



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

USOS Y APLICACIONES ANCESTRALES DEL MAÍZ EN LA PARROQUIA
DE SANGOLQUÍ – CANTÓN RUMIÑAHUI – PROVINCIA DE PICHINCHA

AUTOR

Nicolás Daniel Gordon Domínguez

AÑO

2020



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

USOS Y APLICACIONES ANCESTRALES DEL MAÍZ EN LA PARROQUIA DE
SANGOLQUÍ – CANTÓN RUMIÑAHUI – PROVINCIA DE PICHINCHA

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
Establecidos para obtener el título de licenciado en Gastronomía

Profesor Guía

Alexandra Carolina Guadalupe

Año

2020

DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Usos y aplicaciones ancestrales del maiz en la parroquia de Sangolqui – Cantón Rumiñahui – Provincia de Pichincha, a través de reuniones periódicas con el estudiante Nicolás Daniel Gordon Domínguez, el 2020-1, orientando sus conocimientos y competencia para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación"

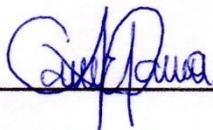
A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alexandra Carolina Guadalupe C.', written over a horizontal line.

Alexandra Carolina Guadalupe C.

CC:171838160-9

DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Usos y aplicaciones ancestrales del maiz en la parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui – Provincia de Pichincha, a través de reuniones periódicas con el estudiante Nicolás Daniel Gordon Domínguez, en el semestre 2020-1, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”



Carolina Pérez Novoa

CC: 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 respetarán las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”



Nicolás Daniel Gordon Domínguez

CC: 172207755-7

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a Dios por estar en cada paso que doy en mi vida.

A mis padres los cuales siempre han estado presentes con su amor incondicional y por ser los pilares y luchar por mi bienestar, educación y salud.

A mi asesora: Alexandra Carolina Guadalupe, quien me brindo su valiosa desinteresada y orientación y guía para la elaboración de la presente de investigación.

Y a todas las personas que en una u otra forma me apoyaron en la realización de esta meta.

Nicolás

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis amados padres Victoria y Gonzalo, por su infinito apoyo y ánimos que me han brindado para cumplir todas mis metas para ser un gran profesional.

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tiene como propósito dar a conocer la historia, usos y aplicaciones ancestrales del maíz, su origen, su expansión por el mundo y de la misma manera su llegada hacia la Costa y principalmente a la Sierra ecuatoriana y como esta gramínea influyo en las culturas del país. Por ende, el trabajo investigativo se encuentra dividido en tres capítulos.

En primer capítulo consta de un levantamiento de la historia del maíz desde su punto de origen hacia el Ecuador donde se coincide que esta gramínea fue y es de suma importancia para toda Sur América.

En el capítulo numero dos o eje central de esta investigación se comprende la recuperación sistemática de toda la historia que enmarca los usos y costumbres del maíz a través de la memoria de una muestra significativa de los pobladores de la parroquia de Sangolquí.

En el capítulo tres se ha realizado en detalle el conocimiento de las distintas recetas que son la memoria colectiva de las múltiples ocupaciones del maíz como recetas de uso diario, de uso ceremonial y de usos religioso.

Finalmente, la conclusión recoge la importancia de esta gramínea desde épocas muy tempranas como parte de una dieta común y como parte de un producto que representaba la base alimenticia desde épocas muy remotas hasta nuestros días.

ABSTRACT

The purpose of this project was to identify the history, the use, and the ancestral applications of corn. Moreover, to discover its origin, its expansion, throughout the world, and in the same way, its arrival toward the coast and mainland of the Ecuadorian highlands. Furthermore, to inquire its impact and its influence on the culture of the previously mentioned country. Consequently, the research was divided into three chapters.

The first chapter consists of a survey of the history of corn, its point of origin in route to Ecuador. It is agreed that this grain was one of the most important and nutritious constituent for South America.

In chapter two, the main idea of this investigation includes the systematic recovery of the historical stages, which are the uses and customs of corn throughout the awareness of the inhabitants of the town of Sangolquí.

In chapter three, it indicates the knowledge of the different recipes that are in the collective memories of the multiple uses of corn. Each recipe of everyday use, as well as religious, has been meticulously outlined in detail.

Finally, the conclusion reflects the importance of corn from its origin as part of a common diet and product that represented the food base from early times to the present day.

ÍNDICE

Introducción.....	1
Antecedentes	1
Objetivos	2
Objetivo General.....	2
Objetivo Específico	2
Metodología de Investigación.....	3
Métodos que se usarán para la investigación.....	3
Capítulo I.	5
Marco teórico	5
1.1. El maíz (<i>Zea mays</i>).....	5
1.1.2 Taxonomía del maíz	6
1.1.3. Origen del maíz en Mesoamérica	11
1.1.4. Difusión del maíz	12
1.2. El maíz en Sudamérica.....	14
1.2.1. El maíz en el Ecuador.....	14
1.2.2. El maíz en la costa ecuatoriana 3.000 a.C.....	16
1.2.3. El maíz en la sierra en los años 500 D.C.	18
1.2.4. El maíz en la sierra en el siglo XVI	21
1.2.5. Utilización del maíz.....	22
1.2.6. Alimento.....	22
1.2.7. Bebida	23
1.2.8. El maíz como objeto de ritual.....	24
1.2.9. El maíz como medicina.....	25

1.2.10. Técnicas culinarias que se sometían al maíz	25
Capítulo II.....	27
Diagnóstico	27
2.1. Propuesta metodológica.....	27
2.1.1 Zona de Estudio.....	28
2.1.2. Límites del cantón Rumiñahui.....	29
2.1.3. Grupos de Estudios	29
2.1.4. Metodología de Investigación	29
2.1.5. Mecánica Operativa	30
2.1.6. Población o Universo	31
2.1.7. Determinación de la muestra	31
2.1.8. Información Primaria.....	32
2.1.9. Encuesta.....	32
2.1.10. Entrevista.....	32
2.1.11. Técnica documental.....	33
2.1.12. Observación	33
2.1.13. Diseño de instrumentos de investigación	33
2.1.14. Información Secundaria	37
2.1.15. Tabulación y análisis de la información.....	37
2.1.16. Aspectos relevantes de la investigación de campo “Encuesta”	52
2.2.1. Entrevistas.....	53
2.2.2. Resultados de las entrevistas	78
Capitulo III.....	79
Propuesta	79
3.1. Introducción	79

3.2. Concepto de patrimonio cultural intangible	79
3.3 La comida	80
3.4 El concepto de tradición	80
3.5. El concepto de receta	81
3.5.1. Estructura de una receta.....	81
3.6. Recetas	81
Conclusiones	114
Recomendaciones.....	116
Referencias	117
Anexos.....	120

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de metodología de investigación.....	4
Tabla 2. Clasificación comercial del maíz en base al color de pigmentación ...	10
Tabla 3. Objetivos de metodología	30
Tabla 4. Porcentajes de género en las personas encuestadas.	38
Tabla 5. Rango de edad de los habitantes del cantón Rumiñahui	39
Tabla 6. ¿Usted reside en el cantón Rumiñahui?	40
Tabla 7. Que tipos de maíz conoce	41
Tabla 8. Platos y bebidas típicas a base de maíz que usted considera	42
Tabla 9. ¿En qué fecha se celebra la fiesta del maíz y el turismo?	43
Tabla 10. ¿Cuáles son los platos a base de maíz que usted más conoce?	44
Tabla 11. ¿Habitualmente en que forma consume el maíz?	45
Tabla 12. ¿En qué formas prepara el maíz?	46
Tabla 13. ¿Cuál considera usted la bebida base de maíz para la parroquia? .	47
Tabla 14. ¿Por qué consume platos a base de maíz?	48
Tabla 15. Considera usted que se está perdiendo la gastronomía autóctona .	49
Tabla 16. ¿Creería que se debería crear un recetario?	50
Tabla 17. ¿Cuál institución consideraría que debería rescatar los platos?	51
Tabla 18. Tamal de maíz	82
Tabla 19. Empanada de Morocho	84
Tabla 20. Bonitísimas.....	86
Tabla 21. Chicha de jora	88
Tabla 22. Maíz tostado.....	90
Tabla 23. Morocho	92
Tabla 24. Quimbolitos	94
Tabla 25. Humita.....	96
Tabla 26. Colada de choclo.....	98
Tabla 27. Chuchuca	100
Tabla 28. Sopa de lluspas.....	102
Tabla 29. Chigüiles	104
Tabla 30. Locro Mote	106

Tabla 31. Sango de maíz	108
Tabla 32. Colada Morada.....	110
Tabla 33. Pan de maíz	112

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Partes de La Planta de Maíz.....	5
Figura 2. Imagen Zea Mays Indentata.....	7
Figura 3. Imagen Zea Mays Indurata	7
Figura 4. Zea Mays Amylacea.....	8
Figura 5. Zea Mays Saccharata	8
Figura 6. Zea Mays Everta.....	9
Figura 7. Zea Mays Tunicata.....	9
Figura 8. Cueva del maíz.	11
Figura 9. Línea del tiempo difusión del maíz.	13
Figura 10. El Maíz en El Ecuador.....	16
Figura 11. Botella de asa de estribo.....	18
Figura 12. Chicha de maíz	20
Figura 13. Ubicación geográfica Cantón Rumiñahui – Sangolquí.....	28

Introducción

Antecedentes

La historia émula el tiempo, depósito de las acciones, testigo de lo pasado, ejemplo y aviso de lo presente, advertencia de lo porvenir (Cervantes, 1547).

No hubo escritor o narrador que escribiera o hiciera referencia acerca del maíz, sobre su importancia, su cultivo y sus usos. En el pasado, la historia de la humanidad demuestra que el origen de las principales civilizaciones siempre coincidió con el desarrollo de la agricultura en base a un cereal. El maíz era la base alimenticia para estas civilizaciones y de las cuales su consumo era netamente dirigido para el hombre, se lo consumía fresco, sin cocinar o cocinado, o se lo molía en metates de piedra, previo tratamiento con agua, ceniza o lija. Con la harina obtenida se hacían comidas y bebida típicas: panqueques, tortillas, tamales y bebidas alcohólicas como era la “chicha” (Arriaga I. A., n.d., pp. 10 - 15).

En la actualidad el hombre ha conseguido que el cultivo del maíz en los últimos años ya que no solo servía para el consumo humano sino también para la alimentación de animales crianza, uno de los daños que ha sufrido el maíz a lo largo del tiempo es que ha perdido su valor histórico y cultural la gente de hoy en día solo consume por alimentarse más ya no le dan la importancia como nuestros ancestros veían a este producto.

Aunque la historia muestra que los ancestros aparte de cultivar tan importante grano también lo veneraban, lo respetaban pues ellos sabían que entorno a este producto podía subsistir. Mientras que, en la actualidad y gracias a la globalización el ser humano tiende a consumir productos que son populares dejando muchas veces lo autóctono aparte ya que ante el ojo del ser humano se ha vuelto un producto común.

El maíz no ha perdido importancia en la parte nutritiva más bien se ha ido deteriorando en la parte cultural e histórica donde el maíz en la antigüedad tenía

más relevancia en el entorno familiar, en el intercambio, en las ceremonias y tradiciones que giraban en torno a él. Muchas veces todo ese daño que ha sufrido el maíz en su parte histórica y cultural se debe a la falta de interés de transmitir a las nuevas generaciones o que las nuevas generaciones se han olvidado de practicar y de dar importancia a este importante grano.

Objetivos

Objetivo General:

Investigar la historia y cultura en torno al maíz a través de un estudio bibliográfico, para la generación de un recetario tradicional del maíz.

Objetivo Específico

- Desarrollar una fundamentación teórica sobre historia, componentes culturales y componentes antropológicos del maíz mediante una investigación documental, que servirá como referente conceptual teórico para la creación de un recetario ancestral.
- Levantar información sobre el maíz en la provincia de Pichincha – Cantón Rumiñahui, parroquia Sangolquí que determine la historia y las raíces culinarias del producto.
- Elaborar un recetario tradicional gastronómico que reúna platos y permita la recuperación de tradiciones culinarias ecuatorianas.

Metodología de Investigación

Este proyecto corresponde a una investigación cualitativa que busca principalmente la “dispersión o expansión” de los datos de información mediante la recolección de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, entrevistas, registros y memorias con el objetivo de interpretar sus significados (Castellanos, 2014). Debido a todo lo mencionado anteriormente servirá de apoyo para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación a fin de investigar la historia del maíz, así como sus componentes antropológicos y culturales.

Métodos que se usarán para la investigación

Para la presente investigación se utilizarán tres métodos los cuales estarán presentes en la investigación:

- El **método analítico** científico consiste en el “desmembramiento de un todo, por el cual su objetivo es ir descomponiendo cada elemento parte por parte para poder analizar las causas, los efectos y la naturaleza del objeto a estudiar” (Ruiz, 2007). Este método permitirá conocer a mayor profundidad el objeto de estudio, con lo cual se puede: hacer analogías, comprender su conocimiento, así como establecer nuevas teorías. Se utilizará en el capítulo número uno dentro del marco teórico debido a que se precisa desarrollar una fundamentación teórica sobre historia, componentes culturales y componentes antropológicos del maíz de la sierra – norte ecuatoriana específicamente en el cantón Rumiñahui que servirá como un referente para la creación de un recetario tradicional.
- El **método inductivo** es proceso analítico - sintético el cual parte de hechos o fenómenos particulares para llegar a conclusiones de carácter general que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría (Zea, 2008). Este método se utilizará en el capítulo número dos

dentro del diagnóstico del maíz de la sierra – norte ecuatoriano debido a que es necesario determine la historia y las raíces culinarias del producto.

- El **método deductivo** es un método sintético – analítico, es decir qué; toma principios, conceptos, leyes, definiciones o normas generales para aplicarlos a soluciones o hechos particulares (Zea, 2008). Este método se utilizará en el capítulo número tres con la propuesta de elaborar un recetario tradicional gastronómico que reúna platos y permita la recuperación de tradiciones culinarias ecuatorianas, debido a que facilitará un mejor conocimiento de los platos que utiliza el maíz.

Tabla 1. Matriz de metodología de investigación.

Investigación	Método	Técnica	Instrumento	Capítulo	
C u a l i t a t i v a	Analítico científico	Investigación	Tesis de masterados y doctorados	1	
			libros Académicos		
			Papers, artículos científicos		
	Inductivo	observación	Diario anecdótico, Escalas de actitud	2	
			Entrevistas (informantes claves y expertos)		Preguntas específicas del tema
			Encuestas		cuestionarios que permitan tabulaciones
	Deductivo	Modelación consiste en un esquema, o representación donde se refleja la estructura de relaciones y determinadas propiedades fundamentales de la realidad	Recetarios gastronómicos	3	
			libros Gastronómicos		

Capítulo I.

Marco teórico

1.1. El maíz (*Zea mays*)

El maíz o también llamado por su nombre científico *Zea mays* es una planta de fácil desarrollo y de producción anual. Esta planta está compuesta por un tallo macizo, recto y largo que puede alcanzar hasta los 4 metros de altura, es robusto, sin ramificaciones y con hojas grandes, alargadas y alternadas que presentan vellosidades (MÉXICO, 2019).

El maíz presenta inflorescencias masculinas y femeninas que se encuentran en la misma planta y sus raíces son fasciculadas ya que aportan un anclaje perfecto a la planta (MÉXICO, 2019).



Figura 1. Partes de La Planta de Maíz. Tomado de Arablog.co, 2019

El maíz es el segundo cereal más cultivado del mundo, esta solamente detrás del trigo y el arroz. Se puede desarrollar en una gran variedad de climas, que van desde el trópico hasta los climas templados, desde los 400 hasta los 1200 metros sobre el nivel del mar (FAO, 1993).

1.1.2 Taxonomía del maíz

La clasificación taxonómica del maíz puede ser botánica, comercial y estructural (Cabrerizo, 2012).

Botánica

Reino: Vegetal

Familia: Poaceae

Subreino: Embriobionta

Género: Zea

División: Angiosperma

Especie: Mays

Clase: Monocotiledónea

Nombre científico: Zea mays L.

Orden: Poales

Estructural

Según (Cabrerizo, 2012) el maíz se puede dividir en varios tipos de conjuntos dependiendo de calidad, cantidad y patrón de la composición del endospermo.

Zea mays indentata: también llamado maíz dentado el cual tiene un endospermo corneo (duro) y harinoso (suave). Se puede encontrar la parte corneo atrás del grano, mientras que la parte harinosa se localiza en la parte

central y superior del grano. Este tipo de maíz se lo utiliza para la alimentación humana y el follaje es aprovechado para la alimentación animal.



Figura 2. Imagen Zea Mays Indentata. Tomado de Dent Corn, 2018

Zea mays indurata: conocido comúnmente como un maíz duro por tener un endospermo cristalino que cubre un pequeño centro harinoso. Aparte el grano es liso, redondo y cristalino.



Figura 3. Imagen Zea Mays Indurata. Tomado de Dent Corn, 2018

Zea mays amiláceo: conocido por ser un maíz harinoso se caracteriza por no tener un endospermo cristalino. Comúnmente, se lo puede hallar en parte de América del Sur.



Figura 4. Zea Mays Amylacea. Tomado de Peru.org, 2019

Zea mays saccharata: destacado por ser un maíz dulce y también llamado popularmente por su nombre chulpi, en este tipo de maíz la azúcar en la conversión en almidón es retardada en el desarrollo del endospermo.



Figura 5. Zea Mays Saccharata. Tomado de Plantinfo.co.za, 2019

Zea mays everta: conocido como el maíz para hacer palomitas, se caracteriza por tener un endospermo muy duro y presentar una pequeña porción harinosa en el endospermo. Los granos son redondos perlados y se emplea para el consumo humano.



Figura 6. Zea Mays Everta. Tomado de BioLib.cz, 2015

Zea mays tunicata: este tipo de maíz se caracteriza porque su grano se encuentra encerrado en una especie de vaina o túnica.



Figura 7. Zea Mays Tunicata. Tomado de Seeds Gallery, 2019

Comercial

Las pigmentaciones del maíz es una forma comercial y las características de los diéntenles tipos de maíz por color se la representará en la tabla a continuación.

Tabla 2. Clasificación comercial del maíz en base al color de pigmentación

Color	Características
Blanco	Presenta un valor menor o igual a 5% de maíces amarillos. Un ligero tinte cremoso, pajizo o rosado no influye en esta clase.
Amarillo	De granos amarillos o con un trozo rojizo y que tenga un valor menor o igual al 6% de maíces de otro color.
Mezclado	Maíz blanco que contenga entre 5,1 a 10% de maíces amarillos, así como el maíz que presenta un valor 5,1 a 10% de maíces blancos
Negro	Presenta un valor menor o igual a 5% de maíces blancos o amarillos. Siendo superior al 10% de maíces oscuros.

(Semillas, 2012)

1.1.3. Origen del maíz en Mesoamérica

Aunque el origen y la evolución del maíz son controversiales, era el alimento básico de las culturas mucho antes de que los conquistadores llegaran al Nuevo Mundo. El origen de este cereal aún sigue siendo un misterio. Hay evidencias sobre la base genética y análisis de cloroplastos y de cromosomas que inclina la hipótesis que la más importante gramínea es originaria del sur y centro de Mesoamérica donde se encontraron pequeñas mazorcas de maíz estimadas en más de 5.000 años de antigüedad las cuales fueron halladas en cuevas.

Según los datos arqueológicos el maíz fue cultivado hace aproximadamente 10.000 años a.C. La evidencia más antigua que se tiene del maíz data de 6.250 años, que fue encontrada en Guilá Naquitz a 5 km de la ciudad de Milta, en el valle Oaxaca en donde se descubrió que esta cueva poseía siete niveles de ocupaciones humanas en donde se hallaron variedades de plantas domesticadas (Flannery, 2001).

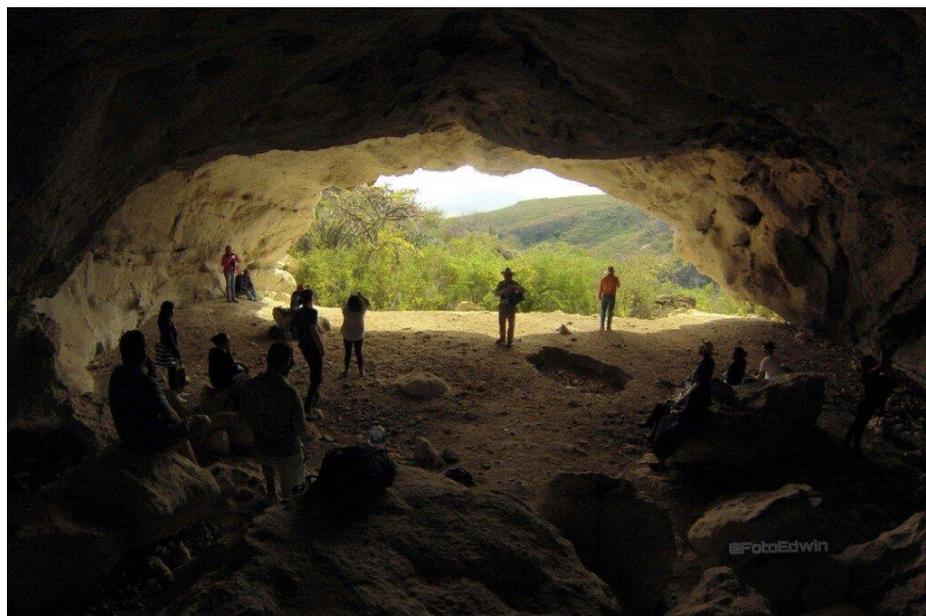


Figura 8. Cueva del maíz. Tomado de Edwin, 2017

1.1.4. Difusión del maíz

Según la Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y alimentación (FAO) la difusión del maíz desde Mesoamérica a varias partes del mundo fue debido a varios aborígenes de México los cuales, llevaron la planta a otras regiones de Sudamérica y después a Norte América. Los conquistadores del nuevo mundo también llevaron el maíz a Europa y debido al comercio se logró expandir a Asia y África (Paliwal, 2018).

Alrededor del año 1.000 D.C. la planta del maíz comenzó a ser trabajada de mejor forma por mejores agricultores de esa época los cuales, seguían unos procesos de selección. El objetivo era conservar las semillas de las mazorcas más deseables para sembrar de la misma forma, este tipo de selección aún se continúa haciendo en México para mantener la pureza del maíz (Paliwal, 2018).

Por otra parte, a finales de los años 1.500 D.C., el maíz ya se encontraba cultivado en Italia, Francia, España y en el resto de lugares del viejo mundo. Según Miracle (1966) se cree que el maíz fue expandido por navegantes portugueses los cuales introducen la gramínea a diferentes puntos del África (Miracle, 1966).

La expansión del maíz también llegó al sur de Asia a principios del 1.500 D.C. por medio de comerciantes portugueses junto con la ayuda de comerciantes árabes desde Zanzíbar y por el cual también se cree que se pudo introducir el maíz primeramente por el noroeste de la región del Himalaya y difundida por sus alrededores por los comerciantes de la seda (Dowswell, 1996).

El maíz continuó su viaje y fue introducido a Japón en el año 1580 por navegantes portugueses en el siglo XVI y luego en China por medio terrestres y marítimos así mismo ya en los años 1750 el cultivo del maíz ya estaba difundido por todo China en especial en el sur. De esta manera, en menos de 300 años nuestro pasajero recorrió todo el globo y estableció su gran importancia en los distintos países (Suto, 1956).

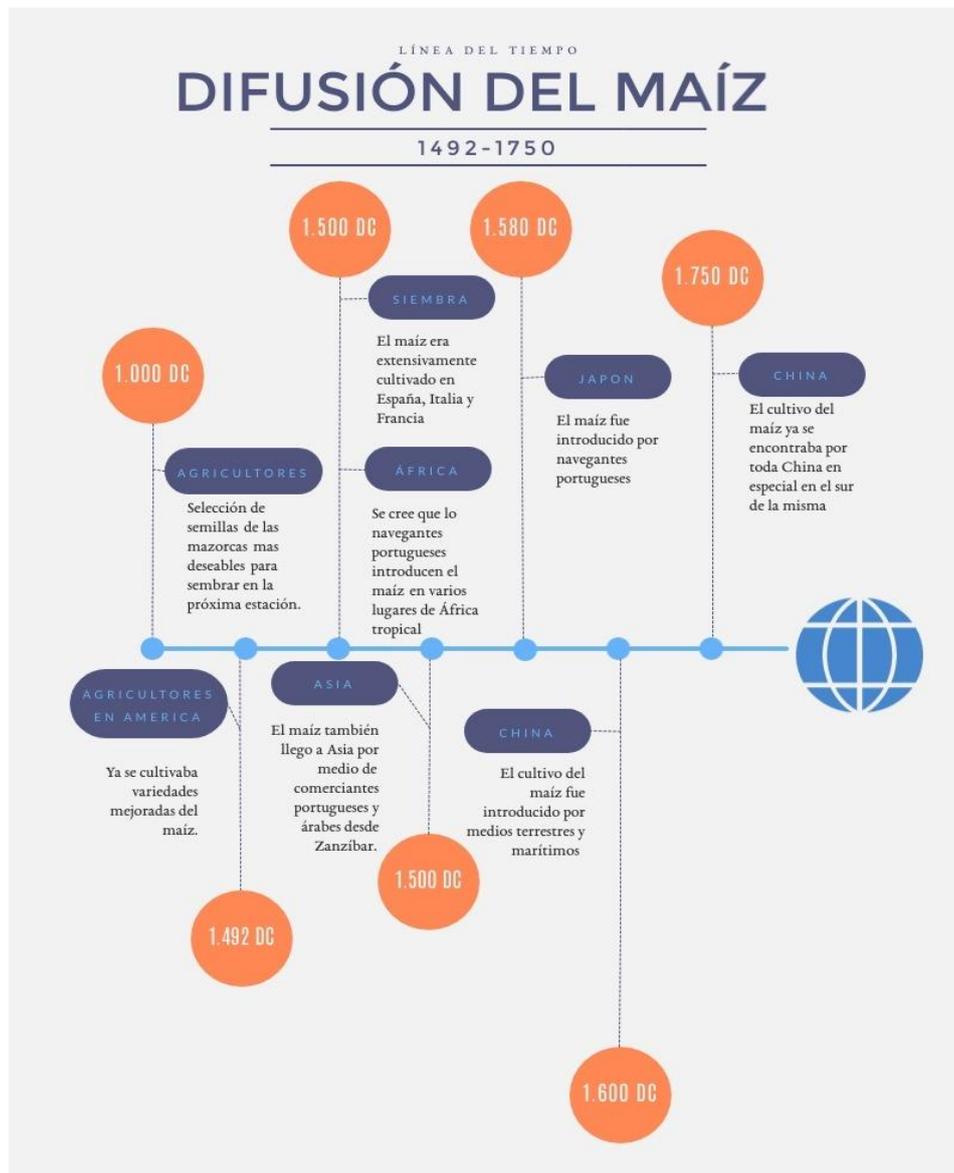


Figura 9. Línea del tiempo difusión del maíz.

1.2. El maíz en Sudamérica

El hecho de que la gran mayoría de países latinos se identifiquen con el maíz como uno de los alimentos por excelencia que se encuentra en nuestras mesas, se debe a que se lo ha cultivado por miles de años y hemos desarrollado una fuerte identidad ligada a él.

A lo largo de Latinoamérica el cultivo del maíz se ha logrado expandir entre los años 6.000 y 8.000 a.C., debido al inicio de la domesticación de las plantas. Según Rex González y José Antonio se pueden encontrar cuatro tipos de variedades botánicas del maíz entre las que se encuentran: *orizea*, *indurata*, *amylacea*, *indentanta* y las cuales de la mano venían con sus diferentes tipos de domesticación (Muñoz, 2018).

En el año 2.750 a.C. en Chile en el norte del sector de “Chico” se hallan los primeros indicios de una agricultura naciente en donde se pueden evidenciar restos de maíz entre otros elementos como porotos y calabazas (Muñoz, 2018).

Ya en el Perú, los hallazgos arqueológicos encuentran restos de maíz que datan de hace 4.300 años a.C., aunque la evidencia pudo haber estado alterada (Muñoz, 2018).

1.2.1. El maíz en el Ecuador

La historia del maíz en Ecuador no se encuentra definida de manera específica dentro de las culturas aborígenes, los estudios realizados en torno a esta importante gramínea muestran un alto grado de conocimiento de su uso. Sin embargo, el maíz pasa a formar parte de las culturas ecuatorianas hundiéndose

sus raíces y levantando su caña y sus hojas en todas partes. Se convierte en uno de los alimentos más importantes el cual ayuda a la creación de nuevas sociedades y participa en la generación de mitos y rituales.

Particularmente, en la costa ecuatoriana durante las sociedades formativas de Sudamérica en la cultura las Vegas Tardío y durante las distintas fases de la cultura Valdivia el maíz no fue un cultivo importante para la dieta diaria, sino era visto como un elemento lujoso el cual era consumido por personajes importantes o por la clase sacerdotal (Pino, 2004, pp.207-208)

Durante la cultura Machalilla y en especial dentro de la cultura Chorrera el maíz se va convirtiendo en un cultivo importante principalmente para la dieta y para el cultivo. Esto explicaría las grandes cantidades de granos y mazorcas carbonizadas encontradas en los alrededores de las áreas domesticadas de las sociedades de ese periodo (Pino, 2004, pp.207-208).

Muchos más tarde el maíz presente en la Sierra cambia de sentido y el maíz pasaría a ser un símbolo e impulso de las nuevas sociedades andinas transformándola en chicha, el cual marcará las fases del Desarrollo Regional e Integración en el Ecuador. Son tres momentos en la historia del maíz en el Ecuador, distintos pero sucesivos y que no pueden entenderse en forma aislada, sino, por lo contrario deben leerse como un tejido sobre el tiempo (Pino, 2004, pp.207-208).



Figura 10. El Maíz en El Ecuador. Tomado de Nataly Quinatoa, 2015

1.2.2. El maíz en la costa ecuatoriana 3.000 a.C.

Había pasado siglos en la costa ecuatoriana desde que el maíz en sus primeras formas llega a Ecuador y cuyo origen yace en la cuna de Mesoamérica. Los estudios realizados en México han permitido entender de cierta forma la historia del maíz. El cultivo del maíz surge conjuntamente de la mano de la mujer, desde un pequeño ejemplar de *zea mays*, en el que cada grano va rodeado de su propia envoltura hasta las mazorcas de granos gruesos y aguzados del maíz reventón el cual se difunde por la costa ecuatoriana hundiéndose sus fértiles raíces en la provincia de Santa Elena (Cantero, 2009).

Los análisis y los estudios realizados en los años setenta durante las fases de Las Vegas levantan resultados sobre una temprana presencia del maíz en la costa del Ecuador (Zarillo, 2013). Mientras que, se discute sobre la antigüedad del maíz en el Ecuador otros autores señalan un uso y aplicaciones más importantes del maíz en la cultura Valdivia (Pearsall, 2003).

La presencia del maíz en la cultura Valdivia desde que los arqueólogos Marcos y Zevallos encontraran un maíz carbonizado en un cuenco de cerámica, da la primera evidencia que era la base principal para su economía principalmente en el cultivo del maíz que fueron representados en las superficies cerámicas de Valdivia (Borrero, 2009).

Durante la historia la agricultura ha sido la que ha marcado un cambio radical dentro de las sociedades y en particular en este grupo social ya que dentro del contexto la mujer es la que introduce, cuida y permite la reproducción de las plantas como segunda madre de la naturaleza. La mujer en el período Formativo tiene un papel de doble maternidad en el cual cuida y protege a sus hijos para sobrevivir y la segunda como guardiana del huerto. Existen múltiples ejemplos en donde la mujer cría un elemento específico de su linaje por ejemplo de ají, cuyo conocimiento será transmitido a sus futuras madres e hijas (Borrero, 2009).

Los restos paleobotánicas analizados arrojan que existía presencia de maíz consumidos de distintas formas. Todo señala que el maíz pudo haber sido consumido en forma de sopas o estofados en donde su objetivo principal era dar el sabor y aroma dulce construyendo quizás así una primera "cuisine" (Borrero, 2009).

Entonces, el maíz cumplió dentro de la cultura Valdivia la forma de consolidar un empoderamiento femenino las cuales eran representadas en forma de arcilla. Las pequeñas figurillas de las mujeres de Valdivia son más representaciones de la verdadera mujer del maíz (Borrero, 2009).

La transformación de este cultivo en una bebida para rituales explicaría la posibilidad que quizá la mujer de Valdivia inventó la *chicha* la cual más tarde se crearía la botella asa de estribo por la cultura chorrera para así facilitar el

transporte de la bebida de los dioses creando nuevas relaciones sociales a larga distancia (Borrero, 2009).



Figura 11. Botella de asa de estribo. Tomada de Google Arts & Culture, 2019

1.2.3. El maíz en la sierra en los años 500 D.C.

¿Qué sucedió con el maíz en la etapa que va del Formativo al Desarrollo Regional? Las sociedades comenzaron a ser más complejas, abordaron nuevas formas de intercambio y de relaciones sociales y de la misma forma un sistema por sobrevivir adoptándose a los cambios naturales, así como otros factores como accidentes, riesgos diversos violencia física y ataques de comunidades vecinas (Borrero, 2009).

La agricultura tomó más fuerza, las culturas harían usos de todos los recursos encontrados en sus alrededores, así como los tubérculos y el maíz, semillas, pseudocereales y la quinua y los diferentes tipos de *yuyos* capaces de adaptarse a las diferentes diversidades ambientales. A esto se adjuntaría los alimentos obtenidos de animales domesticados particularmente el cuy, asociado con la preparación de locro de papa, la llama, en forma charque y otros alimentos

obtenidos de animales silvestres como son el venado, el conejo, así como el uso de insectos como son los catzos y finalmente peces como el bagre de río. (Borrero, 2009)

Durante esta época dos fueron las formas de consumo del maíz la primera en forma de alimento y la segunda en forma de bebida. El maíz más suave se lo podría haber hervido durante mucho tiempo para obtener lo que es el “mote”, variedades como las del chulpi y *sapón* se las tostaban para la *camcha*. Por otro lado, las mazorcas más tiernas eran añadidas en sopas las cuales se lo añadían otros tipos de hierbas y tubérculos. De la misma manera, el maíz se tostaba y se lo molía para la obtención de la máchica la cual si se la mezclaba con *chicha* o la miel de la caña del maíz se conseguía lo que es el “chapo” (Borrero, 2009).

A diferencia del período anterior donde la cultura Valdivia usaba el maíz como bebida para el consumo de la gente de los altos rangos, en este periodo el uso del maíz se diversifica, deja de ser un uso exclusivo de las élites políticas para ser consumido para la mano obrera y sus familias.

La importancia de la *chicha* o también llamada en quichua *acca* o *azua* en especial en la región andina donde primaba la *chicha* de maíz la cual era la más importante y sin menos importantes algunas variedades de chichas creadas de tubérculos como la oca o la *mashua*, o de similla como el molle y frutas como la *chicha* de frutilla. Sin embargo, ninguna tan apreciada como es la *chicha* de maíz. (Borrero, 2009)

Un gran cambio en la *cuisine* surge cuando las culturas se apropian y tienen una aceptación de las bebidas alcohólicas en donde estas no solo se conformaban con el alcohol sino utilizaban estimulantes como la coca, el san pedro y

floripondio entre otras plantas las cuales les ayudaban a comunicarse con los muertos, alterar la realidad, ver el futuro, y practicar curaciones (Borrero, 2009).

El maíz en el contexto que fue explotado como bebida en la cual para los aborígenes de esa época fue llamada *chicha* ya no solo era vista como una simple bebida sino era la que mantenía poderoso vínculos entre los vivos y muertos pero para los pueblos aborígenes el maíz era el principal ingrediente que no solo servía para la dieta alimenticia si también cumplía un rol importante en las ceremonias religiosas (Borrero, 2009).



Figura 12. Chicha de maíz. Tomado de Anónimo, 2019.

1.2.4. El maíz en la sierra en el siglo XVI

Después del abordaje que se ha realizado sobre los usos del maíz en las sociedades aborígenes cuando llega la colonia su uso fue cambiando y haciéndose simbiosis de usos tradicionales de este producto con usos más de influencia española.

El maíz se lo puede encontrar de todos los colores amarillo, negro, blanco, morado y mezclados de varios colores. Los españoles y los mestizos comían de él y del cual se han obtenidos productos los cuales se han transformado actualmente en platos locales los cuales los conocemos en la actualidad. (Cobo, 1964)

Con el maíz lograron platos múltiples: como el pan de maíz el cual tenía que ser consumido caliente antes que se vuelva desabrido, tostado, canguil, mote, *chuchuca* y tortillas. Por otra parte, los maíces tiernos y algunos duros se los molían para la elaboración de la humita de maíz. (Cobo, 1964)

Algunos cornistas viajeros del siglo XVI hicieron referencia al maíz en los pueblos ecuatorianos. Fernández de Oviedo (1959, V: 103) conoció que en la sierra ecuatoriana en especial en Quito era una zona alta, de clima frío que tenía valles cálidos donde se presenciaba la siembra del maíz. Según los relatos de este cronista este cultivo se encontraba en abundancia, pero por contiendas entre los conquistadores y el pueblo indígena estos dejaron cuarenta mil llamas cargadas con maíz y papas.

A manera de resumen la historia del maíz en el Ecuador, especialmente en los tres momentos en donde podemos ver el gran tejido del maíz. Aparte de esta historia es el desarrollo de las culturas entorno a este cultivo en donde vemos a

su vez que esta planta posibilitó las estructuras de las civilizaciones más complejas donde se suman culturas todas sorprendidas del maíz y las cuales crearon sus propias cocinas, símbolos e imágenes donde podemos ver plasmado al maíz.

La visión general de las bondades del maíz a lo largo de la historia desde las primeras evidencias hasta casi la actualidad en los siguientes temas entraremos a discutir como el maíz en la actualidad está formado parte de la dieta alimenticia en varias provincias de la sierra ecuatoriana en especial se tomará en cuestión la provincia de Pichincha y específicamente el cantón Rumiñahui.

1.2.5. Utilización del maíz

El maíz fue utilizado como alimento, medicina y elemento ceremonial. Por otra parte, sus hojas servían como envoltura de ciertos alimentos, además de que las hojas y tallos secos se los utilizaba como combustible.

1.2.6. Alimento

El maíz fue utilizado tanto en estado tierno como duro, y sirvió para las elaboraciones de numerosas preparaciones las cuales son consumidas en la actualidad, en donde formó parte de la identidad de varios sectores poblacionales y haciendo un especial énfasis en las zonas rurales donde se mantienen muchas tradiciones culinarias.

El maíz tierno se lo comía entero después de ser hervido, o se desgranaba a su vez ante de ser sometido a la cocción. Los granos tiernos de maíz también podían ser fritos en grasa de origen animal. En otros casos se lo asaban al fuego con la mazorca entera cubierta por sus hojas, o a su vez podían retirar las hojas

y asarlas directamente al fuego. Cuando el grano se encontraba entre maduro y tierno el o también conocido como *cau* con el cual se hacía una masa, se lo condimentaba y se lo envolvía en la propia hoja de la mazorca del maíz constituía la famosa preparación de la humita (Estrella, 1998).

Con los granos más duros se podrían otros números productos. Se hacía el mote o *muti*. El mote se comía de diferentes formas acompañado por choclo, chifle, pata, o se le hacía de manera de champuz que es una preparación de mote con harina de maíz dulce o miel (Estrella, 1998).

Tostando el maíz se obtenía la *camcha* la cual podía durar por varios días y era muy fácil de llevar Según (Cobo, 1964)“los indios que van de camino no llevan otro matalotaje más que *taleguilla dello* o de su harina, que tomaban desleída en agua fría y le sirve de comida y de bebida.

El resultado de moler el maíz en un metate es la harina, la cual con esta se elaboraban tortillas, pan, tamales, arepas, zango y coladas o mazamoras variadas. Las tortillas de maíz tuvieron una gran fama y se afirmaba que eran las mejores tortillas de maíz de toda la Indias (Acosta, 1954, p. 109).

1.2.7. Bebida

El maíz como bebida y cuyo nombre es *chicha*, palabra que probablemente tiene origen *Nahuatl* y que pudo ser introducida en tiempos de conquista.

La técnica para la elaboración de la chicha fue variada: la primera y la más simple consistía en tomar agua y mezclar la harina de maíz y esperar por la fermentación. Como objeto de tener un grado alcohólico más alto y mejorar el sabor de la bebida de los dioses, se aplicaban procesos donde los almidones del

maíz se transformaban en azúcares, los que ayudaban a una fácil fermentación. La enzima de la diastasa, ayuda al cambio y la forma más común que podemos encontrar esta enzima es en la saliva.

Otras formas de obtener la chicha de yuca o la de maíz es la previa masticación la cual tiene el principio de hacer aparecer a la enzima de la diastasa e iniciar el proceso de la fermentación. Por otro lado, un claro ejemplo es la *chicha de jora* que aún es muy conocida en la actualidad, en la cual el maíz se remoja por un par de días, se deja reposar en un sitio oscuro y abrigado, cubierto con hojas, se deja esperar una semana permitiendo la germinación, una vez completo este ciclo se lo seca y se muele, obteniéndose un producto listo para la cocción en agua y dejarlo fermentar así es como se logra obtener el producto de la chicha de jora (Estrella, 1998).

De esta forma Eduardo Estrella explica:

El consumo de la chicha tuvo dos modalidades ceremonial y estimulante en donde el primer tipo se refiere a ritos ligados con festividades comunitarias o momentos importantes de cada individuo como: matrimonio, iniciación, entre otros eventos. El tomar la chicha como estimulante es la utilización en el trabajo, en las mingas, en donde la bebida se transforma en elemento de fortaleza e de integración grupal (Estrella, 1998).

1.2.8. El maíz como objeto de ritual

Los pueblos andinos creían que el maíz fue donado por una identidad superior, en este caso su creador por el cual hacían reverencias a la “*Mamapacha*” (Arriaga P. J., 1968) – que es la tierra - derramaban *chicha* y maíz molido en tiempos de la siembra, en donde los pueblos pidiendo, que les den buena

cosecha. Las plantas y las mazorcas especiales eran tenidas como objetos familiares de adoración (Arriaga P. J., 1968).

1.2.9. El maíz como medicina

Comúnmente todos los alimentos tenían ciertas cualidades medicinales. En este caso el zumo de las hojas del maíz era utilizado para curar heridas frescas. La chicha se la tomaba para evitar tener piedras en los riñones y vejiga.

Así como el consumo de la colada de morocho la cual era tomada por las mujeres para incrementar la producción láctea en las madres. A su vez el consumo del grano ayuda a la secreción de orina, los pelos de la mazorca del maíz utilizado para regular el flujo menstrual. Por otro lado, las cataplasmas del grano pulverizado servían, como antiinflamatorio (Varea, 1922).

1.2.10. Técnicas culinarias que se sometían al maíz

Se considera como una técnica aquella que se usa para designar a la técnica de cocción que se utilizan recipientes o a su vez cuando los alimentos son expuestos directamente al calor sin utilizar algún recipiente o cuando se cuecen alimentos a altas temperaturas (Solarte, 2010).

En la cocina interandina las variedades de maíz se someten a numerosas técnicas culinarias en las que podemos encontrar:

- **Asado:** el maíz era asado al fuego de dos diferentes formas asado con la mazorca entera o deshojada (Solarte, 2010).

- **Fermentado:** es una técnica muy importante que se encuentra en preparaciones de comida o bebida. La harina de maíz se mezclaba con agua y se le dejaba fermentar para obtener la chicha (Solarte, 2010).
- **Hervido:** es una técnica empleada desde el antiguo imperio inca en donde consistía someter el alimento en agua caliente y esperar que el alimento se ablande. Normalmente para este tipo de técnica se utilizaba el maíz tierno (Solarte, 2010).
- **Tostado:** es una técnica ancestral por el cual se ablanda el alimento mediante el calor. Tradicionalmente se calentaba el tiesto de barro y se agregaba el maíz una vez suave se lo retiraba para obtener el maíz tostado (Solarte, 2010).
- **Envuelto:** es una técnica utilizada por los pueblos andinos generalmente para envolver alimentos para someterlos en cocción al vapor o a la brasa. Quizá uno de los alimentos más populares en el Ecuador de alimentos envueltos sean las humitas de maíz (Solarte, 2010).

Capítulo II.

Diagnóstico

2.1. Propuesta metodológica

La parte metodológica será expuesta con mayor detalle a continuación con la planificación y elaboración de encuestas y entrevistas a personas del cantón Rumiñahui para la muestra y a expertos en el sector del cantón para que conocimientos cuenten más acerca sobre el maíz de Rumiñahui.

Las encuestas tendrán una finalidad de evaluar dos puntos específicos: a) los tipos de maíces que conoce la población del cantón y b) así mismo, lo correspondiente a gastronomía conocer los platos típicos y bebidas elaboradas a base de maíz en el cantón, cabe recalcar que las preguntas serán elaboradas para tener resultados cuantitativos.

De la misma forma se propuso una entrevista semi – estructurada que trate de abordar tradiciones, costumbres o fiestas en torno al maíz de manera más específica y personal de una persona experta en el tema. Finalmente, poder culminar de manera sistemática la metodología aquí expuesta, los datos recogidos serán analizados para ubicarnos de mejor manera sobre la importancia del maíz, la identidad de la población con el maíz y los platos tradicionales del cantón.

2.1.1 Zona de Estudio

- Zona a estudiar: Cantón Rumiñahui – Sangolquí

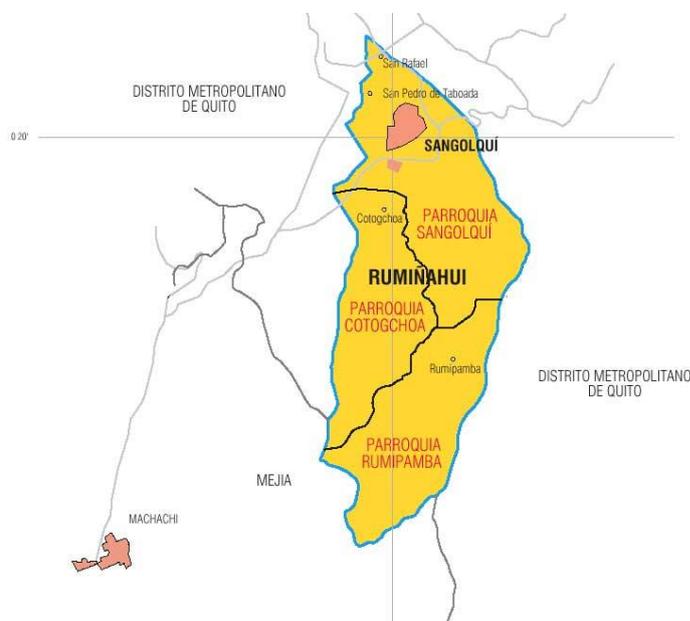


Figura 13. Ubicación geográfica Cantón Rumiñahui – Sangolquí. Obtenido de Vive Rumiñahui, 2011

El cantón Rumiñahui uno de los 9 cantones que conforman la provincia de Pichincha y el cual está ubicado en la parte sureste de la provincia, y el cual tiene una altitud de 2550 m.s.n.m. en otras palabras se encuentra más al sur de la ciudad de Quito.

Su cabecera cantonal es la ciudad de San Juan Bautista de Sangolquí, su extensión territorial es de 132.7 kilómetros cuadrados, lo cual le hace ser uno de los cantones más pequeños que conforman la provincia de Pichincha. Este cantón multicolor ofrece una gama de atracciones naturales, culturales y gastronómicas (Rumiñahui, 2019).

2.1.2. Límites del cantón Rumiñahui

- **Norte:** Cantón Quito (La Armenia, Conocoto)
- **Oeste:** Cantón Quito (La Armenia, Conocoto)
- **Sur:** Cantón Mejía
- **Este:** Cantón Quito (Alangasí, Pintag)

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui, ese cantón se encuentra dividido por tres parroquias: Sangolquí, Cotogchoa y Rumipamba (Rumiñahui, 2019).

2.1.3. Grupos de Estudios

2.1.3.1. Expertos: Lupe Vallejo, Carolina Pérez

2.1.3.2. Gestores: Aurelia Alicia, Carmen Unda, María Zúñiga, Jolanda Zúñiga

2.1.4. Metodología de Investigación

Los objetivos variables e indicadores se los han relacionado horizontalmente en la siguiente matriz; esta relación además se las ha planteado con las encuestas, entrevistas, observaciones que se aplicaran con el respectivo informante o fuente de información. De esta manera, se evidencia el desarrollo de este diagnóstico.

Tabla 3. Objetivos de metodología

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de Información
Determinar los platos a base de maíz en la parroquia de Sangolquí, Cantón Rumiñahui	*Oferta	Lugares que oferten gastronomía Tradicional	Observación & entrevistas	Gestores y Expertos
	*Gastronomía	Recetas: Platos bebidas tipos de maíces	Observación Entrevistas Encuestas Encuestas	Gestores y Expertos. Población
Determinar los platos a base de maíz en la parroquia de Sangolquí, Cantón Rumiñahui	*Producto			
	* Cultura	Historia Creencias y simbolismos	Encuesta	Gestores y Expertos

2.1.5. Mecánica Operativa

A continuación, se detallan varios componentes que hacen referencia a la operatividad y técnica de esta investigación.

2.1.6. Población o Universo

El número total de unidades motivo de la presente investigación se detalla y explica a continuación:

Cantón Rumiñahui 85852

85852 / 4.2 personas por familia según el INEC = 20440

Familias del cantón de Rumiñahui 20440

2.1.7. Determinación de la muestra

Con el objetivo de optimizar tiempo y recursos se ha creído conveniente aplicar las encuestas a una muestra representativas del universo por lo tanto se ha aplicado la siguiente fórmula matemática para determinar el número de encuestas a aplicarse:

Formula

$$n = \frac{N d^2 Z^2}{(N-1) E^2 + d^2 * Z^2}$$

n= tamaño de la muestra, número de unidades a determinarse

N= universo o población a estudiarse

d²= variación de la población respecto a las principales características que se van a representar. Es un valor constante que equivale a 0.25 ya que la desviación típica o estándar tomada como referencia es de d= 0.5. El valor de la desviación estándar, es aconsejable obtenerla sobre la base de la aplicación de una encuesta piloto.

N-1= Corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades

E= Limite aceptable de error de muestra que varía entre 0.01-0.09 (1% y 9%)

Z= Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación al 95% que equivales al 1.96.

$$N = \frac{(20440) (0.25) (1.96)^2}{(20440-1) (0.09)^2 + (0.25) (1.96)^2}$$

$$N = \frac{19630.57}{166.51}$$

N= 117 encuestas

2.1.8. Información Primaria

2.1.9. Encuesta

Las Encuestas se aplicarán a los pobladores que conforman el Cantón Rumiñahui. Para efectuar esta investigación se tomó en cuenta varios parámetros como tiempo prudencial, preguntas cerradas para que la persona encuestada tenga la facilidad de marcar el ítem correcto.

2.1.10. Entrevista

La entrevista fue aplicada a una persona experta en conocimientos del maíz en el sector; para ello se utilizó un teléfono para poder grabar y captar la información necesaria sobre el conocimiento del maíz en el Cantón Rumiñahui.

2.1.11. Técnica documental

Para la realización de la presente investigación se utilizaron libros, folletos, fuentes de información en sitios web mismas que aportaron conocimientos nuevos para el desarrollo de la investigación.

2.1.12. Observación

Para captar la información en los lugares donde ocurrieron los acontecimientos fue necesario visitar el sitio donde se va a desarrollar la investigación como lo es la Parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui, utilizando como instrumento de la cámara del celular como parte de esta técnica.

2.1.13. Diseño de instrumentos de investigación

Encuesta

Se aplica el siguiente cuestionario con el fin de establecer los siguientes puntos:

- Cuáles son los platos típicos elaborados a base de maíz en el Cantón Rumiñahui.
- El conocimiento autóctono de bebidas en base al maíz.
- El conocimiento de festividades que giran en torno al maíz.
- Si existe interés por la población de Rumiñahui para la conservación y documentación de un recetario tradicional a base del maíz.

Invitación cordial para la participación de la encuesta.

Saludos mi nombre es Nicolás Gordon y soy estudiante egresado de Gastronomía de la Universidad de las Américas. La siguiente encuesta es parte

de mi trabajo de titulación y cuyo objetivo es determinar el nivel de conocimiento de la población que tiene sobre los platos típicos a base de maíz de la Parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui. Se le agradece de ante mano su gentil participación y su valioso tiempo.

Datos Generales

Nombre (Opcional):

Edad:

Género: Masculino () Femenino ()

1. ¿Usted Reside en el cantón Rumiñahui? **Marcar con una X la respuesta**

Si ()

No ()

2. Con una **X** marque los tipos de maíz que usted conoce

Canguil ()

Negro ()

Blanco ()

Amarillo ()

Chulpi ()

Morocho ()

3. Del siguiente listado marque con una **X** ¿cuáles son los platos y bebidas típicas a base de maíz que usted considera que son de la Parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui?

Chicha de Jora	()	Chigüiles	()
Chuchuca	()	Quimbolitos	()
Humitas	()	Empanadas de morocho	()
Tamales	()	Colada de choclo	()
Morocho	()	Tortillas de maíz	()

4. ¿En qué fecha se celebra la fiesta del maíz y el turismo?

5. ¿Cuáles son los platos a base de maíz que usted conoce?

6. Habitualmente, ¿en qué forma consume el maíz?

7. ¿Cuál considera usted la bebida base de maíz para la parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui?

8. ¿Por qué consume platos a base de maíz?

Excelente sabor

Aporte nutritivo

Bajo costo de preparación

9. ¿Considera usted que se está perdiendo la gastronomía autóctona del cantón Rumiñahui con respecto al maíz?

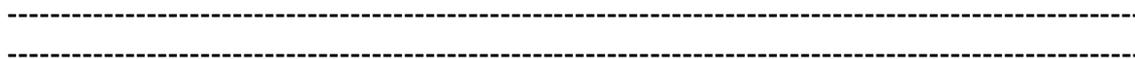
Si No

¿Por qué?

¿Crearía usted que se debería crear un recetario para conservar la gastronomía del cantón Rumiñahui?

Si No

¿Por qué?



10. ¿Cuál institución consideraría que debería rescatar los platos autóctonos a base del maíz?

Municipio () Ministerio de Turismo ()

2.1.14. Información Secundaria

Para complementar la información primaria y en muchas ocasiones para comprobarla se ha recurrido a varios datos ya existentes en textos o documentos según cada indicador.

2.1.15. Tabulación y análisis de la información.

A continuación, se presenta un análisis de la información captada a través de las diferentes técnicas de investigación. Previo análisis en el caso de las encuestas, por cada una de las preguntas planteadas con sus respectivos cuadros de frecuencia y porcentaje, seguido de su respectivo diagrama o gráfico. En el caso de la entrevista luego de una transcripción de las respuestas para hacer un análisis global por cada pregunta.

Tabla 4. Porcentajes de género en las personas encuestadas.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	83	71%
Masculino	34	29%
Total	117	100%

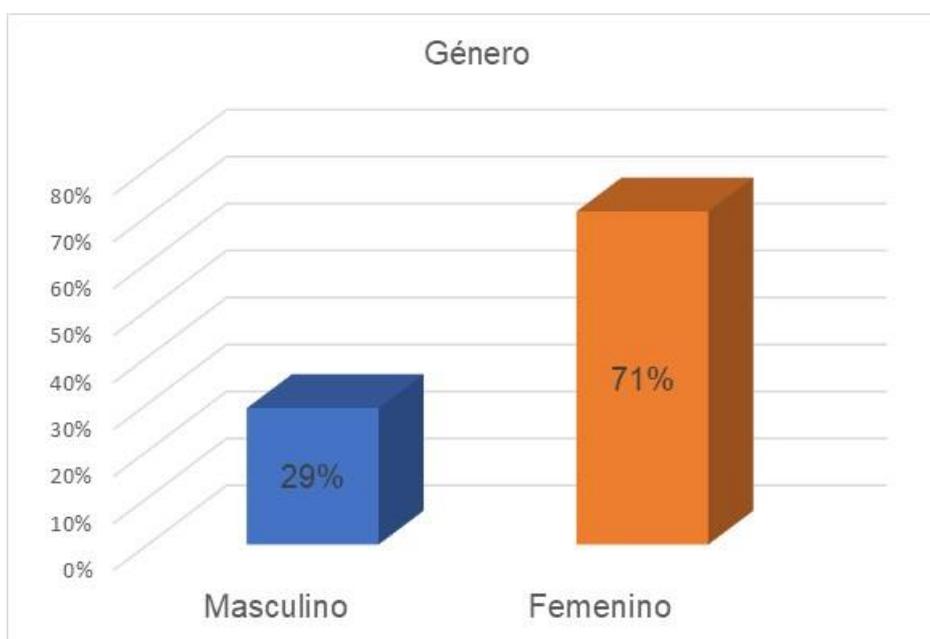


Figura 14. Porcentaje de género de las personas encuestadas.

Análisis: la mayor parte de las encuestas nos arrojan que 71% son mujeres mientras que el 29% son hombres los cuales participaron voluntariamente y realizaron la encuesta.

Tabla 5. Rango de edad de los habitantes del cantón Rumiñahui

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Entre 18 y 24 años	17	15%
Entre 25 y 34 años	16	14%
Entre 35 y 44 años	14	12%
Entre 45 y 54 años	26	22%
Mayores a 54 años	44	38%
Total	117	100%

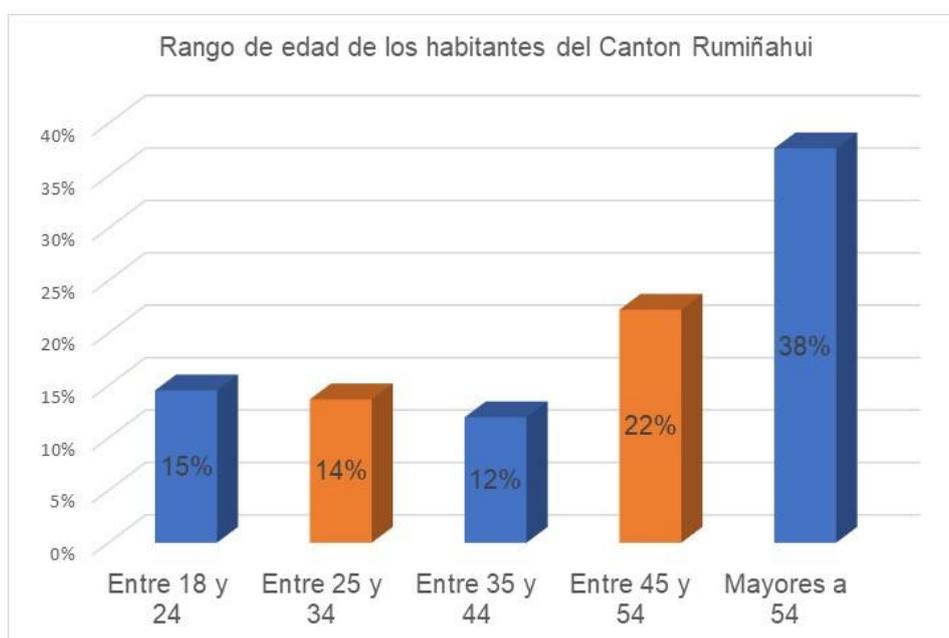


Figura 15. Porcentaje de rango de edad de los habitantes del Cantón Rumiñahui

Análisis: Las personas encuestadas, indican que el 15% de la muestra están en el rango de los 18 y 24 años por lo cual se los puede considerar como adolescentes y jóvenes, mientras que el 14% de la muestra indica que están en un rango de 25 y 34 años de edad el cual se considera como una adultez temprana, por otro parte la muestra arroja que el 12% y 22% están en un rango

de edad de 35 a 54 años lo cual se considera como una adultez media y finalmente aquellas personas que son mayores a los 54 años con un equivalente de 38% de la muestra son personas de adultez tardía.

Tabla 6. ¿Usted reside en el cantón Rumiñahui?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
SI	92	79%
No	25	25%
Total	117	100%

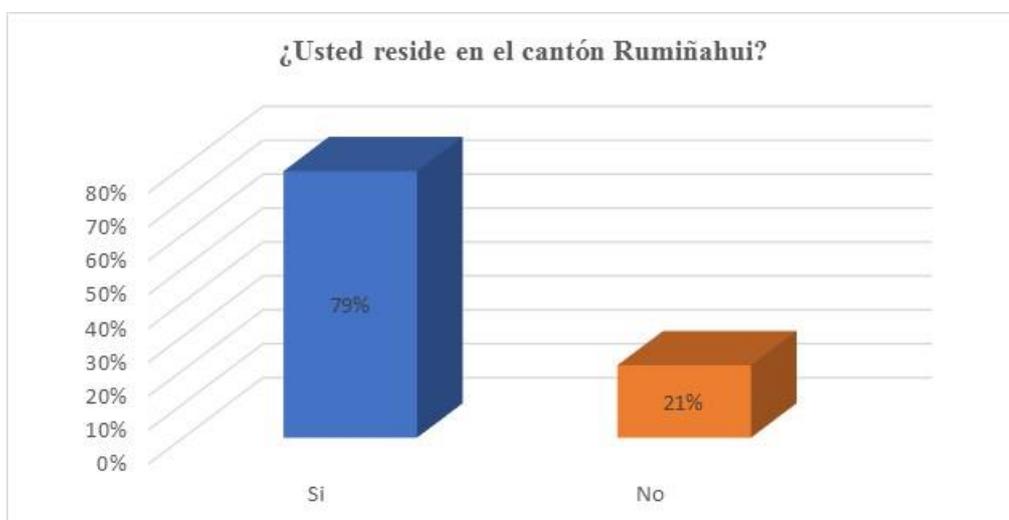


Figura 16. Porcentaje de las personas que reside en el cantón Rumiñahui

Análisis: la encuestas, indican que el 75% de las personas son residentes del cantón – Rumiñahui mientras que el 21% no pertenecen a la zona y son de otro cantón.

Tabla 7. Que tipos de maíz conoce

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Canguil	108	19%
Negro	70	13%
Blanco	83	15%
Amarillo	92	17%
Chulpi	109	20%
Morocho	93	17%
Total	117	100%

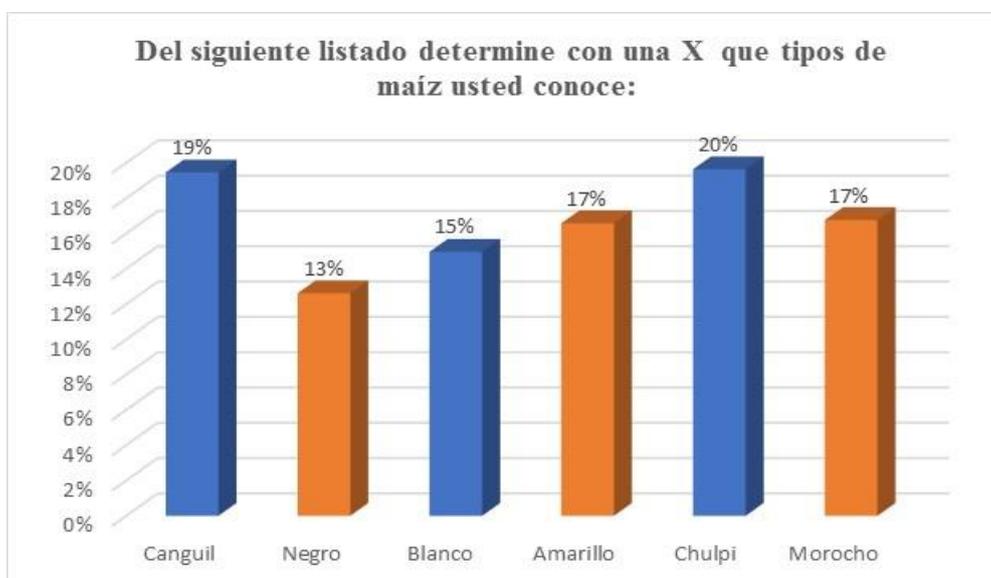


Figura 17. Porcentaje de tipos de maíz que conoce la población del cantón Rumiñahui

Análisis: En la tabla se puede observar que el canguil (el 19%) y el chulpi (el 20%) son los dos tipos de maíces más conocidos y los cuales ocupan el primer lugar. Seguidos del maíz amarillo (el 17%) y el morocho (el 17%) ocupando el segundo lugar mientras que el maíz blanco (el 15%) ocupando el tercer lugar. Finalmente ocupando el último lugar el maíz negro (el 13%) el cual es muy poco conocido entre los habitantes del cantón de Rumiñahui – parroquia de Sangolquí

Tabla 8. Platos y bebidas típicas a base de maíz que usted considera

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Chicha de Jora	80	12%
Chigüiles	24	4%
Chuchuca	83	7%
Quimbolitos	45	11%
Humitas	86	13%
Empanadas	70	11%
Tamales	58	9%
Colada de choclo	70	11%
Morocho	79	12%
Tortilla de maíz	77	12%
Total	117	100%

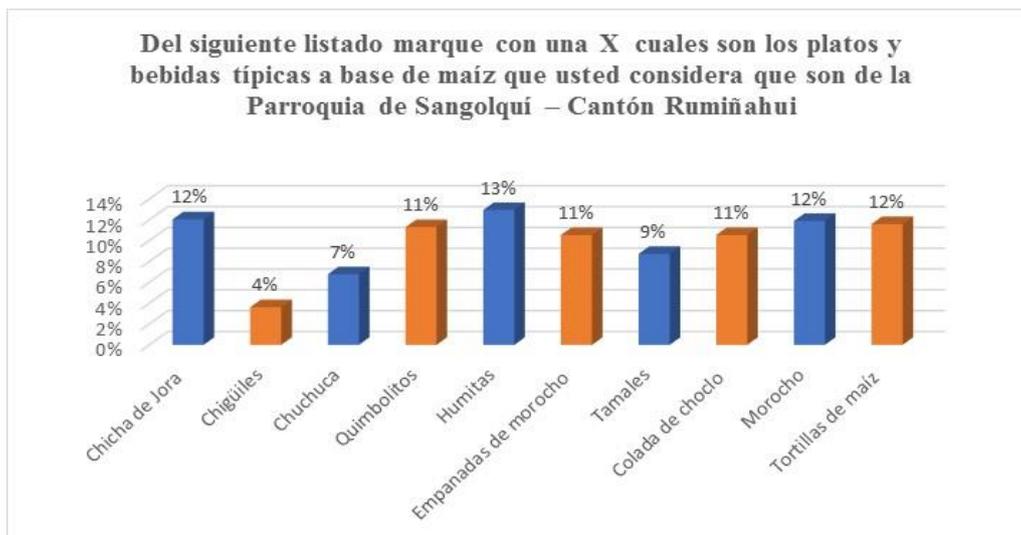


Figura 18. Porcentaje de los platos y bebidas típicas a base de maíz

Análisis: El 12% de los habitantes de cantón Rumiñahui reconocen a la chicha de jora como la bebida representativa del cantón así de la misma forma los platos más destacados son la humita, el morocho y las tortillas de maíz (el 12% y el 13%) siendo preparaciones que se pueden tomar o comer a cualquiera hora del

día. Por otra parte, los resultados de la encuesta arrojan que la colada de choclo, empanadas de morocho y quimbolitos son preparaciones bastante degustados. Finalmente, los tamales (el 9%), la chuchuca (el 7%) y los chigüiles

Tabla 9. ¿En qué fecha se celebra la fiesta del maíz y el turismo?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
8 de Septiembre	85	73%
31 de Mayo	8	7%
No conoce	24	21%
Total	117	100%

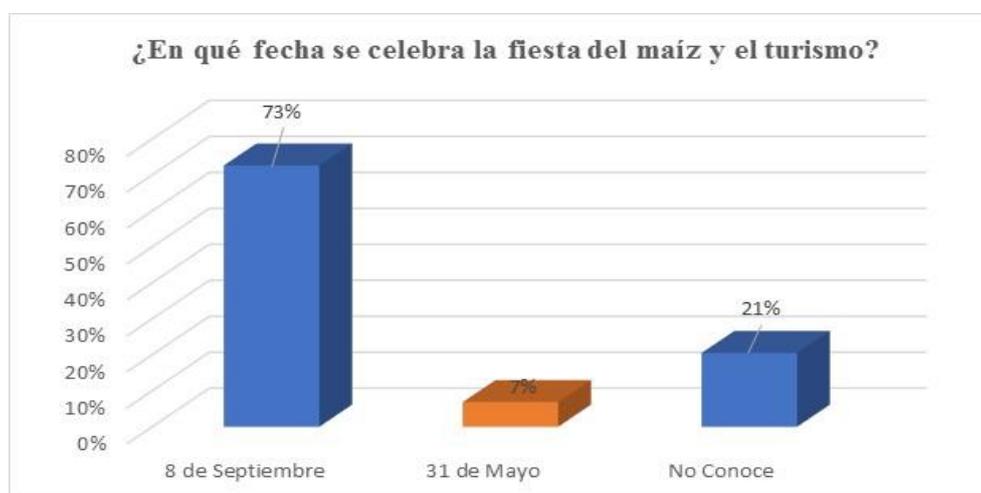


Figura 19. Porcentaje de la fecha en la que se celebra la fiesta del maíz y el turismo.

Análisis: tomando en consideración el resultado obtenido de las encuestas realizadas da referencia a que la mayor parte de las personas (el 73%) poseen un gran conocimiento de la festividad que se realiza por el maíz así de las actividades que se realizan chagra, bailes folclóricos, platos a base de maíz entre otras actividades mientras que la otra parte de la población (7%) confunden la fecha de la festividad con la cantonización del cantón y un cierto porcentaje de los habitantes (el 21%) no conoce la fecha por no pertenecer al cantón.

Tabla 10. ¿Cuáles son los platos a base de maíz que usted más conoce?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Tortillas de maíz	51	44%
Colada de choclo	24	21%
Humita	42	36%
Total	117	100%

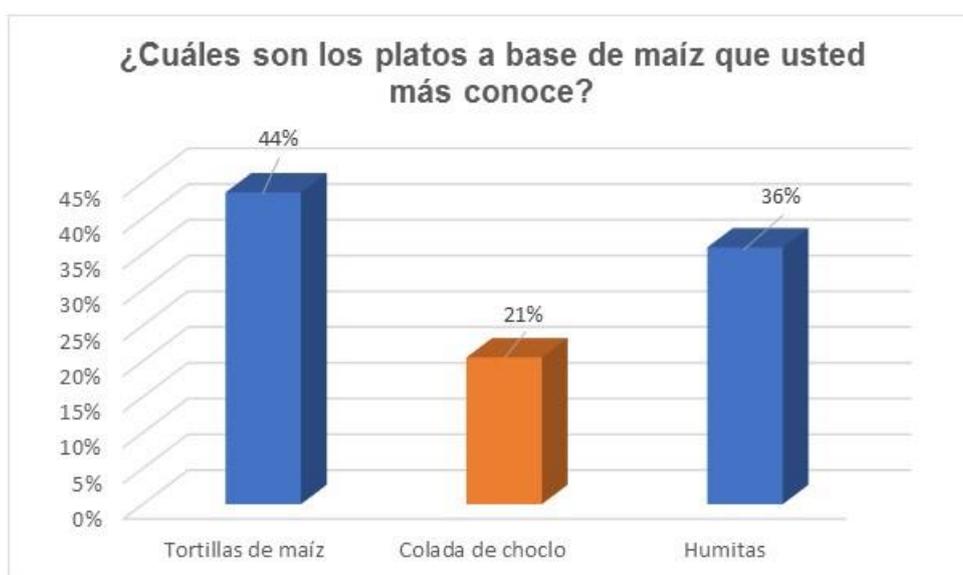


Figura 20. Porcentaje de los platos a base de maíz que la población del cantón Rumiñahui conoce.

Análisis: Hay que recordar que hay numerosas preparaciones a base de maíz por lo cual los platos que más conocen los habitantes del cantón Rumiñahui son las tortillas de maíz (el 44%) y las humitas (el 36%). Mientras que el 21% tiene un ligero conocimiento de la colada de choclo

Tabla 11. ¿Habitualmente en que forma consume el maíz?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Mote	70	44%
Choclo	22	14%
Tostado	66	42%
Total	117	100%

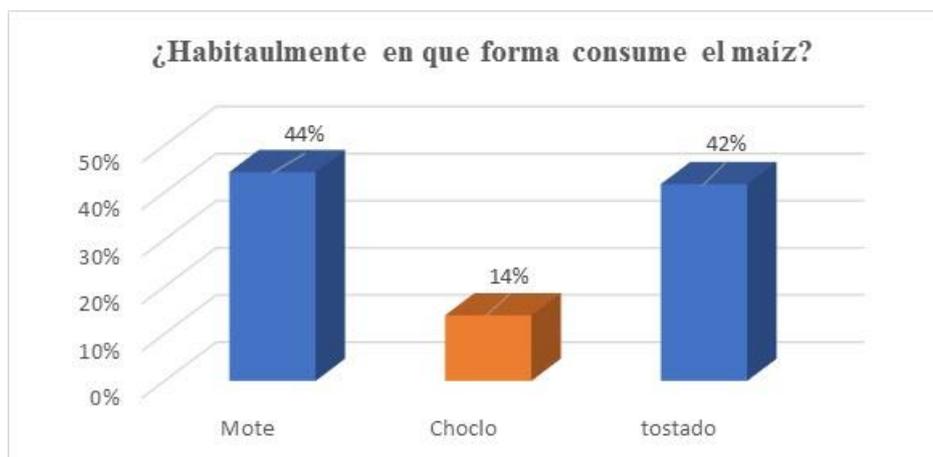


Figura 21. Porcentaje habitual del consumo del maíz en el cantón Rumiñahui

Análisis: El maíz constituye un alimento tradicional y típico el cual es muy complejo y nutritivo por el cual los habitantes del cantón de Rumiñahui consumen más el maíz en forma de mote (el 44%) o como en forma de tostado (el 42%) por su fácil transportación y en finalmente en forma de choclo (el 14%) haciendo énfasis que no es el cantón de Rumiñahui si no hay tostado o mote

Tabla 12. ¿En qué formas prepara el maíz?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Hervido	70	44%
Leña	22	14%
Frito	66	42%
Total	117	100%



Figura 22. Porcentaje en que formas preparan el maíz la población del cantón Rumiñahui

Análisis: Existen varias formas de preparar el maíz y las cuales los habitantes del cantón lo preparan más de forma hervida (el 68%) seguido por la preparación de fritura con el 30% y finalmente en cocción en leña con el 2% siendo esta una forma antigua de los más antiguos pobladores del cantón.

Tabla 13. ¿Cuál considera usted la bebida base de maíz para la parroquia?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Chicha de Jora	107	91%
Chicha de Yamor	1	1%
No conoce	9	8%
Total	117	100%



Figura 23. Porcentaje de cuál es la bebida a base de maíz del cantón Rumiñahui.

Análisis: Características e ideas comunes pueden ser señales claras de una identidad cultural compartida arrojando que la chicha de jora (el 91%) es autóctona del lugar. Mientras que el 8% y 1% no conocen la bebida del cantón.

Tabla 14. ¿Por qué consume platos a base de maíz?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	55	47%
Aporte nutritivo	47	40%
Bajo costo de preparación	15	13%
Total	117	100%

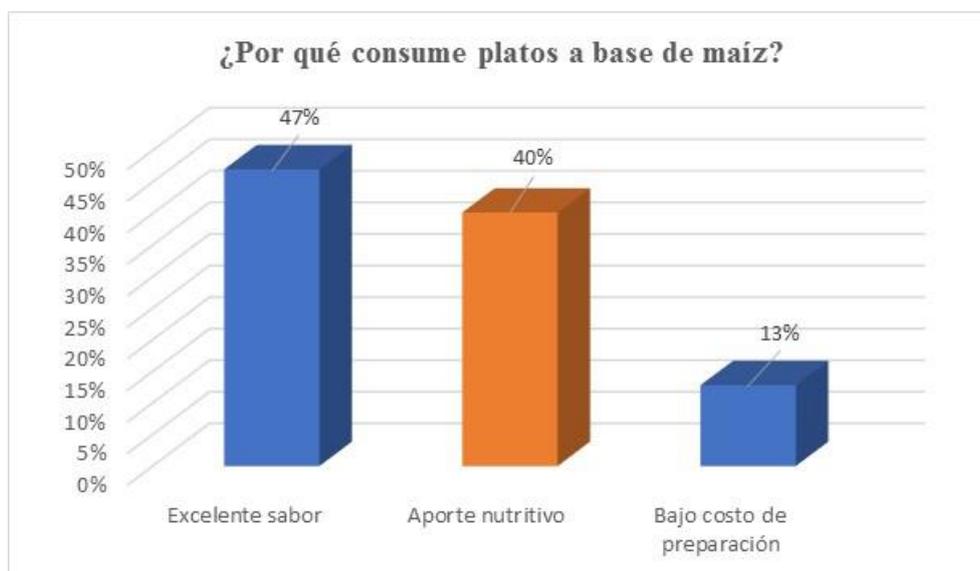


Figura 24. Porcentaje de porque consume platos a base de maíz de la población del cantón Rumiñahui.

Análisis: La mayoría de los encuestados coincidieron que se consumen los platos a base de maíz por un exquisito sabor con 47%, el 40% por su aporte nutritivo y una pequeña parte de la muestra indica que 13% por su bajo costo de preparación.

Tabla 15. Considera usted que se está perdiendo la gastronomía autóctona

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	83	71%
No	34	29%
Total	117	100%

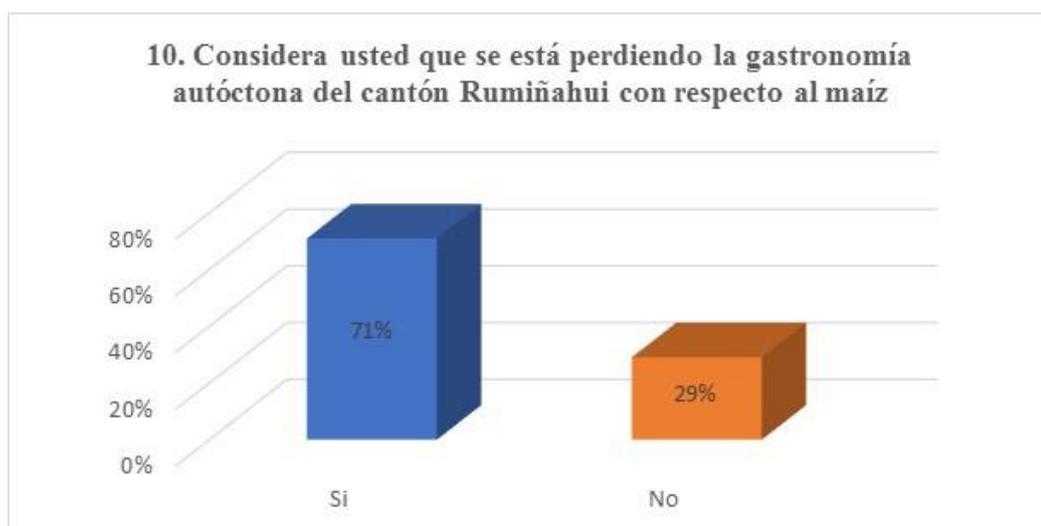


Figura 25. Porcentaje que se está perdiendo la gastronomía autóctona del cantón Rumiñahui.

Análisis: la mayor parte de los encuestados expresan que si se está perdiendo la gastronomía con respecto al maíz debido a que las nuevas generaciones ya no se encuentran interesadas en lo propio aparte del crecimiento desmesurado de los locales de comida rápida mientras que el 29% dice que no que aún se mantiene la gastronomía.

Tabla 16. ¿Creería que se debería crear un recetario?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	83	71%
No	34	29%
Total	117	100%

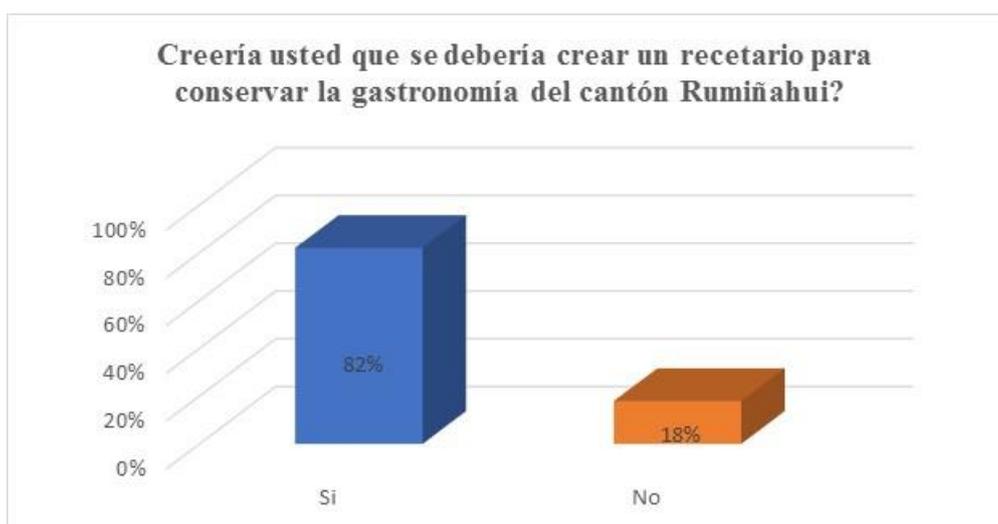


Figura 26. Porcentaje para la creación de un recetario para el cantón Rumiñahui.

Análisis: la mayor parte de los encuestados (el 82%) expresan que si se debe crear un recetario para conservar la identidad del pueblo y se preserve para futuras generaciones mientras que la otra parte de la muestra dicen que no es necesario (el 18%).

Tabla 17. ¿Cuál institución consideraría que debería rescatar los platos?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Municipio	52	44%
INPC	4	3%
Alguien que siga gastronomía	5	4%
Ministerio de Turismo	56	48%
Total	117	100%

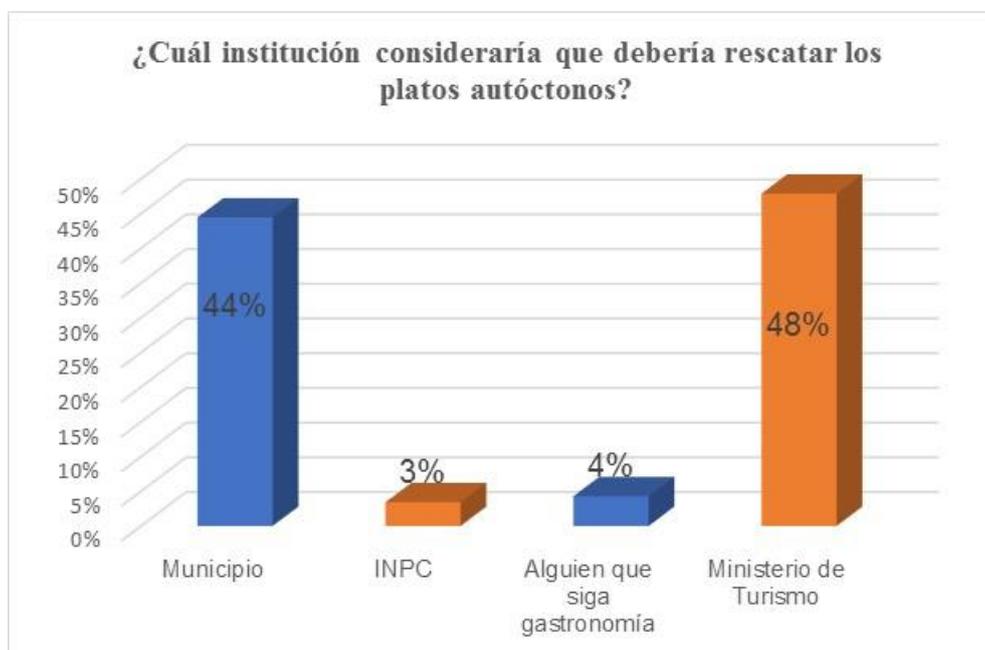


Figura 27. Porcentaje de las identidades que deberían rescatar los platos autóctonos.

Análisis: la mayor parte de los encuestados piensan que el Ministerio de turismo (el 48%) debe recopilar la información de los platos típicos a base de maíz del cantón. Por otro lado, otros piensan que tanto el Ministerio, como el Municipio, deberían realizar estas acciones para preservar esta información y fomentar programas para turistas como para los habitantes.

2.1.16. Aspectos relevantes de la investigación de campo “Encuesta”

Se ha visto pertinente sintetizar toda la información que ha sido captada en el instrumento de la encuesta, es necesario aclarar que toda la información se tiene el respaldo cuantificable en tabulaciones y análisis de la información entregada por moradores del cantón Rumiñahui.

- Se ha perdido la costumbre de elaborar preparaciones a base de maíz ya que en tiempos actuales elaborar preparaciones a base de maíz se toman mucho tiempo.
- El maíz constituye un alimento tradicional, típico de la población del cantón de Rumiñahui, el cual se ve reflejado en las personas mayores que aún recuerdan preparaciones y su consumo.
- Las personas poseen conocimiento sobre los tipos de maíz más no sus formas de preparaciones tradicionales que se hacían antiguamente con esta importante gramínea.
- Rescatar, promover y difundir las elaboraciones a base de maíz se han hecho difícil para futuras generaciones ya que estos conocimientos se van quedando con personas mayores que fueron envejeciendo con estas técnicas ancestrales.

En la actualidad, las entrevistas abiertas que a continuación se detalla permiten conocer como el maíz todavía está dentro de la cultura de este cantón, a pesar de que ya no hay esa abundancia marcada antiguamente.

2.2.1. Entrevistas

En la actualidad, las entrevistas abiertas que a continuación se detalla permiten conocer como el maíz todavía está dentro de la cultura de este cantón, a pesar de que ya no hay esa abundancia marcada antiguamente.

ENTREVISTA No. 1

JOLANDA MALU ZUÑIGA de 52 años de edad, nació en Sangolquí.

Esta entrevista fue realizada cerca del parque central en una tienda de la familia Zúñiga donde antiguamente la mamá María Elena Zúñiga de 92 años que se dedicaba a la venta de tortillas de maíz muy pequeñas y con relleno de papa. Sus hijas con quien se conversó mencionaron que su mamá es una de las cacicas de Sangolquí. Actualmente, ella ya no vende tortillas de maíz porque está muy mayor.

María Cristina se dedica al comercio, con el maíz no se dedica hacer otra cosa, yo trabajo vendiendo tortillas, fritadas, etc. Comentó que su mamá se dedicaba al comercio, ella hacía caldo de patas, yaguar loco,

Cuando se le preguntó cuál es el tipo de maíz que más se puede encontrar, la informante dijo que el maíz amarillo es el que más común que se encuentra, se le preguntó dónde consigue el maíz, y menciona “por afuera porque esto es una ciudad grande ya no hay espacio para sembrar” (Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, noviembre 2019).

Con el pasar del tiempo como han visto esta tradición del maíz viendo actualmente que el maíz se declaró patrimonio cultural para Sangolquí, “ahora solo comen exclusividad, o comida rápida, se han ido perdiendo las tradiciones en base al maíz” (Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, noviembre 2019).

Hay mucha gente que no le gusta ya trabajar con el maíz en la actualidad por lo que la informante comenta que el nuevo alcalde quiere volver a tomar el prestigio del maíz de chillo, el cual se ha ido perdiendo con las antiguas alcaldías, por esto, el nuevo alcalde hace campañas para retomar la identidad de Sangolquí.

Cuando se le preguntó si se ha ido perdiendo esta tradición del maíz, ella contestó que “lamentablemente la gente no quiere cultivar, se ha encaminado a irse por las provincias, trabajar en otras cosas, ahora ya hay tecnologías ya es más rápido para la producción” (Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, noviembre 2019).

Cuando se le preguntó sobre las nuevas generaciones a que están acostumbradas a comer, no se alimentan con una forma nutritiva. “Si no hay buena alimentación, usted se da cuenta por ejemplo ya no hay esa cosa que usted llegaba a su casa y conversaba con su mamá y, están sentados con el celular y eso ha sido lo más perjudicial porque no hay una buena relación entre los padres, entre los amigos, vea nosotros jugamos y ahora ya ve se puede imaginar no teníamos esa cosa del celular que estar pendiente de esa cosa, pero ahora lamentablemente por eso se ha perdido más costumbres, tradiciones y todo” (Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, Noviembre 2019).

Se le preguntó dónde su mamá conseguía el grano, “A ella le venían a vender por ejemplo diga usted, lo que nosotros sabíamos hacer, íbamos con el maíz a

esos molinos, por abajo del camal y nosotros llevábamos el quintalito y les decíamos, vea señora tenemos el maicito pata que hago moler y está listo para hacer. Ya listo lo metíamos en un costal” (Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, noviembre 2019).

Cuando se le preguntó cuánto tiempo tomaba hacer las tortillas de maíz, la entrevista contestó, “yo cogí la herencia de mi mamá, y normalmente nos demoramos de una horita a dos horas, con el sobrante del maíz se desgrana y se hacerle tostado y chulpi” Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, noviembre 2019).

Cuando se le preguntó si sabe hacer las tortillas, ella dijo “verá hace tiempo que no he hecho. Mi mama hacia unas 10 libras, la rutina de mi mamá lunes tortillas de papa y carne, lo hacía con lechuga, zanahoria y remolacha, el martes, miércoles, jueves y viernes era las tortillas de maíz, hacia los emborrajados, hacia las empanadas de morocho y ahora yo ya me quedé al cuidado de mi mamá.” Comunicación personal, Jolanda Zúñiga, noviembre 2019).

“Mi mamá me conversaba que ahí era pensionado que a mi abuelita le llamaban a *churchir*, quería decir: que iban a sacar el producto que iban a sacar de la mazorca y poner en costales” (Comunicación personal, nombre de la señora, noviembre de 2019).

“Las tortillas ya no se hacen como antes ahora solo le ponen el queso, la cebolla, mientras que mi mama y yo lo hacíamos con papa como tradicionalmente se las elaboraba” (Comunicación personal, nombre de la señora, noviembre de 2019).

Análisis

Cuando se le preguntó de dónde traían el maíz, la entrevistada dijo que había personas que les traían a vender de los alrededores y que le traían un quintal en mazorca. Este quintal de mazorca, era llevado al único molino que todavía existe en la ciudad cerca del antiguo camal.

Se le preguntó si siempre la mamá se ha dedicado a la venta de tortillas de maíz, dijo que sí, pero que ahora está muy mayor y ya no puede dedicarse a esta actividad. Que este era un negocio de la familia, porque la entrevistada también le ayudaba a la mamá en la preparación del mismo. Que estas tortillas ya no se hacen como antes, ya que antiguamente se preparaba diferente.

Como comentaba Crespo era tanta la abundancia de la producción del maíz, que los señores Caciques de la zona de los Chillos se dedicaron a la exportación de este grano a otras zonas ecológicas que no contaban con su producción y los encargados de llevarlos eran los *mindaláes* que se encargaban de su comercialización y a cambio de eso traían otros productos propios de la zona de los Quijos y de los Yumbos (Crespo, 2012, p. 60), por lo cual de manera de resumen, la visión actual de la entrevistada en la actualidad es que el uso del maíz ya es menor densidad no solo porque ya no hay espacio donde sembrar debido a la expansión de la población además de la existencia de nuevas comidas en especial de la comida rápida y que las tradiciones están desapareciendo.

Con relación a la preparación de las bonitísimas, que ya no las preparan como se hacía antes, están eran mejor preparadas porque se les ponía papa y ahora ya no se ponen. Ella aprendió de su mamá la tradición hacer tortillas de maíz, pasando esta tradición de generación a generación, lo mismo ocurría con las personas que le proveían del maíz, una misma familia se dedicaba a traerles el maíz.

Como dice Acosta, el resultado del moler el maíz en un metate es la harina (Acosta, 1954). Tradición que todavía existe y que aún sigue usando por los pobladores de Sangolquí en uno de los molinos más importantes del sector para la obtención de la apreciada harina.

ENTREVISTA No. 2

LUPE YOLANDA VALLEJO DÍAZ, 71 años y nació en Sangolquí

Lupe Yolanda Vallejo Díaz, jubilada, le gusta mucho la gastronomía y hace todo como hobby.

Lupe Vallejo se dedica a la gastronomía desde siempre debido a que su mamá tenía un restaurant en Sangolquí y le ayudan por lo que siempre han estado en contacto con el ámbito gastronómico. Tiene un restaurante llamado “Casa Machay” donde hace comida típica a base de maíz en donde cada rincón cuenta las tradiciones de los sangolquileños.

Cuando se le preguntó de quien aprendió esta tradición del maíz, “comentó que de mi mamá de mi abuelita y yo le aprendí de mi mami” (Comunicación personal, Lupe Vallejo, noviembre de 2019). El nombre de la mamá de doña Lupe se llama Margarita Díaz, ella vive todavía y tiene 94 años, vive en el centro de Sangolquí y de la cual aprendió todos los conocimientos sobre el maíz.

De donde aprendió se le preguntó, por lo que Lupe Vallejo respondió que los saberes que tiene actualmente se debe a sus ancestros en especial de su familia de parte Montufar entonces comento “que la tradición viene de madre a hija” (Comunicación personal, Lupe Vallejo, noviembre de 2019).

Además, se le preguntó si conoce a otras personas dentro de su familia que hagan este tipo de preparaciones a base de maíz. Ella dijo “a ver, mi otra hermana que vive ahí con mi mami, pero yo hago más, porque hacemos cuando nos reunimos en la casa, antes solíamos hacer todos y se vendía bastante, y se vendía muchísimo lo que es pan de maíz. Si mandan hacer por ejemplo no solamente el pan, hasta ahora hace mi mami los quimbolitos, pero los quimbolitos que se venden en el mercado son de harina flor, yo suelo hacer secar maíz y yo mismo me voy a moler, cuando ya está desgranado, se lo seca. Hay un molino en Sangolquí el de antiguo camal ahí” (Comunicación personal, Lupe Vallejo, 2019).

Análisis

Cuando se le preguntó a qué se dedica, dijo que la gastronomía en torno al maíz, que ella se ha dedicado desde hace mucho y que aprendió de su mamá y su mamá de su abuelita. Toda su familia y ella en especial se han dedicado a hacer pan de maíz.

Anteriormente mencionado por Jolanda Zúñiga acerca del molino de Sangolquí y Lupe Vallejo Indica que ellas ponen a secar el maíz y que igualmente cuando ya está seco, suele ir a hacer moler en el molino que queda por el antiguo camal en Sangolquí dando énfasis a que este molino ha sido importante para el sector.

Resumiendo, la entrevista se desprende que es una de las pocas personas que queda todavía en Sangolquí que se dedica a la preparación del pan de maíz, pero siempre indicando que es exclusivamente del maíz y no de harina de trigo como otras personas lo realizan, esta es una tradición familiar que ha pasado de generación a generación, que su mamá aprendió de su abuelita y ella de su mamá que todavía prepara pan con la ayuda de su otra hija.

ENTREVISTA No.3

CARMEN UNDA VALLEJO, de 63 años, nació en Sangolquí

Esta entrevista se realizó con el fin de conocer la manera y los usos del maíz. Una de las primeras cosas que comentó es que la Mazamorra es una especie de sopa que primero se lo prepara con chanco donde este es preparado con ajo y comino. Lo preparaban con bastante col y papa con harina de maíz calentada.

Comenta que el maíz Chillo es más grande y amarillo. A este respecto dice que hay diferentes harinas, de maíz amarillo y blanco y otro tipo de maíz que también hacen una chicha con maíz morado. El maíz morado es una clase de maíz, se identifica porque la mazorca es delgada y larga y los granos son largos y duros.

Comenta que, de acuerdo al tipo de maíz es el tiempo de cosecha. Para que ya este el maíz, maíz se cultiva en octubre y se cosecha para fines de Julio. El choclo tierno se siembra en octubre y en marzo ya está listo.

Con respecto al mote, dijo que “el mote se hace de maíz, se le pela con cal, se le cocina con cal y se lo pela, ya pelado se lo puede cocinar. Del maíz blanco hacen el mote blanco y del maíz amarillo se procesa el mote amarillo y del choclo cao se hace el choclo mote, por ejemplo, el choclo madura se lo cocina bastante y ya se tiene el choclo madura. Con el choclo también se hacen las humitas, las torrijas, etc.” (Comunicación personal, Carmen Vallejo, noviembre de 2019).

El morocho es una especie de maíz, es de grano grueso cristalino. “Anteriormente, le molían con piedras y de ahí le ponían en una batea para sacarle la cascara, después ya le ponían a cocinar y le ponían hacer de dulce y

de sal. Después de molerle ya le dejan remojar y de ahí ya se lo cocina” (Comunicación personal, Carmen Vallejo, noviembre de 2019).

“El maíz negro que hay aquí en el valle no era tan chiquito, era mediano y hasta ahora hay. Comenta que en la feria saben vender los jueves y los domingos en el mercado de arriba (Refiriéndose al mercado abierto que queda a un costado de la iglesia principal)” (Comunicación personal, Carmen Vallejo, noviembre de 2019).

Cuando se cosechaba el maíz, hacían la *chicha* en cualquier temporada y para las fiestas hacen la chicha de jora.

Con relación a otras preparaciones del maíz, dijo la entrevistada “que los quimbolitos se pueden hacer con maíz blanco o maíz amarillo, igual los tamales de mote se hacen con el mote blanco, las humitas se hacen con choclo tierno” (Comunicación personal, Carmen Vallejo, noviembre de 2019).

Para la elaboración de las arepas de maíz, es igual con la misma masa del quimbolito con la gran diferencia que le ponen en la hoja de achira, no es cocinado al vapor o sino al horno.

Comenta, “mi hermana hacía las burras que es con harina de maíz, se hacía una masa de papa y le ponían un pedazo de queso y le forraban de la masa de maíz y se lo ponía al horno” (Comunicación personal, Carmen Vallejo, noviembre 2019).

La *chuchuca* es hecha con choclo, le ponen a cocinar el choclo y le ponen a secar y cuando esté seca le muele y el procedimiento es como el morocho. Dice que esto se muele en el molino de mano.

La chicha ordinaria se puede hacer hasta con arroz y la de jora tiene que ser fermentado el maíz.

Las tortillas de maíz se pueden hacer, relleno de queso o sin queso e igual se pueden cocinar al horno y también se puede hacer con la harina cocinada. Se pone a hervir el agua, en el agua, en el agua se pone mantequilla, una pisca de ajo y estar moviendo y se hace como una cascarita y le saca a una batea y ya está manejable y se rellena con queso, porque todo ha cambiado y en tiesto, yo no tengo tiesto.

El pan de maíz es con el queso rallado, crema de leche, mantequilla, manteca y unos 4 huevos y resulta una masa suelta que se la mezcla con un poco de harina de trigo para mejor su consistencia, se la va poniendo con una cuchara en la lata.

Carmen recuerda que antiguamente había mucho maíz y llevaban a un troje inmenso, donde clasificaban y desgranaban y de ahí por ejemplo iban amontonando el maíz y comenzaban a clasificar, desgranando y embolsando para luego sacar una reserva de la mejor cosecha se guardaba para volver a sembrar.

Análisis

El ciclo del maíz comienza en octubre con las primeras lluvias. Puede llegar a su madurez entre ocho y nueve meses, entre junio y julio. Su tiempo de producción y su cultivo en distintos pisos ecológicos le proporciona muchas ventajas en relación con otros granos que se sembraban. De acuerdo con Ortiz, “El maíz que

no se consumía fresco, se guardaba dejando colgado las mazorcas al aire en los aleros de las casas (*wayungas*), o incluso, al humo, ambas prácticas iguales a la de los campesinos de hoy. Se lo tostaba madura y también cao (*Kau*), que es el que está a medio camino entre tierno y maduro, para hacer *chuchuca* (*chuchuka*), se lo deshidratava (*muti*) y, cuando se lo dejaba madurar, se lo molía para harina en un mortero de piedra con su respectiva mano o piedra de moler” (Crespo, 2012, p. 60).

Ademas, Carmen Unda Vallejo de saber las características del maíz así mismo como las del cultivo comenta que el mejor maíz de chillo, el maíz amarillo de grano grueso se pueden hacer distintas recetas. Menciona como se procesando el maíz que era guardado en un troje y llevado al molino que todas las entrevistadas recuerda, y que igual se llevaban los aliños para preparar la carne, mezclando con maíz

Según Estella dependiendo de la clase de grano se puede derivar ciertas preparaciones en don granos entre más duros se podían hacer el mote o *muti* (Estrella, 1998). Hay varias clases de maíz que se las puede identificar por su forma, grano y color como ya lo mencionó. En especial señala como se puede hacer el mote que es una técnica que muchas las personas consultadas mencionan que su preparación es larga y se la hace se lo cocina con cal y luego se lo lava y sigue cocinando hasta que ya está el mote.

Carmen Unda Vallejo comenta que se puede hacer del maíz mote, pan de maíz, chicha de jora, quimbolitos entre otras preparaciones lo que nos hace acuerdo a (Salomon, 2011) sobre la presencia del maíz en entrevistas realizadas por los viajeros en 1959, donde estas nombra al maíz como el más importante de sus cultivos que se comía acompañado como dice en la siguiente descripción de Rodriguez Docampo:

Los indios sustentense con maíz tostado, hechos bolas y mazamorra: comen papas y unos gusanos que crían en la tierra, gruesos que llaman cusos, y otro género de pescaditos que se cría en los ríos, ... (Rodríguez Docampo [1660] 1965: 75 en (Salomon, 2011, p.145).

Otro de los elementos importantes que servía en la dieta diaria era que, con el maíz, los indígenas consumían lo que los españoles le nombraron como *chicha*, pero era conocido por los naturales como *aswa*. Entonces se puede decir que este grano representó un papel significativo en las sociedades o pueblos en la actualidad.

Esta entrevistada tiene por tradición la elaboración de los quimbolitos como una tradición que pasa igualmente de generación a generación, que se lo hace con harina de maíz. Sin embargo, hay otras recetas que se pueden conseguir con el maíz como la elaboración del mote, que es una tradición de cocinar con cal el maíz hasta conseguir el mote.

Menciona que en el molino de Sangolquí llevaban a moler el grano de maíz, Marca una diferencia en la preparación de la receta dependiendo de la harina de maíz cruda y cocinada.

ENTREVISTA No. 4

AURELIA MERCEDES ALICIA, de 93 años de edad y nació en Sangolquí

AURELIA MERCEDES ALICIA de 93 años. Primero fue secretaria, luego contadora cuando recién se fundó el colegio Simón Bolívar regentado por la Srta. Angélica Idrovo y fui alumna de castellano con Dona Zoila Ugarte de Landívar.

Su primer trabajo en Sangolquí fue en la Comisaría a lado del Comisario José María Sosa y después paso a trabajar en el Municipio de Rumiñahui como secretaria contadora de la Tesorería Municipal y ahí fui a trabajar en el Colegio Simón Bolívar y era colectora y luego fue a los Estados Unidos y me caso con Carlos Ruiz Buchelli y de ahí vivió en los Estados Unidos por 32 años y ahí tuvo a su último hijo.

Ella regresó a Ecuador, porque su abuelita estaba enferma y también tenía a su papá y dice que se regresó porque se jubiló. Comenta que en los Estados Unidos

Cuando se le preguntó sobre el maíz, de lo cual conoce mucho dijo lo siguiente. “El maíz es el producto más apreciado de aquí del Valle de los Chillos, *Zara* es en quichua maíz por eso se llama *chaqui zara*, es el maíz que está podrido y el maíz era uno de los alimentos principales de todo el Ecuador, dicen que vino del Perú en tiempos de los Incas. Todos los Chillos eran sembrados de maíz y como las haciendas más grandes estaban en Amaguaña y en Selva Alegre. Había muchos más sembríos de maíz que ahora” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

“Había diferentes tipos de maíz, el *mischa* era más delgado y dulce, *mishki* quiere decir dulce, por eso hace una relación diciendo el *chawar mihski*¹, es jugo dulce. Había el maíz negro que se usaba para la colada morada. Había el morocho que es maíz más duro que se usaba para sopas y postres. El chulpi que se usaba para comerlo frito, el canguil, el maíz blanco. Ahora han hecho híbridos y hay otras clases, dice que eso ocurre en la actualidad” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, 2019).

¹ Escritura obtenida del Diccionario Kichwa Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu, 2016.

La entrevistada cuenta que con el maíz crudo se hacía la cauca de maíz, quimbolitos, tortillas de maíz o las bonitísimas así mismo que en Sangolquí la familia Álvarez hasta ahora hace tamales. Nos cuenta que antes se hacían buñuelos, el sango de quinua que era mezclado con harina de maíz, el champús con el mote. “El champús es una colada de dulce hecha con harina de maíz, canela, naranjilla, arrayán, y chamburo y ahora hay babaco y el chigualcán que se parecía al babaco y el chamburo ya se va perdiendo esa fruta” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, 2019). Cuando se le preguntó si todo lo que sabe es una tradición familiar que viene de generación a generación, dijo, “mi abuelita Rafaela Vallejo Pérez, ella me enseñó a mí, mi abuelita tenía haciendas, propiedades y era ama de casa y sabía de todo de la agricultura” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

Aurelia Mercedes cuenta que para ser los tamales son con la masa cocinada, primero se cocina la masa y luego se hace el tamal. También, se hace el chigüil que se ha perdido, pero este va con queso, los otros pueden dependiendo de su relleno como son los de carne de puerco y gallina.

El chigüil se cocina en caldo de pollo o de carne y luego se le iba agregando como un tamal que era con la hoja de maíz (Del tallo de la planta) y se hacía un triángulo y se hacía y se le ponía queso, era con la hoja de la caña, la larga.

Todas las comidas típicas han cambiado la manera de hacer han cambiado porque lleva tiempo la entrevistada comenta que la mazamorra era la colada o crema de choclo de maíz, de maíz o de habas o hechos de granos secos. La colada de choclo es una y la colada o cauca de maíz, era diferente. Dice que, para hacer “la mazamorra se le cocina el maíz, luego se muele y se agrega agua para poderle cernir el afrecho. En una olla se hace un refrito de cebolla, ajo y se hace un caldo de carne y se le puede hacer también con queso, pero lo típico

era carne de res o de puerco” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

Cuando se preguntó sobre si todavía existen estas costumbres de los usos de maíz, la entrevistada relata que, si efectivamente en la actualidad casi todo se ha perdido, antiguamente se hacía tostado y mote lo cual se podía encontrar comúnmente en las casas así de la misma forma como la colada de dulce, tamales, rosero.

En los molinos se molían muchas coladas y servían en la noche y era un plato que se servía de noche en la cena. “El rosero es una bebida hecha con un poquito de agua del mote, pero el mote no debe estar muy cocido y se corta en pedacitos el mote y se hace en agua con canela y se pone jugo de naranjilla y babaco, los pedacitos de mote y el agua que se cocina el rosero y se pone la canela y hoja de naranja. Era una bebida especial en Navidad y no es fácil de hacerlo, toma mucho tiempo” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

Además, Aurelia Mercedes nos dice que para hacer la bebida a base de maíz la cual por nombre es la chicha se deja remoja el maíz en agua y se pone en un canasto tapando con hojas de achira para que germine y se le pone al sol y luego se le muele y esa es la jora se le cocina en agua y luego se pone en un pondo de barro a que se fermente. Se le preguntó cuánto demora en hacerse la chicha, por lo que nos comentó que aproximadamente 10 a 15 días. Comenta que, “mi abuelita tenía cocina de leña y cocinaba en ollas de barro y también tenía en la tierra el pondo y al final de la chicha quedaba un concho y se seguía poniendo la chicha fría en el concho y con eso se ponía a madurar” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

“La colada morada también se hacía con harina de maíz morada. La colada morada se le hace hervir el agua con canela, ishpingo, pimienta dulce, hojas de cedrón y hierba luisa y se sacaba el jugo del mortíño. Dice que antiguamente no se hacía con mora, eso que solo era que iban a coger los mortíños” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

En relación a la pregunta de que, si estos platos son una tradición familiar, la entrevistada comenta que dentro de su familia todos hacían, su abuelita en especial, pero comenta que esta tradición se va pasando de madre a hija.

Refiriéndose a la tierra dijo: “era el mejor porque ahora no hay donde sembrar y lo poquito ya no es el maíz de aquí que no es el mismo sabor y la misma textura y el maíz de los Incas fue conocido donde se sembraba” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, 2019).

Para la fanesca, en abril como choclo tierno, en corpus el mote para el champús y luego el tostado se ha consumido todo el año porque guardábamos el maíz todo el año. Mi abuelita hacía el tostado, harina de maíz, harina de maíz negro, “Ahora había una colada de maíz que se mezclaba con habas y arvejas y se le mandaba a moler con achiote y pepas de culantro secas, ese el famoso *runaicho* y con carne de puerco y papa cocinaba y encima se ponía una parte del cuy y se usaba bastante sobre todo la gente del campo y aquí en el mercado de Guayllabamba hace una señora que hace el *runaicho* y es delicioso” (Comunicación personal, Aurelia Mercedes, noviembre 2019).

Cuando se le preguntó si el maíz de chillos era el mejor de la Provincia de Pichincha, menciona que: el valle de los Chillos era famoso y el clima era ideal para sembrar maíz y desgraciadamente no hay donde sembrar maíz y todo se ha convertido en habitaciones.

Análisis

Según Barrera el maíz de Chillo lleva su nombre ya que la producción de la Hacienda Chillón tenía la mejor calidad de maíz (Barrera, 2012). Para Aurelia Mercedes el recuerdo del maíz de los chillos era importante y dijo que era famoso y antiguamente existían muchas haciendas donde sembraban el maíz

Desafortunadamente ahora no se puede sembrar ya que todo está poblado y las haciendas se han vuelto condominios habitacionales. El maíz puede ser preparado de muchas formas como el mote, el chulpi, el canguil, preparar la cauca, quimbolitos, el rosero, la chicha de jora, fanesca, colada morada. El mote podía ser preparado con maíz blanco o amarillo.

Cuando se le preguntó si era una tradición familiar, la entrevistada comentó que ella aprendió de su abuelita, que ella sabía cocinar bien. Igual el mote también comenta que se le cocinaba con legía o cal.

También indica igual que las anteriores que se ha perdido la tradición de la cocina a base del maíz.

Igual que las anteriores entrevistadas Carmen Vallejo, Lupe Vallejo y Jolanda Zúñiga, la entrevistada conoce mucho de los distintos platos o recetas que se puede tener como ingrediente principal que es el maíz, en especial de la chicha de jora que lleva un proceso largo. Pero, en general la mayoría de los platos a base de maíz ya no se hace mucho porque cada receta demanda de tiempo largo para su preparación en las cuales también afirman las anteriores entrevistadas. Comentó que el maíz de la región del valle de los Chillos es el más famoso del Ecuador. El conocimiento de la cocina del maíz va de madre a hija o de abuela a nieta.

ENTREVISTA No. 5

ISABELA VALLEJO CEVALLOS, de 54 años de edad.

Comenta que su tía Mama Nelly “A mi mamá Nelly solía darme duro para que aprenda a cocinar y como vivíamos en un departamento y las puertas conectaban a las Coquitas y la ayudaba a la empleada de ellas que se llamaba María y ahí cogí la sazón” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019).

Cuando se le preguntó qué platos sabe hacer del maíz, la entrevistada dice “con relación casi todo yo tengo esas mazorcas que es el auténtico maíz de chillo y si pudiera diera a alguien que pudiera rescatar las semillas” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019), refiriéndose a que ella podría donar este maíz para que alguien que esté interesado en sembrar, podría donar las semillas. Comenta que el día jueves salen todos los maíces al mercado. Uno de los maíces propios del lugar es el maíz *miska*, pero que en la actualidad ya no existe en la zona y por eso están importando de otro lugar.

Con relación a cuantos platos conoce sobre el maíz, ella comenta que se puede hacer la Cauca que se puede hacer con pollo o con carne de chanco y con maíz amarillo, Dice: “A parte de la cauca tenemos la sopa de bolas de maíz, tenemos la colada de choclo con carne de chanco tiene papa y tiene col que se hace con el maíz tierno” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019).

“Tenemos como postres los quimbolitos, las tortillas de maíz se las hace de sal y dulce. Las de sal se las llena con queso y cebollita y con color. Las de dulce se mezclan la harina de maíz con la yema de huevo y se le pone panela y se le pone en el tiesto. Yo solo hacer eso y tengo nietos y se les entretiene con cualquier cosa”, (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019). Refiriéndose a que les da de comer estas tortillas para entretenerlos.

Según Isabella Vallejo la chicha de jora es del maíz, pero toma tiempo prepárala. Para hacer la chicha dice: “el maíz hay que hacerle podrir y cuando ya están las raíces se le pone a secar, ya cuando está bien sequito se le lleva al molino y se le tritura bien para hacer la chicha de jora. Ya se tiene la harina y se pone a cocinar la harina en agua hirviendo que suelta el punto de hervor y ahí suelta la harina y se pone las especias de dulce y cocina mínimo dos horas y media, que esté bien cocinadito y de ahí se cierne y se pone en un pondo o un traste de barro y de ahí se le deja para que empiece a madurar y en dos días ya tiene la chicha de jora” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019). Con dos libras de maíz para la chicha de jora se necesita cinco litros de agua, pero lo mejor es hacer a parte (Se refiere a que todos los ingredientes deben ser preparados por separado) toda la especería de dulce y cuando ya este se cierne. Se cocina a parte la haría y parte el cedrón, hierba luisa, canela, pimienta de dulce y eso que hierba bien, así como se hace la colada morada, todo por separado”.

Comenta que eran tías de ellas que hacían varios platos del maíz, dice que “Mamá Delia hacia tortillas de maíz y Mamá Nelly hacia la chicha de jora. Ambas hacían para la casa. Dice que: Mama Nelly tenía un terreno en Fajardo y el cuidador dejaba que se pudra en las mismas matas el choclo” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019).

Cuando se le preguntó si conoce de familias o personas que hagan pan de maíz, la entrevistaba comenta que los panes de maíz se hacen donde la familia de Margarita Ubidia, así también las arepas de maíz envueltas en achira y eso se mete al horno después de eso la misma persona hacen y salen a vender en canastas, hacen arepas y el pan de maíz

“En cambio las tortillas de maíz, son hechas por una señora que se llama Rocío Silva, que tiene un restaurant que se llama Casita de Teja que hace tortillas en tiesto para la venta” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019).

Los platos que se pueden encontrar en su comedor quimbolitos, colada de choclo, humitas, morocho, cauca de pollo.

Esta entrevista tuvo como objetivo el de conocer en el lugar como se estaba preparando el maíz de morocho de la siguiente manera:

“En el maíz crudo se escoge y luego se remoja y el agua hay que guardar, pero se friega el morocho seis veces e igual se cierce seis veces. Así, se remoja, luego se friega y luego se cierce seis veces para sacar las impurezas y se friega y se vuelve a refregar. En el agua hirviendo se pone el morocho y se retiran las impurezas y el agua se guarda. Cuando el morocho se va secando se va poniendo el agua de encima despacio y moviendo con una escurridera” (Comunicación personal, Isabella Vallejo, noviembre 2019).

Análisis

Isabela tiene un comedor en el corazón de Sangolquí, ella conoce mucho sobre los usos del maíz, e incluso comenta que el maíz de chillo es uno de los más importantes de la región, dice que ella guarda aún unas mazorcas de maíz que podría donarlas para que se cultive porque ya no existe en la ciudad.

Según Borrero la mujer cría un elemento específico de su linaje por ejemplo de ají, cuyo conocimiento será transmitido a sus futuras madres e hijas (Borrero, 2009). Isabella Vallejo aprendió a conocer de las tías del esposo, en este caso

el conocimiento fue transmitido de tía política a ella, es decir, de las mujeres de generaciones más antiguas. Del maíz se puede hacer la cauca de maíz, la colada de bolas de maíz, las tortillas de maíz, la chicha de jora, el morocho, quimbolitos, empanadas de morocho, pan de maíz y tortillas de maíz.

En general, de acuerdo con la entrevistada uno de los granos más importantes es el maíz de chillo el cual se va perdiendo y del cual comenta que ella posee varias mazorcas para que pueda ser sembrado, que del maíz se pueden hacer muchos platos o recetas tanto para la comida salada como dulce con las harinas tanto cruda como cocinada. En especial la receta del morocho es un dulce que lleva mucho tiempo su preparación previa como ya lo mencionan desde que parte con remojarlo y luego lavarlo bien para ponerlo a cocinar por bastante tiempo.

La tradición de esta cocina es mujer a mujer y siempre está relacionada con la línea materna.

ENTREVISTA No. 6

CAROLINA PEREZ, de 35 años de edad.

¿Qué entiende por maíz?

Maíz, más que un alimento, es la base y el núcleo de la vida de nuestros pueblos andinos. Representa nuestras raíces, nuestra cultura, nuestra sabiduría ancestral, nuestra espiritualidad y ritualidad y el sustento de nuestra alimentación.

¿Por qué es importante el maíz en sur América y en especial en el Ecuador?

El maíz fue la base de la alimentación de los pueblos andinos y de América central. Es un producto nativo del territorio andino y cuenta con un valor

nutricional tan importante, que logró alimentar y dar sustento a nuestros pueblos. Además, es el producto con mayor versatilidad y es por esto que los pueblos lo utilizaron como parte de su alimentación diaria.

También toma un rol muy importante a nivel cultural y espiritual puesto que los pueblos andinos siempre consideraron a los alimentos como sagrados, especialmente en el caso del maíz. Alrededor de este producto se desarrollaron las creencias y tradiciones de la sacralidad andina y americana; por ejemplo, se cuenta con la conocida leyenda del *Popol Vuh*, que habla que el ser humano se originó y nace del maíz.

También hay varias historias que explican cómo al maíz acercan a los pueblos a la divinidad. Además, el maíz también dicta los calendarios agrícolas, ritualidad y festividades de los pueblos andinos, incluyendo los ecuatorianos; por ejemplo, los Raymis. En este sentido, los momentos en los que se agradece a la tierra y se realizan rituales para lograr que la *Pachamama* devuelva abundancia de alimentos, suceden en los meses en los que siembra y cosecha maíz. Igualmente, luego de las cosechas de maíz, los pueblos realizan rituales festivos que reafirman su espiritualidad y su sentido comunitario; principios básicos de los pueblos andinos. Hay que recalcar que alrededor del maíz, los pueblos viven sus principios andinos (vida, divinidad, comunidad, reciprocidad, paridad, crianza, entre otros). Por ejemplo, el maíz representa la vida que existe en todos los seres de la *Pachamama*, es divino, se siembra y cosecha en comunidad, complementa al ser humano, permite que el hombre genere vida y además, este es recíproco: otorga vida al ser humano.

De igual manera, hablando de reciprocidad, la Pacha mama agradece por los rituales con alimentos abundantes y saludables. En resumen, se puede decir

que, gracias al maíz, los pueblos pueden gozar de alimento y equilibrio. El maíz es definitivamente, un ser sagrado, divino, representa la fertilidad y es capaz de dar vida al ser humano.

¿Considera usted que el maíz representa la base de una dieta de una comunidad?

Por supuesto que sí. El maíz no solo contiene un valor nutricional importante, sino que, combinado con otros productos, logra constituir alimentos completos para las dietas. Este es el caso de la combinación del maíz con el frejol, desde la chakra crecen juntos en simbiosis y luego, se los combina en la alimentación para lograr una mezcla de nutrientes ideal.

Existen muchos estudios que confirman que los cereales fueron la base de alimentación de muchos pueblos antiguos por su valor nutricional y capacidad de combinarse con otros alimentos. Los pueblos andinos son ejemplos claros de esta afirmación. Incluso en los libros actuales de nutrición, se encuentra que los componentes de los cereales pueden mezclarse con las leguminosas para formar alimentos completos. Por ejemplo, la sabiduría andina une al maíz con el chocho y con el frejol.

¿Con el maíz que preparaciones se pueden hacer?

Una infinidad. Desde las más antiguas hasta las más modernas. Por ejemplo, los pueblos andinos ya lo preparaban molido como la base de humitas o choclotandas. Se consumía también su mazorca de manera natural. Una de las más importantes es la fermentación para preparar la chicha y así, contar con una forma de maíz vivo (germinado y fermentado), aportando con la mayor carga energética.

También preparaban la *chuchuca* o maíz seco para poder conservarlo. Hoy por hoy los pueblos andinos y mestizos lo consumen en humitas, tamales, quimbolitos, sopas, coladas, chichas, champús, potajes, tortillas, sangos, el uchujacu, panes, tostados, come y bebes (rosero, por ejemplo), morocho dulce, en la pamba mesa, en harinas para tortas, en la fanesca, en la colada morada, y muchos más.

Los tipos de maíz permiten una variedad de preparaciones: el morocho, el canguil, el mote, maíz negro, maíz blanco.

¿Considera usted que se han perdido tradiciones y costumbres en las preparaciones de platos tradicionales o manjares en base al maíz?

La globalización siempre provocará la pérdida de muchos tradicionales locales. Hay que mencionar que, el maíz transgénico ha sido uno de los principales causantes de que el maíz se lo utilice para fines industriales, provocando que los pueblos no lo usen para sus preparaciones tradicionales y, además, perdiendo la biodiversidad.

Hay que rescatar que, en Ecuador, todavía existen pueblos andinos que no han perdido la tradición festiva, espiritual y culinaria del maíz y aún encontramos varias preparaciones. También hay que rescatar los talentos de los cocineros actuales que todavía permiten darle versatilidad al producto.

¿Por qué es necesario rescatar la cultura del maíz?

Porque además de ser sumamente importante para la nutrición y para la lucha en contra de las enfermedades crónicas no transmisibles, es un elemento que representa nuestra identidad, biodiversidad y sabiduría andina milenaria.

¿Cuáles son las aplicaciones más comunes o creencias a base del maíz en el Ecuador?

Las creencias son las mismas que mencionadas con anterioridad sobre la vida, la espiritualidad, los rituales festivos, entre otros. Nuestros pueblos andinos ecuatorianos festejan el Pawkar Raymi, Inti Raymi, Kolla Raymi y Kapak Raymi en honor a la siembra y cosecha del maíz. También es un producto básico en las creencias y rituales de la muerte. Juega un papel importante en el Pawkar Raymi y la fanesca y el Día de los Difuntos y la colada morada.

Además, la chicha de maíz o la chicha de jora es una de las bebidas más sagradas de nuestros indígenas. Ellos aún lo muelen (para hacer harinas como el uchujacu o para preparaciones como las humitas), lo secan (chuchuca) y luego hidratan en sopas y coladas, lo germinan y luego fermentan (chicha de jora), lo fermentan para el champú, lo tuestan en tiestos y lo consumen solo o con catzos, en fin, lo usan en varias preparaciones culinarias.

Dentro de las chakras ecuatorianas el maíz representa vida, da soporte al frejol para que crezca, aporta nutrientes a la tierra y permite la realización de rituales festivos. Al maíz se lo combina con frejol y chocho para crear alimentos nutricionalmente completos. También tiene funciones medicinales para aliviar enfermedades.

¿Cuáles son las técnicas culinarias más antiguas con las que se preparaba el maíz?

Molido, secado, fermentado, tostado en tiestos, hervido.

¿Considera usted que es necesario la creación de un recetario de platos tradicionales a base de maíz del cantón Rumiñahui?

Muy necesario puesto que Rumiñahui es una zona con una producción importante de maíz, un pueblo que aun celebra y realiza festividades en torno a este producto y existe mucha sabiduría culinaria que debe ser revalorizada y documentada. Se debe recalcar la importancia del maíz en esta zona por el Valle de los Chillos y el maíz chillo *Pawkar Raymi*, *Inti Raymi*, *Kolla Raymi* y *Kapak Raymi*, festividades que se deberían registrar para salvaguardar nuestra identidad con el maíz.

Análisis

Carolina Pérez, Msc. en Cultura gastronómica y Comunicación comenta la suma importancia del maíz en donde a través de su punto de vista permite caer en cuenta que esta importante gramínea juega un importante partido en Sur América y en el Ecuador dando a conocer las distintas festividades que giran en torno al maíz las cuales son *Pawkar Raymi*, *Inti Raymi*, *Kolla Raymi* y *Kapak Raymi* y su vez las leyendas que giran en torno a esta gramínea. Habla la suma importancia de rescatar las prácticas y usos ancestrales del maíz para fortalecer la identidad ecuatoriana y salvaguardar la cultura del maíz que se ha venido perdiendo con el pasar del tiempo

Como lo dijo Pino el maíz forma parte de las culturas ecuatorianas, creando no solo sociedades sino comunidades complejas en donde estas han creado rituales y mitos entorno a este claro ejemplo son las sociedades formativas como las Vergas, Valdivia, Machalilla, Chorrera que lograron domesticar y formaron su dieta entorno de esta importante gramínea (Pino, 2004, pp.207-208).

2.2.2. Resultados de las entrevistas

Con el fin de conocer o tener más claro las diferentes maneras tradicionales de preparar en platos o en manjares el maíz, se realizó unas entrevistas cortas a varias personas o informantes de Sangolquí y solo una persona de los Chillos cuyas edades estaban entre 50 y 92 años. Estas entrevistas permiten realizar las siguientes observaciones:

- Todas las personas tienen conocimiento del maíz y en especial del denominado Maíz de Chillo.
- Conocen sobre el aporte nutritivo que tiene este grano.
- La tradición de la tierra agrícola y en especial del maíz ha desaparecido y el desarrollo urbano ha mermado los espacios donde se cultivaba el maíz.
- Las variedades comunes o de las cuales tienen conocimiento es el maíz amarillo, blanco, negro grande y pequeño, mote, chulpi, canguil y morocho.

Conocedoras de la nobleza de su preparación se pueden hacer distintos platos como quimbolitos, sopas, coladas de dulce y de sal, arepas, pan, humitas.

Capítulo III.

Propuesta

3.1. Introducción

En este capítulo se propone la elaboración de un recetario tradicional gastronómico que reúna las preparaciones y permita la recuperación de tradiciones culinarias a base del maíz del cantón de Rumiñahui - Parroquia de Sangolquí. El objetivo de este estudio es dar a conocer la importancia del maíz y no permitir que esta cultura del maíz se vaya deteriorando con el pasar del tiempo para que las preparaciones tengan una mayor aceptación para nuevas y futuras generaciones.

Para la elaboración del recetario tradicional a base del maíz es necesario incluir las siguientes características.

3.2. Concepto de patrimonio cultural intangible

De acuerdo con la convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003, la expresión de “patrimonio cultural intangible” se expresa en los siguientes ámbitos: tradiciones, expresiones orales, incluyendo el lenguaje como principal gestor del patrimonio intangible las artes sociales en las que podemos encontrar la música, la danza y el teatro así mismo las prácticas sociales, los rituales, festividades, el conocimiento, las practicas con la naturaleza o el universo y las artesanías tradicionales pasadas de generación en generación (Solarte, 2010).

A pesar de que la cocina no forma parte de este ámbito patrimonial, obviamente forma parte del patrimonio cultural de un país de la misma forma que juega un monumento o una escultura, forma parte del patrimonio incultura ya que por defecto todas las artes tienen alguna base física o material que despiertan en el ser humano nuestros sentidos o sensibilidad dando como resultado las sensaciones y emociones y de placer. Pero en la cocina esta forma material es efímera esto quiere decir que en tan pronto es creada entre fogones, desaparecerá en los platos, hasta ser de nuevamente creada, lo que permanecerá de la comida una vez ha sido consumida solo serán los productos trabajados y las técnicas de preparación que se utilizaron para realizar los platillos (Solarte, 2010).

3.3 La comida

El acto de comer responde a la necesidad biológica de ingerir nutrientes para nuestro organismo para poder subsistir. La humanidad realiza varias comidas al día en total son tres desayunos, la merienda y la cena. Su contenido se verá afectado por una serie de factores sociales, culturales, estacionales y geográficos (Solarte, 2010).

3.4 El concepto de tradición

La definición de lo tradicional puede ser sujeta a largas y complejas. Por lo tanto, se ha decidido definir en materia de cocina como aquello que el individuo añora cuando está fuera de su país o no lo puede comer ni disfrutar. Aunque esto suene muy subjetivo Solarte explica que:

Se trata de una definición muy precisa y cargada de alguna medida de subjetividad, pero que alude, al cabo, a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es

lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia (Solarte, 2010, p. 28)

3.5. El concepto de receta

La receta de cocina constituye un texto en donde incluye dentro del mismo prescritos o instructivos. Son textos que facilitaran las instrucciones para la elaboración de preparaciones.

En este tipo de texto podemos encontrar características concretas que sirven tanto para escribirlos como para leerlos. Conocer estas particulares características ayudara a comprender su contenido.

3.5.1. Estructura de una receta

La estructura de una receta de cocina es:

- Título de la preparación
- Número de personas
- Ingredientes de la preparación
- Procesos a seguir
- Observaciones
- Fotografía de la preparación

3.6. Recetas

Tabla 18. Tamal de maíz

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Tamal de Maíz		Nombres populares: envuelto	
Grupo Social: Clase media, Clase media - Baja		Lengua: Castellano	
Subámbito			
Alimento preparado generalmente a base de maíz rellenas en ocasiones de carne o vegetales, envueltas en hojas vegetales como de mazorca de maíz, plátano o bijao.			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o	
El tamal se nutre de la tradición prehispánica y los saberes adoptados en la época colonial. La cocción de los alimentos envueltos en hojas vegetales, fue desarrollado por pobladores de los Andes.	Ningún concepto o parámetro de leyenda o creencia relacionada al plato	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:	Nativo	Introducido	
900 gramos de Harina de maíz tostado	✓		
550 gramos de Manteca de chancho		✓	
250 gramos de Mantequilla		✓	
1 LT de Fondo de pollo		✓	
12 unidades de Hojas de achira	✓		
500 gramos Pollo		✓	
REFRITO			
5 gramos Manteca de color		✓	
Sal		✓	
90 gramos cebolla		✓	
40 gramos Ajo		✓	
Herramientas:	Ancestral	Moderno	
Bowl		✓	
tamalera		✓	

Procedimiento:					
1) Mezclar la harina de maíz previamente con el fondo de pollo, llevar a una olla y cocinar, remover constante para que la masa no se pegue en el fondo de la olla. 2) Batir los huevos e incorporar manteca hasta obtener una masa homogénea, añadir un poco de sal al gusto. 3) Preparar el pollo previamente cocinado y el chicharrón. 4) En una hoja de achira agregar de dos a tres cucharadas y medias de masa y añadimos nuestro relleno más un trozo de huevo duro. 5) Envolver la mezcla con la hoja de achira. 6) Dejar cocinar a fuego lento por una hora.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Este tipo de elaboración antiguamente era destinada para la festividades de diciembre en la época de navidad. Con el tiempo su producción fue extendida a todo el año. Aquellas personas que realizan esta preparación en épocas navideñas lo consumen como plato fuerte.			
	Continua				
	Ocasional				
✓	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Esmeraldas, Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas, los Ríos, Santa Elena, Guayaquil, El oro, Galápagos, Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	Carne de gallina criolla, de choncho, cuero de choncho, pescado o camarón			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aurelia Mercedes Alicia		Información reservada	Información reservada	Femenino	93
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Cocción al vapor: Trata de cocinar alimentos a través del vapor mediante un líquido (agua)					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 28/11/2019		

Tabla 19. Empanada de Morocho

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Empanada de morocho	Nombres populares: Empanada de morocho	
Grupo Social: Clase media	Lengua: Castellano	
Subámbito		
anadas crujientes elaboradas a base de maíz (mote) rellenas de carne de res o de cerdo, zanahoria, cebolla y alv		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
la empanada es una preparación criolla en la que consiste cocinar la masa con un relleno, para conservar el mismo. Las empanadas ecuatorianas es un cruce entre empanadas castellanas y árabes incorporando a su interior	Ningún concepto o parámetro de leyenda o creencia relacionada al plato	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
400 gramos de Morocho	✓	
150 gramos de Manteca de chancho		✓
200 gramos de Carne molida		✓
100 gramos de Zanahoria		✓
200 gramos Cebolla blanca		✓
200 gramos de Arroz		✓
500 gramos de Aceite		✓
Sal		✓
comino		✓
80 gramos de Achiote		
100 gramos de Alverja		
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Olla mediana		✓
Tabla		✓
Cuchillo		✓
Sartén		✓
Espumadera		✓

Procedimiento:					
1) Lavar el morocho y sacar la pelusa, cocinar con agua y sal durante una hora. 2) Escurrir, dejarlo enfriar y moler. 3) para la masa, poner un poco de aceite y amasar el morocho hasta obtener una masa uniforme reserve. 4) para el relleno en un sartén con aceite y a fuego mediano dorar la carne molina junto con la cebolla, zanahoria y el arroz previamente cocinadas. Agregar un poco de sal y pimienta al gusto. 5) extienda la masa sobre un platico ligeramente engrasado con manteca y agregue el relleno finalmente sellar bien.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Aunque las empanadas se lo consumo de forma cotidiana hay ciertos casos en algunos lugares que se los consume por festividades un claro ejemplo son las empanada de vientos en Cañar, en las fiestas de la parroquia de San Andrés de taday así también como en Pichincha las empanadas de carne en tiempo de Corpus Christi.			
✓	Continua				
	Ocasional				
✓	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familiar			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familiar			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	ningún cambio relevante para este clase de empanada.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aurelia Mercedes Alicia		Información reservada	Información reservada	Femenino	93
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Repujado: En las empanadas de mas firmes y no tan quebradizas se realizan esta técnica parar cerrar y asegurar el relleno y la mayoría de casos con fin decorativo. Fritura profunda: Es la cocción de un preparado con abundante aceite o grasa. Este proceso deberá llevarse a cabo a una temperatura de entre 180°C y 199°C.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 28/11/19		

Tabla 20. Bonitísimas

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha		Cantón: Rumiñahui
Parroquia: Sangolquí	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Bonitísimas		Nombres populares: Bonitísimas
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase baja		Lengua: Castellano
Subámbito		
Bonitísimas elaboradas a base de harina de maíz y huevo, rellenas de papa y queso.		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
Es una preparación criolla la cual incluía la técnica de cocción del tiesto o piedra volcánica aunque lleva elementos españoles como la manteca y la cebolla.	Este preparación fue la creación del fruto de la fusión de dos culturas las cuales son: Indígenas y españoles	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
450 Harina de maíz	✓	
50 gramos de Mantequilla		✓
1 unidad de Yema de huevo		✓
150 gramos de Agua	✓	
Sal		✓
Relleno		
350 gramos de Papa	✓	
50 gramos de manteca de color		✓
100 gramos de cebolla blanca		✓
200 gramos de queso		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Tiesto de barro	✓	
Sartén		✓
bowl		✓

Procedimiento:					
1) Cernir la harina, agregar sal y yema de huevo. 2) Añadir de poco a poco agua tibia o fondo de vegetales o fondo de pollo tibio hasta obtener una masa suave. 3) Amasar y dejar reposar por un periodo de 30 minutos. 4) Para el relleno rallar y desmenuzar el queso. 5) Cocinar las papas y hacer una especie de puré, agregar el queso y la manteca de color. 6) Finalmente Con un poco de masa hacer una bolita y añadir el relleno en el centro, cerrar y formar una tortilla, llevar al tiesto y dorar.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	las Bonitísimas se consumen durante todo el año de muchas maneras. Normalmente se las sirven en la hora del café, en hora de la mañana o a media tarde. Pero normalmente las tortillas se prefieren en platos fuertes en la hora del almuerzo.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Pichincha			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Zúñiga			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Zúñiga			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	ara la elaboración de las bonitísimas se puede ocupar o fondo de pollo o fondo de vegetales			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jolanda Malu Zúñiga		Información reservada	Información reservada	Femenino	52
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Tostar: método por el cual se coce un alimento al fuego sin usar grasa o aceite mediante este proceso se extrae la humedad del alimento, adquiere un color dorado y en algunos casos permite realzar su sabor.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 30/11/19		

Tabla 21. Chicha de jora

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Chicha de Jora		Nombres populares: Colada de maíz Sha Kuir en Shuar Sara api e Kichwa Wea Kno en Paikoko Numbek.	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b		Lengua: Castellano	
Subámbito			
Bebida fermentada que se compone principalmente de la "jora" es decir maíz malteado y después fermentado para obtener su grado alcohólico			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o	
Preparación prehispánica trata de una bebida tradicional fermentada a base de maíz.	Antiguamente era una bebida para uso sacerdotal de los indígenas pero con el pasar del tiempo se convirtió en la bebida de todos y se las consumía en las mingas , en los rituales y en los casamientos indígenas.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
20 unidades Maíz amarillo		✓	
20 unidades de Hoja de achira		✓	
3.5 Lt de Agua		✓	
200 gramos de Panela			✓
1 unidad de Hierba luisa		✓	
1 unidad de Cedrón		✓	
12 unidades de Clavo de olor			✓
12 unidades de pimienta dulce			✓
2 unidades de ají criollo		✓	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
olla			✓
cuchara de madera			✓
estera		✓	
Metate		✓	
cernidor			✓

Procedimiento:					
1) Llevar a remojar el maíz dentro de una vasija por un período 15 a 20 días. 2) cernir y extender el maíz en esteras cubiertas por hojas de achira y sometiéndolas a presión . 3) Pasado los ochos días el maíz fermentado adquiere pequeñas raíces el cual le dan un sabor dulce a la chicha el cual toma el nombre de jora. 4) dejar secar la jora por un periodo de 3 a 4 días 5) Llevar a moler la jora en un metate de piedra. 6) una vez molido llevar a cocinar la hora con agua por media Hora, mover constantemente. 7) Preparar la panela y aromatizar con las especies y mezclar. 8) Cernir la jora y dejar fermentar por 3 días en pundos de barro.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	la chicha de maíz se consume exclusivamente en festividades sociales importantes como ceremonias, matrimonios entre otros. Mientras que la chicha o colada de maíz la cual no es fermentada puede consumirse fuera de los días festivos.			
✓	Continua				
	Ocasional				
✓	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Es una preparación nacional			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	si se desea tener una mayor fermentación se le puede agregar piña, pero si se desea			
	Media	aumentar de una manera mas rápida la fermentación se le puede agregar ají criollo.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		Información reservada	Información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Fermentación: Proceso de crecimiento de bacterias. Remojar: sumergir el genero alimenticio con el objetivo de hidratarlo. Aromatizar: Dar aroma a una preparación por medio de especies o hierbas.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 07/12/19		

Tabla 22. Maíz tostado

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Tostado	Nombres populares: maíz tostado	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
Granos de mazorca de maíz tostados con una materia grasa.		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
El tostado es una preparación prehispánica el cual consiste tostar el maíz en tiesto y ablandarlo únicamente por el calor.	En el periodo prehispánico, el cucayo de los viajeros indios contenían maíz tostado el cual les servía para poder recuperar fuerzas.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
180 gramos de Maíz	✓	
90 gramos de Manteca		✓
Sal		✓
50 gramos de cebolla cebolla blanca		✓
25 gramos de Ajo		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Paila de bronce	✓	
Cuchara de palo		✓

Procedimiento:					
1) En una paila de bronce coloque manteca de cerdo y caliente. 2) lave el maíz por unos segundos y seque. 3) en la paila agregue la manteca , la cebolla, el ajo y el maíz, removía y deje tapar. 4) Remueva la paila constantemente hasta que comience a reventar, comience a tostar hasta obtener un color café brillante. 5) sacar el tostado de la paila y agregar sal al gusto.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	el tasta es una preparación de uso cotidiano el cual es acompañante de muchos platos como sopas, platos fuertes como la fritada, hornado o el mote entre otros. A pesar de ser un acompañante sirve como refrigerio o como entrada.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	Para la preparación del tostado se lo puede realizar en tiesto aunque esta versión.			
	Media	También puede cambiar la materia grasa por la mapa huira.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		Información reservada	Información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Remojar: sumergir el genero alimenticio con el objetivo de hidratarlo. Tostado: método por el cual se coce un alimento al fuego sin usar grasa o aceite mediante este proceso se extraer la humedad del alimento, adquiere un color dorado y en algunos casos permite realzar su sabor.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 07/12/19		

Tabla 23. Morocho

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Morocho		Nombres populares: Morocho dulce	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b		Lengua: Castellano	
Subámbito			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
El morocho preparación prehispánica y criolla. La cocino del morocho de la forma mas popular de este majar es que se cocine con leche, animal que fue introducido en la época Colonia		En tiempos precolombinos pudo haber sido endulzado con ocas o chawarmishki.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
900 gramos de Morocho		✓	
3Lt de leche Leche			✓
10 gramos de Canela			✓
350 gramamos de Azúcar			✓
150 gramos de Pasas			✓
2Lt de agua		✓	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla			✓
Cuchara de palo			✓

Procedimiento:					
1) Llevar a hervir el morocho. 2) Cernir y Moler el morocho hasta quede medianamente triturado. 3) Llevar al agua de nuevo remover hasta que salga el afrechillo y la pluma del morocho, repetir este proceso varias veces hasta que el grano quede completamente limpio. 4) llevar a una olla agregar agua y el morocho previamente tratado, cocinar por unos 30 minutos. 5) Finalmente agregar azúcar, leche, canela y dejar hervir hasta obtener la textura deseada, remover constantemente. 6) antes de servir agregar pasas.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	el morocho es una bebida cotidiana que se consume durante todo el año. Se puede consumir en cualquier momento del día como desayuno, como postre o en la noche.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	En tiempos precolombinos puede haber sido endulzado con ocas o chawarmishki lo que podría			
	Media	ver reemplazado la leche.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		información reservada	información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		✓			
9. TÉCNICA					
Moler: Acción de desmenuzar una materia sólida en especial granos o frutos, golpeándolo o frotándole entre dos superficies sólidas y disminuyéndolos a trozos más pequeños. Hervir: método el cual consiste en cocer un alimento mediante la inserción de un líquido.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 07/12/19		

Tabla 24. Quimbolitos

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Quimbolito	Nombres populares: Quimbolito	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Pasteles elaborados con harina de maíz, mantequilla, huevo, queso, pasas, cocinados al vapor en hojas de achira.		
Historia del plato	Legendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
El quimbolito es una preparación prehispánica la cual su versión mas original se elaboraban con harina de maíz envueltos en hoja de achira.	Parece ser que en el siglo XIX, la masa del "quimbolito" era usada para hacer pasteles de horno.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
600 gramos de Harina de maíz	✓	
300 gramos Azúcar		✓
120 gramos de Mantequilla		✓
200 gramos de Queso sin sal		✓
6 gramos de Polvo de hornear		✓
100 gramos de Pasas		✓
20 unidades de Hojas de achira	✓	
4 unidades de Huevo		✓
Ralladura de limón	✓	
10 gramos Anisado	✓	
10 gramos de esencia de vainilla		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Olla		✓
Tamalera		✓
Bowl		✓
Batidora		✓

Procedimiento:					
1) Cernir la harina de maíz dos veces, luego batidas las yemas con la mantequilla, queso y azúcar hasta que todos los ingredientes se incorporen. 2) Incorporar la harina y la ralladura de limón y continuar batiendo hasta obtener una masa homogénea. 3) Agregar las claras previamente batidas a punto de nieve con movimientos envolventes. 4) Agregar pasas una vez todo junto en una hoja de achira agregar tres cucharadas de la preparación y sellar bien, repetir este hasta que se acabe la preparación. 5) Finalmente llevar ala tamalera y cocinar a vapor por unos 30 minutos.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	El quimbolito es un pastel dulce y esponjoso cotidiana que se consume durante todo el año. Es uno grandes acompañantes del café.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Pichincha, Imbabura, Tungurahua, Azuay			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Unda			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Unda			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	Actualmente en la preparación de los quimbolitos podemos encontrar que se manejan con			
	Media	dos tipos de harinas la de trigo y la de maíz.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Unda Vallejo		Información reservada	Información reservada	Femenino	63
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Cocción al vapor: cocción en donde el vapor del agua es el que cocina los alimentos.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 08/12/19		

Tabla 25. Humita

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Humita	Nombres populares: Huma (Loja), Chumal (Cañar) o Choclotanda	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
La humita son pastelitos elaborados a partir de choclo "Kau" es decir choclo entre tierno y maduro, rellenos de queso y cocinados a vapor con la propia hoja del maíz.		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
La humita preparación prehispánica en donde se evidencia el uso del maíz así como la propia hoja aunque la receta sufrió cambios en la época colonial hasta llegar a lo que es en la actualidad.	La humita o choclo tandas es una preparación que se pueda definirse como refrigerio y se las elaboran gracias a la siembra y la cosecha, antiguamente la gente solía llevar esta preparación como cucayo o como pasabocas.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
600 gramos de Maíz cao desgranado	✓	
200 gramos de Mantequilla		✓
150 gramos de Manteca		✓
200 gramos de Queso fresco		✓
Sal		✓
40 gramos de Polvo de Hornear		✓
4 unidades Huevos		✓
Hojas de choclo	✓	✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Bowl		✓
Batidora		✓
Cuchara		✓
Olla		✓

Procedimiento:					
1) Limpiar el choclo, desgranar, moler y cernir. 2) La masa obtenida se mezcla agregar la mantequilla y la manteca derretida, queso previamente rallado y unir uniformemente. 3) Agregar sal, polvo de hornear, huevos de uno en uno. 4) Poner una cuchara de la preparación en el centro de la hoja y cierre. 5) Coloque en una tamalera para su cocción en vapor a una temperatura media por un periodo de 45 minutos.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
<input checked="" type="checkbox"/>	Anual	Las humitas aun que hoy en día se puede consumir todo el año en especial en aquellas zonas donde se trabaja el maíz. En zonas como en el noroccidente de pichincha su preparación esta ligada a los meses de abril o mayo, cuando se cosecha el maíz cao. Se lo puede consumir en cualquier hora del día pero lo ideal es en el desayuno o en el café de la media tarde acompañado por un café.			
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Festivo				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
<input type="checkbox"/>	Local	Guayas, Los Ríos, Manabí, Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Madres-hijas	Familia Vallejo			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Madres-hijas	Familia Vallejo			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	La humita es una elaboración de sal o de dulce en donde si se desea hacer dulce se le			
<input type="checkbox"/>	Media	añade raspadura en vez de la sal y el relleno de queso además de añadir anís y canela.			
<input type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		Información reservada	Información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	<input checked="" type="checkbox"/>				
9. TÉCNICA					
Cocción al vapor: cocción en donde el vapor del agua es el que cocina los alimentos.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 08/12/19		

Tabla 26. Colada de choclo

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Colada de choclo	Nombres populares: Colada de choclo - Reina de las coladas	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
Colada de choclo es una sopa espesa elaborado a base de choclo " kau" es decir de choclo entre tierno y maduro generalmente lleva costilla		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
Es una elaboración prehispánica el cual se vi mejorada por la llegada de la colonial con productos como la leche o la col.	Ningún concepto o parámetro de leyenda o creencia relacionada al plato	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
100 gramos de Cebolla paitaña		✓
400 gramos de Choclo cau	✓	
Queso tierno		✓
400 gramos Costillas de cerdo		✓
150 gramos Mantequilla		✓
Pimienta		✓
Sal		✓
80 gramos de Ajo		✓
200 gramos de Leche		✓
250 gramos de Papa	✓	✓
80 gramos de achiote		✓
50 gramos de perejil		✓
200 gramos de Col		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Cuchara de madera		✓
Olla		✓

Procedimiento:					
1) Preparar un refrito con mantequilla, cebolla, achiote y ajo. 2) Pelar las papas cortar en dados medianos, colocar al refrito junto con la costilla y agregamos agua. 3) Licuar el choclo con agua luego cernir para separar el afrecho 5.) Poner el choclo molido en el caldo llevar a fuego hasta que espese y añadir un poco de leche y col.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Todo el año			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Aurelia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Aurelia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	Antiguamente se lo preparaba con carne de cuy o carne de llama.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aurelia Mercedes Alicia		Información reservada	Información reservada	Femenino	93
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Moler: Acción de desmenuzar una materia solida en especial granos o frutos, golpeándolo o frotándole entres dos superficies solidas y disminuyéndoles a trozos mas pequeños.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 08/12/19		

Tabla 27. Chuchuca

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Chuchuca	Nombres populares: Chuchuca	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: kichwa	
Subámbito		
la chuchuca es una sopa semi - espesa generalmente elabora de la chuchuca es decir del maíz "kau" seco.		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
Es una elaboración prehispánica desarrollada desde los andes centrales. En épocas modernas se han añadido ingredientes criollos como la leche y la col .	Se creer que se llama chuchuca ya que traducción del kichwa al castellano es ser aplastado el cual se creía que por ser aplastado aportaría mas sabor.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
200 gramos de maíz cau	✓	
400 gramos de Papa	✓	
60 gramos de Cebolla blanca	✓	
20 gramos de Ajo		✓
100 gramos de Leche		✓
500 gramos de Carne de res		✓
Sal		✓
Pimienta		✓
Agua	✓	
50 gramos de Achiote	✓	
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Cuchara de madera		✓
Olla harnero	✓	✓

Procedimiento:					
1) Moler, Cocinar en olla el maíz molido hasta que tenga una consistencia suave, luego se pasa por un harnero y se obtiene la chuchuca. 2) En una olla se agrega aceite, achiote, cebolla, ajo y se prepara un refrito andino. 3) Añadir agua, carne y la chuchuca. 4) Agregar papas un poco de sal y pimienta. 5) Cocinar a fuego lento.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Es una elaboración continúa la cual se consume comúnmente en el almuerzo.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	En la época colonial la la preparación se le añadió leche y col.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aurelia Mercedes Alicia		Información reservada	Información reserva	Femenino	93
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Moler: Acción de desmenuzar una materia solida en especial granos o frutos, golpeándolo o frotándole entres dos superficies solidas y disminuyéndoles a trozos mas pequeños.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 09/12/19		

Tabla 28.Sopa de lluspas.

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Sopa de lluspas	Nombres populares: Caldo de bolas, sopa de lluspi, sopa de longuitos	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
Es una sopa tradicional donde se preparan pequeñas bolas de maíz y su fondo es a base de costillas de res.		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
Es una elaboración criolla , hecha a base de caldo de res en donde rebosan bolas de harina de maíz cocidas popularmente como lluspas.	Ningún concepto o parámetro de leyenda o creencia relacionada al plato	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
400 gramos de Harina de maíz	✓	
120 gramos Manteca de cerdo		✓
250 gramos de Queso tierno		✓
200 gramos Cebolla blanca		✓
200 gramos de Hojas de Col		✓
500 gramos de Costillas de res		✓
80 gramos de Ajo		✓
2 unidades Huevo		✓
Sal		✓
Pimienta		✓
200 gramos Culantro		✓
Agua	✓	
100 gramos de Leche		
80 gramos de perejil		
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Olla		✓
Cuchara de palo		✓

Procedimiento:					
1) Preparar un refrito andino con cebolla, ajo, aceite, achiote y sal. 2) Agregar agua incorporar las costillas de res y dejar cocinar hasta que este suave. 3) Reservar un poco del fondo de costilla de res. 4) Agregar col, leche y dejar cocinar fuego lento. 5) Para las bolas de maíz mezclar la harina con la manteca y agregar de poco a poco el fondo reservado la sal y el huevo. 6) Amasar y hasta obtener una masa homogénea. 7) rellenas las bolas de maíz con un poco de queso y sellar. 8) Finalmente llevar las lluspas al caldo de la sopa, una vez que salgan a la superficie ya están cocinadas, agregar un poco de perejil y leche.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Generalmente la sopa de lluspas es de consumo cotidiano y normalmente se consume en hora de almuerzo			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	la preparación de la sopa de lluspas puede elaborarse con carne de chivo.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		Información reservada	Información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Hervir: método el cual consiste en cocer un alimento mediante la inmersión de un liquido.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 09/12/19		

Tabla 29. Chigüiles

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>		Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: chigüiles		Nombres populares: chigüil	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b		Lengua: Castellano	
Subámbito			
Masa elaborada con harina de maíz, manteca, queso y huevo envueltas en hojas de maíz y cocinadas al vapor.			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o	
Es una elaboración nativa en donde el maíz es de uso prehispánico. La costumbre de cocinar en hojas es de uso ancestral y donde el chigüil fue enriquecido por la cocina criolla.	Para elaborara esta preparación se hacia de la mejor harina el cual salía del maíz Chillanes.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
600 gramos de Harina de maíz		✓	
160 gramos de Manteca de Chancho			✓
Sal			✓
20 unidades de Hojas de maíz		✓	
Condumio			✓
200 gramos de Queso			✓
40 gramos de Manteca de color			✓
200 gramos de Cebolla blanca			✓
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Bowl			✓
Olla			✓

Procedimiento:					
1) En una olla cocinar agua, cebolla, sal y manteca de cerdo. 2) Cuando hierva colocar la harina y remover por 5 minutos con movimientos envolventes con una cuchara de madera e incorporar todos los ingredientes. 3) Bajar la llama y seguir revolviendo. 4) la mezcla esta lista cuando en el fondo de la olla se hace una costra, agregar la manteca de color, amase bien y deje reposar cubriendo con un lienzo. 5) Sacar pequeñas porciones de masa y dar forma como una morcilla, introduzca el condumio y cierra la masa y envuelva en una hoja de achira. 6) Ponga al fuego en una olla de barro poca agua y ponga unas hojas de achira como cama y sobre estas los chigüiles.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Los chigüiles aunque se consumen cotidianamente, en las fiestas de carnaval son mas abundantes			
✓	Continua				
	Ocasional				
✓	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Bolívar y Pichincha			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	ningún cambio relevante para esta preparación			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aurelia Mercedes Alicia		Información reservada	Información reservada	Femenino	93
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Cocción al vapor: cocción en donde el vapor del agua es el que cocina los alimentos.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 23/11/19		

Tabla 30.Locro Mote

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Locro mote	Nombres populares: Locro mote	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
Esta sopa elaborada a base de costilla de res y terminada de cocinar con mote.		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
El locro es una sopa espesa en el cual se agrega el nombre a la preparación que mas predomine en su elaboración por ejemplo: locro de mote o locro de papa. Es una preparación prehispánica que a lo largo de la llegada de los españoles adapto nuevos ingredientes como el refrito o la lecha	Se cree que se creo los locros para combatir el frio de la región andina aparte de sus aportes nutritivos.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
250 gramos de Papas	✓	
500 gramos de Mote	✓	
950 Lt de Agua	✓	
200 gramos de Leche		✓
250 gramos de Col		✓
100 gramos de Mantequilla		✓
100 gramos de Cebolla		✓
20 gramos de Ajo		✓
400 gramos de Costilla de res		✓
Sal		✓
100 gramos Manteca	✓	
20 gramos Pimienta blanca		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Cuchara de madera		✓
Olla		✓

Procedimiento:					
1) en una olla cocinar las costillas de cerdo con agua hasta que esta este suave. 2) Pelar las papas y cortar en dados medianos. 3) En el caldo agregar el mote, la cola y las papas. 4) Añadir el refrito elaborado a base de manteca cebolla y ajo. 5) Finalmente incorporar leche y sal pimentar al gusto					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	El loco de mote es una preparación que puede ser consumida en cualquier momento del año . Sin embargo, la preparaciones de unos locros dependerá de la disponibilidad del producto por la época de cosecha y algunos donde las cocciones sean mas complejas como los que son elaborados a base de carne de cuy o borrego los cuales normalmente se los ven en festividades.			
✓	Continua				
	Ocasional				
✓	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	En la época colonial la preparación se le añadió leche y refrito .			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		Información reservada	Información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Hervir: método el cual consiste en cocer un alimento mediante la inmersión de un liquido.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 24/11/19		

Tabla 31. Sango de maíz

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Sango de maíz	Nombres populares: Sango. Del kichwa cuyo significado es espeso	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
s una mezcla de harina de maíz seco, tostado y molido, revuelto con agua, frita en un sartén y aderezada con queso		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
es una preparación criolla con raíces prehispánicas. En donde el común denominador de la cocina prehispánica era la consistencia espesa de su sopas debido a presencia de alimentos ricos en féculas como son la papa y el maíz.	Ningún concepto o parámetro de leyenda o creencia relacionada al plato	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
250 gramos de Harina de maíz	✓	
100 gramos de Cebolla		✓
25 gramos de ajo Ajo		✓
25 gramos de Achiote		✓
150 gramos de queso		✓
100 gramos de leche		✓
60 gramos de Maní		✓
150 gramos de Carne de chancho		✓
25 gramos de Manteca de cerdo		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
paila		✓
Cuchara de palo		✓

Procedimiento:					
1) Previamente se tuesta el maíz y se muele para obtener la harina, se reserva . 2) En una paila hacer un refrito con la cebolla, ajo, sal, achiote y manteca de cerdo. 3) Disolver la pasta de maní en leche y agregar al refrito. 4) Cuando la mezcla comience a hervir, incorporar de poco a poco la harina de maíz tostada. 5) Incorporar la mezcla la carne de cerdo hasta que este suave. 6) Una vez que la preparación comience a espesar agregar queso desmenuzado y se rectifica con un poco de sal y pimienta.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Generalmente la sango de maíz es de consumo cotidiano y normalmente se consume en hora de almuerzo			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.			
ü	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	la preparación de la sopa de lluspas puede elaboración con carne de chivo.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aurelia Mercedes Alicia		Información reservada	Información reservada	Femenino	93
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Moler: Acción de desmenuzar una materia solida en especial granos o frutos, golpeándolo o frotándole entres dos superficies solidas y disminuyéndoles a trozos mas pequeños. Tostado: método por el cual se coce un alimento al fuego sin usar grasa o aceite mediante este proceso se extraer la humedad del alimento, adquiere un color dorado					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 24/11/19		

Tabla 32. Colada Morada

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Rumiñahui	
Parroquia: Sangolquí <input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Colada morada	Nombres populares: Mazzamorra morada	
Grupo Social: Clase alta - Clase media - Clase b	Lengua: Castellano	
Subámbito		
Es una bebida preparada con harina de maíz morada, la cual tiene consistencia espesa y lleva frutas como la naranjilla, piña, frutilla, babaco, mora y mortiño		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
Es una elaboración la cual se celebra para conmemorar a los difuntos. La mas conocida es la elaboración incaica que se realiza en el mes de noviembre donde las familias acuden a compartir con sus difuntos en el cementerio y toman esta deliciosa bebida.	los sacerdotes españoles adoptaron esta tradición en donde antiguamente ellos relataban en crónicas que se bebía una chicha de color sangre.	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
500 gramos de Harina de maíz morado	✓	
Azúcar o panela		✓
15 unidades Hojas de arrayán	✓	
10 unidades Pimienta dulce		✓
10 unidades Clavo de olor		✓
1 un atado de ataco Ataco	✓	
5 unidades de Canela		✓
6 unidades de Naranjilla	✓	
1 unidad de Babaco	✓	
1 unidad de Piña	✓	
300 gramos de Frutilla	✓	
1500 gramos de Mora	✓	
800 gramos Mortiño		
10 unidades de Ishpingo		
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Olla		✓
Cuchara de palo		✓
Tamiz		✓
Licudora		✓

Procedimiento:					
1) Cernir bien la harina y remojar en agua tibia por media hora. 2) Cocinar la mora y el mortiño para después licuar y colar. 3) Realizar una infusión con agua y especias como canela, clavo de olor, pimienta dulce, ishpingo, arrayán. 4) Pelar la piña, babaco y frutillas en dados medianos. 5) Añadir la harina de maíz a la infusión y al licuado de mora y mortiño. 6) Finalmente añadir la fruta previamente cortada y servir acompañado con una guagua de pan					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Especialmente este tipo de bebida es de consumo por la celebración de lo muertos en la época de noviembre debido a la disponibilidad del maíz, mortiño y mora.			
	Continua				
	Ocasional				
✓	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	A pesar que la mayoría de los ingredientes de esta elaboración se produzcan en la sierra esta tradición tiene una acogida a nivel nacional			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijas	Familia Vallejo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	Ningún cambio relevante en esta preparación			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabella Vallejo Cevallos		Información reservada	Información reservada	Femenino	54
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Hervir: método el cual consiste en cocer un alimento mediante la inmersión de un liquido.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 10/11/19		

Tabla 33. Pan de maíz

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CANTON DE RUMIÑAHUI - PARROQUIA DE SANGOLQUÍ		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha		Cantón: Rumiñahui
Parroquia: Sangolquí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Pan de maíz		Nombres populares: Pan de maíz
Grupo Social: Clase media, Clase media - Baja		Lengua: Castellano
Subámbito		
Pan elaborado a basa de harina de maíz y harina de trigo horneaso a 180 grados centigrados		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al	Distinción de roles de género o
El primer cereal procesado en nuestro territorio para la elaboración de numerosas preparaciones y muy importante para el continente americano fue el maíz. La molida del maíz permitía la extracción de harina la cual permitió la elaboración	Ningún concepto o parámetro de leyenda o creencia relacionada al plato	La mujer lleva a cabo estas elaboraciones por que esta tradición se pasa de madre a hija.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
300 gramos de Harina de Maíz	✓	
700 gramos de Harina de Trigo		✓
200 gramos de Huevo		✓
100 gramos de Azúcar		✓
20 gramos de Polvo de hornear		✓
200 gramos de Mantequilla		✓
100 gramos de Leche		✓
Sal		✓
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Lata		✓
Batidor		✓
Brocha		✓
Bowl		✓

Procedimiento:					
1) Tamizar las harinas con el polvo del hornear. 2) En un bowl colocar huevos batidos, leche y mantequilla. 3) Mezclar vigorosamente hasta obtener una masa homogénea 4) Dividir la masa y hacer bolitas de 80 gramos. 5) Colocar en latas y hornear a una temperatura de 180 grados centígrados por 40 minutos.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	dos veces por semana.			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
✓	Local	Parroquia de Sangolquí			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
✓	Madres-hijos	Familia Gallegos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
✓	Madres-hijos	Familia Gallegos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
✓	Alta	Se puede elaborar con una pequeña parte de harina de trigo para obtener mayor			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jorge Gallegos Haro		Información reservada	Información reservada	Masculino	56
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	✓				
9. TÉCNICA					
Horno de leña: es una técnica antigua donde se dejaba calentar el horno de leña a altas temperaturas para obtener cielo y tierra para que los panes crezcan					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nicolás Daniel Gordon D.			Fecha de inventario: 30/11/19		

Conclusiones

A continuación, se presenta un balance final de la presente investigación, balance el cual lo denominaremos como conclusiones y que están expuestas de forma lógica y cronológica, basada en todos los hechos comprobados; la cual representa la síntesis global de toda la información recopilada a lo largo del desarrollo de los capítulos.

Podemos llegar a decir que la gastronomía es aquella que permite entender la historia, conocer, experimentar e investigar lo que da una apertura amplia a lo que es una gastronomía tradicional o típica en donde lo tradicional es todo aquello que hemos adaptado con el pasar de los años haciéndolo parte de nuestra cultura y lo típico es aquello que es propio, algo que ha sido pasado por generaciones por nuestros antepasados.

El maíz es un alimento muy apreciado en toda América por sus propiedades y múltiples preparaciones, en el Ecuador el maíz ha jugado un papel muy importante en donde los pueblos aborígenes han utilizado este producto en particular para poder subsistir y conformar sociedades muy complejas y su uso se pudo observar en rituales, eventos especiales o cuando trabajaban.

Los múltiples usos que posee el maíz han permitido conocer su utilización más a fondo como alimento, como bebida, como objeto de ritual y como medicina en donde el maíz como bebida juega un papel muy importante en todos los factores anteriormente mencionados puesto que los pueblos aborígenes lo consumían en todo y era parte de su dieta diaria.

Las encuestas arrojan datos en que hay personas que conocen la mayor parte de variedades de maíz, los platos tradicionales e típicos del sector y a su vez permiten tener una aceptación para hacer un recetario tradicional a base del maíz en la parroquia de Sangolquí

Las entrevistas permitieron obtener información más fonda acerca del maíz y sus preparaciones dando como resultado que dependiendo la familia la preparación cambiara y que cada una de ellas tiene un secreto familiar las cuales vuelven a las preparaciones únicas y singulares. A su vez permiten conocer que está pasando con la gastronomía actual la cual se ve influida por la globalización, en donde comentan que las generaciones actuales han perdido el gusto de degustar comida tradicional y han sido remplazados por alimentos de consumo rápido o comida que no es típica del país.

Un elemento relevante de esta investigación es que permite conocer que todos los saberes del maíz y sus preparaciones se encuentran en las memorias de las personas mayores las cuales con el pasar del tiempo se ha llevado estos saberes con ellos. Por otra parte, las nuevas generaciones no tienen conocimientos a base del maíz y como son las preparaciones del maíz entre ellas lo que es una chuchuca, un chigüil entre otros platos.

Es de suma importancia también recalcar que a las gestoras investigadas tiene más conocimientos de una preparación más que otra como es el caso del pan del maíz, los quimbolitos o el morocho puesto a que los conocimientos no son los mismo y la transmisión de información son otorgada de forma de madre a hija o de tía a sobrina por lo que podemos decir que hay un empoderamiento de la mujer en los conocimientos del maíz sus usos y preparaciones ancestrales.

De igual forma el maíz no solo es consumido por sus múltiples formas de preparación si no por su valor nutricional en donde podemos evidenciar que personas que nacieron y vivieron su vida gracias al consumo del maíz presentan un estilo de vida más saludable y permitiéndolas alcanzar edades de 93 años. En las memorias de estas personas y de las gestoras y de los encuestados en general hacen memoria al famoso molino del Sangolquí en el cual transformaban el maíz en harina para las diferentes preparaciones como el pan o las sopas. Finalmente, este trabajo permite contribuir con los usos y aplicaciones ancestrales del maíz de la parroquia de Sangolquí.

Recomendaciones

- Las autoridades del cantón Rumiñahui deberían hacer una guía de los conocimientos gastronómicos que tiene las personas de edades avanzadas para poder conservar la gastronomía autóctona del sector.
- Se recomienda concienciar a las personas a recuperar la cultura del maíz para aumentar la propia identidad y el turismo del sector.
- Se recomienda que se impulse más ferias gastronómicas en donde se impulse a los pobladores a no perder las preparaciones tradicionales.
- Por último, se recomienda que el municipio otorgue conferencias de tipo gastronómico sobre el maíz, sus preparaciones y su cultivo para poder incursionar en estos agentes a que elaboren más platos a base de maíz.

Referencias

- Acosta, J. (1954). *Historia Natural y Moral de Indias* . Madrid : Atlas .
- Alabado, M. C. (2019). *Anthropomorphic Bottle*. Obtenido de artsandculture: <https://artsandculture.google.com/asset/anthropomorphic-bottle/VgFp8nJMECWZlg>
- Anónimo. (10 de 07 de 2019). *El ocaso de la tradicional chicha de maíz en Tarija*. Obtenido de elestadodigital: <https://www.elestadodigital.com/2019/07/10/el-ocaso-de-la-tradicional-chicha-de-maiz-en-tarija/>
- Arablog.co. (2019). *Partes de la planta de maíz*. Obtenido de <https://www.arablog.co/partes-de-la-planta-de-maiz/>
- Arriaga, I. A. (s.f.). *EL MAIZ: PASADO, PRESENTE Y FUTURO*". Obtenido de unlp: http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/29650/Documento_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Arriaga, P. J. (1968). En *Crónicas Peruanas de Interés Indígena* (págs. 191-277). Madrid: Atlas.
- Barrera, J. P. (2012). Memoria Historica del Canton Rumiñahui . Quito : GADMUR.
- Borrero, J. M. (2009). Sara LLakta El Libro Del Maiz . En J. M. Borrero, *Sara LLakta El Libro Del Maiz* (págs. 95-97). Cuenca : Edicuatorial .
- Cabrerizo, C. (2012). *El maíz en la alimentación Humana*. Obtenido de infoagro: www.infoagro.com
- Cantero, P. (2009). *Sara LLakta El Libro Del Maíz* . Cuenca : Edicuatorial.
- Castellanos, M. Á. (2014). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. En M. Á. Castellanos, *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN* (págs. 6-10). México : Edamsa Impresiones, S.A. DE C.V.
- Cobo, B. (1964). Historia del nuevo mundo . En B. Cobo. Madrid: Atlas.
- Comercio, E. (9 de 11 de 2018). *La producción de maíz en el 2019 será de 1,3 millones de toneladas*. Obtenido de El Comercio : <https://www.elcomercio.com/actualidad/produccion-maiz-agricultores-ministerio-guayas.html>
- Crespo, G. O. (2012). Memoria historia del Cantón Rumiñahui . Quito: GADMUR .
- Dent corn. (25 de 04 de 2018). *Zea mays var. indentata*. Obtenido de <https://alchetron.com/Dent-corn#dent-corn-9731491c-c748-4058-a964-5f580f27779-resize-750.jpeg>
- Dowswell, C. P. (1996). *Maize in the third world*. Boulder: Westview Press.
- Edwin. (13 de 12 de 2017). *Guila Naquitz* . Obtenido de <https://twitter.com/hashtag/naquitz>

- Estrella, E. (1998). El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador . En E. Estrella, *El Pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador* (págs. 55-58). Quito : Cicetronic Offset.
- FAO. (1993). *El maíz en la nutrición humana*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/t0395s/T0395S02.htm#Capitulo%201%20Introducci%C3%B3n>
- Flannery, K. (13 de 02 de 2001). *El primer maíz arqueológico (Zea mays L.) de las tierras altas de México: nuevas fechas de espectrometría de masas con acelerador y sus implicaciones*. Obtenido de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC29388/>
- INEC. (2011). *Visualizador de estadísticas agropecuarias del Ecuador ESPAC*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/gad-provinciales/>
- Kořínek, M. (25 de 10 de 2015). *Zea mays convar. everta*. Obtenido de Biolib.cz: <https://www.biolib.cz/en/image/id279385/>
- Marcos Jorge Gabriel. (2004). las albarradas en la Costa del Ecuador: Rescate del conocimiento ancestral del manejo sostenible de la biodiversidad. En J. G. Pino, *las albarradas en la Costa del Ecuador: Rescate del conocimiento ancestral del manejo sostenible de la biodiversidad* (págs. 207-208). Guayaquil: CEEA-ESPOL.
- MÉXICO, G. D. (2019). *Maíz*. Obtenido de <https://www.conacyt.gob.mx/cibiogem/index.php/maiz>
- Miracle, M. (1966). Maize in tropical Africa. Wisconsin.
- Muñoz, J. E. (2018). *MAIZ: REGALO DE LOS DIOSES*. Obtenido de flacsoandes: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=54445>
- Paliwal, R. (2018). *Origen, evolución y difusión del maíz*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/X7650S/x7650s03.htm>
- Pearsall, D. M. (2003). *la produccion de alimentos en Real Alto*. ESPOL .
- Plantinfo.co.za. (2019). *Zea mays var. saccharata*. Obtenido de <http://plantinfo.co.za/plant/zea-mays-var-saccharata/>
- Quinatoa, N. (25 de 06 de 2015). *EL MAÍZ EN EL ECUADOR*. Obtenido de blogspot: <http://natalyquinatoa.blogspot.com/2015/06/maiz-en-el-ecuador-variedades-usos.html>
- Ruiz, R. (2007). El Método científico y sus etapas . En R. Ruiz, *El Método científico y sus etapas* (pág. 13). Mexico.
- Rumiñahui. (2019). *Rumiñahui Gobierno Municipal* . Obtenido de gob: <http://www.ruminahui.gob.ec/rumi3/>
- S.A., F. (2018). *Noticias agricultura*. Obtenido de farmagro: <http://farmagro.com/noticias/149-la-importancia-del-ma%C3%ADz-en-el-ecuador>

- Salomon, F. (2011). *Los señores étnicos de Quito en la época de los incas la época política de los señoríos norandinos*. Quito: Noción Imprenta .
- Seeds Gallery . (2019). *Semillas De Maiz Tunicado* . Obtenido de Seeds Gallery: <https://www.seeds-gallery.shop/es/inicio/semillas-de-maiz-tunicado-zea-mays-tunicata.html>
- Semillas, G. (2012). *El Maíz en el Ecuador*. Obtenido de ecuadorxporta: www.ecuadorxporta.org/htm/index.htm
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* . Quito: Cartografía de la Memoria .
- Solarte, C. U. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario . En C. U. Solarte, *Patrimonio Cultural Alimentario* (págs. 119-123). Quito : Cartografía de la memoria .
- Suto, T. &. (1956). Characteristics of the oriental maize. Japan: Fauna and Flora Res. Soc.
- Varea, M. T. (1922). *Botánica Médica Nacional* . Latacunga .
- VIVE RUMIÑAHUI . (15 de 02 de 2011). *UBICACIÓN DEL CANTÓN RUMIÑAHUI*. Obtenido de blogspot: <http://promoruminahui.blogspot.com/2011/02/ubicacion-del-canton-ruminahui.html>
- Yanez, C. (2008). *Guía de Producción de maíz para pequeños*. Quito: INIAP.
- Zarillo, S. (2013). *Evidencias del cultivo de maíz : Y de otras plantas en la ceja de selva oriental ecuatoriana*. Marseille: IRD Éditions.
- Zea, F. I. (2008). INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA . En F. I. Zea, *INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA* (pág. 25). Quito.

Anexos

Anexo 1. Declaratoria del Maíz

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO



ACUERDO MINISTERIAL No. DM-2019-083

Raúl Pérez Torres
MINISTRO DE CULTURA Y PATRIMONIO

CONSIDERANDO:

Que la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 3, dispone: "Son deberes primordiales del Estado: (...) 7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país (...).";

Que el artículo 21 de la Constitución, manifiesta: "Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (...).";

Que el artículo 154 de la Carta Magna, señala: "A las ministras y ministros de Estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde: 1. Ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativas que requiera su gestión (...).";

Que el artículo 227 de la Norma Suprema, dispone: "La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación";

Que el artículo 379 de la Constitución, establece: "Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros: 1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo. (...).";

Que el artículo 380 de la norma ibídem, manifiesta: "Serán responsabilidades del Estado: 1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador (...).";

Que el artículo 3 literal c) de la Ley Orgánica de Cultura, expedida el 27 de diciembre de 2016, publicada en el sexto Suplemento del Registro Oficial No. 913, de 30 de diciembre de 2016, señala: "Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural. Las que se transmiten de generación en generación, dotadas de una representatividad específica, creadas y recreadas colectivamente como un proceso permanente de transmisión de saberes y cuyos significados cambian en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales, otorgando a las sociedades un sentido de identidad";

Que el artículo 80 de la Ley en referencia, manifiesta: "Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes: (...) d) Manifestaciones creativas que



se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación (...).”;

Que el artículo 81 de la Ley de Cultura, prescribe: *“El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, adoptarán las medidas necesarias para mantener un registro digital permanentemente actualizado de las manifestaciones culturales que corresponden al patrimonio intangible, según las directrices que dicte el ente rector de la Cultura y el Patrimonio. Toda la información generada formará parte del Sistema Integral de Información Cultural SIIC”;*

Que el artículo 82 de la Ley ibidem, establece: *“El Estado asumirá la naturaleza dinámica y evolutiva de las manifestaciones de la cultura intangible o inmaterial, y evitará toda forma y procedimiento de institucionalización que limite su propio proceso de evolución. Ninguna persona, entidad gubernamental o no gubernamental con o sin fines de lucro, nacional o extranjera, podrá arrogarse la titularidad del patrimonio cultural nacional inmaterial, ni afectar los derechos fundamentales, colectivos y culturales amparados en la Constitución y la Ley. Cuando las expresiones culturales del patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial se encuentren en situación de riesgo o vulnerabilidad, el ente rector de la Cultura y Patrimonio, a través de las correspondientes entidades del Sistema Nacional de Cultura y de los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial competentes en el territorio, adoptará e implementará las medidas de protección y salvaguarda”;*

Que el artículo 83 de la Ley en mención, indica: *“El ente rector de la Cultura y el Patrimonio definirá, en el Reglamento correspondiente, los criterios y directrices generales de protección, desarrollo y valoración del patrimonio cultural, intangible o inmaterial, que asegure su viabilidad y continuidad. Desarrollará asimismo las metodologías que posibiliten la articulación con los diferentes niveles de gobierno”;*

Que el 84 de la Ley de Cultura, señala: *“La Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, se constituye como un mecanismo de salvaguarda de las manifestaciones, usos, tradiciones y costumbres, que mantengan reconocimiento en el ámbito nacional y sean representativas de la diversidad cultural del país. El ente rector de la Cultura y el Patrimonio establecerá los procedimientos y criterios para la incorporación en la lista representativa”;*

Que el artículo 47 del Código Orgánico Administrativo, manifiesta que: *“La máxima autoridad administrativa de la correspondiente entidad pública ejerce su representación para intervenir en todos los actos, contratos y relaciones jurídicas sujetas a su competencia. Esta autoridad no requiere delegación o autorización alguna de un órgano o entidad superior, salvo en los casos expresamente previstos en la ley”;*

Que mediante Decreto Ejecutivo No. 05, de 15 de enero de 2007, publicado en el Registro Oficial No. 22 de 14 de febrero de 2007, se declaró como política de Estado, el desarrollo cultural del país y creó el Ministerio de Cultura, como organismo rector del ámbito cultural, hoy denominado Ministerio de Cultura y Patrimonio, conforme consta en el Decreto Ejecutivo No. 1507 de 8 de mayo de 2013;

Que mediante Decreto Ejecutivo No. 8 de 24 de mayo de 2017, el licenciado Lenin Moreno Garcés, Presidente Constitucional de la República del Ecuador, nombró al señor Raúl Pérez Torres, como Ministro de Cultura y Patrimonio;

Que mediante Informe de Viabilidad para la postulación “El maíz y sus manifestaciones del cantón Rumiñahui”, elaborado por la antropóloga Karina Fonseca Hurtado, Catalogadora del Patrimonio Inmaterial, se concluye y recomienda, que: *“Por lo expuesto, el área de Patrimonio Inmaterial de la Dirección de Inventario recomienda continuar con el proceso para su incorporación en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador a “El Maíz y sus Manifestaciones del Cantón Rumiñahui”.”;*



Que a través de Informe de Evaluación del expediente técnico "El maíz, memoria y manifestaciones" de 07 de mayo de 2019, elaborado por la antropóloga Karina Fonseca Hurtado, Catalogadora del Patrimonio Inmaterial y aprobado por la magíster Fernanda Carrión, Directora de Control Técnico, Conservación y Salvaguardia de Patrimonio Cultural, se concluye que: "(...) Una vez finalizado el procedimiento indicado en la Normativa técnica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, se recomienda a la Dirección Ejecutiva del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, solicitar al Ministro de Cultura y Patrimonio para la incorporación de: 'El Maíz, memoria y manifestaciones'; en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador".

Que mediante Oficio Nro. INPC-INPC-2019-0625-O de 13 de mayo de 2019, el doctor Joaquín Francisco Moscoso Novillo, Director Ejecutivo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, comunica al señor Raúl Pérez Torres, Ministro de Cultura y Patrimonio, que: con fecha 09 de mayo de 2019 mediante Oficio Nro. INPC-INPC-2019-0616-O, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el marco de la Normativa Técnica del Patrimonio Cultural Inmaterial pone en conocimiento del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Rumiñahui, el Informe correspondiente a la Evaluación del Expediente Técnico 'El Maíz, memoria y manifestaciones del cantón Rumiñahui, el mismo que cuenta con criterio favorable, de esta manera se da por concluido el proceso de evaluación. En virtud de lo antes indicado y tomando en cuenta los criterios de valoración en función de la Normativa Técnica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural pone a su consideración la incorporación en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador a: "El Maíz, memoria y manifestaciones del cantón Rumiñahui", ante lo cual solicito de la manera más comedida se realice la revisión al expediente y en caso de considerarlo pertinente, se emita el Acuerdo Ministerial respectivo para su incorporación (...)".

Que mediante informe de viabilidad de 17 de mayo de 2019, elaborado por el antropólogo Fabián Saltos, Coordinador de la Subsecretaría de Patrimonio Cultural, se concluye y recomienda: "(...) Como conclusión del análisis realizado a la documentación presentada se señala que, por un lado, cumple con la documentación habilitante que se requiere para este trámite, y por otro, se demuestra que es un proceso en el cuál las comunidades y colectivos, los portadores, instituciones y organizaciones están involucrados en todo el proceso de postulación para lograr el reconocimiento. Finalmente, luego del análisis en detalle de los criterios presentados, se determina que existe un protagonismo y representatividad de las comunidades y actores culturales tradicionales en esta manifestación y se plantea su inclusión como un mecanismo de salvaguardia (...) Por lo predicho, se RECOMIENDA LA INCLUSIÓN de la manifestación denominada "El Maíz, memoria y manifestaciones del cantón Rumiñahui" a la Lista Representativa de Patrimonio Cultural de la Nación por cumplir con los criterios de forma y de fondo para este propósito".

Que a través de Memorando Nro. MCYP-SPC-19-0211-M, de 27 de mayo de 2019, el abogado Carlos Alberto Espinosa Salguero, Subsecretario de Patrimonio Cultural (S), recomienda al señor Raúl Pérez Torres, Ministro de Cultura y Patrimonio, la inclusión en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural de la Nación a la manifestación cultural denominada "El Maíz, memoria y manifestaciones del cantón Rumiñahui".

Que "El Maíz, memoria y manifestaciones del cantón Rumiñahui" contiene y condensa conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, el universo y la relación ser humano – naturaleza, que siguen vigentes y son recreados y representados con mayor intensidad en las festividades;

Que en la memoria social de los habitantes del cantón Rumiñahui, aún persisten los conocimientos para los procesos de siembra, deshierbe, cuidado, crianza de las semillas a fin de que germinen y se desarrollen las plantas de maíz; y,



EN EJERCICIO de las atribuciones constitucionales, legales y reglamentarias,

ACUERDA:

Artículo 1.- INCORPORAR EN LA LISTA REPRESENTATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL NACIONAL INMATERIAL DEL ECUADOR a la manifestación cultural denominada "El Maíz y sus Manifestaciones del Cantón Rumiñahui".

Artículo 2.- Promover la salvaguardia de esta manifestación cultural, con la finalidad de fomentar su continuidad y vigencia para las generaciones sucesivas.

Artículo 3.- Reconocer el Plan de Salvaguardia, como un instrumento válido de protección de la manifestación cultural denominada "El Maíz y sus manifestaciones del Cantón Rumiñahui"; toda vez que en su construcción se ha aplicado los principios de participación, interculturalidad, sustentabilidad, interinstitucionalidad y manejo ético.

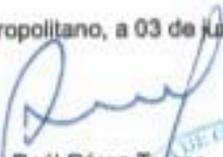
Artículo 4.- Encargar al titular del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural la incorporación en el registro digital permanente y actualizado a esta manifestación cultural, en coordinación con la Subsecretaría de Patrimonio Cultural.

Artículo 5.- Encargar a la Subsecretaría de Patrimonio Cultural, la notificación con el contenido del presente Acuerdo Ministerial al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia a partir de su suscripción sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Comuníquese y publíquese.-

Dado en la ciudad de Quito Distrito Metropolitano, a 03 de junio de 2019.


Raúl Pérez Torres
MINISTRO DE CULTURA Y PATRIMONIO





La intención de la presente encuesta es determinar el nivel de conocimiento de la población sobre los platos típicos elaborados a base de maíz, costumbres y tradiciones y a su vez técnicas tradicionales de cocina con las que trabajan el maíz.

1. ¿Usted Reside en el cantón Rumiñahui? Marcar con una X la respuesta

- Si ()
No ()

2.- Del siguiente listado marque con una X que tipos de maíz usted conoce:

- Canguil ()
Negro ()
Blanco ()
Amarillo ()
Chulpi ()
Morocho ()

3. Del siguiente listado marque con una X cuales son los platos y bebidas típicas a base de maíz que usted considera que son de la Parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui?

- Chicha de Jora ()
Chigüiles ()
Chuchuca ()
Quimbolitos ()
Humitas ()
Empanadas de morocho ()
Tamales ()
Colada de choclo ()
Morocho ()
Tortillas de maíz ()

4. ¿Cuáles son las fiestas que se celebran por el Maíz?

5. ¿Cuáles son los platos a base de maíz que usted conoce?

6. ¿Cuáles son los platos que consumen habitualmente a base de maíz?

7. ¿En qué formas prepara el maíz?

8. ¿Cuál considera usted la bebida base de maíz para la parroquia de Sangolquí – Cantón Rumiñahui?

9. ¿Por qué consume platos a base de maíz?

Excelente sabor ()
Aporte nutritivo ()
Bajo costo de preparación ()

10. Considera usted que se está perdiendo la gastronomía autóctona del cantón Rumiñahui con respecto al maíz.

Si ()
No ()

¿Por qué?

11. Creería usted que se debería crear un recetario para conservar la gastronomía del cantón Rumiñahui?

Si ()
No ()

¿Por qué?

12. ¿Cuál institución consideraría que debería rescatar los platos autóctonos?

Municipio ()
Ministerio de Turismo ()

Anexo 3. Parroquia de Sangolquí



Anexo 4. Encuestados





Anexo 5. Entrevistas





Anexo 6. Maíz Chillo



Anexo 7. Cacique de Sangolquí María Elena Zúñiga



Anexo 8. Pondo y variedades de maíz (Morado, blanco y amarillo)



6. Elaboraciones Morocho





7. Elaboración de bonitísimas



