



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



Levantamiento del patrimonio gastronómico de la comunidad Peguche en el cantón Otavalo en la provincia de Imbabura.



AUTOR

Luis Humberto Haro Valenzuela

AÑO

2019



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Levantamiento del patrimonio gastronómico de la comunidad Peguche en el cantón Otavalo en la provincia de Imbabura.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para obtener el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía

Miguel Burneo

Autor

Luis Humberto Haro Valenzuela

Año

2019

DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico de la comunidad de Peguche en el cantón Otavalo en la provincia de Imbabura través de reuniones periódicas con el estudiante Luis Humberto Haro Valenzuela, en el 2019-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Miguel Burneo

1711849602

DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

"Declaro haber revisado el trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico de la comunidad de Peguche en el cantón Otavalo en la provincia de Imbabura través de reuniones periódicas con el estudiante Luis Humberto Haro Valenzuela, en el 2019-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Carolina Pérez Novoa

1718653585

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Luis Humberto Haro Valenzuela

100388598-3

AGRADECIMIENTOS

Agradezco principalmente a mis padres por ser el motor de mi vida; por la confianza brindada en mí para que pueda cumplir todos mis objetivos de vida; a mis hermanos por todo su apoyo

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a Beatriz Aragón, por todas las enseñanzas otorgadas durante el pasar del tiempo, el apoyo incondicional y el cariño infinito.

De igual manera a mis padres por todo el apoyo que me brindaron a lo largo de la carrera para poder obtener este merito en la vida.

RESUMEN

Dentro de la provincia Imbabura en el cantón Otavalo se puede encontrar la comunidad de Peguche, una comunidad que se destaca por su población que se define como los pueblos indígenas de la ciudad. La característica de los pueblos indígenas otavaleños es que poseen varias técnicas de cocción y a partir del uso de estas se puede encontrar varias preparaciones gastronómicas que cuentan la esencia de la cultura y tradición del pueblo indígena.

El levantamiento del patrimonio gastronómico de la comunidad ha permitido recolectar datos por medio de entrevistas y observaciones de las distintas preparaciones que son fundamentales para las tradiciones del pueblo, al realizar las entrevistas se ha podido observar el uso de las técnicas ancestrales para la preparación de estas. Es importante destacar que en los tres capítulos del presente trabajo se realiza una investigación documental sobre el patrimonio gastronómico, investigación por medio de entrevistas y la elaboración de una guía gastronómica que contiene las recetas más importantes que se han obtenido del pueblo indígena.

Para finalizar, el motivo de la presente investigación es la recopilación de la gran variedad de datos que poseen los pueblos indígenas otavaleños para difundirlos y socializarlos con las demás culturas para conocer las características de sus cocinas y las formas de respetar el producto desde que se encuentra en la tierra hasta que llega a los platos emblemáticos de la comunidad, destacando los valores que estos poseen para la alimentación diaria del pueblo.

ABSTRACT

Within the Imbabura province in Otavalo district we can find the community of Peguche. It is a community that stands out for its population defined as indigenous peoples from the city. The characteristic of the indigenous Otavaleño towns is that they have several cooking techniques. From the use of these techniques you can find several gastronomic preparations that reveal the essence of the culture and tradition of the indigenous people.

The survey of the gastronomic patrimony of the community allowed to collect data by interviews and observations of the different preparations that are fundamental for the traditions of the town. When the interviews were conducted, it was possible to observe the use of the ancestral techniques for the preparation of different dishes. It is important to highlight that in the three chapters the work is focused on a documentary research on gastronomic heritage, research through interviews and the elaboration of a gastronomic guide containing the most important recipes that have been obtained from the indigenous people.

To conclude, the reason for the present investigation is the compilation of the great variety of data that the indigenous Otavaleño towns have. The results will be spread and socialize with other cultures to know the characteristics of their kitchens and the ways of respecting the product since it is harvested until it reaches the emblematic dishes of the community, highlighting the values they have for the people's daily food.

Índice

Introducción.....	1
Objetivos	3
Objetivo General.....	3
Objetivo Específico	3
CAPITULO I. Marco Teórico.....	4
1. Patrimonio Intangible	4
1.1 Patrimonio cultural.....	4
1.2 Definición del patrimonio alimentario	5
1.3 Patrimonio alimentario en Latinoamérica.....	5
1.4 Patrimonio alimentario en Ecuador	6
1.5 Gastronomía	6
1.6 Gastronomía del Ecuador.....	7
1.7 Gastronomía de Imbabura.....	8
1.7.1 Técnicas de cocción a lo largo del tiempo en las regiones Andinas.....	8
1.7.2 Utensilios tradicionales utilizados a lo largo del tiempo en Imbabura.....	10
1.8 Cultura.....	11
1.8.1 Tradiciones culturales.....	12
1.8.2 Tradiciones culturales en Ecuador	12
1.9. Inventario Gastronómico.....	14
CAPÍTULOII. Propuesta metodológica y presentación de resultados	15
2. Datos geográficos	15

2.1 Grupo de estudio	16
2.1.1 Experto	16
2.1.2 Gestores	17
2.2 Metodología de Investigación	18
2.3.1 Ficha de observación	18
2.3.2 Cuestionario para gestores	19
2.3.3 Cuestionario para expertos	19
2.4 Resultado de entrevistas	20
2.4.1 Gestores:	20
2.4.2 Experto	28
2.4.3 Fichas de observación	31
Capitulo III. Guía Gastronómica de la comunidad de Peguche	40
3. Presentación de fichas técnicas del patrimonio gastronómico de Peguche	40
3.1 <i>Chicha del Yamor</i>	41
3.2 <i>Plato fuerte del Yamor</i>	43
3.3 <i>Chicha de Jora</i>	45
3.4 <i>Hornado</i>	47
3.5 <i>Runa tanda</i>	49
3.6 <i>Runa tanda de dulce</i>	51
3.7 <i>Runa tanda de maíz</i>	53
3.8 <i>Tortillas de tiesto</i>	55
3.9 <i>Tostado Dulce</i>	57
3.10 <i>Habas calpo</i>	59
3.11 <i>Fritada</i>	61

3.12 <i>Cuy asado</i>	63
Conclusiones	65
Recomendaciones	66
Referencias	67
Anexos.....	71

Índice de tablas

Tabla 1 Metodología de investigación	18
Tabla 2 Ficha de observación	18
Tabla 3 Chicha del Yamor	31
Tabla 4 Plato fuerte del Yamor	32
Tabla 5 Chicha de Jora	33
Tabla 6 Hornado.....	34
Tabla 7 Runa Tanda.....	35
Tabla 8 Runa Tanda.....	35
Tabla 9 Runa Tanda.....	36
Tabla 10Tortillas de tiesto	36
Tabla 11Tostado dulce.....	37
Tabla 12 Habas Calpo.....	37
Tabla 13 Fritada	38
Tabla 14 Cuy Asado en Cerote	39
Tabla 15 Chicha del Yamor	40
Tabla 16 Plato fuerte del Yamor	42
Tabla 17 Chicha de Jora	44
Tabla 18 Hornado.....	46
Tabla 19 Runa Tanda.....	48
Tabla 20 Runa Tanda.....	50
Tabla 21 Runa Tanda.....	52
Tabla 22 Tortillas de tiesto	54
Tabla 23 Tostado dulce	56
Tabla 24 Habas Calpo.....	58

Tabla 25 Fritada	60
Tabla 26 Cuy Asado en Cerote	62

Introducción

En la Sierra ecuatoriana se puede encontrar varias técnicas culinarias que pueden ser parte de la historia del país, de tal manera que estos conocimientos se han ido perdiendo por las nuevas generaciones. Es importante que estos conocimientos sean transmitidos por las generaciones para que la sociedad que los rodea continúen impulsando este proyecto y sea conocido.

Este proyecto se fundamenta en una investigación por la sierra ecuatoriana sobre las técnicas que se han utilizado durante las últimas dos décadas en la elaboración y conservación de productos. Este trabajo permite alcanzar el objetivo #2 del Plan Nacional del Buen Vivir “Afirmar la interculturalidad y pluriculturalidad, revalorizando las identidades diversas” puesto que promueve el conocimiento del patrimonio que posee la comunidad de Peguche.

De igual manera el proyecto promueve el cumplimiento de la política “2.3. Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017) y “2.7 Promover la valoración e inclusión de los conocimientos ancestrales en relación a la gestión del sistema educativo, servicios de salud, manejo del entorno ambiental, la gestión del hábitat y los sistemas de producción y consumo” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

De la misma, permite alcanzar el objetivo #3 del Plan nacional del Buen Vivir “Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones” debido a que conserva el conocimiento sobre el patrimonio que podemos encontrar en la comunidad.

De tal manera del cumplimiento “3.1 Conservar, recuperar y regular el aprovechamiento del patrimonio natural y social, rural y urbano, continental, insular y marino-costero, que asegure y precautele los derechos de las presentes y futuras generaciones” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017). Este trabajo permitirá beneficiar a la población de Peguche que comprende alrededor a más de 2000 pobladores (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2006).

Objetivos

Objetivo General

Levantar el Patrimonio Gastronómico de la Comunidad Peguche en el Cantón Otavalo en la provincia de Imbabura, para su difusión y socialización en la ciudad de Otavalo.

Objetivo Específico

1. Fundamentar teóricamente la información del Patrimonio Gastronómico.
2. Realizar una investigación de campo que permita levantar la información del patrimonio gastronómico de la comunidad de Peguche en el cantón Otavalo en la provincia de Imbabura.
3. Desarrollar fichas técnicas que contenga el patrimonio gastronómico de la comunidad de Peguche en el cantón Otavalo.

CAPITULO I. Marco Teórico

1. Patrimonio Intangible

El patrimonio intangible es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular, las cuales han sido protegidas por un grupo de personas para conservar su identidad (UNESCO, 2019). Por su parte, Arévalo (2004, p.931) afirma que el patrimonio intangible puede conllevar las historias de los pueblos antepasados que intentan que sus conocimientos sigan al pasar de los años, pero hay muchos factores y uno de ellos muy importante que es la globalización que no permite documentar con exactitud los sucesos de estas.

Se concluye que el patrimonio intangible engloba diferentes aspectos de un pueblo como lo son la lengua propia, gastronomía, trajes típicos, artesanías, música, leyendas, que los vinculan a sus antepasados, y a la vez estos han sido transmitidos de generación en generación, los cuales son recreados por las propias comunidades tomando en cuenta los factores que los rodean para de esta manera inculcar la identidad y el respeto a la misma.

1.1 Patrimonio cultural

El patrimonio cultural es la identidad cultural y la relación hombre-naturaleza que ha sido una constante en todos los procesos culturales y que se ha ido fortaleciendo con las prácticas culturales ancestrales (Márquez, 2004, p. 94). Cabe resaltar según las Actas del Seminario Internacional de Murcia (2007) “El patrimonio cultural no son sólo las artes y las letras, sino también los modos de vida, los derechos fundamentales de las personas y sus valores”.

Por lo tanto, es una herencia que se deja a través de los años para que se diferencien unos pueblos con otros y crear su propia identidad.

1.2 Definición del patrimonio alimentario

El conjunto de aspectos de la identidad territorial relacionados con el alimento se conoce como patrimonio alimentario (Ministerio del Patrimonio Cultural, 2016). Sin embargo, como afirma Espeitx (2004, p.196), “Los elementos convertidos en patrimonio no agotan todo lo que esa cultura alimentaria es, a menudo ni tan solo presentan de manera fidedigna una parte de ella”. Es por esto por lo que la preparación del plato, el conocimiento de las técnicas de cocción y la tradición por la cual lo realizan, que son transmitidos por generaciones, son parte del patrimonio gastronómico. Existen algunas formas por las cuales se pueden documentar como lo son: documentos que contengan información relacionada a las cocinas propias, recetas de los platos tradicionales y experiencias de los conocimientos populares.

1.3 Patrimonio alimentario en Latinoamérica

El patrimonio alimentario se reinventa en función de los gustos cambiantes de los consumidores, y, además, los turistas son parte de esta dinámica (Lagunas, 2007, p.20). Como afirma Estrella (1997), dentro de los países que conforman América Latina se pueden encontrar problemas de salud que llevan a enfermedades como la desnutrición que afecta a los aspectos físicos y psicológicos, en la población adulta se puede encontrar la falta de resistencia a las enfermedades y un acortamiento del tiempo de vida que se vienen relacionando a la alimentación inadecuada de cada uno de los individuos o también conocidos como dietas de hambre.

Sin embargo, es importante destacar que dentro de Latinoamérica se pueden encontrar gran variedad de productos que se pueden considerar *super* alimentos, ejemplos pueden ser la quinua, mote, yuca y chocho, ya que aportan beneficios a la dieta de los pobladores. Citando a Estrella (1997), se destaca que Ecuador posee una gran superficie tropical que permite obtener una gran variedad de riquezas naturales, las cuales permiten que los individuos posean una mejor calidad de vida. Sin embargo, esto varía debido a que la organización social no permite un desarrollo equilibrado entre los seres que conforman este país, por lo cual es necesario generar cambios en la distribución de los alimentos que se pueden obtener de la naturaleza.

1.4 Patrimonio alimentario en Ecuador

Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013). Por su parte, Unigarro, (2015, p.24) define al patrimonio alimentario como los saberes que se han obtenido a través de la interiorización colectiva de los grupos sociales que obtuvieron los conocimientos a través de los tiempos, por lo que esto se define como la identidad de un pueblo.

Es por esto por lo que en el territorio que comprende Ecuador, se pueden encontrar varias preparaciones de diferentes tipos de platos típicos del país, cada uno conlleva la historia y la identidad de un pueblo que desea ser conocido, el cual el desea promover su cultura gastronómica.

1.5 Gastronomía (Definición)

El Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (2001) define que la gastronomía es todo aquello relacionado con el hombre en el método de alimentación y la nutrición para el mismo, destacando que la gastronomía enlaza varios temas culturales sobre la identidad de quienes los preparan. Sin embargo, Nunes (2007,

pp.234-272) afirma que “La manera como se come, lo que se come, donde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida, son todos los elementos relacionados con identidad cultural”.

1.6 Gastronomía del Ecuador

Citando a Moya (s.f), la gastronomía en el Ecuador es muy variada debido a todas las culturas, etnias e identidades que se puede encontrar dentro del territorio, en cada espacio dentro del país podemos encontrar gran variedad de flora y fauna que esto es lo que caracteriza a cada una de las culturas, debido a que cada una de las mismas pueden utilizar este tipo de ingredientes dentro de los platos tradicionales de cada identidad.

Es importante resaltar que dentro de la región de la Sierra comenzó el proceso de colonización de los españoles es por esto por lo que el pueblo de la sierra ha variado las preparaciones por la transformación que sufrieron estos pueblos.

Tomando en cuenta el criterio de Long (2003) la región andina del Ecuador posee una gran variedad de productos que han estado presentes hasta la actualidad dentro de los platos típicos u oriundos de cada provincia, dentro de estos productos se destacan algunos como son: papa, oca, melloco, chocho y algunas variedades de cereales.

Según el criterio de Valdivieso (2010) las distintas zonas que engloban al país tienen diferentes variedades de preparaciones y cada una de estas posee un sabor que identifica a las distintas culturas las cuales son fundamentales para la alimentación del país, que se destaca por la ingesta de tres platos de comida, en el cual dentro de las cocinas ecuatorianas se destaca la elaboración de un refrito el cual es la base de cada una de preparaciones.

Moya (s.f.) afirma que dentro de la región de la amazonia sus pobladores evitaron el cambio por el proceso de la colonización, es decir priorizaron sus conocimientos ancestrales debido a esto existen pueblos que no han sido contactados.

1.7 Gastronomía de Imbabura

Como afirma Cuvi (2001), la cocina que se encuentra dentro de la región de la sierra está constituida por algunos ingredientes importantes para la preparación de los platillos, los cuales son fundamentales para el proceso de elaboración, mencionando que cada uno de estos posee una historia trascendental para los pobladores. De acuerdo con Unigarro (2010), en la sierra todavía se encuentre presente el uso del maíz, que se puede encontrar en varias preparaciones como mote, tostado, chicha, choclo.

Es determinante destacar que existen varios ingredientes que son utilizados dentro de la gastronomía de Imbabura como son: cereales, papa, remolacha, hortalizas, arveja, habas y frejol. La proteína animal que se usa dentro de la misma gastronomía es: gallina, cerdo, cuy, res, debido a que se encuentran presentes en cada plato emblemático que constituye la gastronomía en Imbabura (Unigarro,2010).

Los pueblos que constituyen la provincia de Imbabura poseen la versatilidad de la elaboración de harinas que son el resultado final de la trituration de los granos secos, es por esto por lo que se conoce que se elaboran coladas, sopas y chichas. Las características de los platos principales que son acompañados del ají y la chicha como bebida.

Dentro de la ciudad de Otavalo se puede encontrar la preparación de una bebida a base de granos, muy refinada conocida como la chicha del Yamor. Esta bebida espumosa es acompañada con carne, tortillas, ají, tostado y empanadas (Cuvi, 2001).

1.7.1 Técnicas de cocción a lo largo del tiempo en las regiones Andinas.

Según Pazos (2010, pp.17-19), en su libro Cocinas Regionales se encuentran algunas variedades de tipos de cocción.

Asado: Se considera como una cocción popular por parte en sí del continente consta de colocar directamente los alimentos al fuego, es por esto por lo que se considera un método de cocción rápido.

Asado dentro de una caña: Se lo realiza dentro una variedad de carrizo llamada marona.

Asar en las cenizas: Consiste en colocar los alimentos cerca del fogón y que los mismos se cocinen con el calor que reciben.

Pachamanca: Proviene del quechua “olla de barro”, lo cual consiste en utilizar un horno a base de piedras calientes, después colocar el alimento y taparlo con tierra para que el mismo no pierda calor.

Huatia: Consiste en el intercalado de algunos tipos de tubérculos que se encuentran en la región entre terrones de tierra caliente después de cubrir con tierra para que estos no pierdan el calor.

Piedras calientes: Consiste en calentar las piedras hasta que estas absorban todo el calor y cambien de color, y después colocar principalmente en los guisos o encima de los alimentos para que estos se empiecen a cocinar.

Hervido: Es la técnica que se ha empleado desde la época prehispánica, debido a que a partir de que un líquido empieza su proceso de ebullición se elaboraban sus comidas primordiales.

Fermentado: Es un proceso de conservación de los alimentos, sin embargo, se utilizaba para funciones medicinales de los tubérculos.

Tostado: Se define como un proceso de conservación de los granos, que se elaboraba a partir de la colocación de los granos cerca de las cenizas.

Cocción al vapor: Se elabora a partir de la ebullición en un líquido en donde se coloca los alimentos cerca del vapor y estos empiezan el proceso de cocción.

Alimentos envueltos en hojas: Es una de las técnicas más importantes para los pobladores antiguos, lo que consiste en la cocción de los mismos alimentos dentro de sus hojas, en este caso se puede utilizar al maíz.

1.7.2 Utensilios tradicionales utilizados a lo largo del tiempo en Imbabura

Como afirma Pazos (2010, pp. 20-28.) en su libro Cocinas Regionales se puede obtener algunos ejemplos de utensilios tradicionales.

Mates: Elaborada a partir de la calabaza, su función es parte de la vajilla y como asistente en la cocina.

Ollas: Su material es de cerámica o también conocido como manca, ideales para colocar directamente al calor.

Tostadora: Se define como tiesto, en forma redonda que es expuesto a calor, por lo general en leña lo que permite el tostado de diferentes tipos de granos o la cocción de algunos alimentos.

Batanes: Se define como una piedra de moler en forma de ovoide. Se empleó para moler granos dentro de estos podemos encontrar el maíz.

Morteros: Son piedras de moler, que se utilizaban para pequeñas cantidades que permitieron la obtención de harinas.

Ralladores: Para emplear esta función dentro de la cocina se utilizaba varios tipos de piedras ásperas que permite rallar los alimentos.

Coladeras: Conocidas también como cedazos que eran elaboradas de diferentes fibras y se utilizaban para colar diferentes tipos de harina.

Bandejas: Construidas de madera, con una característica tenue con una cobertura poco profunda.

Cucharas de palo: Se utilizaban para revolver los alimentos.

Platos de barro: Se utilizaban para servir los alimentos preparados.

1.8 Cultura

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o a un grupo social (Lerma,2006). Sin embargo, Ruiz (2003) define a la cultura como un término antiguo que desea hacer énfasis en aspectos concretos de la vida o en relación con la actividad humana. Es importante destacar el punto de vista de Lerma (2006) debido a que mediante

varios conceptos expresa que la cultura es la conciencia, voluntad y libertad del ser humano al momento de expresar su identidad.

1.8.1 Tradiciones culturales

Las tradiciones culturales abarcan varios conceptos que pertenecen a un grupo social o a una comunidad que se pueden definir como las creencias, valores y costumbres, es por esto que existen varias formas de dar a conocer cada una de las identidades culturales en varios casos algunas poseen mayor intensidad y que se caracterizan por las actividades que se elaboran, es por esto que se obtiene varios ejemplos como son la música, la danza, entre otros que conforman las tradiciones culturales de cada sociedad (Molano,2007,pp.73)

1.8.2 Tradiciones culturales en Ecuador

Según Valarezo (2009,pp.23), las tradiciones son consideradas como fiestas que contienen un carácter de aspecto social y cultural, que contienen diferentes expresiones, dentro del Ecuador cada tradición cultural contiene aspectos étnicos, lingüísticos; en los cuales los mismos elaboran celebraciones y rituales que son base de la pluriculturalidad que podemos encontrar dentro del país, lo importante de la tradición por hoy día es que se considera un espacio abierto de personajes y hechos que conforman parte de cada una de ellas.

1.8.3 Tradiciones culturales en Imbabura

Cómo define Valarezo (2009), las tradiciones son parte del sentido y de un conjunto de acciones que quedan plasmados en la memoria de cada una de las personas que se las llegan a considerar como un culto de estas, cada una de estas acciones son elaboradas dentro de un núcleo lleno de las mismas ideologías, de las mismas pueden formar parte las de estilo paganas que se conocen como las representaciones, discursos, celebraciones.

En las cuales también se destacan las de origen religioso que está conformada por las plegarias y los sacrificios, también se expresa sobre las tradiciones que son una parte fundamental de los rituales sociales que se realizan.

Un ejemplo de las tradiciones culturales que se pueden encontrar dentro de la provincia son los Rituales de sanación como afirma La Hora (2011), en la actualidad hay un déficit de población que conoce sobre los rituales y como practicarlos, se define a estos rituales como una parte de la cosmovisión andina, en el cual por medio de un animal en este caso un cuy es utilizado para conocer cuáles son los problemas que posee una persona, lo que se destaca de este tipo de rituales es su característica principal, es decir el objetivo principal es la sanación.

Tomando en cuenta el aporte El Comercio (2014) afirma que la población Kichwas Otavalo tienen la tradición de compartir un momento con las personas difuntas, debido a que varias de las comunidades de la ciudad asisten al cementerio con la comida también conocida como “*Kukabi*” de preferencia del difunto para poder compartirla, no obstante, la población se despide de sus seres queridos con una serie de juegos y música.

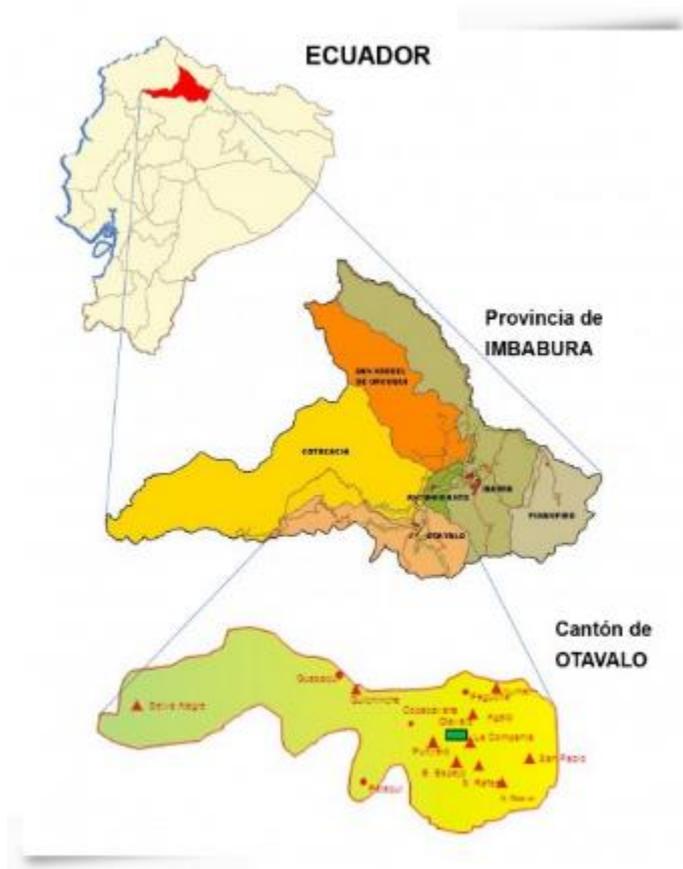
Dentro de la población de los Kichwas Otavalo se lleva a cabo el *Mushuk Nina*, La Hora (2014) esta tradición consta de la celebración del nuevo año andino, se la lleva a cabo con frutos bendecidos en donde el agua y las flores son parte importante del ritual debido a que este ritual se caracteriza por reencontrar el camino de la vida por medio del agua, y las mujeres por medio de las flores tomen el camino de la purificación y el florecimiento dentro de su comunidad.

1.9. Inventario Gastronómico

El inventario gastronómico y de turismo se define con los recursos que poseen las comunidades que se encuentran dentro de la región, que permite determinar los segmentos tanto potenciales, de ubicación y de inversión (Andrade; Cañar; Toranzos; Carvache, s.f).

CAPÍTULO II. Propuesta metodológica y presentación de resultados

2. Datos geográficos



La ciudad de Otavalo se encuentra compuesta por once parroquias dos urbanas y nueve rurales. Las que constituyen las urbanas son: Jordán y San Luis, mientras que las rurales son: San Pablo del Lago, Eugenio Espejo, Dr. Miguel Egas Cabezas, Gonzales Suarez, San Rafael de la Laguna, San Juan de Ilumán, San José de Quichinche, San Pedro de Pataquí y Selva Alegre (Alcaldía Otavalo, 2019).

Figura 1. Mapa Otavalo. Tomado de: ONG Guaguacuna, 2016.

Como afirma la Alcaldía Otavalo (2019) La ciudad se encuentra a 2.565 metros sobre el nivel del mar, en las coordenadas

78° 15' 49" longitud oeste

0° 13' 43" latitud norte

Dentro de la población se encuentran los idiomas natales como el kichwa y español.

La comunidad de Peguche se encuentra dentro de la cabecera conocida como Dr. Miguel Egas Cabezas, la misma se encuentra ubicada en la provincia de Imbabura en la ciudad de Otavalo, ubicada al norte del país; al sur oriente de la provincia, Otavalo también es conocida con el nombre del Valle del Amanecer.

Como afirma INEC (2001) la población actual de Dr. Miguel Egas Cabeza son de 4.231 habitantes que en la distribución por medio del género podemos encontrar que 2.260 son mujeres y 1.971 son hombres.

2.1 Grupo de estudio

2.1.1 Experto

Dentro del grupo podemos encontrar a Edwin Antamba

- Edwin Antamba: Nació en la provincia de Imbabura, en la parroquia de San Pablo de Lago, Antamba posee los títulos de Ingeniero en Administración de Empresas Hoteleras, Diplomado Superior en Investigación Educativa y Magister en Educación. Dentro de sus investigaciones podemos encontrar el Registro de saberes culinarios del cantón Riobamba como parte del su patrimonio cultural, sus conocimientos sobre la cocina ecuatoriana y su historia apoyan a la investigación.

2.1.2 Gestores

- Anita Albuja: Propietaria y heredera del Autentico Yamor de Yolanda Cabrera, experta en la elaboración de la chicha del Yamor y del plato que lo acompaña.
- Fabiola Torres: Propietaria de los hornados Doña Mary experta en la preparación del Hornado y la chicha de Jora.
- Natividad Cachimuel: Propietaria de un puesto de venta en el mercado 24 de mayo. Experta en la elaboración de Runa Tanda.
- Mariana de Jesús Aragón: Habitante de la comunidad Peguche. Experta en la elaboración de habas calpo y fritada con las técnicas ancestrales.
- María Aragón: Habitante de la comunidad de Peguche. Experta en el uso de la técnica del tiesto.

2.2 Metodología de Investigación

Tabla 1

Metodología de Investigación

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información.
Determinar el patrimonio gastronómico de la comunidad de Peguche	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas culinarias Recetas (Plato/bebida) 	Entrevista y/u Observación	Gestores
Determinar el patrimonio gastronómico de la comunidad de Peguche	Socio Cultural	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos festivos Historia de los platos. 	Entrevista	Expertos

2.3 Diseño de instrumento de investigación

2.3.1 Ficha de observación

Tabla 2

Ficha de observación

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación:			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento

2.3.2 Cuestionario para gestores

1. ¿Cuáles son nombres completos y lugar de nacimiento?
2. ¿Cuántos años tienes aplicando los conocimientos tradicionales en su negocio?
3. ¿Cómo empezó con esta tradición?
4. ¿Por qué decidió seguir aplicando los conocimientos ancestrales?
5. ¿Cuáles son sus platos característicos?
6. ¿Cuál es el proceso para la elaboración de los platos?
7. ¿Cuánto dura el proceso de elaboración del plato?
8. ¿Quién empezó con esta tradición?

2.3.3 Cuestionario para expertos

1. ¿Cuáles son sus nombres completos y lugar de nacimiento?
2. ¿Cuáles son las características de la cultura ancestral que podemos encontrar en Peguche?
3. ¿Cuáles son las técnicas ancestrales heredadas en los platos típicos en la comunidad de Peguche?
4. ¿Defina los platos típicos que corresponden a la ciudad de Otavalo?
5. ¿Cuáles son los productos que más representan en la comunidad?
6. ¿Cree usted que se están perdiendo las costumbres y tradiciones en la comunidad de Peguche?
7. ¿Cree usted que existe una falta de cultura, apreciación y valoración por parte de los pobladores?
8. ¿Qué estrategia recomienda usted para que el turista logre interesarse por el patrimonio gastronómico de la ciudad de Otavalo?

2.4 Resultado de entrevistas

2.4.1 Gestores:

Anita Albuja: Posee el conocimiento de la elaboración de la chicha del Yamor y el plato típico con el que se la acompaña, Albuja afirma que a través de los años heredo los conocimientos por parte de su madre que durante 40 años ha preparado estos platos emblemáticos de la ciudad. La característica de esta preparación es que son netamente artesanales y que conocen la forma correcta de preparar para que el cliente se encuentre satisfecho y el mismo regrese a consumir su producto.

La estrategia que persuade esta familia que a través de los años ha elaborado el plato típico de la ciudad es que se debe rescatar los ingredientes principales de cada una de las preparaciones, tomando en cuenta también la técnica adecuada que se utiliza para la elaboración de la chicha del Yamor, esta familia destaca su preparación por elaborarla en leña, debido a que esto aporta un sabor inigualable y este podría ser una parte del secreto de la elaboración.

Albuja afirma que es importante la utilización de los siete granos para la elaboración de la chicha en la cual el maíz blanco, negro, amarillo, canguil, chulpi, morocho y jora ya que los mismos son escogidos específicamente para obtener buenos resultados que agraden al cliente.

Después del proceso de elección, los granos son llevados a tostar en un tiesto de barro para que se resalten sus sabores, previamente obteniendo el proceso de tostado estos granos son llevados a un molino para poder obtener la harina que previamente se convertirá en la chicha emblemática de la ciudad.

El proceso de cocción de la harina de los granos es realizado durante doce horas para garantizar el sabor ideal de los mismos, que durante la elaboración es movida con una cuchara grande de madera para evitar que esta se pegue a la olla y se queme.

Al finalizar este proceso es trasladada a toneles de roble en donde esta reposara y se fermentara, al momento de que esta se encuentra en el tonel de barro se agrega la panela que aportara el dulzor y el color característico de la misma.

De la misma manera, su explicación del plato fuerte es simple, en la que habla que se debe mantener cada uno de los ingredientes que lo conforman sin descartar ninguno debido a que la unión de estos ingredientes forma sabores agradables para el paladar de los consumidores.

Análisis:

La utilización correcta de las técnicas ancestrales y el respeto a los ingredientes que conforman el Yamor permite que se pueda encontrar la esencia de la cultura del pueblo otavaleño, de esta forma se puede afirmar que los conocimientos son heredados de generación en generación y por medio de la investigación se determina que es importante que los pueblos sigan manteniendo tanto la cultura como la identidad que estas son las características principales de estos pueblos. Como afirma Leifsen (2006), los alimentos que son utilizados en la ciudad de Otavalo son propios de la zona, que es considerada una región andina por la utilización de maíz en sus platillos y que forman parte de la comida autóctona.

Fabiola Torres: Propietaria de los hornados Doña Mary, nombre que lleva por la madre de Torres, el principio del negocio empezó por tradición que aprendió de los abuelos, ya que estos preparaban el hornado para la venta. A sus 40 años siente que el negocio es todo un éxito porque todas las enseñanzas de sus antiguas generaciones se mantienen.

Empezó de le venta de las cosas finas y al adaptarse a la necesidad del cliente decidió dedicarse a la venta de hornado que hoy en día es muy conocido, el mismo que es acompañado de tortillas, mote, choclo y encurtido. En lo personal la venta de hornado fue por la necesidad económica que poco a poco se ha solventado.

Fabiola Torres posee una venta de hornado en el mercado de la ciudad de Cotacachi debido a que su nicho de mercado comienza en esta ciudad, debido

a que la demolición del antiguo mercado le abrió una puerta para poder empezar con el negocio propio.

La preparación del cerdo es un conocimiento que se ha obtenido por medio de las generaciones, empieza cuando el cerdo es enviado al camal para su faenamamiento, al regresar a casa es lavado para garantizar la limpieza del animal, a continuación se procede a condimentar al cerdo, en las cuales los condimentos del mismo los describe como condimentos naturales, este tiene su maridaje por una noche, después es colocado en un horno de leña el cual aporta el sabor inigualable para el hornado. El proceso de cocción es durante toda una noche a fuego lento el mismo que proporciono la crocancia de su piel y que se mantenga los jugos de la carne.

Torres afirma que la tradición de su familia es acompañar el hornado con la chicha de Jora, de tal manera que la preparación tiene procedencia desde la generación de sus abuelos.

Se remoja la jora para que este comience su proceso de germinación, el cual es trasladado a una base de cáñamo y se procede a tapar con hojas de maíz.

Al momento de tapar la Jora, Torres afirma que el proceso de germinación comienza al salir nieves del grano es necesario que se obtengan dos raíces para después ser colocado para ser secado en el sol. Para que de esta manera se obtenga el dulce de la preparación.

El fermento de la chicha se produce en cuatro días, debido a que se cocina y después comienza su fermento. Torres afirma que se ha perdido la utilización de toneles de madera o barro para su fermentación, en la cual la familia al elaborar la chicha de Jora deja que su proceso de fermento comience en la misma olla en la cual se cocinó.

Análisis:

La elaboración del hornado dentro de la comunidad se destaca como un incentivo de mejora en la economía de los hogares, debido a que esta preparación más es utilizada para la atracción a los turistas nacionales como internacionales, sin embargo, conocer la elaboración de este plato es

complicado, debido a que los pueblos indígenas son reservados con sus costumbres a lo cual generan nombres demasiados generales a los ingredientes que constituyen esta preparación. Citando a Lema (2005) las principales fiestas de la ciudad de Otavalo tienen origen prehispánico en las que, por medio de la cultura mestiza y la religión católica, se ha ido implementando la utilización de algunos ingredientes o en este caso el uso del cerdo en la celebración de estas.

Natividad Cachimuel: Experta en la elaboración del Runa Tanda, propietaria de un puesto de venta en el *mercado 24 de mayo de la ciudad de Otavalo*, durante cincuenta y cuatro ha elaborado runa tanda conocimiento que ha obtenido de generación en generación.

El pan que elaboran no posee mucha levadura, de igual manera no posee mucha manteca la cual es la característica principal del pan que es pan tieso, o también macizo.

La elaboración de este pan es de un día, debido a que lo preparan con un día de anticipación para la venta al día. Como afirma Cachimuel, no preparan grandes cantidades de pan, debido a que se demora demasiado la preparación, una de las principales características de este pan es que es elaborado en horno de leña.

La masa de este pan es dura, debido a la baja cantidad de manteca que posee lo cual vuelve un proceso largo y forzado el amasar.

Como afirma Cachimuel los ingredientes principales del pan son la levadura, manteca, sal y con un poco de dulce en bajas cantidades.

De igual manera elaboran el pan de maíz, en el punto de venta tiene cuatro diferentes tipos de panes que son vendidos el sábado que podemos encontrar de trigo, de harina, de dulce y de maíz. La venta de estos panes entre semana es demasiado bajo debido a que no es rentable la venta de los mismo por el proceso de elaboración.

En forma personal Cachimuel afirma que ella solo consume su propio pan que elabora, debido a que el pan de mestizo como ella lo llama no es agradable, debido a que en su niñez fue criada con la runa tanda, por las costumbres y enseñanzas se consumen estos.

La compra del pan de mestizo ya antes mencionado no está relacionada con sus tradiciones, por preferencias desean consumir los mismos productos que lo elaboran así estén secos ellos prefieren estos. Como afirma Leifsen (2006), los hábitos alimenticios que conlleva una persona se basan en las tradiciones y culturales a las cuales esta pertenece, es por esto que selecciona y consume los productos que satisfacen su necesidad.

El aprendizaje de elaboración del pan viene por parte de la familia paterna, debido a que desde la niñez ha observado la forma de amasar este pan, antes se podía encontrar la venta en gran cantidad de este pan en la plaza de ponchos.

Cachimuel está agradecida con los conocimientos obtenido debido a que gracias a esto ha podido obtener un ingreso de dinero rentable para su hogar debido a que no ha existido una generosidad por parte de su familia. A la corta edad de diez años comenzó la elaboración de su propio runa tanda es por esto por lo que ha perfeccionado la técnica.

En el día de los difuntos elaboran figuras con este pan para los rituales y ceremonias que poseen los pueblos indígenas para convivir con los seres queridos que ya no se encuentran en este mundo.

Análisis:

La información recolectada en la entrevista afirma que los pueblos indígenas prefieren la utilización de los productos que ellos elaboran, o que ellos conocen su proceso de elaboración.

Debido a que los mismo son demasiado reservados al cambio o implementación de nuevas costumbres que pueden mejorar el rendimiento de vida o la alimentación que se encuentra dentro de los hogares. Como afirma Lema (2005) las fechas de las tradiciones se han mantenido a lo largo del tiempo, sin embargo, es necesario que exista una unión para lograr festejar las tradiciones que poseen los pueblos milenarios. Es importante destacar la unión que existe entre los pueblos indígenas debido a que en fechas importantes como el día de los difuntos estos se unen a conmemorar a los seres que han fallecido con el transcurso del tiempo.

Mariana de Jesús Aragón: Habitante de la comunidad de Peguche, Mariana de Jesús con setenta y ocho años afirma que ha podido obtener algunos de los conocimientos ancestrales de los pueblos otavaleños.

Las principales enseñanzas que obtuvo de las fiestas y tradiciones de la comunidad de Peguche son por la frecuente visita a la comunidad, debido a que se caracteriza por la cascada que se puede encontrar en ella.

Mariana de Jesús afirma que al momento de visitar la cascada realizaba una caminata de aproximadamente cinco kilómetros para llegar al pueblo en el cual se podían observar varias familias que faenaban cerdos para la preparación de la fritada tradicional.

Uno de los principales recuerdos de las visitas a la comunidad es que cada familia posee una paila de bronce en la cual elaboran la fritada colocándola en leña para potenciar su sabor.

Al momento de consumir los productos que se encuentran dentro de la comunidad se puede conocer cuáles son los tipos de guarniciones que pueden acompañar a la fritada, los principales acompañantes de la fritada son el mote, papas y tostado. En la gran mayoría de puntos de venta de la fritada se puede encontrar un ají elaborado en piedra, el cual tiene una característica picante que potencia los sabores de la fritada.

En algunas ocasiones las familias preparan las habas calpo para la venta de los turistas que pasan por los alrededores, la característica principal de las habas calpo es que consiste en primero tostar las habas y después cocinarlas en la que esta manera se termina una cocción aún más rápida al haba que es previamente secada. Este alimento es muy saludable debido a que está acompañada de dos tipos de tubérculos muy importantes para la comunidad la que son la papa y el melloco.

Para aprender estas preparaciones ha sido necesario visitar varias veces la comunidad debido a que los pueblos ancestrales no compartían con facilidad la preparación de sus platos.

Análisis:

Los pueblos que conviven con las comunidades indígenas deben aportar un mayor valor al diferente tipo de preparación que se pueden encontrar dentro de los conocimientos ancestrales de la comunidad en los cuales hay distintas técnicas de cocción que se pueden incorporar a las preparaciones de hoy en día, por lo cual. Como afirma Leifsen (2006), los conocimientos poseen la tendencia a convertirse en un conocimiento local a través de procesos de remodelación, por lo cual se puede determinar que dentro de la comunidad existen las preparaciones de cada una de las recetas, sin embargo, algunos de los mismos que conforman la comunidad de Peguche prefieren adaptarse a los nuevos cambios sin saber que la cultura y su tradición es un valor agregado que permite el crecimiento cultural de los mismos pueblos.

María Aragón: Habitante de la comunidad de Peguche. Ha obtenido los conocimientos de la cocina ancestral de los habitantes por el tiempo compartido con las distintas personas que viven dentro del pueblo.

Aragón afirma que durante sus sesenta y ocho años ha compartido con el pueblo indígena por la curiosidad de conocer sus costumbres y el estilo de vida que poseen, las principales características de los pueblos indígenas es que son reservados con los mestizos porque poseen otra forma de ver la vida.

Adquirió los conocimientos por la colaboración que ella aportaba a las distintas familias, debido a que al pasar de los años Aragón realizaba ayuda humanitaria a las familias de escasos recursos y estos pagaban esto con pequeñas ofrendas de alimentos en lo que podemos encontrar las tortillas de tiesto y el maíz dulce.

Al pasar el tiempo los indígenas empezaron a permitir el ingreso a su hogar para ver la preparación de los mismo, y comienza desde la cosecha de los granos para la elaboración del tostado dulce.

Al obtener la mazorca del maíz se comenzaba con la preparación de esto, los pueblos indígenas poseen dentro de su hogar grandes cantidades de panela o como ellos los llaman bancos de azúcar. Los cuales son importantes dentro de

esta preparación debido a que utilizan una piedra para triturar la panela para colocar en el tostado para que este se empanice y tome la textura característica.

En cambio, las tortillas de tiesto son algunas veces necesarias para tomar café y compartir con la familia, se caracteriza por la mezcla de dos tipos de harinas lo cual proporciona un color y un sabor muy peculiar. Son elaboradas en el tiesto de barro que previamente fue calentado para la cocción de la misma tortilla.

Aragón afirma que sigue estas tradiciones debido a que es parte de la cocina ancestral que el pueblo debe conocer, de tal manera que por medio del aprendizaje a toda su familia ha dado a conocer la elaboración de estos platos característicos de los pueblos indígenas.

Análisis:

Por medio de la entrevista se puede destacar que los pueblos indígenas son demasiado amables al momento de la colaboración de las personas que apoyan a su crecimiento personal y social. Como aporta Lema (2005), las tradiciones se han ido manteniendo con las generaciones en las cuales el conocimiento de la tradición antigua no era expresado a las demás etnias que se encontraban cerca de los antiguos pobladores. Es decir, se puede determinar que se puede generar una relación humana para que los pobladores de la comunidad compartan sus conocimientos ancestrales que conforman la identidad y la tradición, las cuales permiten que el conocimiento sea explicado a las personas para que con esto se promuevan la conservación de este tipo de recetas ancestrales.

2.4.2 Experto

Edwin Antamba: Nació en la provincia de Imbabura en el cantón Otavalo en la parroquia de San Pablo del Lago. Al momento de hablar de cocina ancestral netamente se refiere a un tipo de cocina de la parte prehispánica.

Dentro de la cultura otavaleña se mantiene la cocina prehispánica, las famosas cocinas en tulpas son tradicionales de esta cultura, que se lo realiza con los materiales de barro.

Dentro de las comunidades alrededor de San Pablo del Lago se mantiene este tipo de cocinas a pesar de que a través del tiempo se ha transformado la parte cultural. Una de las principales causas es el cambio de los hábitos alimenticios, debido a que antes se basaba la cocina en tulpa o en leña y al paso del tiempo la cocina se ha basado en el uso industrial del gas.

La cocina ancestral tenía el propósito de contemplar la conservación de los alimentos, en este caso la carne de res se la fileteaba y se la dejaba secar al sol. Que se puede rescatar un aspecto importante de la cocina prehispánica es el consumo de maíz que netamente la procedencia es desde el Perú por medio de los Incas.

Es por esto por lo que, adaptado estos hábitos alimenticios, dentro de esta aceptación de comida se obtiene las famosas choclo tandas o también conocidas como las humitas. El uso de este tipo de alimentos es la aceptación de este tipo de cocina que se introdujo. Es por esto por lo que también que dentro de esta aceptación de comida se introdujo el consumo del berro, o también las pedanías que se podían encontrar dentro de la afluencia del lago.

Se los podía encontrar netamente en las piedras que se encuentran en el lago, la preparación de estos se basa en el uso de la manteca de res y la elaboración de tostado hecho en tiesto.

Las técnicas ancestrales se basan en los asados en palos de cerote, por medio de este palo se elabora la famosa preparación del cuy asado, introduciéndolo en la madera y de esta manera comenzaba el proceso de cocción.

También el uso de los de los tiestos para la elaboración de tostado o tortillas de maíz, el uso de los pundos de barro es importantes debido a que se puede conservar la elaboración de la chicha. Que es una de la característica de la cocina prehispánica la elaboración de la chicha del Yamor y la de Jora.

Básicamente se determina que las formas de cocción y de conservación se basan en el uso del pundo, el fuego, la leña y la tulpa para las diferentes tipas de cocción.

Un importante método de conservación de la carne es el ahumado para que esta tenga mayor tiempo de durabilidad para poder ser consumido el proceso se basa en cortar la carne y dejarla sobre el fuego y esta se ahumaba por el medio de cocción de la leña.

Dentro de los platos que se consumen dentro de la comunidad son prácticamente el pescado con tostado, berro y papas. Pero este pescado se lo podía obtener dentro del lago.

No existe este pescado característico porque fue introducido nuevas especies que consumieron al pescado típico del lago San Pablo. Algunos ejemplos típicos del consumo de la comunidad es el cuy, elaboración a base de la pepa de zambo.

La característica del consumo del cuy es netamente de las ceremonias o rituales conocidas como los matrimonios, en el cual se consume la colada de uchu jacú con mote, cuy y huevo; también; se la puede consumir con fritada.

Los platos que pueden definir el cantón Otavalo, determinando que es de la comida diaria en especial y muy característico es el Yamor, que se lo consume también en las fiestas que se celebran en el mes de septiembre.

Actualmente es el consumo del cerdo, en varias preparaciones, pero la que se destaca es la fritada que se puede observar que se prepara en varias comunidades alrededor de Otavalo principalmente en Peguche e Ilumán que son principales puntos de paso para los turistas.

Se destacan tres productos importantes del consumo de proteínas dentro de las comunidades como el cuy, cerdo y res. Los cuales son acompañados por berro,

papas, frejol, sarsa de huevo, salsa de cebolla, y al incorporar la tilapia al consumo diario de los pobladores.

En la fecha de unión podemos encontrar el día de los difuntos en lo que se encuentra la característica de las Pambas Mesas, que se han ido perdiendo las costumbres y tradiciones que se debe netamente a que la cultura otavaleña tiene un gran porcentaje de migración, es por esto por lo que al visitar Otavalo no se observa su vestimenta tradicional, debido a que las nuevas culturas adoptan las modas.

La cultura se ha mantenido, pero por los antiguos pobladores otavaleños, pero el proceso de migración de esta cultura ha perjudicado a sus tradiciones, que adoptan varias costumbres de otras culturas.

Como afirma Antamba, dentro de unos quince años desaparecerá la vestimenta característica de estos pueblos. Una de las principales estrategias de turismo se puede destacar la visita a las comunidades porque dentro de la ciudad de Otavalo ya existe un cambio total, o una moderna estructura lo que no permite observar en su totalidad la cultura o los sabores tradicionales.

Se puede determinar en las vías al norte de la provincia la gran elaboración de fritada en su alrededor, el caldo de gallina los cuales son elaborados por la cocción en leña.

Análisis: Después de la apreciación de Antamba sobre la cultura y tradición de los pueblos otavaleños han cambiado por la globalización y la necesidad de superación que existe personalmente por parte de las personas, sin embargo, las estrategias para aumentar el turismo a la ciudad de Otavalo son una gran alternativa para crear vías turísticas que aporten a la cocina ancestral prehispánica que posee el pueblo.

Es importante destacar el uso de cada uno de los ingredientes que describen la cultura de estos pueblos, de los cuales se puede aprender varias preparaciones que se utilizan las técnicas de cocción ancestrales las cuales aportan una característica única. Citando a Leifsen (2006) define que los platillos típicos tienen una característica especial debido a la frecuencia y el método de

preparación que se realiza, es necesario destacar que lo más importante es la utilización de los ingredientes de la zona.

Como destaca las principales características de la comunidad de Peguche es la gran afluencia de turistas que posee, y por ende esta es la manera de mantener las técnicas ancestrales y las preparaciones tradicionales. Para que pueden ser conocidas en su totalidad y se pueda obtener una parte de información sobre la cultura y tradición del pueblo Otavalo.

2.4.3 Fichas de observación

Tabla 3

Chicha del Yamor

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Anita Albuja: Chicha del Yamor			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Banco de Panela	1.5	Kg	Elegir los granos detenidamente para evitar que en estos vayan alguna impureza. Proceder a tostar en un barro de tiesto los granos para potenciar los sabores. Moler los granos para poder obtener la harina, proceder a colocar en el agua y diluir. Cocinar la mezcla durante doce horas y proceder a colocar en toneles de roble. Incorporar la panela diluida en la mezcla, dejar fermentar en los toneles de barro.
Agua	5	Lt	
Maíz amarillo	0.25	Kg	
Maíz blanco	0.25	Kg	
Maíz negro	0.25	Kg	
Canguil	0.25	Kg	
Chulpi	0.25	Kg	
Morocho	0.25	Kg	
Jora	0.25	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 4

Plato fuerte del Yamor

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Anita Albuja: Plato fuerte del Yamor			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Fritada			Cocinar la carne de cerdo acompañado de cebolla blanca y ajo, Incorporar la manteca de cerdo para dorar los pedazos de carne.
Carne de cerdo	1	Kg	
Manteca de cerdo	0.5	Kg	
Tostado			Tostar el maíz con la manteca de cerdo que se obtiene de la fritada debido a que esto le aporta mayor sabor.
Maíz amarillo	0.1	Kg	
Manteca de cerdo	0.25	Kg	
Tortillas			Cocinar las papas, aplastar. Realizar un refrito con el cilantro y la cebolla blanca y colocar en la papa, rectificar sabores y elaborar tortillas.
Papa	1	Kg	
Achiote	0.25	Lt	
Cebolla blanca	0.25	Kg	
Cilantro	0.15	Kg	
Manteca de cerdo	0.1	Kg	Remojar el maíz blanco durante una noche, proceder a cocinar en leña para que obtenga un mejor sabor.
Mote			
Maíz Blanco	1	Kg	Incorporar la harina al líquido agregar sal y azúcar, mezclar hasta fortalecer el gluten. Realizar un refrito de la cebolla esperar que se enfríe e incorporar el queso. Cocinar el maduro y majar. Incorporar al relleno. Cerrar las empanadas y repulgar. Freír a profundidad.
Agua	1.5	Lt	
Empanadas de Mejido			
Harina de trigo	0.5	Kg	
Agua	0.25	Lt	
Sal	0.02	Kg	
Azúcar	0.04	Kg	
Maduro	0.1	Kg	
Cebolla blanca	0.05	Kg	
Queso fresco	0.05	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 5

Chicha de Jora

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Fabiola Torres: Chicha de Jora			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Banco de Panela	0.5	Kg	Elegir los granos detenidamente para evitar que en estos vayan alguna impureza.
Agua	2.5	Lt	
Jora	0.75	Kg	
			Remojar los granos de jora para que estos comiencen el proceso de germinación un promedio de 14 a 21 días.
			Secar los granos de jora al sol colocando en una base de cáñamo.
			Triturar y obtener la harina de la jora.
			Cocinar la jora durante 8 horas en leña para que este aporte un mejor sabor a la preparación. Agregar la panela
			Fermentar la cocción durante 4 a 7 días.

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 6

Hornado

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Fabiola Torres: Hornado			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Cerdo Hornado			Limpiar la carne de cerdo. Condimentar y dejar marinar durante una noche. Hornear en leña durante toda la noche.
Cerdo entero	1	Unidad	
Condimentos naturales	1.5	Kg	
Tortillas			Cocinar las papas, aplastar. Realizar un refrito con la cebolla blanca y colocar en la papa, rectificar sabores y elaborar tortillas.
Papa	1	Kg	
Achiote	0.25	Lt	
Cebolla blanca	0.25	Kg	
Manteca de cerdo	0.1	Kg	
Mote			Remojar el maíz blanco durante una noche, proceder a cocinar en leña para que obtenga un mejor sabor.
Maíz Blanco	1	Kg	
Agua	1.5	Lt	
Sal	0.05	Kg	Limpiar los vegetales. Cortar en cubos finos el tomate. Cortar la cebolla en pluma. Picar cilantro. Mezclar los vegetales e incorporar el zumo de limón. Rectificar sabores.
Encurtido			
Tomate	0.5	Kg	
Cebolla	0.3	Kg	
Limón sutil	0.01	Kg	
Cilantro	0.01	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 7

Runa tanda

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Natividad Cachimuel: Runa tanda			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Runa Tanda			
Harina de trigo	1	Kg	Mezclar la harina con el agua. Incorporar la levadura y el azúcar. Incorporar la sal a la pre-mezcla. Fortalecer el gluten de la masa. Formar roscas y trenzas para que reposen. Hornear en horno de leña.
Levadura	0.250	Kg	
Manteca	0.150	Kg	
Sal	0.020	Kg	
Agua	0.750	Lt	
Azúcar	0.1	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 8

Runa Tanda

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Natividad Cachimuel: Runa tanda de dulce			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Runa Tanda			
Harina de trigo	1	Kg	Mezclar la harina con el agua. Incorporar la levadura y el azúcar. Incorporar la sal a la pre-mezcla. Fortalecer el gluten de la masa. Formar roscas y trenzas para que reposen. Hornear en horno de leña.
Levadura	0.250	Kg	
Manteca	0.150	Kg	
Sal	0.020	Kg	
Agua	0.750	Lt	
Azúcar	0.4	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 9

Runa Tanda

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Natividad Cachimuel: Runa tanda de maíz			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Runa Tanda			Mezclar la harina con el agua. Incorporar la levadura y el azúcar. Incorporar la sal a la pre-mezcla. Fortalecer el gluten de la masa. Formar figuras redondas. Hornear en horno de leña.
Harina de maíz	1	Kg	
Levadura	0.250	Kg	
Manteca	0.150	Kg	
Sal	0.020	Kg	
Agua	0.750	Lt	
Azúcar	0.2	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 10

Tortillas de tiesto

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: María Aragón: Tortillas de tiesto			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Tortillas de tiesto			Mezclar la harina con el agua. Incorporar la manteca y la sal. Amasar correctamente y dejar reposar. Calentar el tiesto de barro en leña. Elaborar formas redondas y delgadas de la masa y proceder a colocar en el tiesto.
Harina de maíz	0.25	Kg	
Harina de trigo	0.250	Kg	
Manteca	0.150	Kg	
Sal	0.020	Kg	
Agua	0.250	Lt	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 11

Tostado Dulce

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: María Aragón: Tostado dulce			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Tostado dulce			<p>Tostar el maíz en la manteca de cerdo e incorporar la mantequilla hasta que se dore.</p> <p>Incorporar la leche y la panela rallada para que la misma se disuelva con facilidad.</p> <p>Mover constantemente hasta que el maíz obtenga la textura de empanizada por la panela.</p>
Maíz	1	Kg	
Manteca de cerdo	0.200	Kg	
Mantequilla	0.200	Kg	
Leche	0.5	Lt	
Panela	0.5	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 12

Habas Calpo

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Mariana de Jesús Aragón: Habas Calpo			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Habas calpo			<p>Tostar las habas en el tiesto de barro en leña. Remojar durante la noche.</p> <p>Cocinar las habas acompañado de los mellocos y las papas.</p> <p>Incorporando la sal y rectificar sabores.</p>
Haba seca	0.5	Kg	
Mellocos	0.25	Kg	
Papas	0.25	Kg	
Sal	0.05	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 13

Fritada

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Mariana de Jesús Aragón: Fritada			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Cerdo			
Cerdo entero	1	Unidad	Cortar en pedazos medianos la carne de cerdo. Cocinar la carne de cerdo acompañada de vegetales como cebolla y ajo. Incorporar condimentos.
Condimentos naturales	1.5	Kg	
Papas			
Papa	1	Kg	Reducir la cantidad de agua y dorar los pedazos de cerdo con la manteca que se extrae de los mismos.
Sal	0.05	Kg	
Cebolla blanca	0.25	Kg	
Mote			
Maíz Blanco	1	Kg	Cocinar las papas, acompañado de cebolla blanca. Rectificar los sabores.
Agua	1.5	Lt	
Sal	0.05	Kg	
Tostado			
Maíz	1	Kg	Remojar el maíz blanco durante una noche, proceder a cocinar en leña para que obtenga un mejor sabor.
Manteca de cerdo	0.5	Kg	
Sal	0.01	Kg	
			Tostar el maíz con la manteca de cerdo que se obtiene de la fritada debido a que esto le aporta mayor sabor

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Tabla 14

Cuy asado en cerote

Levantamiento del Patrimonio Gastronómico de Peguche.			
Preparación: Edwin Antamba: Cuy asado			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Cuy			<p>Faenar el cuy. Limpiar y condimentar. Marinar durante tres horas. Colocar dentro del palo de cerote y proceder al asado.</p> <p>Asar aproximadamente durante 45 minutos.</p> <p>El cerote no permite la pérdida de los jugos de la carne.</p> <p>Cocinar las papas, acompañado de cebolla blanca. Rectificar los sabores.</p> <p>Tostar el maíz con la manteca de cerdo. Rectificar sabores.</p>
Cuy entero	1	Unidad	
Condimentos naturales	0.5	Kg	
Papas			
Papa	0.5	Kg	
Sal	0.05	Kg	
Cebolla blanca	0.25	Kg	
Tostado			
Maíz	0.5	Kg	
Manteca de cerdo	0.25	Kg	
Sal	0.01	Kg	

Nota: Datos obtenidos en la entrevista.

Capitulo III. Guía Gastronómica de la comunidad de Peguche

3. Presentación de fichas técnicas del patrimonio gastronómico de Peguche

La presentación de las fichas técnicas se basa en la recopilación de varias recetas tradicionales de la comunidad que se obtuvo mediante entrevistas y observación de la preparación de estas.

3.1 Chicha del Yamor

Tabla 15

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Chicha del Yamor.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Chicha del Yamor		Nombres populares: Yamor	
Grupo Social: Indígena		Lengua: Castellano	
Mestizos		Subámbito (preparación, producto, festividad)	
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
		La bebida se realiza para agradecer al sol por todos los granos obtenidos, conlleva la celebración de la fiesta del Yamor.	La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento de la bebida.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Jora		X	
Maíz Amarillo		X	
Maíz Blanco		X	
Maíz Negro		X	
Morocho		X	
Canguil		X	
Chulpi		X	
Banco de panela			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Molino de piedra		X	
Tonel de barro		X	
Cucharas de madera		X	
Procedimiento:			
Elegir los granos detenidamente para evitar que en estos vayan alguna impureza. Proceder a tostar en un barro de tiesto los granos para potenciar los sabores. Moler los granos para poder obtener la harina, proceder a colocar en el agua y diluir. Cocinar la mezcla durante doce horas y proceder a colocar en toneles de roble. Incorporar la panela diluida en la mezcla, dejar fermentar en los toneles de barro.			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
X	Anual	Esta preparación se la realiza cada año en la fiesta de Yamor.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
	Local	Esta preparación reúne a distintos pueblos que componen la provincia de Imbabura para preparar y celebrar la fiesta acompañada de esta bebida ancestral.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	La bebida ahora es fermentada en la misma olla de la preparación.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Albuja Anita		Sucre y Estevez Mora	N/a	Femenino	42
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Esta elaboración es la principal de la ciudad de Otavalo debido a que contiene siete granos que permiten que esta bebida ancestral se convierta en la chicha del Yamor, principalmente se la elabora en el mes de septiembre por las fiestas que se celebran en la misma ciudad.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 26/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.2 Plato fuerte del Yamor

Tabla 16

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Plato fuerte del Yamor.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Plato fuerte del Yamor		Nombres populares: Yamor	
Grupo Social: Mestizos		Lengua: Castellano	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
		La elaboración de este plato es debido a que es el acompañante perfecto para la chicha del Yamor.	La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Carne de cerdo			X
Manteca de cerdo			X
Maíz amarillo		X	
Maíz Negro		X	
Papa		X	
Achiote		X	
Cilantro		X	
Maíz Blanco		X	
Harina de trigo		X	
Cebolla blanca			X
Queso fresco			X
Maduro		X	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Cuchillo		X	
Olla de bronce		X	
Cucharas de madera		X	
Procedimiento:			
Cocinar la carne de cerdo acompañado de cebolla blanca y ajo, Incorporar la manteca de cerdo para dorar los pedazos de carne.			
Tostar el maíz con la manteca de cerdo que se obtiene de la fritada debido a que esto le aporta mayor sabor.			
Cocinar las papas, aplastar. Realizar un refrito con el cilantro y la cebolla blanca y colocar en la papa, rectificar sabores y elaborar tortillas.			
Remojar el maíz blanco durante una noche, proceder a cocinar en leña para que obtenga un mejor sabor.			
Incorporar la harina al liquido agregar sal y azúcar, mezclar hasta fortalecer el gluten.			
Realizar un refrito de la cebolla esperar que se enfríe e incorporar el queso.			
Cocinar el maduro y majar. Incorporar al relleno.			
Cerrar las empanadas y repulgar.			
Freír a profundidad.			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
X	Anual	Esta preparación se la realiza cada año en la fiesta de Yamor.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
X	Local	Esta preparación reúne a distintos pueblos que componen la provincia de Imbabura para preparar y celebrar la fiesta acompañada de esta bebida ancestral.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Albuja Anita		Sucre y Estevez Mora	N/a	Femenino	42
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Principalmente se la elabora en el mes de septiembre por las fiestas que se celebran en la ciudad de Otavalo, se destaca por ser el acompañante de la chicha del Yamor, debido a que en conjunto estos dos platos conforman la gastronomía de la ciudad.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 26/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.3 Chicha de Jora

Tabla 17

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Chicha de Jora.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo
Parroquia: Peguche	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Chicha de Jora		Nombres populares: Jora
Grupo Social: Indígenas		Lengua: Castellano
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
	La elaboración de esta bebida se lleva a cabo para la celebración de la fiesta al Dios sol.	La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Jora	X	
Panela		X
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Tonel de barro	X	
Molino de piedra	X	
Cucharas de madera	X	
Procedimiento:		
<p>Elegir los granos detenidamente para evitar que en estos vayan alguna impureza. Remojar los granos de jora para que estos comiencen el proceso de germinación un promedio de 14 a 21 días. Secar los granos de jora al sol colocando en una base de cáñamo. Triturar y obtener la harina de la jora. Cocinar la jora durante 8 horas en leña para que este aporte un mejor sabor a la preparación. Agregar la panela Fermentar la cocción durante 4 a 7 días.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
X	Anual	Esta preparación se la realiza cada año en el Inti Raymi
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance	Detalle de alcance	
X	Local	Esta preparación reúne a distintos pueblos que componen la provincia de Imbabura para preparar y celebrar la fiesta acompañada de esta bebida ancestral.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	La bebida se fermenta en la olla de la preparación.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Torres Fabiola		Mercado de Cotacachi	N/a	Femenino	45
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Esta bebida ancestral se la elabora con mayor frecuencia en las fiestas del Inti Raymi, debido a que la tradición es que mientras las comunidades celebran esta fiesta tradicional la acompañan con esta bebida que se obtiene de un grano en especial.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 24/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.4 Hornado

Tabla 18

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Hornado.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Hornado		Nombres populares:	
Grupo Social: Mestizos		Lengua: Castellano	
Indígenas			
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		Legendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
			La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Carne de cerdo			X
Manteca de cerdo			X
Maíz amarillo		X	
Maíz Negro		X	
Papa		X	
Achiote		X	
Cilantro		X	
Maíz Blanco		X	
Limón			X
Cebolla blanca			X
Cebolla paiteña			X
Tomate		X	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Cuchillo		X	
Olla de bronce		X	
Cucharas de madera		X	
Procedimiento:			
<p>Limpia la carne de cerdo. Condimentar y dejar marinar durante una noche. Hornear en leña durante toda la noche. Cocinar las papas, aplastar. Realizar un refrito con la cebolla blanca y colocar en la papa, rectificar sabores y elaborar tortillas. Remojar el maíz blanco durante una noche, proceder a cocinar en leña para que obtenga un mejor sabor. Limpiar los vegetales. Cortar en cubos finos el tomate. Cortar la cebolla en pluma. Picar cilantro. Mezclar los vegetales e incorporar el zumo de limón. Rectificar sabores.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
X Anual		Esta preparación se la realiza todos los días para obtener una fuente de ingreso.	
Continua			
Ocasional			
Festivo			
Otro			
Alcance		Detalle de alcance	
X Local		Esta preparación reúne a distintos turistas para el consumo de este plato.	
Provincial			
Regional			
Nacional			
Internacional			

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta				
X	Media	Se ha incorporado en la dieta de las pobladores			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Torres Fabiola		Mercado de Cotacachi	N/a	Femenino	45
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Dentro de esta preparación se puede encontrar varias características de la cocina prehispánica, que empieza desde la utilización de un tipo de animal representativo de la cultura, el cual aporta comida durante mucho tiempo para satisfacer la necesidad del pueblo. Sin embargo, lo que se destaca es la preparación en el horno de leña la cual aporta un gran sabor dentro de su composición.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 24/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.5 Runa tanda

Tabla 19

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Runa Tanda.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo
Parroquia: Peguche	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Runa Tanda		Nombres populares:
Grupo Social: Indígenas		Lengua: Castellano
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Legendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
		La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Levadura		X
Sal	X	
Harina de Trigo	X	
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Batea de madera	X	
Molino de piedra	X	
Cucharas de madera	X	
Procedimiento:		
<p>Mezclar la harina con el agua. Incorporar la levadura y el azúcar. Incorporar la sal a la premezcla. Fortalecer el gluten de la masa. Formar roscas y trenzas para que reposen. Hornear en horno de leña.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
X	Anual	Esta preparación se la realiza día a día para la venta a los pueblos indígenas.
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance	Detalle de alcance	
X	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	Cambio en la forma o estilo que poseen los panes.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cachimuel Natividad		Mercado 24 de Mayo	N/a	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Esta preparación se destaca por la importancia que posee en los hábitos alimenticios de los pueblos indígenas debido a que ellos prefieren consumir sus mismos productos para satisfacer sus necesidades. La elaboración del runa tanda también se la realiza en el día de los difuntos para acompañar a sus tradiciones y culturas.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 29/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.6 Runa tanda de dulce

Tabla 20

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Runa tanda de dulce.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Runa Tanda		Nombres populares:	
Grupo Social: Indigenas		Lengua: Castellano	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
			La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Levadura			X
Sal		X	
Harina de Trigo		X	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Batea de madera		X	
Molino de piedra		X	
Cucharas de madera		X	
Procedimiento:			
<p>Mezclar la harina con el agua. Incorporar la levadura y el azúcar. Incorporar la sal a la premezcla. Fortalecer el gluten de la masa. Formar roscas y trenzas para que reposen. Hornear en horno de leña.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Esta preparación se la realiza día a día para la venta a los pueblos indigenas.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
X	Local		
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	Cambio en la forma o estilo que poseen los panes.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cachimuel Natividad		Mercado 24 de Mayo	N/a	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Esta preparación se destaca por la importancia que posee en los hábitos alimenticios de los pueblos indígenas debido a que ellos prefieren consumir sus mismos productos para satisfacer sus necesidades. La elaboración del runa tanda también se la realiza en el día de los difuntos para acompañar a sus tradiciones y culturas.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 29/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.7 Runa tanda de maíz

Tabla 21

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Runa de tanda de maíz.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo
Parroquia: Peguche	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Runa Tanda		Nombres populares:
Grupo Social: Indigenas		Lengua: Castellano
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
		La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:		Nativo
Levadura		Introducido
Sal		X
Harina de Maíz.		X
Harina de Trigo		X
Herramientas:		Ancestral
Batea de madera		X
Molino de piedra		X
Cucharas de madera		X
Procedimiento:		
<p>Mezclar la harina con el agua. Incorporar la levadura y el azúcar. Incorporar la sal a la premezcla. Fortalecer el gluten de la masa. Formar roscas y trenzas para que reposen. Hornear en horno de leña.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza día a día para la venta a los pueblos indigenas.
X	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance		Detalle de alcance
X	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	Cambio en la forma o estilo que poseen los panes.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cachimuel Natividad		Mercado 24 de Mayo	N/a	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
<p>Esta preparación se destaca por la importancia que posee en los hábitos alimenticios de los pueblos indígenas debido a que ellos prefieren consumir sus mismos productos para satisfacer sus necesidades. La elaboración del runa tanda también se la realiza en el día de los difuntos para acompañar a sus tradiciones y culturas.</p>					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 29/04/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.8 Tortillas de tiesto

Tabla 22

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Tortillas de tiesto.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Tortillas de tiesto		Nombres populares:	
Grupo Social: Indígenas		Lengua: Castellano	
Mestizos			
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
		La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Manteca			X
Sal		X	
Harina de Maíz.		X	
Harina de Trigo		X	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Batea de madera		X	
Molino de piedra		X	
Cucharas de madera		X	
Procedimiento:			
<p>Mezclar la harina con el agua. Incorporar la manteca y la sal. Amasar correctamente y dejar reposar. Calentar el tiesto de barro en leña. Elaborar formas redondas y delgadas de la masa y proceder a colocar en el tiesto.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Esta preparación se realiza para sustituir al pan.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
X	Local		
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aragón María		Comunidad de Peguche	N/a	Femenino	68
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Esta preparación se destaca por el uso de dos ingredientes principales para la cocina prehispánica como es el maíz y el trigo que previamente se convierten en harina para poder crear estos pequeños bocaditos que son elaborados para resaltar las tradiciones ancestrales dentro de los hogares.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 01/05/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.9 Tostado Dulce

Tabla 23

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Tostado Dulce.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Tostado Dulce		Nombres populares: Caca de perro
Grupo Social: Indigenas		Lengua: Castellano
Mestizos		
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
		La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Maíz Amarillo	X	
Manteca de cerdo		X
Mantequilla		X
Panela		X
Leche		X
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Batea de madera	X	
Molino de piedra	X	
Cucharas de madera	X	
Procedimiento:		
Tostar el maíz en la manteca de cerdo e incorporar la mantequilla hasta que se dore. Incorporar la leche y la panela rallada para que la misma se disuelva con facilidad. Mover constantemente hasta que el maíz obtenga la textura de empanizada por la panela.		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	
	Continua	
X	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance	Detalle de alcance	
X	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aragón María		Comunidad de Peguche	N/a	Femenino	68
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
La principal característica de esta preparación se destaca el peculiar nombre que posee "Caca de perro", este nombre es otorgado por la característica que le da la panela al empanizar al maíz y convertirle en un majar dulce para el paladar.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 01/05/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.10 Habas calpo

Tabla 24

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Habas Calpo.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Habas Calpo		Nombres populares:	
Grupo Social: Indígenas		Lengua: Castellano	
Mestizos			
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
			La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Habas secas		X	
Melloco		X	
Papas		X	
Sal		X	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Batea de madera		X	
Molino de piedra		X	
Cucharas de madera		X	
Tiesto de barro		X	
Procedimiento:			
Tostar las habas en el tiesto de barro en leña. Remojar durante la noche. Cocinar las habas acompañado de los mellocos y las papas. Incorporando la sal y rectificar sabores.			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
		Anual	
		Continua	
X		Ocasional	
		Festivo	
		Otro	
Alcance		Detalle de alcance	
X		Local	
		Provincial	
		Regional	
		Nacional	
		Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aragón María		Comunidad de Peguche	N/a	Femenino	68
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Principal plato de consumo entre las familias, mediante esta preparación se reúnen ingredientes importantes en la mesa de los pueblos indígenas Otavalo en los que podemos encontrar una técnica importante como es la cocción en tiesto.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 01/05/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.11 Fritada

Tabla 25

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Fritada.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Fritada	Nombres populares: Yamor	
Grupo Social: Mestizos	Lengua: Castellano	
Indígenas		
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
		La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Carne de cerdo		X
Manteca de cerdo		X
Maíz amarillo	X	
Maíz Negro	X	
Papa	X	
Achiote	X	
Cilantro	X	
Maíz Blanco	X	
Cebolla blanca	X	
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Cuchillo	X	
Olla de bronce	X	
Cucharas de madera	X	
Procedimiento:		
<p>Cortar en pedazos medianos la carne de cerdo. Cocinar la carne de cerdo acompañada de vegetales como cebolla y ajo. Incorporar condimentos. Reducir la cantidad de agua y dorar los pedazos de cerdo con la manteca que se extrae de los mismos. Cocinar las papas, acompañado de cebolla blanca. Rectificar los sabores. Remojar el maíz blanco durante una noche, proceder a cocinar en leña para que obtenga un mejor sabor. Tostar el maíz con la manteca de cerdo que se obtiene de la fritada debido a que esto le aporta mayor sabor</p>		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	
X	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance	Detalle de alcance	
	Local	Esta preparación reúne a distintos pueblos que componen la provincia de Imbabura.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aragón Mariana de Jesus		Comunidad de Peguche	N/a	Femenino	72
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Se define como uno de los principales platos que elaboran los pueblos indígenas por el uso del cerdo, debido a que mismo este compuesto por una gran cantidad de grasa y de carne magra que permite que este se confite en su propia grasa y aporte el sabor característico.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 01/05/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

3.12 Cuy asado

Tabla 26

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Peguche. Cuy Asado.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE PEGUCHE			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo	
Parroquia: Peguche		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Cuy asado en cerote		Nombres populares:	
Grupo Social: Mestizos		Lengua: Castellano	
Indígenas		Subámbito (preparación, producto, festividad)	
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
		La preparación es realizada por los padres debido a que conocen el procedimiento del plato.	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Cuy		X	
Manteca de cerdo			X
Maíz amarillo		X	
Sal		X	
Papa		X	
Cilantro		X	
Cebolla blanca			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Cuchillo		X	
Olla de bronce		X	
Cucharas de madera		X	
Cerote		X	
Procedimiento:			
<p>Faenar el cuy. Limpiar y condimentar. Marinar durante tres horas. Colocar dentro del palo de cerote y proceder al asado. Asar aproximadamente durante 45 minutos. El cerote no permite la pérdida de los jugos de la carne. Cocinar las papas, acompañado de cebolla blanca. Rectificar los sabores. Tostar el maíz con la manteca de cerdo. Rectificar sabores.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
Anual		Es una preparación ancestral que los pobladores la realizan en ocasiones especiales como eventos cercanos.	
Continua			
X Ocasional			
Festivo			
Otro			
Alcance		Detalle de alcance	
Local		Esta preparación reúne a distintos pueblos que componen la provincia de Imbabura.	
X Provincial			
Regional			
Nacional			
Internacional			

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	El saber es adquirido por los altos mandos de la familia para que estos sean enseñados a los más pequeños o de la menor edad para que adquieran el conocimiento.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación se transmite de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Antamba Edwin		Comunidad San Pablo	983045703	Masculino	N/a
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X				X	
9. OBSERVACIONES					
Es un plato que se realizaba por los antiguos pobladores, debido a la utilización del cerote, ya que permite una cocción prehispánica por la cual se puede obtener un toque característico que aporta este tipo de madera a la cocción del cuy.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Luis Humberto Haro V.			Fecha de inventario: 10/05/2019		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Conclusiones

Para concluir la investigación de campo se determina que los diferentes temas que conforman el levantamiento del patrimonio conllevan varios significados los cuales no permiten una estipulación o un manejo adecuado de los conceptos base de cada uno de los datos que se obtienen.

Al realizar las investigaciones de campo se determina que no existen los suficientes libros o documentos que permitan el fácil acceso al conocimiento de los antiguos pueblos indígenas, por la cual es importante destacar que para conocer más sobre su cultura y tradición es necesario el compartir o crear lazos de relaciones humanas para que los pueblos compartan los conocimientos que han ido adquiriendo de generación en generación, sin embargo, es importante la utilización de diferentes métodos de investigación para recopilar con mayor precisión los conocimientos exactos de las comunidades.

Para desarrollar las fichas técnicas que contienen las recetas ancestrales de los pueblos es necesario una mayor interacción con los mismos debido a que los pobladores son reservados al momento de compartir estos saberes ancestrales pensando que estos serán arrebatados, sin embargo, los pueblos indígenas prefieren que los conocimientos sigan perseverándose a lo largo del tiempo porque estos son los que definen su cultura y los que promueven una socialización con los demás.

Para finalizar, Levantar el Patrimonio Gastronómico de la Comunidad Peguche en el Cantón Otavalo en la provincia de Imbabura, ha sido necesario para que los pobladores de la ciudad conozcan las diferentes tradiciones que se encuentran dentro de ella por cual es necesaria su difusión y socialización para conocer con exactitud las características más importantes de los pueblos indígenas que se encuentran en la ciudad de Otavalo.

Recomendaciones

Respetar la identidad de cada uno de los hogares que conforman la comunidad de Peguche, debido a que dentro de cada hogar podemos encontrar varios conocimientos importantes para la elaboración de un levantamiento gastronómico, de esta manera se puede socializar con los pobladores donde se crea un intercambio de conocimientos.

Por medio de la alcaldía de Otavalo, se puede generar una mayor campaña de turismo que permitan el conocimiento de los pueblos ancestrales, en los cuales los pueblos se encuentran en la vía en la cual podrán encontrar varias preparaciones gastronómicas de la misma manera algunos artículos a los cuales se dedican los pueblos como el arte y confección de prendas de vestir.

Crear mayores ferias de comida en las cuales los pobladores de la comunidad de Peguche obtengan distintas plazas para que se exhiban las preparaciones que se elaboran con los conocimientos y las técnicas ancestrales obtenidas al pasar de los años.

Referencias

- Actas del Seminario Internacional de Murcia (2008). *El Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de: <https://books.google.com.ec/books?id=PIVFcZz7Qg0C&printsec=frontcover&dq=El+patrimonio+Cultural+Inmaterial&hl=es&sa=X&ved=0ahUK EwiJ3JeA99LiAhWjxVkkHeOrAsoQ6AEIJzAA#v=onepage&q=El%20patrimonio%20Cultural%20Inmaterial&f=false>
- Alcaldía Otavalo, (2019). *Situación geográfica*. Recuperado de <https://www.otavalo.gob.ec/otavalo/situacion-geografica.html>
- Andrade, C.; Cañar, Ana.; Toranzos, A.; Carvache, W. *Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa Manabí*. Recuperado de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/1/3202.pdf>
- Arévalo, J. (s.f.). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Recuperado de https://www.dip-badajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf
- CIETCR, (2007). *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- Cultura y Patrimonio, (2013). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Cuvi, P, (2001). *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito- Nestlé.
- El Comercio, (2014). *En Imbabura los indígenas guardan el rito de compartir los alimentos con los difuntos*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/actualidad/imbabura-indigenas-guardan-rito-compartir.html>

- Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Recuperado de <http://mail.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Estrella, E (1997). *El pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. (1° ed.). Quito: C.S.I.C.
- Holopraxis. (2017). *Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador)*. Recuperado de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/18-76-1-PB.pdf>
- INEC, (2001). *Cantón Otavalo*. Recuperado de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Imbabura/Fasciculo_Otavalo.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2006). *La población Indígena del Ecuador*. Obtenido de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Estudios/Estudios_Socio-demograficos/Poblacion_Indigena_del_Ecuador.pdf
- La Hora, (2011). *Rituales de sanación documentados en un texto*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1101206673/rituales-de-sanacion-3b3n-documentados-en-un-texto>
- La Hora, (2018). *Otavalo: El Ritual del Tumarina da inicio al nuevo año andino*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1102146337/otavalo-el-ritual-del-tumarina-da-inicio-al-nuevo-ano-andino>
- Leifsen, E. (2006). *Concepciones mestizas del indígena urbano en Otavalo*. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10469/5740>
- Lema, F. (2006). *La cultura y sus procesos*. (1° ed.) Ediciones Laborum.
- Lema, G. (2005). *Los Otavalos cultura y tradiciones milenarias*. Recuperado de: <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=wy6w6zw5BAoC&oi=fnd&pg=PA5&dq=tradiciones+en+otavalo&ots=YFIEX4BT0j&sig=Awsa>

LqWAq0PX-

X3wP8XucHf577g#v=onpage&q=tradiciones%20en%20otavalo&f=false

- Long, J. (2003). *Conquista y Comida*. (3° ed.) México: Ciudad Universitaria.
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. (2001). *Nuevas profesiones para el servicio de la sociedad*. (1° ed.) España: GRAFO, S.A.
- Molano, O. (s.f.). *Identidad Cultural un concepto que evoluciona*. Recuperado de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/view/1187/1126>
- Pazos, J (2010). *Cocinas regionales andinas: Memorias de IV Congreso*. (1° ed.) Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Pereira, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Recuperado de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52864>
- Rivera, J. & Santellán. (2016). *Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio cultural inmaterial del Ecuador Parroquia rural de San Blas Cantón Urcuqui*. Universidad Técnica del Norte, Ibarra. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5330/1/02%20LGAS%20018%20TESIS%20DE%20GRADO.pdf>
- Ruiz, J. (2003). *La vida como cultura: aproximación antropológica*. () Madrid: Ed. Huerga y Fierro Editores.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). Plan Nacional de Desarrollo 2017- 2021-Toda una vida. Obtenido de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf
- UNESCO, (2019). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Unigarro, C (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador. Pp. 160-162. Recuperado de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

Unigarro, C. (2015). *Sistemas y patrimonio alimentarios*. Recuperado de <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>

Figura 1. Mapa de las comunidades de Otavalo. Tomado de: <http://www.guaguacuna.org/quienes-somos/donde-trabajamos/>

Anexos



Anexo 1. Pondo de barro. Haro, L.



Anexo 2. Runa tanda. Haro, L.



Anexo 3. Entrevista a Natividad. Haro, L.



Anexo 4. Entrevista a Natividad. Haro, L.



Anexo 5. Puestos de venta Mercado. Haro, L.



Anexo 6. Puesto de venta. Haro, L.



Anexo 7. Dirección a los puestos de pan. Haro, L.



Anexo 8. Puesto de venta de hornado. Haro, L.



Anexo 9. Entrevista Aragón María. Haro, L.

