



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
ZARUMA

AUTOR

SANTIAGO ANDRÉS QUIROLA ROMERO

AÑO

2019



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
ZARUMA

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

Profesor Guía

Ing. Doris González

Autor

Santiago Andrés Quirola Romero

Año

2019

DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico del Cantón Zaruma, a través de reuniones periódicas con el estudiante Santiago Andrés Quirola Romero, en el semestre 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"

Ing. Doris González V.

C.I. 1400439053

DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico del Cantón Zaruma, del estudiante Santiago Andrés Quirola Romero, en el semestre 2019-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Lic. Carolina Pérez.

C.I. 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.”

Santiago Andrés Quirola Romero

C.I. 0705653780

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme sabiduría.

A mis padres Ximena Romero, Cristian Román y a mis abuelos Norma Aguilar, Rodrigo Romero su amor y ser mi pilar esencial.

A mi enamorada María Auxiliadora por su apoyo.

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a mi familia que gracias a su apoyo he podido llegar a cumplir mis metas.

A mis padres y abuelos por inculcarme los mejores valores.

A mis hermanos por todo el cariño.

RESUMEN

El Cantón Zaruma, se encuentra localizado en la parte alta de la provincia del El Oro al suroeste de Ecuador. Posee entre otros elementos característicos y culturales los siguientes: un clima agradable, arquitectura republicana, minería, ganadería, gastronomía y la belleza de sus mujeres ha permitido que esta hermosa ciudad se considere como uno de los iconos turísticos más importantes del Ecuador, por ello es Patrimonio Cultural del Estado ecuatoriano.

Este cantón es visitado por turistas nacionales y extranjeros, para los cuales, los principales atractivos son: pintorescas casonas elaboradas con finas maderas, calles estrechas e inclinadas que se adaptan a la topografía del lugar, cascadas, y, fauna y flora típica de la zona. Es importante destacar, entre ellos, el santuario de la Virgen del Carmen, conjunto arquitectónico que ofrece a los visitantes un ejemplo de las técnicas gótica y mudéjar, que fue construida en madera a principios del siglo XX.

Predominante, en lo que se destaca a la elaboración de platos como: el famoso tigrillo, “molido o molloco”, arroz mote con carne o queso, el repe, sus conocidos bocadillos, entre otros.

La presente investigación ha sido cumplida mediante entrevistas habladas y escritas, realizadas en el Cantón Zaruma a personas con tradiciones familiares, quienes durante algunas generaciones han sabido elaborarlas y prepararlas con ingredientes propios del sector.

Finalmente, este documento tiene como principal objetivo recabar el patrimonio gastronómico de esta ciudad para fortalecer aún más la verdadera esencia de sus preparaciones y las antiguas tradiciones familiares, que con el transcurso del tiempo se están perdiendo debido al poco interés de los pobladores y de las autoridades para proteger y preservar esta parte de la historia culinaria de la región sur del país.

ABSTRACT

The Zaruma Canton is in the upper part of the El Oro province in southwestern Ecuador. It possesses among other characteristic and cultural elements the following: a pleasant climate, colonial architecture, mining, livestock, gastronomy and the beauty of its women, it is for these reasons have allowed this beautiful city to be considered as one of the most important tourist icons of Ecuador, it is Cultural Heritage of the Ecuadorian State.

This canton is visited by national and foreign tourists, for whom the main attractions are: picturesque house made with fine woods, narrow and inclined streets that adapt to the topography of the place, waterfalls; and, fauna and flora typical of the area. It is important to highlight, among them, the sanctuary of the Virgen del Carmen, an architectural complex that offers visitors an example of Gothic and Mudejar techniques, which was built in wood at the beginning of the 20th century.

The present investigation has been fulfilled through spoken and written interviews, carried out in Canton Zaruma to people with family traditions, who for several generations have been able to prepare different menus and prepare them with ingredients from the sector, for which it can be seen that the preparation of the dishes typical has had some modifications at the time of preparation, but the flavors and ancestral knowledge are still maintained.

Finally, this document's main objective is to collect the gastronomic heritage of this city to further strengthen the true essence of its preparations and the old family traditions, which over time are being lost due to the lack of interest of the residents and authorities to protect and preserve this part of the culinary history of the southern region of the country.

INDICE

Introducción.....	1
Objetivos	2
General.....	2
Específicos	2
Capítulo I	3
MARCO TEORICO.....	3
1. Patrimonio	3
1.1 Definición.....	3
1.2 Clases del Patrimonio.....	5
1.2.2 Cultural	5
1.3 Patrimonio Gastronómico Ecuatoriano.....	7
1.3.1 Definición.....	8
1.3.2 Características.....	8
1.4 Historia Gastronómica del Ecuador.....	9
1.4.1 Conquista Española.....	10
1.4.2 Independencia	11
1.4.3 Republicana.....	11
1.5 Gastronomía Provincial.....	12
1.6 Antecedentes Históricos del Cantón Zaruma	13
1.6.1 Colonial.....	14
1.6.2 Independencia	14
1.6.3 Republicana.....	14
1.7 Patrimonio Gastronómico de Zaruma	15
1.7.1 Gastronomía del Cantón Zaruma y sus parroquias	16
1.7.2 Productos locales.....	17
1.7.3 Utensilios utilizados para las preparaciones	19
1.8 Técnicas ancestrales y actuales	20
1.8.1 Antiguas.....	20
1.8.2 Actuales.....	20

Capítulo II	21
Propuesta Metodológica	21
2.1 Zona de estudio	21
2.2 Grupos de estudio	21
2.2.1 Expertos.....	22
2.2.2 Gestores	23
2.3 Metodología de Investigación	24
2.4 Diseño de instrumentos de investigación	25
2.4.1 Cuestionario para expertos.....	26
2.4.2 Cuestionario para Gestores	26
2.4.3 Ficha de Observación	27
3. Resultado de entrevista a gestores.....	27
4. Resultados de observación.....	43
Capítulo III.....	57
5. Guía culinaria del Cantón Zaruma	57
CONCLUSIONES	102
RECOMENDACIONES	105
REFERENCIAS.....	107
ANEXOS	110

INTRODUCCIÓN

La identidad de los pueblos constituye uno de los principales soportes para afianzar sus costumbres, tradiciones y saberes ancestrales que, durante cientos de años, de generación en generación se han ido transmitiendo de padres a hijos, esta apreciación se puede observar en el cantón Zaruma de la provincia de El Oro, el cual ha sabido proteger y mantener un sincretismo culinario desde tiempos remotos, los cuales convergen hasta nuestros días y que forma parte del patrimonio gastronómico que posee.

Además, Zaruma posee un centro histórico antiguo con casas elaboradas con finas maderas, que son el ejemplo claro y preciso con que los zarumeños han sabido preservar y proteger celosamente su identidad, una identidad de singulares características ya que convergen elementos propios de dos regiones del país, la costeña y serrana por encontrarse dentro del callejón interandino sur del Ecuador, siendo esto un aspecto fundamental dentro de su gastronomía.

Dentro de sus tradiciones se encuentra la elaboración de diferentes platillos, conocidos tanto a nivel local como nacional. Cabe la pena recalcar el famoso “tigrillo” o su café, producto último que en la actualidad es exportado y goza de gran reputación y fama nacional e internacional, a tal punto que la ciudad es conocida ampliamente como la “Sultana de El Oro”.

Es por estos motivos, que Zaruma tiene el potencial turístico gastronómico subestimado y que en la mayoría de las veces los ecuatorianos no han podido apreciarlo y degustarlo a través de recetas únicas e inigualables. Es por ello, que la presente investigación busca dar el verdadero realce a fin de que sus recetas puedan preservarse y dar a conocerse tanto dentro y fuera del país.

Objetivos

General

Levantar el patrimonio gastronómico del Cantón Zaruma para generar una base que permita posicionar al Cantón como un destino gastronómico y turístico en el Ecuador.

Específicos

1. Desarrollar una fundamentación teórica mediante una investigación documental sobre el patrimonio gastronómico, que sirva como referente conceptual y teórico para el levantamiento gastronómico de Zaruma.
2. Realizar una investigación de campo sobre el patrimonio gastronómico de Zaruma para generar un inventario que permita documentar la gastronomía del Cantón.
3. Elaborar un recetario local de Zaruma para generar una base de datos que permita posicionar al Cantón como un destino gastronómico y turístico en el Ecuador.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1. Patrimonio

Desde que la sociedad comenzó a valorar y preservar diversos objetos, obras, documentos, tradiciones, en fin, demás elementos de sociedades pasadas se buscó la necesidad de preservarlos y cuidarlos, ya sean que se encontraban en franco deterioro o condiciones estables. Así mismo con las nuevas tecnologías, las costumbres y tradiciones orales se fueron recopilando con la intención de que esta no se pierda en el tiempo y que las futuras generaciones puedan tener un acceso amplio y sin restricciones para que aprendan y puedan saber sobre los acontecimientos históricos sucedidos.

1.1 Definición

Existen diversos conceptos, pero el que se considera que es el más acertado se lo encuentra en el diccionario de la Real Academia de Lengua Española (RAE), el que cita:

“Conjunto de bienes de una nación acumulado a lo largo de los siglos, que, por su significado artístico, arqueológico, etc., son objeto de protección especial por la legislación” (RAE, 2018).

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial. Como se señala en Nuestra diversidad creativa, esos recursos son una “riqueza frágil”, y como tal requieren políticas y modelos

de desarrollo que preserven y respeten su diversidad y su singularidad, ya que una vez perdidos no son recuperables (UNESCO, s/f).

De los conceptos antes citados y en base a los elementos que constan ahí, el patrimonio constituye un recurso, tanto material como inmaterial; que en el transcurso de los siglos ha sido apreciado y valorado por la sociedad, es decir, que son transmitidos cuidadosamente por las generaciones, las cuales se benefician de ellos y que en la actualidad son susceptibles de protección por el aparato estatal; estos pueden ser manifestaciones: culturales, sociales y gastronómicas.

1.1.1 Características

La UNESCO considera como características esenciales del patrimonio, los siguientes puntos:

1.1.1.1 Creación y destinación a la sociedad

Esto implica que es parte de la sociedad y por ende la representa ya que constituye un signo distintivo de ella y que la diferencia de las demás (Carretón, 2015).

1.1.1.2 Perdura en el tiempo

El patrimonio es creado en cierto tiempo, por lo que una vez que se valora, es deber de la sociedad preservarlo y protegerlo (Carretón, 2015).

1.1.1.3. Es didáctico

El patrimonio tiene que ser conocido y aprendido por todos, debido a que constituye un aprendizaje del pasado (Carretón, 2015).

1.2 Clases del Patrimonio

1.2.1 Natural

“La convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural de 1972, de la cual el Ecuador es parte, define en el artículo 2 al patrimonio natural como: “Los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural” (Unesco, 1972).

Así mismo en el libro del Ministerio Coordinador de Patrimonio establece que “Es el conjunto de elementos naturales con valor excepcional desde el punto de vista de la ciencia, la conservación y/o de la belleza natural; es el hábitat de especies animales y vegetales fuente de vida y recursos para la humanidad” (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012, p.15).

De acuerdo con los enunciados anteriores se resume que el patrimonio natural constituye una serie de elementos naturales y que por su gran connotación merecen protección y preservación, ya que son recursos para la sociedad, por ejemplo: reservas de biosfera, reservas y parques nacionales.

1.2.2 Cultural

Dentro de la convención de la UNESCO ya citada, el patrimonio cultural es:

Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia (Unesco, 1972).

Conforme a esta definición es el conjunto de bienes que singularizan a una sociedad de otras, otorgándole un sentido de identidad único, ya sean heredados o de reciente data, este patrimonio cultural se divide en Tangible e Intangible.

1.2.2.1 El Tangible

La UNESCO define “Los bienes culturales tangibles como “inestimables e irremplazables”, pues representan un testimonio y simbología histórico-cultural para los habitantes de una cierta comunidad. Al ser elementos de valor excepcional desde el punto de vista histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico, que requieren su conservación, rehabilitación y difusión, donde se cuente la historia” (Unesco, 1972).

Según el tangible es aquel que podemos palpar y observar mediante los sentidos, éste a su vez se subdivide en mueble e inmueble.

1.2.2.1.1 Mueble

“Es aquel que podría ser trasladado de un lugar a otro y comprende colecciones u objetos de carácter arqueológico, etnográfico, artístico, utilitario, documental, científico, utilitario y monumentos en espacio público entre otros” (IDPC, 2004).

Este concepto, se puede expresar de esta manera, la cual son elementos móviles y de fácil transportación que por su importancia son preservados para las futuras generaciones, por ejemplo: manuscritos, documentos, artefactos históricos, colecciones, grabaciones, fotografías, obras de arte y artesanía.

1.2.2.1.2. Inmueble

“Comprende sectores urbanos, conjuntos de inmuebles en espacio público y construcciones de arquitectura habitacional, institucional, comercial, industrial, militar, religiosa, para el transporte y obras de ingeniería que dan cuenta de una fisonomía, características, valores distintivos y representativos para una comunidad” (IDPC, 2004).

Estas son las construcciones realizadas por el hombre pero que no pueden ser movidas de su ubicación, es decir no pueden trasladarse, por ejemplo, tenemos los siguientes: monumentos o sitios históricos, conjuntos arquitectónicos, colecciones científicas, zonas típicas, monumentos públicos.

1.2.2.2 Intangible

Según la definición de la UNESCO, “El patrimonio cultural inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional” (UNESCO, 2008).

Es por ello, que una vez examinada esta definición se señala que es aquello que no se puede observar, pero si lo podemos sentir, por ejemplo: costumbres gastronómicas, lenguaje, leyenda, religiones, música, ritos, mitos.

1.3 Patrimonio Gastronómico Ecuatoriano

A partir del año 2013 en que se suscribe la convención para la salvaguarda del patrimonio cultural y material, la UNESCO incluye a la gastronomía, con la finalidad de preservar y proteger todos los conocimientos y saberes ancestrales, que constituye el bagaje culinario, que existe en el Ecuador.

1.3.1 Definición

En cualquier parte del mundo se puede realizar de una forma única la preparación de alimentos, así como por la tendencia y el tradicionalismo.

El patrimonio gastronómico es un fragmento de la cultura alimenticia, que tiene sapiencias ancestrales y valor histórico. Con el pasar del tiempo el mundo gastronómico ha tenido cambios constantes, con la introducción de productos que no son propios de la región (Unigarro, 2010, p.25).

En el caso de Ecuador se considera patrimonio gastronómico a todo lo citado como plato típico, ya que esta preparación no solo es el alimento sino también lo compone los antecedentes históricos e identidad alimentaria de nuestros comienzos, por ejemplo: conocimiento, técnicas, tradiciones transmitidas de generaciones para elaborar un plato (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p.3).

1.3.2 Características

De acuerdo con El Ministerio de Cultura y Patrimonio y Ferrocarriles del Ecuador, el patrimonio gastronómico tiene las siguientes características:

1.3.2.1 Evolutivo

Conforme el transcurso de tiempo, las diversas generaciones han ido perfeccionando las técnicas de preparación de los productos con la inclusión de nuevos productos, sabores y tecnología (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p.3).

1.3.2.2 Tradiciones

Son técnicas para preparar alimentos en función de los conocimientos ancestrales, los cuales han sido transmitidos verbalmente por generaciones (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

1.3.2.3 Área Geográfica

Se puede distinguir en esta característica, tanto la obtención de materia prima, procedimiento, y su posterior preparación de los alimentos, que corresponden a una circunscripción o sector geográfico concreto; donde existen productos únicos de esa zona, creando aromas y sabores propios y que no se asemejan a otras regiones.

Cabe señalar que la variedad de los productos que se obtienen en las diferentes zonas o climas en el país da a crear un sin número de platos, mediante los cuales se pueden identificar las regiones del Ecuador, por ejemplo: mariscos de la Región Costa e Insular, granos y tubérculos de la Región Sierra, frutos y animales exóticos en la Región Amazónica (Ferrocarriles del Ecuador, 2011).

1.4 Historia Gastronómica del Ecuador

Desde los territorios que hoy se conoce como la actual República Del Ecuador, diversos pueblos y culturas han ido formando, identidad y tradiciones. Estas se han transmitido por medio de recetas que muestran una cultura llena de matices y particularidades en la forma de comer.

Todo este bagaje cultural se transmitiendo desde la conquista española, Independencia y época Republicana del país.

Según el libro Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador, los antepasados, se dedicaron a labores de agricultura, respecto a esta es importante manifestar que se desarrollaron técnicas de sembrío de las gramíneas como: maíz, cebada, quinua, etc. Esta alimentación de los productos obtenidos se complementaba mediante la cacería de animales silvestres (Pazos, 2017).

1.4.1 Conquista Española

Durante el año 1531 de la conquista española se introdujeron varios tipos de semillas, plantas y animales que contribuyeron a la creación de nuevos y variados alimentos, tal es el caso de consumo de gallinas, conejos, carne de res, productos que no existían en esta región. Los españoles debieron acoplarse a las necesidades propias de tanto su condición como a las características propias del nuevo mundo que estaban conquistando, se vieron en la imperiosa realidad de consumir productos de los pueblos conquistados, es decir, que en algunos casos se modificaron algunos productos de esta zona a las necesidades de los conquistadores tal es el caso del pan de maíz, yuca y el maíz tostado; paradójicamente los pueblos conquistados también se beneficiaron de las técnicas culinarias de los españoles, por ejemplo de la introducción del vapor a la cocción de los alimentos de la humas y tamales, lo cual produjo una fusión de sabores y técnicas culinarias que hasta la actualidad se encuentran presentes en la cocina ecuatoriana (Pazos, 2017).

Es importante señalar que, durante el periodo de la Real Audiencia de Quito, la iglesia católica ejerció de una manera obligatoria la imposición y práctica durante los días de fiesta y semana santa, el consumo y restricción de algunos productos, como la prohibición de carnes rojas los viernes, durante el tiempo de cuaresma y el viernes santo la elaboración de la fanesca (Pazos, 2017).

Las élites españolas consumían las mejores partes de los diversos cárnicos, y lo hacían dentro de sus hogares o en fiestas, lo que sobraba del animal se entregaba a los indígenas y esclavos, es decir, las vísceras, la cabeza y órganos, quienes a su vez los aprovecharon y surgieron platos que hasta hoy son disfrutados por la mayoría de la población ecuatoriana, por ejemplo: guatita, caldo 31, caldo de manguera, entre otros (Pazos, 2017).

1.4.2 Independencia

Luego de la independencia en el año 1822, se siguieron manteniendo los productos y platos sin alterar en lo más mínimo su preparación, tal es así que, algunos extranjeros miembros de misiones diplomáticas acreditadas en la naciente República Del Ecuador detallaron estas recetas desde su punto de vista, tal es el caso de las siguientes personas: Frederik Hassaurek, Rene de Kerreter y Edouard Andre, entre otros, quienes señalan en sus diversos escritos datos históricos importantes mediante los cuales relatan parte de la historia culinaria del país, dentro de una perspectiva extranjera (Pazos, 2017).

Por lo mismo, las cocinas son oscuras y negras, y como no se usa sino carbón de madera para cocinar, el lugar es molesto e incómodo. No se conocen las estufas. No habiendo cañón de chimenea conectado con el fuego, cocinar es una tarea pesada y el cocinero necesita 1, 2 o más subordinados para atizar el fuego. (...) Las ollas que se usan para cocinar no tienen fondo plano, como las nuestras, sino puntiagudo, de modo que no pueden tenerse en pie sino apoyados de algún modo, o insertadas en agujeros hechos para ese fin en la cocina. Esa misma forma, poco práctica, tienen los cántaros en que se acarrea el agua. (Frederik Hassaurek, 1861).

1.4.3 Republicana

Entre el año 1830 y 1859 con la llegada de diversos productos de origen extranjero, la industrialización de la agricultura y ganadería, se incluyen nuevos productos que han prevalecido sobre los alimentos autóctonos presentes en el país, los cuales han apartado a las recetas ecuatorianas en un segundo plano (Pazos, 2017).

Por ello se puede corroborar lo siguiente:

Los manuales de cocina nuevamente reflejan: platos especiales y laboriosos para días festivos familiares, de influencia francesa, y otros menos laboriosos para la alimentación familiar cotidiana, de inspiración inglesa y norteamericana. Gracias a la supervivencia de las tradiciones coloniales, en ambos casos subsistieron platos de la gastronomía colonial, muchos de ellos con influencia indígena o africana (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

Es por que la presente investigación se radica en la necesidad de preservar, proteger y dar a conocer el valor real del patrimonio gastronómico de una zona de la región sur del país, rica en abundante historia y fusión de cultura, tradiciones, identidad, como es el caso del Cantón Zaruma en la provincia de El Oro.

1.5 Gastronomía Provincial

En la circunscripción geográfica de lo que hoy es la provincia de El Oro, habitaban algunas culturas precolombinas: Valdivia, Jambelí, Milagro-Quevedo; quienes, dada la topografía y condiciones climáticas de la zona, se originó una cocina mixta empleando productos tanto de la parte montañosa como de las planicies costeras.

Los principales productos que cultivaron estas culturas, así como las tribus de los máchalas y tumbesinos, entre otros, son los siguientes: cacao, maní, café, papaya, maíz, piña, yuca, zapallo, papa china, etc. Una vez cosechados estos productos eran preparados en ollas de barro y piedras para moler (Gallardo, 2012).

La provincia de El Oro tiene 2 climas, un clima tropical el cual se encuentra en la parte baja de la provincia, este clima es característico de la región Costa del país, y el otro clima es templado, que pertenece a la parte alta, esto se debe a que está atravesado por la cordillera occidental de los Andes.

En la primera zona se encuentran cultivos de banano (uno de los principales productos de exportación del país), cacao, camarón, pesca artesanal, entre otros. En la parte alta de la provincia, se caracteriza por la producción de café, cárnicos, lácteos, maní, frutos, etc (Romero, 2009).

1.6 Antecedentes Históricos del Cantón Zaruma

El Cantón Zaruma se encuentra ubicado en la parte Sur Este de la provincia de El Oro, tiene una población de 24.097 habitantes en base al último censo Nacional realizado por el INEC en el 2010, posee 1 parroquia urbana del mismo nombre y nueve parroquias rurales: Abañin, Guanazán, Salvias, Sinsao, Guizhaguiña, Malvas, Arcapamba, Muluncay, Huertas.

Los límites del cantón son: Al Norte con la provincia de Azuay y Pasaje, al Sur con el cantón Portovelo, al Este con la provincia de Loja y al Oeste con los cantones Pasaje, Chilla, Atahualpa y Piñas.

Fundado por el Capitán Damián Meneses mediante cedula Real otorgada por el Rey Felipe Segundo de España, el 8 de diciembre de 1595, por el cual le confiere el título de “Villa Real del Cerro Rico de Oro de San Antonio de Zaruma” (Cevallos, 2011).

1.6.1 Colonial

Durante la época colonial, la principal actividad del asiento minero era la obtención de metales preciosos, destacándose entre las diversas minas que había en la región, la mina del sexmo, la cual constituye un atractivo turístico que puede ser visitada por turistas. Así mismo, se destaca la ganadería y agricultura de diversos productos típicos de la zona (Cevallos, 2011).

1.6.2 Independencia

Se independizó del imperio español el 26 de noviembre de 1820, sin embargo, no fue hasta el 24 de mayo de 1822, los territorios que forman actualmente el Ecuador se incorporaron como el departamento del Sur de la Gran Colombia; es por ello que mediante la ley de división territorial del 25 de junio de 1824 el libertador Simón Bolívar, establece que el cantón Zaruma, se lo incluye como parte integrante de la provincia de Loja, la cual a su vez formaba parte del departamento de Azuay (Cevallos, 2011).

1.6.3 Republicana

Luego de la constitución de la República del Ecuador, el cantón Zaruma sigue perteneciendo a la Provincia de Loja, situación que continua hasta la Convención Nacional de 1884, en donde bajo la presidencia del Dr. José María Placido Caamaño Cornejo se crea el 23 de abril del mismo año la Provincia decimocuarta del país, con los cantones: Machala, Santa Rosa y Zaruma; es decir que Zaruma se separó de la provincia lojana para formar parte de la nueva provincia.

A partir de la década de 1880, varias compañías extranjeras (inglesas, chilenas, francesas y estadounidenses) iniciaron la exploración y explotación de metales,

sin embargo las difíciles condiciones de acceso y el clima de la zona, afectaron a dichas compañías mineras y fue en el año de 1896 que la empresa South American Development Company, de capitales norteamericanos inició la exploración a grande escala en una de los campamentos mineros más importantes de Sudamérica hasta la década de 1940.

Los avances de la tecnología que los estadounidenses trajeron al país y especialmente en Zaruma fue importante para el desarrollo del sector, entre otros servicios y tecnologías de la época se incluyen: construcción de una planta de generación eléctrica (1922), servicio telefónico, construcción de caminos, implementación de los primeros frigoríficos de carne en la provincia, un pequeño aeropuerto, importación de diversos productos enlatados y galletas que en el resto del país no se consumían, entre otros.

Esta actividad minera que supuso una migración de trabajadores de diversas zonas del sur del país para laborar en las minas se complementa con otras actividades ganaderas y agrícolas, tal fue el caso del café, el cual a partir de 1965 se creó el Festival Nacional del Café, evento que hasta la actualidad se realiza en el mes de julio de cada año.

Por la historia colonial, republicana y principalmente por el sincretismo que guarda, Zaruma fue declarada en 1977 sitio de interés turístico nacional, en 1990 Patrimonio Cultural del Estado Ecuatoriano y desde 1998 candidata a Patrimonio Cultural de la Humanidad ante la UNESCO (Cevallos, 2011).

1.7 Patrimonio Gastronómico de Zaruma

Cabe destacar que el cantón Zaruma en base a los antecedentes históricos mencionados, posee una riqueza cultural, histórica y que dentro de sus más

profundas raíces la gastronomía desempeña y se considera que el sincretismo que rodea a esta pequeña ciudad ha permitido que las tradiciones orales y el bagaje propio de la zona, obtenga un sinnúmero de platos, ya sean sopas, entradas, fuertes y postres que en ninguna otra parte del país son producidos.

El aislamiento que presentó la ciudad hasta finales de la primera mitad del siglo XX, debido a las difíciles condiciones topográficas y al hecho de que la población de esta región se movilizaba por caminos de herradura que eran peligrosos y gracias a la ayuda de los arrieros, quienes juntamente con mulas y caballos, logran entre otras hazañas históricas las de llevar mercadería de toda índole, para el naciente campamento minero de Portovelo y demás cantones aledaños al de Zaruma y a la Provincia de Loja, sin embargo por los altos costos no siempre se podía gozar de variedad de productos alimenticios y por eso había un limitante, circunstancia que en base a los alimentos propios de la zona se crean diversos platos que poseen características propias y únicas, en donde la sazón tradicional se extendió por algunas partes aledañas, cabe destacar que hasta antes de la separación de la parroquia de Piñas, hecho acaecido el 8 de noviembre de 1940, Zaruma tenía una área geográfica importante y que abarcaba una buena parte de la Provincia de El Oro, ya que de ella se desprenden 5 cantones de la provincia.

La mezcla de culturas aborígenes y española durante la conquista; la llegada de empresas mineras francesas, inglesas y norteamericanas a partir de finales del siglo XIX, han influido también en la cultura zarumeña y que indirectamente fueron incorporadas a la gastronomía del cantón (Cevallos, 2011).

1.7.1 Gastronomía del Cantón Zaruma y sus parroquias

Conforme se manifiesta en líneas anteriores, el cantón Zaruma tiene una parroquia urbana y nueve rurales, las cuales poseen una variedad de

microclimas y por ser una región mixta, es decir, lugar de transición entre la Costa y Sierra, existen varios productos y alimentos que forman parte de la gastronomía típica del lugar, para obtener una sazón única a pesar de las limitaciones propias de la zona, criterio que se obtiene en base a lo siguiente:

(...) En una primera distinción son evidentes dos climas: en la cabecera cantonal y sus parroquias rurales cercanas, de menor altura, el ambiente es subtropical con temperaturas moderadas, mientras que hacia el norte el área adquiere alturas de hasta 3250 metros sobre el nivel del mar y registra un clima frío de montaña (...) (Romero, 2009).

Asimismo, los utensilios para preparar algunos platos que constituyen objetos únicos, que en algunos casos han pasado de generación en generación y hasta la actualidad se usan; son verdaderos ejemplos de las tradiciones y costumbres propias del sector, tal es el caso de las bateas, ollas de barro y batidores manuales hechos a base de madera, sin olvidar los fogones y los hornos de barro.

1.7.2 Productos locales

Las condiciones climáticas que posee el cantón Zaruma, tanto en su área urbana como rural, ofrecen las posibilidades para que se cultiven varios productos y que la ganadería se desarrolle también, debido que estas “tierras son aptas para los sembríos subtropicales que demandan humedad y para los temporales de clima frío” (Romero, 2009).

En base al libro “Sabores y Saberes de la cocina zarumeña” (Romero, 2009). En el cantón se diferencian dos tipos de productos, los de clima subtropical y productos de clima frío, los cuales se detallan a continuación:

Tabla 1. Productos que se producen en el Cantón Zaruma

Productos de clima subtropical	Productos de clima frío
Café Plátano Maíz Yuca Sapote Guayaba Aguacate Piña Limón Mango Maracuyá Mandarina Naranja Guineo de repe Guineo de seda Guineo orito Badea Pomarrosa Cidra Papaya Toronche Granadilla de quijos Maní Zango Caña de azúcar Arroz Frejol Cidrayota	Oca Jicama Joyapa Melloco Papa Haba Maíz Trigo Arveja Cebolla Lechuga Col Zapallo Frejol Tomate de árbol

Achogcha Zapallo negro Palmito Papa china Legumbre Achiote	
---	--

Adaptado de Romero, 2009.

1.7.3 Utensilios utilizados para las preparaciones

En cada preparación de un plato existen ciertos utensilios que se emplean para preparar de una forma especial, es por este motivo la técnica al momento de cocinar complementa a la anterior, se logra obtener un sabor diferente y mejor que con el uso de técnicas modernas, ya sean al utilizar aparatos eléctricos por comodidad, ahorro de tiempo e higiene.

Es preciso mencionar que en las parroquias rurales de Zaruma aún se utilizan algunos de estos utensilios debido a la fuerte tradición y costumbre, en muchos casos preparar los productos de una forma “tradicional” permite mantener el sabor propio o característico del plato (Romero, 2009).

Entre los principales utensilios empleados en la producción de los platos tenemos los siguientes:

- Fogón de leña
- Horno de barro
- Piedra de moler
- Batea de madera o piedra
- Olla de Barro
- Batidor de Madera

- Molino de manubrio
- Pilón para separar cáscaras
- Paila de cobre o de bronce

1.8 Técnicas ancestrales y actuales

1.8.1 Antiguas

Dado las dificultades y necesidades propias del sector, esto por el aislamiento y la existencia mínima de vías de transporte, los habitantes en función al ingenio e iniciativa crean así el batidor de madera, el cual provenía de una rama de un árbol, las ollas de barro de la arcilla, la piedra de moler obtenida de los ríos y quebradas, los envueltos para realizar las humas y tamales, entre otros.

Técnicas, las cuales aún siguen utilizándose y los elementos son propios de la gastronomía zarumeña que son dignos de admirar (Romero, 2009).

1.8.2 Actuales

El ser humano en su afán de poder obtener mejores condiciones de vida, circunstancia que aprecia en todas las actividades que realiza, crea herramientas y máquinas para su servicio con la finalidad de disminuir el tiempo de preparación, tal es así que dentro de la cocina hay un sinnúmero de artefactos eléctricos que facilitan y acortan los tiempos de preparación y cocción, por ejemplo el molino con manubrio sustituyó en algún momento a la piedra de moler en la que se fragmentaban y trituraban los granos, asimismo el procesador eléctrico relevó a la piedra de moler al momento de “majar” el plátano para hacer el molido o “mol loco” el horno electrónico al horno de barro, etc (Romero, 2009).

El segundo grupo correspondió a gestores gastronómicos, entre ellos están: emprendedores, chefs, dueños de restaurantes, concedores de la comida típica. La investigación se alimentó del conocimiento de todas estas personas y así se obtuvo datos importantes con respecto a preparaciones tradicionales.

2.2.1 Expertos

El grupo de expertos está conformado por las siguientes personas: Martha Romero Armijos y Elvia Romero Sotomayor, a continuación, una breve descripción de cada uno.

Martha Romero Armijos: Nació el 20 de mayo de 1948 en la ciudad de Zaruma, sus estudios los realizó en la Universidad Estatal de Cuenca, en donde obtuvo los títulos de Licenciada en Humanidades en 1970 y Profesora de Segunda Enseñanza en la especialidad de Historia y Geografía en 1972. En 1999 obtuvo el título de Máster en Docencia con Especialidad en Comunicación en la Universidad Politécnica Salesiana de Quito. Fue docente en Ciencias Sociales y Cultura Nacional del Colegio Miguel Sánchez Astudillo, y por 36 años Vicerrectora de esta institución. Ha sido ponente en varios congresos a nivel, cantonal, provincial, nacional e internacional, sobre, Historia y Patrimonio de Zaruma, llegando a escribir uno de los libros más famosos de Zaruma cuyo nombre es “Sabores y Saberes de la cocina zarumeña”, casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de El Oro y Coautora del libro “Historia del Cantón Zaruma”. Se seleccionó a esta persona porque es experta en la Historia de Zaruma, aportó a Zaruma con libros muy importantes y por sus investigaciones en la comida zarumeña (Comunicación personal. 10 de noviembre del 2018)

Elvia Romero Sotomayor: Nació el 17 de agosto de 1949 en la ciudad de Zaruma, sus estudios secundarios los realizó en el colegio 26 de Noviembre.

Una vez graduada, estudió en el Instituto de vuelo en Guayaquil, pero siempre mantuvo el deseo de ser profesora, para lo cual se presentó a un concurso de méritos con el fin de entrar al Magisterio ecuatoriano, afortunadamente salió ganadora. Su inicio en esta labor fue en el Colegio Miguel Sánchez Astudillo en el año de 1973, y posteriormente prestó servicios en la escuela La Inmaculada y San Juan Bosco en la ciudad de Zaruma. A lo largo de su trayectoria realizó sus estudios en la Universidad Técnica de Machala en el año 2008 y obtuvo el título de Docente en Licencia de Ciencias de la Educación y Liderazgo Educativo.

En el 2013 fue reconocida con el premio al mérito educativo en la Alcaldía Danilo Mora del cantón donde ella es oriunda. En la actualidad es jubilada y lleva una tradición culinaria de muchos años en su familia, donde se realizan recetas antiguas de sus ancestros.

En su hogar aun usan instrumentos ancestrales como olla de barro, olla para hacer bizcochuelos que son muy diferentes a los que se venden en otras partes del Ecuador, estos utensilios de cocina le otorgan un sabor delicioso y distintivo. Esta persona fue seleccionada por sus saberes ancestrales gastronómicos, por llevar hasta la actualidad una tradición familiar de muchos años (Comunicación personal. 10 de noviembre del 2018)

2.2.2 Gestores

El grupo de gestores está integrado por las siguientes personas:

Mariana Asanza: Emprendedora que se dedica a la elaboración de morcilla de guagua de plátano y de longaniza.

Bertha Asanza: Mujer emprendedora que se dedica a la elaboración de chicharrón de cachetes de chancho y tamales de arroz.

Maricela Feijóo: Tiene 54 años, dueña del restaurante “Central”, cocinera, se dedica a la elaboración de almuerzos y platos típicos de la ciudad de Zaruma.

Gloria Serrano: Dueña del restaurante “El Mirador”, cocinera, elabora almuerzos y platos típicos de la ciudad de Zaruma.

Carmita Macas: Tiene 50 años, Chef y Gerente propietaria del restaurante “200 millas”, este restaurante cuenta con una trayectoria de 19 años, se elaboran platos a la carta, entre ellos los platos emblemáticos de la ciudad de Zaruma.

Norma Aguilar: Nació el 14 de mayo de 1949, Jubilada, Madre y abuela, hija de padres agricultores, hace platos típicos desde su niñez,

Ana Ramón: Propietaria del restaurante “Mi Casa”, cocinera, realiza platos a la carta y platos típicos del Cantón Zaruma.

2.3 Metodología de Investigación

Tabla 2. Metodología de investigación

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
Determinar el patrimonio gastronómico de Zaruma	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Recetas (platos). • Técnicas (culinarias). • Quién se involucra de la familia • Los utensilios utilizados 	Entrevista y/observación	<ul style="list-style-type: none"> • Mariana Asanza • Bertha Asanza • Maricela Feijoo • Gloria Serrano • Carmita Macas • Norma Aguilar • Ana Ramón
	Socio Cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos festivos y más importantes del Cantón • Creencias – simbolismos 	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Romero Armijos:

		(historia de los platos, cosmovisión, leyendas, etc.). <ul style="list-style-type: none"> • Roles de la familia en la preparación de platos. 		<ul style="list-style-type: none"> • Elvia Romero Sotomayor
--	--	--	--	--

Debido a que se trata de una investigación cualitativa, donde el enfoque es humano y social, se escogieron como técnicas principales las entrevistas y observación. De esta manera, El grupo de expertos y gestores disponen de un cuestionario con preguntas, cada una hecha de manera estructura acorde a la información que se necesita obtener. Llevando a cabo una entrevista no estructurada, por medio de un dialogo entre el entrevistador y el entrevistado, ayudará a recopilar la mayor cantidad de información para la investigación.

2.4 Diseño de instrumentos de investigación

Las anotaciones. – Es dispensable llevar un cuaderno donde se anotará cada visita y entrevista.

Audiovisual (cámara, celular, grabadora). – Todas las investigaciones serán realizadas con un equipo audiovisual, se tomarán fotos de las preparaciones y se grabarán las preparaciones que las personas realicen (Pérez y Gardey, 2010).

Tipos de preguntas. – Se realizaron dos tipos de preguntas:

Preguntas abiertas: Esta permite el control de la conversación a quien responde, mediante este prototipo de preguntas se obtiene más información, ya que el entrevistado dialoga sin limitaciones (Whetten y Cameron, 2004).

Preguntas cerradas: Permite que las preguntas sean más fáciles de responder porque su estructura puntual a determinado tema no permite que se salga de contexto. Se las utiliza porque es el método más sencillo en la búsqueda de la verdad de forma inmediata y breve (Whetten y Cameron, 2004).

2.4.1 Cuestionario para expertos

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuántos años tiene?
3. ¿Dónde Nació?
4. ¿A qué se dedica actualmente?
5. ¿Detálleme una breve historia del patrimonio gastronómico de Zaruma?
6. ¿Qué preparaciones son las más importantes para el cantón Zaruma?
7. ¿Qué técnicas ancestrales se utilizan hasta la actualidad?
8. ¿Cuán grande es la importancia del levantamiento de información que se está realizando?
9. ¿Se han perdido las tradiciones?
10. ¿Qué factores han hecho que se vaya perdiendo el patrimonio gastronómico?

2.4.2 Cuestionario para Gestores

1. ¿Nombre de la persona?
2. ¿Nombre del plato?
3. ¿Por qué el nombre del plato?
4. ¿Qué ingredientes lleva?
5. ¿Se la prepara con instrumentos ancestrales o modernos?
6. ¿Se utiliza técnicas de cocción antiguas?
7. ¿Desde hace qué tiempo lo prepara?
8. ¿Cuántos integrantes de la familia realizan la preparación?
9. ¿Este o estos productos se lo consumen en días festivos u ocasionalmente?

10. ¿Es conocido a nivel del Ecuador, de la Provincia o solo en la zona?
11. ¿De qué persona aprendió a cocinar este plato?
12. ¿Ha transmitido a otras generaciones de la familia esta preparación?
13. ¿Qué tan importante es este plato para los Zarumeños?

2.4.3 Ficha de Observación

Las fichas de observación, como su palabra mismo lo indica, consiste en observar y adquirir información para después analizarla. Se las utiliza como complemento de otras técnicas, con el propósito mejores resultados en la investigación (Fernández, 2004).

Tabla 3. Ficha de Observación

Ficha de Observación		
Elabora:		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:

3. Resultado de entrevista a gestores

Pregunta 5: ¿Se la prepara con instrumentos ancestrales o modernos?

Refiriéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chanco, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Se lo prepara con instrumentos naturales como cuchara de palo y batéa (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: Se lo prepara con instrumentos ancestrales como la paila de bronce y pala de madera para menear al igual que para realizar el tamal de arroz agregando la batea de madera para amasar y un mazo de madera para mezclar (referente al chicharrón de cachetes de chanco y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: Solo la olla ha cambiado que se lo hace en ollas modernas (referente a la sopa de alverjas y repe).

Entrevistado 4 respuesta: Con instrumentos ancestrales, pero si lo quieren más rápido se lo hace en una olla de presión (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuesta: Se prepara con instrumentos ancestrales para la casa de uno, pero para el restaurante se hace con modernos como el procesador de alimentos (referente a el tigrillo, molido).

Entrevistado 6 respuesta: Se prepara con instrumentos ancestrales como me enseñó mi mamá siempre lo hago así para la casa (referente a la sopa de maní y cuajada).

Entrevistado 7 respuesta: Se lo hace con instrumentos modernos para el restaurante y ancestrales como olla de barro para la casa (referente al locro de yuca).

Análisis: En función a las contestaciones anteriores se puede manifestar que varios utensilios como: batea de piedra y madera, olla de barro, piedra, mazo de madera, paila de bronce, cuchara de palo, batidor de madera, que han sido utilizados durante generaciones, sirven para mantener la preparación ancestral de los platillos. Pese al avance tecnológico la mayoría de personas prefieren seguir usándolos, ya que se desean mantener las técnicas ancestrales y entregarlas a través de las generaciones, con ello se obtiene un sabor diferente y especial en comparación con el empleo de instrumentos diferentes o modernos, tal como lo manifestó (Zulma, 2014) al cocinar con leña y ollas de barro el sabor de los alimentos es único.

Pregunta 6: ¿Se utiliza técnicas de cocción antiguas?

Entrevistado 1 respuesta: como nos enseñó nuestra mamá a picar todo bien chiquito y mezclar, poner en la tripa de chancho y a la olla en agua hirviendo.

Entrevistado 2 respuesta: Si, esta se realiza como enseñó nuestra mamá usando la batea de madera.

Entrevistado 3 respuesta: Si eso no ha cambiado.

Entrevistado 4 respuesta: Se utiliza técnicas antiguas asando la carne al sol y modernas, por ejemplo, en la moderna usamos la olla a presión para cocinar más rápido.

Entrevistado 5 respuesta: Las utilizo a las técnicas ancestrales majando el plátano verde con la piedra, pero ahora para el restaurante se lo hace con el procesador de alimentos.

Entrevistado 6 respuesta: Así es, siguen prevaleciendo las técnicas antiguas cocinando en olla de barro.

Entrevistado 7 respuesta: Ya no mucho.

Análisis: Los métodos tradicionales de preparación y cocción de los alimentos son elementos intrínsecos que los diferencian de los demás, estos son transmitidos a través de tiempo y se mantienen sobre las nuevas técnicas de cocina que son tendencias a nivel mundial, como, por ejemplo: la comida molecular. Todo esto con la finalidad de que el resultado final no sea alterado y conserve sus características únicas, fundamento principal que es determinante al momento de aplicar esos conocimientos antiguos que le proporcionan el sabor distinto, complejo y tradicional que actualmente se está perdiendo en general, como lo dice Rosario Olivas (2009) ella llama tradición refiriéndose al “modo de cómo nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos”.

Las técnicas de cocción antiguas según se verifica en las entrevistas, dependerá de múltiples factores, por ejemplo: la cocción dependerá si se hace en un fogón de leña o de gas, en olla de barro u olla de aluminio; el batido si este es a mano o con batidora automática, en fin, aspectos y características propias y el “toque secreto” o pequeños trucos que son eficaces al momento de cocinar los platos, los cuales devienen principalmente del conocimiento empírico y la práctica con que regularmente se los realiza.

Pregunta 7: ¿Desde hace que tiempo lo prepara?

Refiriéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chanco, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Hace como unos 30 años.

Entrevistado 2 respuesta: Vamos como unos 30 años con esto.

Entrevistado 3 respuesta: Desde “hace fu”, unos 40 años.

Entrevistado 4 respuesta: Todo esto preparo entre 10 y 20 años desde que yo aprendí.

Entrevistado 5 respuesta: Lo hago desde que era niña ya ahora tengo 50 años.

Entrevistado 6 respuesta: Hace más o menos unos 40 años.

Entrevistado 7 respuesta: Desde hace unos 40 años.

Análisis:

Las tradiciones gastronómicas han sido transmitidas de forma oral, la mayoría de las veces, esto implica que desafortunadamente con el transcurso del tiempo todas sean anotadas y atesoradas en recetarios familiares que se heredan e inclusive se van ampliando. Todo esto con el fin de preservar y que no se erradiquen recetas antiguas para que las demás generaciones puedan conocer y saborear estos platillos. Como lo señala Catalina Unigarro “las cocinas tradicionales, buena parte del legado ha sido heredando a través de una experiencia de tradición oral de la que no solo se aprenden ingredientes,

combinaciones, tiempos de cocción, sino también se asiste una especie de domesticación sensorial” (Unigarro, 2010).

Esta aseveración se la realiza en función que los gestores en un porcentaje mayoritario que han aprendido diversas preparaciones desde que eran niños, ya que poco a poco empezaron ayudar a sus padres, circunstancia que era obligatoria para las hijas, en función de la sociedad de aquel tiempo. Hoy estas construcciones sociales han ido en evolución favorablemente, pues para aprender a cocinar y realizar quehaceres domésticos, no se necesita un sexo específico. Por este motivo, los entrevistados han sabido contestar conformemente, que llevan más de 40 años preparándolos a estos platillos “entablar cuestionarios a personas en edad madura permite identificar contextos y cambios evolutivos” (Menéndez, Conde y Ortega, 2007).

Como conclusión, se puede decir que los años que tienen de experiencia en la preparación de los productos han sido valiosos ya que han sabido depurar la técnica de preparación y elaboración, teniendo los ingredientes adecuados y seleccionados, para obtener así un plato que a través del tiempo mantenga sus elaboraciones y sabores intactos.

Pregunta 8: ¿Cuántos integrantes de la familia realizan la preparación?

Referiéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chanco, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Somos 2 hermanas (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: Las 2 hermanitas Asanza como nos han bautizado en Zaruma y mi esposo, que a veces me ayuda (referente al chicharrón de cachetes de chancho y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: Se puede decir 2 personas (referente a la sopa de alverjas y repe).

Entrevistado 4 respuesta: Sería toda mi familia unos 10 (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuesta: Mis 3 hijos ellos tienen un restaurante en Guayaquil y lo preparan muy bien (referente a el tigrillo y molido).

Entrevistado 6 respuesta: 5 personas de la familia (referente a la sopa de maní y cuajada).

Entrevistado 7 respuesta: Por lo pronto mi persona porque de mi familia nadie más (referente al loco de yuca).

Análisis:

Entre las diversas características sociales que posee el cantón Zaruma, la que merece un especial realce, es la unidad familiar, momento propicio en donde dos o más miembros de ésta, proceden a preparar los platos típicos, algunos para la degustación en reuniones, fiestas o feriados con el fin de que cuando van parientes desde varias partes del país y desean volver a comer estos platillos únicos que no se encuentran fácilmente en otras partes, poderles brindar ese gusto. Así lo afirma Martha Romero “constituían ocasiones propicias para que

todos en la familia se predispongan a colaborar en la preparación de aquellas comidas que requieren de más tiempo y paciencia” (Romero, 2009).

Es importante resaltar que en algunos casos la tradición de preparar estos platos tiene algunas generaciones dentro de una familia que han mantenido el gusto por seguir elaborándolos, pero desafortunadamente quedan pocos quienes sienten al 100% la afición a la cocina tradicional y cuyo legado se encuentra en peligro ante la falta de quien continúe realizándolo.

Sin duda alguna, donde verdaderamente se determinan los saberes y prácticas alimentarias y culinarias es en la cocina tradicional, es esta misma que prevalece como nuestra identidad cultural y la consideramos como herencia ya que estas costumbres tradicionales son transmitidas de generación en generación (Meléndez y Cañez, 2009).

Pregunta 9: ¿Este o estos productos se lo consumen en días festivos, cada semana u ocasionalmente?

Refiriéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de choncho, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Sería semanalmente que se consume (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: Todas las semanas, cada 8 se hace esto (referente al chicharrón de cachetes de choncho y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: En días festivos y cualquier día (referente a la sopa de alverjas y repe).

Entrevistado 4 respuesta: Digamos siempre (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuesta: Es todos los días, simplemente son platos muy apetecidos y se los puede preparar como desayuno, almuerzo y cena (referente a el tigrillo y molido).

Entrevistado 6 respuesta: Se lo consume muy poco ya que este plato se está perdiendo con el pasar del tiempo (referente a la sopa de maní).

Entrevistado 7 respuesta: Ocasionalmente (referente al locro de yuca).

Análisis:

Los platos objeto de esta investigación, como se ha manifestado son cada vez más difíciles de preparar, ya sea porque la materia prima no se encuentra durante todo el año o porque quienes lo preparan son pocos. Tal es el caso que en ocasiones especiales se los realiza, no como antes que en la mayoría de los hogares zarumeños se los consumía con bastante regularidad.

Así como existen platos que esporádicamente se realizan, hay otros que en cambio son platos aún comunes, es el caso de las alverjas con cuero y que en contrapartida se encuentra el dulce de “toronches”, el cual únicamente se escucha hablar a las personas de avanzada edad, e inclusive de otros platos que debido a su dificultad se han perdido con el pasar de los años. “Si bien los platillos tradicionales aún se degustan en ciertas parroquias también hay muchos platillos que se están dejando de consumir” (León, 2016).

La regularidad ha influido considerablemente en la elaboración y preparación de estos productos, los cuales han sido opacados por productos nuevos, comidas y

conservas que no son propias del sitio e inclusive del país; el consumismo ha llevado que las nuevas generaciones no tengan inclinación por degustar estos platos y son las personas adultas mayores quienes se sienten aún atraídos por consumirlos, ya que ello les hace recordar sus tiempos de niñez y adolescencia cuando en los hogares se los preparaba en familia.

Pregunta 10: ¿Es conocido a nivel del Ecuador, de la Provincia o solo en la zona?

Refiriéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chancho, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Por todas partes del Ecuador (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: A nivel de todo el Ecuador (referente al chicharrón de cachetes de chancho y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: Es conocido a nivel del Ecuador (referente a la sopa de alverjas y repe).

Entrevistado 4 respuesta: Solo en la zona (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuesta: El tigrillo y molloco son conocidos a nivel nacional e internacional porque Zaruma ya consta en una guía en Canadá como platos típicos de Zaruma, así mismo en otros lugares de Europa por las ferias

internacionales. El apanado criollo solo en la zona porque no se lo ha promocionado mucho.

Entrevistado 6 respuesta: Son conocidos en la zona (referente a la sopa de maní y cuajada).

Entrevistado 7 respuesta: Solo en el medio, en la zona (referente al locro de yuca).

Análisis:

La gastronomía zarumeña no es totalmente conocida y subestimada, esto se debe que las personas foráneas o extranjeros que visitan Zaruma se sienten atraídos en probar el “tigrillo” o el “mol loco”, platos que efectivamente tienen fama nacional e internacional, pero que son una sola parte del amplio patrimonio culinario que posee, así mismo “la sazón tradicional se extiende a las zonas del antiguo Cantón (enorme geográficamente) y a Loja su antigua provincia” (Cevallos, 2011).

Conforme las respuestas obtenidas de las gestoras, aún existen platos que no son conocidos, los cuales, dada sus características y sabores, son sumamente apetecidos por la ciudadanía local, sin embargo, no tienen el realce y promoción que deberían. Es necesario que por intermedio de las autoridades fomenten la preparación y publicidad de nuevos platos, los cuales son iguales o inclusive superiores a los ya conocidos, pero por descuido o falta de interés no son apreciados realmente como deberían serlo.

Pregunta 11: ¿De qué persona aprendió a cocinar este plato?

Referiéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chanco, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Eso aprendí de la propiedad de mi madre y ella aprendió de mi abuelita y así va la tradición (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: Este chicharrón fue una idea que se me ocurrió un día hacer y nos dio resultado y el tamal de arroz me enseñó mi madre (referente al chicharrón de cachetes de chanco y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: La elaboración de estos productos como las alverjas y el repe las aprendí de mi abuelita hace muchos años.

Entrevistado 4 respuesta: De mi suegra y tía (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuesta: Yo me crié con mi tía entonces aprendí de ella (referente a el tigrillo, molido y apanado criollo).

Entrevistado 6 respuesta: De mi mami lo aprendí (referente a la sopa de maní y cuajada).

Entrevistado 7 respuesta: De mi abuelita (referente al locro de yuca).

Análisis:

El aprendizaje oral constituye una fuente inagotable de enseñanzas empíricas que es transmitido de madre a hija en la mayoría de los casos que sirven de base para la presente investigación, que desde una edad precoz han sabido prepararlo y elaborarlo, durante varios años para que en la actualidad se puedan degustar y continuar con el legado culinario familiar, ya que “Los códigos y técnicas culinarias pertenecen al patrimonio cultural y se transmiten de generación en generación” (Pazos, 2017).

Las tradiciones son un ejemplo que debe ser tomado con importancia al momento de preparar los alimentos, ya que no solo es tener claro el procedimiento para llegar a un fin, el cual es que, quien lo consuma pueda quedar satisfecho con su plato, sino transmitir por medio de la comida recuerdos, experiencias y sobre todo la identidad de un pueblo, en donde parte de su historia es el patrimonio gastronómico y que se debe mantener. “Las abuelitas siguen siendo las guardianas de aquellos sabores de antaño que fueron construyendo la identidad gastronómica ecuatoriana” (Miranda, 2016).

Pregunta 12: ¿Ha transmitido a otras generaciones de la familia esta preparación?

Refiriéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chanco, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y loco de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: De mi familia somos solo las 2 mi hermana y yo (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: No, porque los jóvenes ya no quieren hacer eso (referente al chicharrón de cachetes de chanco y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: Claro que sí, a las personas que laboran conmigo y a sus sobrinas (referente a la sopa de alverjas y repe).

Entrevistado 4 respuesta: A mis hijos (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuesta: Como dije con anterioridad a mis hijos (referente a el tigrillo, molido y apanado criollo).

Entrevistado 6 respuesta: A mis hijas y a mi nieto que estudia gastronomía (referente a la sopa de maní y cuajada).

Entrevistado 7 respuesta: No he transmitido (referente al locro de yuca).

Análisis:

La transmisión del proceso de elaboración y preparación de un plato proviene de dos factores, el primero es la necesidad principal de preservarlo y que pueda ser degustado por otra generación y la segunda es el interés de quien desea aprender a hacerlo.

Esta premisa sirve para identificar cómo las recetas han sido transmitidas en el devenir de los años, en su gran mayoría a las mujeres, esto se debe como se manifiesta, en parte a las construcciones sociales y al rol de la mujer en la sociedad, sin perjuicio de ello se denota un interés tanto de hombres y mujeres por continuar con la tradición de preparar estos potajes, cabe destacar que “por su naturaleza oral, las fórmulas de estas comidas han sido transmitidas por las abuelas y madres a sus descendientes.../... y se han ido enriqueciendo porque

cada preparación, con su experiencia, agrega un detalle más y recrea lo transmitido” (Romero, 2009).

Aunque desde otro punto de vista hay personas que no desean continuar haciéndolo, ya sea porque no son adeptos a la cocina o simplemente porque no les gusta o no desean seguir con la tradición familiar o negocio que tienen.

Finalmente, se añade que cada vez menos gente se interesa por conocer recetas antiguas, por lo que existen amplias posibilidades que más platos típicos se pierdan debido a la incapacidad de que quienes los conozcan puedan transmitirlos a otras generaciones.

Pregunta 13: ¿Qué tan importante es este plato para los Zarumeños?

Refiriéndose a morcilla, chicharrón de cachetes de chanco, tamal de arroz, sopa de alverjas, repe, arroz mote y sus variedades, tigrillo, molido, sopa de maní, cuajada y locro de yuca.

Entrevistado 1 respuesta: Es muy apetecido, todas las semanas lo esperan especialmente los feriado que vienen los Zarumeños de otras partes (referente a la morcilla).

Entrevistado 2 respuesta: Es muy apetitoso para los zarumeños (referente al chicharrón de cachetes de chanco y tamal de arroz).

Entrevistado 3 respuesta: Las alverjas y el repe son de los platos más importantes y que “más pega”.

Entrevistado 4 respuesta: Es muy acogido, les encanta (referente a el arroz mote y sus variedades).

Entrevistado 5 respuestas: Prácticamente Zaruma siempre se ha distinguido por lo que es el café, pero igual van igual con el tigrillo, nosotros nos sentimos muy orgullosos de nuestra gastronomía, de nuestros platos y uno de ellos es el tigrillo (referente a el tigrillo, molido y apanado criollo).

Entrevistado 6 respuesta: Para la gente que tiene sus años es importante porque como ya no se realiza la generación de ahora no conoce mucho de él (referente a la sopa de maní y cuajada).

Entrevistado 7 respuesta: muy rico muy importante porque es nuestro (referente al locro de yuca).

Análisis:

Los zarumeños siempre se han sentido orgullosos de su historia, dentro de la cual están inmersos sus orígenes, tradiciones, cultura y entre ellas la gastronomía. En ésta se reflejan sus capacidades culinarias debido a que pese a las difíciles condiciones topográficas y climáticas, por encontrarse en una zona lejana, han podido crear infinidad de platillos, los cuales son apetecidos por propios y extraños, todo lo cual permite a la siguiente reflexión:

Redescubrir la identidad local y sentir su vitalidad al calor de agradables platos, sazonados con los sabores y saber de personas con paladares privilegiados. La comida elemento primordial de la cultura, trasciende el espacio y tiempo: Si bien se vincula al lugar de producción de los recursos naturales y se arraiga al mismo por los usos y costumbres.../...poner en valor el arte culinario de Zaruma y registrar las recetas.../...para que estén

al alcance de quienes de una u otra manera se sientan vinculados con la identidad zarumeña y apreciar la diversidad ecuatoriana (Romero, 2009).

Zaruma además de sus famosas minas de oro y del café de sus campos, tiene en la gastronomía un aliado fuerte, del cual se sienten seguros que podrá obtener el reconocimiento necesario para preservarlo y protegerlo, por ello siempre el turismo ha tenido un factor predominante al momento de dar a conocer sus platos.

4. Resultados de observación

4.1 Glosario de Términos

Guagua de plátano: Fruto del plátano.

Guaviduca: Tipo de planta es usada medicinalmente y en cocina.

Empella: Grasa del cerdo.

Tabla 4. Ficha de Observación de la preparación culinaria Tigrillo

Ficha de Observación		
Elabora: Carmita Macas		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - plátano verde - huevos - queso criollo - aceite - sal - carne asada o frita 	<ul style="list-style-type: none"> - olla, sartén o parrilla - batán de piedra o procesador de alimentos 	<p>Primero, se procede a pelar los plátanos para su cocción, el que puede ser: cocinado, frito o asado. Una vez que esté listo, se procede a molerlo manualmente en</p>

		<p>una batea o realizarlo en un procesador con un poco de sal y mantequilla.</p> <p>En un sartén poner aceite y freír los huevos junto con el queso desmenuzado hasta que éste se derrita, y agregar sal al gusto.</p> <p>Una vez que esté listo, poner el plátano ya molido en la preparación, se lo puede hacer desmenuzado o hecho bolitas, y así mezclar todo. En caso de que la preparación este muy seca agregar un poco de agua hirviendo o leche.</p> <p>Finalmente acompañar con carne asada o frita.</p>
--	--	--

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 5. Ficha de Observación de la preparación culinaria morcilla de guagua de plátano

Ficha de Observación	
Elabora:	Mariana
Asanza	

Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - Guagua de plátano (flor del plátano) - arroz cocido - aliño - comino - orégano - pimienta - clavo de olor - cebolla paiteña - cebolla blanca - ajo - perejil - hojas de guaviduca - empella - sangre de cerdo - ají pequeño - naranja agria - sal - tripa de chancho 	<ul style="list-style-type: none"> - pala de madera - batea - cernidor 	<p>Limpiar la tripa de chancho con jabón, naranja agria y maracuyá.</p> <p>Exprimir bien las naranjas agrias en un recipiente, agregar agua y poner la guagua de plátano bien picada, lavar bien la guagua, y hervir por 10 min. Realizar de 2 a 3 veces este procedimiento ya que ayudará a quitar el amargor y la mancha del plátano; una vez hecho esto, exprimir bien en un cernidor.</p> <p>En una batea grande mezclar el arroz cocido, las cebollas, el perejil, la guagua de plátano, ajo, especies y empella; tomar en cuenta que al momento de ir mezclando se debe agregar la sangre. Una vez que se encuentre lista la mezcla, embutir ese contenido en la tripa. Se tiene que realizar con</p>

		<p>cuidado ya que las tripas son muy delicadas por la edad del chanco y se pueden romper. Cuando ya estén listas se las pica con un palillo para retirar el aire y evitar que se rompan. Cocinarlas en agua hirviendo por unos 30 min.</p> <p>Servir con plátano cocido o yuca cocida.</p>
--	--	--

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 6. Ficha de observación de la preparación culinaria chicharrón de cachete de chanco

Ficha de Observación		
Elabora: Bertha Asanza		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
- jamón de cachete De Chanco - sal - cebolla blanca - cebolla paiteña - ajo licuado - naranja agria - hojas de guaviduca	- paila de bronce - pala de madera - cernidor	Lavar el jamón de cachete y cortar en trozos medianos, colocarlo en la paila de bronce junto a las cebollas, el ajo, sal, jugo de naranja y hojas enteras de guaviduca, mezclar poco a poco con una pala de madera para que no se pegue y se

		<p>vaya friendo de una forma uniforme. Realizar el procedimiento hasta que el alimento tenga un color dorado. Retirar el aceite de la paila hasta que quede solo el chicharrón.</p> <p>Se lo puede servir con plátano cocinado o yuca cocinada.</p>
--	--	---

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 7. Ficha de Observación de la preparación culinaria tamal de arroz

Ficha de Observación		
Elabora: Bertha Asanza		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - arroz - manteca de chanco - carne de chanco, pollo o queso - agua - especería - pimienta - ajo molido - orégano molido - comino - sal - achiote - cebolla paiteña 	<ul style="list-style-type: none"> - olla tamalera - cuchara de palo - batea de madera 	<p>Lavar el arroz, y extenderlo en una superficie plana y dejar que se seque bien, después de un tiempo molerlo medianamente.</p> <p>Hacer un sango con todos los aliños, y manteca de chanco. Una vez hecho esto, colocar la preparación en la batea de madera y</p>

<ul style="list-style-type: none"> - alverja tierna cocinada - zanahoria picada - hojas de plátano 		<p>se procede a amasar bien todo.</p> <p>Para la elaboración, se los rellena con carne, pollo o queso y se los envuelve en hojas de plátano. Una vez que esté listo, cocinar a vapor en la olla tamalera.</p>
---	--	---

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 8. Ficha de Observación de la preparación culinaria alverjas con cuero

Ficha de Observación		
Elabora: Maricela Feijoo		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - alverjas secas - guineos verdes - cuero de chanco - culantro - especería - ajo - achiote - aceite - agua - sal 	<ul style="list-style-type: none"> - olla - cuchara de palo 	<p>Cocinar la alverja con agua hasta que esté suave, después de eso realizar un refrito con achiote, ajo, especería, y sal. Agregar el guineo que previamente está cortado en trozos, cuando esté listo agregar las arvejas y el cuero que antes ya se cocinó, dejar que hierva</p>

		e ir moviendo poco a poco, al último agregar culantro finamente picado.
--	--	---

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 9. Ficha de observación de la preparación culinaria repe

Ficha de Observación		
Elabora: Maricela		
Feijoo		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - Guineo de repe - papa - leche - queso o cuajada - especería - ajo - aceite - agua - culantro - sal 	<ul style="list-style-type: none"> - olla de barro o de aluminio - batidor de palo (se obtiene de la rama de un árbol) 	<p>Pelar los guineos, cortarlos en trozos pequeños al igual que la papa.</p> <p>Hacer un refrito y aumentar agua hasta que hierva, agregar el guineo y la papa dejando cocinar por unos minutos. Adicionalmente añadir leche y dejar que se siga cocinando por 20 minutos, ir batiendo manualmente hasta que se haga una crema, y por último, se agrega el queso o cuajada</p>

		(Opcional), se rectifica la sal y se agrega culantro.
--	--	---

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 10. Ficha de Observación de la preparación culinaria arroz mote con carne asada

Ficha de Observación		
Elabora: Gloria Serrano		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - arroz - carne de chanco - especería - sal - achiote - agua 	<ul style="list-style-type: none"> - Parrilla o base de metal - olla de presión 	<p>Cecinar la carne y aliñar, se la puede hacer en parrilla, seca al sol o en sartén.</p> <p>Para realizar el arroz se lo hará con mucha más agua que el normal, no se lo deja secar por completo y no lleva ni sal ni condimentos. Servirlo con la carne.</p>

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 11. Ficha de observación de la preparación culinaria arroz mote con queso

Ficha de Observación		
Elabora: Gloria Serrano		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:

<ul style="list-style-type: none"> - arroz - agua - queso 	<ul style="list-style-type: none"> - olla de presión 	<p>Para realizar el arroz se lo hará con mucha más agua que el normal, no se lo deja secar por completo y no lleva ni sal ni condimentos.</p> <p>Cortar el queso al gusto y servir con el arroz.</p>
--	---	--

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 12. Ficha de observación de la preparación culinaria arroz con salsa de maní

Ficha de Observación		
Elabora: Gloria Serrano		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - arroz - agua - maní molido - especería - sal - cebolla blanca 	<ul style="list-style-type: none"> - olla de presión - cuchara de palo 	<p>Para realizar la salsa de maní hacer un refrito y añadir el maní previamente licuado con un poco de agua y sal, dejar que el espesor aumente, luego que está listo mezclar con el arroz. Este plato se lo puede servir con arroz mote o arroz blanco (opcional).</p>

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 13. Ficha de observación de la preparación culinaria arroz con carne chillpida

Ficha de Observación		
Elabora: Gloria Serrano		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - Carne De Res o Chanco - huevos - arroz - especería - aceite - agua - sal 	<ul style="list-style-type: none"> - batea de piedra o madera - piedra - olla - sartén 	<p>Cecinar la carne, aliñar con especería, sal aceite y secar al sol por una duración aproximada de 3 a 4 horas. Luego se la pone a asar por un momento, se la retira y se la coloca en una batea para darle golpes con la piedra; así se ira desmenuzando. En un sartén freír los huevos e ir agregando los pedazos de carne seca mezclar bien y servir con el arroz acompañado de unos patacones o plátanos maduros cocinados.</p>

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 14. Ficha de observación de la preparación culinaria molloco

Ficha de Observación		
Elabora: Carmita Macas		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:

<ul style="list-style-type: none"> - Plátano verde - maní molido - sal - huevo 	<ul style="list-style-type: none"> - batea de piedra o madera - piedra o mazo de madera 	<p>Pelar los plátanos el método de cocción puede ser: cocinado, frito o asado; así caliente molerlo en un batán de madera o piedra. Una vez que esté bien majado agregar la pasta de maní, sal y mezclarlos con la piedra, se lo puede servir con un huevo o pedazo de queso.</p>
--	---	---

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 15. Ficha de observación de la preparación culinaria apanado criollo

Ficha de Observación		
Elabora: Carmita Macas		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - lomo fino de res - harina - huevos - sal - especería 	<ul style="list-style-type: none"> - Sartén - Olla - Cernidor de acero 	<p>Se cocina bien el lomo fino, se le agrega especería y sal, en un bowl se batan los huevos y se pone la carne, y todo esto se mezcla. En un sartén se pone a freír todo a llama baja con un poco de aceite y se le da la vuelta hasta que esté cocido,</p>

		se lo sirve con arroz blanco, papas fritas y ensalada fresca
--	--	--

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 16. Ficha de observación de la preparación culinaria caldo de maní

Ficha de Observación		
Elabora: Norma Aguilar		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - maní molido - papa - huevos - cebolla paiteña - cebolla blanca - achiote - especería - agua - sal 	<ul style="list-style-type: none"> - olla de barro o aluminio - cuchara de palo 	<p>Hacer un refrito con cebolla blanca, paiteña, achiote, sal; agregar en una licuadora una cucharada de maní y un poco de leche. Esto licuar y añadir al refrito, mover hasta que esté bien sofrito, es decir, que tenga un aspecto aceitoso; no hay que dejar que se asiente. Una vez listo se agrega agua caliente y luego papas en cuadritos y se baja la temperatura, en el momento que se empieza a deshacer la papa se agrega un huevo por persona poco</p>

		a poco y se apaga la olla. Por último, se pone culantro.
--	--	--

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 17. Ficha de Observación de la preparación culinaria sopa de cuajada

Ficha de Observación		
Elabora: Norma Aguilar		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - cuajada - papa - culantro - cebolla blanca - sal - especería - aceite - agua - achiote - leche (opcional) 	<ul style="list-style-type: none"> - olla de aluminio - cuchara de palo 	<p>Hacer un refrito con cebolla blanca y especería, poner agua y cuando hierva agregar la papa picada en cubos medianos, dejar que hierva durante 20 min.</p> <p>Aplastar la papa y por último agregar pedazos de cuajada y culantro.</p>

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

Tabla 18. Ficha de observación de la preparación culinaria locro de yuca

Ficha de Observación		
Elabora: Ana Ramón		
Ingredientes:	Utensilios:	Preparación:
<ul style="list-style-type: none"> - cebolla paiteña - pimiento - culantro 	<ul style="list-style-type: none"> - olla de barro o aluminio - cuchara de palo 	<p>Se pela las yucas y las papas. A la vez, se hace un refrito con achiote,</p>

<ul style="list-style-type: none">- tomate- especería- manteca de chancho- carne seca de res o chancho		cebolla, pimiento, tomate, culantro, se agrega el agua, la yuca y la papa, y dejar que hierva hasta que la sopa coja textura, agregar culantro y por último la carne seca o hueso carnudo (opcional)
---	--	--

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas.

CAPÍTULO III

5. Guía culinaria del Cantón Zaruma

Tabla 19. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro	Cantón: Zaruma	
Parroquia: Zaruma	Urbana	Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Tigrillo	Nombres populares: Tigrillo	
Grupo Social: Mestiza	Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
<p>El nombre del plato es porque hace muchos años cuando los bis abuelitos realizaban el tigrillo lo hacían asando el verde a la parrilla y eso hacía que el verde adquiriera unas manchas negras entonces cogía un color amarillo, con manchas negras y se asemejaba al nombre del animal "el tigrillo", por eso el nombre del plato.</p>	N/A	<p>Todos los de la familia se involucran para realizar este plato</p>

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
plátano verde			X
queso criollo			X
Huevos			X
cebolla blanca			X
Aceite			X
Sal			X
carne asada o fríta			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
batán de piedra o madera		x	
Olla			X
Sartén			X
Parrilla			X
Procesador			X
Procedimiento:			
<p>Pelar los plátanos, el método de cocción puede ser: cocinado, frito o asado; una vez que esté listo molerlo manualmente en una batea o realizarlo en un procesador con un poco de sal y mantequilla. En un sartén poner aceite y freír los huevos junto con el queso desmenuzado hasta que este se derrita, agregar sal al gusto.</p> <p>Una vez que esté listo, poner el plátano ya molido en la preparación, se lo puede hacer desmenuzado o hecho bolitas, mezclar todo. Si está muy seco agregar un poco de agua hirviendo o leche</p> <p>Finalmente agregar la carne asada o frita.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Este plato se lo consume el día que desee, se encuentra en todas las cartas de las cafeterías y restaurantes de la ciudad.	
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	El nivel de alcance es muy grande ya que últimamente por el apoyo del Ministerio de Turismo el tigrillo zarumeño consta en una guía turística en Norte América y Europa como plato típico de El Oro y Zaruma.	
x	Provincial		
x	Regional		
x	Nacional		
x	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Esté plato tiene una procedencia del saber que es familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	El tigrillo es uno de los platos que más ha sido transmitido a sus hijos y nietos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la Comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	No se han hecho cambios relevantes solo el uso de diferentes herramientas.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Macas Carmita		Av Honorato Marquez	072972-600	femenino	50
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X		x		X	
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados, el tigrillo es uno de los platos más antiguos del Cantón Zaruma.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 10/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 20. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE Zaruma		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Molloco		Nombres populares: Molloco, Molido
Grupo Social: Mestiza		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	Todos los de la familia se involucran para realizar este plato

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Plátano verde			x
maní molido		x	
Sal		x	
Huevo			x
Queso			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Batán de piedra o madera		x	
Piedra		x	
mazo de madera		x	
procesador de alimentos			x
Procedimiento:			
<p>Pelar los plátanos, el método de cocción puede ser: cocinado, frito o asado, así caliente molerlo en un batán de madera o piedra una vez que esté bien majado agregar la pasta de maní, sal y mezclarlos con la piedra, se lo puede servir con un huevo o un pedazo de queso.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	El molido se lo consume el día que desee y está presente en la carta de cafeterías y restaurantes.	
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Este plato tiene un alcance a nivel nacional pero la forma de elaborarlo es muy diferente al original tanto como la textura del producto, forma de elaborarlo y verdadero sabor.	
x	Provincial		
x	Regional		
x	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Su procedencia del saber es familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	La trasmisión del saber es hacía sus hijos, nietos, sobrinos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	No se ha realizado cambios en la preparación.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Macas Carmita		Av Honorato Marquez	072972-600	Femenino	50
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X		x		x	
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados este plato es el que más conserva sus raíces ancestrales al momento de prepararlo.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 10/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 21. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Morcilla		Nombres populares: Morcilla
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato solo se involucran las mujeres, es muy poco común que los hombres hagan o ayuden a realizar este plato

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Guagua de plátano (flor del plátano)		X
arroz cocido		X
Aliño	X	
Comino		X
Orégano		X
Pimienta		X
clavo de olor		X
cebolla paiteña		X
cebolla blanca		X
Ajo		X
Perejil		X
hojas de guaviduca	X	
Empella		X
sangre de cerdo		X
ají pequeño	X	
naranja agria		X
tripa de chancho		X
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Pala de madera	X	
batea de madera	X	
Cernido		X
<p>limpiar la tripa de chanco con jabón, naranja agria y maracuyá. Exprimir bien las naranjas agrias en un recipiente, agregar agua y poner la guagua de plátano bien picada, lavar bien la guagua, hervir unos 10 min, hacer de 2 a 3 veces este procedimiento esto ayudará a quitar el amargor y la mancha, exprimir bien en un cernidor. En una batea grande mezclar el arroz cocido, las cebollas, el perejil, la guagua de plátano. Ajo, especies, empella, al momento de ir mezclando agregar la sangre. Ya que esté bien mezclado embutirlo en la tripa, hacerlo con cuidado ya que las tripas son muy delicadas por la edad del chancho y se puede romper, ya hechas picarlas con un palillo de dientes para retirar el aire y evitar que se rompan, cocinarlas en agua hirviendo por unos 30 min. Servir con plátano cocido o yuca cocida.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	Este producto es elaborado cada viernes por ende se lo consume cada semana o cada que se elabore.
	Continua	
X	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance	Detalle de alcance	
X	Local	Este producto con el pasar del tiempo tiene un alcance regional.
X	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Este producto tiene un procedencia familiar desde sus padres a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
	Padres-hijos	En trasmisión del saber resultó que nadie de su familia como hijos, sobrinos, están interesados en saber elaborarlo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
x	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	Se mantiene la misma preparación, sin cambios.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asanza Mariana		Av Pichincha	969031806	Femenino	56
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados este plato solo es elaborado por dos personas por ende es uno de los que más se debe rescatar ya que podría desaparecer haciendo referencia a la morcilla de guagua de plátano.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 09/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 22. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Chicarrón de cachete de chanco		Nombres populares: Chicarrón de cachete de chanco, fritada de cachete
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	Este plato solo lo realizan las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Jamón de cachete de chancho			x
Sal		x	
cebolla blanca			x
cebolla paiteña			x
ajo licuado			x
naranja agría			x
hoja de guaviduca		x	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Paila de bronce		x	
pala de madera		x	
Cernidor			x
Procedimiento:			
<p>Lavar el jamón de cachete y cortar en trozos medianos, colocarlo en la paila de bronce junto a las cebollas, el ajo, sal, jugo de naranja y hojas enteras de huaviduca, mezclar poco a poco con una pala de madera para que no se pegue y se vaya friendo de una forma uniforme hasta que coja un color dorado. Retirar el aceite de la paila hasta que quede solo el chicharrón.</p> <p>Se lo puede servir con plátano cocinado o yuca cocinada.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Este producto es elaborado cada viernes por ende se lo consume cada semana o cada que se elabore.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Este producto con el pasar del tiempo tiene un alcance regional.	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Esté producto tiene un procedencia familiar desde sus padres a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
	Padres-hijos	La trasmisión del saber resultó que nadie de su familia como, hijos y sobrinos, estan interesados en saber elaborarlo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
x	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	Se mantiene la misma preparacion, sin cambios			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asanza Bertha		Av Pichincha	969031806	Femenino	60
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados este plato solo es elaborado por dos personas al igual que la morcilla de guagua de plátano, por este motivo se debería promover la elaboración de este delicioso plato.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 09/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 23. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Tamal de arroz		Nombres populares: Tamal de arroz
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	Este plato es realizado por las mujeres del hogar

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Arroz			x
manteca de chanco			x
carne de chanco			x
Pollo			x
Queso			x
ajo molido			x
orégano molido			x
Comino			x
Sal		x	
Achiote		x	
cebolla paiteña			x
alverja tierna cocinada		x	
Zanahoria			x
hojas de plátano			x
Agua			
Especería		x	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla tamalera			x
cuchara de palo		x	
batea de madera		x	
Procedimiento:			
<p>Lavar el arroz, extenderlo en una superficie plana y dejar que se seque bien, después molerlo medianamente, hacer el sango con todos los aliños, manteca de chanco, una vez hecho esto poner en la batea de madera, se amasa bien todo.</p> <p>Para la elaboración se rellena con carne, pollo o queso y se los envuelve en hojas de plátano. Una vez que esté listo cocinar a vapor en la olla tamalera.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Este producto es elaborado cada miércoles o viernes por eso se lo consume cada semana o cada que se elabore.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Este producto es conocido en la parte alta de la provincia de El Oro.	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Este plato tiene procedencia familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	En trasmisión del saber resultó que nadie de su familia como hijos, sobrinos, están interesados en saber elaborarlo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	No tiene cambios en la preparación			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asanza Bertha		Av Pichincha	969031806	Femenino	60
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 09/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 24. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Repe		Nombres populares: Repe, Repe blanco
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato se involucran las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Guineo de repe			x
Papa		x	
Leche			x
queso o cuajada			x
Especería		x	
Ajo			x
Aceite			x
Sal			x
Culantro			x
Agua			
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla de barro		x	
olla de aluminio			x
batidor de madera o de palo que se consigue en un árbol de la ciudad.		x	
Procedimiento:			
<p>Pelar los guineos, cortarlos en trozos pequeños al igual que la papa. Hacer un refrito y agregar el agua hasta que hierva, agregar el guineo y la papa dejando cocinar por unos minutos. Agregar la leche y dejar que se siga cocinando por 20 min, ir batiendo manualmente hasta que se haga una crema, por último, se agrega el queso o cuajada (opcional), se rectifica la sal y se agrega culantro.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	En los hogares se lo come continuamente al igual que es realizado en los restaurantes o comedores del mercado de la ciudad.	
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Tiene un alcance a nivel nacional, pero con el nombre de Repe Lojano o Repe blanco	
x	Provincial		
x	Regional		
x	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Su procedencia viene de su abuelita y su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	La transmisión de saber se la hizo a su familia y a las personas que cocinan en el restaurante.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	El cambio que se realizó solo fue en la olla con que se elabora, pero en los hogares aun lo realizan con olla de barro.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Feijoo Maricela		Parque central		Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	x		x		
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados este plato podría tener origen zarumeño ya que hace algunos años el Cantón Zaruma perteneció a la Provincia de Loja, lo único que varía es que el repe zarumeño no se lo elabora con alverja.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 10/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 25. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Alverjas con cuero		Nombres populares: Alverjas con cuero
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato se involucran las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
alverjas secas		x	
cuero de chanco			x
Culantro			x
Especería		x	
Ajo			x
Achiote		x	
Aceite			x
Agua			
Sal			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla			x
cuchara de palo		x	
Procedimiento:			
<p>Cocinar la alverja con agua hasta que este suave, después de eso realizar un refrito con achiote, ajo, especería, sal. Agregar el guineo que previamente está cortado en trozos, cuando este listo agregar las arvejas y el cuero que ya están cocinados, dejar que hierva e ir moviendo poco a poco, al último agregar culantro finamente picado.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Este plato se lo consume en los hogares y en restaurantes.	
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
	Local	Es conocido a nivel nacional ya que algunos restaurantes en la ciudad de Cuenca, Loja, Guayaquil y Quito lo realizan.	
	Provincial		
	Regional		
x	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Su procedencia del saber proviene de su madre y abuela.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	La trasmisión se ha realizado a sus sobrinos y personal que cocina en el restaurante.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	Es muy importante para la población zarumeña.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Feijoo Maricela		Parque central		Femenino	54
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 10/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 26. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Locro de yuca		Nombres populares: Locro de yuca, sopa de yuca
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato se involucran las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
cebolla paiteña			x
Pimiento			x
Culantro			x
Tomate		x	
Especería		x	
manteca de chanco			x
carne de res			x
carne de chanco			
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla de barro		x	
olla de aluminio			x
cuchara de palo		x	
Procedimiento:			
<p>Se pela las yucas y las papas, aparte se hace un refrito con achiote, cebolla, pimiento, tomate, culantro, se agrega el agua, la yuca y la papa, hacer hervir hasta que la sopa coja textura, agregar culantro y por último la carne seca o hueso carnudo (opcional).</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Pocas personas ya realizan esta sopa.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Tiene un alcance local ya que se está perdiendo y las generaciones de ahora no lo conocen.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Fue transmitido de su abuelita.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
	Padres-hijos	Es transmitido solo a la persona que ayuda en el restaurante.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	No tiene cambios relevantes.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ramón Ana		El Faique	3088220	Femenino	
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados ya son muy pocos los restaurantes que realizan esta preparación, al igual que las personas que saben realizar esta sopa son solo las abuelitas del hogar.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 13/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 27. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Caldito de maní		Nombres populares: Caldito de maní, sopa de maní
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato se involucran las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Maní molido		x	
Papa		x	
Huevos			x
cebolla paiteña			x
cebolla blanca			x
Achiote		x	
Especería		x	
Agua			
Sal			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla de barro		x	
olla de aluminio			x
cuchara de palo		x	
Procedimiento:			
<p>Hacer un refrito con cebolla blanca, paiteña, achiote, sal; agregar en una licuadora una cucharada de maní y un poco de leche esto licuar y agregar al refrito y mover hasta que esté bien sofrito como que se pone aceitoso, no hay que dejar que se asiente, una vez listo se agrega agua caliente y luego papas en cuadritos y se baja la temperatura, en el momento que se empieza a des hacer la papa se agrega un huevo por persona poco a poco y se apaga la olla. Por último, se pone culantro.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Este es uno de los platos que más se está perdiendo se lo realiza muy poco, mas en la zona rural.	
	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
x	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Es conocido a nivel local, pero por la gente de edad.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Tiene procedencia del saber de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	La trasmisión ha sido para sus hijos y nietos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	No tiene cambios relevantes.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aguilar Norma		Av. San Francisco	072972-750	Femenino	69
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
Según los entrevistados este plato es originario de la parroquia Muluncay del Cantón Zaruma.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 11/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 28. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro	Cantón: Zaruma	
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Sopa de cuajada	Nombres populares: Sopa de cuajada	
Grupo Social: Mestizo	Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato se involucran las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Cuajada			x
Papa		x	
Culantro			x
cebolla blanca			x
Sal			x
Espería		x	
Aceite			x
Agua			
Achiote		x	
Leche			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla de aluminio			x
cuchara de palo		x	
Procedimiento:			
<p>Hacer un refrito con cebolla blanca y especería, poner agua y cuando hierva agregar la papa picada en cubos medianos, dejar que hierva durante 20 min, aplastar la papa y por último agregar pedazos de cuajada y culantro.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Se lo consume algunas veces en los hogares zarumeños.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Es conocido en la parte alta de El Oro.	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Tiene procedencia del saber de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	La trasmisión ha sido para sus hijos y nietos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	No tiene cambios relevantes.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aguilar Norma		Av. San Francisco	072972-750	Femenino	69
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
x	x		x		
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 11/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 29. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Arroz con carne chillpida		Nombres populares: arroz con carne chillpida, arroz con carne seca y huevo
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato se involucran las mujeres de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Carne de chanco			x
Carne de res			x
Huevos			x
Arroz			x
Especería		x	
Aceite			x
Agua			
Sal			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
batea de piedra o madera		x	
Piedra		x	
Olla			x
Sartén			x
Procedimiento:			
<p>Cecinar la carne, aliñar con especería, sal aceite y secar al sol aproximadamente de 3 a 4 horas, luego se la pone a asar por un momento se la saca y se la pone en una batea para darle golpes con la piedra así se ira desmenuzando. En un sartén freír los huevos e ir agregando los pedazos de carne seca mezclar bien y servir con el arroz acompañado de unos patacones o plátanos maduros cocinados.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Se lo consume ocasionalmente, el motivo es que pocas personas realizan el secado de la carne al sol.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Es conocido a nivel de la provincia de El Oro.	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	La procedencia del saber viene de personas adultas como su madre y suegra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	Su transmisión del saber fue para toda su familia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	No ha tenido ningun cambio en la preparación, solo el acompañante que puede ser: patacón, plátano cocinado, yuca o una ensalada fresca.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Serrano Gloria		Av. Alborada	72973545	Femenino	
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X		x		x	
9. OBSERVACIONES					
Este plato está entre los más deliciosos que otorga la gastronomía zarumeña.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 12/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 30. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Arroz mote con carne asada		Nombres populares: Arroz mote con carne asada
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato participan todos los integrantes de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Arroz			x
carne de chancho			x
Especería		x	
Sal			x
Achiote		x	
Agua			
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Parrilla o base de metal			x
olla de presión			x
Procedimiento:			
<p>Cecinar la carne y aliñar, se la puede hacer en parrilla, seca al sol o en sartén. Para realizar el arroz se lo hará con mucha más agua que el normal, este no se lo deja secar por completo y no lleva ni sal ni condimentos. Servirlo con la carne.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Esta preparación no tiene periodicidad ya que se lo consume todos los días, aún hay restaurantes que lo preparan.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
X	Local	Es conocido a nivel de la provincia por el arroz mote ya que muchas personas no la conocen a esta preparación.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber viene de personas adultas como su madre y suegra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión del saber fue para toda su familia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	El único cambio es que ahora se realiza en olla de presión para hacerlo más rápido.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Serrano Gloria		Av. Alborada	72973545	Femenino	
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
X		x		x	
9. OBSERVACIONES					
El arroz mote se lo puede hacer con cualquier tipo de arroz pero se prefiere hacer con el arroz criollo que se da en la zona, este no lleva nada de sal y la cocción del grano queda más suave.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 12/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 31. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Arroz con salsa de maní		Nombres populares: Arroz con salsa de maní
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato participan todos los integrantes de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Arroz			x
Agua			
maní molido		x	
Especería		x	
cebolla blanca		x	
Sal			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla de presión			x
cuchara de palo		x	
Procedimiento:			
<p>Para realizar la salsa de maní hacer un refrito y añadir el maní previamente licuado con un poco de agua y sal, dejar que espese luego que está listo mezclar con el arroz, se lo puede servir con arroz mote o arroz blanco (opcional).</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Se realiza ocasionalmente ya que es poca la gente que aun consume este plato.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
x	Local	Solo es conocido a nivel del Cantón Zaruma.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	La procedencia del saber viene de personas adultas como su madre y suegra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	La transmisión del saber fue para toda su familia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	El cambio que este plato ha tenido es que antes solo se lo realizaba con arroz mote, ahora se lo realiza también con el arroz normal, pero ha perdido algunas características gustativas.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Serrano Gloria		Av. Alborada	72973545	Femenino	
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x		x	
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 12/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 32. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia: Zaruma	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Arroz mote con queso		Nombres populares: Arroz mote con queso
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato participan todos los integrantes de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Arroz			x
Queso			x
Agua			
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla de presión			x
Procedimiento:			
<p>Para realizar el arroz se lo hará con mucha más agua que el normal, este no se lo deja secar por completo y no lleva ni sal ni condimentos.</p> <p>Cortar el queso al gusto y servir con el arroz.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	Este plato mas se lo consume en los hogares de los zaruneños.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		
Alcance		Detalle de alcance	
	Local	Es conocido a nivel de la provincia, más de la parte alta de El Oro.	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos	Su procedencia del saber viene de sus padres y suegros.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos	Si se transmitió a su familia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	El único cambio es el método de cocción del arroz.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Serrano Gloria		Av. Alborada	72973545	Femenino	
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	x		x		
9. OBSERVACIONES					
Se lo recomienda con queso criollo o queso fresco.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 12/11/2018		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 33. Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Zaruma

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ZARUMA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: El Oro		Cantón: Zaruma
Parroquia:	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Arroz con apanado criollo		Nombres populares: Arroz con apanado criollo
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
N/A	N/A	En este plato participan todos los integrantes de la familia

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
lomo fino de res		X
Harina		X
Huevos		X
Sal		X
Especería	X	
Aceite		X
Papas	X	
Arroz		X
Tomate	X	
Lechuga		X
Cebolla		X
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Olla		X
Sartén		X
cernidor de acero		X
Procedimiento:		
<p>Se cocina bien el lomo fino, se le agrega especería y sal, en un bowl se baten los huevos se pone la carne, se mezcla y en un sartén se pone a freír todo con un poco de aceite a llama baja y se le da la vuelta hasta que esté listo, se lo sirve con arroz blanco, papas fritas y ensalada fresca.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	El consumo de este plato se lo realiza continuamente ya que todos los restaurantes en Zaruma tienen este plato en sus menús.
X	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	
Alcance	Detalle de alcance	
	Local	El alcance es a nivel nacional ya que algunos restaurantes en la ciudad de Quito y Guayaquil ya tienen en sus cartas este plato.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia de sus saberes fue por su tía.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión que se hizo fue hacia sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	No tiene cambios relevantes			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Macas Carmita		Av Honorato Marquez	072972-600	Femenino	50
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	x		x		
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Santiago Andres Quirola Romero			Fecha de inventario: 10/11/2018		
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

En función de que ha finalizado la investigación realizada sobre el levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Zaruma, se obtienen las siguientes conclusiones:

PRIMER CAPÍTULO:

- El Cantón Zaruma, constituye un referente patrimonial dentro del país, identificado principalmente en su vasta historia, tradiciones, cultura y gastronomía. Una historia que se puede analizar desde la época prehispánica, colonial y republicana de la cual sus habitantes se sienten orgullosos y siguen aferrados a ellas, situación que va estrechamente relacionada con sus condiciones climáticas, topográficas y al encontrarse en la transición entre las regiones de la costa y sierra, han permitido crear un microcosmos único en el país.

- Dada la variedad de productos que se pueden cultivar y cosechar dentro del territorio, se ha permitido la creación y elaboración de varios platillos, los cuales son conocidos y preparados tanto por los zarumeños como por personas foráneas que han adquirido estas tradiciones por diversos factores: matrimonio, trabajo, familia cercana, entre otros.

- Se ha logrado determinar que uno de los elementos intrínsecos de la cultura y tradiciones dentro del Cantón Zaruma es la gastronomía, ya que ésta converge conocimientos recopilados a través de varias generaciones, las cuales han incorporado nuevos platos y sobre todo sabores a la cocina ecuatoriana.

SEGUNDO CAPÍTULO:

- Existen varios platos que por su complejidad y debido a la falta de materia prima no se los realiza con frecuencia, los cuales están prácticamente olvidados o hay pocas personas que saben cómo prepararlos.

- La gastronomía zarumeña constituye una mezcla de sabores propios y característicos de la región sur del país, en donde su comida se la realiza en base de cárnicos, tubérculos y vegetales, los cuales entre otros y por su importancia son: res, chanco, plátano, guineo "repe", yuca, "sango", "papa china", en donde algunos productos no son conocidos y se encuentran en peligro, tal es el caso del "sango" tubérculo que únicamente en el sector rural de Zaruma se cultiva.

- Existen gestores que se dedican a difundir y promocionar el potencial gastronómico que tiene Zaruma, ya que constituye una fuente de trabajo directo. Asimismo, el platillo cumbre de este cantón es el "Tigrillo", sin embargo, la receta original del mismo no se la utiliza en diferentes ciudades del país.

- La identidad de los platos que forman parte de la gastronomía zarumeña es un conocimiento transmitido durante siglos, durante generaciones, es por ello por lo que no existen registros históricos para conocer la fecha exacta u origen de la elaboración de los mismos, es por este motivo que es un conocimiento empírico basado en la tradición oral y la experiencia en su preparación.

- Se continúa empleando instrumentos y utensilios antiguos dentro de las preparaciones de las recetas, ello ha sido un elemento clave para conservar y mantener su sabor, tal como lo hacían sus antecesores.

TERCER CAPÍTULO:

- El potencial gastronómico de Zaruma se ve reflejado en estas recetas que sirvieron como sustento para la presente investigación, sin embargo, las cuales son una pequeña parte del amplio recetario que posee el cantón y sus parroquias; en donde se determina la variedad de platos originales y únicos en su estilo, permiten a quien los deguste, obtener sabores propios con una

identidad singular que en otras partes del país no la va encontrar.

- Por medio de este pequeño recetario, en donde se señala su materia prima y procedimiento de cada plato, constituye un aporte valioso para los habitantes del cantón como para las demás personas que quieren realizarlos y probarlos.

- Se determina que el patrimonio gastronómico de Zaruma tiene una identidad propia y que se lo diferencia de otros por su amplio abanico de opciones, las cuales son: entradas, platos fuertes, postres y dulces; que permitirían fomentar y promocionar turísticamente tanto dentro como fuera del país.

RECOMENDACIONES

- Es importante que las autoridades realicen actividades tendientes a proteger y mantener la elaboración tradicional de los platos, ya que constituyen parte importante de las costumbres y de la identidad zarumeña considerado un verdadero patrimonio.

- Se debe mejorar la infraestructura gastronómica en restaurantes, con la finalidad de brindar una mejor atención al cliente y preparar más platos típicos del cantón para que así se tenga más realce a nivel mundial.

- Difundir la presente información con el fin de promocionar la gastronomía zarumeña por intermedio de ferias gastronómicas, incentivar a los restaurantes a participar y brindar asesoría y estímulos para que puedan incrementar el turismo.

- Utilizar la presente información para capacitaciones locales, con el fin de que los establecimientos de A&B de Zarume desarrollen una oferta gastronómica turística con identidad.

- Analizar las facilidades turísticas, con el fin de desarrollar proyectos de rutas gastronómicas dentro del cantón Zaruma y sus parroquias, fomentando fuentes de trabajo para sus habitantes con la intención de superar la grave Crisis que enfrenta por la minería.

- Realizar una investigación técnica y sumamente puntual para proceder a registrar con la mayor fidelidad posible todos los platos para que las futuras generaciones puedan disfrutar y prepararlos.

- Dar a conocer la verdadera receta del “tigrillo”, debido que en varias partes del país existen recetas distorsionadas o que no son, a pesar de que en los restaurantes la denominan así, para que se prepare como debe ser.

REFERENCIAS

- Carretón, A. (2015). *Características básicas de un bien de patrimonio cultural*. Recuperado de <http://www.patrimoniointeligente.com/caracteristicas-basicas-de-un-bien-de-patrimonio-cultural/>
- Cevallos, A. (2011). *Imágenes Zaruma*. Quito, Ecuador: Consejo Nacional de Cultura.
- Definiciónabc. (s/f). *Definición de Gastronomía*
<https://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>
- El Tiempo. (2016). *Zaruma ofrece gastronomía y cultura en sus fiestas*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/novedades/1/zaruma-ofrece-gastronomia-y-cultura-en-sus-fiestas>
- Fernández, A. (2004). *Investigación y técnicas de mercado*. Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=LnVxgMkEhkgC&pg=PA84&dq=tecnica+de+observacion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiQyPusoZbfAhWtpFkKHT5XBfAQ6AEIJjAA#v=onepage&q=tecnica%20de%20observacion&f=false>
- Ferreira, A y De Longhi, A. *Metodología de Investigación II*. Recuperado de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/udlasp/detail.action?docID=3226105&query=metodologia+de+investigacion>
- Ferrocarriles del Ecuador. (2011). *Ruta de los sabores del tren*. Quito: Ferrocarriles del Ecuador Empresa Pública.
- GAD Municipal de Zaruma. (2011). *Mapa del Ecuador*
- Gallardo, C. (2012). *Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador*. Quito, Ecuador: Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador.

- IDPC. (2004). *Plan Especial de Manejo y Protección*. Recuperado de <http://idpc.gov.co/archivos-pdf/Presentaci%C3%B3n%20PEMP%20Lanzamiento.pdf>
- INEC. (2010). *Resultados del censo 2010*. Recuperado de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- Leipzig. (1996). *Informe Nacional para la Conferencia Técnica Internacional para de la FAO sobre los Recursos Fitogenéticos*. Recuperado de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/PGR/SoW1/americas/ECUADOR.pdf>
- León, S. (2016). *Un poco de todo para el paladar tradicional*. Recuperado de <https://skleon.wixsite.com/ruta33/ruta-gastron-mica->
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local*. México. SciELO, 186.
- Menéndez, M., Conde, J., & Ortega, M. (2007). *Contextos y cambios evolutivos en la adolescencia, madurez y senectud*. Barcelona: Ediciones de la Universidad de Barcelona.
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Introducción al Patrimonio Cultural*. Recuperado de <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Ministerio de 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>
- Olivas, R. (2009) “*Cocinando nuestras culturas*” en Memorias del IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Quito, Ecuador.
- Pazos, J. (2005). *La cocina del Ecuador. Recetas y lecturas*. Quito, Ecuador: Ediciones El Tábano.

- Pazos, J. (2017). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador*. Quito, Ecuador: Editorial Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pérez, J y Gardey, A. (2010). *Definición de audio visual*. Recuperado de <https://definicion.de/audiovisual/>
- Puente, W. (s/f). *Técnicas de investigación*. Recuperado de <http://www.rppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>
- RAE. (2018). *Patrimonio*. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=SBOxisN>
- Rodríguez, G. 1982. *Anécdotas y Leyendas de Zaruma*: Fondo Editorial la Universidad de California.
- Romero, M. (2009). *Sabores y Saberes de la cocina zarumeña*. Machala, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.
- UNESCO. (1972). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*. Recuperado de <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- UNESCO. (2008). *Patrimonio Inmaterial*. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural alimentario*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Vistazo. (2016). *Especial de gastronomía ecuatoriana: receta de la identidad*. Recuperado de <http://www.vistazo.com/seccion/cultural/especial-de-gastronomia-ecuatoriana-receta-de-la-identidad>
- Whetten, D y Cameron, K. (2004). *Desarrollo de Habilidades Directivas*. Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=PtcDj2ONvl8C&pg=PA563&dq=tipos+de+preguntas+en+una+entrevista&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjb3MidlZbfAhXOpFkKHaPHAsEQ6AEIPTAE#v=onepage&q=tipos%20de%20preguntas%20en%20una%20entrevista&f=false>
- Zulma, A. (2014). *Saberes de la Parroquia Lloa*. Quito: LULA.

ANEXOS

ANEXO 1

Entrevista a expertos

Entrevistador: Santiago Quirola

Entrevistado: Msc. Martha Romero Armijos

Nací en Zaruma – El Oro, tengo 70 años, en la actualidad soy una persona jubilada, pero entre mis actividades están la de la investigación de la Historia y Patrimonio Cultural de Zaruma, Nuestra gastronomía es una gastronomía mestiza, es una mezcla de la cultura aborígen e introducida. Siendo Zaruma una ciudad minera en donde han venido españoles, ingleses, franceses, norteamericanos y muchas otras nacionalidades entonces ellos han traído sus costumbres, tradiciones y gastronomía, por ejemplo: se introdujeron alimentos y plantaciones que se adaptaron muy bien.

Las preparaciones más importantes en el Cantón Zaruma son las de la vida cotidiana, como, por ejemplo: tigrillo, repe, alverjas con cuero, sopas hechas a base de maní, locro de yuca, entre otros. Unas son de la zona urbana y otras de la zona rural que tienen sus comidas características, por ejemplo, en la zona de Guizhaguiña utilizan mucho la papa china para algunos platos, pero eso ya se está perdiendo.

En la actualidad ya son pocas las técnicas ancestrales que se utilizan porque ya la piedra de moler ha sido sustituida por los procesadores de alimentos y muy poca gente lo utiliza, igual los molinos de manubrio ya se utilizan poco, las ollas de barro si se utilizan en algunos casos, pero no ya en general, por eso el levantamiento de información que se está realizando es muy importante porque la gastronomía es una parte de los saberes populares que no se han escrito y por ende vale la pena que se haga un levantamiento gastronómico porque esto se va perdiendo, a veces hay cambios en las comidas y las recetas originales se van perdiendo. Además, ya no se cultivan todos los productos que son propios de la zona, por eso es muy necesario rescatar investigar todas las preparaciones para que las presentes generaciones y futuras, tengan esa guía y sabiduría de tantos años. Lo más importante hasta ahora es que no se han perdido mucho las

tradiciones, yo cuando hice una investigación de la comida zarumeña, inicialmente pensaba que eran pocos los platos que todavía se conservan, pero si uno se pone a averiguar no solo en la ciudad sino en la zona rural se puede rescatar y hasta descubrir preparaciones que se las desconoce de una manera general, no solo hablando de la comida de sal sino también la de dulce, panadería.

El patrimonio gastronómico se ha ido perdiendo por la incorporación de comidas de uso masivo, por el motivo que a las amas de casa ya les toco trabajar y pasan a fuera de casa, entonces ya se come más en restaurantes que tienen otros tipos de comida, otro motivo es que antes se realizaban preparaciones como pan, humas, tamales, dulces en las casas, ahora se compra industrializado y eso va haciendo perder las costumbres y el patrimonio que tenemos.

ANEXO 2

Entrevistador: Santiago Quirola

Entrevistado: Lic. Elvia Romero Sotomayor

Nací en Zaruma – El Oro, tengo 69 años, en la actualidad soy jubilada, por tradición en mi familia se realizan recetas antiguas de nuestros ancestros, de hace muchos años atrás. La preparación más importante para el Cantón Zaruma es el tigrillo, como comida típica es lo más conocido a nivel nacional, otras preparaciones son: el arroz mote con carne, el repe, la carne seca, la torta dulce que se lo hacía antiguamente, pero en la actualidad son muy pocos las familias que lo realizan.

En la actualidad en mi familia aun usamos instrumentos ancestrales como olla para hacer bizcochuelos que son muy diferentes a los que se venden en otras partes del Ecuador y un batidor de mano que aún se conserva ya que ahora la mayoría de las personas utiliza batidora eléctrica, por eso el levantamiento de información que se está realizando es muy importante porque al conocerse en Zaruma los platos típicos se mostrara los orígenes de nuestros ancestros e

inclusive la identidad de todas las personas que aún se han dedicado a conservar y aprender las recetas antiguas.

En Zaruma se han perdido mucho las tradiciones y las técnicas, por ejemplo, ya pocas personas elaboran productos como: dulces, bizcochuelos, chimbos, empanadas de cambray, con las técnicas antiguas. Un motivo por el que se ha perdido todo esto antes mencionado creo que puede ser la migración de personas a otras ciudades y también la falta de interés de las nuevas generaciones en conservar las recetas.

ANEXO 3

GRÁFICOS DE INVESTIGACIÓN



Figura 2. Parque Central de Zaruma



Figura 3. Elaboración de morcilla



Figura 4. Paila de bronce



Figura 5. Elaboración del chicharrón de cachetes de chancho



Figura 6. Símbolo del Patrimonio Gastronómico



Figura 7. Entrevista a la Historiadora Martha Romero



Figura 8. Batea de piedra grande



Figura 9. Batea de piedra



Figura 10. Carne seca



Figura 11. Elaboración del Apanado Criollo



Figura 12. Rama de árbol utilizada como batidor para elaborar sopas

