



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS**

**CARRERA: GASTRONOMÍA**

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

**Tema: Estudio sobre la elaboración de llamachaquis en las fiestas de  
Guápulo.**

**Línea de investigación: Investigación de la gastronomía de una zona  
determinada y relacionada con fechas especiales, fiestas,  
conmemoraciones, etc.**

**AUTOR: Piedra Santacruz, Diego**

**DIRECTORA: Dra. Aguirre, Ximena**

**Quito- Ecuador**

**Mayo-2016**

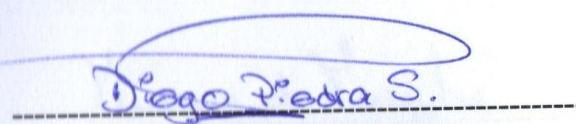
## **DERECHOS DE AUTOR**

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 2016

Reservados todos los derechos de reproducción

## AUTORÍA

Expreso que el siguiente Trabajo de Titulación fue realizado en su totalidad con el esfuerzo e investigación del autor, sin ningún tipo de material o información plagiada.

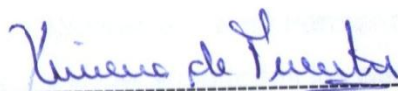


Diego Patricio Piedra Santacruz  
CI: 171966164-5

## **CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD**

Certifico que el contenido del siguiente proyecto ha sido elaborado en su totalidad por:

Diego Patricio Piedra Santacruz



Handwritten signature in blue ink, reading "Ximena de Aguirre", positioned above a horizontal dashed line.

Dra. Ximena Aguirre

CI: 171100008-1

Directora del Trabajo de Titulación

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mis maestros los cuales han sabido formarme correctamente en mi profesión. A mis amigos de los cuales he aprendido no solo a cocinar, también he aprendido a reír y a vivir más feliz y a los cuales considero son un modelo a seguir.

Agradezco a mi familia por todo el apoyo, la preocupación y por todos los consejos y enseñanzas que me han permitido conseguir esta meta.

A la Señora Fanny Otalima y a su familia sin los cuales no habría sido posible este proyecto, les agradezco por su perseverancia y amor a sus herencias.

Y finalmente agradezco a mi madre y a mi hermano por cada momento de su compañía y por ayudarme a superarme todos los días.

## **DEDICATORIA**

A mi familia. A mis tíos y tías, a mis primos y primas, con quienes he disfrutado  
comiendo y creciendo.

A mi madre, a mi hermano, causantes de mis enojos y alegrías, compañeros en mis  
buenos y malos momentos.

A mis Abuelitos, quienes a más de brindarme su amor incondicional y hacerme lo que  
hoy soy, me enseñaron el amor por la familia y me hicieron amar mi niñez; los amaré y  
recordaré toda mi vida.

A mis amigos incondicionales los cuales me han hecho amar la cocina.

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

<b>DATOS DE CONTACTO</b>	
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	<b>1719661645</b>
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	<b>PIEDRA SANTACRUZ DIEGO PATRICIO</b>
<b>DIRECCIÓN:</b>	<b>Paraíso de los Pinos, Calle H N10- 110 entre G y J</b>
<b>EMAIL:</b>	<b>diegopiedrasan@hotmail.es</b>
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	<b>023182061</b>
<b>TELÉFONO MOVIL:</b>	<b>0999039656</b>

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TITULO:</b>	<b>Estudio sobre la elaboración de llamachaquis en las fiestas de Guápulo.</b>
<b>AUTOR O AUTORES:</b>	<b>PIEDRA SANTACRUZ DIEGO PATRICIO</b>
<b>FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:</b>	<b>30/05/2016</b>
<b>DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:</b>	<b>DRA. AGUIRRE XIMENA</b>

PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TITULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO
RESUMEN:	<p>Comida: esencial para la identidad y la vida, es y ha sido encargada de conservar y preservar rasgos únicos, de un valor incalculable sobre un pueblo y su cultura; ya que hasta la más antigua y sencilla tradición de acompañar con ají nuestras comidas nos liga estrechamente a nuestros orígenes como pueblo y sociedad.</p> <p>Durante la colonización de América la imposición de la religión generó un culto de adoración único que combina ancestrales prácticas indígenas con creencias españolas. Esta fusión dio como resultado las celebraciones religiosas que festejamos y durante las cuales recobramos y recordamos aspectos casi extintos de nuestras raíces y orígenes. Cada celebración va acompañada de rituales especiales como el baile, la plegaria y la gastronomía. Ésta última es única y esencial, pues transmite un mensaje a través del tiempo que cuenta la historia de cada cultura.</p> <p>Cada ciudad de nuestro país posee pequeños reductos culturales, que guardan parte de su encanto colonial y donde sobreviven antiguas prácticas y costumbres. Cada preparación típica tiene un sabor diferente dependiendo del lugar y forma como se prepara y consume, así las</p>



	<p>comidas tradicionales de ciertos lugares reflejan la identidad de esa localidad por ejemplo el tamal lojano, los llapingachos de Ambato, los bizcochos de Cayambe y en el caso específico del presente trabajo el “llamachaqui” de Guápulo; receta antigua y única, elaborada exclusivamente para honrar a la Virgen de Guápulo y cuyos orígenes son la expresión más pura de la cultura y tradiciones de este barrio de Quito.</p>
<p><b>PALABRAS CLAVES:</b></p>	<p><b>Comida, cultura, orígenes, identidad, celebraciones, religiosidad.</b></p>
<p><b>ABSTRACT:</b></p>	<p>Food is essential for identity and life. It has been the one in charge to conserve and preserve unique traits, of priceless value about a people and its culture. This is due to the fact that even it's most ancient and simplest tradition of seasoning our food with chili links us closely to our origins as a people and society.</p> <p>During the colonization of America, the imposition of a religion generated a unique cult of worshipping that fused ancient indigenous practices with Spanish beliefs. The result was the religious celebrations we hold and during which we recover and recall some barely alive aspects of our roots. Each celebration is accompanied with special rituals such as dance, prayer and gastronomy. The latter is unique and special as it spreads a message of a culture along time.</p> <p>Each and every city of our country has a small</p>

	<p>cultural site that keeps the colonial charm where ancient practices and customs survive. The preparation of a typical dish has a different flavor depending of the place and way as it is prepared and eaten. That is why traditional food reflects the identity of the places where they are made; for instance, the Loja tamal, Ambato llapingachos, Cayambe biscuits and in the case of this project the Guápulo “llamachaqui”. It has the ancient and unique recipe to exclusively prepare a dish to honor the Guápulo Virgin and whose origins are the purest expression of culture and tradition of this neighborhood in Quito.</p>
<p><b>KEYWORDS</b></p>	<p>Food, culture, origins, identity, celebration, religiosity</p>

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

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

PIEDRA SANTACRUZ DIEGO PATRICIO

1719661645

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **PIEDRA SANTACRUZ DIEGO PATRICIO**, CI 171966164-5 autor del proyecto titulado: **Estudio sobre la elaboración de llamachaquis en las fiestas de Guápulo** previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

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

Quito, 25 de junio del 2016

f: 

PIEDRA SANTACRUZ DIEGO PATRICIO

171966164-5

## Contenido

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>XXIII</b>
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>XXIV</b>
<b>ANTECEDENTES.....</b>	<b>XXV</b>
<b>OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>XXVII</b>
<b>JUSTIFICACIÓN.....</b>	<b>XXVIII</b>
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>XXIX</b>
<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....</b>	<b>XXX</b>
<b>MARCO CONSTITUCIONAL.....</b>	<b>XXXI</b>
<b>MARCO LEGAL .....</b>	<b>XXXV</b>
<b>MARCO CONCEPTUAL .....</b>	<b>XXXIX</b>
<b>CAPÍTULO I .....</b>	<b>1</b>
<b>1. Antecedentes y características de la gastronomía tradicional en las celebraciones religiosas de Guápulo.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Gastronomía: Patrimonio cultural inmaterial .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2. Gastronomía Tradicional. ....</b>	<b>11</b>
<b>1.3. Gastronomía ritual .....</b>	<b>17</b>
<b>1.4. La fiesta popular religiosa y su gastronomía. ....</b>	<b>21</b>
1.4.1. Oferta gastronómica durante las celebraciones religiosas en Guápulo.....	29
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>31</b>
<b>2. HISTORIA Y GENERALIDADES DE GUÁPULO.....</b>	<b>31</b>
<b>2.1. Ubicación Geográfica.....</b>	<b>32</b>
<b>2.2. Prehistoria y Protohistoria de Guápulo .....</b>	<b>33</b>
<b>2.3. Toponimia de Guápulo. ....</b>	<b>37</b>
2.3.1. Filología de la palabra Guápulo.....	38

<b>2.4. Origen del culto a Nuestra Señora de Guadalupe.....</b>	<b>39</b>
2.4.1. En Extremadura.....	39
2.4.2. En América. ....	41
2.4.3. En Quito- Ecuador. ....	43
<b>2.5. Guápulo y su importancia para Quito.....</b>	<b>48</b>
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>51</b>
<b>3. Elaboración y características del llamachaqui, relación e incidencia en las fiestas de Guápulo.....</b>	<b>51</b>
<b>3.1. Que es un Llamachaqui.....</b>	<b>51</b>
3.1.1. Alimentos envueltos.....	52
<b>3.2. Orígenes de la receta.....</b>	<b>61</b>
<b>3.3. Características del llamachaqui.....</b>	<b>62</b>
<b>3.4. Elementos del llamachaqui .....</b>	<b>63</b>
3.4.1. Principales elementos del llamachaqui.....	64
3.4.1.1. Harina de mote.....	64
3.4.1.1.1. Generalidades.....	64
3.4.1.1.2. Elaboración.....	67
3.4.1.2. Panela.....	69
3.4.1.2.1. Generalidades.....	69
3.4.1.2.2. Elaboración.....	73
3.4.1.3. Hojas de Huicundo o Huaicundos.....	76
3.4.1.3.1. Generalidades.....	76
3.4.1.3.2. Permisos legales para recolección, movilización e identificación de la planta.....	80
3.4.1.4. Manteca de chancho.....	82
3.4.1.4.1. Generalidades.....	82
3.4.1.4.2. Elaboración.....	83
<b>3.4.2. Elaboración del llamachaqui.....</b>	<b>86</b>
3.4.3. Pre elaboración.....	86
3.4.3.1. Recolección de las hojas.....	86
3.4.3.2. Ubicación del medio geográfico de la recolección.....	86
3.4.3.3. Recolección, limpieza superficial y empacada.....	89

3.4.3.4. Limpieza profunda y secado. ....	93
<b>3.5. Preparación del Llamachaqui.....</b>	<b>97</b>
3.5.1. Ingredientes del Llamachaqui .....	97
<b>3.6. Preparación del Llamachaquis. ....</b>	<b>97</b>
<b>3.7. Receta Estándar. ....</b>	<b>103</b>
<b>3.8. Venta y socialización. ....</b>	<b>104</b>
<b><i>Conclusiones y Recomendaciones.....</i></b>	<b><i>110</i></b>
Conclusiones .....	110
Recomendaciones .....	112
<b><i>Bibliografía.....</i></b>	<b><i>114</i></b>
<b><i>Anexos .....</i></b>	<b><i>120</i></b>

## Índice de Tablas

Tabla 1 Recetas tradicionales regionales.....	17
Tabla 2 Ejemplos de festividades religiosas y consumo de alimentos tradicionales.	18
Tabla 3 Propuesta metodológica para el análisis de las recetas tradicionales. LLAMACHAQUIS .....	25
Tabla 4 Oferta Gastronómica en las Fiestas de Guápulo.....	30
Tabla 5 Hojas utilizadas para envolver alimentos y sus características. ....	53
Tabla 6 Información General preparaciones envueltas en hojas.....	58
Tabla 7 Componentes nutricionales del maíz.....	65
Tabla 8 Superficie sembradas y cosechadas de maíz. ....	67
Tabla N° Tabla 9 Superficie sembradas y cosechadas de caña de azúcar.....	71
Tabla 10 Diferencias entre panela y azúcar. ....	72
Tabla 11 Proceso tecnológico producción de panela .....	76
Tabla 12 Información General Planta Huicundo.....	80
Tabla 13 Aporte Nutricional manteca de cerdo (100 gr).....	85

## Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Fiestas Guápulo .....	2
Ilustración 2 Comida Ecuatoriana.....	3
Ilustración 3 Patrimonio Cultural e inmaterial .....	4
Ilustración 4 Patrimonio material. Iglesia de Guápulo.....	5
Ilustración 5 Patrimonio Inmaterial. Llamachaquis. ....	6
Ilustración 6 Productos Típicos del Ecuador.....	9
Ilustración 7 Niveles de identidad. ....	10
Ilustración 8 Productos Típicos.....	12
Ilustración 9 Relación entre elementos de platos tradicionales. Fritada. ....	13
Ilustración 10 Relación entre elementos de platos tradicionales. Humitas. ....	14
Ilustración 11 Platillos Tradicionales.....	15
Ilustración 12 Ejemplos cocina Barroca. Colada Morada. ....	20
Ilustración 13 Ejemplos Cocina Barroca. Fanesca. ....	21
Ilustración 14 Fiestas Religiosas Guápulo.....	22
Ilustración 15 Ejemplos comida festiva. Fanesca y Semana Santa.....	24
Ilustración 16 Ejemplos comida festiva. Colada Morada y Día de los Difuntos. ....	25
Ilustración 17 Foto Guápulo y su Iglesia.....	31
Ilustración 18 Mapa Guápulo.....	33
Ilustración 19 Mapa Satélite Guápulo.....	35
Ilustración 20 Guápulo.....	37
Ilustración 21 Virgen Guadalupe, España. ....	40
Ilustración 22 Iglesia Guadalupe, España .....	41
Ilustración 23 Virgen de Guadalupe. México. ....	42
Ilustración 24 Santuario a Guadalupe. México. ....	43
Ilustración 25 Virgen de Guadalupe. Ecuador. ....	44
Ilustración 26 Iglesia Guápulo antes del terremoto 1968.....	46
Ilustración 27 Iglesia antigua de Guápulo.....	47
Ilustración 28 Iglesia de Guápulo Actual .....	48



Ilustración 29 Participante disfrazado de las fiestas. ....	50
Ilustración 30 Llamachaquis .....	52
Ilustración 31 Ejemplos alimentos envueltos: Humitas. ....	56
Ilustración 32 Ejemplos alimentos envueltos: Quimbolitos. ....	56
Ilustración 33 Ejemplos alimentos envueltos: Tamales. ....	57
Ilustración 34 Productos envueltos. ....	62
Ilustración 35 Maíz .....	66
Ilustración 36 Proceso Harina de mote.....	68
Ilustración 37 Caña de Azúcar.....	70
Ilustración 38 Proceso elaboración Panela.....	74
Ilustración 39 Bromelias .....	77
Ilustración 40 Tillandsia Lajensis André. Huicundo. ....	79
Ilustración 41 Lamina Planta Seca. ....	81
Ilustración 42 Manteca de Cerdo.....	84
Ilustración 43 Ubicación del medio.....	87
Ilustración 44 Fotos del medio.....	88
Ilustración 45 Tamaño indicado de la Planta.....	89
Ilustración 46 Limpieza y empacado de hojas 1. ....	91
Ilustración 47 Limpieza y empacado de hojas 2. ....	92
Ilustración 48 Remojo y Limpieza de Hojas.....	93
Ilustración 49 Limpieza y remojo de hojas.....	95
Ilustración 50 Secado y empacado de hojas. ....	96
Ilustración 51 Venta de Llamachaquis.....	104
Ilustración 52 Fiestas.....	106
Ilustración 53 Logotipo .....	108
Ilustración 54 Tríptico .....	108
Ilustración 55 Permisos para la movilización de las plantas .....	145
Ilustración 56 Certificad otorgado por parte del Herbario Nacional .....	146

## Índice Anexos

Anexo 1 Iglesia y plaza de Guápulo.....	120
Anexo 2 Iglesia Guapulo .....	120
Anexo 3 Altar de la iglesia de Guapulo.....	121
Anexo 4 Medio de recolección del huicundo .....	122
Anexo 5 Planta de huicundo.....	122
Anexo 6 Recoleccion Hoja.....	123
Anexo 7 Recoleccion hoja .....	123
Anexo 8 Hojas .....	124
Anexo 9 Planta Huicundo .....	124
Anexo 10 Planta recolectada.....	125
Anexo 11 Planta recolectada.....	125
Anexo 12 Lavado de hojas1 .....	126
Anexo 13 Lavado de hojas 2 .....	126
Anexo 14 Lavado de hojas 2. ....	127
Anexo 15 Hoja Limpia .....	127
Anexo 16 Secado de hojas limpias.....	127
Anexo 17 Empacado de hojas.....	128
Anexo 18 Preparacion de Llamachaquis .....	129
Anexo 19 Envoltura Llamachaquis .....	129
Anexo 20 Envoltura Llamachaquis 1 .....	130
Anexo 21 Envoltura Llamachaquis 2 .....	130
Anexo 22 Envoltura Llamachaquis 3 .....	130
Anexo 23 Paila y rejapara cocinar los Llamachaquis .....	131
Anexo 24 Cama de hojas .....	131
Anexo 25 Llamachaquis .....	132
Anexo 26 Triptico.....	133
Anexo 27 Solicitud para la investigación dirigida al ministerio del Ambiente.....	135
Anexo 28 Solicitud para la recoleccion de la planta de Huicundo. ....	136
Anexo 29 Solicitud para movilización de la planta.....	137
Anexo 30 Solicitud para la entrega y estudio en el Herbario Nacional .....	137

Anexo 31 Proyecto para el permiso del estudio de la planta..... 139

Anexo 32 Permiso Otorgado por el Ministerio de Ambiente para el estudio de la planta  
..... 143

## INTRODUCCIÓN

“La cocina, como la cultura, es móvil. Siempre está en una constante y lenta transformación.” (Pazos C. S., 2012)

La cocina es depositaria de conocimientos y saberes locales que han ido evolucionando y adaptándose a la par de las comunidades donde se ha desarrollado, es así que cada pueblo ha creado una cultura alimenticia en base a los suministros disponibles y al medio geográfico donde surgió, dándole a cada comunidad la oportunidad de generar una singular gama de preparaciones para su subsistencia, que se vuelven representativas y son un medio de socializar su cultura.

La nueva visión que a despertado en torno al patrimonio cultural ha permitido generar una revalorización de las formas de expresión intangibles de una sociedad, como las prácticas y los conocimientos que articulan su diversidad, identidad y creatividad, demostrando que patrimonio no son las herencias o elementos muertos de la cultura, sino que los bienes y las expresiones culturales vivas, tangibles e intangibles así como las técnicas, herramientas, artefactos y espacios en los cuales se desenvuelven son de vital importancia en la identidad de un pueblo.

La alimentación es una manifestación de la identidad de un pueblo que no solo satisface una necesidad nutricional, también es un factor de diferenciación, de desarrollo social y económico de una sociedad, es además el medio por el cual se transmiten tradiciones y costumbres. La mejor manera de conocer una región es comprendiendo la total dimensión identitaria de los alimentos consumidos como comida tradicional.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La comida tradicional es la portadora de memorias y saberes, su consumo se vuelve la manera más adecuada de conocer orígenes, historia, creencias y evolución de una cultura, siendo la herencia más valiosa y la más reproducida en la actualidad.

Dentro de la gastronomía tradicional ecuatoriana podemos encontrar una gran variedad de platillos únicos y representativos de nuestra cultura y mestizaje, platillos que son preparados y servidos durante todo el año en diferentes lugares del país; pero existen lugares donde ciertas preparaciones nos hacen sentir más cerca y atados a nuestras raíces, lugares como Guápulo que tiene su propia identidad, sus propias tradiciones y su propia historia, que pueden ser contadas por un alimento que esta vinculado a las creencias y a la religiosidad de sus habitantes; los Llamachaquis que se elaboran exclusivamente por las fiestas en honor a la Virgen María y son preparación de la cocina popular ecuatoriana, aunque lastimosamente se ha desvalorizado y perdido el sentido de su elaboración, poniendo a esta tradición en riesgo de perderse.

La modernidad, la expansión de la ciudad, los incendios, el desconocimiento general de las fiestas y de los llamachaquis, son factores que ponen en peligro esta tradición; ya que la poca promoción de las fiestas genera una baja asistencia lo cual resulta en bajas ventas de llamachaquis y las ganancias pueden no justificar todo el proceso que requieren; de igual manera los incendios han ocasionado que en el habitat donde se obtenía la planta de huicundo: las quebradas de montes aledaños, estas hayan desaparecido totalmente lo cual complica aún mas la obtención de las hojas.

Es necesario ilustrar y transmitir todos los aspectos que abarca la fiesta religiosa en Guápulo y como influyen directamente en la decisión de preservar y prolongar esta receta que permite a quien lo prueban y conoce ejercer inconscientemente su derecho a la soberanía alimentaria, recreando el conocimiento para facilitar entender y valorizar las tradiciones culinarias, las técnicas y origen de los ingredientes.

## ANTECEDENTES

La identidad de una sociedad esta ligada directamente a las expresiones culturales que en ella se desenvuelven y al patrimonio que esta posee, siendo ambos aspectos de vital importancia para la vida y el crecimiento de un pueblo; tenemos a las expresiones, creencias y saberes culturales como el medio intangible generador del patrimonio material ya que la religiosidad cristiana y la espiritualidad andina fueron los aspectos que originaron toda nuestra riqueza cultural.

Durante las fiestas religiosas que se celebran en diferentes fechas y locaciones se ofertan variadas opciones de alimentos que actualmente son reconocidos popularmente, tenemos entre ellos los alimentos envueltos, uno de ellos es el llamachaqui, que se oferta en Guápulo durante los últimos días de agosto y los primeros días de septiembre, la preparación de los llamachaquis es necesaria y obligatoria en las celebraciones religiosas de este barrio quiteño. La palabra llamachaqui significa “pata de llama” y se nombró así a este producto por su forma similar.

Los Llamachaquis son un ingrediente infaltable en estas celebraciones, forman parte de estas fiestas y de las personas que asisten año a año a degustarlos; sin ellos las fiestas lucen incompletas y no tienen el mismo gusto de siempre, pues durante ya 5 generaciones han sido elaborados año a año por la familia Otalima, siendo esta la única concedora de la receta original y siendo la única encargada de preservar esta tradición. El concepto es similar a los tamales, los quimbolitos y las humitas y su preparación es un proceso gratificante y de mucho esfuerzo que dura alrededor de 4 semanas; los elementos principales son harina de mote, especias dulces, raspadura y hojas de huicundo.

### **Alimentos envueltos en hojas.**

Las necesidades relacionadas con el procesamiento y preservación de los alimentos, obligaron al hombre a buscar elementos de la propia naturaleza que sirvieran para estos fines. Numerosos comestibles deben ser protegidos de la los elementos

ambientales como luz, humedad, contaminación, insectos, etc.; otros, necesitan estar envueltos durante el proceso de preparación y especialmente de cocción; otros deben ser guardados o transportados y deben estar protegidos, en este caso las hojas, raíces, fibras, etc., de varios vegetales cumplieron estas funciones. Las hojas más utilizadas fueron:

- Hojas de choclo o maíz tierno.
- Hojas de Achera o Achira.
- Hojas de Bijao o Bihao

En nuestro país, las hojas de choclo se emplean para envolver las choclotandas, los chumales de Azuay, Cañar y Paute, los sambates de Loja y los mestizos de Manabí y Guayas. Para envolver los timbulos cuencanos se prefieren las hojas blancas y secas que cubren el maíz maduro, después de remojarlos toda la noche. Con la hoja de la planta del maíz se envuelven los chigüiles y con las hojas del huicundo se envuelven los llamachaquis. Se utiliza también la hoja de achira para envolver los quimbolitos y toda la variedad de tamales y hayacas. Estas hojas se emplean también para envolver alimentos frescos como el queso, la manteca y la panela (chancaca).

La humita o humint'a era una de las preparaciones más apetitosas de la cocina prehispánica, elaborada con maíz tierno rallado, que crudo o medio cocido, se envuelve en hojas del choclo, terminando su cocción en agua, a la brasa o al vapor. En la actualidad existe una infinidad de alimentos envueltos y varía tanto su masa: con o sin leche, con mantequilla o manteca, pasas, huevos batidos, con o sin sal, como sus rellenos que pueden ser de pollo, chancho, pichones, aceitunas, maní, con una porción de queso, huevo, o un trozo de ají.

Los alimentos envueltos son los alimentos más relevantes de nuestra cultura, por ser una expresión pura de nuestras raíces culinarias; que por años utilizó estas preparaciones como platillos principales en la alimentación de las culturas que habitaron estas tierras, siendo parte fundamental de la dieta diaria, festividades de carácter social o celebraciones religiosas.

## **Formulación del Problema**

### **Pregunta General**

- ¿Qué es un llamachaqui y qué historia guarda con relación a las festividades del barrio Guápulo?

### **Preguntas Específicas:**

- ¿Por qué se caracteriza la gastronomía tradicional?
- ¿Cuáles son las características del barrio Guápulo y sus festividades?
- ¿Cómo se elaboran los llamachaquis y que papel juegan en las fiestas del barrio Guápulo?

## **OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Objetivo General:**

- Realizar un estudio sobre la elaboración de llamachaquis, sus principales características, contexto y relación con las fiestas de Guápulo, para reconocer y rescatar su incidencia en el aspecto cultural y social de Guápulo.

### **Objetivos Específicos:**

- Investigar cuales son las características de la gastronomía tradicional.
- Analizar las características del barrio de Guápulo y sus festividades.
- Investigar la elaboración del llamachaqui, relación e incidencia en las fiestas de Guápulo.



## JUSTIFICACIÓN

El conocimiento científico y técnico es el que permite aprovechar de manera sustentable el capital natural y ayuda a prevenir o aminorar los problemas ambientales. Por lo tanto, la generación y difusión de tradiciones, costumbres, saberes y recetas logra la creación de una cultura que contribuye a salvaguardar las expresiones culturales y a utilizar de manera sustentable los recursos naturales y preservar ecosistemas.

La elaboración de platos tradicionales que tienen una estrecha relación con nuestras fiestas populares es un tesoro de valor indescriptible, pues revelan detalles únicos sobre nuestras raíces y narran la historia de nuestra cultura, rasgos y tradiciones que revelan quienes somos, nuestra identidad y nuestra historia. Es por esto que es necesario realizar una investigación para conservar una preparación tradicional de la cultura gastronómica quiteña, que se viene elaborando desde hace 5 generaciones en uno de los barrios con más historia de Quito y que está ligada directamente a las celebraciones religiosas en honor a la virgen de Guápulo.

Gracias a esta investigación podremos reconocer y revalorar una preparación, un platillo que se está elaborando con nuestro alimento ancestral: el maíz; y analizaremos las fiestas durante las cuales se lo elabora que muestra claramente nuestra religiosidad.

Las fiestas se realizan en el mes de septiembre y Guápulo es el único lugar en la ciudad de Quito donde se elaboran los Llamachaquis, que no tienen un costo elevado de preparación y que se preparan exclusivamente para las fechas indicadas y por una única familia, de la cual se tiene colaboración y a la cual se beneficiará gracias a que socializará y rescatará esta tradición. La investigación tendrá impacto social dentro del barrio ya que contribuirá a relacionar a Guápulo y sus fiestas directamente con los Llamachaquis, además de despertar más interés de la gente en general.

# METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

## Nivel de la investigación

Para la presente investigación los niveles de profundidad de los estudios que se aplicarán son los siguientes:

### Descriptiva

Se realizará una delineación de las características del llamachaqui, indicando sus rasgos más peculiares o diferenciadores.

- ¿Qué es? > Correlato.
- ¿Cómo es? > Propiedades.
- ¿Dónde está? > Lugar.
- ¿De qué está hecho? > Composición.
- ¿Cómo están sus partes, si las tiene, interrelacionadas?

### Deductiva

Se partirá de los aspectos generales hacia los específicos.

### Exploratoria

Se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento.

### Sintético

Se sacarán conclusiones sobre la investigación realizada.

### Histórico

Se recompilará toda la información sobre los orígenes del llamachaqui.

### Analítico

Se deberá tabular, interpretar y representar los datos obtenidos.

### **Acción Participativa**

Se estudiará y participará directamente con los colectivos a investigar, para obtener resultados fiables y útiles.

Puesto que el la receta a investigar es de conocimiento exclusivo de la Familia Otalima, se deberá realizar una investigación de campo que será trabajada en el ambiente natural en el que están presentes las personas, las cuales cumplen el papel de ser la fuente de datos para ser analizados.

## **TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

Las técnicas que se aplicarán en el estudio sobre la elaboración de llamachaquis en las fiestas de Guápulo son los siguientes:

### **Entrevista**

Tiene por objetivo recolectar la mayor cantidad de información sobre los alimentos tradicionales, el patrimonio culinario, los llamachaquis y su elaboración así como características generales de Guápulo y sus festividades en honor a la virgen.

### **Observación**

Consiste en la inspección y estudio por medio de los sentidos de las características más sobresalientes del llamachaqui tomando en cuenta los pequeños detalles. En la presente investigación se ha dedicado gran cantidad de tiempo a la elaboración de los llamachaquis, tanto su proceso previo que incluye recolección de hojas y su limpieza hasta la venta del producto terminado en las fiestas de Guápulo 2014.

## MARCO CONSTITUCIONAL

Dentro de la constitución del Ecuador constan los siguientes lineamientos relacionados con la presente investigación:

### Principios fundamentales

- A. Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado:
3. Fortalecer la unidad nacional en la diversidad.
  7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.

### Derechos del buen vivir

- Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

### Cultura y ciencia

- Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.
- Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

### Derechos de la naturaleza

- Art. 71.- La naturaleza o Pacha Mama, donde se reproduce y realiza la vida, tiene derecho a que se respete integralmente su existencia y el mantenimiento y regeneración de sus ciclos vitales, estructura, funciones y procesos evolutivos.

- Art. 72.- La naturaleza tiene derecho a la restauración. Esta restauración será independiente de la obligación que tienen el Estado y las personas naturales o jurídicas de indemnizar a los individuos y colectivos que dependan de los sistemas naturales afectados.
- Art. 73.- El Estado aplicará medidas de precaución y restricción para las actividades que puedan conducir a la extinción de especies, la destrucción de ecosistemas o la alteración permanente de los ciclos naturales.

## **REGIMEN DE DESARROLLO**

### **Principios generales**

- Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:
  4. Recuperar y conservar la naturaleza y mantener un ambiente sano y sustentable que garantice a las personas y colectividades el acceso equitativo, permanente y de calidad al agua, aire y suelo, y a los beneficios de los recursos del subsuelo y del patrimonio natural.
  7. Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el patrimonio cultural.

### **Soberanía alimentaria**

- Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado:
  8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.

### **Cultura**

- Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones

culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

- Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:
  1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
  2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

## **Biodiversidad y recursos naturales**

### **Naturaleza y ambiente**

- Art. 395.- La Constitución reconoce los siguientes principios ambientales:
  1. El Estado garantizará un modelo sustentable de desarrollo, ambientalmente equilibrado y respetuoso de la diversidad cultural, que conserve la biodiversidad y la capacidad de regeneración natural de los ecosistemas, y asegure la satisfacción de las necesidades de las generaciones presentes y futuras.
  3. El Estado garantizará la participación activa y permanente de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades afectadas, en la planificación, ejecución y control de toda actividad que genere impactos ambientales.
  4. En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales en materia ambiental, éstas se aplicarán en el sentido más favorable a la protección de la naturaleza.
- Art. 396.- El Estado adoptará las políticas y medidas oportunas que eviten los impactos ambientales negativos, cuando exista certidumbre de daño. En caso de

duda sobre el impacto ambiental de alguna acción u omisión, aunque no exista evidencia científica del daño, el Estado adoptará medidas protectoras eficaces y oportunas. La responsabilidad por daños ambientales es objetiva.

- Art. 397.- En caso de daños ambientales el Estado actuará de manera inmediata y subsidiaria para garantizar la salud y la restauración de los ecosistemas. Además de la sanción correspondiente, el Estado repetirá contra el operador de la actividad que produjera el daño las obligaciones que conlleve la reparación integral, en las condiciones y con los procedimientos que la ley establezca. La responsabilidad también recaerá sobre las servidoras o servidores responsables de realizar el control ambiental. Para garantizar el derecho individual y colectivo a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, el Estado se compromete a:

2. Establecer mecanismos efectivos de prevención y control de la contaminación ambiental, de recuperación de espacios naturales degradados y de manejo sustentable de los recursos naturales.

### **Biodiversidad**

- Art. 400.- El Estado ejercerá la soberanía sobre la biodiversidad, cuya administración y gestión se realizará con responsabilidad intergeneracional. Se declara de interés público la conservación de la biodiversidad y todos sus componentes, en particular la biodiversidad agrícola y silvestre y el patrimonio genético del país.

### **Patrimonio natural y ecosistemas**

- Art. 404.- El patrimonio natural del Ecuador único e invaluable comprende, entre otras, las formaciones físicas, biológicas y geológicas cuyo valor desde el punto de vista ambiental, científico, cultural o paisajístico exige su protección, conservación, recuperación y promoción. Su gestión se sujetará a los principios y garantías consagrados en la Constitución y se llevará a cabo de acuerdo al ordenamiento territorial y una zonificación ecológica, de acuerdo con la ley.

- Art. 406.- El Estado regulará la conservación, manejo y uso sustentable, recuperación, y limitaciones de dominio de los ecosistemas frágiles y amenazados; entre otros, los páramos, humedales, bosques nublados, bosques tropicales secos y húmedos y manglares, ecosistemas marinos y marinos-costeros.

## MARCO LEGAL

### LEY DE GESTION AMBIENTAL

- B. Art. 1.- Constituyen patrimonio forestal del Estado, las tierras forestales que de conformidad con la Ley son de su propiedad, los bosques naturales que existan en ellas, los cultivados por su cuenta y la flora y fauna silvestre.
- Art. 20.- Para el inicio de toda actividad que suponga riesgo ambiental se deberá contar con la licencia respectiva, otorgada por el Ministerio del ramo.

### DE LA PROTECCION DE LOS DERECHOS AMBIENTALES

- Art. 41.- Con el fin de proteger los derechos ambientales individuales o colectivos, concédase acción pública a las personas naturales, jurídicas o grupo humano para denunciar la violación de las normas de medio ambiente, sin perjuicio de la acción de amparo constitucional previsto en la Constitución Política de la República.
- C. **Art. 76.-** La flora y fauna silvestres son de dominio del Estado y corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería su conservación, protección y administración, para lo cual ejercerá las siguientes funciones:
    - a. **Controlar la cacería**, recolección, aprehensión, transporte y tráfico de animales y otros elementos de la fauna y flora silvestres;



- b. **Proteger y evitar la eliminación de las especies** de flora y fauna silvestres amenazadas o en proceso de extinción

(Ministerio del Ambiente, 2004)

## **CATEGORIZACION AMBIENTAL NACIONAL.**

### **SISTEMA UNICO DE MANEJO AMBIENTAL**

- Art. 20.- De la competencia exclusiva de la Autoridad Ambiental Nacional.- La Autoridad Ambiental Nacional, tiene competencia para regular ambientalmente todos los proyectos, obras o actividades que se desarrollan a nivel nacional y conocerá de manera exclusiva los siguientes:

3. Aquellos correspondientes a los sectores estratégicos establecidos en la Constitución de la República del Ecuador;

Art. 25.- Del registro del promotor,-

Art. 26.- Del registro del proyecto, obra o actividad.-

Art. 27.- De la presentación de los documentos en el SUIA.

Art. 28.- Del certificado de intersección.

Art. 32.- Del pago por servicios administrativos.

Art. 35.- De la falta de licencias ambientales.-

- Art. 37.- Del catalogo de categorización ambiental nacional.- es un listado de los diferentes proyectos, obras o actividades existentes en el país, divididos en cuatro (4) categorías, como resultado de un proceso de depuración, selección, estudio, y estratificación de estos, en función del impacto y riesgo ambiental generados al ambiente de la siguiente manera:
  1. Impactos no significativos;
  2. Impactos bajos;

3. Impactos medios; y,
4. Impactos altos.

## **DE LAS FICHAS Y ESTUDIOS AMBIENTALES**

- Art. 44.- De los objetivos de la ficha ambiental.- La ficha ambiental permite describir de manera general, el marco legal aplicable, las principales actividades de los proyectos, obras o actividades que según la categorización ambiental nacional, son consideradas de bajo impacto; además se describe su entorno en los aspectos físicos, bióticos y socioeconómicos y propone medidas a través de un plan de manejo ambiental para prevenir, mitigar y minimizar los posibles impactos ambientales.
- Art. 45.- Identificación del marco legal e institucional.- Antes de iniciar un estudio ambiental, el promotor identificará el marco legal e institucional en el que se inscribe su proyecto, obra o actividad
- Art. 46.- De los objetivos de los estudios ambientales.- Los estudios ambientales sirven para garantizar una adecuada y fundada predicción, identificación e interpretación de los impactos ambientales de los proyectos, obras o actividades existentes y a desarrollarse en el país, así como la idoneidad técnica de las medidas de control para la gestión de sus impactos ambientales y sus riesgos, el estudio ambiental debe ser realizado de manera técnica en función del alcance y la profundidad del proyecto, obra o actividad, acorde a los requerimientos previstos en la normativa ambiental aplicable, la categorización ambiental nacional y los manuales previstos para cada categoría.
- Art. 47.- De la evaluación de impactos ambientales.- La evaluación de impactos ambientales es una herramienta que permite predecir, describir, evaluar e identificar los potenciales impactos ambientales que un proyecto, obra o actividad pueda ocasionar al ambiente; y con este análisis determinar las medidas más efectivas para prevenir, controlar, mitigar y compensar los impactos ambientales negativos, en el marco de la normativa ambiental aplicable. Para la evaluación de impactos ambientales se observan las variables ambientales relevantes de los medios que son:

- a) físico (agua, aire, suelo y clima);
  - b) biótico (flora, fauna y sus hábitat);
  - c) socio-cultural (arqueología, organización socioeconómica, entre otros); y,
  - d) salud pública. Se garantiza el acceso de la información ambiental
- Art. 48.- Responsables de los estudios ambientales.- Los estudios ambientales se realizarán bajo responsabilidad del promotor. Del proyecto, obra o actividad, conforme a los procedimientos determinados en los manuales de categorización ambiental nacional, las normas que dicte la autoridad ambiental nacional, y las regulaciones específicas dictadas por la autoridad ambiental competente de la - circunscripción en la que se vaya a ubicar el proyecto, obra o actividad.  
El promotor que presente los estudios ambientales, es responsable por la veracidad y exactitud de sus contenidos. Los estudios ambientales de las categorías III y IV, deberán ser realizados por consultores calificados por la autoridad ambiental nacional, que respondan técnicamente por el alcance y la profundidad de éstos.
  - Art. 49.- De los términos de referencia.- Los términos de referencia son documentos preliminares que determinan el contenido, el alcance, la focalización, los métodos y las técnicas a aplicarse en la elaboración de los estudios ambientales, en donde se establecen los lineamientos e instrucciones en cuanto a la profundidad y nivel de detalle para elaborar dicho estudio; y deberán presentarse únicamente para los proyectos, obras o actividades de la categoría IV, siguiendo los lineamientos determinados en los manuales específicos de cada categoría. Los términos de referencia para la realización de un estudio ambiental serán presentados por el promotor del proyecto, obra o actividad para la revisión y aprobación de la Autoridad Ambiental de Aplicación responsable.
  - Art. 51.- Revisión de los estudios ambientales.- La revisión de los estudios ambientales comprende la revisión cualitativa por parte de los técnicos de la autoridad ambiental competente, de los documentos presentados por el proponente, la participación ciudadana; y, sobre el borrador final del estudio

ambiental, a fin de preparar las bases técnicas para la correspondiente regularización ambiental.

(Ministerio del Ambiente, 2013)

## **MARCO CONCEPTUAL**

- Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.
- Culinaria: Arte de cocinar o preparar una buena comida.
- Cocina: Prácticas gastronómicas específicas de una región para preparar los alimentos y poderlos comer.
- Típico: Peculiar de un grupo, país, región, cultura o época.
- Tradición: Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.
- Ancestral: Pertenece o relativo a los antepasados; tradicional y de origen remoto o muy lejano en el pasado.
- Tradicional: Que sigue las ideas, los usos o las costumbres del pasado o de un tiempo anterior.
- Patrimonio: Conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica.
- Patrimonio histórico: Conjunto de bienes de una nación acumulado a lo largo de los siglos, que, por su significado artístico, arqueológico, etc., son objeto de protección especial por la legislación.
- Folclore: Conjunto de costumbres, creencias, artesanías, canciones, y otras cosas semejantes de carácter tradicional y popular.
- Llamachaquis: bocadito preparado con harina de mote, panela, manteca de chanco, envuelto en hoja de huicundo. fritada, hoja de achira.

- Panela: Azúcar sin refinar obtenido de la caña de azúcar, que se comercializa en panes compactos de forma rectangular, redonda o prismática, según las regiones.
- Huicundo: Espécimen silvestre de Bromelia, puede ser aéreo o terrestre.
- Conservación.- Administración de la biosfera de forma tal que asegure su aprovechamiento sustentable.
- Control Ambiental.- Vigilancia, inspección y aplicación de medidas para mantener o recuperar características ambientales apropiadas para la conservación y mejoramiento de los seres naturales y sociales
- Licencia Ambiental.- Autorización que otorga la autoridad competente a una persona natural o jurídica, para la ejecución de un proyecto, obra o actividad. En ella se establecen los requisitos, obligaciones y condiciones que el beneficiario debe cumplir para prevenir, mitigar o corregir los efectos indeseables que el proyecto, obra o actividad autorizada pueda causar en el ambiente.
- Restauración.- Es el retorno a su condición original de un ecosistema o población deteriorada.
- Recursos Naturales.- Son elementos de la naturaleza susceptibles de ser utilizados por el hombre para la satisfacción de sus necesidades o intereses económicos, sociales y espirituales. Los recursos renovables se pueden renovar a un nivel constante. Los recursos no renovables son aquellos que forzosamente perecen en su uso.
- Emprendimientos culturales: son actividades de producción, comercialización, y consumo masivo de mensajes y bienes culturales portadores de significados y contenidos simbólicos que orientan las conductas, comprometiendo estilos de vida, hábitos e imaginarios de una sociedad. (Patrimonio, 2013)

“El arte de cocinar, a pesar de no ser ennoblecido como el arte de pintar, esculpir, de la música y otros que son de utilidad, es el arte más esencial del ser.”

Janet Long.

## CAPÍTULO I

### **1. Antecedentes y características de la gastronomía tradicional en las celebraciones religiosas de Guápulo.**

“Los seres humanos son la única especie que piensan y hablan acerca de sus alimentos, los únicos que operan normas y reglas con respecto a lo que come, modo de preparación, formas de consumos, además de elegir con quien o quienes y donde degustar un platillo. Así mismo, organiza sus ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios, más o menos, socializados y estructurados.” (Maury Sintjago, 2010)

Las expresiones culturales más conservadas por una sociedad pueden conocerse y transmitirse gracias a estudios de los hábitos y productos alimenticios consumidos por los habitantes de un determinado lugar; en cada espacio geográfico a través del tiempo se han ido desarrollando expresiones culinarias diferenciadas, que se originan por los productos que pueden obtenerse de dicho espacio; esto acompañado de la creatividad y conocimientos aplicados a los productos alimenticios, han influido en costumbres, rituales y en la cultura gastronómica; aspectos básicos en la identidad y originalidad de un pueblo.

Una cultura con identidad o pertenencia es relativamente duradera y al no ser estática permanentemente se construye y de construye, siempre guardando una continuidad en el tiempo, lo que le permite reconocer su pasado, mediante un proceso dialéctico<sup>1</sup> que le otorgue un reconocimiento social y posibilitando la legitimación y revitalización de la cultura.

El uso colectivo es fundamental ya una identidad al no ser reconocida por los demás carecería de una existencia social real. Las expresiones culturales deben ser transmitidas claramente de tal forma que se evidencien los sentidos que cada elemento tiene, haciendo que estas prácticas sean expresiones culturales bien conservadas y cargadas de los sentidos originales.

---

<sup>1</sup> Teoría y técnica retórica de dialogar y discutir para descubrir la verdad mediante la exposición y

## Ilustración 1 Fiestas Guápulo



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Ciertas manifestaciones tradicionales como la preparación de alimentos, reflejan las características de la cultura local; la gastronomía tradicional es una expresión de orígenes ancestrales y es esencial en el desarrollo de un pueblo por ser un atributo de relevo que pasa de generación en generación, enriqueciéndose por los cambios en los procesos y la tecnología, pero preservando productos, técnicas y costumbres.

“El ser humano ha estado acompañado de una evolución en la nutrición, convirtiendo entonces a la comida en un acto cultural y expresión más fiel de las tradiciones de un pueblo.” (Long, 1997)

La cocina es un proceso de acción social, es un fenómeno intrínsecamente<sup>2</sup> relacionado con cada sujeto. Es un producto cultural que puede estar cargado de saberes, conocimientos científicos, elementos artísticos, entre otros.

La Real Academia de la Lengua, define a cocinar como “el proceso de guisar o aderezar los alimentos”; culinaria como “el arte de guisar”; y por último, a la

---

<sup>2</sup> Que es propio o característico de la cosa que se expresa por sí misma y no depende de las circunstancias.



gastronomía como “el arte de preparar una buena comida y comercializarla”<sup>3</sup>; estas definiciones dan a la cocina tradicional de un pueblo técnicas y procesos culturalmente patrimoniales a pesar de ser intangibles. A su vez existe todo un corpus patrimonial tangible complementario, directamente vinculado a dichos conocimientos y actividad. Según Rozin y Rozin el término cocina alude al”...cuerpo de prácticas relacionadas con la alimentación que es culturalmente elaborado y transmitido” (Torres, Madrid de Zito Fontán, & Santoni, 2004)

## Ilustración 2 Comida Ecuatoriana



Elaborado por: Autor

### 1.1. Gastronomía: Patrimonio cultural inmaterial

“El patrimonio ha sido una pieza clave en el devenir de la historia humana, porque gracias a él, los conocimientos, los valores, las emociones, los ideales, etc., se heredan de una generación a otra en forma de símbolos. Esto permite por tanto el progreso de cualquier grupo social, no solo por la

<sup>3</sup> (Real Academia de la lengua, 2002)

experiencia y conocimientos en él condensados, sino porque además es una liga intelectual y emotiva entre el pasado, el presente y el futuro.” (Mejía, Bravo, & Mejía, La gastronomía como símbolo en la cultura, 2014)

La gran totalidad del patrimonio cultural de nuestro continente está conformado e integrado desde tiempos precolombinos por diversas manifestaciones de orden material como espiritual o simbólica. Dentro del orden material conocemos artefactos, herramientas, construcciones monumentales tanto ceremoniales como domésticas o utilitarias.

### Ilustración 3 Patrimonio Cultural e inmaterial



**Elaborado Por:** Autor

En cuanto a los del orden simbólico podemos considerar el lenguaje y la escritura, los mitos, leyendas, costumbres, religiosidad y rituales, ideas científicas, conocimientos empíricos, y manifestaciones pictóricas y escultóricas consideradas arte, tales como las

pinturas rupestres, frisos y los grabados en piedra, resaltando en esta ocasión a la alimentación y la cocina, elementos construidos alrededor de un determinado conjunto de alimentos por cada colectivo social y cultural.

#### **Ilustración 4 Patrimonio material. Iglesia de Guápulo**



**Elaborado por:** Autor

Para la UNESCO “el patrimonio intangible o inmaterial es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ella las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura tales como las herramientas y el hábitat” (UNESCO, 2003)

Una breve y muy general definición de Patrimonio, entendiendo por tal “el conjunto de bienes materiales y espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia”. Se puede decir que los bienes culturales que pasan a integrar el patrimonio cultural de un pueblo lo hacen por las siguientes razones o factores fundamentales:

1. Por el valor intrínseco del bien, por ejemplo valor estético, valor arquitectónico, valor económico por la materia prima del que está hecho, o por el uso o explotación que se pueda hacer del mismo, por ejemplo, como producto turístico
2. Por el rol o función que ha desempeñado y desempeña en el proceso de construcción histórica de un pueblo tanto como en el imaginario del mismo.
3. Por las necesidades espirituales y psicológicas, propias de un colectivo social, que dicho bien satisface.

#### **Ilustración 5 Patrimonio Inmaterial. Llamachaquis.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

El sistema alimentario de un pueblo es un sistema simbólico, pero en el proceso de obtención, producción, distribución, preparación y consumo del alimento intervienen elementos materiales que pueden considerarse patrimonio tangible. Así los procesos agropecuarios tanto como los culinarios son de central importancia; ese alimento utiliza para su preparación un mortero o una paila de bronce. Se cocina en un fogón de leña o en un horno a microondas. Se come con las manos, con cucharas hechas con productos vegetales o con cubiertos metálicos.

“Todo lo mencionado integra el sostén alimentario tangible, gran parte de la cual merece, por su calidad de manufacturación, por sus valores estéticos, por su valor histórico y hasta por su valor emocional colectivo, formar parte del patrimonio cultural de una sociedad” (Torres, Madrid de Zito Fontán, & Santoni, 2004)

Estas circunstancias hacen del alimento, un lenguaje, una forma de expresión en las diferentes culturas del mundo, por ser un sistema simbólico que traduce hechos materiales como la comida, la elección de determinados alimentos y ciertas formas de preparación y distribución en significaciones que permiten una mayor adscripción<sup>4</sup> social. Se trata además de un sistema influenciado por factores históricos, económicos y ecológicos:

- a) Proceso histórico de contacto interétnico acaecido en nuestro continente, como consecuencia del cual se produjo un cambio en los hábitos, gustos y patrones alimentarios tanto de conquistados como de conquistadores con pérdidas e incorporación de nuevos alimentos respectivamente.<sup>5</sup>
- b) El cambio de tipo de explotación económica de una sociedad, el ingreso de sociedades de cazadores-recolectores o de pastores, por ejemplo, en la economía de mercado, también implica como consecuencia del nuevo tejido social que se establece a partir de esos cambios, modificaciones en los patrones, hábitos y componentes del sistema alimentario.

---

<sup>4</sup> Atribución que se hace de algo a alguien.

<sup>5</sup> (Torres, Madrid de Zito Fontán, & Santoni, 2004)

- c) Dependencia entre los recursos del ambiente en el que encuentra implantada determinada sociedad y su stock alimentario. La modernización de las comunicaciones permite salvar algunas barreras ecológicas y geográficas, facilitando que en cualquier lugar del mundo se pueda acceder a prácticamente cualquier alimento producto de un ambiente situado en las antípodas<sup>6</sup> aunque nunca dejara de tener la impronta de un alimento exótico.

La relación tan cercana entre alimento y cultura es resultado de la apropiación en la conciencia individual y colectiva de las opciones tradicionales para la satisfacción de una necesidad biológica básica como es la alimentación; esta necesidad está moldeada por un contexto cultural y social que va creando una preferencia y una incorporación personal de ciertos alimentos.

“Los hábitos y preferencias alimentarias proporcionan un cierto sentido de pertenencia e identidad (...) la comida alimenta, también, el corazón, la mente y el alma” (Torres, Madrid de Zito Fontán, & Santoni, 2004)

---

<sup>6</sup> Que está en situación opuesta a algo o alguien.

## Ilustración 6 Productos Típicos del Ecuador.



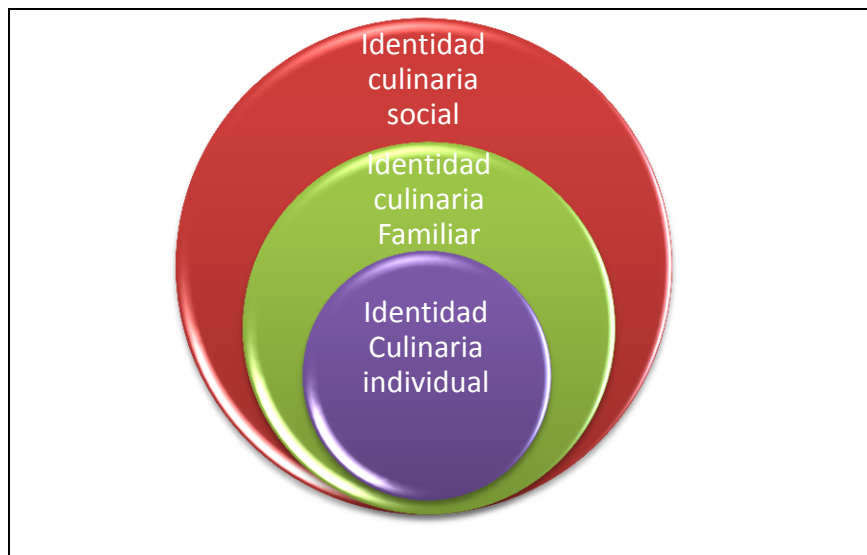
**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Durante nuestro crecimiento se genera un proceso de incorporación y experimentación alimenticia que va formando el gusto, fenómeno profundamente relacionado con cuestiones sensoriales, pero que se conecta fuertemente con contenidos y significados simbólicos. Así creamos categorías de alimentos; saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos, femeninos y masculinos, adultos e infantiles, calientes y fríos, puros e impuros, sagrados y profanos, etc., y mediante estas clasificaciones, construimos las normas que rigen nuestra relación con la comida. Aprendemos qué alimento es de humanos y cuál no, cuál es alimento de pobres y cuál no. Nos autorreconocemos por lo que comemos siendo la cocina nacional resultado de la identificación de los miembros de una sociedad, con alimentos cargados de significados que terminan siendo emblemáticos de una etnia o nación. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> (Maury Sintjago, 2010)

## Ilustración 7 Niveles de identidad.



Elaborado por: Autor

Comprender los continuos y drásticos cambios, de alto impacto pero efímeros<sup>8</sup> dentro la gastronomía ayudan a una mayor socialización aunque no llegan a trascender a su temporalidad, por otro lado, la cocina como patrimonio cultural, se ha resguardado desde tiempos ancestrales, los platillos tienen historia, no solo por su propia significancia, sino por los momentos que marcan en la vida del comensal, por los recuerdos y memorias que se crean alrededor de un sabor.

“Anticuada o no, la gastronomía tradicional siempre busca estar al día, se renueva, introduce nuevas formas de preparar y se adapta a las preferencias de los comensales conservadores y contemporáneos” (Mejía, Mejía, & Bravo, Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador., 2014)

---

<sup>8</sup> Pasajeros, que duran poco.



## 1.2. Gastronomía Tradicional.

El significativo comercio entre las diferentes regiones y poblaciones, ha influido que en nuestro país tanto la alimentación como las maneras de preparación de alimentos sean diversas. Esto ha generado que en todas las provincias recetas tradicionales sean reinterpretadas, creando de esta manera estereotipos<sup>9</sup> sobre lo que realmente es la cocina tradicional. En ese sentido, no debemos olvidar que la cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes<sup>10</sup> que rememoran no sólo sabores, colores, texturas, sino, y sobre todo, recuerdos.

“Así, a través del acto de comer se recrean sabores, saberes, conocimientos, memorias de los pueblos. Por tanto, hablar de cocina y el consecuente acto de comer obliga a referirse tanto a su producción, como a su preparación y consumo, procesos que evidencian la coexistencia de elementos de diferente naturaleza, unos de orden material y otros que se ubican en el orden de lo simbólico, y que permiten hacer una lectura más compleja de las dinámicas que se suscitan alrededor de la cocina. “  
(Unigarro Solarte, 2010)

La cocina debe su existencia a un soporte material, entendiendo por este a los alimentos disponibles en el medio, dependiendo de temporalidad y las condiciones ecológicas de la zona. La oferta es más variada en zonas climáticas privilegiadas y dependiendo del comercio, accesibilidad, abundancia y/o escasez de ciertos productos, así como el valor nutritivo que estos poseen, ampliarán o condicionarán la variedad de platos tradicionales ofertados.

---

<sup>9</sup>Idea o imagen aceptada por la mayoría como patrón o modelo de cualidades o de conducta.

<sup>10</sup>Que actúa, acompaña o colabora en el mismo sentido que otra cosa:

## Ilustración 8 Productos Típicos



**Elaborado Por:** Autor

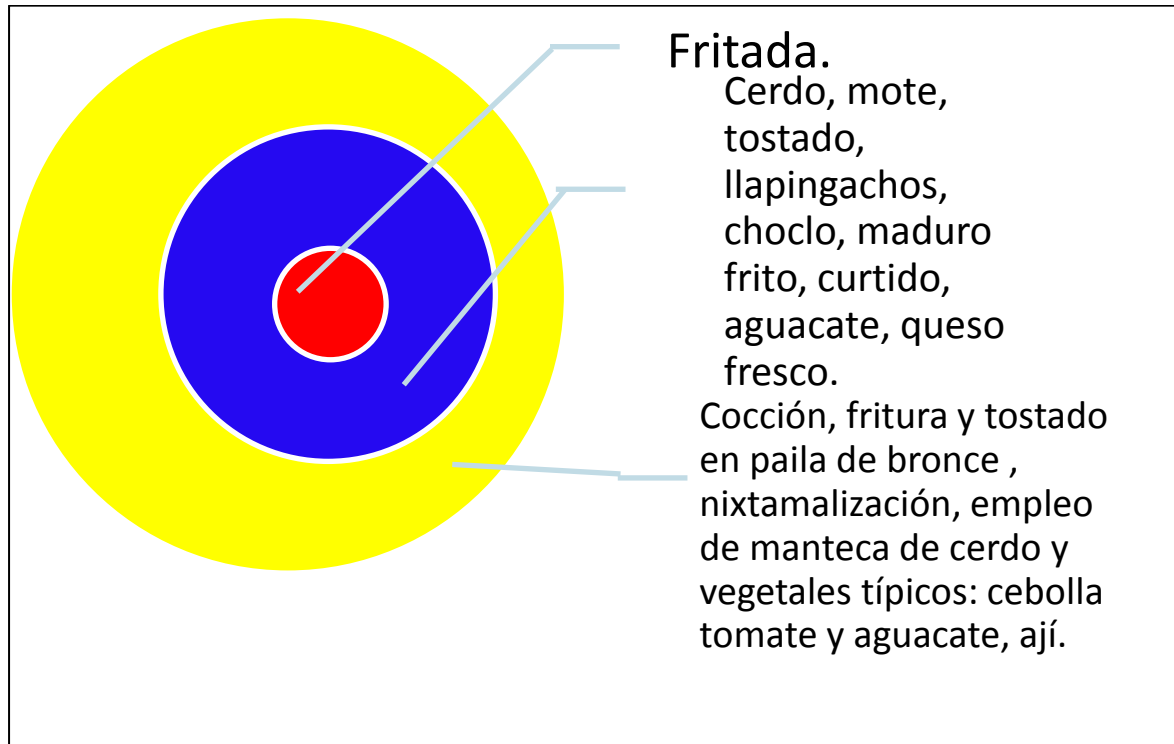
Así alrededor de las cocinas confluyen múltiples aprendizajes. Aprendemos a comer por preferencias, costumbres, porque culturalmente es bueno para nuestra salud, por su accesibilidad, entre otros condicionamientos que permiten una valoración y/o afecto especial que será transmitido de padres a hijos otorgándole una continuidad en el tiempo. Las tradiciones pueden existir solo como un estereotipo en la memoria y no como una realidad practicada. Al preservarse en la memoria adquieren, un tipo de realidad que produce importantes efectos en la vida contemporánea de una colectividad siendo el punto de referencia de su identidad. Es importante al momento de valorar un

plato, diferenciar entre lo tradicional que vive sólo en la imaginación colectiva y lo tradicional que se manifiesta en el momento actual.

“Si se considera que la tradición es algo vivo que evoluciona, puede que resulte más importante atender a lo que está sucediendo con las tradiciones que hoy todavía se actualizan que a lo que sucede con otras que sólo existen como puntos de referencia en un pasado que está o bien muerto o bien en proceso de morirse” (Unigarro Solarte, 2010)

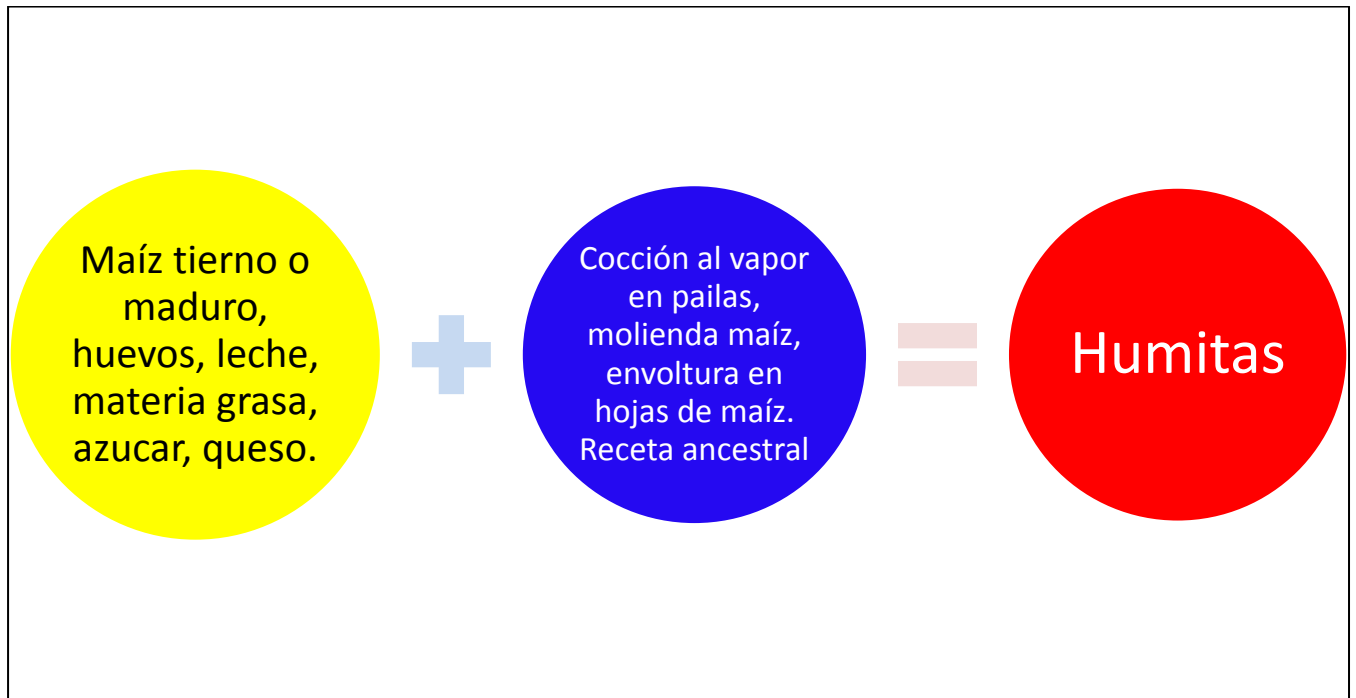
La cocina tradicional que ahora conocemos es resultado del contacto entre culturas y la combinación de sus respectivos productos y procesos; se incluyó en preparaciones españolas, (pucheros, asados, guisos, panadería, pastelería, charcutería, quesos y bebidas) productos andinos (el maíz, la papa, el fréjol, zambo, zapallo, ajíes y frutas diversas), que sumados a los ingredientes foráneos (el trigo, azúcar, carnes de vaca, cerdo, carnero, gallina, la cebada, arvejas, habas, col, la raspadura y la manteca de cerdo), dieron como resultado nuestro amplio repertorio gastronómico.

#### **Ilustración 9 Relación entre elementos de platos tradicionales. Fritada.**



**Elaborado Por:** Autor

## Ilustración 10 Relación entre elementos de platos tradicionales. Humitas.



Elaborado Por: **Autor**

A través de la tradición oral se aprenden recetas, ingredientes, combinaciones, tiempos de cocción, se adquiere además una especie de domesticación sensorial, que incluye a nuestros sentidos en el proceso de aprehensión y trasmisión, logrando un enriquecimiento de las memorias alimenticias, que no sólo se reducen a los hábitos alimentarios, sino también a las técnicas utilizadas, a los tiempos de preparación y a los rituales de consumo.

Para explorar el universo de las cocinas tradicionales es necesario adentrarse no sólo en el ámbito familiar desde donde estas emergen, sino también en las esferas de lo público, de lo colectivo, de lo histórico. Las cocinas se enriquecen, construyen y preservan en las memorias de sus pueblos. Estas memorias al ser expresiones que se recrean cotidianamente, en el momento que buscamos sabores, olores, colores y texturas que nos remiten a lo que somos, nos llevarán a preferir los platos que satisfacen nuestros paladares pero también nuestros recuerdos, cumpliendo su función integradora, de intercambio, de acercamiento, de referente identitario entre los seres humanos.

“Las llamadas recetas tradicionales y cocina popular han sido arrinconadas en espacios de los llamados singulares; incluso en algunos casos en espacios marginales. En otros casos las mal llamadas vanguardias gastronómicas huyen de nuestras raíces con arrogancia, cuando estas son el verdadero fundamento de una cocina evolucionada” (Castillero, 2010)

La cocina al ser una expresión móvil va evolucionando con el desarrollo de la tecnología, así, se han modernizado muchos de los procesos culinarias, permitiendo mejoras en tiempos de preparación y conservación, pero desplazando a muchas de las técnicas tradicionales, lo que ha incidido directamente en el precio, sentidos y en algunos casos también han transformado algunos de los sabores de los platos.<sup>11</sup>

### Ilustración 11 Platos Tradicionales



**Elaborado Por:** Autor

---

<sup>11</sup> (Unigarro Solarte, 2010)

Podemos entender de mejor manera el significado de la cocina tradicional ya que posee cuatro rasgos fundamentales: (Pazos B. J., 2008)

- a. Es una comida que tiene antecedentes remotos.
- b. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno.
- c. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad:
- d. Y, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.

Una cocina nacional o tradicional es aquella considerada como “normal” en un determinado país y que, precisamente, por ser “normal” no es considerada como una expresión de individualidad, sino, como un aspecto de la identidad grupal.

“La construcción o la reivindicación de las identidades culturales alimentarias, no se trata de historia o de geografía, sino de enfoques sentimentales.” (Duhart, 2002)

Debido a los cambios sociales y a la modernización en técnicas y procesos relacionados a la gastronomía existen algunas constantes que son necesarias para comprender los diferentes procesos que han influenciado a las recetas:<sup>12</sup>

1. La cocina tradicional siempre está en continuo cambio.
2. Existen diferentes memorias y comunidades en una región determinada; por lo cual, el patrimonio intangible se diversifica y se muestra en múltiples manifestaciones; por ejemplo, no existe una receta de Quimbolitos, sino muchas recetas de este envuelto.

---

<sup>12</sup> (Pazos Carrillo, 2010)

3. Los saberes que aparecen en la cocina tradicional son otras formas de poder, en las cuales luchan permanentemente contra categorías gastronómicas relacionadas con la matriz occidental.
4. Estas formas de poder están vinculadas con las tradiciones y las costumbres de cada pueblo. Además no tienen la finalidad de imponer un tipo de cocina tradicional, sino aceptar su multiplicidad.

**Tabla 1 Recetas tradicionales regionales**

<b>Platillo tradicional</b>	<b>Región</b>	<b>Costa</b>	<b>Sierra</b>	<b>Oriente</b>
<b>Entrada</b>		Bolón de verde, ceviche de concha.	Empanadas de viento, tamales.	Cevichochos con cuero, chigüiles.
<b>Plato Fuerte</b>		Encebollado de pescado, variedad de encocados.	Yahuarlocro, hornado.	Sancocho, Maito de pescado.
<b>Bebida</b>		Chicha de arroz	Colada morada, rosero.	Chicha de jora.
<b>Postre</b>		Gato encerrado, torta de maqueño.	Higos con queso, humitas	Helado de Chirimoya, compota de tomate de árbol.

**Elaborado Por:** Autor **Fuente:** (Armendaris, 2012)

### 1.3. Gastronomía ritual

La cocina ritual es el tipo de cocina que se lleva a cabo dentro de un contexto social de carácter religioso, esto dota a los alimentos de una naturaleza sacra que es legitimada por el dogma<sup>13</sup>, y ritualizada a través de la tradición y de sus componentes. Al ser un acto ritual la dieta sagrada se lleva a cabo bajo normas estrictas de protocolo social, repletas de un fuerte componente económico-medioambiental. Su repetición depende

<sup>13</sup> Principio básico e innegable de una ciencia.

de la transferencia empírica de conocimientos y de la experiencia para el máximo aprovechamiento de los recursos del medio ambiente.

“Es justamente en el ritual, donde pueden encontrarse elementos sociales capaces de expresarse religiosa, pragmática y cotidianamente, a través de la gastronomía”. (Chávez, 2010)

El sentido simbólico y ritual que adquieren ciertos alimentos, hace que ciertas comidas adquieran una connotación especial en espacios de fiestas tradicionales, carnavales, fiestas religiosas, por lo que su preparación se confina exclusivamente a dichas épocas.

**Tabla 2 Ejemplos de festividades religiosas y consumo de alimentos tradicionales.**

<b>Festividad</b>	<b>Elaboración culinaria</b>	<b>Fecha</b>
<b>Fiesta de los Difuntos o finados.</b>	Colada Morada y guaguas de Pan.	2 de noviembre
<b>Fiesta del Yamor</b>	Bebida del “Yamor”, hecha a base de siete granos fermentados.	2 de septiembre
<b>Corpus Christi</b>	Dulces típicos, chicha de jora.	24 de junio
<b>Fiesta de San Pedro (Inti Raymi)</b>	Mazamorras, mote, papas, cuyes, gallinas, huevos, borregos, puercos, quesos, “tostado” con fréjol, chochos, camote, melloco, ocas, habas, chicha de jora, de arroz, de avena y guarapo.	27 de junio al 1 de julio



<b>Fiesta de aniversario de San Bernabé</b>	Se consume principalmente gallina y el corviche, hecho a base de plátano, maní y pescado.	9 de junio
<b>Semana Santa</b>	Fanesca, Molo y jucho.	Fecha móvil
<b>Carnaval</b>	Cuy, carne de res, frutas, chicha y guarapo.	Fecha móvil
<b>La Diablada</b>	Chicha, fritada.	1 al 6 de enero

**Elaborado Por:** Autor **Fuente:** (Pereira, 2009)

El investigador Julio Pazos explica que -“Muchos platos barrocos pertenecen al calendario ritual o se realizan con el propósito de acompañar actividades religiosas; por lo que estos alimentos pueden ser catalogados como cocina ritual mestiza.” (Pazos B. J., 2008)

A continuación se presentarán los rasgos principales de este tipo de comida mestiza:<sup>14</sup>

1. Está enmarcada en una fecha determinada que se rige por una actividad religiosa relacionada al calendario ritual católico; por ejemplo, en Cuaresma y Semana Santa se consume Fanesca y no en otra fecha.
2. La comida ritual mestiza, al tener un estilo barroco, debe poseer ciertas particularidades:
  - a. Está relacionada con un acto religioso.
  - b. Posee muchos ingredientes tanto en alimentos, como en especias.
  - c. Los sabores en un plato barroco se mezclan (sal-dulce, picante-dulce, etc.).
  - d. Pueden tener decoraciones (presentación del plato) complejas;
  - e. Por lo general son porciones “grandes”.

---

<sup>14</sup> (Pazos C. S., 2012)

- f. Ciertos productos dentro de una receta de la comida ritual mestiza poseen una fuerte carga simbólica; es decir, el alimento se convierte en sagrado.

“Las recetas de la cocina barroca incluyeron variedad de especias e ingredientes, utilizados en la preparación de platos dulces, como salados. Por ejemplo, la fanesca, la colada morada, el rosero, el puchero, ciertas variedades de empanadas, entre otros.” (Pazos Carrillo, 2010)

De igual manera este barroquismo alimenticio se expresó en una gran abundancia decorativa y en un refinamiento del manejo de las técnicas culinarias. Por lo cual, la imagen barroca alimenticia reflejaba riqueza, demostrando la forma en que dominaron los métodos y las técnicas culinarias que se aplicaban a aquel alimento.

“La relación entre religión y cocina surge con las religiones mismas, que comenzaron a relacionar el culto con distintas fuentes y tipos de alimentación, rechazando otros.” (Misol, 2010)

### **Ilustración 12 Ejemplos cocina Barroca. Colada Morada.**



**Elaborado por: Autor.**

### Ilustración 13 Ejemplos Cocina Barroca. Fanesca.



Elaborado por: Autor.

#### 1.4. La fiesta popular religiosa y su gastronomía.

En todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias estaban condicionadas en primera instancia, por la disponibilidad de alimentos y por un conjunto de creencias religiosas, prohibiciones de diversos tipos, así como por concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo; el estudio de manifestaciones religiosas populares, resulta de primordial interés, más aún en un país considerado católico y en el cual, el tiempo litúrgico ha marcado y cristianizado la mayoría de las fiestas populares y su cocina.

Las tradiciones, creencias e identidad de un pueblo se fortalecen y socializan durante las fiestas populares, espacio que permite su reafirmación y revalorización social. La fiesta en sí, abarca distintas tradiciones, creencias y ritos religiosos; la música, las danzas, juegos o competencias, las comidas y bebidas, la ornamentación, vestuario y otros aspectos de la cultura espiritual y material del pueblo se ponen al descubierto y

son claramente identificables por ser elementos vistosos, con identidad y aún vigentes dentro de las celebraciones.

“La religiosidad popular es eminentemente sensorial por lo que es fundamental las imágenes, las sensaciones en los actos ceremoniales, lo estético también juega un rol importante por eso es que cada fecha que marca un espacio ritual dentro de la religiosidad está cargada con colores, olores, juegos e incluso comidas específicas”. (Campo, 2011)

#### **Ilustración 14 Fiestas Religiosas Guápulo.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Las celebraciones populares que rinden homenaje a creencias de carácter espiritual, están cargadas de elementos vinculados directamente a la historia de una sociedad y son capaces de transmitir expresiones del folclore de un pueblo. Hoy debemos considerar la fiesta como un espacio cargado de hechos y personajes simbólicos, mediante los cuales cada pueblo en particular reactualiza la visión que tiene de sí mismo y del mundo que le rodea.

“Las festividades transmiten una alta carga comunicativa. La intensificación de los lazos colectivos y el estímulo de la sensibilidad habilitan un espacio privilegiado para la transmisión y recepción de todo tipo de mensajes: a través de la experiencia compartida se fomenta una situación favorable a la asimilación de los contenidos narrativos de la fiesta (sociales, míticos, religiosos, ideológicos) y la reafirmación de los saberes y creencias basados en la memoria común.” (Pereira, 2009)

Hay fiestas que se celebran, en determinadas fechas del año puesto que conmemoran acontecimientos que ocurrieron en el pasado y que se consideran especialmente importantes para un grupo humano, siendo función de este grupo mantenerlos vivos, a través del recuerdo y reforzado por la reiteración en la celebración. La simplicidad y complejidad de estas fiestas depende de muchos factores como el peso de la tradición, disponibilidades económicas o la estructura misma de esta clase de celebraciones.

“Así mismo, podemos afirmar que la cocina tradicional se fundamenta en un gusto que relaciona la subjetividad<sup>15</sup> del cocinero y su historia personal con un conocimiento informal heredado oralmente y aprendido por experiencia, y un habitus” (Escobar Rivera, 2014)

La cocina barroca antes mencionada estaba delimitada y enmarcada por las prácticas cotidianas religiosas; por ejemplo, “su vinculación con las fiestas rituales imponía los alimentos que debían o no consumirse, así como el protocolo a utilizarse en la mesa”<sup>16</sup>. Cabe añadir que, en este caso en particular, el alimento barroco ha sido transformado de tal manera que todos sus elementos poseen una finalidad específica; por ejemplo, la forma que tiene el pristiño representa la Corona de Cristo.<sup>17</sup>

Las recetas que pertenecen a la cocina festiva poseen una doble característica en cuanto a su consumo:

- a) Pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas (Semana santa, Cuaresma, Navidad, Inti Raimi, etc.), como en actividades

---

<sup>15</sup>Del sujeto considerado en oposición al mundo externo, o relativo a él.

<sup>16</sup> (Pazos Carrillo, 2010)

<sup>17</sup> (Pazos Carrillo, 2010)

festivas (Carnaval, bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales, etc.).

b) Son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar, como en mercados populares y en restaurantes.

**Ilustración 15 Ejemplos comida festiva. Fanesca y Semana Santa.**



**Elaborado por:** Autor.

**Ilustración 16 Ejemplos comida festiva. Colada Morada y Día de los Difuntos.**



**Elaborado por:** Autor.

**Tabla 3 Propuesta metodológica para el análisis de las recetas tradicionales.  
LLAMACHAQUIS**

<b>Pasos para el análisis</b>	<b>Resultados</b>
<b>Descripción del plato tradicional.</b>	El origen de los Llamachaquis se remonta a generaciones. La palabra Llamachaqui proviene de 2 terminologías: LLAMA que significa cabra; y CHAQUI que significa pata. Así su nombre guarda principal relación con su forma, alargada y cilíndrica. Al ser un alimento envuelto en una hoja posee características que lo unen a la cocina

	<p>ancestral y el empleo de manteca de cerdo y miel de panela la ponen como un plato de orígenes barrocos, marcado por su sabor, presentación y connotaciones simbólicas; este platillo es elaborado una solo vez al año y esta preparación es estrictamente realizada por las fiestas religiosas de Guápulo, lugar de donde es originario.</p>
<p><b>Comparación de recetas.</b></p>	<p>Al ser un alimento de características individuales especiales, no se tiene conocimientos sobre otras recetas, ni del lugar donde estas se podrían realizar, ni bajo que circunstancias o sentido cultural.</p> <p>Al ser un alimento envuelto en hojas posee variaciones de recetas antiguas y actuales. Al igual que los envueltos más conocidos como: tamales, humitas o quimbolitos</p> <p>La receta anterior solo posee 4 ingredientes como la harina de mote, miel panela, manteca de cerdo y hojas de huicundo. La receta actual admite ingredientes como huevos, mantequilla, sémola, levadura y polvo de hornear.</p> <p>Primeramente se necesita elaborar la harina de mote, nixtamalizando el grano, secándolo y moliéndolo. Se elabora la masa mezclando la harina con la miel de panela (obtenida de derretir la panela</p>



	<p>con agua y especias dulces) y se liga con la manteca de cerdo, obteniendo así una masa homogénea pero rustica. Al aumentar a esta preparación los ingredientes actuales como huevos batidos, levadura activada y la harina de castilla cernida y mezclada con la sémola de maíz, la masa adquiere más esponjosidad y se vuelve más manejable y con un mejor sabor. Ambas recetas son cocidas al vapor.</p>
<p><b>Origen de los productos alimenticios.</b></p>	<p>El mote es una variedad de maíz que fue utilizado desde tiempos incaicos, al igual que la hoja de huicundo se desconoce ciertamente el origen de su utilización en la receta; la raspadura y manteca de cerdo son productos que se obtienen de la caña de azúcar y del cerdo, ambos elementos introducidos por los conquistadores; de la misma manera que los ingredientes utilizados actualmente como huevos, mantequilla, levadura, y polvo de hornear. Es así esta receta un platillo lleno de mestizaje por el origen de sus elementos antiguos y actuales.</p>
<p><b>Análisis de técnicas culinarias.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La nixtamalización es una técnica ancestral mediante la cual se separa al grano de maíz de su cascara, mediante la utilización de ceniza o cal. Esta técnica era dominada ya por los antiguos</li> </ol>

	<p>pobladores americanos y elaboraban las más variadas preparaciones utilizando el grano entero o moliéndolo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. La cocción se realiza al vapor y en pailas de bronce.</li> <li>3. Para la miel de panela, se hierva la panela con agua y especias dulces hasta que se forme un almíbar no tan espeso;</li> <li>4. Los huevos deben estar separados claras de yemas y las claras deben estar montadas.</li> <li>5. La levadura es activada con la miel de raspadura antes de empezar el proceso de mezcla. Se debe dejar leudar la masa hasta por 45 minutos antes de colocarla en la hoja y envolverla para su cocción.</li> <li>6. Las hojas deben estar previamente lavadas.</li> </ol>
<p><b>Análisis de artefactos.</b></p>	<p>Para la nixtamalización se utiliza una paila de bronce la misma que se también se emplea para la cocción de los llamachaquis. Su utiliza de igual manera ollas de hierro, cucharas de palo y hierro, batidora y se cocina al fogón.</p>
<p><b>Cambios y permanencias.</b></p>	<p>Los cambios más notorios podrían ser la eliminación del proceso de nixtamalización, ya que en la actualidad</p>

	<p>es común encontrar en el mercado, el maíz listo para moler o el harina de mote ya elaborada, esto sin duda resta un poco de valor a la preparación a más de bajar la calidad del harina y el sabor final de los llamachaquis.</p> <p>Pero así como se ha eliminado este proceso existen otros que no se los puede cambiar; este es el caso de la recolección y limpieza de las hojas de huicundo, actividad familiar y necesaria para poder elaborar los llamachaquis. La cocción de este alimento es una tradición que permanece aunque ahora no solo se cocinan en paila de bronce al fogón, sino que se combinan con la cocción en olla tamalera en cocina a gas.</p> <p>La fecha y ocasión para la cual se elaboran se conservan de igual manera y no son sujetos a cambios, por la relación tan estrecha que tiene con dichas celebraciones.</p>
--	--

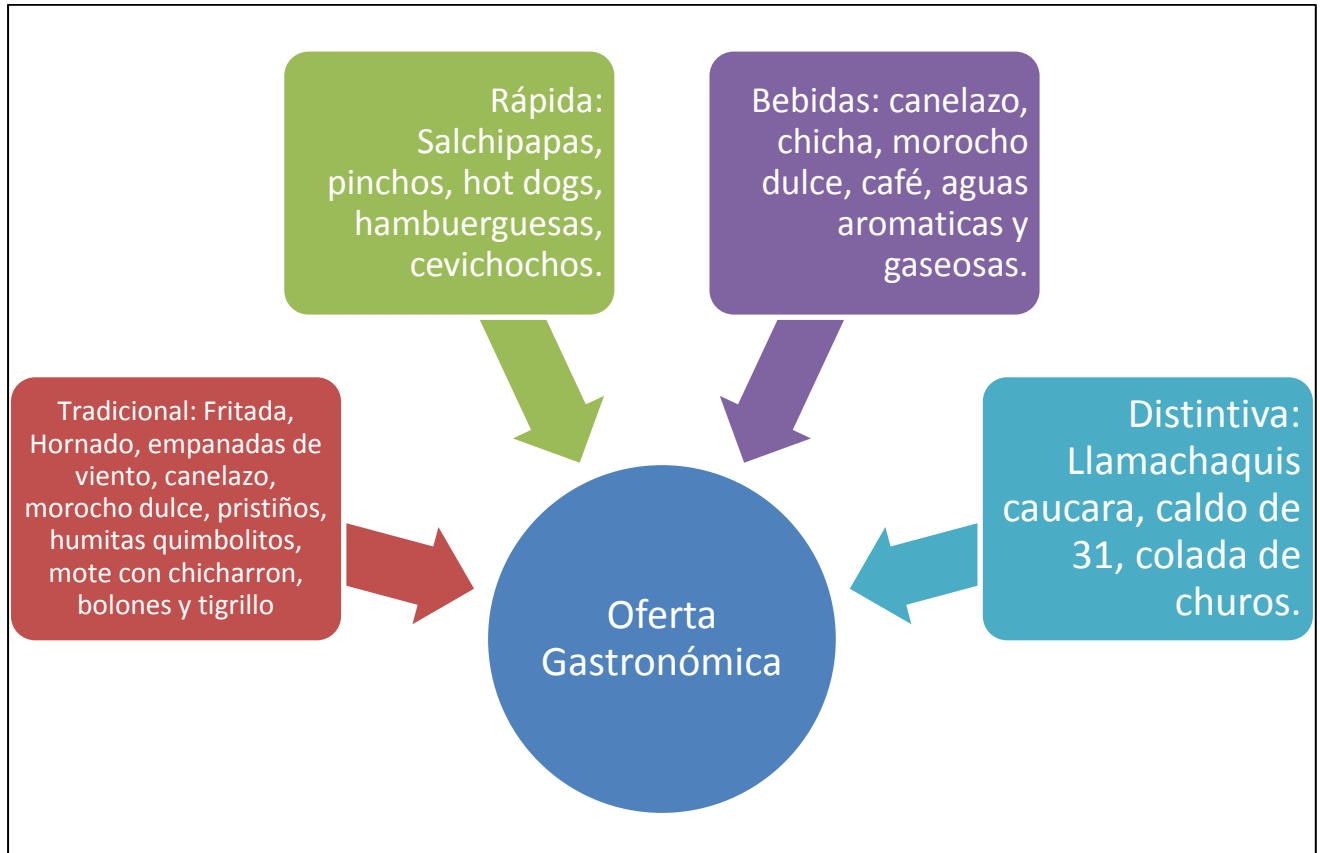
**Elaborado por:** Autor **Fuente:** (Pazos Carrillo, 2010)

#### **1.4.1. Oferta gastronómica durante las celebraciones religiosas en Guápulo.**

Durante los días de fiesta en la plaza de Guápulo se oferta varias opciones de platillos, unos más conocidos y demandados por los comensales como la fritada, hornado, pristiños, cevichochos y otros un poco más especiales y únicos como la colada de churos, el caldo de 31 y los llamachaquis. En la noche, la plaza rebosa de asistentes y

es cuando los puestos de comida llegan al máximo de su producción, esparciendo por toda la plaza los más singulares y conocidos aromas, sin los cuales ninguna fiesta luciría completa.

**Tabla 4 Oferta Gastronómica en las Fiestas de Guápulo.**



**Elaborado por:** Autor

## CAPITULO II

### 2. HISTORIA Y GENERALIDADES DE GUÁPULO

**Ilustración 17 Foto Guápulo y su Iglesia**



**Elaborado por:** Autor

“Guápulo, se ubica en las laderas escarpadas de una montaña, lo que convierte a las romerías y peregrinaciones al santuario en un camino difícil, como se supone es el camino hacia la salvación” (Salgado Gómez, 1997)

Guápulo es uno de los asentamientos poblacionales más antiguos de la ciudad y como cada reducto de historia este barrio captura nuestra atención y admiración en cada

aspecto ya que la indudable adaptabilidad al avance de los tiempos de sus construcciones, costumbres y habitantes, dotan a este barrio de una cálida singularidad que es resaltada por la belleza del paisaje, clima e historia. Guápulo como un barrio de orígenes ancestrales posee una atmosfera particular de marcados contrastes; de acuerdo con los estudios de los períodos preincaicos e incásicos, este pueblo tiene sus orígenes muchos siglos antes de la llegada de los incas y probablemente estuvo conformada por un asentamiento Chibcha o Caribe<sup>18</sup>. Guápulo tuvo una posición estratégica, por ser una ruta de conexión con el valle de Cumbayá y Quijos en la Amazonía; los llamados conquistadores como el Virrey Blasco de Núñez, Francisco de Orellana, Gonzales Suarez, Francisco Pizarro usaron este sitio como lugar importante de paso para sus misiones y meditación religiosa, ya que fue aquí donde la devoción de los conquistadores españoles a la virgen de Guadalupe de Extremadura los lleva a erigir una ermita en su honor y posteriormente se edificó la primera iglesia franciscana en honor a la virgen de Guadalupe; el primer santuario mariano del país. El púlpito fue tallado por Menacho en 1.716 y es considerado como uno de los más bellos del Nuevo Mundo. La imagen de Nuestra Señora de Guadalupe que allí se honra fue tallada por Diego de Robles y policromada por Luís de Rivera.

Empezamos detallando los aspectos más importantes de este barrio a lo largo de su historia.

### **2.1. Ubicación Geográfica.**

Guápulo se encuentra ubicado al noreste de la ciudad de Quito, es parte de la parroquia urbana de Itchimbía, por su condición de pequeño valle se encuentra a 2690m sobre el nivel del mar, 110 msnm mas abajo que el centro histórico, gracias a esto posee un clima mas cálido que el resto del centro de la urbe lo que lo vuelve apacible y agradable. ; Sus límites son: la quebrada del Batán al norte; el relleno de la Vicentina al

---

<sup>18</sup> (Navas, 1890)

sur; el río Machángara al este; y el borde oriental del valle de Quito, La Av. González Suárez al oeste<sup>19</sup>.

### Ilustración 18 Mapa Guápulo



Elaborado por: Autor

### 2.2. Prehistoria y Protohistoria de Guápulo

En Guápulo como en todos los pueblos de origen ancestral, se debe estudiar la prehistoria o pre incásica y la protohistoria o incásica. Este sector estuvo habitado desde mucho antes de la conquista incaica pero de donde procedían sus habitantes, encontramos varias hipótesis,

”Los primitivos pobladores procedían de inmigraciones desembarcadas en las costas del mar pacífico; venidas por tierra desde el norte o llegadas de

<sup>19</sup> (Rodríguez García, 2015)

la altiplanicie por las aberturas que hay en varios puntos de la cordillera oriental” (Navas, 1890)

Debido a la ubicación geográfica de Guápulo las 3 teorías son factibles es así que:

“La inmigración del Pacífico, siguiendo la cuenca del Guailabamba hasta la confluencia con el Machangara o hasta el sitio denominado el Socavón, entre Tumbaco y Cumbaya, avanzarían río arriba , a los declives de Guápulo, así como del norte , por tierra; o la oriental, por la gran vía Guamaní-Papallacta-Tumbaco.” (Navas, 1890)

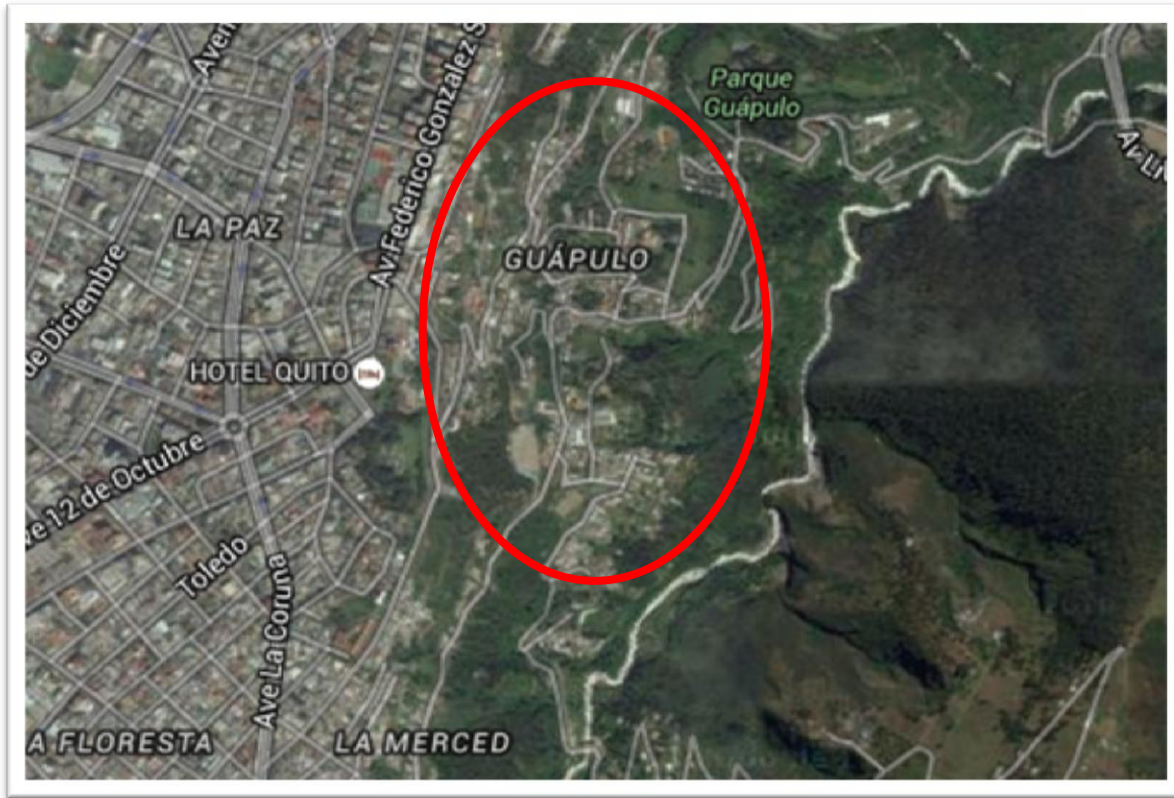
Admitidas las dos primeras hipótesis el origen de los primitivos moradores de este lugar sería *Chibcha*: barbacoanos o cayapas colorados; aquella civilización que avanzó desde Costa Rica hasta nuestra republica, pasando por panamá y Colombia. La ascendencia de los pobladores sería *Caribe*, pues esta comprobado que los antiguos pobladores de la región trasandina son de esta raza. Y aunque así no fuese es opinión autorizada que los Quitús eran Caribes al decir del Hno. Sr. González Suárez; *“otra conjetura opinión mía es la presencia de la raza caribe en el territorio ecuatoriano, los Quitús o Quitúes, antiguos pobladores de la provincia de Pichincha, he sospechado eran de raza caribe.”*<sup>20</sup> De estas hipótesis pasamos al estudio de los artefactos encontrados en esta región, deberemos necesariamente admitir la existencia de más de dos civilizaciones o pueblos.

---

<sup>20</sup>Carta Arqueológica del Hno. Sr. González Suárez al Hno. Sr. Dr. Manuel María Polit.



## Ilustración 19 Mapa Satélite Guápulo



Elaborado por: Autor

Guápulo esta compuesto por dos pequeños valles divididos por la quebrada *Calis-Guayco*, y es en el valle llamado *Guashayacu*, abundan los objetos antiguos de barro y se sospecha por las piedras talladas la existencia de una civilización paleolítica; es en este vallecito *Guashayacu* donde fue erigida la primera capilla o ermita en devoción a Nuestra Señora de Guadalupe.

En otro valle donde actualmente se encuentra el santuario abundan de igual manera los artefactos de barro, pero en distintos lugares; se realizó excavaciones junto al actual santuario donde se descubrieron los cimientos del segundo templo, los sepulcros son pozos circulares de un metro cincuenta a dos de profundidad, siendo este el lecho sepulcral, donde fueron hallados restos humanos además de artefactos, ollas rusticas sin barnizar, otras barnizadas de un tono rojizo, tiestos con rayas, puntos y bajos relieves; morteros de piedra, algunas ordinarias y otras hermosas y finas. Abundan

boquillas de instrumentos musicales destinados a silbatos ordinarios y hay mucha obsidiana, sin que falten los objetos de cobre, de tipo Chibcha.<sup>21</sup>

Hay otro cementerio de los aborígenes en el sitio denominado *Ayapamba*<sup>22</sup>, de donde se han extraído muchos restos humanos y artefactos de barro; deducimos así por los objetos encontrados que ambas culturas llegaron hasta este lugar; tanto la *Chibcha* como la *Caribe*. De igual manera existen vestigios de construcciones incaicas en el sector. El Inca había hecho levantar fortalezas o *Pucaraes* en las colinas que dominaban los valles, en las gargantas que podían dar paso a los enemigos y en lugares estratégicos de las cordilleras. Todos los pasos de los valles de Puembo y Pifo hacia el sur, estaban fortificados. La fortaleza de Guanguiltagua fue levantada en una de las pendientes más ásperas y avanzadas sobre el pueblecito de Guápulo y desde la cual se dominaba el valle de Tumbaco y Cumbaya. Esta fortaleza forma parte del gran sistema defensivo, organizado por los Incas, y del cual se servían como punto de apoyo en sus avances progresivos.<sup>23</sup>

En época de la conquista los indígenas oriundos del lugar entregaron sus tierras donde se dedicaban a la labranza y los obrajes<sup>24</sup> a la cofradía como pago de tributos o en pago a los servicios religiosos, es por esto que la mayor parte de Guápulo le pertenecía a la cofradía, tornándolo un lugar poco poblado pero bastante concurrido, aunque era un sitio conformado mayormente por indios encargados de labrar tierras de españoles sin embargo también existía presencia de mestizos y familias españolas. A mediados del siglo XIX aún sigue siendo poco poblado<sup>25</sup>, donde se presencia de 10 a 12 casas de paja. Por otro lado Humboldt<sup>26</sup> menciona para dicho siglo que, Guápulo posee apenas 200 indios y admira la iglesia rodeada de chozas y en su visita lo describe como un pueblo que posee bella vegetación, describiendo algunos cedros llenos de *Tillandsia* y *Epidendrum*. A esto se añade que en dicha época el Santuario de Guápulo ya no refleja el poderío económico de la época colonial llevando al pueblo a un estado de postración

---

<sup>21</sup> (Navas, 1890)

<sup>22</sup> Llano de las almas

<sup>23</sup> (Navas, 1890)

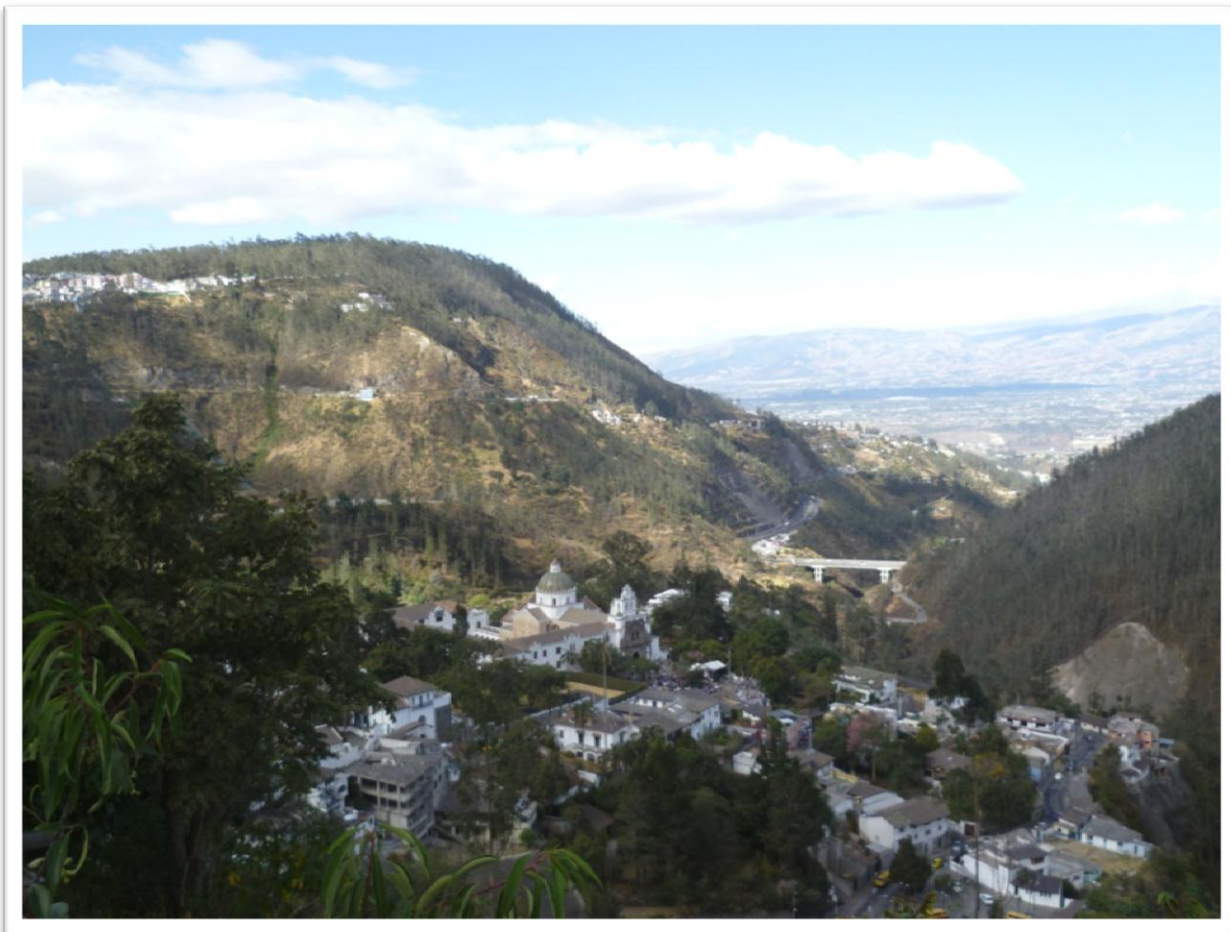
<sup>24</sup> (Rodríguez García, 2015)

<sup>25</sup> (Rodríguez García, 2015)

<sup>26</sup> (Rodríguez García, 2015)

y abandono, de tal modo que entrado a los años 1900 se registran muchas ventas de terreno por parte de la cofradía que pasan a formar parte de grandes haciendas.

### **Ilustración 20 Guápulo**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

### **2.3. Toponimia de Guápulo.**

Recordemos previamente, que los aborígenes aplicaban a sus poblaciones nombres de un significado preciso, onomatopéyicos<sup>27</sup> los más, y casi todos expresivos del clima, configuración, producciones y demás cualidades del lugar; y se mostraban tan

---

<sup>27</sup> Imitación de sonidos reales por medio del lenguaje.

religiosos en consérvalos con su exacta pronunciación, que ni los invasores se atrevieron a cambiarlos.

Ahora sabiendo ya, que este paraje estuvo poblado desde mucho antes de la invasión española y la conquista incaica, necesariamente existía un nombre por el cual los antiguos pobladores llamaban a esta zona.

### **2.3.1. Filología de la palabra Guápulo.**

Parece indudable que en la época precolombina, gran parte de nuestra Republica estuvo habitada por tribus *Chibchas*, las que también se establecieron en Guápulo, según lo manifestaron los utensilios aquí encontrados, y aún la filología de su nombre.

En efecto Guápulo no es de origen quichua. El Hno. Sr. González Suarez y otros filólogos, reconocen que la silaba GUA-Grande, es netamente *Chibcha*; el Dr. Hidalgo, la consideran como genitivo de posesión en el idioma *Caribe*; por ejemplo en *Gua-mialamag*, *Gua-puzcal*, *Gua-chucal*, nombres de lugares situados al sur de Colombia.<sup>28</sup>

Pues bien, parece que Guápulo, con su raíz y terminación pertenecen al idioma *chibcha*, según la autorizada opinión del Sr. Otto Von Buchwald:

*“he, encontrado, nombres geográficos conteniendo raíces de lengua chibchas desde el Chinchipe hasta Tumbes, desde allá a la desembocadura del Guayas, por la costa ecuatoriana hasta Manta o Caráquez. Mas adentro hasta los Cañares y los confines de Colombia donde se reparten hasta Centro América.”* (Navas, 1890)

*“Por Quito y el Puruhá vemos nombres cuya fijación barbacoa es difícil de negar. Véanse los ejemplos siguientes: Guápulo= Gua+pulo= Papa Grande, Otavalo= ote+gua+lo= en alto+grande+lago. Estos ejemplos hacen muy probable que en el Ecuador, con excepción de Cañar, Atacamas.....se ha hablado lenguas de la familia Chibcha”*<sup>29</sup>

---

<sup>28</sup> (Navas, 1890)

<sup>29</sup> Notas acerca de la arqueología del Guayas "Boletín de la Sociedad Ecuatoriana de Estudios Históricos Americanos N° 3"

## 2.4. Origen del culto a Nuestra Señora de Guadalupe.

### 2.4.1. En Extremadura.

“Intitulase Guadalupe, una empinada sierra, situada en Extremadura de España. Toma este nombre, de un río que nace en una altísima montaña que se llama Villuerca; es su nombre Guadalupe, voz arábica, compuesta por los Moros, y en nuestro castellano significa: Río del Lobo; porque *Guada* significa río, y *Lupe* es lo mismo que lobo; y acaso le apropiaron tal vocablo por la abundancia de lobos que se criaban en aquellas montañas.”<sup>30</sup>

La sagrada efigie fue encontrada por un pastor vecino de Cáceres, que paseaba sus ganados, en la jurisdicción de la villa de Talavera, a quien se le apareció la Reina del cielo cercada de gran resplandor y hermosura, y le dijo: “No desmayes, cobra esfuerzo; yo soy la Madre del Redentor del Mundo: lleva tu vaca restituida a la vida por mi intercesión....Ve a Cáceres y da cuenta de lo que has visto; y de mi parte dirás a los sacerdotes y pueblo que vengan al sitio mismo donde hallaste la vaca muerta, y allí junto a unas grandes piedras, cavando con reverente diligencia, hallarán una imagen mía preciosa, debajo de la tierra, y luego que la encuentren fabricaran en el mismo lugar una capilla, en que sea reverenciada.” (Navas, 1890)

Ante estos prodigios, las autoridades de Cáceres van al sitio designado, cavan el suelo y a no gran profundidad, en una cueva subterránea, hallan la santa imagen, tan hermosa como si la hubiese encerrado en aquella lóbrega estancia pocos días antes, habiendo corrido desde que los sacerdotes la ocultaron, como 611 años. Esta imagen recibió el mas ferviente culto en la catedral hispalense, hasta que aconteció la invasión sarracena; entonces para librar esta inestimable joya de las profanaciones de aquellos barbaros, varios sacerdotes tomaron la imagen y habiendo llegado a las montañas de Guadalupe, lo ocultaron allí en una cueva, dejando junto con ella una relación detallada del hecho de la ocultación y origen de la estatua.

---

<sup>30</sup> Imágenes y santuarios célebres de la Virgen Santísima- por el R. P. Julio Matovelle. Pág. 324.

## Ilustración 21 Virgen Guadalupe, España.



**Elaborado por:** Autor

Andando el tiempo, construyese un magnifico santuario en este sitio: la iglesia que, por su arquitectura y magnificencia, goza de fama en toda España. En torno al santuario fue formándose la villa de Guadalupe con gran devoción hacia la virgen.

Descrita aquí la historia del santuario e imagen de nuestra señora de Guadalupe de España, con los que tienen íntima relación la Virgen Santísima y el santuario de Guápulo.

## Ilustración 22 Iglesia Guadalupe, España



**Elaborado:** Autor

### 2.4.2. En América.

La fama de los prodigios obrados por la Virgen Santísima en Guadalupe, difundió rápidamente su culto por toda España, los siglos XIV, XV y XVI, fueron los siglos de oro para Ntra. Sra. De Guadalupe; siendo que Cristóbal Colón y los conquistadores de América, al embarcarse en frágiles carabelas buscando tierras desconocidas, transportaron esta devoción hacia el nuevo continente. El 4 de noviembre de 1493, el descubridor desembarcó, en la más importante de las Antillas; sus bellas montañas, su suelo fértil y agradable panorama, recordaron a Colón la sierra y hermosos lugares de Extremadura; y al imponer un nombre a la isla, vino a su mente el de Guadalupe, depositando con esto la primera simiente de devoción a la virgen santísima de Guadalupe en el suelo Americano. Más tarde este mismo nombre se le impondría a una isla mexicana, en la costa del pacífico; igualmente a dos pueblos de Colombia, en la audiencia de Quito y también en Perú.

### Ilustración 23 Virgen de Guadalupe. México.



**Elaborado por:** Autor

Así 38 años más tarde de su llegada a estas tierras Ntra. Sra. De Guadalupe tomaría posesión efectiva de América, ya que 10 años después del dominio español de la ciudad de México, el 9 de diciembre de 1531, se presenta la virgen a Juan Diego y le ordena llevar al obispo su sagrada imagen, pintada sobre su indumentaria y a decir al obispo, que es su voluntad le edifiquen un templo en la colina de Tepeyacac. Construyese pronto una ermita en el lugar de la aparición, y se colocó en ella la prodigiosa Imagen de Nuestra Señora. Actualmente, en las faldas de la colina de Tepeyac, a más de la capilla edificada en su cima, se levanta airosa y magnífica Basílica, alma y vida de la hermosa villa de Guadalupe; además, por declaración Pontificia, es la Virgen Santísima de Guadalupe, Patrona de América, ya que, en el



decurso de los siglos, ha cumplido la promesa que hiciera a Juan Diego: de escuchar en su templo “*las lágrimas y ruegos para darles consuelo y alivio*”. (Navas, 1890)

**Ilustración 24 Santuario a Guadalupe. México.**



**Elaborado por:** Autor

**2.4.3. En Quito- Ecuador.**

Íntima relación guardan estos acontecimientos con el establecimiento en nuestro país y posteriormente en Guápulo, del culto y devoción a Ntra. Sra. De Guadalupe; pues al decir del padre Matovelle, los españoles se persuadieron de que la aparición de Tepeyacac, no quería decir el establecimiento de una nueva devoción a María en américa, sino una continuación de la establecida en la sierra de Guadalupe de España.<sup>31</sup>

Efectuada por Benalcázar y sus capitanes, la primera fundación de San Francisco de Quito, el 15 de agosto de 1534; entronizada la cruz donde se erigieran altares al sol, los cristianos conquistadores, no olvidaron a la Virgen Santísima. En su apogeo y

---

<sup>31</sup> (Navas, 1890)

esplendor de culto y devoción a Ntra. Sra. De Guadalupe, venerada en el rico santuario de la provincia de Cáceres; reciente aún la aparición de la Virgen en las cercanías de México; natural era que surgiese en la mente de los conquistadores fundar, en la antigua capital de Atahualpa, una cofradía que honrase y diera culto a la Virgen; siendo así que el 9 de marzo de 1581 se funda la cofradía y hermandad que honraría a la Santísima Virgen de Guadalupe y le edificaría uno de los más hermosos santuarios, en uno de los lugares más armoniosos y encantadores de la que fuera la ciudad residencia del inca y al que se conocía como Guápulo.

**Ilustración 25 Virgen de Guadalupe. Ecuador.**



**Elaborado por:** Autor

Entonces la recién fundada cofradía fue haciéndose de adeptos y poco a poco los donativos se multiplicaban hasta que se transformo en una de las más importantes y ricas ordenes de aquellos tiempos, viéndose en la necesidad de construir un templo propio y exclusivo al que acudiesen sus devotos, eligieron así el lugar que más les

recordara los campos de Extremadura y el santuario que allí se levanta impetuoso, rodeado de campos fértiles y de fuentes de aguas frescas y cristalinas; encontraron entonces a pocas millas de la ciudad el lugar tan pintoresco que buscaban, un pequeño valle donde abría de levantarse el primer santuario mariano en el reino de Quito. Corría el año de 1587 cuando se establece el primero de los tres santuarios que abría de construirse en Guápulo; una pequeña ermita o altar, en el cual se veneraba una imagen de la “Virgen Guadalupe, la antigua” y la exquisita escultura encargada al artista español Diego de Robles la cual a petición de los cofrades estuvo lista en 1584 y sería venerada en la catedral hasta que el templo de Guápulo esté terminado. Empezaba a afianzarse y esparcirse la devoción a la Virgen de Guápulo y en 1592 empieza la construcción de un segundo templo, uno más rico y apropiado para albergar a un culto de tan alto crecimiento en fieles; los trabajos en Guápulo concluyeron años después y dieron origen a un hermoso templo del cual se edificarían a semejanza mas o menos exacta los templos de Loja, Cuenca y Azogues y guardarían en ellos copias semejantes a la escultura venerada en Guápulo.

Tan apreciada era la Virgen de Guápulo por los favores otorgados a la ciudad de Quito en momentos de calamidades que siempre que acontecía alguna catástrofe era trasladada a la catedral donde permanecía hasta que todo volviera a la normalidad; se le rendían misas con el afán de que los terremotos, plagas, sequías, guerras civiles, erupciones volcánicas, etc. aplacaran su furia y la ciudad pueda volver a su cotidianidad. Es entonces que en el año de 1644 el Rey Felipe IV la declara Patrona De Las Armas Reales nombramiento que haría necesaria la edificación de un nuevo templo, uno más acorde a esta nuevo nombramiento que ha recibido la virgen; se colectan donativos en américa latina, se bendice y coloca la primera piedra en 1649, la construcción es terminada en 1693 aunque los trabajos de ornamentación del interior concluyeron en el año de 1718 y fueron realizados por los más célebres artistas de la época como el caso de Miguel de Santiago Y Nicolás Javier Goribar.

Este suntuoso santuario sufriría el más inclemente ataque de las llamas por el año de 1839, despojándolo de su gloria y de las más hermosas y reconocidas obras de arte que en el reposaban, como es el caso de fina orfebrería hechas en oro y plata que

adornaban el santuario, vestidos de la virgen ricamente elaborados en seda, retocados con hilos de oro y plata; el retablo del altar mayor quedo reducido a cenizas al igual que la bellísima escultura que Diego de Robles hiciera para ser venerada en tan sublime y hermoso templo.

### **Ilustración 26 Iglesia Guápulo antes del terremoto 1968**



**Foto:** [www.fotografianacional.gob.ec](http://www.fotografianacional.gob.ec)

Así con la desaparición de tan milagrosa y querida imagen empieza la decadencia y abandono del santuario de Guápulo; el que alguna vez recibiera a cientos de fieles ahora estaba desierto, sin la protección de su patrona y herido de muerte; pues a consecuencia de incendio la antigua y fervorosa devoción que impulso el crecimiento de la cofradía de Guadalupe y la construcción de templo, primero fue languideciendo y paulatinamente desapareciendo debido a los cambios sociales de la época, impulsados por el pensamiento liberal que se aparta de la iglesia.

## Ilustración 27 Iglesia antigua de Guápulo



**Elaborado por:** Autor

Los trabajos para la reconstrucción del retablo mayor estuvieron concluidos a finales de 1841 aunque estos no serían lo últimos arreglos que necesitaría el templo ya que en el año de 1868 un terremoto lograría que la bóveda se raje longitudinalmente y la cúpula se cuarte. En enero de 1869 se empieza la reparación que concluyó a finales del mismo año, aunque la cúpula se desplomaría con el sismo del 3 de febrero de 1870, cinco años más tarde estaría reparada nuevamente la media naranja desplomada, mas otro incendio atacaría al templo en 1895 aunque este sería de menores proporciones que el acontecido anteriormente. Dos años después quedan completamente terminados trabajos para arreglar el templo.

En la actualidad la iglesia de Guápulo es una de las más importantes y hermosas obras arquitectónicas de la capital, constituyendo un patrimonio material que desencadena

todo un corpus relacionado directamente con las tradiciones que aquí se manifiestan y que son objeto de la presente investigación.

### **Ilustración 28 Iglesia de Guápulo Actual**



**Elaborado por:** Autor

### **2.5. Guápulo y su importancia para Quito.**

En el pasado, cuando se iba del centro de Quito hacia Guápulo se podían sentir variaciones en el microclima, el paisaje, las construcciones, el tipo de cultivos, etc. Esas diferencias difícilmente pueden apreciarse hoy en día desde un vehículo, cuando los cambios se suceden de manera rápida y cuando la mayoría de los sembríos, bosques nativos, quebradas con su vegetación y fauna características han desaparecido.

Quito, en un sentido aún más amplio, no sólo abarcaba el espacio urbanizado y sus alrededores urbano-rurales sino las zonas agrarias aledañas y las parroquias con las que mantenía vínculos permanentes. Circundando a la ciudad se encontraban

parroquias, pueblos y caseríos, los ejidos hacían las veces de frontera entre la ciudad y el campo y constituían, una suerte de “espacios públicos en disputa”. Existía una relación estrecha entre la vida social rural y urbana, debido a la existencia de sistemas complementarios y combinados que aseguraban el abastecimiento de la ciudad. Quito, en el siglo XIX, estaba aprovisionada no sólo de los productos provenientes de la meseta sino de los originarios de los valles y de las estribaciones de montaña (Mindo, Pacto, Gualea, Nanegal) e incluso de zonas selváticas como Quijos. En dicho los sitios de quebradas o cañadas profundas se utilizan para plantaciones de caña, lo que confirma (Navas, 1890) cuando menciona que en Guápulo antaño se plantaba caña de azúcar, plátano y café. Otros productos eran traídos del litoral por la vía Guaranda.

“Los alrededores y la región de Quito, llamado de las cinco leguas, están llenos de pueblos, casi todos de indios, siendo estos muy numerosos. Todas aquellas poblaciones acuden a la ciudad de Quito con sus frutos y productos en grano, hortalizas, gallinas, piaras de chanchos, rebaños de ovinos y bovinos, toda clase de fruta, de manera que la Plaza del Mercado es una de las mejores provistas. Nada le falta, se vende todo y en gran abundancia ya que los campos y tierras de todos los alrededores son fértiles en gran manera y en gran abundancia de agua” (Navas, 1890)

A diferencia de la mayoría de barrios de Quito, Guápulo, por su remoto origen, mantiene vivas algunas de sus expresiones culturales más puras e identificadoras; estas expresiones están vinculadas a orígenes étnicos, creencias religiosas y al carácter mayoritariamente popular de su población, con hábitos y costumbres enraizados en la mayoría de sus habitantes y en quienes visitan este lugar. Actualmente Guápulo es un reducto cultural donde confluyen varias expresiones de carácter inmaterial de incalculable valor como explicaremos a continuación.

**Ilustración 29 Participante disfrazado de las fiestas.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014



## **CAPITULO III**

### **3. Elaboración y características del Llamachaqui, relación e incidencia en las fiestas de Guápulo.**

“La cocina refleja la evolución dentro de una cultura por medio de sus creaciones, por lo cual se le vincula al estudio y conservación del patrimonio, pues un platillo puede encerrar la historia de una comunidad y expresar la identidad” (Mejía, Bravo, & Mejía, La gastronomía como símbolo en la cultura, 2014)

#### **3.1. Que es un Llamachaqui.**

Un llamachaqui es una receta familiar tradicional que ha sido conservada y elaborada por la familia Otalima desde hace 5 generaciones y únicamente se preparan por las fiestas en honor a la Virgen de Guápulo; esta receta no difiere mucho de los conocidos tamales, humita o quimbolitos, pues el resultado es similar, pero son detalles únicos los que vuelven a esta receta un tesoro de valor incalculable, detalles como la recolección de las hojas para la envoltura y que dicha elaboración sea realizada única y exclusivamente por la Señora Fanny Otalima, poseedora de la receta original y encargada de preservar un tesoro familiar y cultural de toda la ciudad.

Es así que gracias a la conservación de saberes y a la riqueza botánica empleada en las cocinas tradicionales, encontramos diversas preparaciones que emplean hojas de plantas para la envoltura de los alimentos preservando así una técnica ancestral y un legado cultural. El reconocimiento de este legado debe estar estrechamente ligado a la conservación de los ecosistemas mediante el empleo responsable de los recursos.

### Ilustración 30 Llamachaquis



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

#### **3.1.1. Alimentos envueltos**

“Las hojas no solo se muestran como un material útil en la preparación de los alimentos, sino que se destacan sus valores agregados, como medios de procesamiento y portadoras de sabor. Es ineludible, entonces, la referencia a los sentidos del olfato y el gusto cuando reconocen los aromas.” (Díaz Piedrahita, 2012)

La costumbre ancestral de envolver alimentos en hojas de plantas en los diferentes procesos culinarios, conforman un rico patrimonio. Los conocimientos ancestrales sobre el medio cobran su mayor importancia, pues permiten rescatar especies nativas y fomentar su conservación, mejorando las relaciones recíprocas entre el hombre y las

plantas, dado que “la vegetación modifica a la cultura, así como la cultura modifica a la vegetación.”<sup>32</sup>

El empleo de hojas de plantas para cubrir los alimentos es una práctica casi universal; el ser humano ha tenido la necesidad de guardar, proteger y preservar los comestibles que no va a consumir de inmediato, de la acción del aire, de la luz, de la humedad y también de riesgos físicos. Esta práctica es el resultado de un proceso de selección y de la capacidad de adaptación, inventiva e ingenio, que sobreviven por su efectividad y cualidades.

“La cultura de los envueltos es el conjunto de conocimientos que se han desarrollado a través de estas preparaciones, involucrando el entorno y la historia. Las tradiciones de los envueltos son la transmisión de recetas literarias o verbales que se preparaban en fiestas religiosas o paganas que se ha elaborado de generación en generación.” (Ortíz Rodas, 2012)

**Tabla 5 Hojas utilizadas para envolver alimentos y sus características.**

<b>Hoja</b>	<b>Generalidades</b>	<b>Preparaciones</b>
<b>Choclo o maíz tierno (Zea Mays L.)</b>	Se pueden utilizar las hojas secas o frescas y no solo las que recubren a la mazorca, también se utiliza las hojas de la planta del maíz, previamente blanqueadas al vapor, para facilitar su manipulación y eliminando sabores y partículas no deseadas.	Humitas, chihuiles o chigüiles,
<b>Achera o Achira (Canna edulis)</b>	Su color es verde o verde violáceo de superficie lisa y con una prominente nervadura que requiere ser aplastada para poder	Tamales, quimbolitos

<sup>32</sup> (Díaz Piedrahita, 2012)

	manipular de mejor manera, en ocasiones se blanquea la hoja al vapor. Se la utiliza lo más fresca posible, aporta aroma y sabor a las preparaciones, se utiliza tanto al momento de cocinar los alimentos como para envolverlos.	
<b>Bijao- Bihao (Calathea sp.)</b>	Hoja de color verde claro, guarda cierta similitud con la hoja de achira. En ocasiones es ahumada de igual manera que la hoja de plátano, para mejorar su sabor y facilitar su manipulación.	Tamales, hayacas.
<b>Plátano (Musa paradisiaca L.)</b>	Esta hoja es más amarga que la del bijao y por este motivo es necesario realizar un ahumado previo a la utilización en alguna preparación. Se puede ahumar en directamente en una fogata o en una hornilla casera evitando quemarla y habiendo realizado una limpieza previa con abundante agua	Maítos, tamales, hayacas.
<b>Huicundo (Tillandsia Lajensis André)</b>	Esta planta puede ser terrestre o aérea, el espécimen terrestre de flor amarilla es apto para utilizar en la cocina. Para poder utilizarla es necesario mantenerla en remojo para una mejor limpieza de las caras interna y externa, las cuales están cubiertas por una fina	Llamachaquis salados y dulces.

	capa de tierra. Se la utiliza frescas o no muy secas debido a que pierden flexibilidad, aportan aroma, sabor y estética.	
--	--	--

**Elaborado por:** Autor

El alimento envuelto se convierte así en una de las principales elaboraciones culinarias y debido a sus características y singularidades, adquieren una connotación ritual o festiva, siendo una expresión prehispánica que sobrevive hasta nuestros días, obviamente adoptando variaciones a lo largo de su existencia, comenzado los principales mestizajes culinarios en tierras centroamericanas debido al descubrimiento de América.

Sin embargo en los Andes se produce un mestizaje culinario gastronómico completamente distinto al que aconteció en Centroamérica. El factor que inspira profundas innovaciones en el uso y el consumo de los productos andinos fueron “la introducción de las técnicas culinarias de escabechar, blanquear, freír, sofreír, espesar con yemas de huevos o ligar con harina y mantequilla, la difusión de las bondades de la leche, los quesos ,la nata, la mantequilla la manteca de cerdo, el azúcar, la miel de caña, además las nuevas especias y condimentos orientales a más de implementación de los hornos, los molinos, el cedazo. (Ortíz Rodas, 2012)

“Una de las técnicas culinarias mas apreciadas por los antiguos pobladores de América era envolver masas de maíz y otros alimentos en pancas (p’anqa) o chalas (challa), que eran las hojas del maíz, (González Holguín, 1952 [1608])o las hojas de achira o bijao. El conjunto se cocía luego en agua, al vapor o directo a las brasas. Los españoles los conocían con el nombre de <<panes envueltos>> y había de muchas clases, porque se encontró en toda América.” (Olivas, 2006)

**Ilustración 31 Ejemplos alimentos envueltos: Humitas.**



**Elaborado por:** Autor

**Ilustración 32 Ejemplos alimentos envueltos: Quimbolitos.**



**Elaborado por:** Autor

### Ilustración 33 Ejemplos alimentos envueltos: Tamales.



**Elaborado por:** Autor

La preparación más popular en el imperio de los incas era la *humint'a*, hoy humita en castellano, un “bollico” de maíz parecido a los tamales. No se preparaba para el diario sino <<por vía de regalo>> y era el pan de fiesta. (González Holguín, 1952 [1608])

Los tamales por otra parte son el referente de las culturas centroamericanas, como la Olmeca, maya y azteca. En las cuales su consumo y preparación eran muy difundidos pero de igual manera debido a lo laborioso de su preparación su consumo se destinaba solo a las festividades.

Dentro de lo que actualmente es nuestro territorio encontramos aún variedades de alimentos envueltos en hojas, variando sus ingredientes en cada región.

**Tabla 6 Información General preparaciones envueltas en hojas.**

<b>Preparación</b>	<b>Región donde se prepara.</b>	<b>Características principales</b>
<b>Humitas/ chumales</b>	A nivel nacional	Son la preparación más conocida y elaborada a nivel nacional, puede tener un gusto salado o dulce y no contienen mucha materia grasa, se elaboran con el maíz kao o tierno cocinándolos al vapor., aunque en cada región se utiliza diferente variedad de maíz lo que abre la posibilidad a diferentes sabores.
<b>Quimbolitos</b>	Sierra	Esta preparación es exclusivamente de gusto dulce, es elaborado con harina de maíz aunque en la actualidad se elabora con una mezcla de harina de maíz y harina de castilla, se envuelve en hojas de achira lo que le aporta un aroma y sabor distintivo.
<b>Tamales</b>	A nivel nacional	Otro de los alimentos envueltos más difundidos por América, se elabora



		con harina de maíz blanco o amarillo y es envuelto en las hojas achira o bijao, por lo general su relleno es salado y varia dependiendo de la región donde se lo elabora.
<b>Chihuiles/ chigüiles</b>	Azuay, Bolívar, Tungurahua	Pueden ser elaborados con maíz maduro o tierno, en hojas de choclo o de la planta de maíz, de igual manera pueden tener gusto salado o dulce. Se suelen rellenar con diferentes carnes o queso tierno.
<b>Hayacas</b>	Costa	Son elaborados a base de harina de maíz amarillo, son principalmente saladas y con rellenos variados, se envuelven en hojas de plátano previamente ahumadas.
<b>Llamachaquis</b>	Pichincha, Chimborazo	Son elaborados a base de harina de mote, raspadura y manteca de cerdo, pueden ser elaboradas de sal o de dulce y son envueltos en hojas de huicundo.
<b>Cuchichaquis</b>	Azuay, Chimborazo,	Es una variedad de chigüil

	Cañar, Tungurahua.	y se lo prepara también con harina de maíz, exactamente como el anterior pero se diferencia porque esta contiene mapahuirá o chicharrones. Pueden ser envueltos en las hojas del maíz o en las de la mazorca, de igual manera se utiliza las hojas de huicundo
<b>Chiviles</b>	Azuay	Se utiliza el maíz amarillo y se envuelven en hojas de bijao, puede llevar relleno dulce o salado y por lo general se elaboran para ocasiones especiales.
<b>Bollos</b>	A nivel nacional	Son elaborados con harina de maíz o con una masa preparada a base de yuca o plátano, pueden ser dulces o salados y rellenos de pescado, carne, pollo etc. Se envuelven en las hojas de plátano o bijao.
<b>Chachis</b>	Azuay	Se elaboran de maíz blanco de la variedad morocho o zhima, pelado y molido, lo mezclan con suero de

		leche, manteca de cerdo y sal lo rellenan de queso tierno.
<b>Timbulos</b>	Azuay, Tungurahua	Es otro envuelto típico se prepara con maíz morocho o zhubay. La masa es similar a un tamal, pero su sabor es dulce debido a la miel de panela, raspadura rallada y queso tierno.

**Elaborado por:** Autor

### 3.2. Orígenes de la receta

Las recetas son la expresión sintética, oral o escrita, de los saberes, ingredientes, cantidades y formas de preparación de los alimentos. Las recetas a veces se conservan como un patrimonio y un “secreto” de familia. Algunas se pierden, mientras otras se conservan celosamente.

“El conocimiento de recetas es un factor de prestigio, y existe un intercambio de recetas que refuerza alianzas entre personas y familias, y que favorece la pervivencia de los saberes tradicionales. Las recetas son una valiosa fuente documental de las cocinas tradicionales.” (Ministerio de Cultura de Colombia, dirección de cultura, 2012)

Esta receta tiene sus orígenes hace casi 150 años y desde sus inicios ha constituido un elemento infaltable dentro de las celebraciones que se realizan durante 2 semanas a finales de agosto e inicios de septiembre; así lo relata Carlota Ango de Otalima <<quien recibió la receta de su suegra Transitó Cárdenas de Otalima, quien a su vez lo aprendió de su madre>><sup>33</sup>, en aquellos tiempos la elaboración de los llamachaquis era más simple y modesta pues los elementos que componían al llamachaqui eran solo 4 en comparación con la receta actual, la cual ha ido adoptando elementos que han

<sup>33</sup> Entrevista realizada a la Sra. Carlota Ango de Otalima.

enriquecido el sabor de la receta y la han vuelto mas comercial dándole un gusto mas agradable para los comensales. (Otalima, 2014)

### 3.3. Características del llamachaqui

Las características de esta tradicional receta son únicas y cuentan por si mismas su historia; empecemos por sus características resultado del equilibrio entre cada uno de sus componentes, su sabor dulce y su aroma fresco y herbal: otorgado por la raspadura ,las especias aromáticas y las infaltables hojas de Huicundo<sup>34</sup> hacen inconfundible e inolvidable dicho platillo y su singular apariencia: alargada y cilíndrica y de apariencia similar a la extremidad de la cabra<sup>35</sup>, justifica así su nombre LLAMA= CABRA y CHAQUI= PATA o PATA DE CABRA<sup>36</sup>; esta singular forma es resultado de las características físicas de la hoja donde se envuelve y del método de cocción, en el cual se rellena la hoja con masa para envolverla y cocinarla al vapor, dando como resultado un postre lleno de sabor e historia.

#### Ilustración 34 Productos envueltos.



**Elaborado por:** Autor

---

<sup>34</sup> Bromelia terrestre

<sup>35</sup> Animal que en las épocas coloniales habitaban a las cercanías de Quito y eran de suma importancia por su carne, cuero y cebo

<sup>36</sup> (Campo, 2011)

### 3.4. Elementos del llamachaqui

El llamachaqui es una preparación en la cual los elementos que la componen se combinan de manera acertada encontrando armonía en su sabor, aroma y textura; cada uno de los ingredientes que componen el llamachaqui le brindan a esta preparación sus singulares características: su aroma, sabor y estética se debe enteramente a las hojas en las que se cocina la masa. La receta original es un regalo de la señora Transito Cárdenas de Otalima a la gastronomía tradicional Guapuleña, un presente de valor inmensurable que nos une mas a nuestras raíces y que forma parte de nuestro patrimonio alimenticio.

La elaboración de los llamachaquis siempre fue un arduo trabajo, ya que uno de sus componentes exige una sacrificada y larga labor: las hojas de huicundo que antiguamente se conseguían con facilidad en las laderas de los montes aledaños a la zona son el elemento principal en la receta, por que sin ellas el llamachaqui no sería el mismo, ya que como hemos mencionado su sabor, aroma y forma son otorgados por esta singular hoja. Lastimosamente este elemento a ido desapareciendo de la zona debido a los cambios climáticos, a la expansión de la urbe y a los incendios forestales que durante tantos años azotaron las pendientes de los cerros donde antes abundaban y donde ahora no queda rastro de ellas; debido a esto la preparación, año a año va dificultándose llegando al punto de perderse en la memoria de los habitantes de Guápulo y de quienes alguna vez pudieron degustar un llamachaqui.

El llamachaqui como la mayoría de envueltos típicos de nuestra cultura esta compuesto por productos que en los tiempos donde se origino la receta eran de consumo y precio popular; es así que el llamachaqui estuvo elaborado en sus orígenes por tan solo 4 elementos que eran: harina de mote, miel de raspadura, manteca de cerdo y las hojas de huicundo, es así que esta receta simple fue durante muchos años preparada por la señora Transito y Carlota con cantidades reducidas de producción ya que la elaboración desde el inicio hasta el final es realizada única y celosamente por los miembros de la familia y mencionado ya lo arduo del proceso, que puede llegar a durar 5 o 6 semanas.

La señora Fanny Otalima heredera actual de esta tradición ha ido agregándole otros elementos a la receta que recibió de su abuela, elementos que han complementado la elaboración brindándole como ella mismo explica: “un sabor mas agradable y mas comercial para la venta”, ingredientes nuevos como el harina de castilla, la mantequilla, huevos, especias aromáticas, levadura, sémola de maíz se combinan con los ingredientes originales y le dan una textura mas delicada y un sabor mas apetecible.

### **3.4.1. Principales elementos del llamachaqui.**

A continuación detallaremos información sobre los 3 elementos que vuelven a esta receta tan original y única: la harina de mote, la miel de raspadura y las hojas de Huicundo.

#### **3.4.1.1. Harina de mote.**

##### **3.4.1.1.1. Generalidades**

El maíz (*Zea Mays*), es una de las plantas más domesticadas y evolucionadas del reino vegetal y hace unos ocho mil años este cereal nativo de américa ya era domesticado, y su centro de origen podría ser la región central del continente, desde donde se esparciría hacia el resto de regiones, volviéndose uno de los alimentos de mayor relevancia dentro de las antiguas culturas del continente, en muchas de ellas fue la base de su economía, ya que lo que no se consumía en la dieta diaria, era almacenado o se intercambiaba por otros alimentos; además fue la base de las preparaciones sagradas y un elemento presente en la mayoría de sus ritos religiosos y festividades.

Los conquistadores al llegar a lo que actualmente es territorio ecuatoriano se encontraron que en casi todos los lugares habitados en la Costa, Sierra y Oriente, existían cultivos de maíz y con la implantación de un nuevo sistema económico en América, hicieron que el maíz adquiriera rápidamente un importante valor comercial.

Este cereal se utilizó fundamentalmente como alimento, tanto en estado tierno (choclo), como maduro, y sirvió para la elaboración de numerosas preparaciones que son consumidas hasta la actualidad por amplios sectores poblacionales, guardando especiales características en la zonas rurales, donde se mantienen muchas tradiciones

culinarias. Este grano es el más valioso “Pan Americano” y por sus propiedades nutricionales literalmente significa “lo que sustenta la vida”.

**Tabla 7 Componentes nutricionales del maíz.**

<b>Componente</b>	<b>Maíz amarillo</b>	<b>Maíz blanco</b>	<b>Choclo</b>
Calorías	317,00	32,00	136,00
H2O gr	16,60	15,20	64,20
Proteína gr	8,30	7,60	4,70
Grasa gr	3,20	3,80	1,20
Carbohidratos gr	68,90	71,20	27,80
Fibra gr	1,60	1,90	14,20
Ceniza gr	1,40	1,30	0,90
Calcio mg	9,00	7,00	12,00
Fosforo mg	280,00	310,00	120,00

**Elaborado Por:** Autor **Fuente:** (Cordero, 2012)

El maíz, se consumía después de hervirlo entero, asado con o sin hojas, fritos los granos en manteca vegetal, tierno, maduro, seco, molido, tostado o simplemente se utilizaba como base de la choclo-tanda, que consiste en una masa hecha de maíz “Cau”<sup>37</sup>, condimentada dulce o salada y envuelta en las propias hojas de la mazorca; además el grano maduro servía para la elaboración del mote.

“El mote o *mut'i* en quechua es sin lugar a dudas una de las maneras favoritas de preparara el maíz desde tiempos inmemoriales hasta la actualidad en la región andina, se lo conocía como el pan ordinario de la gente plebeya.” (Olivas, 2006).

Moliendo el maíz en un motero se obtenía la harina que se utilizaba en la elaboración de tortillas, pan, tamales, arepas, zango y coladas o mazamorras variadas.<sup>38</sup> Otra preparación que se obtiene del maíz y que fue un elemento importante en la dieta de

<sup>37</sup> Estado del grano de maíz en el que se encuentra entre tierno y maduro.

<sup>38</sup> (Estrella, 1988)

los indígenas es la chicha, bebida que resulta de la transformación de los almidones en azúcares y su posterior fermentación, con la finalidad de obtener un mayor grado alcohólico y un mejor sabor. La chicha está de tal manera articulada a la vida de los pueblos nativos que su consumo ceremonial estaba ligado a las festividades comunitarias, a los momentos importantes de la vida de los individuos: nacimiento, corte de pelo, iniciación, matrimonio, muerte, y a las ceremonias agrarias, donde esta bebida es un elemento que da fortaleza y cumple funciones de integración grupal.<sup>39</sup> De igual manera era utilizada ritualmente en la adoración de la tierra, el sol y los dioses tutelares, realizaban ofrendas con chicha y maíz molido a la “pachamama”<sup>40</sup> para mejorar los cultivos.

### **Ilustración 35 Maíz**



**Elaborado por:** Autor

De esta manera vemos que el maíz ha estado presente a lo largo de toda nuestra historia acoplándose a los gustos y necesidades de nuestra cultura, volviéndose una de las más valiosas herencias recibidas de nuestros antepasados y está presente en los platillos más representativos de la gastronomía tradicional ecuatoriana.

---

<sup>39</sup> (Estrella, 1988)

<sup>40</sup>Madre tierra



Actualmente es uno de los cereales mas cultivados en el mundo y en nuestro país, gracias a la adaptabilidad de esta planta y a al clima propicio se encuentra presente en todas las regiones.

**Tabla 8 Superficie sembradas y cosechadas de maíz.**

<b>Año</b>	<b>Provincia</b>	<b>Sup. Sembrada (H)</b>	<b>Sup. Cosechada (H)</b>	<b>Producción (Tn)</b>	<b>Rendimiento (Tn)</b>
<b>2000</b>	Nacional	270,586	256,967	422,548	1,64
<b>2001</b>	Nacional	267,406	257,686	490,000	1,90
<b>2002</b>	Nacional	250,000	245,000	404,250	1,65
<b>2003</b>	Nacional	260,000	250,000	485,345	1,94
<b>2004</b>	Nacional	255,000	235,000	387,750	1,65
<b>2005</b>	Nacional	262,623	249,492	671,786	2,69
<b>2006</b>	Nacional	277,546	249,449	591,585	2,37
<b>2007</b>	Nacional	278,681	250,340	605,293	2,42
<b>2008</b>	Nacional	250,306	250,095	787,129	3,15
<b>2009</b>	Nacional	279,261	259,585	765,320	2,95
<b>2010</b>	Nacional	315,219	293,864	868,027	2,95
<b>2011</b>	Nacional	301,988	262,913	830,150	3,16
<b>2012</b>	Nacional	361,347	330,058	1,215,193	3,68

**Elaborado por: Autor Fuente: SINAGAP 2015**

#### **3.4.1.1.2. Elaboración**

Para la elaboración de los llamachaquis uno de los principales elementos es la harina de mote que año a año es elaborada por la Familia Gallardo-Otalima, aunque cada año el proceso que lleva a cabo la familia debe ser mas corto, debido a la falta de tiempo, recursos y mano de obra con la que cuentan. Hace unos años los granos de maíz blanco se colocaban en una marmita en la cual se hervían con ceniza, hasta que la

casaca se desprenda fácilmente; este proceso era realizado por la misma familia, en un fogón<sup>41</sup> , a las afueras de su casa, pero por quejas de vecinos y regulaciones del municipio esa actividad esta prohibida de realizar en espacios públicos razón por la cual ahora se compra el maíz ya pelado y listo solo para secar al sol y la posterior molienda. (Otalima, 2014)

Para el presente trabajo utilizaremos harina de mote elaborada con maíz blanco de grano mediano. Este maíz es un maíz blanco brillante, tiene una ligereza de dulzor y tiene una cáscara más suave por lo que es más sencillo hacer harinas y de igual manera cocinarlo; se utiliza para hacer mote pelado o con cáscara y molido para hacer tamales de mote, también para hacer tamales, Cuchichaquis y tortillas. (Balarezo, 2014)

La cocción de esta variedad de maíz requiere un tratamiento previo para poder retirar la cascara que recubre al grano; el proceso que se aplica es la nixtamalización, técnica ancestral que consiste en cocer el maíz en agua y agregarle cenizas o cal para retirar la cascara; una vez hecho esto se continua con la limpieza del grano. Se coloca en canastos y se agita fuertemente para escurrir el agua de la cocción y para desprender la cascara del grano; se extiende en telas blancas para separar los granos y partículas indeseables y se deja secar al sol aproximadamente 15 días para que la humedad en el grano desaparezca y obtener una mejor calidad de harina. Una vez seco el grano se muele en molino hasta obtener una harina extra fina y sin restos del grano. (Otalima, 2014)

### **Ilustración 36 Proceso Harina de mote**

---

<sup>41</sup>Antiguamente, sitio en las cocinas donde se hacía el fuego para guisar.



**Elaborado por:** Autor

### **3.4.1.2. Panela.**

“En algunas zonas, se cambiaron los cultivos de coca por los de caña, lo que permitió el consumo de caña y sus derivados como el aguardiente, el jugo de caña, panela o raspadura, gajos de caña, etc.” (Unigarro Solarte, 2010)

#### **3.4.1.2.1. Generalidades**

La panela es un producto cuyo uso es muy extendido en Sudamérica tanto así que Colombia es el primer consumidor mundial, aunque también es producida y consumida

en India que es el primer productor mundial y debe el origen de su nombre al hecho de que se “Panifica” el jugo de la caña y es conocida también con el nombre chancaca o raspadura.

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) es una planta monocotiledónea que pertenece a la familia de las gramíneas, su tallo de forma cilíndrica está compuesto por un tejido esponjoso que transporta sustancias de reserva en forma de 3 carbohidratos: glucosa, fructosa y sacarosa a través toda la planta; así al tener altos grados de concentración de azúcar, la caña, puede brindar una gran producción de subproductos como: licores, azúcar blanca, panela, alimentos para animales (melazas), biocombustibles, abonos (cachaza), papel a base del bagazo, etc.; siendo la producción de melaza, cachaza y bagazo los más importantes.

### **Ilustración 37 Caña de Azúcar**



**Elaborado por:** Autor

La melaza es utilizada para la elaboración de alcohol y para alimentar al ganado, elemento que contribuye a aumentar hasta en un 60% la producción de leche y al contener calcio, potasio y magnesio genera en el ganado una mayor resistencia a enfermedades. La cachaza y el bagazo se obtienen en el proceso de extracción de jugo de la caña y se utilizan como abono orgánico que optimiza la producción agrícola de los

suelos donde se cultiva la caña; y para generar energía eléctrica (52 kilovatios por hora (KW/h) aproximadamente), respectivamente.

El aprovechamiento industrial de la caña de azúcar en el Ecuador se reduce a la obtención de azúcar cruda, blanca, refinada, alcohol, melaza y panela. El 20 % se destina a la fabricación de Panela y el 80 % del área total sembrada en el Ecuador está destinada para la producción de Azúcar y alcohol etílico a partir del jugo de caña y la melaza respectivamente; su cultivo se realiza en climas tropicales y se introdujo en el mestizaje culinario durante la conquista española y con ella llegaron los trapiches y los sub productos que se obtienen de su procesamiento. Para realizar los trabajos de cultivo y procesamiento se utilizó a los indígenas, aunque debido a las condiciones del clima y a la necesidad de una mayor fuerza física, se optó por esclavos negros traídos de África. Actualmente la producción de caña de azúcar en el país se realiza en la mayoría de provincias que prestan condiciones climáticas óptimas para el desarrollo de la planta, aunque la superficie sembrada en el año 2000 es superior a la actual, como se muestra en el siguiente cuadro:

**Tabla N° 9 Superficie sembradas y cosechadas de caña de azúcar.**

<b>Año</b>	<b>Provincia</b>	<b>Sup. Sembrada</b>	<b>Sup. Cosechada</b>	<b>Producción</b>	<b>Rendimiento</b>
<b>2000</b>	Nacional	82,824	77,422	5,403,780	69,80
<b>2001</b>	Nacional	77,192	71,269	5,057,054	70,96
<b>2002</b>	Nacional	71,542	65,102	4,710,323	72,35
<b>2003</b>	Nacional	69,553	63,113	4,566,370	72,35
<b>2004</b>	Nacional	71,338	64,898	4,695,569	72,35
<b>2005</b>	Nacional	76,500	69,500	5,010,746	72,10
<b>2006</b>	Nacional	76,799	70,000	5,076,409	72,52
<b>2007</b>	Nacional	77,100	73,000	5,447,806	74,63
<b>2008</b>	Nacional	76,400	68,000	4,917,806	72,32
<b>2009</b>	Nacional	76,900	71,000	4,986,560	70,23
<b>2010</b>	Nacional	79,435	71,437	4,969,697	69,57

**Elaborado por:** Autor **Fuente:** SINAGAP 2015

La panela es un producto alimenticio que se obtiene del jugo de la caña de azúcar previo a un proceso de transformación y se diferencia del azúcar blanco en su composición nutricional por contener además de sacarosa, glucosa, fructuosa, minerales, grasas, compuestos proteínicos y vitaminas. Es un edulcorante que conserva todas las sustancias alimenticias de la caña porque no recibe ningún tratamiento para ser refinada, también es un agente lítico, que disuelve los elementos muertos y ayuda a que rápidamente se establezca la separación entre los elementos que tengan vitalidad y los que han sido destruidos; además contiene citofiláctina, que favorece la vitalidad celular y aumenta la fagocitosis.

**Tabla 10 Diferencias entre panela y azúcar.**

<b>PANELA</b>		<b>AZUCAR BLANCA</b>	
<b>Calorías</b>	220	400	
<b>Vitaminas B</b>	<b>(Mg por cada 100 gr)</b>	<b>Función de la Vitamina</b>	
<b>B1 (Tiamina)</b>	245	0	Liberación de energía.
<b>B2 (Riboflavina)</b>	240	0	Crecimiento, energía.
<b>B3 (Niacina)</b>	4	0	Liberación/energía, quemar grasas.
<b>B5 (Pantotenato)</b>	260	0	Suprarrenales.
<b>B6 (Piridoxina)</b>	270	0	Desintoxicación, hígado, riñones, cerebro. Síntesis de aminoácidos.
<b>B7 (Biotina)</b>	16	0	Crecimiento.
<b>Minerales</b>			
<b>Calcio</b>	258	1	Huesos, dientes.
<b>Fosforo</b>	30	Trazas	Energía, duplicación celular.
<b>Hierro</b>	8	0,04	Energía, transporte de oxígeno.
<b>Cobre</b>	2	0,02	Síntesis de sangre.
<b>Magnesio</b>	0.04	0	Tejidos blandos, corazón.
<b>Cloruro</b>	317	Trazas	Sangre, nervios.

<b>Sodio</b>	90	0,3	Nervios, corazón.
<b>Potasio</b>	1500	0,5	Corazón, nervios.

**Elaborado por:** Autor **Fuente:** [www.germanalberti.com](http://www.germanalberti.com)

La panela es un producto tradicional de la cocina latinoamericana y en la gastronomía ecuatoriana gracias a su característico sabor y aroma son variadas las preparaciones en las que se la utiliza, aunque actualmente podría ser considerada como un “bien inferior”, lo que explicaría que el consumo disminuya a medida que se incrementan los niveles de ingresos reales del consumidor.

El consumo de panela por habitante tiende a reducirse gradualmente debido al cambio de preferencias y de hábitos alimenticios de los consumidores, los sustitutos directos como el azúcar (que incide en el precio y en la producción de la panela) y los edulcorantes sintéticos, e indirectos como las bebidas gaseosas y refrescos artificiales desplazan el uso de este producto tradicional.

Los bajos estándares en la calidad, la falta de control sobre las características fisicoquímicas y microbiológicas y las deficiencias en el empaque, transporte y almacenamiento disminuyen la preferencia de los consumidores; además que los bajos precios de la panela ocasionan en los agricultores bajas expectativas económicas respecto al cultivo, lo que conlleva a una cada vez más baja producción y calidad de la panela.

#### **3.4.1.2.2. Elaboración.**

Para obtener la panela en su forma sólida, la caña que no debe tener más de 72 horas de cosechada, se somete a compresión en los rodillos o mazas de un molino, lo cual propicia la salida del contenido del líquido de los tallos.

### Ilustración 38 Proceso elaboración Panela.



**Elaborado por:** Autor

Los productos finales de esta fase son el “jugo crudo” y el “bagazo”; el primero, es la materia prima que se destina a la producción de panela, mientras el segundo se emplea como material combustible para la hornilla después de secado. A este jugo se le retira las impurezas de mayor tamaño o bagacillo y se transfiere a una caldera donde se utilizara aglutinantes para realizar una clarificación que servirá para eliminar sustancias no deseadas y de la cual se obtendrá la cachaza, luego se agregara cal de tipo alimenticio para regular el PH y ayudar a la clarificación de los jugos. Terminada la clarificación, se inicia la evaporación del agua aumentando de esta manera la concentración de azúcares en los jugos; cuando estos se han recogido en el fondo de la paila puntera, se agrega un agente antiadherente y antiespumante (cera de laurel,



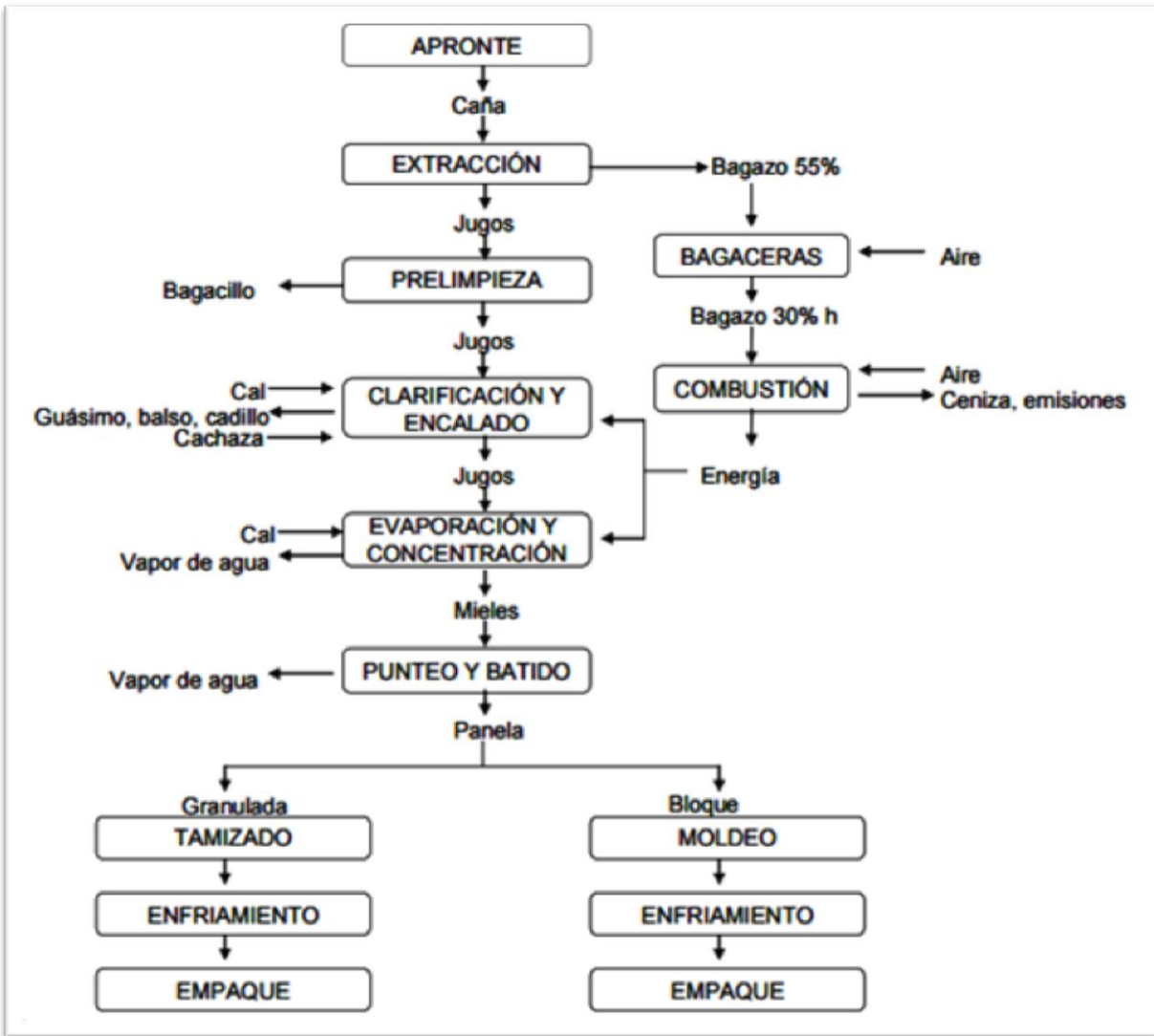
aceite de coco, aceite vegetal) para homogenizar la miel y evitar que se quemara la panela.<sup>42</sup>

Una vez la miel llega al punto deseado es transferido a otra superficie donde gracias al batido intensivo e intermitente, se enfría, pierde capacidad de adherencia y adquiere textura para el moldeo. Una vez la miel ha sido batida y se aprecia la cristalización y presenta una nueva textura (panela), se dispone en moldes o gaveras, adquiere su forma definitiva y se solidifica. Se debe empacar con elementos que mantengan a la panela libre de humedad y en condiciones óptimas para su consumo.

---

<sup>42</sup> (Osorio Cadavid, 2007)

Tabla 11 Proceso tecnológico producción de panela



Elaborado por: Autor Fuente: (Osorio Cadavid, 2007)

### 3.4.1.3. Hojas de Huicundo o Huaicundos

#### 3.4.1.3.1. Generalidades

Los bosques y ecosistemas de nuestro país encierran un sin número de micro hábitats, en los cuales un sin numero de especies de nuestra flora y fauna cumplen funciones vitales que mantener un equilibrio y relación con el entorno donde crecen; siendo estos ciclos vitales de trascendental importancia para la renovación y crecimiento y supervivencia de los ecosistemas y especímenes endémicos.

Dentro de este contexto están presentes las bromelias que ofrecen diferentes tipos de hábitat para las necesidades de cada uno de los individuos que se encuentran asociados a ella. La mayoría de bromelias crece en forma epífita, es decir sobre otra planta (aunque hay también las que crecen en el suelo o sobre rocas), y constituyen un lugar perfecto para pequeños animales, ya que por su forma de roseta y sus hojas alargadas que se disponen en espiral, crean múltiples espacios internos entre hoja y hoja (axilas)<sup>43</sup>; donde se acumulan agua de lluvia y materia orgánica, que origina un hábitat en el que se desarrollan insectos y arácnidos, así como ranas, etc.; además, de servir como fuente de alimento para otros vertebrados; las Bromelias obtienen el agua y los nutrientes que necesitan a través de las hojas y no de sus raíces.

### **Ilustración 39 Bromelias**



**Elaborado por: Autor**

---

<sup>43</sup> (Bustamante, 2006)

Los huaicundos (nombre quichua para las bromelias)<sup>44</sup> también sirven como fuente de alimentos, pudiendo ser éstos: animales, algas acuáticas o partes de la misma planta; como las hojas en las cuales los osos de anteojos encuentran nutrientes y agua. Muchos otros animales dependen de los recursos que las bromelias pueden brindarles. Miles de especies de mosquitos, zancudos, libélulas y escarabajos han sido identificados como huéspedes de las micro piscinas que se forman en las axilas de las bromelias. Algunas ranas también se valen de estos recursos. Especies como el diablito (*Dendrobates sylvaticus*) llevan sus renacuajos y los depositan en las axilas de los huaicundos, uno en cada axila, en espera de que sufran metamorfosis.

“Las bromelias, sin quererlo, han establecido innumerables relaciones con flora y fauna. Esto nos da la pauta de cuál es la verdadera importancia ecológica que tienen estas plantas, y es una muestra más de cómo funcionan las relaciones entre diferentes organismos de nuestra belleza ecológica sin par.” (Bustamante, 2006)

Dependiendo de la especie y género el ciclo vital de las bromelias termina cuando florecen; *Puya hamata*, desde su nacimiento por semilla hasta el momento de su floración, necesita 30 años. En los géneros *Tillandsia* florecen en general sólo una vez, en la fase final de su desarrollo, al cabo de 3 a 5 años, el ciclo de vida completo de una bromelia abarca de 2 a 30 años, según la especie<sup>45</sup>

Estas plantas se puede encontrar en los valles relativamente húmedos entre 2000 y 3000 m, en el norte, centro y sur del callejón interandino, en barrancos o quebradas, en pendientes pronunciadas y lugares de difícil acceso, dependiendo del grado de humedad y el tipo de suelo. Muchas de estas especies son endémicas de Ecuador y muchas están consideradas en peligro de extinción, debido a que la superficie vegetal está casi totalmente destruida y ha sido reemplazada desde hace mucho tiempo por cultivos o por formaciones de eucalipto (*Eucalyptus globulus*). En Ecuador, a pesar de crecer en todo el territorio nacional, las bromelias no son muy conocidas, incluso se desconoce que la piña es una Bromelia, la primera en llegar a Europa.<sup>46</sup> En la actualidad

---

<sup>44</sup> (Bustamante, 2006)

<sup>45</sup> (Chicaiza Chalco, 2012)

<sup>46</sup> (Manzanares, 2006)

a pesar de que las bromelias son endémicas de América su cultivo se encuentra globalizado y su utilización se limita a la decoración, debido a lo vistoso de su estructura, a sus llamativos colores y a las diversas formas florales que posee.

“También con estas hojas se envuelven las chihuiles o Chiviles o cuchichaquis cuencanos. Las hojas de plátano se utilizan también para envolver bollos, tapaos, ayampacos, muchines y envueltos ya que son comidas hechas a base del fruto de la misma planta.” (Olivas, 2006)

**Ilustración 40 Tillandsia Lajensis André. Huicundo.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

En nuestro país existe una planta llamada Huicundo, Vicundo o Huaicundo, de flores rojas, amarillas, moradas, lilas, que crece en lugares secos y húmedos pero sobre todo cálidos, en los troncos de arboles, en peñas o al nivel del suelo. Sus hojas grisáceas alargadas y poco anchas (parecidas a la de un penco) se emplean para envolver una especie de humita que ha tomado el nombre de esta planta. Debido a la gran cantidad de especímenes que se puede encontrar en algunos lugares fue necesario realizar una identificación general de la planta que es utilizada para elaborar un producto alimenticio. La planta de la cual son utilizadas sus hojas corresponde:

**Tabla 12 Información General Planta Huicundo.**

<b>Familia:</b>	<b>Bromeliaceae</b>
<b>Sub Familia:</b>	Tillandsioideae
<b>Género:</b>	Tillandsia
<b>Especie:</b>	Tillandsia Lajensis André
<b>Ubicación:</b>	Quebrada en zona Árida. Vía La Troncal Distrital E35, Sector Pifo-Itulcachi. Cantón Quito, Provincia Pichincha.
<b>Información fisionómica:</b>	Especimen de 55cm de longitud, con inflorescencia de 75 cm de alto, espiga de color amarillo y flor de color rosáceo.

**Elaborado por:** Autor **Fuente:** Herbario Nacional del Ecuador

#### 3.4.1.3.2. Permisos legales para recolección, movilización e identificación de la planta.

Debido a la naturaleza silvestre de la planta de Huicundo (*Tillandsia Lajensis* André), su recolección para la realización del presente estudio es normada y controlada por la dirección provincial del Ministerio del Medio Ambiente, la cual exige la elaboración de un marco teórico que justifique el estudio de cualquier espécimen silvestre a investigar. Para nuestra investigación fue necesario realizar la colecta de 4 especímenes, para lo cual se elaboro la solicitud requerida y se presento el proyecto debidamente justificado y respaldado por la Universidad tecnológica Equinoccial. La recolección se llevo a cabo en el mismo lugar donde se cosecharon los especímenes para la elaboración de los llamachaquis destinados a la venta durante las fiestas. De los 4 especímenes, 2 se utilizaron al momento de preparar los llamachaquis para recrear y documentar su elaboración para la presente investigación.

Para la identificación general de la planta, fue entregado un espécimen al Herbario Nacional, para lo cual fue necesario secar la planta registrando sus características fisionómicas antes y después del secado, que fue realizado al sol durante 4 meses. Se elaboro una lamina con el espécimen y sus principales características, para su entrega al herbario, luego de realizar otra solicitud que permita la movilización de la planta dentro dela ciudad. Una vez identificada la planta fue emitido por parte del Herbario Nacional un certificado que abala el depósito del espécimen. Este certificado fue entregado en la dirección provincial del medio ambiente, cumpliendo así con los lineamientos legales mediante los cuales fue permitida la recolección de la planta.

#### **Ilustración 41 Lamina Planta Seca.**



**Elaborado por:** Autor

#### **3.4.1.4. Manteca de chancho.**

##### **3.4.1.4.1. Generalidades**

Antes de que el uso de aceites vegetales se extendiese, mucho antes ya utilizábamos grasa de origen animal para cocinar. La introducción en América del ganado europeo influyó en la producción y dieta agro pastoral de la América del siglo XV; el cerdo (*Sus scrofa ssp. domestica*) desempeñaba un importante papel, debido a que fue la especie



que primero y más se desarrolló gracias a su omnivorismo<sup>47</sup> que les permitía alimentarse con facilidad y adaptarse a todo tipo de medios, favoreciendo a su reproducción. Al ser abundantes desde las Antillas hasta Perú, su precio era bajo y el consumo de su carne se generalizó entre la población nativa y española, tanto que, en la América del siglo XVI no hubo una sola huerta que no llevara entre sus acopios algunos cerdos o que no basara su alimentación en sus carnes<sup>48</sup>.

En Quito la multiplicación fue tan desaforada que, en 1538, el Cabildo terminó por prohibir a los vecinos que tuvieran más de diez cabezas para su alimentación<sup>49</sup>. Ciertamente, pocos años después de fenecida la conquista, la ciudad disponía ya de suficientes crías como para proporcionar a Gonzalo Pizarro los cerca de 3.000 cochinos que llevó en su expedición al País de la Canela<sup>50</sup>. Durante las dos primeras décadas de poblamiento los colonos de las cuatro grandes islas se nutrieron predominantemente con grasas porcinas.

#### **3.4.1.4.2. Elaboración.**

La manteca es extraída de determinados depósitos adiposos del tórax y abdomen del cerdo. La manteca se preparaba recurriendo a la fusión mediante calor, colándose (para separar los chicharrones) y envasándose en recipientes conforme iba fundiéndose. Esta grasa tenía múltiples usos, siendo muy apreciada para la elaboración de dulces y postres como tortas de chicharrones, mantecados y hojaldres.<sup>51</sup> La manteca debe ser blanca, insípida, con olor débil, consistencia de pomada, y textura granulosa; se enrancia con facilidad y debe ser almacenada en lugar limpio, fresco, protegida de la luz y bien envuelta.

La manteca de cerdo es obtenida por distintos procedimientos:

- A. Proceso en seco: consiste en tratar el tejido graso en unos recipientes que se calientan entre 50-80°C. La grasa de los tejidos

---

<sup>47</sup> Que se alimenta de toda clase de sustancias orgánicas, tanto animales como vegetales.

<sup>48</sup> (Cobo, 1943)

<sup>49</sup> (Feyles, 1965)

<sup>50</sup> (López de Gamarra, 1985)

<sup>51</sup> (Cobo, 1943)

funde y sube a la superficie del recipiente, mientras que en el fondo quedan los chicharrones formados por los restos del tejido del que hemos extraído la grasa.

- B. Proceso húmedo a  $T < 100^{\circ}\text{C}$ : se mezcla el tejido graso con una cantidad equivalente de agua potable. La mezcla se calienta en sistemas cerrados o abiertos, por vapor de agua.
- C. Proceso húmedo en autoclave: la grasa se mezcla con agua, pero se somete a mayor temperatura ( $130^{\circ}\text{C}$ ). Da mejor rendimiento, aunque presenta el inconveniente de que siempre se produce una cierta hidrólisis. (Magrama)

#### **Ilustración 42 Manteca de Cerdo**



**Elaborado por: Autor**

**Tabla 13 Aporte Nutricional manteca de cerdo (100 gr).**

<b>Energía [Kcal]</b>	<b>891,0</b>	<b>Minerales</b>		<b>Vitaminas</b>	
	<b>0</b>				
<b>Proteína [g]</b>	0,00	Calcio [mg]	1,00	Vit. B1 Tiamina [mg]	1,00
<b>Hidratos carbono [g]</b>	0,00	Hierro [mg]	0,10	Vit. B2 Riboflavina [mg]	1,00
<b>Fibra [g]</b>	0,00	Yodo [mg]	9,70	Eq. niacina [mg]	0,00
<b>Grasa total [g]</b>	99,00	Magnesio [mg]	1,00	Vit. B6 Piridoxina [mg]	1,00
<b>AGS [g]</b>	40,60	Zinc [mg]	0,00	Ac. Fólico [µg]	0,00
<b>AGM [g]</b>	42,99	Selenio [µg]	1,00	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0,00
<b>AGP [g]</b>	9,79	Sodio [mg]	1,00	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0,00
<b>AGP /AGS</b>	0,24	Potasio [mg]	1,00	Retinol [µg]	0,00
<b>(AGP + AGM) / AGS</b>	1,30	Fósforo [mg]	0,00	Carotenoides	0,00
<b>Colesterol [mg]</b>	93,00			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0,00
<b>Alcohol [g]</b>	0,00			Vit. D [µg]	0,00
<b>Agua [g]</b>	1,00				

**Elaborado por:** Autor **Fuente:** [www.germanalberti.com](http://www.germanalberti.com)

### **3.4.2. Elaboración del llamachaqui.**

Ya mencionada con anterioridad la elaboración de ese platillo toma alrededor de 5 semanas, dependiendo siempre de la cantidad a elaborar<sup>52</sup> y del número de familiares que colaboren<sup>53</sup>. He dividido en dos partes la elaboración debido a la extensión de la misma.

### **3.4.3. Pre elaboración**

La labor de tener a punto los 2 elementos más distintivos de este platillo es una tradición que año a año reúne a los miembros de esta familia y los pone a trabajar durante jornadas diarias de 7 a 8 horas. Todo comenzará con la recolección de las hojas de huicundo y su posterior limpieza, además de la preparación de la harina de mote, las cuales se describirán a continuación:

#### **3.4.3.1. Recolección de las hojas.**

Debido a lo extenso y minucioso de la limpieza de las hojas, la recolección de estas se lleva a cabo los primeros días de agosto<sup>54</sup>, es una labor que requiere un conocimiento previo de la planta, del medio geográfico donde esta se desarrolla y del lugar en el cual será recolectada.

#### **3.4.3.2. Ubicación del medio geográfico de la recolección.**

La recolección de esta planta silvestre ha sido desde hace unos años la parte más arriesgada y peligrosa de todo el trabajo, no es fácil salir libre de raspones, golpes o cortaduras pues el medio geográfico donde se las recolecta es de difícil acceso y lleno de matorrales de espinos y precipitadas pendientes, la ubicación ha ido variando año tras año debido a la escases de la planta en los cerros donde antes era fácil encontrarla. Años atrás relata Fanny Otalima y su madre Carlota Ango de Otalima la recolección se realizaba en la parte occidental del cerro Auqui y la parte oriental del cerro Guanguiltagua<sup>55</sup>, lugares que durante temporadas de verano son víctimas de incendios forestales que han ido aniquilando y borrando de estas zonas al huicundo, lo

---

<sup>52</sup> Durante la presente investigación se utilizaron 2 quintales de harina de mote con la cual se preparan alrededor de 1200 a 1300 llamachaquis.

<sup>53</sup> Durante la presente investigación se trabajó junto a la familia Gallardo Otalima: Fanny Otalima, Carlota Ango de Otalima, Wilson Gallardo, Andrés Gallardo, esposa e hijos, Diego Piedra y Andrés Guerra.

<sup>54</sup> Para la presente investigación la recolección se realizó el día domingo 17 de agosto del 2014.

<sup>55</sup> (Otalima, 2014)

que ha llevado a la familia a buscar la planta en lugares cada vez mas escarpados, de difícil acceso y de alto riesgo; siendo así que en los 2 últimos años, relata Claudio Otalima<sup>56</sup>, han sufrido accidentes durante la recolección: el esposo, hijo, nieto e incluso la Sra. Fanny, poniendo en riesgo su integridad física por garantizar la continuidad de esta tradición familiar.

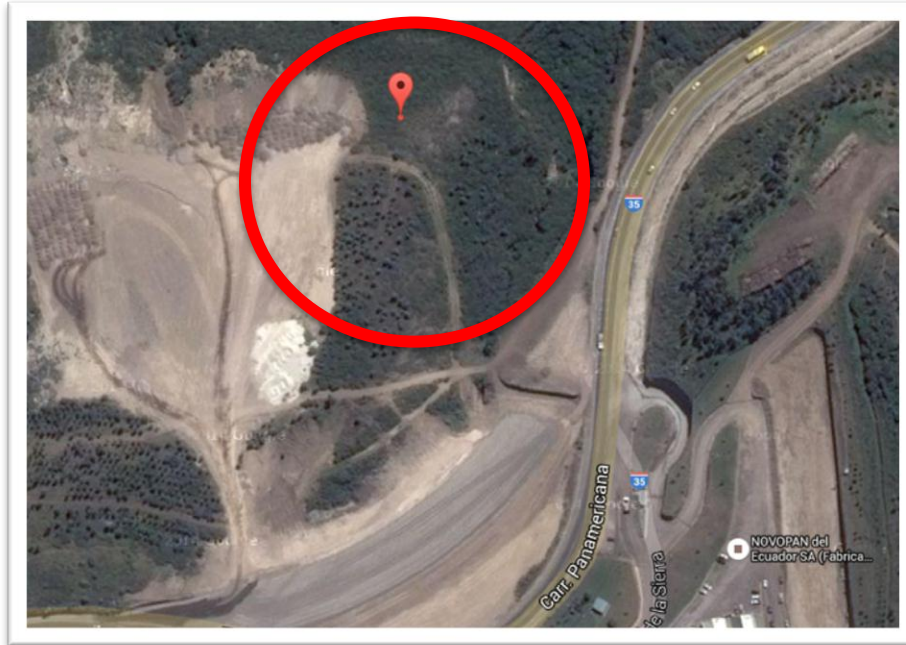
La presente recolección se realizó muy lejos de Guápulo, siendo esta la primera ocasión que se realizaba en este lugar. Con un reconocimiento superficial la señora Fanny, ubicó semanas antes, posibles lugares donde seria factible la recolección, reconociendo en las laderas y a lo lejos las flores amarillas del huicundo. El lugar elegido se encuentra en la Vía La Troncal Distrital E35, Sector Pifo- Itulcachi, en el cantón Quito, provincia de Pichincha, está vía une el valle de Pifo con el valle de los chillos y al ser una zona con un clima cálido, es una zona apropiada para la el crecimiento de esta plata, es aquí en un paraje desconocido por todos los asistentes donde se realizo esta sacrificada pero necesaria labor.

#### **Ilustración 43 Ubicación del medio.**

**Coordenadas:** -0.269695, -78.334075; frente a NOVOPAN del Ecuador SA (Fabrica de Tableros Aglomerados y Laminados)

---

<sup>56</sup>Padre de la Sra. Fanny Otalima



Elaborado por: Autor

#### Ilustración 44 Fotos del medio



Foto: Melo, Jonathan 2014

### 3.4.3.3. Recolección, limpieza superficial y empacada.

El día escogido para la recolección empieza muy temprano debido a la lejanía que hay entre Guápulo y el lugar de recolección. La jornada empieza a las 5 am hora a la cual partimos desde Guápulo junto con 9 personas que colaborarían en esta labor, el viaje dura alrededor de 1 hora y al llegar al lugar empezamos el trabajo previsto con una oración dirigida a la patrona de Guápulo, encomendándonos para que nos libre de cualquier incidente. El conocimiento previo de los ejemplares aptos para ser cosechados es de suma importancia pues así solo se recolectan las plantas del tamaño indicado, respetando el ciclo de vida de la planta y el ecosistema donde crece.

#### Ilustración 45 Tamaño indicado de la Planta



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

La planta debe ser cortada al ras del suelo permitiendo utilizar las hojas en todo su diámetro; luego se le realiza un corte superficial en la parte más baja para poder

deshojar sin dañar ninguna parte de la envoltura del llamachaqui; una a una las hojas se van separando del bulbo principal y se van desechando las hojas marchitas, rotas o que presenten algún defecto; debido a que esta variedad de huicundo es terrestre y crece a nivel del suelo en las uniones de las hojas se acumulan restos de vegetación, ramas secas, tierra, lodo e insectos, todo este material orgánico es retirado de la superficie de la hoja para posteriormente empacarlas con precaución para no alterar su forma, quebrarlas o romperlas. La singular forma de las hojas (tubular) permite que una hoja vaya dentro de otra mas grande hasta 20 hojas como máximo formando un “racimo de hojas”, esto facilita su transporte y posterior limpieza, hay que evitar maltratarlas ya que se recolectan alrededor de 70 plantas de las cuales se obtienen 7 costales de hojas empacadas, alrededor de 1500 hojas y su recolección toma al menos 7 horas, cosechando solo las necesarias para cumplir con las demanda aunque esta puede variar dependiendo de la cantidad de asistentes a las fiestas.



**Ilustración 46 Limpieza y empackado de hojas 1.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Ilustración 47 Limpieza y empackado de hojas 2.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Una vez terminada la jornada se transportan las hojas a Guápulo, a la vivienda de la familia Otalima donde se procederá a la puesta a punto de las hojas.

#### **3.4.3.4. Limpieza profunda y secado.**

Un día después de la cosecha se coloca en abundante agua para un remojo de 24 horas, cubriendo las  $\frac{3}{4}$  partes de la hoja, de cada uno de los “racimos”. Anteriormente este desagüe de las hojas se realizaba en las vertientes naturales que existían en Guápulo, se colocaba los costales dentro de la acequia<sup>57</sup> o vertiente y se los dejaba en la corriente los días que duraba la limpieza pues esta se realizaba a orillas de estos riachuelos de donde obtenían el arena con la cual restregaban las 2 caras de la hoja, poniendo más atención a la parte inferior de la hoja, donde tiene impregnada una fina capa de tierra que necesita ser pulida de manera exhaustiva para evitar que el llamachaqui tenga mal sabor.

#### **Ilustración 48 Remojo y Limpieza de Hojas**

---

<sup>57</sup> Zanja o canal por donde se conducen las aguas para regar y para otros fines.



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Actualmente la limpieza se realiza en la vivienda mencionada y las hojas son remojadas en 2 tinas de agua y se van enjuagando en otras 2 tinas, en lugar de arena se utiliza estopa metálica, la cual no compite con el material utilizado antiguamente ya que el tiempo de limpieza es más largo; se toma una hoja y se la pule con la estopa retirando toda la capa orgánica indeseable, dándole un color más claro y una textura más lisa a ambas caras de la hoja; se lava con abundante agua controlando que la limpieza haya sido realizada exitosamente. El tiempo que toma la limpieza de cada hoja es relativo, debido a la singularidad de las mismas: cada una varía en tamaño y así posee diferente largo, ancho, espesor, flexibilidad (características esenciales al momento de envolver), y de igual manera la cantidad de residuos y tierra propios de cada hoja hacen difícil

determinar el tiempo que toma limpiarlas de manera óptima, sin quebrarlas o romperlas, pero aproximadamente toma de 4 a 5 minutos para un principiante y de 2 a 3 en caso de manos expertas, que como he mencionado cada vez son menos.

#### **Ilustración 49 Limpieza y remojo de hojas**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Una vez pulidas y lavadas se colocan en un canasto eliminando el exceso de agua, para luego secarlas al sol. Una a una, se apilan sobre un costal para su exposición al sol, una vez secas las hojas, se le retira el extremo inferior si lo necesita y nuevamente

son empacadas formando los “racimos” mencionados, manteniendo así la forma de la hoja hasta el momento de la preparación del Llamachaqui.

**Ilustración 50 Secado y empacado de hojas.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Esta es la parte mas agotadora de todo el proceso y toma alrededor de 17 días, en jornadas diarias de 7 a 8 horas para completar la limpieza de todas las hojas y tenerlas listas; el lavado y secado se realiza simultáneamente y en esta ocasión participaron para el lavado 4 personas: Geovanny Gallardo y esposa, Wilson Gallardo y Diego Piedra; y para el secado y empacado 5 personas más: Fanny Otalima y madre, Francisco Gallardo, Andrés Gallardo y hermana.

### **3.5. Preparación del Llamachaqui**

Una vez listos todos los componentes del Llamachaqui se procede a realizar esta tradicional elaboración, en la cual solo esta presente la familia protectora de la receta y cuya preparación se la realiza con mucho cuidado, respeto y amor. En la receta aquí citada hemos preferido no agregar ningún elemento que pudiera alterar de sobremanera la original; para así respetar, proteger y revalorar este tesoro familiar.


#### **3.5.1. Ingredientes del Llamachaqui**

- Harina de mote
- Mantequilla
- Miel de raspadura
- Claras de huevo
- Yemas de huevo
- Levadura
- Polvo de Hornear
- Especies dulces
- Sal
- Esencia de vainilla

### **3.6. Preparación del Llamachaquis.**



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

<b>Receta:</b>	<b>Llamachaquis.</b>		
<b>Género:</b>	<b>Postre</b>		
<b>Porciones:</b>	<b>70 unidades</b>		
<b>Observaciones:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise and place</b>
Harina de Mote	900	Gr	Molida y cernida
Manteca de cerdo	500	Gr	Pesada, limpia y fundida
Huevos	10	U	Separados claras de yemas, montar claras
Raspadura	2	Kg	Fundida con agua y especias dulces
Levadura	15	Gr	Activada en la miel de panela
Mantequilla	500	Gr	Fundida
Anís	10	Gr	Pesado y limpio
Clavo de olor	5	Gr	Pesado
Pimienta Dulce	5	Gr	Pesada
Rama de canela	10	Gr	Limpia y pesada
Ishpingo	10	Gr	Pesado
Anís estrellado	5	Gr	Pesado
Esencia de vainilla	10	Gr	
Sal	20	Gr	Pesada
Polvo de hornear	10	Gr	Pesado
Agua	c/n	c/n	
Hojas de huicundo	c/n	c/n	Limpias y secas
<b>Ingredientes:</b>			





**Procedimiento:**

1. Colocar los bloques de raspadura en una olla, cubrir con agua y hervir con el anís, clavo de olor, pimienta dulce y la canela, fundir completamente la panela evitando que se queme, de ser necesario aumentar más agua para lograr una textura fluida.



2. En un recipiente grande cernir la harina de mote, el polvo de hornear y la sal.

3. Mezclar las harinas con la mantequilla y la manteca de cerdo, ir agregando una a una las yemas de huevo, evitando que se formen grumos pero evitando amasar.



4. Una vez que la miel de raspadura tiene el punto adecuado, separamos 100 ml y le colocamos la levadura, dejamos reposar 15 minutos aproximadamente y agregamos poco a poco la cantidad sobrante de miel al resto de ingredientes comprobando siempre el sabor para evitar hacerlo muy dulce.



5. Una vez activada la levadura incorporamos a la preparación anterior y mezclamos con movimientos envolventes. Incorporamos las claras a punto medio y reservamos. Cubrimos con una tela limpia y dejamos leudar 30 minutos aproximadamente.
6. Una vez leudada la masa es más esponjosa y aromática, colocamos esta masa en la parte inferior de la hoja y la envolvemos procurando no colocar mucha masa y sin romper las hojas.



7. Armamos una reja de caña o sigse<sup>58</sup> y la colocamos en la paila donde cocinaremos los llamachaquis. Colocamos la paila al fogón y hervimos agua, sobre la reja de caña armamos un colchón con todas las hojas rotas o que no fueron ocupadas para la envoltura.



8. Una vez que hierve el agua, colocamos los llamachaquis acostados sobre el colchón de hojas y cubrimos con telas limpias para cocinar al vapor. Verificar que siempre haya agua pero que no este en contacto con los llamachaquis.



9. Se cocinan aproximadamente por 45 minutos y se sirven calientes.


---

<sup>58</sup> Planta silvestre que posee florescencias con un tallo de características similares a la caña.

### 3.7. Receta Estándar.



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

<b>Receta:</b>	<b>Llamachaquis.</b>				
<b>Género:</b>	<b>Postre</b>				
<b>Porciones:</b>	<b>70 unidades</b>				
<b>Observaciones:</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>	
Harina de Mote	900	Gr	2,13	2,79	
Manteca de cerdo	500	Gr	1,95	3,90	
Huevos	10	U	0,15	1,50	
Raspadura	2	Kg	1,91	2,82	
Levadura	15	Gr	1,76	0,15	
Mantequilla	500	Gr	1,77	3,54	
Anís	10	Gr	0,98	0,20	
Clavo de olor	5	Gr	0,57	0,24	
Pimienta Dulce	5	Gr	0,73	0,18	
Canela	10	Gr	1,69	0,34	
Ishpingo	10	Gr	0,75	0,38	
Anís estrellado	5	Gr	0,55	0,18	
Esencia de vainilla	10	Gr	0,92	0,09	
Sal	20	Gr	2.00	0,04	
Agua	c/n	c/n			
Hojas de huicundo	c/n	c/n			
				subtotal	\$ 17,33
				25% <sup>59</sup>	\$ 4,09
				total	\$ 21,66
				total pax	\$ 0,31

<sup>59</sup> Se utiliza un 25% debido al costo de las hojas de Huicundo y su complejo trabajo.

### 3.8. Venta y socialización.

Una vez listos los llamachaquis son ofertados en la misma casa de la familia Otalima, que se encuentra ubicada en la calle principal a pocos metros de la plaza central y de la iglesia, donde se desarrolla toda la fiesta. Debido a la ubicación privilegiada todos los asistentes a la fiesta deben pasar por el lugar donde se venden los llamachaquis.

#### Ilustración 51 Venta de Llamachaquis.



Foto: Melo, Jonathan 2014

El olor característico de las hojas en la paila y el aroma de los llamachaquis cocinándose es la principal atracción para los asistentes a la fiesta. Los llamachaquis son preparados para ser vendidos desde el primer día de actividades, que empiezan el último viernes de agosto<sup>60</sup> con el inicio de la novena; a partir de este día la demanda de llamachaquis va aumentando conforme se acerca el noveno día, durante el cual se realizan las actividades más populares como son la quema de castillos y el baile popular.

---

<sup>60</sup> Viernes 29 de Agosto 2014, fecha del levantamiento de datos.

## Ilustración 52 Fiestas



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

Durante el tiempo que duran las fiestas se pueden preparar alrededor de 1200 a 1300 llamachaquis, con un precio de venta por unidad es de 0,75 centavos de dólar. Al ser un referente del barrio de Guápulo, la gran mayoría de sus habitantes conocen, consumen y promocionan los llamachaquis ya que al ser un bien cultural social único, todos se identifican y adoptan a este producto como parte esencial de su identidad y herencia



cultural, a más que al constituirse como un alimento ritual esta es la única semana del año en la cual se puede degustar los llamachaquis; es por esto que los asistentes comprar algunas unidades para el consumo de algunos días, ya que esta elaboración al estar protegida por la hoja de huicundo se conserva perfectamente por algunos días, incluso semanas, si se mantiene en un lugar seco y limpio.<sup>61</sup>

Dependiendo del día se realizan 2 “paradas” en la paila de bronce, en la cual se cocinan aproximadamente 60 llamachaquis, y 4 paradas en la olla tamalera en la cual se cocinan 40-45 dependiendo del tamaño de la hoja. Antiguamente se colocaba una paila grande bronce en la esquina de la casa y era allí donde se cocinaban los llamachaqui, al calor del fogón. En la actualidad debido a la implementación de leyes sobre manejo de espacio público y al mayor control por parte del municipio, se ha prohibido directamente a la familia ocupar espacio público, por lo que ahora se utiliza una pequeña cocina y una paila mucho más pequeña, pero que no disminuye las sensaciones que despiertan en nuestros sentidos.

Para la presente investigación se elaboró un logotipo y un tríptico con la información más relevante del barrio y de los llamachaquis, siendo de mucha utilidad al momento de socializar el producto y el proceso previo a su elaboración. De igual manera se confeccionaron delantales que ayudaran a la fácil identificación de los miembros de la familia encargada de la conservación de la receta. Se realizaron entrevistas por medios de comunicación radial y televisiva a la señora Fanny Otalima en las cuales se promocionaban las fiestas y se hablaba principalmente de los llamachaquis, ya que al ser una preparación desconocida por la gran mayoría de los habitantes de la ciudad se vuelve algo novedoso encontrar algo tan tradicional, tan cerca y tan desconocido.

---

<sup>61</sup> (Otalima, 2014)

**Ilustración 53 Logotipo**



**Elaborado por:** Jonathan Melo

**Ilustración 54 Tríptico**

## Las fiestas de Guápulo

Es costumbre celebrar durante el mes de Septiembre a la Virgen de Guápulo. Las celebraciones empiezan con el rezo de la novena y el tradicional Rosario de la Aurora. Cerca de las 5 de la mañana un grupo de vecinos caminan y rezan el Rosario mientras son acompañados por una banda musical de vientos y percusión.

Temas musicales religiosos y no religiosos y el devenir del día convierte a esta caminata a través de las antiguas calles del Barrio, en un momento mágico propicio para peticiones y ruegos.

El aspecto festivo de esta celebración se lleva a cabo días antes de finalizar la novena. Eventos deportivos como competiciones, carrera de coches de madera, disfraces y un gran baile popular son parte fundamental de la tradición de las Fiestas de Guápulo.



La elaboración de platos tradicionales para las fiestas populares son un patrimonio intangible de nuestra cultura.

Sus ingredientes y la forma en que son elaborados nos cuentan sobre nuestras raíces y narran la historia de nuestra sociedad, nuestros rasgos y detalles únicos. Nos dicen quiénes somos, hablan de nuestra identidad y nuestra historia.

*Llamachaquis*  
Guápulo cocina y tradición

### Investigador:

Diego Piedra

### Fotografía y diseño:

Jonathan Melo

### Contactos:

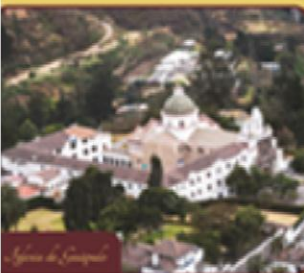
diego@aligo.com  
jonathanmelo301@yahoo.com  
099-2902916

## Guápulo.

Guápulo es uno de los asentamientos poblacionales más antiguos de Quito. Probablemente estuvo conformado por un asentamiento Chibcha o Caribe.

La denominación Guápulo tiene su origen en el vocablo Chibcha: GUA que significa grande y PULO que significa papa, por lo cual Guápulo significa: Papa Grande. El barrio fue fundado alrededor de 1541. Durante el periodo Colonial, existen dos hechos que marcaron la historia de Guápulo. El primer hecho fue que desde este lugar se realizaron las expediciones que finalizaron en el descubrimiento del río Amazonas.

Y el segundo hecho fue la aparición de la virgen de la Nube en el siglo XVII, lo que inspiró a la construcción de la Iglesia.



## La tradición de los llamachaquis

Los llamachaquis son una preparación propia de las festividades de Guápulo, sus componentes tradicionales son la harina de mote, especias dulces y las imprescindibles hojas de huicundo. La palabra llamachaquí significa "pata de llama", se nombró así a este producto por la forma similar que tiene con las patas del famoso camélido andino que años atrás, de seguro, formaba parte del paisaje del actual barrio.

Por más de 5 generaciones esta preparación ha sido elaborada año tras año por la familia Otalima, siendo actualmente esta familia la única conocedora de la receta original y por lo tanto la encargada de preservar esta tradición.

Su preparación es un proceso gratificante y de mucho esfuerzo que dura aproximadamente 4 semanas. Empieza con la recolección de las hojas de huicundo, una bromelia nativa de la zona, que crece en las quebradas de los montes andinos.

Luego de la recolección de hojas se procede a una meticulosa limpieza de las mismas pues son estas el recipiente que contendrá una energética y nutritiva preparación basada en la harina de mote.

Aunque distinto en sabor y forma, los llamachaquis guardan un concepto similar a los tamales, los quimbolitos y las humitas.

Son un preparación: deliciosa, tradicional y nutritiva que únicamente se la puede degustar en Guápulo durante los días de sus fiestas.



Elaborado por: Jonathan Melo

## Conclusiones y Recomendaciones

### Conclusiones

- La preparación de los alimentos típicos tiene un carácter complejo debido a que el sabor y la estética tienen que satisfacer los nuevos gustos gastronómicos de los consumidores y miembros de una sociedad la cual ya tiene un gusto o preferencia sensorial adquirida y asimilada por ciertas preparaciones, de al igual manera sus elementos deben estar relacionados con sus orígenes tradicionales.
- La modernización y el empleo de nuevas tecnologías han logrado que el trabajo en la cocina se facilite o acelere, mejorando procesos y tiempos de preparación, lo que influye directamente en los costos de elaboración y en el precio de venta al público, al igual manera los sabores pueden verse alterados o modificados por el uso de instrumentos más modernos y por la eliminación de procesos que influyen directa o indirectamente en las recetas y en sus características organolépticas.
- Debido a la globalización, la difusión de conocimientos se ha incrementado radicalmente, este incremento a facilitado que en todas las regiones de nuestro país las recetas tradicionales más populares sean reproducidas en todo el Ecuador, sin embargo esta difusión ha dejado de lado el corpus complementario de las recetas, que abarcan no solo el sentido en si de la receta, sino que incluyen de igual manera al medio de donde obtenemos la materia prima, los procesos agropecuarios, canales de distribución de dichos productos, finalmente procesos para su preparación y finalmente su venta y socialización.
- La apropiación de las tradiciones culinarias por parte de la sociedad que los consume es de vital importancia para su permanencia y reproducción, ya que entender completamente el por qué de las recetas ecuatorianas es lo único que puede preservar el verdadero sentido de estas y darle una mayor permanencia y trascendencia dentro del pueblo donde se desarrolla.

- La expansión de las ciudades o recintos poblacionales tienen efecto directo sobre la biodiversidad del medio donde estas poblaciones se asientan, provocando una asimilación de ciertos productos encontrados en el medio y excluyendo otros; estos últimos generalmente son eliminados debido al desconocimiento de sus propiedades e importancia. Esta intervención directa o indirecta del ser humano sobre la naturaleza que lo rodea termina por aniquilar ciertas variedades de flora y fauna únicas y de un gran valor ambiental.
- Ciertas prácticas culinarias propias de cada cultura guardan estrecha relación con el medio donde se preparan, ya que obtienen de dicho medio los elementos necesarios para su elaboración. Al popularizarse dicha preparación se genera una sobre explotación de los recursos naturales necesarios para satisfacer la demanda, generando así: desgaste del suelo, monocultivos de ciertos productos, erradicación de la flora nativa y finalmente la pérdida total e irreversible de variedades de flora única.

## Recomendaciones

- Para una mayor relación y asimilación cultural del alimento que consumimos es necesario una mayor interrelación con quienes lo producen y quienes lo consumen, creando así cadena de conocimientos que acarreen una mayor asimilación de conocimientos y de los aspectos culturales centrales de una preparación.
- La conservación de las memorias de los pueblos residen en sus conocimientos de como tratar los alimentos, enfatizando siempre el respeto ha las propiedades principales de dicho alimento y la transformación que este sufre al momento de ser sometido a un técnica en particular, por esto es necesario para una mayor conservación cultural de la gastronomía entender de mejor manera el producto que ocupamos, las características que este posee y cuales son sus aportes a la preparación final.
- Siendo la comida un medio para satisfacer una necesidad elemental diaria, esta se rige por gustos personales y la conservación de los sentidos esenciales de los platillos tradicionales es de vital importancia para su mayor preservación y comprensión, debido a que respetando el sentido principal del plato y bajo las normas con las cuales se elabora logramos una verdadera identidad alimentaria lo que fortalecerá todo el contenido cultural que posee la comida tradicional de un país.
- Una receta tradicional que pierde su sentido primordial es susceptible a cambios y a degradaciones. La modernización e industrialización de las recetas hacen que los consumidores aumenten pero no por un mayor apoderamiento de su cultura sino solo por la facilidad y precio. Se debe generar una cultura de respeto hacia la identidad propia de nuestra sociedad, de sus conocimientos y expresiones las cuales se ven conservadas en la cultura alimentaria de una población.

- Al ser los humanos y sus practicas diarias las causantes de la perdida de flora y fauna de un determinado lugar, es de vital importancia la concienciación hacia todos los habitantes de dicho lugar para un mayor respeto y conservación del medio natural donde se encuentran, ya que las malas practicas que se realizan tienen un gran efecto adverso a corto plazo para el ecosistema y consecuencias a largo plazo que afectaran de manera directa a los habitantes de los lugares afectados y no remediados.
- Debido a la gran demanda de productos y platillos tradicionales que ha surgido en las últimos años, es necesario observar como esta demanda afecta al ecosistema de donde en ciertos casos se obtiene la materia prima necesaria y única para la elaboración de platillos tradicionales; se debe realizar entonces una valoración para entender cuan graves pueden ser los efectos que la explotación de un recurso causa en el ecosistema; de causar daños leves es necesario estudiar las opciones de realizar dicha preparación en determinadas fechas dando tiempo al medioambiente de regenerarse y recuperarse; más si los daños son severos e irreversibles se consideraría la opción de suspender temporalmente la explotación de dicho recurso que pone en peligro al medio de un daño ecológico grave irreversible y que es castigado por la constitución ecuatoriana.

## Bibliografía

- Alcántara, M. C., Faría, O. L., & Alfonso, B. R. (2004). *SCielo*. Recuperado el 20 de 03 de 2015, de Scielo: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522004000100004&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522004000100004&script=sci_arttext)
- Alcántara, M. C., Faría, O. L., & Rivas, B. (2004). La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. Caracas, Venezuela.
- Armendaris, M. (2012). *La cocina del Ecuador. Recetas tradicionales de mi país*. Quito.
- Aulestia, J. (2014). Caracterización y Agenda de Desarrollo 2004 - 2014 . quito.
- Balarezo, D. (2014). Investigación del maíz blanco (shima) en la parroquia Rivera. *Investigación del maíz blanco (shima) en la parroquia Rivera*. Pichincha, Ecuador.
- blogia, n. (2006). *Noe magico*. Obtenido de -la-investigacion-descriptiva.
- Bustamante, M. (Febrero de 2006). *Ecuador, Terra incognita*. Recuperado el 27 de Mayo de 2016, de Ecuador, Terra incognita: [http://www.terraecuador.net/revista\\_39/39\\_huaicundos.htm](http://www.terraecuador.net/revista_39/39_huaicundos.htm)
- Campo, C. (2011). Simbolo, poder, religiosidad e identidad en la fiesta de la Virgen de Guadalupe en el barrio de Guápulo. *Simbolo, poder, religiosidad e identidad en la fiesta de la Virgen de Guadalupe en el barrio de Guápulo*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Castillero, F. (2010). Globalización Gastronómica. En F. Castillero, *Globalización Gastronómica*. Madrid.
- Chávez, U. (2010). Entre alimentos, comidas y rituales. *Revista de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades*, 17-50.
- Chicaiza Chalco, L. (2012). DIVERSIDAD Y RIQUEZA DE BROMELIAS EN TRES BOSQUES RIPARIOS DEL CANTÓN RUMIÑAHUI – ECUADOR. *DIVERSIDAD*



*Y RIQUEZA DE BROMELIAS EN TRES BOSQUES RIPARIOS DEL CANTÓN RUMIÑAHUI – ECUADOR.* Sangolquí, Pichincha, Ecuador: ESPE.

Cobo, B. (1943). *Historia del Nuevo Mundo.* Madrid.

Contreras, J. (1999). *Antropología de la Alimentación: Tierra, cocina e identidad.* En A. (. Garrido Aranda, *Los sabores de España y America. Cultura y alimentación.* Huesca: La Val de Onsera.

Cordero, J. (2012). *Obtención de mote a partir de maíz, variedad INIAP-111 guajal mejorado, mediante la utilización de diferentes niveles de hidróxido de calcio CAL-P24 y control de tiempos de cocción, para la remoción de la cutícula.* Guaranda, Bolivar, Ecuador.

CRAVERO, A. (2003). *Guía técnica para la producción de maíz en Honduras; Programa nacional de maíz.* Omonita.

Díaz Piedrahita, S. (2012). *Biblioteca Basica de cocinas tradicionales de Colombia. Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos.* Bogota, Colombia: Ministerio de Cultura.

Duhart, F. (02 de junio de 2002). *Gazeta de Antropología.* Recuperado el 19 de mayo de 2016, de *Gazeta de Antropología:* <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3177>

Eliade, M. (s.f.). *Lo sagrado y lo profano segunda edición.*

Escobar Rivera, J. C. (2014). *Cocinando el cuerpo: la cocina tradicional como forma de resistencia.* *VIII Jornadas de Sociología de la UNLP* , (pág. 10). Buenos Aires.

Estrella, E. (1988). *El Pan de América.* En E. Estrella, *El Pan de América.* Quito}.

Feyles, G. (1965). *Actas capitulares de la ciudad de la Paz.* En G. Feyles, *Actas capitulares de la ciudad de la Paz* (pág. 358). La Paz.

González Holguín, D. (1952 [1608]). *Vocabulario de la Lengua General de todo el Perú llamada lengua qquichua o del Inca.* Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

- Long, J. (1997). *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos*. Distrito Federal, Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México. .
- López de Gamarra, F. (1985). Historia General de las Indias. En F. López de Gamarra, *Historia General de las Indias* (pág. 207). Barcelona.
- Magrama. (s.f.). *www.magrama.gob.es*. Recuperado el 24 de mayo de 2016, de *www.magrama.gob.es*: <http://www.magrama.gob.es/imagenes/es/manteca.pdf>
- Manzanares, J. M. (Febrero de 2006). *Ecuador, Terra incognita*. Recuperado el 27 de Mayo de 2016, de Ecuador, Terra incognita: [http://www.terraecuador.net/revista\\_39/39\\_bromelias\\_del\\_ecuador.htm](http://www.terraecuador.net/revista_39/39_bromelias_del_ecuador.htm)
- Maury Sintjago, E. (20 de septiembre de 2010). *Gazeta de Antropología*. Recuperado el 14 de 04 de 2016, de Gazeta de Antropología: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1805>
- Mejía, L., Bravo, M., & Mejía, S. (Enero de 2014). La gastronomía como símbolo en la cultura. *CULINARIA, Revista virtual especializada en Gastronomía*.
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA, Revista virtual especializada en Gastronomía*, 36-39.
- Méndez, C. (2001). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación*. Colombia: McGraw Hill.
- Ministerio de Cultura de Colombia, direccion de cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. En D. d. Ministerio de cultura de Colombia, *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogota.
- Ministerio del Ambiente. (10 de septiembre de 2004). Codificación de la ley de gestión ambiental. Quito, Ecuador: Registro oficial.

- Ministerio del Ambiente. (31 de JULIO de 2013). REFORMASE EL TEXTO UNIFICADO DE LEGISLACIÓN SECUNDARIA DEL LIBRO VI, TITULO I DEL SISTEMA DE MANEJO AMBIENTAL (SUMA). Quito, Ecuador: Registro oficial.
- Misol, L. (26 de Marzo de 2010). La religiosidad en la gastronomía. *Listin Diario, Republica Dominicana*.
- Navas, J. d. (1890). Guápulo y su santuario. Quito.
- Olivas, R. (2006). La Cocina de los Incas. En R. Olivas, *La Cocina de los Incas*. Lima.
- Ortiz Rodas, P. (2012). LOS ENVUELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY: HISTORIA, CARACTERISTICAS Y PROPUESTA DE INNOVACION. *LOS ENVUELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY: HISTORIA, CARACTERISTICAS Y PROPUESTA DE INNOVACION*. Cuenca, Azuay, Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Osorio Cadavid, G. (2007). Manual Técnico: Buenas Prácticas Agrícolas -BPA- y Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-en la Producción de Caña y Panela. *Manual Técnico: Buenas Prácticas Agrícolas -BPA- y Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-en la Producción de Caña y Panela*. Medellín, Colombia: CTP Print Ltda.
- Otalima, F. (13 de agosto de 2014). Historia de los Llamachaquis. (D. Piedra, Entrevistador)
- Patrimonio, M. d. (octubre de 2013). Cartilla Básica de patrimonio Cultural. Quito.
- Pazos Carrillo, S. (2010). Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Pazos, B. J. (2008). El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña. Quito: FONSA.

Pazos, C. S. (2012). PERMANENCIAS CULTURALES Y CULINARIAS ECUATORIANAS. Quito.

Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.

Pedrotta, V., Tancredi, M., Mariano, M., & Endere, M. L. (2011). Tejiendo saberes. Patrimonio intangible, identidad y valoración social: el caso de Ercilia Cestac. Buenos Aires, Argentina.

Pereira, J. V. (2009). La fiesta popular tradicional del Ecuador. *Cartografía de la memoria*.

Real Academia de la lengua. (2002). *Diccionario de la Real academia de la Lengua*. Recuperado el 22 de mayo de 2016, de Real Academia de la Lengua: <http://www.rae.es/>

Rodríguez García, M. (2015). Estudio del desarrollo histórico del barrio de Guápulo y transformación de su paisaje: recomendaciones para una gestión urbana sostenible. *Estudio del desarrollo histórico del barrio de Guápulo y transformación de su paisaje: recomendaciones para una gestión urbana sostenible*. Quito, Pichincha, Ecuador: PUCE.

Salgado Gómez, M. (1997). LA IMAGEN DE MARIA, LA HISTORIA EN UNA IMAGEN. *El orden sobre el caos. la Virgen y el santuario en los años de la conversión*. Quito.

Samaniego, C. (1960). Plan Piloto del Ecuador. Quito.

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. (2004). EL ALIMENTO, LA COCINA ÉTNICA, LA GASTRONOMÍA NACIONAL. ELEMENTO PATRIMONIAL Y UN REFERENTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL. *Scripta Ethnologica*.

UNESCO. (2003). *UNESCO.ORG*. Recuperado el 14 de MAYO de 2016, de UNESCO.ORG: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

Unigarro Solarte, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. *Cartografía de la Memoria*, 3-88.

Velez, A. L. (1981). *Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes*. Recuperado el 15 de Mayo de 2016, de Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes:  
<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc8p7t9>

VERISSIMO, L. (1999). Enciclopedia Práctica de la Agricultura y Ganadería.

## Anexos

### Anexo 1 Iglesia y plaza de Guápulo.



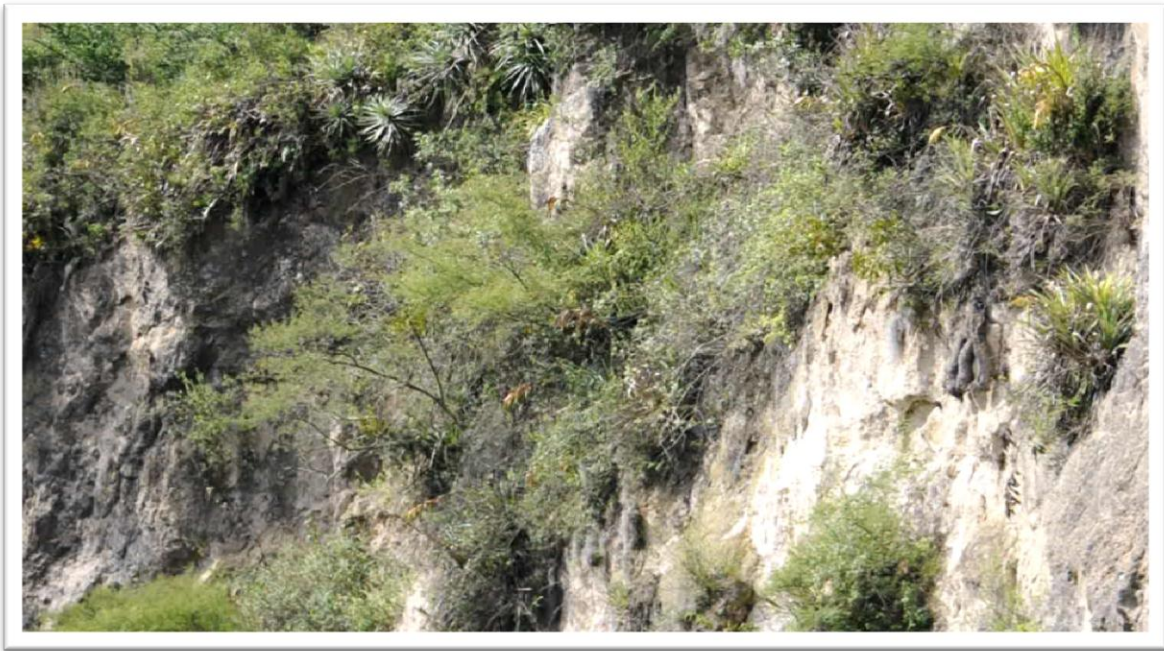
**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 2 Altar de la iglesia de Guápulo**



**Elaborado por:** Autor **Fuente:** Matthew Meier.

### Anexo 3 Medio de recolección del huicundo



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

### Anexo 4 Planta de huicundo



**Foto:** Melo, Jonathan 2014



**Anexo 5 Recolección Hoja**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 6 Recolección hoja**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 7 Hojas**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 8 Planta Huicundo**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 9 Planta recolectada**



**Foto: Melo, Jonathan 2014**

**Anexo 10 Planta recolectada**



**Foto: Melo, Jonathan 2014**

**Anexo 11 Lavado de hojas1**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 12 Lavado de hojas 2**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 13 Lavado de hojas 2.**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 14 Hoja Limpia**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

**Anexo 15 Secado de hojas limpias**



**Foto:**

Melo, Jonathan 2014

**Anexo 16 Empacado de hojas**



**Foto:** Melo, Jonathan 2014

### Anexo 17 Preparación de Llamachaquis

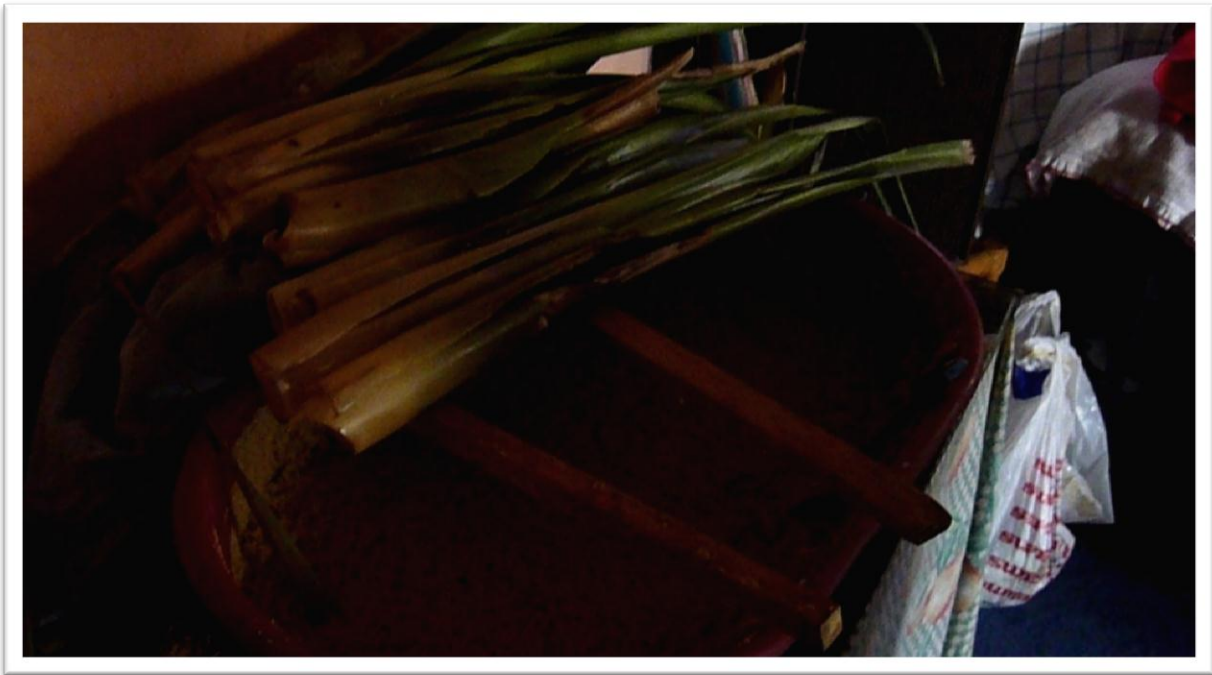


Foto: Melo, Jonathan 2014

### Anexo 18 Envoltura Llamachaquis



Foto: Melo, Jonathan 2014

## Anexo 19 Envoltura Llamachaquis 1



Foto: Melo, Jonathan 2014

## Anexo 20 Envoltura Llamachaquis 2



Foto: Melo, Jonathan 2014



### Anexo 21 Envoltura Llamachaquis 3



Foto: Melo, Jonathan 2014

### Anexo 22 Paila y reja para cocinar los Llamachaquis



Foto: Melo, Jonathan 2014

### Anexo 23 Cama de hojas



Foto: Melo, Jonathan 2014

### Anexo 24 Llamachaquis



Foto: Melo, Jonathan 2014



## Guápulo.

Guápulo es uno de los asentamientos poblacionales más antiguos de Quito.

Probablemente estuvo conformado por un asentamiento Chibcha o Caribe.

La denominación Guápulo tiene su origen en el vocablo Chibcha: GUA que significa grande y PULO que significa papa, por lo cual Guápulo significa: Papa Grande.

El barrio fue fundado alrededor de 1541.

Durante el período Colonial, existen dos hechos que marcaron la historia de Guápulo. El primer hecho fue que desde este lugar se realizaron las expediciones que finalizaron en el descubrimiento del río Amazonas.

Y el segundo hecho fue la aparición de la Virgen de la Nube en el siglo XVII, lo que inspiró a la construcción de la Iglesia.

## La tradición de los llamachaquis

Los llamachaquis son una preparación propia de las festividades de Guápulo, sus componentes tradicionales son la harina de mote, especias dulces y las imprescindibles hojas de huicundo.

La palabra llamachaqui significa "pata de llama", se nombró así a este producto por la forma similar que tiene con las patas del famosos camélido andino que años atrás, de seguro, formaba parte del paisaje del actual barrio.

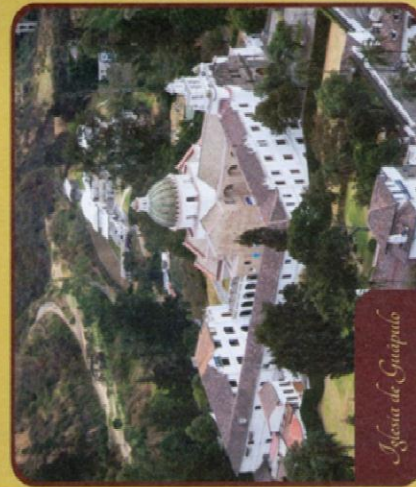
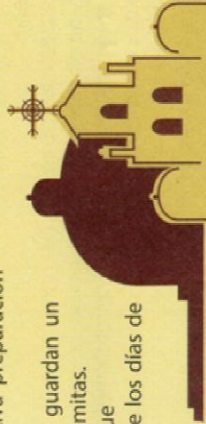
Por más de 5 generaciones esta preparación ha sido elaborada año tras año por la familia Otalima, siendo actualmente esta familia la única conocedora de la receta original y por lo tanto la encargada de preservar esta tradición.

Su preparación es un proceso gratificante y de mucho esfuerzo que dura aproximadamente 4 semanas. Empieza con la recolección de las hojas de huicundo, una bromelia nativa de la zona, que crece en las quebradas de los montes aledaños

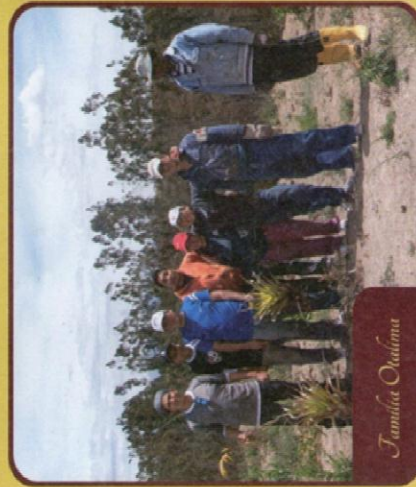
Luego de la recolección de hojas se procede a una metuculosa limpieza de las mismas pues son estas el recipiente que contendrá una energética y nutritiva preparación basada en la harina de mote.

Aunque distinto en sabor y forma, los llamachaquis guardan un concepto similar a los tamales, los quimbolitos y las humitas.

Es una preparación: deliciosa, tradicional y nutritiva que únicamente se la puede degustar en Guápulo durante los días de su fiestas.



*Iglesia de Guápulo*



*Familia Otalima*



*Llamachaqui*

Anexo 26 Solicitud para la investigación dirigida al ministerio del Ambiente

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Quito, D.M., 08 de enero de 2015

Señor:  
Francisco Prieto  
**DIRECTOR NACIONAL D BIODIVERSIDAD**  
**MINISTERIO DEL AMBIENTE**  
Presente

De mi consideración:

A nombre de la Carrera de Gastronomía de la Universidad Tecnológica Equinoccial, me dirijo a usted para presentarle mi saludo y expresarle mis deseos para que tan prestigiosa Institución, obtenga éxito en los objetivos y metas propuestas.

Solicito a usted de la manera más comedida, su valiosa colaboración para que su institución nos apoye en la formación de nuestros estudiantes.

Con estos antecedentes, mucho agradeceré a usted, que al señor **PIEDRA SANTACRUZ DIEGO PATRICIO**, estudiante de la Carrera de Gastronomía, se le permita obtener información general; estos datos servirán para la elaboración de su Tesis de Grado cuyo tema es **"ELABORACIÓN DE LLAMACHAQUIS EN LAS FIESTAS DE GUAPULO"**, esta información será utilizada únicamente con fines académicos.

Aprovecho la oportunidad para reiterarle mis sentimientos de consideración.

Atentamente,


Dra. Ximena Aguirre  
**DIRECTORA DE TESIS**

AR

**Campus Matriz Quito:** Bourgeois N34-102 y Rumipamba  
**Telfs.:** 2446 233/258/259 Ext. 151/195 **Quito - Ecuador**

## Anexo 27 Solicitud para la recolección de la planta de Huicundo.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Quito, 12 de Enero del 2015

Dr. Darío del Salto  
Director Provincial Ambiente de Pichincha  
Ministerio del Ambiente  
Presente

Yo, Diego Patricio Piedra Santacruz, con numero de cedula 1719661645, domiciliado en Quito, egresado de la facultad de Gastronomía de la Universidad Tecnológica Equinoccial y responsable del proyecto de tesis: "ELABORACION DE LLAMACHAQUIS EN LAS FIESTAS DE GUÁPULO", para la cual solicito el permiso correspondiente para la investigación sobre el espécimen silvestre HUICUNDO; y me comprometo a entregar dos copias al Ministerio del Ambiente en formato impreso en idioma castellano y versión digital de los resultados de la investigación y copias de las fotografías obtenidas y al mismo tiempo acepto el compromiso de cumplir con todas las obligaciones que el ministerio de Ambiente designe para este estudio en los plazos indicados.

Por la atención que se digne a la presente agradezco de antemano.

Atentamente

Diego Patricio Piedra Santacruz



20 ENE 2015 12:10

*J. Abalos*  
**RECIBIDO**

## Anexo 28 Solicitud para movilización de la planta

Dr.  
**Darío del Salto**  
**Director Provincial del Ambiente de Pichincha**  
**Ministerio del Ambiente**  
**Presente.-**

De mi consideración:

Por medio de la presente me permito solicitar a Usted se digne autorizar la movilización desde la parroquia de Pifo, sector Itulcachi, cantón Quito, provincia de Pichincha; de las especies y/o elementos constitutivos enlistados a continuación:

Orden	Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Nativa/endémica/introducta	Apéndice CITES	Lista roja UICN	Lista roja en Ecuador	Elementos constitutivos	No	Estado	Observaciones/procedencia
001	Bromeliaceae	--	Huicundo	Nativa	--	--	--	--	4	Silvestre	

Hacia el Herbario Nacional ubicado en Quito Provincia de Pichincha; calidad de custodia temporal para la identificación morfológica y taxonómica del genero.

Los datos de la movilización son los siguientes:

Tipo de transporte: Terrestre

Placas vehículo: PBG-2568

Marca: Chevrolet

Conductor: Diego Piedra

Responsable: Diego Piedra Con ID 1719661645

Fecha de traslado: martes 3 de marzo del 2015

Por la atención que se digne dar a la presente le anticipo mis más sinceros agradecimientos.

Atentamente,

Diego Patricio Piedra Santacruz

Recibido DP.  
9-01/2015

## Anexo 29 Solicitud para la entrega y estudio en el Herbario Nacional



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
DECANATO TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Quito, D.M., 09 de junio de 2015

Master:  
Mario Yáñez  
**DIRECTOR EJECUTIVO**  
**MUSEO ECUATORIANO DE CIENCIAS NATURALES**  
Presente

De mi consideración:

A nombre de la Carrera de Turismo de la Universidad Tecnológica Equinoccial, me dirijo a usted para presentarle mi saludo y expresarle mis sinceros deseos para que su labor se vea reflejada en el desarrollo del país.

La Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía, hacen la entrega del espécimen Tillandsia Lajensis André, que servirá como parte para el desarrollo de mi tesis y a la vez queda como respaldo de del trabajo que servirá como parte fundamental en el desarrollo de la investigación.

Aprovecho la oportunidad para reiterarle mis sentimientos de consideración.

Atentamente,



Dra. Ximena Aguirre  
**COORDINADORA ACADÉMICA**  
**CARRERA DE TURISMO**

AR





## Anexo 30 Proyecto para el permiso del estudio de la planta.

### 1. Título o Nombre del Proyecto:

Elaboración de Llamachaquis en las fiestas de Guápulo.

### 2. Área precisa donde se llevará a cabo la investigación:

- Provincia: Pichincha
- Cantón: Quito
- Parroquia: Pifo- Sector Itulcachi, Vía La Troncal Distrital E35.

### 3. Justificación:

La elaboración de platos tradicionales que tienen una estrecha relación con nuestras fiestas populares son un tesoro de valor indescriptible, pues revelan detalles únicos sobre nuestras raíces y narran la historia de nuestra cultura, rasgos y tradiciones que revelan quienes somos, nuestra identidad y nuestra historia. Es por esto que es necesario realizar una investigación para conservar una preparación tradicional de la cultura gastronómica quiteña, que se viene elaborando desde hace 5 generaciones en uno de los barrios con más historia de Quito y que está ligada directamente a las celebraciones religiosas en honor a la virgen de Guápulo.

Gracias a esta investigación podremos reconocer y rescatar una preparación, un platillo que se ha elaborado con nuestro alimento ancestral, el maíz; y que utiliza un elemento desconocido en su totalidad por la mayoría de persona, y sin el cual los llamachaquis no se podrían elaborar: este elemento son las hojas de huicundo, una planta silvestre de la familia de las bromelias y son estas hojas las que vuelven únicos y tan especiales a los llamachaquis, ya que su difícil obtención y largo proceso de limpieza vuelven a la elaboración de esta plato: un hermoso sacrificio, que es recompensado con el dulce y fresco aroma que las hojas emanan y el delicioso sabor que le aportan a los llamachaquis.

Las fiestas se realizan en el mes de septiembre y Guápulo es el único lugar en la ciudad de Quito donde se elaboran los Llamachaquis, que no tienen un costo elevado de preparación y que se preparan exclusivamente para las techas indicadas y por una única familia, la cual cuida todos los secretos de esta deliciosa tradición para que todos podamos disfrutarla cuando visitemos Guapulo durante sus fiestas.

#### 4. Objetivos:

- Realizar un estudio sobre la elaboración de llamachaquis en las fiestas de Guápulo para reconocer y rescatar su incidencia en el aspecto cultural y social el barrio de Guápulo.
- Investigar la elaboración del llamachaqui, relación e incidencia en las fiestas de Guápulo.
- Identificar en su totalidad al espécimen silvestre de Huicundo utilizado para la elaboración de los llamachaquis.

#### 5. Metodología:

- Materiales y equipos:

Papel periódico

Pirola

Marcador permanente

Libreta de campo

Esferográfico

Cámara fotográfica

Prensa

Podadora manual

- Tipos de manipulación

Manual para la colección de los cinco especímenes.

- Protocolo:

Colección de cuatro especímenes de la bromelia utilizada para la identificación taxonómica.

Secado de los especímenes.

Identificación de la especie de bromelia en el Herbario Nacional del Ecuador

- Técnicas de Observación:

Observación directa: Colección realizada con los habitantes de Guápulo (Sra. Fanny Otalima).

- Métodos de transporte de los especímenes: Vehículo particular.

6. Justificación de la cantidad de especies y especímenes a colectarse

Se recolectaran 4 especímenes:

- 1 como muestra para entrega al Herbario Nacional.
- 1 como muestra adjunta a la tesis.
- 2 para elaboración de llamachaquis incluida en proyecto de tesis.

7. Sitios de muestreo y toma de muestras (coordenadas UTM)

- Decimales: -0.2696683 -78.336693
- Sexagesimales: 0° 16' 10.81" S 78° 20' 12.09" W
- UTM (WGS84)  
X: 796463.62 Y: 9970161.1  
Huso: 17 Hemisferio: Sur

8. Tipo y Forma de manejo del hábitat

Ninguno

9. Resultados esperados

Identificación taxonómica de la bromelia o huicundo utilizado en la elaboración de los llamachaquis, pues este es un dato importante en la investigación que tiene como objetivo rescatar el conocimiento ancestral de una práctica gastronómica de la ciudad de Quito.

10. Impactos ambientales potenciales del proyecto

Ninguno

11. Descripción del equipo técnico:

Diego Piedra- Investigador  
Dra. Ximena Aguirre- Tutora

11.1 Descripción de las actividades que realizará el equipo técnico:

Una vez aprobada la investigación se movilizará al lugar mencionado para la recolección de los especímenes y su documentación fotográfica. Una vez recolectados y empacados será trasladados de la siguiente manera: 2 especímenes será entregados en el Herbario Nacional para su respectiva identificación y 2 especímenes serán utilizados para la elaboración de Llamachaquis, capítulo incluido en el proyecto de tesis.

11.2 Investigadores principales: responsabilidad en el proyecto, hoja de vida


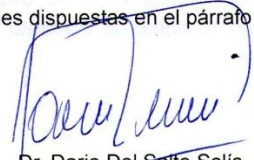

Diego Piedra, responsable de la investigación, recolección y traslado de los especímenes.

Dra. Ximena Aguirre, tutora responsable del control de la investigación.

11.3 Asistentes de campo: área de trabajo

Diego Piedra-Investigador  
Jonathan Melo-Fotógrafo

## Anexo 31 Permiso Otorgado por el Ministerio de Ambiente para el estudio de la planta

<p>DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL AMBIENTE PICHINCHA</p> <p><b>AUTORIZACIÓN DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA</b></p> <p>N° 01 – 2015 – IC – FLO- DPAP - MA Quito, 02 de febrero de 2015</p>	 <p>Ministerio del Ambiente</p>
<p><b>El Ministerio del Ambiente, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley Forestal y de Conservación de Áreas Naturales y Vida Silvestre, autoriza a: Diego Piedra con C.C. No. 1719661645, estudiante de gastronomía de la Universidad Tecnológica Equinoccial, y a la Dra. Luz Aguirre U. con C.C. No. 1711000081, Directora de carrera de Turismo de la Universidad Tecnológica Equinoccial, de nacionalidad ecuatoriana; para que lleven a cabo la investigación titulada "Elaboración de "Llamachaquis", en las fiestas de Guápulo". De acuerdo a las siguientes especificaciones:</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Solicitud de autorización de investigación de: Diego Piedra S., mediante oficio s/n recibido el 20 de enero de 2015.</li><li>2. Valoración técnica del proyecto: Ing. Diego Morillo G.</li><li>3. Contraparte del Ministerio del Ambiente: Dirección Provincial del Ambiente Pichincha, Unidad de Patrimonio Natural.</li><li>4. Complementos autorizados de la Investigación: Colección y toma de muestras botánicas, de especímenes de la familia bromeliácea para su identificación y utilización para elaboración tradicional de gastronomía.</li><li>5. Duración: Desde 02 de febrero 2015, hasta 01 de febrero de 2016, de acuerdo al cronograma de trabajo establecido.</li><li>6. Obligaciones de los investigadores:<ol style="list-style-type: none"><li>1. ENTREGAR TODAS LAS COLECCIONES PRODUCTO DE LA INVESTIGACION AL HERBARIO NACIONAL DEL ECUADOR.</li><li>2. ENTREGAR UNA COPIA IMPRESA (EN AMBAS CARAS ) Y EN FORMATO DIGITAL, DE LOS RESULTADOS FINALES DE LA INVESTIGACION, EN CASTELLANO, INCLUYENDO LA LOCALIZACION EXACTA (COORDENADAS UTM) DE LOS ESPECIMENES COLECTADOS Y OBSERVADOS, COPIA DE LAS FOTOGRAFIAS, GRABACIONES Y OTROS DOCUMENTOS PRODUCTO DE LA MISMA.</li><li>3. EL PLAZO DE ENTREGA DEL INFORME FINAL, VENCE EL 01 DE FEBRERO DE 2016.</li></ol></li></ol>	
<p>Del cumplimiento de las obligaciones dispuestas en el párrafo anterior se responsabiliza a Diego Piedra y a la Dra. Luz Aguirre U.</p>	
<p>Atentamente,</p> <p> Dr. Dario Del Salto Solis <b>DIRECTOR PROVINCIAL DEL AMBIENTE PICHINCHA</b></p> 	

## OBSERVACIONES SOBRE AUTORIZACIÓN DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Nº 01 – 2015 –IC – FLO- DPAP – MA  
FLORA ( X ) FAUNA ( )

- Se autoriza la investigación en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia Pifo, sector Itulcachi, vía la Troncal E35.
- El equipo de investigadores está conformado por: Piedra y a la Dra. Luz Aguirre U.
- En caso de involucrarse propiedades particulares, el investigador deberá obtener el permiso correspondiente de los propietarios.
- La autoridad ambiental verificará el total de muestras colectadas y entregadas Herbario Nacional del Ecuador.
- Los resultados de la investigación deberán ser entregados al Ministerio del Ambiente, conforme al Art. Del 5 al 19 del Título II del TULSMA (Texto Unificado de Legislación Secundaria del Medio Ambiente), así como también el registro de la localización exacta de las muestras colectadas, fotografías, informe parcial y/o final y todos los productos resultado de la investigación, tanto en formato físico como digital.
- Se autoriza la colección y toma de 4 muestras botánicas, de especímenes de la familia bromeliácea, para su identificación y utilización para elaboración tradicional de gastronomía.
- Para la movilización de todos los ejemplares colectados, mediante esta autorización, los investigadores deberán contar con las respectivas ordenes de movilización, emitidas por la dirección Provincial del Ambiente de Pichincha.
- Se autoriza el uso de los equipos y materiales siguientes: Papel periódico, piola, podadora manual.
- Los especímenes colectados no podrán ser utilizados para cualquier actividad de bioprospección y biopiratería.
- Los especímenes colectados no podrán ser utilizados para el acceso a recursos genéticos.
- En caso de prórroga, se solicitará quince días antes de la fecha de vencimiento que indica este documento.
- En caso de que la investigación produzca informes parciales, estos deberán estar contemplados en el informe final tanto en formato impreso como digital.


TODO USO INDEBIDO DE ESTA AUTORIZACIÓN, ASÍ COMO EL INCUMPLIMIENTO DE LOS ASPECTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS O TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA MISMA, SERÁN SANCIONADOS CONFORME A LA LEY FORESTAL Y DE CONSERVACIÓN DE ÁREAS NATURALES Y VIDA SILVESTRE CODIFICADA; Y, AL TEXTO UNIFICADO DE LA LEGISLACIÓN SECUNDARIA DEL MINISTERIO DEL AMBIENTE.

La tasa por concepto de emisión de autorización es de: USD\$ 20 (veinte dólares), depositada en la cuenta 0010000785 del Banco Nacional de Fomento, papeleta No. 587672638 de fecha 20/01/2015.

DS/JV/DM  
02/02/2015.

## Ilustración 55 Permisos para la movilización de las plantas

GUÍA DE MOVILIZACIÓN DE ESPECÍMENES DE FLORA Y  
FAUNA SILVESTRES  
Nro. 002-FLO-2015-DPAP-MA

 Ministerio  
del Ambiente

**Fecha de emisión:** 12 de febrero 2015.

**Fecha de movilización:** 03 de marzo 2015 **Válido hasta:** 04 de marzo 2015

**La Dirección Provincial de Pichincha, Autoriza a:** Diego Piedra, investigador de la Universidad Tecnológica Equinoccial, **la movilización de especímenes de flora silvestre desde:** la provincia de Pichincha, parroquia de Pifo, localidad de Itulcachi **hacia** el cantón Quito Herbario Nacional del Museo Ecuatoriano de Ciencias Naturales **de acuerdo a la siguiente lista:**

Número de Especímenes	Procedencia	Descripción de los Especímenes
4 muestras botánicas, (Familia Bromeliacea).	Parroquia de Pifo, localidad de Itulcachi	Muestras botánicas, en cajas de cartulina

**Los especímenes o elementos constitutivos se movilizarán en:**

**Vehículos:** Particular, terrestre.

**Los especímenes van en calidad de:** Investigación Científica Nro. 01-2015-IC-FLO-DPAP-MA.


**Responsable:** Diego Piedra  
**C.C.:** Nro. 1719661645  
**Nacionalidad:** Ecuatoriana


**Firma de responsabilidad por la expedición:**   
Abg. Rosana Granja Martínez  
Directora Provincial del Ambiente Pichincha (Subrogante).

**Firma del Responsable:** .....  
Diego Piedra Santacruz



## Ilustración 56 Certificad otorgado por parte del Herbario Nacional

 Instituto Nacional de Biodiversidad

 MECN  
MUSEO ECUATORIANO DE CIENCIAS NATURALES


### CERTIFICADO


Quito, 9 de Junio 2015


El Herbario Nacional (QCNE), Sección Botánica del Museo Ecuatoriano de Ciencias Naturales (MECN) del Instituto Nacional de Biodiversidad, certifica que la Dra. Ximena Aguirre, Coordinadora Académica de la Carrera de Turismo de la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) depositó un espécimen colectado por el señor Diego Patricio Piedra Santacruz con C. I. 171966164-5, Tesista de la Carrera de Turismo, Facultad Turismo, Hotelería y Gastronomía, UTE, con número de colección: Diego Piedra Santacruz 001. El espécimen fue revisado e ingresado para su procesamiento de acuerdo a los estándares del Herbario Nacional.

Esta muestra fue colectada en el proyecto de investigación “**Elaboración de Llamachaquis en las Fiestas de Guápulo**”, que corresponde a la Autorización de Investigación Científica No 01-2015-IC-FLO-DPAP-MA emitida por la Dirección Provincial del Ambiente de Pichincha.

Atentamente,

  
MSc. Mario Yáñez-Muñoz  
DIRECTOR EJECUTIVO (E)

  
Dra. Marcia Peñafiel Cevallos  
ADMINISTRADORA DE COLECCIONES  
HERBARIO NACIONAL

  
Dr. Efraín Freire.  
CURADOR HERBARIO NACIONAL

**Nota.-** El Herbario Nacional (QCNE), se reserva el derecho de procesar solo las muestras fértiles, endémicas, o en alguna categoría de amenaza UICN y CITES, especies nuevas para la ciencia, de importancia ancestral, económica, medicinal o que procedan de lugares no explorados.