenamiento .....	12
1.1.1.1.3. Técnicas Culinarias .....	13
1.1.1.1.4. Métodos de conservación.....	16
1.1.1.1.5. Utensilios.....	17
1.1.2. El ají .....	19
1.1.2.1. Taxonomía del ají .....	19
1.1.2.2. Aporte Nutricional del ají.....	22
1.1.2.3. Variedades de ají .....	22
1.1.2.4. Historia del ají en la época prehispánica de América.....	30
1.1.2.5. Difusión del ají en el mundo.....	31
1.1.2.6. Aplicación del ají en época prehispánica .....	32

1.2. MARCO LEGAL .....	32
1.2.1. Constitución de la República del Ecuador .....	32
1.2.2. Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria.....	33
1.2.3. Lineamientos Política Pública para Salvaguardia Patrimonio Cultural .....	33
1.3. MARCO INSTITUCIONAL.....	33
1.3.1. Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 .....	33
1.3.2. Plan Nacional de Desarrollo 2021 – 2025.....	33
1.4. MARCO CONCEPTUAL .....	34
CAPÍTULO 2.....	38
2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	38
2.1. Enfoque de la investigación.....	38
2.2. Tipo de Investigación. ....	38
2.3. Método de Investigación. ....	39
2.4. Técnicas de Investigación.....	39
2.5. Procesamiento de la información .....	40
2.5.1. Fichas bibliográficas realizadas .....	41
CAPÍTULO 3.....	46
3. RESULTADOS.....	46
3.1. El ají en el periodo de integración (500 d.C. – 1500 d.C.) en Quito .....	46
3.1.1. Uso gastronómico.....	46
3.1.2. Preparaciones .....	48
3.1.2.1. Ají de cuy.....	49
3.1.2.2. Conejo.....	49
3.1.2.3. Salsas .....	49
3.1.2.4. Locros .....	50
3.1.2.5. Chicha.....	50
3.1.3. Técnicas, utensilios y método de conservación de ají.....	51
3.1.4. Uso tributario y para intercambio comercial.....	53
3.1.5. Uso medicinal.....	57
3.1.6. El ají como método de represión.....	57
3.1.7. ¿Desuso del Ají?: .....	57
3.2. Discusión .....	58
CONCLUSIONES .....	60

RECOMEDACIONES.....	61
REFERENCIAS.....	62

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Culturas asentadas en el Período Paleoindio .....	5
Figura 2. Culturas asentadas en el Periodo Formativo temprano y medio .....	6
Figura 3. Culturas asentadas en el Periodo Formativo tardío .....	6
Figura 4. Culturas asentadas en el Periodo Desarrollo Regional.....	7
Figura 5. Culturas asentadas en el Periodo de Integración .....	7
Figura 6. Los huayuncas. ....	13
Figura 7. Anatomía y taxonomía del Ají. ....	21
Figura 8. Ajíes nativo cultivados en diferentes zonas de Perú .....	23
Figura 9. Principales ajíes cultivados en México.....	23
Figura 10. Principales ajíes cultivados en México.....	24
Figura 11. Principales zonas productoras en Bolivia.....	24
Figura 12. Ají Locoto.....	25
Figura 13. Ají ulupicas.....	25
Figura 14. Ají Chirca .....	25
Figura 15. Ajíes en venta en el Mercado Ñaquito .....	26
Figura 16. Ajíes en venta en el Mercado Ñaquito .....	27
Figura 17. Planta de ají sembrada en la parroquia de Rio Negro a 30 kilómetros de Baños de Agua Santa .....	27
Figura 18. Ají criollo sembrado en la Parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador.....	28
Figura 19. Ají morita sembrado en la Parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador.....	28
Figura 20. Ají morita maduro sembrado en la parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador ....	29
Figura 21. Ají rocoto sembrado en la parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador .....	29
Figura 22. Ají rocoto en proceso de maduración .....	30
Figura 23. Pimiento sembrado en invernadero en la Parroquia de Picaihua, Ambato- Ecuador .....	30
Figura 24. Piedra de moler el ají.....	52
Figura 25. Sistema de intercambio a media distancia en la época prehispánica de Quito.....	53
Figura 26. Esquema Espacial de los Intercambios (periodo de integración).....	55
Figura 27. Productos de Intercambio .....	56



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Señoríos étnicos ubicados en lo que hoy se conoce como Quito y sus alrededores ....	9
Tabla 2. Alimento nativos.....	10
Tabla 3. Tipos de asado .....	14
Tabla 4. Utensilios prehispánicos utilizados en la cocina.....	18
Tabla 5. Contenido Nutricional en 100 gramos de Ají .....	22
Tabla 6. Ajíes que se cultivan en el Ecuador .....	26
Tabla 7. Especies Domesticadas de Ají .....	31
Tabla 8. Métodos de la Investigación .....	40
Tabla 9. Preparaciones con nomenclatura Ají – Ucho.....	50
Tabla 10. Técnicas, Utensilios y Método de conservación.....	52

## ÍNDICE DE FICHAS

Ficha 1. Bernabé Cobo – La Historia del Nuevo Mundo .....	41
Ficha 2. Lope de Atienza – Compendio historial del Estado de los Indios de Perú .....	41
Ficha 3. Frank Salomon – Los Señores étnicos de Quito en la época de los Incas .....	41
Ficha 4. Miguel Cabello Balboa – Verdadera descripción y relación de la provincia y tierra de las Esmeraldas .....	42
Ficha 5. José de Acosta – Historia Natural y moral de las Indias .....	42
Ficha 6. Eduardo Estrella – El Pan de América etnohistoria de los Alimentos aborígenes en el Ecuador .....	43
Ficha 7. Julio Pazos Barrera – El sabor de la Memoria, historia de la cocina quiteña .....	43
Ficha 8. Catalina Unigarro Solarte – Patrimonio Cultural Alimentario .....	44
Ficha 9. Obra Colectiva- Ajíes peruanos, sazón para el mundo .....	44
Ficha 10. Lilyan Benítez y Alicia Garcés– Culturas Ecuatorianas de Ayer y Hoy .....	45

## INTRODUCCIÓN

### I. ANTECEDENTES DEL TÍTULO DE INVESTIGACIÓN

El ají es un producto conocido con muchos nombres como: ají, agi, uchu, chile o chili, pimiento y en tiempos pasados se lo conocía como pimienta de las indias (Estrella, 1988). Considerado como un condimento que proporciona un buen sabor además de ser utilizados en rituales religiosos y forma de agradecimiento a los Dioses (Valderrama, y otros, 2009). Existen dudas del lugar exacto de donde se originó el ají, pero se ha identificado que proviene del Nuevo Mundo.

Estrella (1988), manifiesta que la planta de ají se cultivaba alrededor de todo el territorio ecuatoriano desde la región costa hasta la Amazonía, que data sus primeros indicios en la Cultura Valdivia, utilizado como un importante condimento de la época. El ají es uno de los productos que se consumía de igual manera el algodón, frutas, sal en grano, sal que procedía de minas de sal, metales, piedras preciosas como esmeralda y la concha *Spondylus*, lo cual habla de la existencia de un dinámico comercio entre sierra y costa, teniendo un lugar específico denominado “*tianguez*” (mercado) (Guamán Romero, 2015; Torres Jiménez, 2017).

Frank Salomón en su libro “Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas” (1980), relata sobre el ají como fuente de desarrollo del comercio y la transportación desde el noroccidente de Quito hasta lo que hoy se conoce como la Plaza de San Francisco, donde se encontraba un mercado con la misma denominación, era considerado el primer mercado de la ciudad.

### II. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

#### A. Planteamiento del Problema

El ají en la actualidad en la ciudad de Quito se lo consume como una salsa o aderezo, utilizando los cuatro tipos de ají más conocidos como el tabasco, habanero, jalapeño o el criollo, siendo los cuatro productos con mayor demanda por ser accesibles, económicos y por el desconocimiento de las variedades de ají que existen en el país, a esto hay que sumar la forma de denominación de los ajíes, por lo general a todos los nombran ají, sin importar la variedad (Universidad Andina Simón Bolívar). En la época prehispánica o como el historiador Enrique Ayala Mora en su libro “Resumen de la Historia del Ecuador”, la denomina época aborígen; el ají formó parte importante en la cultura de los indígenas tanto en la gastronomía como en la medicina y en la parte ceremonial, siendo el condimento más utilizado a la hora de elaborar preparaciones que se han dejado a un lado a causa de varios parámetros como: su picor

característico de cada variedad de ají, la falta de difusión de información tanto de las preparaciones como de técnicas culinarias ancestrales, de almacenamiento y de conservación y la falta de conocimiento acerca de la historia del ají que es parte de lo que se denomina Patrimonio Alimentario y Cultural (Unigarro Solarte, 2010). Hablar de la historia del ají es hablar de la historia de la ciudad de Quito y del mundo.

El conocimiento de varios tipos de ajíes es muy limitado, por lo cual permite que la demanda de algunas variedades originarias o nativa del país, sean escasas en el mercado, lo cual afecta directamente al agricultor que por motivos económicos y de producción opta por variedades como el ají criollo (Universidad Andina Simón Bolívar), esta falta de conocimiento también recae sobre los comensales, ya que debe existir una sinergia entre agricultor, gastrónomo o cocinero y los comensales, creando una identidad gastronómica y soberanía alimentaria del país.

El ají es un producto importante a nivel mundial, en algunas culturas y cocinas son un elemento incondicional que proporciona un sabor inigualable, con la llegada de los españoles a América se puede decir que existió la globalización del ají. Por esta razón, es indispensable conocer sobre este alimento ancestral que alcanzó la domesticación, se mantiene en el tiempo y se cultiva hasta la actualidad, tomando protagonismo en la gastronomía de Quito y en todo el mundo. Una salsa o un aderezo hacen un tributo al ají siendo la forma más acertada para mantenerse en los años, pero se ha perdido la utilización de sus hojas, tallo, semilla o raíz en marinadas, sopas, arroz, rellenos, envueltos, etc.; en la gastronomía contemporánea quiteña y es deber conservar las raíces culinarias. La investigación del proyecto tiene como base el levantamiento de información sobre el uso del ají en la época prehispánica en Quito, para esto se utilizará la información que encontraremos en la web, bibliotecas y museos, y así poder determinar los usos de ají en los ámbitos gastronómico, medicinal, intercambio comercial, y técnicas de conservación, almacenamiento y culinarias ancestrales.

## **B. Formulación del Problema**

### **Pregunta general:**

¿Cuáles son los recursos necesarios para la obtención de información histórica en torno al uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito?

### **Preguntas Específicas:**

¿Cuál es el marco de referencia que dará paso a la presente investigación?

¿Qué metodología de investigación se implementará en el trabajo presente?

¿Cómo influyó el uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito?

### **III. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **A. Objetivo General**

- Obtener información histórica en torno al uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito.

#### **B. Objetivos específicos**

- Identificar las principales fuentes que hablen sobre el uso y la aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito.
- Entrevistar a profesionales especializados en historia y gastronomía sobre el ají.
- Determinar cómo ha contribuido el uso y la aplicación de ají en la gastronomía prehispánica de Quito.

### **IV. JUSTIFICACIÓN**

El presente proyecto de investigación profundizará y especificará históricamente, información relacionada con el ají en la época aborígen – prehispánica de Quito, sus usos gastronómicos, preparaciones y técnicas culinarias ancestrales, las cuales se han perdido por la falta de interés tanto del público consumidor como de los encargados de elaborar y preparar los alimentos, en este caso los cocineros, cocineras (siendo éstas las principales promotoras y difusoras de las tradiciones culinarias, al ser las primeras en aprehender el arte de cocinar), administradores gastronómicos, dueños de establecimientos gastronómicos etc...

En este sentido, es indispensable difundir la historia de ají, para que este producto nativo de Ecuador tenga reconocimiento no solo como una salsa comercial sino como un emblema gastronómico y cultural del país al igual que el maíz, papa, quinua, amaranto, chocolate; históricamente sus primeros vestigios en el territorio nacional y su uso data del periodo formativo temprano y medio (4000 – 1000 a.C.) correspondiente al desarrollo de la cultura Valdivia, siendo una de las poblaciones más antiguas asentadas en las costas ecuatorianas, por eso el grado de importancia y fomento del uso de este fruto.

Es importante tener en cuenta que esta investigación busca motivar a diferentes ramas del conocimiento como historia, antropología, comunicación social, agronomía, economía, sociología etc., con la finalidad de incrementar el Patrimonio Alimentario del Ecuador y

América Latina y alcanzar una verdadera soberanía alimentaria que sea sustentable y sostenible a largo plazo.

Este proyecto es novedoso y actual porque mediante esta investigación se quiere crear conciencia respecto a las tradiciones ancestrales perdidas al pasar los años, estas tradiciones ancestrales culturales son la huella digital de un país, y el Ecuador al ser un país lleno de matices debe ser reconocido a nivel mundial por su gastronomía, su folclor y muchas muestras culturales fuertemente arraigadas en el país, pero muy poco socializadas o compartidas por quienes poseen el conocimiento suficiente de estas tradiciones.

## CAPITULO 1

### 1. MARCO REFERENCIAL

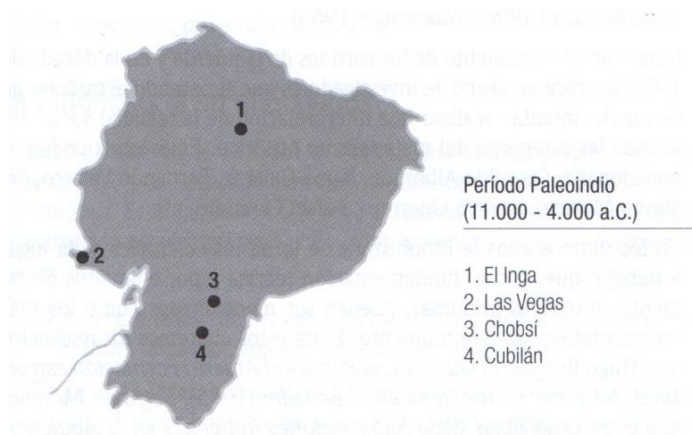
#### 1.1. MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA

##### 1.1.1. Quito en la época prehispánica

##### 1.1.1.1. Historia de Quito prehispánico

Quito en el pasar del tiempo ha sido considerada una ciudad milenaria, por los rastros arqueológicos, reseñas etnohistóricas, narraciones mitológicas y el testimonio de cronistas que forman parte de la huella que aún permanece en la actualidad. El proceso evolutivo autónomo de Quito, hizo que la ciudad sea considerada el centro político de mayor importancia de varias culturas o etnias desarrolladas en su territorio de influencia, fue la capital de los “Quitus”, posteriormente la capital de los “Shirys” o “Caras”, capital del Reino de Quito, capital regional del Tahuantinsuyo en la época incaica e incluso con la conquista española fue capital de la Real Audiencia de Quito. Toda esta herencia ancestral fue la que otorgó a la ciudad de Quito ser la capital del Ecuador (Lozano Castro, 1991).

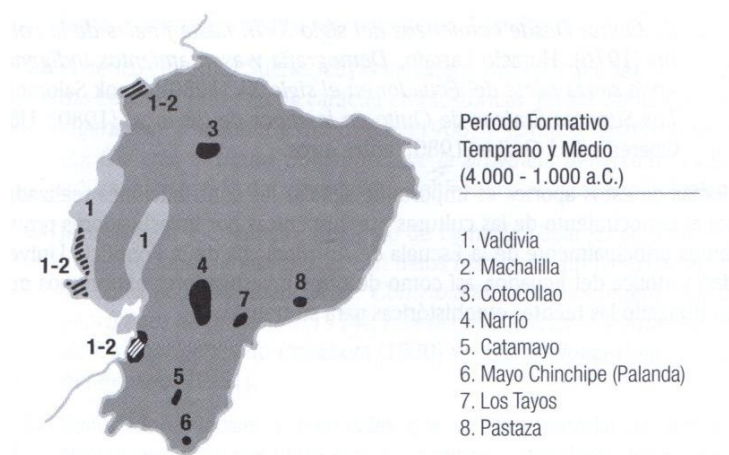
Según Benítez y Garcés (2014), para entender la distribución cronológica general de las culturas asentadas en lo que hoy es Ecuador, debemos remontarnos inicialmente al período Paleoindio (11000 – 4000 a.C.), durante el cual se desarrollaron cuatro culturas; en la zona correspondiente a Quito, de acuerdo a los hallazgos arqueológicos encontrados se desarrolló la cultura “El Inga” como lo referencia la siguiente imagen:



*Figura 1.* Culturas asentadas en el Período Paleoindio

Fuente: Tomado de: (Ontaneda, 2007)

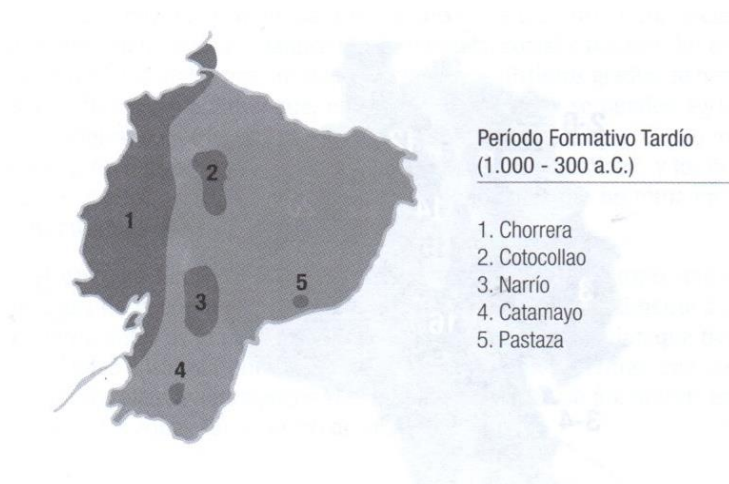
En el periodo formativo temprano y medio (4000 – 1000 a. C.), se desarrollaron 8 culturas; en la zona correspondiente a Quito de acuerdo a este periodo se desarrolló la cultura “Cotocollao”, como lo referencia esta otra imagen:



*Figura 2.* Culturas asentadas en el Período Formativo temprano y medio

Fuente: Tomado de: (Ontaneda, 2007)

Posteriormente en el periodo Formativo Tardío (1000 – 300 a.C.), con una mayor extensión territorial siguió desarrollándose la cultura Cotocollao, como lo demuestra la siguiente imagen:



*Figura 3.* Culturas asentadas en el Período Formativo tardío

Fuente: Tomado de: (Ontaneda, 2007)

En el periodo de desarrollo Regional (300 a.C. – 400 d.C.), se desarrollaron 12 culturas; las correspondiente a Quito con una menor expansión territorial fue la denominada “Jardín del Este”



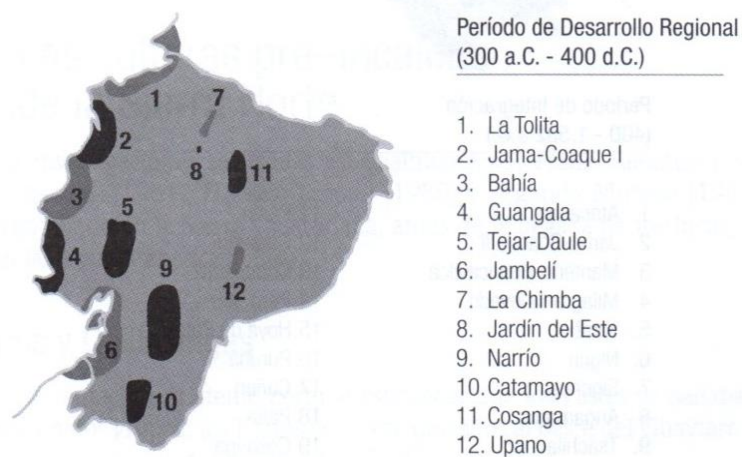


Figura 4. Culturas asentadas en el Periodo Desarrollo Regional

Fuente: Tomado de: (Ontaneda, 2007)

Y finalmente, en el periodo de Integración (400 – 1532 d.C.) se desarrollaron 20 culturas; de las cuales cuatro se asentaron en territorios correspondientes a Quito, estas son: Yumbos, Sigchos, Chaupicruz y Panzaleo, como lo demuestra en la imagen:

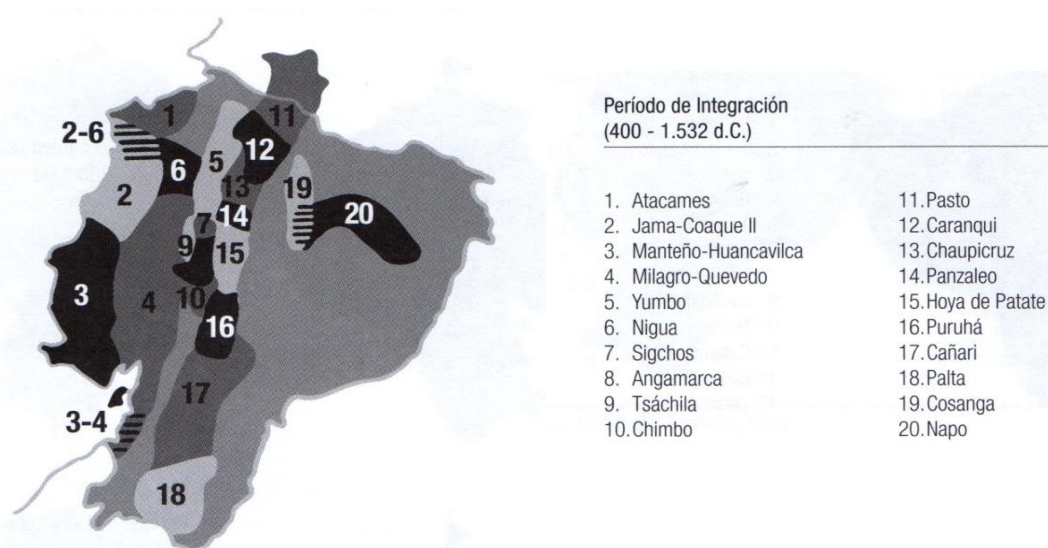


Figura 5. Culturas asentadas en el Periodo de Integración

Fuente: Tomado de: (Ontaneda, 2007)

Bajo estas consideraciones geográficas se procede a analizar los criterios de las culturas pre-incaicas desarrolladas en la región de Quito, la una elaborada por el Padre Juan de Velasco, el

cual afirma la existencia de un Reino de Quito primitivo, cuya área se extendía 50 leguas (aproximadamente 241.402 kilómetros) de Oriente a Este y de Norte a Sur, formaba un cuadrado ubicado entre las dos Cordilleras de los Andes, formado inicialmente por la unión de los Caras y los Shyris, potenciada con la alianza con los Purhuguayes.

Según Juan de Velasco (1789) en su libro “Historia del Reino de Quito en la América Meridional”, el reino de Quito fundado por los Quitus, tiene 4 etapas históricas marcadas por los siguientes hechos:

La primera etapa considera desde la aparición de la primera población, siglos después del diluvio universal, hasta la conquista del Carán Scyri, alrededor del año 1000 d.C.; la segunda con una duración de 500 años hasta la conquista del Inca Huaynacápac en el 1487; la tercera con una duración 46 años hasta la conquista de los españoles en el año 1533 y la cuarta con una duración de 18 años hasta el fin de las guerras civiles españolas en el año de 1550 (Velasco, 1946).

Sin embargo hasta el momento, pese a que otros historiadores como Federico Gonzales Suarez, Jijon y Camaño y otros, han avalado la tesis de la existencia del Reino de Quito de Juan de Velasco, no se ha podido verificar con argumentos científicos e históricos la formación del Reino de Quito y los hechos históricos de inicio y fin de las cuatro etapas, lo cual ha sido ampliamente criticado y en algunas ocasiones demostrado, a través de técnicas de arqueología y etnohistoria, los cuales identificaron la existencia de diferentes señoríos étnicos (Benítez & Garcés, 2014).

#### **1.1.1.2. Quito y los Señoríos Étnicos**

Los señoríos étnicos estaban formados por una o varias comunidades integradas denominadas “*ayllus*” o “*llactas*”. Las llactas eran grupos de entre 50 a 1000 miembros que compartían los derechos de herencia sobre la tierra, trabajo, herramientas e infraestructura y su autoridad política era el cacique, curaca o señor étnico, el cual se consideraba como nexo económico centralizador, los ingresos se derivan del trabajo de todos los miembros de la comunidad (Benítez & Garcés, 2014).

Según las investigaciones actuales que se han realizado, Quito tiene tres contextos: 1) origen de un poblado céntrico, 2) un señorío étnico y 3) región que tomó importancia en el reinado de Atahualpa. Se extendía al norte con los Caranguis y al sur con los Panzaleos (Benítez & Garcés, 2014)

Frank Salomon (1980) encontró los siguientes señoríos étnicos:

Tabla 1. *Señoríos étnicos ubicados en lo que hoy se conoce como Quito y sus alrededores*

<b>Zona</b>	<b>Señoríos Étnicos</b>
<b>En Machachi</b>	Panzaleo, Machachi, Alosí y Alóag
<b>En el valle de los Chillos</b>	El Inga, Urin Chillo, Alangasí, Pintag, Conocoto, Changalli, Anan Chillo y Uyumbicho
<b>En el altiplano de Quito</b>	Chillogallo, Guahaló, Machangára, Machangarilla, Añaquito o Iñaquito, Cotocollao, Hipia
<b>Explanada de Cumbayá</b>	Tumbaco, Puembo, Cumbayá, Guápulo, Pifo, Yaruquí, El Quiche, Apianda, Pingolquí.
<b>Adyacentes al río Guayllabamba</b>	Zámbiza, Lulunbamba, Pululagua, Posolqui, Pomasqui, Tanlagua, Crapungo, Otón, Cayambe, Cangahua, Tabacundo, Guangüilquí, El Guanca, Puéllaro, Perucho, Guayllabamba.

Fuentes: Tomada de: (Pazos Barrera, 2008)

### **1.1.1.3. Gastronomía prehispánica de Quito**

La actividad culinaria era realizada por “buaycuy camyoc” o cocinero, quien alimentaba al Inca. En las viviendas comunes las mujeres tenían la responsabilidad de la preparación de los alimentos (Pazos Barrera, 2008).

Las cocinas de los señoríos étnicos se caracterizaban principalmente por la forma de sembrado y cultivo de sus productos en pisos ecológicos, los cuales permitían un mayor aprovechamiento de la tierra y de los microclimas que se formaban como: En los páramos a 300m, sembraban papas, mellocos, quinua, ocas y mashuas; en los valles que eran secos sembraban maíz, cabuya, zapallos, sambos, cactus, maní y frutales como: guaba, chirimoya, achira, ovos, taxos y capulíes; en los valles húmedos sembraban maíz chillo (sus granos eran gruesos y de color amarillo), frejol, papas, otros tubérculos, yuyos o verduras; en Quito se sembraba, al norte: productos de tierras secas, al sur su tierra fértil: papas, maíz y tubérculos andinos. En Guayllabamba sembraron maíz, sambos y zapallos; en Tabacundo y Cayambe papas, ocas, quinua, melloco y en los estribos del Pichincha: ají, maní, maíz, yuca, jícama y camotes (Pazos

Barrera, 2008), lo cual evidencia la riqueza y variedad de productos utilizados en la gastronomía de esta zona del país.

#### 1.1.1.1.1. Alimentos más utilizados

Los alimentos más usados dentro de la gastronomía quiteña ancestral tenemos productos nativos que ellos mismos cultivaban en sus pisos ecológicos como:

Tabla 2. *Alimento nativos*

<i>Cereal</i>	
Maíz	
<i>Pseudocereales</i>	
Quinua	Ataco o sangorache
<i>Leguminosa</i>	
Frejol	Maní
Tortas o pallares	Chocho
<i>Tubérculos, raíces y rizomas</i>	
Papa	Mashua
Melloco	Miso o taza
Oca	
<i>Raíces y rizomas de climas tropical, subtropical y temperado</i>	
Yuca	Jícama
Camote	Achera o achira
Zanahoria blanca	Papa china
<i>Hortaliza y verduras</i>	
Tatora	Ají
Penco negro	Cerraja

Lengua de vaca	Achicoria
Paico	Llullucha – murmunta
Ashpa quinua	Huaca- mullo
Verdolaga	Zapallo
Berro	Sambo
Mastuerzo o capuchina	Achogcha
Tomate	
<b><i>Condimentos y colorantes</i></b>	
Ishpingo	Poleo
Molle	Asnac yuyo
Achiote	
<b><i>Principales frutas nativas</i></b>	
Chontaduro	Granadilla de Quijos
Piña	Granadilla
Chirimoya	Badea
Guanábana	Tacso
Aguacate	Papaya
Mora	Chamburo
Capulí	Chihualcan
Guaba	Tuna
Soraca o aguacolla	Pitahaya
Guayaba	Hualicon

Hobo	Mortiño
Uvilla	Lucma
Pepino	Naranjilla
Tuna	Tomate de árbol
Babaco	Togte
Arrayán	
<b><i>Animales domésticos</i></b>	
Llama	Xuta o pato
Cuy	
<b><i>Fauna Salvaje</i></b>	
Venado	Paloma
Conejo	Escarabajo
Paca	Churo
Perdiz	Cuzo
Tórtola	Preñadilla

Fuente: Tomado de: (Pazos Barrera, 2008) y (Estrella, 1988).

#### **1.1.1.1.2. Almacenamiento**

El almacenamiento se realizaba en recipientes de cerámica o utilizaban el mate y el pilche que eran obtenidos de vegetales, fabricaban sacos de cabuya o de otras fibras. Las casas tenían un lugar para el almacenamiento que se llamaba “*colca*” o “*collca*” (depósito, almacén), eran muy característicos en la región Andina, se encontraban a lo largo de toda la red vial conocida como “*Qhapaq Ñan*” (camino principal), y que servía como granero o donde guardaban especies para que no se dañen por efectos naturales de la humedad (Estrella, 1988).

En los techos se colocaban un tablero que también les servía para almacenar comestibles, el “*tangán*” (caja de madera), para el abastecimiento en las guerras o para hombres que hacían

largos viajes crearon los “*tambos*” (alojamiento temporal), eran depósitos de alimentos, pero también de armas y textiles (Estrella, 1988).

En Quito observaron la técnica “*huayunga*”, que ayudaba a mantener el maíz entre seis y ocho meses, el secreto era mantener el maíz con la mazorca, los indígenas acostumbraban a colgar el maíz en tierras calientes y otros los colocaban cerca del humo, esto les ayudaba a conservar mucho mejor el maíz (Estrella, 1988).



Figura 6. Los huayuncas.

Fuentes: Tomado de: (Pérez, 2016), foto: Jorge Calderón

#### 1.1.1.1.3. Técnicas Culinarias

Las técnicas culinarias aplicadas en la elaboración de los alimentos en la época prehispánica o aborígen fueron varias, las cuales estuvieron acorde a los utensilios que fabricaban como las ollas de barro o implementaban objetos que se encontraban en la naturaleza como piedras o tierra que eran perfectos conductores de calor.

Sus fuentes de calor fueron la leña o el carbón, la manera que se sostenía la olla en el fuego era la utilización de piedras del mismo tamaño que se acomodaban y formaban un *tullpa* (Minchala Aucay, 2017); El “*tullpa*” o fogón ocupa un lugar importante dentro de la casa, se lo fabricaba con tres piedras denominadas *tullpa rumi* (piedras de fuego) y las hojas de maíz seco llamadas “*katulos*” se colocaban como leña, a su alrededor se sentaban para preparar los alimentos y desgranar el maíz. Una costumbre que tenían los indígenas era colocar a los cuyes cerca de la “*tullpa*”, creando así una atmosfera de armonía y bienestar. Utilizaban la “*pucuna*” (tubo estrecho) para avivar el fuego (Minchala Aucay, 2017; Pazos Barrera, 2008).

A continuación, se detallarán algunas técnicas de preparación de los alimentos:

- **Hervido**

El método de hervir los alimentos consistía en cocinar en un medio líquido, el cual dio paso a otras técnicas como: el guisado y estofado.

- **Asado**

Es una de las técnicas más usadas en la región Andina de América, consiste en elaborar de dos formas los alimentos, la primera es exponer los alimentos directamente al fuego y la segunda se cuecen en hornos o lugares cerrados con altas temperaturas (Unigarro Solarte, 2010).

Algunas técnicas de asado son:

Tabla 3. *Tipos de asado*

<b><i>Asado a la parrilla</i></b>	Alimentos expuestos al calor sobre parrillas.
<b><i>Asar dentro de una caña</i></b>	Asar los alimentos dentro de una caña, especialmente pescado
<b><i>Asar en cenizas</i></b>	Alimentos expuesto a las brasas
<b><i>Asar en las brasas</i></b>	Carnes expuestas a las brasas
<b><i>Pachamanca- olla de tierra</i></b>	Asado de alimentos en un horno que se fabrica con piedras calientes en el suelo y se cubre con hojas y piedras, que no dejan salir vapores o el calor.
<b><i>Huatia</i></b>	Asar con terrones de tierra, adobe o arena caliente, papas, ocas, camote, achira, etc.

Fuente: Preparación de alimentos con la técnica de asado y sus tipos. Tomado de: (Minchala Aucay, 2017). (Unigarro Solarte, 2010).

- **Las piedras calientes**

La técnica se denomina “*Kunuk rumi*” (piedra caliente) y se coloca el alimento encima de las piedras calientes, la cual permite que se cocinen carnes, tubérculos y guisos (Unigarro Solarte, 2010)



- **Fermentado**

Es una técnica que se utilizaba para la elaboración de la chicha, consistía en almacenar el maíz por tres días en pundos de barro, sin embargo no solamente fermentaban el maíz, sino también la papa mediante la “*tunta*” y la “*moraya*” las cuales son técnicas naturales de conservación de este producto; otro ejemplo de aplicación de la fermentación culinaria es el masato que comprende el proceso de fermentación de la yuca; varias de estas técnicas se han mantenido con el tiempo (Unigarro Solarte, 2010)

- **Tostado**

Esta técnica utiliza las “*kallanas*” (tiesto), instrumento en el cual se tostaba maíz, maní, fréjoles, semillas de zapallo, quinua, tostado, canguil, etc. (Unigarro Solarte, 2010), con la finalidad de consumir de mejor manera y con mayor rapidez el grano.

- **Alimentos envueltos en hojas**

Es una de las técnicas más utilizadas y popularizadas en los pueblos andinos y que se ha mantenido a través del tiempo, la técnica consiste en preparar carnes, tubérculos y masas de maíz, envueltas en hojas, y cocinadas al vapor generadas por el agua y el calor (Unigarro Solarte, 2010)

La necesidad que existía por preparar o conservar los alimentos, fueron la causa para que el ser humano busque materiales u objetos de la naturaleza como hojas, raíces, tallos, frutos y fibras de varios vegetales, que puedan cumplir con estas funciones (Estrella, 1988). Como, por ejemplo:

- a) **Hojas de maíz tierno o choclo:** Utilizaban las hojas del maíz, con la cual realizaban preparaciones tantas, tortillas, arepas y bollos de maíz; uno era especial porque colaban carne y ají, lo envolvían y cocinaban en hojas o túnicas del choclo (Estrella, 1988).
- b) **Hojas de achera o achira:** Estas hojas eran utilizaban para envolver tamales o humitas, pero también se empleaban como mantel o para envolver productos como granos o manteca de cerdo (Estrella, 1988).
- c) **Hojas de bijao – bihao:** Las hojas de bijao se utilizaron en los techos de las chozas, como paraguas, para embalaje de las cargas de sal, frutas y cosas de acarreo, tejían cestos y se extraía una cera vegetal que servía para alumbran los hogares (Estrella, 1988).

- d) **Otras hojas:** Se han registrado 136 especies vegetales que se utilizaron con el propósito de cocinar, envolver, almacenar, proteger cargas y preservar cosecha, la mayoría de las especies son nativas de América como la paja toquilla o el platanillo (Estrella, 1988).

#### 1.1.1.1.4. Métodos de conservación

A lo largo del tiempo se han desarrollado diversos métodos de conservación para facilitar el transporte, almacenamiento y utilización, estas técnicas se usaban en la Región Andina desde épocas prehispánicas, pero se han mantenido hasta en la actualidad:

- **Asoleo**

Es una técnica de exposición de los alimentos al sol, que permite secarlos para almacenar, madurar, conservar y elaborar potajes; algunos alimentos eran sometidos a esta técnica, de las variedades de maíz se obtenía harinas, ciertos tubérculos, raíces y rizomas como oca, jícama y miso, después de este proceso eran dulces. El zapallo y el sambo al someterse a esta técnica maduraban y la quinua, leguminosas, hortalizas y plantas medicinales, también pasaban por este proceso, con la finalidad de conservar su sabor (Estrella, 1988).

- **Salado – Asoleo**

Esta técnica consiste en colocar en cuerdas carne (de cuy, conejo, llama, venado, etc.), pescado o mariscos, después de haberse aplicado sal molida, luego se deja al sol por algunos días, el resultado final se le denominaba charqui (Estrella, 1988).

- **Cocción – Asoleo**

Uno de los productos en el cual se aplicaba y aplica en la actualidad esta técnica es el mote, que consiste en hervir agua en un recipiente grande añadiendo ceniza cernida conjuntamente con el grano, con la finalidad de eliminar la “cutícula”, posteriormente se escurre el agua, dejándolo secar en una canasta por un día al sol hasta que se elimine la cutícula y la ceniza. Luego se desagua lo restante y se deja al secado del sol hasta que adquiera dureza (Estrella, 1988).

- **Cocción – Remojado – Asoleo**

La técnica de “desamargado” del chocho, es una de las principales técnicas culinarias aplicables incluso en la actualidad, consiste en eliminar el contenido amargo del chocho “sancochando” el grano y remojar en agua durante algunos días, para posteriormente dejar al sol y secar los granos (Estrella, 1988).

- **Putrefacción – Asoleo**

Este proceso de preservación se aplicaba en la papa y el maíz, obteniendo como resultado el “*tocosh*”. El *tocosh* consiste en colocar la papa o el maíz en una excavación bajo tierra, que contenga una pequeña corriente de agua, a su vez se cubre con pajas y piedras durante unas semanas, cuando da indicios de putrefacción se extrae el producto y se deja secar al sol. Este producto final se utilizó principalmente en potajes (Estrella, 1988).

- **Salado – Ahumado**

Es una técnica muy similar a la técnica salado – asoleo, pero la diferencia está en que se deja secar en las brasas para que reciba el humo (Unigarro Solarte, 2010).

- **Congelación – Remojo – Asoleo**

En los Andes ecuatoriano también se aplicaba esta técnica de preservación de la papa, denominada “*chuño*”, un producto semi- seco en forma de pergamino, que consiste en congelar, deshidratar y exponer al sol papas nativas (Estrella, 1988).

- **Maceración – Asoleo**

Es una técnica que actualmente se elabora en la Amazonia ecuatoriana, consiste en colocar en un recipiente con agua la yuca pelada y cortada en pedazos durante dos o tres días hasta que ocurra la maceración, luego se coloca en hojas para eliminar es exceso de agua y se deja secar al sol en cestos de fibra (Estrella, 1988).

- **Tostado – Molido**

Técnica que se utiliza especialmente en granos como: maíz, maní, frejol, quinua, etc. El producto final que se obtenía del tostado y molido del maíz era “*mashca*”, posteriormente también se realizaba con la cebada (Estrella, 1988).

#### **1.1.1.1.5. Utensilios**

Los utensilios de cocina se utilizaban directamente al fuego como: ollas esféricas grandes pequeñas y de base plana, ollas trípode, ollas zapatiformes, ollas cilíndricas con borde evertido, ollas de borde evertido con pedestal y asas, cuencos hondos de cerámica pequeños y grandes, tiestos grandes y pequeños; y otros no tenían acercamiento con el fuego como: cántaros grandes y pequeños o pundos, cántaros para almacenamiento, avíbalos con asas, botellas ahusadas con y sin asas, mates grandes y mates pequeños que se utilizaban como

cucharones, cuencos de madera grandes y pequeños, ralladores de cerámica, piedra de moler ají, piedra de moler morocho, lascas de obsidiana para cortar, bateas grandes y pequeñas de madera, tela de algodón para tamizar, manta de algodón para obtener flor de harina de maíz (Pazos Barrera, 2008).

A continuación, la descripción de algunos utensilios:

Tabla 4. *Utensilios prehispánicos utilizados en la cocina*

<b>Utensilios</b>	<b>Descripción</b>
<i>Mates</i>	Eran elaborados con un tipo de calabaza con una corteza muy dura, servía como recipiente para bebidas.
<i>Ollas</i>	Se fabricaban de cerámica y tenían formas cilíndricas o redondas, de diferentes tamaños, las cuales se exponían a altas temperaturas y se podía hervir, estofar y cocinar al vapor
<i>Cántaros</i>	Existían de diferentes como: <i>humihua</i> que servía para recolectar agua, <i>puyñu</i> o <i>ppuyña</i> , <i>macas</i> y el <i>ttico</i> o <i>tteco</i> era el cántaro más grande. Se utilizaban especialmente para transportar un líquido como el agua y la chicha.
<i>Tinajes</i>	Se empleaban para almacenar alimentos y para la fermentación de la chicha, tenían forma de ollas y dependía del tamaño para su utilización
<i>Tostadoras</i>	Existían dos tostadoras con las cuales utilizaban para realizar el pan o tortillas de maíz y para tostar el maíz. Se les llamaba <i>kalluna</i> y <i>ttocoychimpu</i>
<i>Sacos de canuya o de otras fibras</i>	Los sacos se empleaban para almacenar, proteger de la humedad y conservar los alimentos.

<i>Batanes</i>	Estaban conformados de piedras, una grande y una pequeña de forma ovoide o redonda, las cuales ayudaban a moler maíz u otros granos.
<i>Morteros</i>	Eran más pequeños que los batanes y se utilizaba para realizar harinas de maíz, yuca, quinua, etc. Las harinas fueron fundamentales en la alimentación de los pueblos andinos.
<i>Ralladores</i>	Los ralladores fueron piedras porosas como la piedra pómez, piedra volcánica o piedra áspera.
<i>Coladeras</i>	Eran elaboradas de diversas fibras que utilizaban para colar féculas o harinas.
<i>Instrumentos de corte</i>	Para sus instrumentos de corte tenían piedras filosas, utilizaban la madera de la chonta e instrumentos de bronce y cobre.

Fuente: Utensilios utilizados para la elaboración en la preparación de los alimentos en la época prehispánica. Tomada de: (Unigarro Solarte, 2010)

## 1.1.2. El ají

### 1.1.2.1. Taxonomía del ají

El género "*Capsicum*" fue descrito por Carlos Linneo en la obra "*Species Plantarum*" en 1753, consta de 30 especies, 11 de ellas están en Perú, 7 son silvestres y están siendo cultivadas (Mendoza, 2006). La sistematización del ají es muy compleja hasta el día de hoy, no se sabe con exactitud la taxonomía, la cual varía constantemente debido a que en cada momento se descubre un nuevo tipo de ají.

La palabra "*Capsicum*" hace referencia al fruto que tiene forma de cápsula que encierra en su interior a las semillas. Las formas y colores del ají son variadas, existen alargados, redondos, grandes, pequeños, rojos y verde (Valderrama, y otros, 2009).

La planta de ají tiene una altura de 60 a 152 cm; su tallo es leñoso y cilíndrico cuando madura; las hojas son alternadas, simples, forma ovalada y lanceolada, angosta en la punta; las flores son hermafroditas, con cinco estambres y un pistilo en cada flor, pétalos de color blanco

verdoso o blanco amarillento; el fruto es una baya cónica y alargada; la semilla es de color crema, redonda, lisa y aplanada, mide aproximadamente de 2,5 a 3,5 mm de diámetro (Fornaris, 2005; Valderrama, y otros, 2009)

El ají posee pungencia debido a una sustancia toxica natural denominada *capsaicina*, que se encuentra en la placenta del fruto con un 2,5%, a esta se sujetan las semillas por medio de venas que contienen el 0,7% de *capsaicina*. En la Mesoamérica se consumía el ají no solo por su valor nutricional o terapeuta, sino también por su sabor y su pungencia, es decir, por el picor que ofrece este fruto (López Riquelme, 2003, pág. 70 y 75).

Para determinar el picor de un ají se necesita de un sistema de medición creado por el farmacéutico estadounidense Wilbur Scoville en el año de 1912, el método se realizaba mediante una cantidad determinada de agua con azúcar la cual anulaba el picor del extracto del ají, la disolución era evaluada por un panel de examinadores. En la actualidad se utiliza la cromatografía de líquidos de alta resolución, siendo este método más exacto (López Riquelme, 2003).

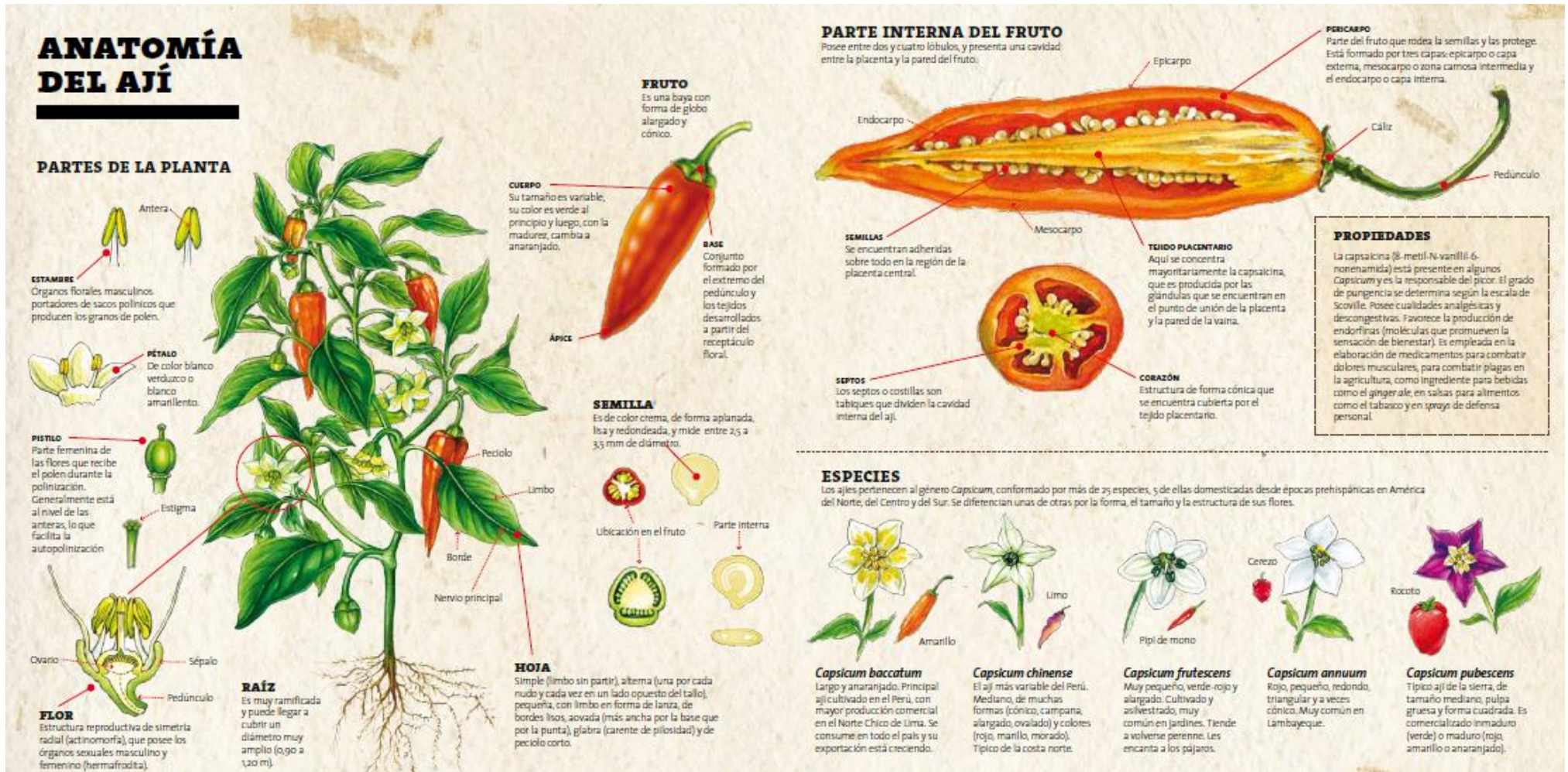


Figura 7. Anatomía y taxonomía del Ají.

Fuente: Tomado de: (Valderrama, y otros, 2009)

### 1.1.2.2. Aporte Nutricional del ají

El ají es un fruto que contiene vitaminas y minerales, a continuación, se presenta una tabla con estos datos:

Tabla 5. *Contenido Nutricional en 100 gramos de Ají*

<i>Nutrientes</i>	<i>Cantidad</i>
<i>Cal c/100g</i>	30
<i>Sodio</i>	2 mg
<i>Calcio</i>	20 mg
<i>Hierro</i>	1,5 mg
<i>Fósforo</i>	30 mg
<i>Potasio</i>	180 mg
<i>Vitamina A U.I.</i>	2000
<i>Vitamina B1</i>	0,08 mg
<i>Vitamina B2</i>	0,07 mg
<i>Vitamina C</i>	100 mg

Fuente: Tomado de: (Licata, s.f.)

### 1.1.2.3. Variedades de ají

Los Incas consumían variedades de ají; *rocoto uchu* (de color rojo y grande), otro de color amarillo o morado que solo se consumía en la casa real, *chinchu uchu* (menudo, redondo y más picante). “En el siglo XVIII en la Real Audiencia de Quito” existió el *uchu*, *rocoto* o grande, *piqui – ucho* y *angamarca* (Estrella, 1988, pág. 223)

El ají colorado se lo conocía como del ají de Quito en la Nueva Granada, donde hoy se localiza Bogotá; el ají era transportado seco desde Quito y se lo utilizaba en una preparación tradicional bogotana denominada chupe (Estrella, 1988, pág. 224)

A lo largo de América se ha cultivado el ají, a continuación, se nombrarán algunos:



- 1) En Perú: ají cerezo, ají machero, ají pacaé, ají cacho de cabra, ají pipi de mono, ají arnaucho, ají ayucllo, amarillo, rocoto de monte, charapita, rocoto serrano, mochero, panca, limo, mirasol (Valderrama, y otros, 2009).



Figura 8. Ajíes nativo cultivados en diferentes zonas de Perú

Fuente: Tomado de: (Valderrama, y otros, 2009)

- 2) En México: jalapeño, serrano, poblano, chile de árbol, chilaca, mirasol, güero, pimiento morrón, piquin, habanero, manzano, pasilla, guajillo, ancho, mulato (Aguirre Hernández & Muñoz Ocotero, 2015).

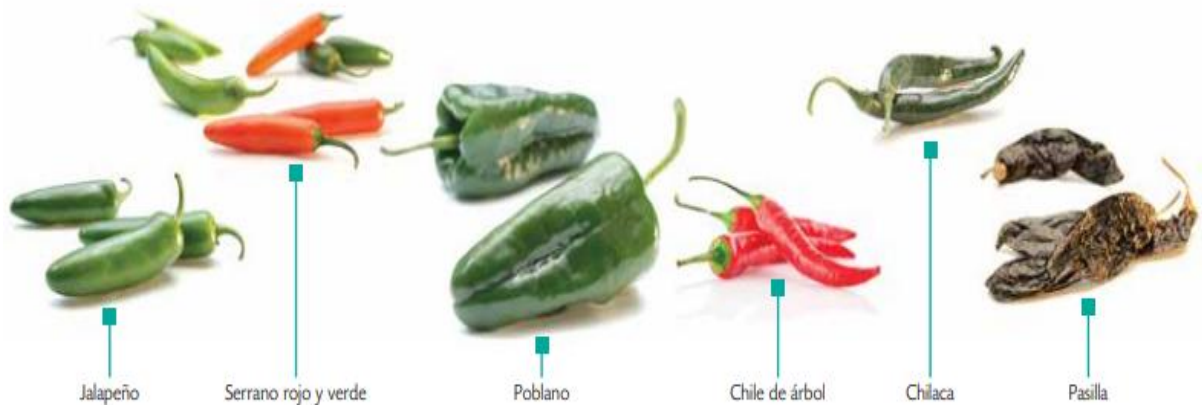


Figura 9. Principales ajíes cultivados en México

Fuente: Tomado de: (Aguirre Hernández & Muñoz Ocotero, 2015)

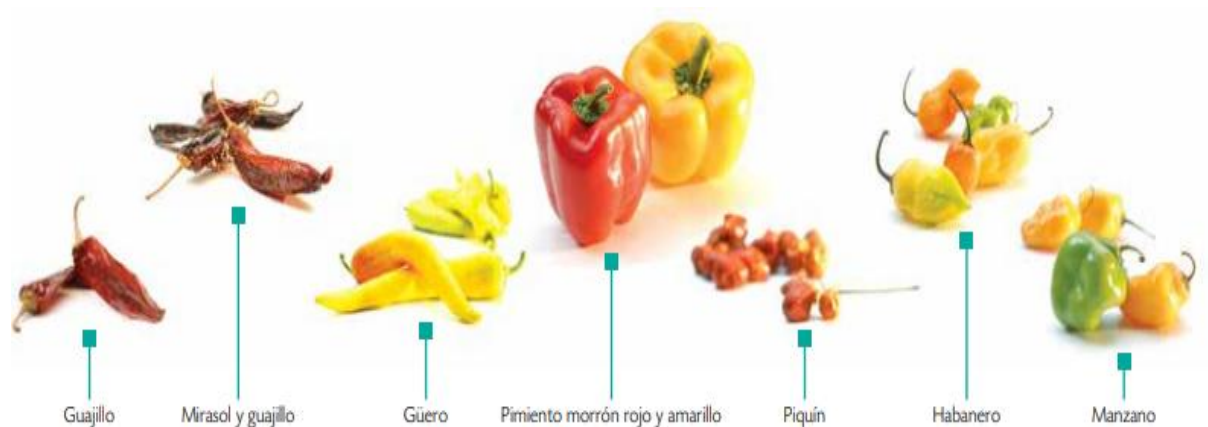


Figura 10. Principales ajíes cultivados en México

Fuente: Tomado de: (Aguirre Hernández & Muñoz Ocotero, 2015)

- 3) En Bolivia: ají colorado, cumbai, ulupicas, arvisis, huacareteño, asta de buey, asta de toro, chicotillo, ají amarillo, q'omer uchú, ají verde, gárnicas, cúmbaros, locoto y ají putita (Jager & Jiménez, 2012)

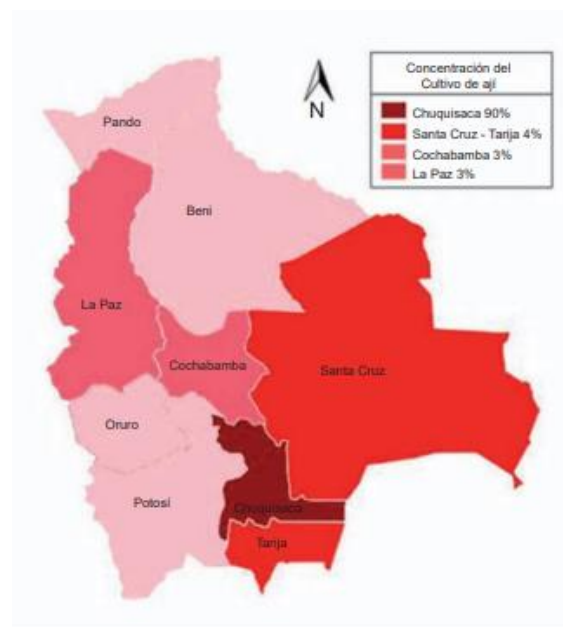


Figura 11. Principales zonas productoras en Bolivia

Fuente: Tomado de: (Jager & Jiménez, 2012)



*Figura 12. Ají Locoto*

Fuente: Tomado de: (Jager & Jiménez, 2012)



*Figura 13. Ají ulupicas*

Fuente: Tomado de: (Jager & Jiménez, 2012)

4) En Colombia: ají chirca (Finca Varsovia, 2014)



*Figura 14. Ají Chirca*

Fuente: Tomado de: (Finca Varsovia, 2014)

5) En Ecuador los ajíes que se cultivan actualmente son:

Tabla 6. Ajíes que se cultivan en el Ecuador

Ajíes	Característica
Habanero	Solo se produce el rojo
Uña de pava	Crece en zonas rurales, tamaño pequeño y forma de uña
Yunga	Se produce en Loja, alto contenido de capsaicina
Banil	Parecido al habanero, forma redonda
Criollo	Es el más común, se produce en la Sierra
Rocoto Rojo	Crece en climas fríos
Rocoto marrón	Crece hasta 4 metros de altura
Tabasco	Crece el clima cálido, alta concentración de capsaicina
Jalapeño	Se produce para exportación
Piquín	Crece en climas cálido - húmedos
Ají dulce	Se llama así a todos los pimientos
Ají verde	Nunca pierde su coloración verde
Cereza amazónica	Planta pequeña, alto contenido de capsaicina
Ají anaranjado	Rápido crecimiento, contenido medio de capsaicina

Fuente: Tipos de ajíes que se cultivan en el Ecuador con su característica respectiva. Tomada de: (Arellano Guerrón, 2017).

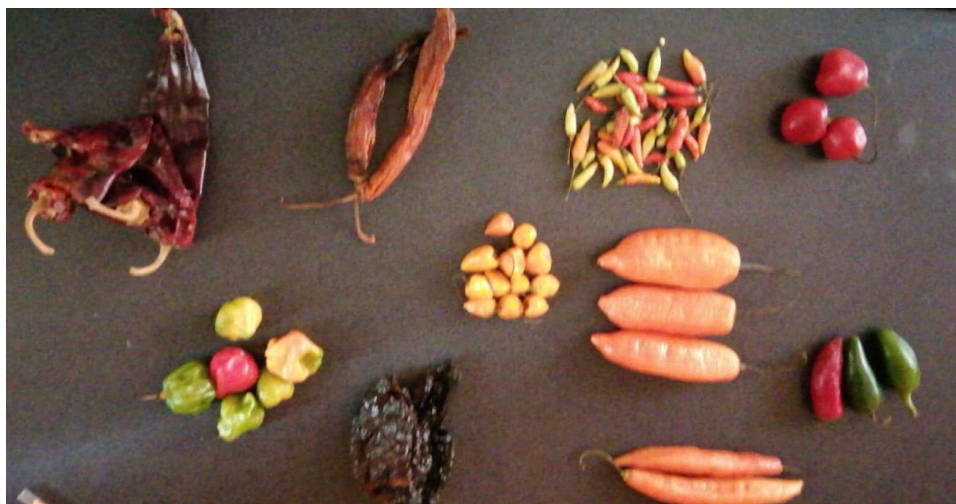


Figura 15. Ajíes en venta en el Mercado Iñaquito

Fuente: Elaboración propia



*Figura 16.* Ajíes en venta en el Mercado Ñaquito

Fuente: Denominación de izquierda a derecha: ají peruano, ají dulce, rocoto, jalapeño, ají cacique y ají uña de pava. Elaboración propia



*Figura 17.* Planta de ají sembrada en la parroquia de Río Negro a 30 kilómetros de Baños de Agua Santa

Fuente: Elaboración propia



*Figura 18.* Ají criollo sembrado en la Parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador

Fuente: Elaboración propia



*Figura 19.* Ají morita sembrado en la Parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador

Fuente: Elaboración propia



*Figura 20.* Ají morita maduro sembrado en la parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador

Fuente: Elaboración propia



*Figura 21.* Ají rocoto sembrado en la parroquia de Picaihua, Ambato – Ecuador

Fuente: Elaboración propia



*Figura 22.* Ají rocoto en proceso de maduración

Fuente: Elaboración propia



*Figura 23.* Pimiento sembrado en invernadero en la Parroquia de Picaihua, Ambato- Ecuador

Fuente: Elaboración propia

#### **1.1.2.4. Historia del ají en la época prehispánica de América**

El ají es considerado como uno de los primeros productos nativos en ser cultivados desde el norte hasta el sur del nuevo continente, formó parte de la base de una alimentación que consistía en zapallo, maíz y frijol en las culturas de Mesoamérica (Aguirre Hernández & Muñoz Ocotero, 2015).



El origen del este condimento ancestral se cree que fue en la “cuenca del Lago Titicaca”, lo que en la actualidad es “Bolivia”, y por factores externos como corrientes de ríos, aves migratorias e incluso el movimiento de los seres humanos, han propagado las semillas del ají por toda “América” (Valderrama, y otros, 2009)

El ají pertenece a la familia *Solanaceae*, en la cual se ubica más de treinta especies del género “*Capsicum*” y solo cinco de estas especies han sido utilizados para cultivarlas. Estas son: “*Capsicum annum*” es la variedad de ajíes dulces, agridulces y unos pocos picantes, que se cultivan en Europa y América del Norte; “*Capsicum frutescens*” se encuentran las variedades picantes y las cultivan en América y Asia; “*Capsicum chinense*” cultivada solamente en México y en “Los Andes”; “*capsicum baccatum*” y “*capsicum pubescens*” (Bartolomé García, Coletto Martínez, & Velázquez Otero, 2015).

Tabla 7. *Especies Domesticadas de Ají*

ESPECIE DOMESTICADAS	CONTROL DE ORIGEN
<i>Capsicum annum</i> var. <i>Annum</i>	México y Guatemala
<i>Capsicum frutescens</i>	Cuenca del Amazonas
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>Pendulum</i>	Zonas bajas de Bolivia
<i>Capsicum chinense</i>	Cuenca del Amazonas
<i>Capsicum pubescens</i>	Los Andes (Perú-Bolivia)

Fuente: Especies domesticas de ají vs. Origen de cada especie. Tomada de: (Atilano López, Marin, Pérez Nil, & Villalba Hernández)

Al ají se lo conoció con varias denominaciones *sikshang*, *sathsa*, *thsüi*, *mudáne*, *tú*, *tun*, *jímia*, *uchu*, *rocoto*, *ají*, *chili*, *chile*, *pimienta de las Indias* y *agi* que aparece por primera vez en escritos del Dr. Chanca en 1493 – 1494 (Estrella, 1988)

#### 1.1.2.5. Difusión del ají en el mundo

La conquista española es la época considerada como el inicio del intercambio político, social, tecnológico, económico y cultural a nivel global. En el año de 1493 Cristóbal Colon de regreso a España llevo el ají que fue a sustituir la pimienta que provenía de oriente y era excesivamente cara. Otro factor para que ocurriera la expansión del ají en Europa fue el hecho de que España tuviera condiciones adecuadas para ser cultivado en esas tierras (Botta & Valeria, 2015).

El ají es un condimento tan importante como la sal, con la llegada del ají en España se popularizó desde Portugal, siendo el principal productor de pimienta y por motivos de competitividad, empieza a producir el ají a niveles de exportaciones. En el siglo XVI se distribuye en todo el mundo con una gran rapidez en India, África, Inglaterra, Imperio Otomano y al final del siglo XVI ya se cultiva en Filipinas, China y Corea (Bartolomé García, Coletto Martínez, & Velázquez Otero, 2015).

A partir del siglo XVII los españoles llevaron esclavos a América, donde los hombres se dedicaban al trabajo en las haciendas y las mujeres se dedicaban a cocinar y el cuidado de los hijos de los dueños. Fueron los primeros en incorporar el ají a sus platos que constaban de las vísceras. El intercambio cultural provocó que se crearán nuevas preparaciones donde integraron al ají como condimento o salsa, hasta en la actualidad aún siguen presente en las mesas de todos los hogares sin importar la clase social a la que pertenecen (Botta & Valeria, 2015)

#### **1.1.2.6. Aplicación del ají en época prehispánica**

El ají proporciona sabor a las comidas en la época prehispánica, se lo utilizó antes de que se pueda dominar el arte de la cerámica, metalurgia, arquitectura o el cultivo en surcos. Se ha utilizado como condimento, aliviar dolencias, mitos, leyendas, pagar tributos, medicinas, pesticidas y rituales (Ugás & Mendoza, 2012)

De la planta de ají se puede utilizar las hojas, corteza del rocoto en ensaladas, pero la principal forma de emplearlo es de condimento o picante, para esto se elaboraba una salsa que se molía el ají en una piedra especial, agua y sal en grano, esta salsa que se colocaba en sopas o en alimentos secos. Otra particularidad es que se masticaba la corteza, era un producto tan necesario en el Cabildo de Quito, ya que se emitió una ordenanza que decía que los indios que trabajan en las minas debían recibir dos almudes de maíz y una ración de ají y coca (Estrella, 1988, pág. 225)

## **1.2. MARCO LEGAL**

### **1.2.1. Constitución de la República del Ecuador**

El presente proyecto se articula con la “Constitución Política de la República del Ecuador”, en el título VI, “Régimen de desarrollo”, capítulo tercero, “Soberanía Alimentaria”, artículo 281, numeral 6, que dice; “Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio de semillas”; Así como en el numeral 8, que dice; “Asegurar el desarrollo de la investigación

científica y la innovación tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria” (Registro Oficial 449 - Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

### **1.2.2. Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria**

A su vez, se articula con la “Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria”, en el título II, “Acceso a los factores de la producción alimentaria”, capítulo II, “Protección a la agrobiodiversidad”, artículo 7, que dice; “El estado así como las personas y las colectividades protegerán, conservarán los ecosistemas y promoverán, uso, conservación y desarrollo de la agrodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella” (Registro Oficial Suplemento 583 - Ley Orgánica del Regimén de la Soberanía Alimentaria, 2009).

### **1.2.3. Lineamientos Política Pública para Salvaguardia Patrimonio Cultural**

Se articula a su vez con “Lineamientos Política Pública para Salvaguardia Patrimonio Cultural”, en el artículo 6, “Políticas y estrategias”, política 2, “Generar procesos de sensibilización, investigación, transmisión, educación, promoción y reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial”, numeral 2.5., que dice “Identificar y caracterizar el patrimonio alimentario agrícola y culinario, en los distintos sectores del país” (Registro Oficial 187 - Lineamiento Política Pública salvaguardia Patrimonio Cultural, 2018).

## **1.3. MARCO INSTITUCIONAL**

### **1.3.1. Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030**

El presente proyecto se articula con los “Objetivos de Desarrollo Sostenible”, propuesto por las Naciones Unidas, en este caso con el objetivo 2, “Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible”, y de manera particular a la meta 2.5, “Para 2020, mantener la diversidad genética de las semillas, las plantas cultivadas y los animales de granja y domesticados y sus especies silvestres conexas, entre otras cosas mediante una buena gestión y diversificación de los bancos de semillas y plantas a nivel nacional, regional e internacional, y promover el acceso a los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales y su distribución justa y equitativa, como se ha convenido internacionalmente” (Naciones Unidas, 2019)

### **1.3.2. Plan Nacional de Desarrollo 2021 – 2025**

Por otro lado, el proyecto se articula al Plan Nacional de Desarrollo, con el objetivo 2 del eje social, “Promover un sistema educativo inclusivo y de calidad en todos los niveles e impulsar la economía naranja”, específicamente con la política 2, que dice “Impulsar la economía naranja a través del fomento de las actividades culturales, transmisión de conocimientos

tradicionales, preservación del patrimonio cultural, profesionalización y empleo digno de artistas y gestores culturales” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2021).

#### 1.4. MARCO CONCEPTUAL

- **Agrobiodiversidad:** “Se le considera como la Biodiversidad en Agricultura, conformada por vegetales y animales, tanto como sus parientes silvestres, sus especies de origen y las especies que interactúan con ellas como son los polinizadores, plagas, predadores, como también toda la gama de los medios donde se desarrolla la agricultura, y no sólo los espacios con tierras arables y parcelas cultivadas. La agrobiodiversidad incluye los genes, las poblaciones, las especies, las comunidades, los ecosistemas, y los componentes del paisaje, pero también las interacciones humanas con ellos” (Bazile, 2011).
- **Agrodiversidad:** “Garantizar la alimentación a familias que disponen de sus propias tierras, de forma agroecológica que se ajuste a la comunidad y la diversificación agrícola de la chacra” (Grupo de trabajo en Páramos de la Sierra Norte, 2012)
- **Concha Spondylus:** “Las especies de Spondylus constituyen un grupo de moluscos de gran importancia dentro de las culturas americanas desde el tercer milenio a.C. hasta el siglo XVII, recuperando su importancia en las décadas recientes. El presente artículo es una cronología sintética del simbolismo del Spondylus en diferentes culturas del pasado de Suramérica. Mediante la reconstrucción histórica del uso del Spondylus se expone el papel que ha jugado en la historia suramericana, lo cual ha permitido y potenciado la interacción entre diferentes culturas. Hoy en día, sobre todo en Ecuador, ha resurgido el Spondylus como símbolo de gran importancia, suponiendo un vínculo entre regiones y, uniendo las comunidades actuales con su pasado histórico” (Lodeiros Seijo, Santana Cabrera, Jaramillo Arango, Soria, & Marcos, 2018).
- **Condimento:** “Aquello que sirve para sazonar la comida y darle buen sabor” (Real Academia de la lengua Española, 2001).

- **Cultura Valdivia:** (3800 – 1500 a.C.) “La cultura Valdivia es la primera sociedad de agricultores sedentarios y ceramistas en el Ecuador. El sitio arqueológico se ubicada en la provincia de Santa Elena, sobre una pequeña colina enclavada tras el actual pueblo de pescadores llamado con el mismo nombre” (Ministerio de Cultura y Patrimonio )

“Esta cultura -descubierta en 1956 por el arqueólogo guayaquileño Sr. Emilio Estrada- está considerada como la más antigua del continente americano y su datación, comprobada a través de varios estudios de carbono 14, determinan una extensión entre los 4.500 y 2.000 años a.C. Es decir, duró alrededor de 2.500 años, sin que por ello deba entenderse a este frío dato cronológico como una ruptura o extinción violenta, y más bien debería hablarse de transformación y renacimiento en otros espacios. Valdivia ocupó extensos territorios de las actuales provincias litorales del Guayas, Santa Elena, Los Ríos, Manabí y El Oro; llegando inclusive a las estribaciones de la cordillera occidental” (Avilés Pino)

- **Domesticación:** “Es un proceso lento y gradual que implica la alteración genética de las especies guiada o dirigida por el ser humano” (Marmaneu Palero, 2018).
- **Época Prehispánica:** “Para los conquistadores, los pueblos conquistados no tienen historia. Por ello, en la versión tradicional, la época anterior a la invasión europea se denomina “Prehistoria”, como si la historia hubiera comenzado con la conquista. Pero la verdad es que los pueblos aborígenes no fueron meros receptores sino actores de un proceso iniciado milenios antes. Por eso, el extenso lapso que va desde el poblamiento inicial de Andinoamérica Ecuatorial hasta el fin del Imperio Incaico debe ser considerado como una época histórica específica, la Época Aborígen. Los arqueólogos han trabajado mucho en un esfuerzo de periodización de esta época, enfatizando criterios de ocupación espacial y avances en la producción de artefactos. Se ha establecido de ese modo la secuencia: Precerámico, Formativo, Desarrollo regional e Integración. Sin negar los aportes valiosos de esta perspectiva de análisis, a la luz de los avances de la investigación reciente, vamos a enfatizar más bien los hitos que marcan las grandes transformaciones que sufrió la sociedad en su conjunto, desde la ocupación territorial originaria hasta pueblos en donde se dio el desarrollo del Estado” (Ayala Mora, 2008).

- **Especie:** “Una categoría para encasillar a la diversidad biológica en compartimentos que permitan establecer clasificaciones y jerarquías” (Ruelas Inzunza, 2018)
- **Género:** “Conjunto seres que tienen uno o varios caracteres comunes” (Real Academia de la lengua Española, 2001)
- **Imperio Otomano:** “Los otomanos reinaron con uno de los mayores imperios de la historia durante más de seis siglos hasta sucumbir en los campos de batalla de la Primera Guerra Mundial. El Imperio otomano, uno de los más poderosos de la historia, pasó de ser un bastión turco en Anatolia a convertirse en un estado vasto que, en su apogeo, abarcaba hasta Viena (Austria) al norte, hasta el golfo Pérsico al este, hasta Algeria al oeste y hasta Yemen al sur. El éxito del imperio se debió a su estructura centralizada tanto como a su territorio: poseía riquezas gracias al control que ejercía sobre algunas de las rutas de comercio más lucrativas del mundo y ostentaba poder militar gracias a la impecable organización de su ejército” (Blakemore, 2019).
- **Mesoamérica:** “Mesoamérica es el área cultural más estudiada de la época prehispánica. Fue Paul Kirchhoff quien estableció en 1943 en el artículo "Mesoamérica, sus límites geográficos, composición étnica y características culturales" sus fronteras geográficas y culturales. Su límite norte comienza con el Río Sinaloa, en Sinaloa, bajando hasta la Cuenca Lerma como en forma de U, y va subiendo nuevamente hasta llegar al Río Soto La Marina, en Tamaulipas. El límite sur va desde el Río Uluá en Belice, cruzando por los ríos de Nicaragua hasta la península de Nicoya, en Punta Arenas. El paisaje y el clima de Mesoamérica es muy diverso: se conforma por cadenas montañosas y altiplanos en el centro y el norte con clima templado y cálido-húmedo, mientras que en la península yucateca predominan las planicies calcáreas con selvas bajas y el clima caluroso. Aunque predomina el clima tropical, esta área cultural tiene grandes contrastes medioambientales que se reflejaron en el desarrollo cultural de sus pueblos” (Universidad Autónoma de México, 2017).
- **Patrimonio alimentario:** “Se entiende al patrimonio alimentario y culinario como parte de la cultura, teniendo el mismo rango que cualquier otra expresión y siendo valorado en su profundo significado para las identidades, la cohesión social y el desarrollo sostenible” (U. CHILE INDÍGENA, 2012)

- **Patrimonio cultural:** “El Patrimonio Cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación” (ILAM Patrimonio).
- **Pimienta:** “La pimienta es la más importante de las especias. La pimienta es una planta perenne, nativa de la India, país que en la actualidad es uno de los mayores productores de esta especia. En América Latina el principal productor es Brasil y el país que más importa es Estados Unidos” (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica , 1991).
- **Soberanía Alimentaria:** “Capacidad para decidir libremente la forma de alimentarse según la cultura a la que se pertenece y los intereses de un país, garantizando el alimento con conocimiento de información y economía para decidir” (Grupo de trabajo en Páramos de la Sierra Norte, 2012)
- **Sostenible:** “Un proceso que puede mantener por sí mismo, como lo hace, un desarrollo económico sin ayuda exterior ni merma se los recursos exteriores” (Real Academia de la lengua Española, 2001)
- **Surcos:** “Hendidura que se hace en la tierra con el arado” (Real Academia de la lengua Española, 2001)
- **Sustentable:** “Que se puede sustentar o defender son razones” (Real Academia de la lengua Española, 2001).
- **Taxonomía:** “Es la parte de la Sistemática que trata del estudio de la clasificación, incluyendo en ésta sus bases, principios, métodos y leyes. El nombre de un taxón dado permite el acceso a la información que existe sobre él, y esto es especialmente valioso en especies de importancia para la humanidad” (Benítez de Roja, 2006).

## CAPÍTULO 2

### 2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 2.1. Enfoque de la investigación

- **Enfoque cualitativo**

El enfoque cualitativo permite obtener información descriptiva como narraciones, grabaciones, notas de campo, documentos escritos, fotos, etc., aplicando técnicas y herramientas como la observación y la entrevista, estudia el contexto social, político o de mercado en su forma natural en donde se desarrolla, sin cambios ni ejercer controles experimentales (Ruiz Olabuénag, 2012, pág. 44; Alan Neill & Cortez Suárez, 2018).

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, se obtuvo información de fuentes primarias y secundarias las cuales no fueron sometidas a experimentación por ser hechos culturales y sociales que ocurrieron en el pasado, en la época prehispánica de la ciudad de Quito.

#### 2.2. Tipo de Investigación.

- **Estudio Exploratorio**

Tiene como objetivo analizar un tema o problema que no se ha estudiado, de esta manera se da a conocer el argumento de estudio para que posteriormente existan investigaciones con mayor profundidad (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 1991)

En el presente proyecto de investigación se implementó el estudio exploratorio, para analizar un tema que en el país aún no se ha profundizado, en este caso, sobre el ají y su desarrollo en la gastronomía prehispánica, coexistiendo en la actualidad como fuente de identidad y cultura para el Ecuador.

- **Estudio descriptivo**

El estudio descriptivo describe, registra, analiza e interpreta la naturaleza de los fenómenos, trabajando en la realidad y características esenciales y elaborando una interpretación precisa de los hechos (Rodríguez Moguel, 2005).

El estudio descriptivo que se aplicó en el proyecto de investigación es la interpretación y registro de la información histórica recolectada de los diferentes libros sobre el ají entorno al



uso y la aplicación en la gastronomía prehispánica de la ciudad de Quito y la población que se asentó en su espectro geográfico.

### **2.3. Método de Investigación.**

- **Método Inductivo – Deductivo**

Es un método apoyado en la lógica y relaciona el hecho particular y general para profundizar el estudio, de esta manera se fusionan los métodos inductivo y deductivo (Bernal Torres, 2006, pág. 56)

Se utilizó el “método inductivo – deductivo” para poder recolectar la información que está escrita en libros antiguos, ordenada con ayuda de las fichas bibliográficas, hechos entorno al ají, sus usos y aplicaciones en la gastronomía prehispánica de Quito.

- **Método Histórico – Comparativo**

Es un proceso para investigar y aclarar fenómenos culturales, en el cual establece y compara el pasado para llegar al origen (Bernal Torres, 2006, pág. 57)

En la investigación se usó este método para observar el desarrollo del ají desde su origen hasta la expansión por el resto del mundo y sus formas de uso y aplicaciones dentro de la gastronomía quiteña.

### **2.4. Técnicas de Investigación.**

- **Fuentes Secundarias**

Son fuentes indirectas descriptivas e interpretativas, algunas son comentarios que fueron realizadas por personas que no participaron en los hechos y se realizan después de que haya ocurrido el acontecimiento, se puede decir que los libros de historia son fuentes secundarias (Delgado de Cantú, 2006, pág. 20)

Las fuentes secundarias que se utilizaron en la investigación por ser de carácter histórico fueron investigaciones relacionadas al ají y libros antiguos escritos posteriormente a los hechos como las crónicas de los españoles Lope de Atienza o Bernabé Cobo.

- **Fichas Bibliográficas**

Son consideradas cedulas de identidad, donde se escriben datos que identifican a cada uno de los libros que existen (Gaos & Lejavitzer, 2002, pág. 42).

Se utilizó como herramienta las fichas bibliográficas para elaborar el levantamiento de datos en relación al proyecto.

- **Fuentes Primarias**

La fuente es un argumento escrito impreso o de forma digital, con el cual se puede interpretar el contenido para obtener la información, en este caso las fuentes primarias ofrecen a la investigación objetividad y confiabilidad, una fuente primaria son los documentos históricos, es información obtenida de primera mano; pueden estar escritas (diarios, cartas, documentos legales, notas periódicas y memorias) y no escritas (pinturas, esculturas, obras arquitectónicas, utensilios, material arqueológico, fotografías y videos) (Delgado de Cantú, 2006, pág. 20; Ramírez Bacca, 2010, pág. 100).

Las fuentes primarias que se utilizó dentro de la investigación son la diversa documentación histórica escrita y no escrita que se encuentran en museos y bibliotecas antiguas ubicadas en la ciudad de Quito.

## 2.5. Procesamiento de la información

Tabla 8. *Métodos de la Investigación*

<i>Capítulo</i>	<i>Método</i>	<i>Herramienta</i>	<i>Resultado</i>
<i>Capítulo 1</i>	Inductivo- deductivo	Fuentes secundarias	Desarrollo del Marco Teórico
<i>Capítulo 2</i>	Histórico – Comparativo	Fuentes primarias	Obtención de información de crónicas y libros históricos.
<i>Capítulo 3</i>	Análisis de textos	Fichas bibliográficas	Análisis e interpretación de la información histórica obtenida

Fuente: Elaboración propia

### 2.5.1. Fichas bibliográficas realizadas

- Fichas de libros Antiguos

Ficha 1. *Bernabé Cobo – La Historia del Nuevo Mundo*

<p>Autor/a: Bernabé Cobo</p> <p>Título: <i>La Historia del Nuevo Mundo</i></p> <p>Año: 1892</p>	<p>Editorial: Sociedad de Bibliófilos Andaluces</p> <p>Ciudad, país: Sevilla – España</p>
<p>Resumen del contenido:</p> <p>La historia del Nuevo Mundo es la recopilación de importante información sobre la antropología y etnografía de las culturas prehispánicas que se asentaron en México y Perú. Al cronista español le tomo cuarenta años en redactar el libro, en el cual describía minuciosamente la flora y fauna del Nuevo mundo.</p>	
<p>Número de edición o impresión:</p> <p>Traductor:</p>	

Ficha 2. *Lope de Atienza – Compendio historial del Estado de los Indios de Perú*

<p>Autor/a: Lope de Atienza</p> <p>Título: <i>Compendio historial del Estado de los Indios de Perú</i></p> <p>Año: 1931</p>	<p>Editorial: Escuela Tipográfica Salesiana</p> <p>Ciudad, país: Quito – Ecuador</p>
<p>Resumen del contenido:</p> <p>Lope de Atienza misionero, etnógrafo y cronista del Estado de los Indios del Perú, relata la vivencia de los indígenas sus costumbre, tradiciones y alimentos que consumían.</p>	
<p>Número de edición o impresión:</p> <p>Traductor:</p>	

Ficha 3. *Frank Salomon – Los Señores étnicos de Quito en la época de los Incas*

<p>Autor/a: Frank Salomon</p> <p>Título: <i>Los Señores étnicos de Quito en la época de los Incas.</i></p>	<p>Editorial: Pendoneros</p> <p>Ciudad, país: Otavalo – Ecuador</p>
--	---

Año: 1980	
Resumen del contenido:	
El libro nos da a conocer sobre Quito en la época de los señoríos étnicos, detallando las vivencia y costumbres de las poblaciones asentadas y reconstrucción de los hechos pasados gracias a la etnohistoria.	
Número de edición o impresión:	
Traductor:	

Ficha 4. *Miguel Cabello Balboa – Verdadera descripción y relación de la provincia y tierra de las Esmeraldas*

Autor/a: Miguel Cabello Balboa	Editorial: Editorial Ecuatoriana
Título: <i>Verdadera descripción y relación de la provincia y tierra de las Esmeraldas</i>	Ciudad, país: Quito – Ecuador
Año: 1943	
Resumen del contenido:	
Las crónicas de Miguel Cabello son entorno al desarrollo de la provincia de Esmeraldas, en donde se encontraban la mayoría de negros esclavos alrededor de 25 años.	
Número de edición o impresión:	
Traductor:	

Ficha 5. *José de Acosta – Historia Natural y moral de las Indias*

Autor/a: José de Acosta	Editorial: Fondo de Cultura Económica
Título: <i>Historia Natural y moral de las Indias</i>	Ciudad, país: México
Año: 1940	
Resumen del contenido:	
En su libro habla temas de cosmográficos, biológicos, botánicos, geográficos, religiosos, político e históricos, entorno a las Indias, es decir al Nuevo Mundo. Su idioma original fue en castellano y publicado en el año 1590.	

Número de edición o impresión:

Traductor: Edmundo O'Gorman

- **Fichas de libros Actuales**

Ficha 6. *Eduardo Estrella – El Pan de América etnohistoria de los Alimentos aborígenes en el Ecuador*

<p>Autor/a: Eduardo Estrella</p> <p>Título: <i>El Pan de América etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador</i></p> <p>Año: 1988</p>	<p>Editorial: ABYA – YALA</p> <p>Ciudad, país: Quito – Ecuador</p>
<p>Resumen del contenido:</p> <p>El libro nos proporciona información acerca de la vida de los aborígenes y de los alimentos de origen vegetal como de origen animal en el Ecuador. El objetivo es el estudio en el área de domesticación y expansión en el siglo XVI de los productos nativos y su utilización en alimentación, medicinal y ceremonial. El título del libro hace referencia a la forma en que los conquistadores y cronistas hacían referencia al maíz, la papa, la yuca, etc.</p>	
<p>Número de edición o impresión: Segunda edición</p> <p>Traductor:</p>	

Ficha 7. *Julio Pazos Barrera – El sabor de la Memoria, historia de la cocina quiteña*

<p>Autor/a: Julio Pazos Barrera</p> <p>Título: <i>El Sabor de la Memoria, historia de la cocina quiteña.</i></p> <p>Año: 2008</p>	<p>Editorial: FONSA</p> <p>Ciudad, país: Quito – Ecuador</p>
<p>Resumen del contenido:</p> <p>El sabor de la memoria es un libro sobre las etapas que ha tenido la gastronomía de Quito a lo largo de su historia desde la época aborígen hasta la época en la que vivimos, una gastronomía llena de tradiciones y costumbres que han permanecido con el transcurso de los años. Sobre todo, transmite el sabor de la gastronomía con recetas y fotografías, dando a conocer la que fue la ciudad de Quito.</p>	

Número de edición o impresión: Primera edición

Traductor:

Ficha 8. *Catalina Unigarro Solarte – Patrimonio Cultural Alimentario*

Autor/a: Catalina Unigarro Solarte	Editorial: Cartografía de la Memoria
Título: <i>Patrimonio Cultural Alimentario</i>	Ciudad, país: Quito – Ecuador
Año: 2010	
<p>Resumen del contenido:</p> <p>Este libro forma parte una serie de publicaciones, en este volumen se trabaja el patrimonio cultural alimentario y las tradiciones culinarias en el Ecuador y motiva a la realización de nuevas investigaciones acerca del tema para la creación de políticas que ayuden a resguardar la riqueza culinaria del país.</p>	
<p>Número de edición o impresión: Primera edición</p>	
<p>Traductor:</p>	

Ficha 9. *Obra Colectiva- Ajíes peruanos, sazón para el mundo*

Autor/a: Obra colectiva	Editorial: El Comercio S.A.
Título: <i>Ajíes peruanos, sazón para el mundo</i>	Ciudad, país: Lima - Perú
Año: 2009	
<p>Resumen del contenido:</p> <p>El sabor de la memoria es un libro sobre las etapas que ha tenido la gastronomía de Quito a lo largo de su historia desde la época aborígen hasta la época en la que vivimos, una gastronomía llena de tradiciones y costumbres que han permanecido con el transcurso de los años. Sobre todo, transmite el sabor de la gastronomía con recetas y fotografías, dando a conocer la que fue la ciudad de Quito.</p>	
<p>Número de edición o impresión: Primera edición</p>	
<p>Traductor:</p>	

Ficha 10. *Lilyan Benítez y Alicia Garcés– Culturas Ecuatorianas de Ayer y Hoy*

<p>Autor/a: Lilyan Benítez y Alicia Garcés</p> <p>Título: <i>Culturas Ecuatorianas de Ayer y Hoy</i></p> <p>Año: 2014</p>	<p>Editorial: ABYA – YALA</p> <p>Ciudad, país: Quito – Ecuador</p>
<p>Resumen del contenido:</p> <p>El libro comunica la interculturalidad y plurinacionalidad del Ecuador, siendo un herramienta académica e histórica. Dan a conocer el origen histórico y las expresiones actuales de los pueblos y nacionalidades del país, de forma didáctica y de entendimiento claro. El objetivo de realizar el libro es la lucha de los pueblos indígenas y afroamericanos, difundir la historia de los pueblos y justificar porque el Ecuador es una tierra pluricultural.</p>	
<p>Número de edición o impresión: Segunda edición actualizada</p> <p>Traductor:</p>	

## CAPÍTULO 3

### 3. RESULTADOS

#### 3.1. El ají en el periodo de integración (500 d.C. – 1500 d.C.) en Quito

##### 3.1.1. Uso gastronómico

En la Real Audiencia de Quito, era considerado como el principal condimento que no podía faltar en la dieta de sus habitantes, al igual que la sal y la chicha, este fruto era tan importante entre los habitantes que para los viajes que realizaban, llevaban tres o cuatro ajíes, un cuartillo de maíz tostado o cocido y un puñado de sal (Atienza, 1931). Posteriormente el ají era tan importante que emitieron una ordenanza por parte del Cabildo de Quito, para que los aborígenes en sus jornadas de trabajo en las minas, reciban *almudes* de maíz y una ración de ají y coca (Estrella, 1988).

De la planta de ají se consumía el fruto y sus hojas, la cuales se utilizaban para preparar ensaladas y se les añadía a los guisados como hierbabuena y perejil, en especial a los locros. Otra parte utilizada era la corteza de rocoto que se mordía directamente y también se colocaban en las ensaladas, de esta manera el ají era considerado como un condimento o picante, con el cual elaboraban una salsa producto de moler en la piedra, ají acompañado de agua y sal, la preparación resultante se colocaba a discreción en sopas y alimentos secos (Estrella, 1988).

En la investigación realizada “El ají y las culturas alimentarias Andinas” por Diego Luza (2013), nombran a los cronistas Bernabé Cobo y José de Acosta los cuales escribieron sobre el ají lo siguiente:

El cronista el Padre Bernabé Cobo relata las características y variedades de ají que se utilizaba como condimento en los pueblos andinos:

“Entre las legumbres que producen el fruto en sus ramas, tiene el ají, después del maíz, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cantas se hallaron en esta tierra; porque entre las especias que dio Dios a los naturales de ella, es tan recibida de todas las naciones deste Nuevo Mundo, que no se ha hallado ninguna que no tuviese el uso della y en mucha estimación; y no sólo de los indios es hoy muypreciado el **ají**, sino también de los españoles moradores destas Indias, y aun de los que no han pasado a ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental. Sólo se



halla esta diferencia entre la pimienta y el **ají**, que éste, por darse con más abundancia y a menos cosata nuestra, es tenido en menos que la pimienta, que nos cuesta más cara por venir de lejos; mas esta menor estimación es general en todas las cosas que fácilmente alcanzamos. La mata del **ají** es copada y de agradable parecer; levántase del suelo dos o tres codos, más y menos según la tierra donde nace es fértil o flaca; la hoja se parece a la de la yerba mora o a la de la albahaca de hojas anchas. Aunque son muchas las diferencias que se hallan de **ají**, en lo que es la mata, ramas y hojas, no hay variedad, [...] Echa unas florecitas blancas y pequeñas de ningún olor, y a éstas sucede el fruto, que son unas vainillas llenas de pepitas blancas, el cual, uno es grande como limas y ciruelas grandes; otro, tan pequeño como piñones y aun como granos de trigo, y entre estos dos extremos hay muchas diferencias en su tamaño. En el color se halla no menor variedad, aunque todo **ají** conviene en ser verde antes de madurar. La misma discrepancia se halla en la forma y hechura; porque uno es redondo; otro prolongado, y otros, de otras muchas formas. Empero, todo **ají** conviene en ser agudo, mordicativo y picante, mayormente las pepitas. El mayor de todos se llama rocoto, pronunciada la r como en este nombre, caridad; cuya hoja es muy diferente de las de las otras especies de **ají**, porque es mucho mayor, no tan lisa, de un verde oscuro, y algo parecida a la hoja del torongil; el **ají** desta planta es muy grande, del tamaño de una mediana naranja, redondo, y alguno prolongado; uno, de color verdinegro, y otro, muy colorado; no quema cáscara como la de los otros **ajíes**, sino que se deja comer cruda, como si fuera otra fruta. Otro **ají** es largo y grueso, mayor que el más largo dedo de la mano, y éste se halla de muchos colores: uno, es colorado muy encendido; otro, verde oscuro; otro, morado, negro, amarillo, y otro, verde claro. Otra suerte hay de **ají** largo como el primero, pero que hacia la punta se va estrechando y acaba puntiagudo, el cual también es de muchos colores. Otro se halla un poco menor que éste, del tamaño y hechura de un dátil; otro **ají** hay como aceitunas, y todos ellos son de varios colores. El más hermoso a la vista es uno tan parecido en el color, tamaño y hechura a las guindas, que se engañara una persona fácilmente pensando que lo son. Hállase otro **ají** muy picante y tan pequeño como piñones. Finalmente, son tantas las diferencias que se hallan de **ají** en estas Indias, que pasan de cuarenta” (Cobo, 1653).

Y el cronista José de Acosta describe al ají en la vida cotidiana de los españoles como un alimento muy conocido por ellos:

“En Castilla llaman «pimienta de las Indias»: y en Indias por vocablo general- tomado de la primera tierras de islas que conquistaron- nombran **ají**, y en lengua del Cuzco se dice uchú, y en la de México chili. Ésta es cosa ya bien conocida, y así hay poco que tratar della; [...] No se da en tierras frías, como la sierra del Pirú: dase en valles calientes y de regadío. Hay **ají** de diversos colores: verde y colorado y amarillo. Hay uno bravo –que llaman «caribe»– que pica y muerde reciamente; otro hay manso; y alguno dulce, que se come a bocados. Alguno menudo hay que huele en la boca como almizcle, y es muy bueno. Lo que pica del **ají** es las venillas y pepita, lo demás no muerde. Cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados: es la principal salsa, y toda la especería de Indias. Comido con moderación ayuda al estómago para la digestión pero, si es demasiado, tiene muy ruines efectos: porque de suyo es muy cálido y humoso y penetrativo. Por donde el mucho uso dél en mozos es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca sensualidad: y es cosa donosa que, con ser esta experiencia tan notoria del fuego que tiene en sí [...] Para templar el **ají** usan de sal, que le corrige mucho: porque son entre sí muy contrarios, y el uno al otro se enfrenan. Usan también tomates, que son frescos y sanos y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa y por sí son buenos de comer. Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas [...] de modo que, como el maíz es el grano más general para pan, así el **ají** es la especia más común para salsa y guisados” (Acosta, 1940).

### 3.1.2. Preparaciones

La alimentación de los indígenas se basaba en consumir verduras, condimentos y una ración de carne que dependía de la zona donde se encontraban, en la Costa se consumía más proteína de origen animal que en la Sierra, obtenida de los peces del mar, las frutas complementaban la dieta y se utilizaban para el consumo interno y el intercambio de productos (Estrella, 1988).

Según investigaciones realizadas por Eduardo Estrella en 1988, los indígenas de Quito se alimentaban diariamente de la siguiente manera, bebían un vino de maíz denominado chicha, hierbas conocidas como yuyos (hierbas silvestres), papas, frijoles y maíz cocido, las cuales se acompañaban con sal y con su especia el ají, del cual aprovechaban para preparar sus guisos.

Todos estos productos se encontraban alrededor de las casas y eran fácilmente aplicadas en sus preparaciones.

El cronista Lope de Atienza antes de 1575 observó las costumbres relacionadas con la alimentación de la población concluyendo: Se sentaban en el suelo encima de paja los no tan nobles, los nobles se sentaban en banquillos de madera o de cerámica sin espaldar que los llamaban duo; arreglaban sus mesas con espartillo verde (esteras de totoras) en donde colocaban su comida en mates. Acompañaban sus comidas con sal y ají que eran muy apetitosos, después de comer bebían (Pazos Barrera, 2008).

En esa época se realizaban varias preparaciones con ají como:

#### **3.1.2.1. Ají de cuy**

Era un producto que no se consumía siempre, más bien era preparado para ceremonias familiares o comunitarias, el cuy era considerado como un lechón, al cual le sacaban el vientre y colocaban mucho ají, hacían un guiso con el cuy entero, también lo asaban y le acompañaron con papas y ají (Estrella, 1988)

#### **3.1.2.2. Conejo**

El cronista Cieza en 1547 encontró una gran cantidad de conejos en Quito, Latacunga, Píllaro, Riobamba, Cuenca y Loja; muy parecidos a los que existían en España, los indígenas cazaban alrededor de 300 conejos que secaban en el sol, con ellos preparaban sus guisos cocidos con mucho ají llamados *logros* (Estrella, 1988)

#### **3.1.2.3. Salsas**

La salsa de ají sigue siendo el mejor acompañante para las preparaciones en la mesa de los quiteños, se mezcla con otros productos nativos como tomate de árbol, maní, pepa de zambo (Carrera, García, & Unigarro, 2014), según el cronista Bernabé Cobo con el ají se realizaban salsas que siempre agregaban a todas sus comidas:

“Es el ají tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquiera cosa comen bien, aunque sean yerbas silvestres y amargas; y lo más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad, era abstenerse de comer cosa guisada con **ají**” (Cobo, 1653).

#### 3.1.2.4. Locros

El locro, “*logro*” o *lucru* es un guiso de papas nativas, al cual al nombre se le agregaba el nombre del ingrediente que predominaba como locro de zambo, locro de cuy, locro de zapallo, etc., a continuación, Bernabé Cobo describe como se utilizaba el ají en los locros:

“No sólo se come el fruto desta planta, sino que también sus hojas se echan en los guisados como el perejil y la yerbabuena, en especial en el llamado locro, en que echan tanto **ají** los indios, y aun algunos españoles, que los que no están acostumbrados a él, no lo pueden comer sin derramar lágrimas, que les saca la fuerza del ají. También de las hojas tiernas del **ají** se hace tan buena salsa como de perejil. Cómese el **ají** verde y también se guarda de dos o tres maneras: en escabeche, que es muy regalado y lo suelen embarcar los que navegan; y seco, y déste, uno se guarda entero, y otro molido” (Cobo, 1653).

“Sus viandas y potajes antiguos eran muy pocos: de maíz entero con algunas yerbas y **ají** hacían cierto quisado llamado motepatasca, cociendo el maíz hasta que revienta; y de la semilla de la quínu, otro nombrado pisqu. [...] más usaban de cecina que de carne freca, cecinábanla sin sal desta manera: partían la carne en piezas delgadas y anchas y poníanlas a curar al hielo, después de secas, las adalgazaban majándolas entre dos piedras. Desta cecina que ellos llaman charqui, y de la carne fresca, no sabían hacer más que una suerte de olla o guisado, llamado locro con mucho **ají**, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco, que también lo usaban mucho” (Cobo, 1653).

#### 3.1.2.5. Chicha

Según el autor investigador del proyecto La Ruta del Ají, Omar Arregui Gallegos en la entrevista realiza en el 2021, cuenta que en la chicha de maíz se le añade un poco de ají, la cual proporciona energía para poder realizar todo el trabajo en los campos, hasta el día de hoy sigue siendo una práctica común en varias localidades de la región amazónica.

Algunas preparaciones que en su nomenclatura tiene la palabra ají:

Tabla 9. Preparaciones con nomenclatura Ají – Ucho

<i>Preparación</i>	<i>Origen</i>	<i>Descripción</i>
<i>Ají de carne</i>	Criollo	Sus ingredientes son nativos de América.  Es una sopa que lleva un ají entero en su caldo, su base es el locro.
<i>Ají de queso y Ají Yaku (ají de agua)</i>	Criollo	Son muy similares pero la diferencia está en que el ají de queso lleva lácteos y el ají Yaku se añade un ají al caldo.  Es una sopa muy ligera que lleva papa y queso
<i>Cariucho (Ají de hombre)</i>	Prehispánico	Sus ingredientes base son melloco, choclo, frejol, oca y papa.
<i>Runaicho</i>	Prehispánico	Es una colada a base de harina de haba o arveja, papas acompañada con cuy asado.
<i>Uchujacu (mezcla de harinas de: haba, habilla, alverja, lenteja, trigo, cebada, centeno)</i>	Prehispánico	Es una colada espesa, elaborada con una mezcla de harinas y acompaña de ají

Fuente: Adaptado de: (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

### **3.1.3. Técnicas, utensilios y método de conservación de ají**

Según la entrevista realizada a Santiago Pazos (2021), nos transmitió la siguiente información acerca de las técnicas, utensilios, métodos de conservación del ají:

Tabla 10. *Técnicas, Utensilios y Método de conservación*

<b>Técnicas culinarias</b>
Cocidos
Cocidos en agua
Rescaldo
Asados
<b>Métodos de conservación</b>
Secado
Asoleo
Ahumado
Tostado y molido
<b>Utensilios utilizados en el ají</b>
Mortero de piedra
Batanes

Fuente: Elaboración propia



Figura 24. Piedra de moler el ají

Fuente: Tomado de: (Pazos Barrera, 2008)

### 3.1.4. Uso tributario y para intercambio comercial

Las sociedades pre-incaicas en el territorio que hoy se conoce como Ecuador, desarrollaron el intercambio o trueque como una forma de integración de las tres regiones geográficas: Costa, Sierra y Amazonia, las cuales siempre mantenían una comunicación, intercambio cultural, comercio de productos entre los pueblos costeros, andinos y selváticos; con la llegada de los Incas al territorio existió un rompimiento de esos lazos, reafirmado con la llegada de los españoles los cuales fomentaron la división regional de las poblaciones del Ecuador (Benítez & Garcés, 2014).

Existían tres formas de intercambio de acuerdo a la distancia en la que se encontraban:

- **Proximidad (corta distancia).** – Dentro de esta modalidad en la Sierra implementaba la micro - verticalidad que consiste en el aprovechamiento de recursos que se cultivaban en los diferentes pisos ecológicos y la optimización de horas de viaje, este sistema era factible en la Sierra debido a las características geográficas de los Andes, en comparación con la región Costa que aplicaron sistemas de intercambio horizontal a corta distancia (Benítez & Garcés, 2014).

En Quito se aplicaba el sistema de intercambio regional que estaba relacionado con la micro - verticalidad y, el ají siendo un producto de intercambio en señoríos que se asentaban en los valles interandinos, se lograba obtener otros productos o materia prima de diferentes zonas agrícolas (Pazos Barrera, 2008).

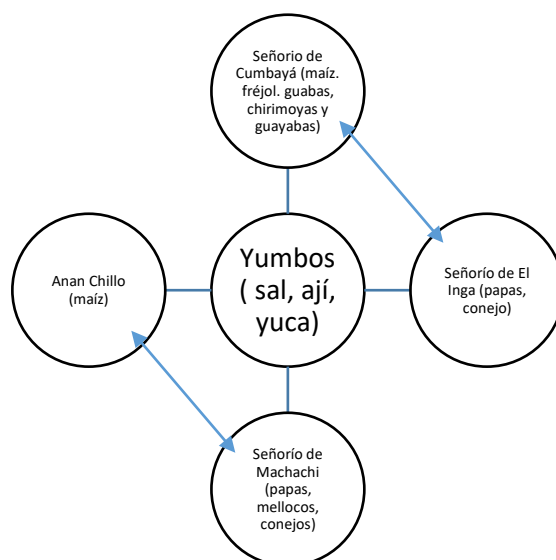


Figura 25. Sistema de intercambio a media distancia en la época prehispánica de Quito

Fuente: Adaptado de: (Pazos Barrera, 2008)

- **Media distancia.** – Se realiza entre varias culturas y diferentes lugares geográficos, los pueblos andinos podían acceder a productos como: fibra, textiles, sal, coca, ají, algodón, etc., debido al intercambio que existía entre pobladores de Quito y los *Yumbos*. Quito fue un importante “tianguéz” (mercado), donde se comercializaban todos los productos que provenían de diferentes zonas, pero a servicio del Cacique existían los “mindalae” eran mercaderes, encargaban de traer bienes o productos exóticos de las tierras bajas hasta la sierra como: oro, plata, coca, sal, chonta, algodón, ají, plumas, alucinógenos, pájaros, mullos, animales exóticos, canela, achiote, etc. (Benítez & Garcés, 2014).

Uno de los productos que más se trocaba por media distancia era la sal; esta sal provenía de las salinas del río *Mira*; era parda y un tanto amarga que se consumía en la región andina. Otro producto era el *ají “rocoto”* el cual se podía sembrar en la sierra y era un producto que facilitaba el trueque entre señoríos étnicos (Salomon, 1980).

- **Regional (larga distancia).** - La concha spondylus y el cobre se intercambiaban con pueblos que se encontraban a distancias muy largas, por esta razón se crean cinco rutas de intercambio: 1) Desde Esmeraldas y Tumaco hasta la hoya de Carchi e Imbabura pasando por los ríos Mira y San Juan; 2) Desde Esmeraldas y norte de Manabí hasta la hoya de Quito, pasando por los ríos Guayabamba y Toachi; 3) Desde las costas de Manabí centro y sur, y la provincia de Guayas hasta las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo, a través de la cuenca superior del río Guayas; 4) Desde el sur de Manabí, Santa Elena, el Golfo de Guayaquil hasta las provincias de Cañar, Azuay y Loja por la baja cuenca del río Guayas; 5) Desde la provincia del Oro, norte de Perú hasta las provincias de Loja, Azuay y Cañar, estas cinco rutas a su vez realizaban intercambio con la región amazónica a través de las cuencas de los ríos Napo, Tigre, Pastaza, Morona y Santiago (Benítez & Garcés, 2014)



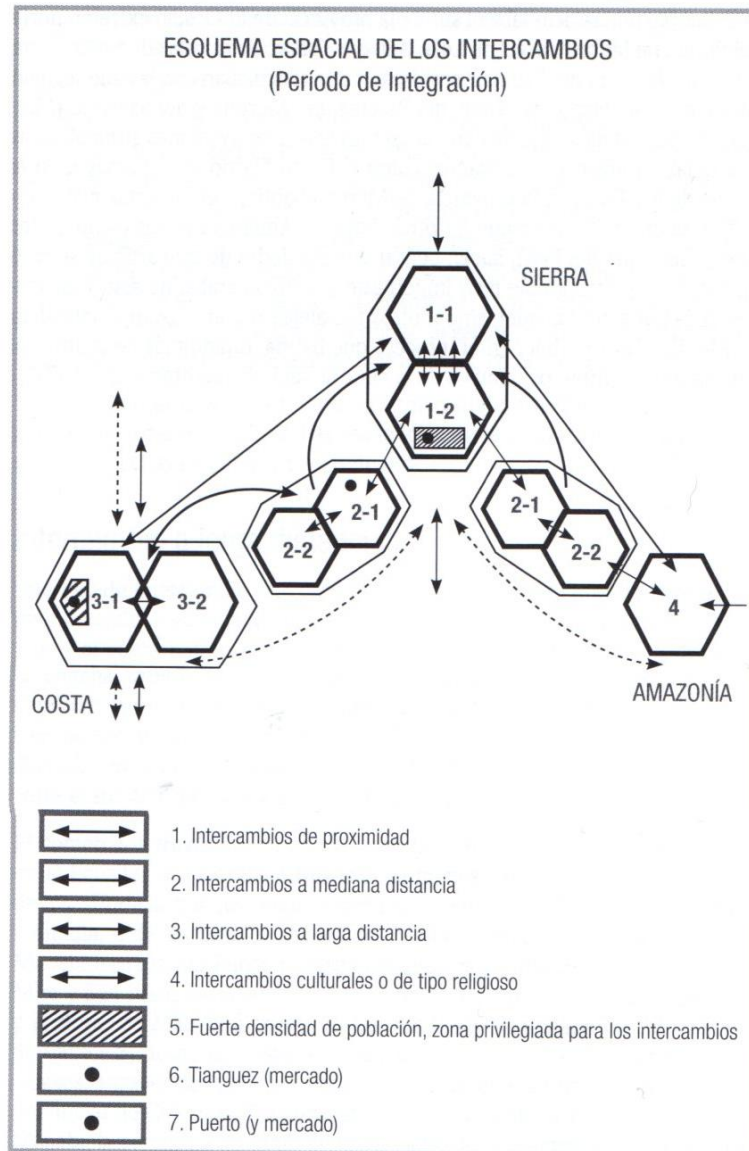


Figura 26. Esquema Espacial de los Intercambios (período de integración)

Fuente: Tomado de: (Benítez & Garcés, 2014)

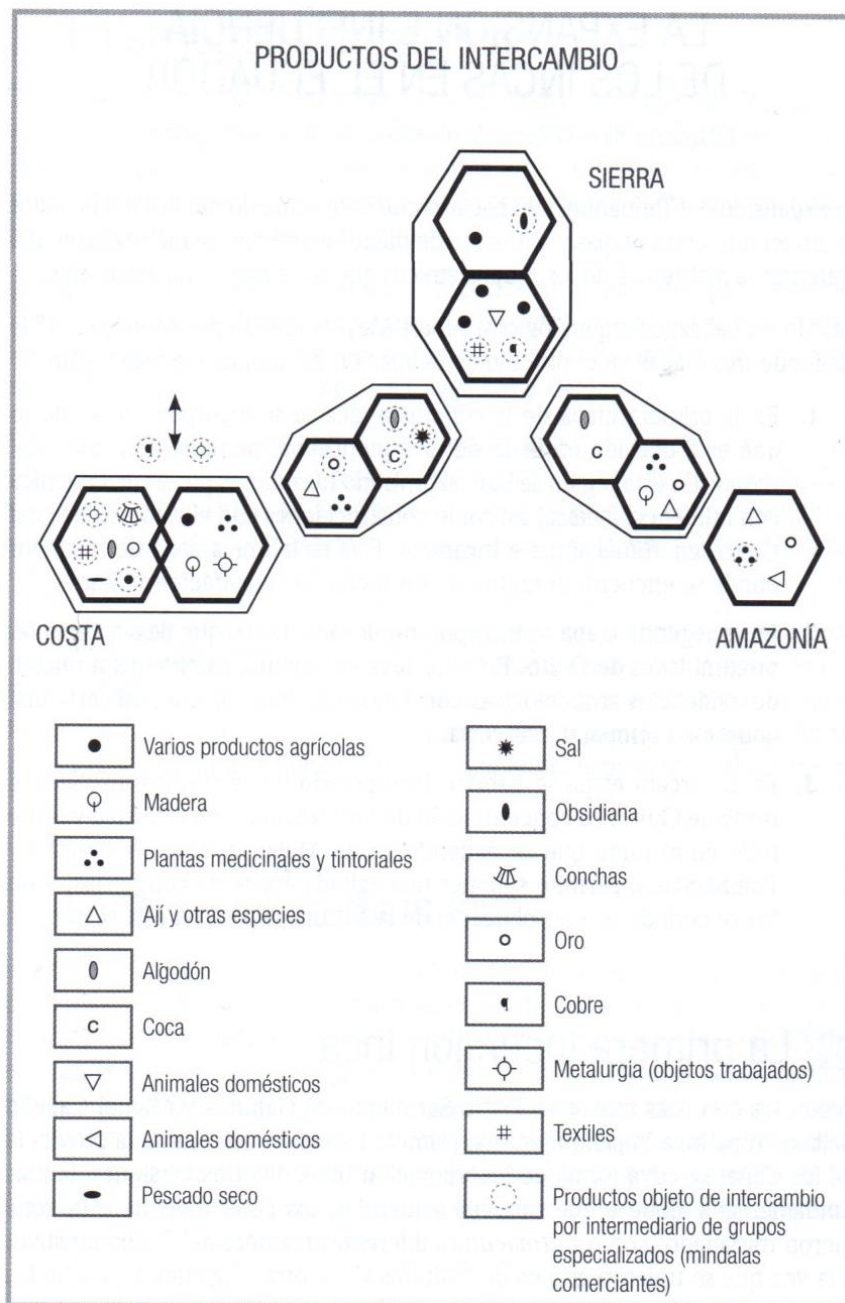


Figura 27. Productos de Intercambio

Fuente: Tomado de: (Benítez & Garcés, 2014)

En cuanto el uso tributario, en los inicios de la Colonia la servidumbre y el vasallaje tributaban al Cacique con leña, ají, coca, caza del monte y todo lo que podían dar hasta con su trabajo personal (Atienza, 1931).

En el periodo de integración existía el intercambio de mercancía por la ausencia de una moneda, utilizando productos de alto valor y muy bien cotizados como el ají y las hojas de

coca; en este aspecto, el ají tenía un valor tan significativo que con ellos también se pagaba trabajos como el de chamanes, cargadores y guerreros (Valderrama, y otros, 2009)

### **3.1.5. Uso medicinal**

El ají fue indispensable para la medicina tradicional de la época, ya que se utilizaba para el mal aire, se aplicaba en el cuerpo el ají caliente y el curandero diagnosticaba que ocurría con el enfermo (Estrella, 1988).

Otro mal para el cual utilizaban el ají era para el soroche (mal de altura o malestar que se siente en las altas cordilleras por falta de oxígeno), que muchas personas sufrían en especial los que vivían en la Sierra, se frotaban en la frente el ají, también era utilizado para el control del asma, para lo cual hervían el ají, para el dolor de muela, dolor de cabeza y dolor reumático y muscular el ají seco o soasado, y el ají en polvo para los piojos. Otros usos medicinales son para incentivar el deseo sexual, aliviar las picaduras y hemorroides y tratar la sarna (Valderrama, y otros, 2009).

Este fruto era tan importante para la medicina y la alimentación de la época, que Bernabé Cobo lo describe de la siguiente manera:

“La planta se puede podar de un año para otro, más no da tanto fruto como lo que se siembra cada año. Es el **ají** más cálido que la pimienta y acrecenta la gana del comer, y por eso es tan apetitoso; comido con moderación y templanza, ayuda a la digestión. Su polvo, hervido con vino y dello echando unas gotas en el oído, quita el dolor causado de intemperie fría o por ventosidad; y asimismo, hervido el polvo con vinagre, quita el dolor de muelas. (*sic*)” (Cobo, 1653).

### **3.1.6. El ají como método de represión**

Los incas utilizaban el ají como castigo a los hombres que cometieron delitos o actos incorrectos, violadores y adúlteros fueron castigados colgando boca abajo sobre una hoguera con ajíes secos que les causaba asfixia, en las guerras se utilizaba como bombas, estas hogueras y se elaboraban ponzoñas con ají para las puntas de lanzas (Valderrama, y otros, 2009), también para cubrir las armas en cestos llenos de ají y coca (Cobo, 1653).

### **3.1.7. ¿Desuso del Ají?:**

Dentro del presente proyecto de investigación, también se ha creído pertinente verificar si existían casos especiales es los cuales se dejaba de consumir el ají, ya que, al ser un condimento

utilizado de manera frecuente por los pobladores de Quito, podían existir este tipo de variables; encontrándose lo siguiente:

Si las mujeres deseaban tener un hermoso cabello tenían que ayunar y evitar el ají, la sal y las relaciones sexuales (Atienza, 1931).

Según el cronista Miguel Cabello Balboa, en su libro “Verdadera descripción y relación de la provincia y tierras de Esmeraldas” observó la manera en que enterraban a sus muertos, principalmente al Cacique y sus amigos, las mujeres cuando perdían al marido, se presentaban al entierro llenas de lágrimas en sus rostros y realizan ayuno en el cual evitaban comer sal, ají, carne y maíz, también no masticaban ni la coca ni tabaco y hacían un recuento de la vida del muerto (Cabello Balboa, 1945), considerando como una falta de respeto el uso de estos condimentos para las ceremonias de muerte.

### **3.2. Discusión**

La finalidad del proyecto de investigación tiene como objetivo la recopilación bibliográfica entorno al uso y aplicación del ají en la gastronomía prehispánica de Quito, para contribuir con la identidad alimentaria del Ecuador, que poco a poco se ha ido perdiendo por la falta de difusión de esta información ancestral encantada en los libros de cronistas, que se encuentra en castellano antiguo, el cual es un poco difícil de entender para personas que están fuera de las ramas de estudio de la historia.

El ají en la actualidad se lo utiliza como sazonador de comida a nivel mundial, el cual se encuentra en diferentes presentaciones como salsas comerciales, secos, encurtidos, enlatados, frescos, etc., lo que hace que el ají sea considerado como una salsa a la cual se le han hecho diversas combinaciones como lo hace Andrés Dávila, chef Ejecutivo de Casa Gangotena en Quito, él expresa que la cocina ecuatoriana y en especial el ají puede combinarse con varios productos, a lo cual afirma que “*Lo que crece junto va bien junto*”. El chef ofrece 6 tipos de salsas: ají con pepa de zambo, ají encurtido al estilo manaba, ají licuado con maracuyá, ají morado con remolacha, ají con tomate de árbol y chochos, ají ahumado (Garrido, 2014).

En la entrevista realizada en el mes de febrero del 2021 a Omar Arregui, comunicador social y promotor del proyecto la “Ruta del Ají”, comunicó que el proyecto empezó en el año 2015, concebido como un proyecto audiovisual de investigación que tienen por objetivo resaltar al ají como producto nativo de América y en especial del Ecuador, según lo investigado

por este proyecto, el ají existe en 11 países dentro del continente y existen más 145 variedades de ají, los cuales están empezando a ser exportados en forma de salsas.

Es por esto, que el tema expuesto es el inicio de nuevas investigaciones sobre del ají, como en la investigación realizada por Sonia Arellano en el 2017, en este documento se describe la universalidad del uso del ají y del patrimonio alimentario de América, pero esta investigación es en la época prehispánica dentro de la gastronomía quiteña ya que los sabores y saberes ancestrales aportan cultura dentro de la gastronomía de cada localidad y las enseñanzas perduran gracias a la información que se quiere transmitir como un ingrediente importante dentro de la elaboración de las preparaciones ancestrales, además de ser una salsa llena de tradición.

Así mismo, es necesario ampliar y contribuir con el conocimiento de los diversos métodos y técnicas ancestrales con los cuales se le daba uso al ají, con la finalidad de proponer ideas innovadoras y creativas que permitan ver a este ingrediente no solo como una salsa o aderezo sino como un ingrediente base de la cocina ecuatoriana, revalorizando su uso y aplicación.

## CONCLUSIONES

- De la presente investigación se concluye que la historia gastronómica está escrita en un sin número de libros de cronistas que llegaron a Quito y fueron ellos los primeros que pudieron plasmar la vida cotidiana de los indígenas nativos asentados en este territorio, y que ahora esos datos son fundamentales para poder reconstruir la identidad de los productos originarios de América, como en este caso del ají.
- El ají es considerado uno de los productos más importantes de la gastronomía después del maíz, ya que fue considerado el condimento universal de los indígenas, no solo de los quiteños sino de todos los que vivieron en América como los mexicanos y peruanos; y eran tan indispensable en la dieta que conjuntamente con la sal las preparaciones potencializaban su sabor.
- Hoy en día se han perdido un sin número de técnicas culinarias y métodos de conservación que forman parte del patrimonio alimentario cultural, y que historiadores, escritores, arqueólogos, ecologista, gastrónomos e investigadores rescatan estas enseñanzas ancestrales como: Julio Pazos Barrera que ha difundido de forma clara, con un lenguaje entendible y que todos podemos o deberíamos leer en su libro “El sabor de la Memoria, historia de la cocina quiteña”; Eduardo Estrella con su libro “El pan de América, etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador” siendo el mejor que ha podido identificar los productos de origen vegetal, productos de origen animal, utensilios, técnicas, forma de conservación, almacenamiento, usos gastronómicos, etc., de la época prehispánica; Catalina Unigarro con su libro “Patrimonio Cultural Alimentario” que hace referencia a la importancia de la gastronomía como fuente de identidad de un pueblo; Lilyan Benítez y Alicia Garcés su objetivo es la difusión de las culturas de Ecuador, la defensa de los derechos de los indígenas y afro ecuatoriano y la enseñanza de lo que fue Ecuador en las aulas de clases, en su libro “Cultura Ecuatorianas de Ayer y Hoy”.

## RECOMEDACIONES

- Este tipo de investigaciones deberían ser multidisciplinarias para tener un mejor resultado y conjuntamente formar una investigación que ayude a fomentar la identidad de un país y la soberanía alimentaria que se está perdiendo por falta de información de parte de los comensales, son ellos quien pueden dar pequeños cambios a lo que está ocurriendo con el medio ambiente, al comer una dieta diversa con productos nativos y de temporada que apoyen a los agricultores para que sigan sembrando de una forma responsable y manteniendo las técnicas ancestrales de cultivo, a esto se le denomina eco - gastronomía.
- Se recomienda difundir este tipo de investigación en escuelas y colegios, la información ancestral e histórica que se encontró y ellos sean parte del cambio y mentalidad para considerar al Ecuador como un país mega diverso en productos y culturas que están desapareciendo por la falta de educación en aspectos histórico y geográficos.
- La gastronomía es un enlace entre pasado y presente, entre el campo y la ciudad, entre lo ecológica y las tecnologías, entre el agricultor y el comensal, entre tradición y modernización, por estas razones es indispensable adquirir este conocimiento que está en libros y en el sabor que se expresa en cada preparación que un chef aporta, para ofrecer una obra de arte.

## REFERENCIAS

- Acosta, J. d. (1940). *Historia Natural y Moral de las Indias* (primera ed.). (E. O. Gorman, Ed.) Mexico : Fondo Cultural y Económico.
- Aguirre Hernández, E., & Muñoz Ocotero, V. (Julio - septiembre de 2015). El chile como alimento. Obtenido de [https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66\\_3/PDF/Chile.pdf](https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf)
- Alan Neill, D., & Cortez Suaréz, L. (2018). Proceso y Fundamentos de la Investigación Científica. Machala, Ecuador: Ediciones UTMACH. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf>
- Arellano Guerrón, S. L. (Junio de 2017). El ají , patrimonio alimentario de America y la universalidad de su uso. Girona, España. Obtenido de [https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena\\_Treball.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena_Treball.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Atienza, L. d. (1931). Compendio Historial del Estado de los Indios de Perú. Quito, Ecuador: Escuela Tipográfica Salesiana. Obtenido de <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/bitstream/34000/1061/1/FR1-L-000378-Jijon-Religion.pdf>
- Atilano López, M., Marin, S., Pérez Nil, E., & Villalba Hernández, R. A. (s.f.). Identidad y Cultura Mexicana : El Chile. Obtenido de <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/22788/Identidad%20y%20Cultura%20Mexicana%2C%20El%20chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Avilés Pino, E. (s.f.). Enciclopedia del Ecuador: Cultura Valdivia . Obtenido de <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/cultura-valdivia/>
- Ayala Mora, E. (Agosto de 2008). Resumen Historia del Ecuador. *Tercera edición actualizada*. Quito: Corporación Editora Nacional . Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Bartolomé García, T., Coletto Martínez, J. M., & Velázquez Otero, R. (2015). Historias de las Plantas II. *La Historia del Pimiento*. Obtenido de <https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/eia/archivos/iag/2015/2015-14-historias-de-plantas-ii-la-historia-del.pdf>
- Bazile, D. (2011). Agrobiodiversidad, Derechos de propiedad intelectual sobre lo vivo y el mejoramiento de especies agrícolas. (L. M. diplomatique, Ed.) Santiago de Chile, Chile: Aún creemos en los sueños. Obtenido de <https://cl.ambafrance.org/IMG/pdf/agrobiodiversidad.pdf?6081/adf0a5f9a7eae8825>



6294181c024fa874743ad#:~:text=La%20Biodiversidad%20en%20Agricultura%2C%20o,de%20los%20medios%20donde%20se

- Benítez de Roja, C. (Septiembre de 2006). *Botánica Sistemática Fundamentos para su Estudio*. Maracay, Venezuela. Obtenido de [http://www.ucv.ve/fileadmin/user\\_upload/facultad\\_agronomia/Botanica/Botanica\\_Sistemica/GUIA\\_DE\\_BOTANICA\\_SISTEMATICA\\_I.pdf](http://www.ucv.ve/fileadmin/user_upload/facultad_agronomia/Botanica/Botanica_Sistemica/GUIA_DE_BOTANICA_SISTEMATICA_I.pdf)
- Benítez, L., & Garcés, A. (Junio de 2014). *Culturas Ecuatorianas de Ayer y Hoy. Segunda*. Quito, Ecuador: ABYA- YALA.
- Bernal Torres, C. A. (2006). *Metodología de la Investigación. Para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México: PEARSON Educación. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=h4X\\_eFai59oC&pg=PA56&dq=metodo+deductivo+-+inductivo&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiJ-J3wpcPnAhWJylkKHfviDAsQ6AEIKDAA#v=onepage&q=metodo%20deductivo%20-%20inductivo&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=h4X_eFai59oC&pg=PA56&dq=metodo+deductivo+-+inductivo&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiJ-J3wpcPnAhWJylkKHfviDAsQ6AEIKDAA#v=onepage&q=metodo%20deductivo%20-%20inductivo&f=false)
- Blakemore, E. (2013 de Diciembre de 2019). Así fue el auge y la caída del Imperio otomano. Obtenido de <https://www.nationalgeographic.es/historia/2019/12/auge-y-caida-del-imperio-otomano>
- Botta, A., & Valeria, T. (2015). *El Chile en el mundo*. Santa Fe, Mexico. Obtenido de <https://xdoc.mx/documents/el-chile-en-el-mundo-5c10199cb8b0b>
- Cabello Balbo, M. (1945). *Verdadera descripción y realcion de la provincia y tierras de las Esmeraldas. I*. Quito, Ecuador: Editorial Ecuatoriana. Obtenido de <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/bitstream/34000/802/1/FR1-L-000097-Cabello-Obras-V1-1945.pdf>
- Cabello Balboa, M. (1945). *Verdadera descripción y relación de la provincia y tierras de Esmeraldas*. Quito, Ecuador: Editorial Ecuatoriana. Obtenido de <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/bitstream/34000/802/1/FR1-L-000097-Cabello-Obras-V1-1945.pdf>
- Carrera, J., García, C., & Unigarro, C. (15 de Julio de 2014). *Atlas de Patrimonio Alimentario de la Provincia de Pichincha*. (J. Carrera, Ed.) Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador .
- Cobo, B. (1653). *Historia del Nuevo mundo por el Padre Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús*. Sevilla, España.
- Delgado de Cantú, G. (2006). *Historia de México. El proceso de gestación de un pueblo, I, Quinta*. México. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=iCI0mjS4yGgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=iCI0mjS4yGgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

- Estrella, E. (1988). *El pan de América, Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Segunda*. Quito, Ecuador: ABYA-YALA.
- Finca Varsovia. (3 de Abril de 2014). Ají Colombiano Silvestre : Ají Chirca . Cundinamarca, Colombia. Obtenido de <https://fincavarsovia.com/2014/04/03/aji-colombiano-silvestre-aji-chirca/>
- Fornaris, j. G. (2005). Conjunto Tecnológico para la Producción de Pimiento. *Características de la planta*. Mayaguez, Puerto Rico. Obtenido de <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/PIMIENTO-Character%20sticas-de-la-Planta-v2005.pdf>
- Gaos, A., & Lejavitzer, A. (Octubre de 2002). *Aprender a Investigar. Primera*. México: Santillana. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=pV4BfmYzBAAC&pg=PA42&dq=fichas+bibliogr%C3%A1ficas&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi-wqDYpsPnAhXvzVkKHaJJCj4Q6AEIRTAE#v=onepage&q=fichas%20bibliogr%C3%A1ficas&f=false>
- Garrido, R. (2014). En Ecuador, el ají pone sabor. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://ecuador.travel/trade/es/noticias/reportajes/67-en-ecuador-el-aji-le-pone-el-sabor>
- Grupo de trabajo en Páramos de la Sierra Norte. (Agosto de 2012). Urku Yaku Wachariy Páramo, Nacimiento del Agua. Zuleta, Imbabura, Ecuador. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6118/1/Agrobiodiversidad%20y%20soberania%20alimentaria%203.pdf>
- Guamán Romero, O. (2015). Orígenes e historia del arte precolombino en Ecuador. *Primera*. Machala, Ecuador: Universidad Técnica de Machala. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/6805/1/78%20ORIGENES%20%20HISTORIA%20DEL%20ARTE%20%20C2%B4RECOLOMBINA.pdf>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (Enero de 1991). *Metodología de la Investigación*. McGraw - Hill. Obtenido de [https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n\\_Sampieri.pdf](https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf)
- ILAM Patrimonio. (s.f.). Patrimonio Cultural. Heredia, Costa Rica. Obtenido de <https://ilamdir.org/patrimonio/cultural>
- Jager, M., & Jiménez, A. A. (2012). Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Bolivia. *Rescate y Promoción de Ajíes Nativos en su Centro de Origen para Bolivia*. Bolivia . Obtenido de [https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/\\_migrated/uploads/tx\\_news/Las\\_cadenas\\_de\\_valor\\_de\\_los\\_aj%C3%ADes\\_nativos\\_de\\_Bolivia\\_1731.pdf](https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/_migrated/uploads/tx_news/Las_cadenas_de_valor_de_los_aj%C3%ADes_nativos_de_Bolivia_1731.pdf)

- Licata, M. (s.f.). *Zonadiet.com*. Obtenido de <https://www.zonadiet.com/tablas/hortalizas.php>
- Lodeiros Seijo, C., Santana Cabrera, J., Jaramillo Arango, A., Soria, G., & Marcos, J. (2018). BREVE HISTORIA DEL SPONDYLUS EN EL PACÍFICO SURAMERICANO: UN SÍMBOLO QUE RETORNA AL PRESENTE. *Interciencia*. Obtenido de [https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2018/12/871-LODEIROS-43\\_12.pdf](https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2018/12/871-LODEIROS-43_12.pdf)
- López Riquelme, G. O. (Marzo de 2003). Chilli La especie del Nuevo Mundo. Mexico D.F., México. Obtenido de <http://www.revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/11879>
- Lozano Castro, A. (Mayo de 1991). Quito Ciudad Milenaria forma y símbolo. Ecuador: ABYA - YALA y Centro de investigaciones. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/44782.pdf>
- Marmaneu Palero, J. (22 de Enero de 2018). La domesticación vegetal. Un largo camino de convivencia. Obtenido de <https://principia.io/2018/01/22/la-domesticacion-vegetal-un-largo-camino-de-convivencia.IjY5NSI/>
- Mendoza, R. (2006). Sistemática e historia del ají *Capsicum Tourn*. Miraflores, Perú. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2924765>
- Minchala Aucay, B. F. (Septiembre de 2017). Técnicas e ingredientes de la Gastronomía Prehispánica de región interandina ecuatoriana aplicada a la cocina contemporánea. Cuenca, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/28199/3/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n..pdf>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica . (1991). Aspecto Técnicos sobre cuarenta y cinco cultivos agrícolas de Costa Rica . *Pimienta* . San José , Costa Rica . Obtenido de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-0658pimienta.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio . (s.f.). Cultura Valdivia . Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/valdivia-3800-1500-a-c/>
- Naciones Unidas. (2019). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>
- Ontaneda, S. (2007). Ecuador: Hitos de su pasado precolombino. Quito: Banco Central.
- Pazos Barrera, J. (Abril de 2008). El Sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. *Primera* , 360. Quito: FONSA.
- Peréz, L. (5 de Octubre de 2016). Lauricocha: huayunca, la costumbre ancestral de trenzar el maíz. *Revista Rumbos* . Obtenido de <https://sociologiaenlaunjfsc.wordpress.com/2016/10/05/lauricocha-huayunca-la-costumbre-ancestral-de-trenzar-el-maiz-luis-perez-revista-rumbos/>

- Ramírez Bacca, R. (2010). Introducción teórica y práctica a la investigación histórica. *Guía para historiar en las ciencias sociales*. Medellín, Colombia: Universidad Nacional de Colombia sede Medellín. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=N5xh2u9pO7EC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=N5xh2u9pO7EC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Real Academia de la lengua Española. (2001). Diccionario de la Lengua Española. *1, Vigésima segunda edición*. Colombia. Obtenido de <https://dle.rae.es/condimento>
- Registro Oficial 187 - Lineamiento Política Pública salvaguardía Patrimonio Cultural. (23 de Febrero de 2018). Quito, Ecuador. Obtenido de [http://www.silec.com.ec/Webtools/LexisFinder/DocumentVisualizer/DocumentVisualizer.aspx?id=CIVIL-LINEAMIENTOS\\_POLITICA\\_PUBLICA\\_PARA\\_SALVAGUARDIA\\_PATRIMONIO\\_CULTURAL&query=lineamientos%20politica%20publica%20para%20salvaguardia%20patrimonio%20cultural#I\\_DX](http://www.silec.com.ec/Webtools/LexisFinder/DocumentVisualizer/DocumentVisualizer.aspx?id=CIVIL-LINEAMIENTOS_POLITICA_PUBLICA_PARA_SALVAGUARDIA_PATRIMONIO_CULTURAL&query=lineamientos%20politica%20publica%20para%20salvaguardia%20patrimonio%20cultural#I_DX)
- Registro Oficial 449 - Asamblea Nacional Constituyente. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Quito, Ecuador. Obtenido de [http://www.silec.com.ec/Webtools/LexisFinder/DocumentVisualizer/DocumentVisualizer.aspx?id=PUBLICO-CONSTITUCION\\_DE\\_LA\\_REPUBLICA\\_DEL\\_ECUADOR&query=constitucion#I\\_DXDataRow0](http://www.silec.com.ec/Webtools/LexisFinder/DocumentVisualizer/DocumentVisualizer.aspx?id=PUBLICO-CONSTITUCION_DE_LA_REPUBLICA_DEL_ECUADOR&query=constitucion#I_DXDataRow0)
- Registro Oficial Suplemento 583 - Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (5 de Mayo de 2009). Quito, Ecuador. Obtenido de [http://www.silec.com.ec/Webtools/LexisFinder/DocumentVisualizer/DocumentVisualizer.aspx?id=SALUD-LEY\\_ORGANICA\\_DEL\\_REGIMEN\\_DE\\_LA\\_SOBERANIA\\_ALIMENTARIA&query=ley%20organica%20de%20regimen%20de%20soberania%20alimentaria#I\\_DXDatarow0](http://www.silec.com.ec/Webtools/LexisFinder/DocumentVisualizer/DocumentVisualizer.aspx?id=SALUD-LEY_ORGANICA_DEL_REGIMEN_DE_LA_SOBERANIA_ALIMENTARIA&query=ley%20organica%20de%20regimen%20de%20soberania%20alimentaria#I_DXDatarow0)
- Rodríguez Moguel, E. (2005). Metodología de la Investigación. *Quinta*. Ciudad de Mexico, México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=r4yrEW9Jhe0C&printsec=frontcover&dq=que+es+la+metodologia+de+la+investigacion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwidp\\_nws9vnAhWqrFkKHezdCPQQ6AEIMDAB#v=onepage&q=que%20es%20la%20metodologia%20de%20la%20investigacion&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=r4yrEW9Jhe0C&printsec=frontcover&dq=que+es+la+metodologia+de+la+investigacion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwidp_nws9vnAhWqrFkKHezdCPQQ6AEIMDAB#v=onepage&q=que%20es%20la%20metodologia%20de%20la%20investigacion&f=false)
- Ruelas Inzunza, E. (Octubre de 2018). El concepto de especie en biología. Obtenido de [https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/69\\_4/PDF/06\\_69\\_4\\_1077\\_EspecieBiologica\\_L.pdf](https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/69_4/PDF/06_69_4_1077_EspecieBiologica_L.pdf)
- Ruiz Olabuénag, J. I. (2012). Teoría y práctica de la investigación cualitativa. 29. Bilbao: Universidad de Deusto. Obtenido de

[https://books.google.com.ec/books?id=QJ9BR5Ok3qgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=QJ9BR5Ok3qgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

Salomon, F. (1980). *Loa Señores Étnicos de Quito en la Época de los Incas*. (I. O. Antropología, Ed.) Otavalo, Ecuador: Pendoneros. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/51654.pdf>

Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo. (2021). *Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025*. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/politica/ejecutivo-objetivos-plan-nacional-desarrollo/>

Torres Jiménez, K. (2017). *Sistemas socioecológicos en la prehistoria del Valle de Quito: Un estudio de escala temporal amplia*. Quito, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/13238>

U. CHILE INDÍGENA. (2012). *Patrimonio Alimentario*. Santiago de Chile, Chile. Obtenido de <https://www.uchileindigena.cl/patrimonio-alimentario/>

Ugás, R., & Mendoza, V. (Agosto de 2012). *El punto de Ají. Primera*. Lima, Perú: UNALM. Obtenido de <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/PUNTO%20DE%20AJI%20.pdf>

Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. 243. Quito, Ecuador: Fondo Editorial Ministerio de Cultura. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/118582-opac>

Universidad Andina Simón Bolívar. (s.f.). *Ají, uso de buenas prácticas agrícolas para acceder a mercados de exportación*. Quito, Ecuador. Recuperado el 22 de Noviembre de 2019, de <http://portal.uasb.edu.ec/UserFiles/385/File/AJI.pdf>

Universidad Autónoma de México. (2017). *Mesoamérica*. Obtenido de <https://el.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/historiademexico1/unidad2/areasculturales/mesoamerica>

Valderrama, M., Ugás, R., Acurio, G., Risi, J., Sigueñas, M., Siura, S., . . . Elera, C. (2009). *Ajís Peruanos Sazón para el mundo. Primera*. (S. P. (APEGA), Ed.) Lima, Perú: El Comercio S.A. Obtenido de <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>

Velasco, J. (1946). *Historia del Reino de Quito. En la América Meridional, 2*. Quito, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana. Obtenido de <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/handle/34000/1334>