



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS  
CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA

AUTOR

MAYRA ELIZABETH ESPIN CALVOPIÑA

AÑO

2020



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS  
CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA**

**Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos  
establecidos para optar por el título de Licenciada en Gastronomía**

**Profesor Guía  
Chef Miguel Eduardo Burneo Monroy**

**Autor  
Mayra Elizabeth Espin Calvopiña**

**Año  
2020**

## DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico de los chagras del cantón mejía, a través de reuniones periódicas con el estudiante Mayra Elizabeth Espin Calvopiña, en el 2020-20, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized loop followed by a vertical line and a short horizontal stroke at the end.

---

Miguel Eduardo Burneo Monroy

1711849602

## DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico de los chagras del cantón mejía, del estudiante Mayra Elizabeth Espin Calvopiña, en el 2020-20, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Gabriel David Mena', is centered on the page. The signature is written in a cursive style and is set against a light gray, irregularly shaped background.

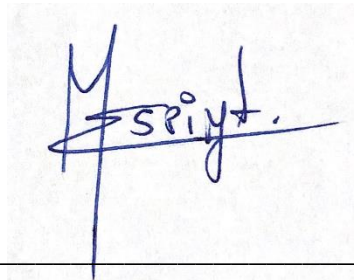
---

Gabriel David Mena

1716376940

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M Espin Calvopiña', is centered on the page. The signature is written over a light gray rectangular background.

---

Mayra Elizabeth Espin Calvopiña

1721658282

## **AGRADECIMIENTOS**

“Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del saber.”

Albert Einstein

1879-1955

A Dios por permitirme culminar mi carrera brindándome siempre las fuerzas necesarias para no rendirme y superar todos los obstáculos con valentía y humildad. A mi familia que me fortaleció siempre con su apoyo moral incondicional.

Y finalmente a Mejía y sus chagras llenos de cultura y tradición que han inspirado esta investigación.

## **DEDICATORIA**

A mi familia que siempre me brindó su experiencia y apoyo incondicional haciendo de mí una persona luchadora y capaz.

A los Chagras que han sido fuente de inspiración, gente amable llena de coraje y gallardía.

Finalmente quiero agradecer a todos quienes colaboraron en esta

## RESUMEN

El Cantón Mejía está conformado por 8 parroquias de las cuales: 7 son rurales (Aloasí, Alóag, El Chaupi, Cutuglagua, Manuel Cornejo Astorga “Tandapi”, Tambillo, y Uyumbicho) y una es Urbana (Machachi que a la vez es la cabecera Cantonal).

Mejía es conocido como “El valle de los 9 Volcanes”, que acunan a una tierra con exuberante flora, fauna, productos agrícolas y ganaderos debido a su variedad de pisos climáticos que va desde los 1200 m.s.n.m. en la parroquia de Tandapi (GAD Parroquial Manuel Cornejo Astorga. 2015). Hasta los 3786 en la parroquia de Machachi sector el Pedregal (Viajando por Mejía, s.f.).

La presente investigación se basa en: Levantamiento del patrimonio gastronómico de los chagras del cantón Mejía – Ecuador, siguiendo una metodología cualitativa para recolectar la mayor cantidad de información trabajando en las parroquias donde hay mayor influencia Chacarera: (Alóag, Aloasí, Machachi, El Chaupi, Tambillo).

Mejía tierra poseedora de riqueza innata en cultura y tradición, cuna de chagras amables y trabajadores gustosos de compartir sus saberes y sabores que serán plasmados en un recetario culinario que ayudará a los habitantes de Mejía a explotar el potencial gastronómico de su Cantón.



## ABSTRACT

Mejía is a canton conformed by parishes of which: 7 are rural (Aloasí, Alóag, El Chaupi, Cutuglagua, Manuel Cornejo Astorga "Tandapi, Tambillo, and Uyumbicho) and one is Urbana (Machachi that at the same time is the Cantonal head) Mejía is known as "The Valley of the 9 Volcanoes", which cradles a land with exuberant flora, fauna, agricultural products and livestock due to its variety of climatic floors that ranges from 1200 meters above sea level in the parish of Tandapi (GAD Parochial Manuel Cornejo Astorga. 2015) Until 3786 in the parish of Machachi sector El Pedregal (Viajando por Mejía, nd) This research is based on: gastronomy of the chagras of the Mejia canton - Ecuador, following a Survey of heritage qualitative methodology for collect as much information as possible working in the parishes where Chacarera is most influenced: (Alóag. Aloasí, Machachi, El Chaupi, Tambillo).

Mejía land with innate wealth in culture and tradition, cradle of friendly chagras and willing workers to share their knowledge and flavors that will be reflected in a culinary recipe book that will help the inhabitants of Mejía to exploit the gastronomic potential of their canton.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	5
JUSTIFICACIÓN.....	6
OBJETIVOS.....	8
Objetivo general.....	8
Objetivos específicos.....	8
VIALIDAD.....	9
CAPITULO I.....	10
1. Marco teórico.....	10
1.1. Patrimonio gastronómico o alimenticio.....	10
1.1.1. Patrimonio gastronómico o alimenticio.....	10
1.2. Gastronomía.....	12
1.2.1. Gastronomía en Latinoamérica.....	18
1.2.2. Localidad chagra.....	26
1.2.3. El cantón mejía.....	47
CAPITULO II.....	60
2. Metodología de la investigación.....	60
2.1. Métodos utilizados en la investigación.....	60
2.2. Enfoque cualitativo.....	61
2.3. Gráfico del planteamiento del problema.....	61
2.4. Lugar de la investigación.....	62
2.5. Grupo de estudio.....	62
2.6. Beneficios.....	64
2.7. Tabla de metodología.....	65
2.8. Entrevistas.....	65
2.9. Fichas de observación.....	67

2.10. Equipos audiovisuales.....	67
2.11. Formato de registro patrimonio gastronómico.....	68
2.12. Análisis de resultados de entrevistas.....	69
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>94</b>
<b>3. Resultados .....</b>	<b>94</b>
3.1. Recetario del patrimonio gastronómico de los chagras .....	95
3.2. Análisis de las recetas de los chagras.....	129
3.3. Resumen de las recetas mencionadas en las entrevistas.....	132
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>137</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>138</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>139</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>146</b>

## INTRODUCCIÓN

El Cantón Mejía es un valle donde predomina el verde y el encanto de su tierra fértil. Propios y extraños han elogiado a este valle dedicándole pequeñas pero significativas reseñas como la descrita en el libro Mejía valle de los 9 volcanes.

Después que el maquinista atendió el calor de la locomotora, descendimos a los campos de la esmeralda de Machachi. ¡Qué panorama! ¡Dios mío! Es la única parte en la que iría a lomo de mula para contemplar a mi sabor la naturaleza y, sobre todo, el agreste y variado aspecto de las cordilleras que limitan al cantón que lleva el nombre del orador Mejía (Reyes, 1920).

Los suelos muy fértiles de Mejía, proveen a su gente de diversos productos locales como: la oca, el melloco, la mashua, el sunfo, el rundo balín, el tipo, entre otros. Estos productos son usados en preparaciones ancestrales y tradicionales de la zona como: colada de choclo con tipo, cariucho de conejo de páramo aromatizado con sunfo y panela, locro de mashua, locro de berros, habas tasno, etc. Preparaciones que se han ido perdiendo con el pasar del tiempo por diferentes factores tanto social, cultural, económico y ambiental.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El chagra, personaje amable, que respetuoso y grato de la tierra que lo vio nacer, la viste con coloridos mantos de variedad de granos y verduras que florecientes engalanan sus páramos andinos. Esta variedad agraria hace posible la existencia de una lista de platos gastronómicos ancestrales que por falta de información documentada no son reconocidos, practicados ni comercializados a nivel local y nacional, debilitando de esta manera la promoción turística del patrimonio gastronómico de los Chagras de Mejía.

Como se mencionó, una de las principales causas es la falta de investigaciones documentadas que resalten la variedad de platos gastronómicos ancestrales de los chagras del Cantón Mejía. El Gobierno Autónomo del Cantón Mejía realizó la publicación de un folleto gastronómico “Mejía Gastronomía” donde hay una mención breve de platos tradicionales más no una redacción puntual y enriquecedora de los orígenes de estas preparaciones (GAD Mejía, 2017).

La segunda causa es la falta de inversión por parte del GAD en proyectos de investigación in situ tanto de los productos locales, métodos de siembra, y platos gastronómicos ancestrales de los Chagras de Mejía. Brindando de esta manera a la comunidad información limitada acerca del patrimonio gastronómico de la zona, ya que como bien mencionan Barrera, Tapia y Monteros. (2019), tras una década de investigación es importante la conservación y uso de biodiversidad de raíces y tubérculos andinos, puesto que esto adiciona un valor agregado a los platos gastronómicos elaborados con productos locales sostenibles.

Otra causa relevante es la falta de interés investigativo que tienen las nuevas generaciones acerca de la cultura gastronómica del chagra, esto sin duda causa un retroceso a cualquier investigación en curso. Como se puede observar en el repositorio de tesis de La Universidad de Las Américas, no se encuentran estudios acerca de esta cultura gastronómica ancestral, aun cuando la universidad cuenta con varios egresados provenientes del Cantón Mejía (Repositorio digital UDLA).

La primera consecuencia de la falta de documentación del patrimonio gastronómico es la pérdida de oferta con identidad ancestral como se puede observar en varios afiches y publicidad de turismo que nos brinda el GAD de Mejía, donde se oferta gastronomía típica (GAD Mejía, 2017).

La segunda consecuencia es la carencia de productos únicos y necesarios para la preparación de estos platos ancestrales que al tener una baja demanda no promueven la siembra de estas especies locales, logrando la extinción y desuso de las semillas, siendo reemplazadas. Un claro ejemplo, es el maíz negro que en preparaciones como la colada morada ha sido sustituido por la maicena (UDLA, 2013).

Cuando la demanda de un producto baja ya no se siembra y si ya no hay oferta de este simplemente deja de producirse cayendo en escases, y al poco tiempo es reemplazado por un producto similar o sustituto (Barrera, Tapia, y Monteros, 2019).

Como consecuencia final, la pérdida de platos ancestrales se da por el bajo porcentaje de transferencia de recetas familiares entre generaciones, provocando que las recetas que caracterizan o representan a los Chagras de

Mejía se desvanezcan en el tiempo, esto se puede evidenciar en la guía creada por el gremio Con Sabor a Mejía, donde prevalecen preparaciones, pero no ancestrales. (GAD Mejía, 2016).

En conclusión, La falta de investigación por parte del GAD, de jóvenes profesionales, así como también la falta de interés por parte de la ciudadanía acerca de los platos gastronómicos ancestrales, evita que el cantón pueda tener un desarrollo de turismo en base al patrimonio gastronómico de los Chagras de Mejía – Ecuador.

## PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- ¿Se podría documentar el patrimonio gastronómico de los Chagras del Cantón Mejía, con el fin de contribuir al desarrollo de este en la localidad?
- ¿Las fuentes de alto rigor académico, entrevistas a gremios y expertos, así como también la investigación de campo permitirán enlistar la variedad: de recetas locales, ¿métodos de cocción e historia del patrimonio gastronómico de los chagras del Cantón Mejía?
- ¿Documentar el patrimonio gastronómico de los chagras del Catón Mejía mediante fichas donde se registrará tanto la preparación, métodos de cocción e historia de platos locales contribuirá de manera positiva al desarrollo del patrimonio gastronómico del sector?



## JUSTIFICACIÓN

Al mencionar Cantón Mejía, la mayoría de personas lo relacionan con chagras, fiestas y caballos, pero en Mejía sus Chagras son más que una figura; son un legado de sabores y saberes que aún no han sido explorados ni documentados, razones por las cuales nace la presente investigación: Levantamiento del patrimonio gastronómico de los chagras de Mejía – Ecuador.

Este proyecto contribuye a cumplir el objetivo número dos del Plan de Desarrollo Toda una Vida que menciona lo siguiente “Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas” (Semplades, 2017, p.60), puesto que se investigará y documentará la cultura gastronómica del chagra, campesino existente en los valles y páramos andinos del Ecuador; con el fin de garantizar la interculturalidad y la plurinacionalidad, para facilitar el goce efectivo de los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades, promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales así como también la valoración e inclusión de los conocimientos ancestrales en relación a la gestión del sistema educativo, servicios de salud, manejo del entorno ambiental, la gestión del hábitat y los sistemas de producción y consumo como lo menciona la políticas número 2,3 y 7 del plan Toda una Vida (Semplades, 2017,p.63).

Este proyecto ayuda además a “garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones” (Semplades, 2017) como lo indica el objetivo número 3 del Plan de desarrollo Toda una Vida; puesto que en la investigación se documentará varios ingredientes locales usados para preparaciones gastronómicas ancestrales que se encuentran de manera nativa en los páramos andinos, promoviendo de esta manera la conservación y uso sostenible de los ecosistemas (Semplades, 2017, p.64).

Este proyecto además permite el desarrollo de las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural como lo indica el objetivo número 5 del Plan de Desarrollo Toda una Vida (Semplades, 2017); permitiendo impulsar la producción de alimentos suficientes y saludables, así como la existencia y acceso a mercados y sistemas productivos alternativos, que permitan satisfacer la demanda nacional con respeto a las formas de producción local y con pertinencia cultural, ya que al documentar productos nativos y los usos que estos tiene en la cultura gastronómica del chagra la demanda de dicho productos se incrementará permitiendo de esta manera un crecimiento en la matriz productiva, una redistribución de recursos y nuevas oportunidades comerciales a campesinos de la zona.

Cuando se documenta material enriquecedor de una localidad, esta tiene la oportunidad de vender su cultura, tradición y gastronomía a nivel nacional como internacional; estableciendo de esta manera varias ofertas turísticas ya que como recalca Alexander Von Humboldt hace 180 años al referirse al Ecuador “Los ecuatorianos son seres raros y únicos: duermen tranquilos en medio de crujientes volcanes, viven pobres en medio de incomparables riquezas y se alegra con música triste (ELCOMERCIO,2013), menciona la grandeza y riqueza del Ecuador misma riqueza que requiere ser expuesta en El Cantón Mejía.

En este caso la presente investigación busca promocionar y exponer el patrimonio gastronómico de los Chagras de Mejía por medio de la documentación de recetas ancestrales con valor de origen, esperando que haya un incremento turístico rural por gastronomía y no solo por chacarería y aventura (GAD Mejía, 2017), beneficiando alrededor de 81335 pobladores del Cantón Mejía (INEC, 2010).

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Levantar el patrimonio gastronómico de los Chagras del Cantón Mejía y así contribuir con una base investigativa, que a futuro podrá ser utilizada como herramienta de consulta bibliográfica o de desarrollo turístico de Mejía enfocado al turismo gastronómico.

### **Objetivos Específicos**

- Desarrollar una fundamentación teórica de los chagras y su gastronomía, mediante una revisión bibliográfica, para lograr un mejor entendimiento del patrimonio gastronómico de los Chagras del Cantón Mejía.
- Investigar y recopilar información mediante entrevistas en campo, de los sabores y saberes de los Chagras del Cantón Mejía.
- Documentar recetario del levantamiento del patrimonio gastronómico, de los Chagras del Cantón Mejía.

## **VIABILIDAD**

Esta investigación se realizará de manera efectiva ya que el GAD DE MEJIA proveerá la información necesaria para la misma, adema se efectuará una investigación de campo recolectando la información necesaria de la experiencia y vivencias de los Chagras.

Mi familia tiene herencia chacarera razón por la cual las entrevistas y recolección de datos se pueden realizar de manera eficiente puesto que existe un acercamiento directo a la gente de la zona.

Se cuenta con el apoyo de los gremios gastronómicos del cantón como: Con Sabor a Mejía y del departamento de turismo del GAD municipal.

## **CAPITULO I**

### **1. MARCO TEÓRICO**

#### **1.1. PATRIMONIO CULTURAL**

Se puede expresar como patrimonio cultural a un producto o un proceso que brinda a la sociedad un caudal de recursos que se heredan del pasado, se forman en la actualidad y se transmiten a futuras generaciones, con el objeto de que estas se vean beneficiadas.

La UNESCO reconoce la importancia del patrimonio cultural puesto que es muy frágil, ya que no se habla solo de monumentos y un conjunto de objetos sino también de un patrimonio intangible que comprende expresiones vivas y tradiciones heredadas de una cultura específica, que serán transmitidas a su descendencia como: tradiciones orales, arte, espectáculos, rituales, artesanías, actos o festividades, conocimientos o prácticas que enlazan a la naturaleza, saberes o técnicas ligadas a la gastronomía de zona (UNESCO, 2011).

Estas expresiones vivas al ser registradas o documentadas pueden convertirse en un legado (UNESCO, 2011).

##### **1.1.1. PATRIMONIO GASTRONÓMICO O ALIMENTICIO**

El ministerio de Cultura menciona como Patrimonio Cultural Alimentario a la preparación, conocimiento de una técnica específica y orígenes o tradición de un plato que un su proceso de ejecución transmite saberes de generación en generación. Buscando de esta manera revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local e internacional (Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2013).

El ministerio de Cultura menciona además que; Todo alimento preparado que contenga importancia simbólica cultural o de identidad para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario (Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2013).

En la materia de Gastronomía es común referirse al patrimonio gastronómico o alimentario como uno de los elementos fundamentales de la cocina de un pueblo. Comprendiendo en primer lugar la definición de la cultura alimentaria; conjunto de prácticas, creencias y valores del ¿Cómo?, ¿Cuándo? y ¿Por qué?, se consume cierto alimento en una localidad específica (Espeitx, 2004).

De esta manera el patrimonio gastronómico incluiría una parte importante de la cadena de producción manejo de materia prima, procesos de elaboración, métodos tradicionales de cocción etc.

En base a los conceptos expuestos anterior mente; Se puede asimilar que, una preparación culinaria y los elementos que esta conlleva pueden materializarse y convertirse en un Patrimonio Gastronómico o Alimentario, representando un cordel estrecho entre la cultura y tradición pasada y presente de un pueblo determinado.

Todas estas características que van adquiriendo el plato o las preparaciones culinarias en cada etapa transitoria o evolutiva, fortalece la herencia y simbología de los pueblos, dándoles un valor agregado materializarlo y posteriormente nutriendo el patrimonio gastronómico de la región (Espeitx, 2004).

## 1.2. GASTRONOMÍA

*“La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida”* (Gutiérrez de Alva, 2012).

Gastronomía de origen griego, significado por su etimología arte del buen comer, comer regaladamente.

Gáster – Vientre o estómago

Nomos – distribuir, gobernar o arreglar

Según el célebre doctor (Gregorio Marañón, sf) “la cocina (o arte culinaria) se refiere al modo grato de satisfacer el hambre, y la gastronomía de los modos exquisitos de excitar y satisfacer el apetito”.

El ingenioso magistrado francés Anthelme Brillat-Savarín en 1755-1826 señala en su conocida y clásica Fisiología del Gusto definió la gastronomía como el conocimiento razonado de todo lo relacionado con la alimentación del hombre.

El concepto de gastronomía se ha venido usando hace varios años, pero en la actualidad ha tomado la fuerza que este merece y se ha vuelto más importante su análisis ya que no se enfoca solo a la destreza de cocinar ya que no todo cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía entrelaza varias materias como: Arte, Ciencia, Política, Historia, Comercio, Economía y más. La gastronomía entonces no puede solo entenderse como el acto de preparar platillos sofisticados y detallados creados por Chef o personas con títulos sino como toda una manifestación cultural culinaria en la cual se puede resumir manifestaciones, historias, costumbre, creencias religiosas e incluso la trayectoria de un pueblo o nación.

### 1.2.1. GASTRONOMÍA EN LATINOAMERICA (GENERALIDADES)

Para hablar de la cocina latinoamericana hay que sumergirse en el pasado porque gracias a este se valoriza y explota la riqueza gastronómica actual en Latinoamérica.

(López en INTA, 2017, p. 9) hace mención en el libro Alimentos y Cocinas regionales de América que el proceso de la necesidad de salvaguardar el patrimonio intangible o inmaterial se desplegó en los años 80, y en los años 90 se organizó congresos para hablar sobre el patrimonio cultural ya que se creía que las costumbres religiosas y los mitos eran los que conformaban el patrimonio inmaterial y se refiere a algo más espiritual no visual, pero poco a poco se fue considerando que la música, los museos la poesía también fortalecían el patrimonio inmaterial pero aún no se consideraba que la cocina forme parte de este. Pero en 1999 se realiza el primer congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo cultural en Latinoamérica y el Caribe primero participo Lima como sede del congreso de Preservación y Difusión los saberes y sabores de los países, le siguió Chile posteriormente Argentina, Ecuador y Colombia logrando finalmente el Primer Foro de Alimentos y Cocinas Regionales de América.

El interés de los países latinoamericanos por posesionar su gastronomía ante el mundo, ha hecho que gremios e instituciones se esfuercen por trabajar más en el patrimonio gastronómico de sus países, investigando más acerca de la cultura e historia de un plato o preparación, dándole un valor agregado, ya no son solo sabores sino saberes. Logrando así que varios países actualmente tengan al menos un producto o preparación que los identifique: (INTA, INFOODS y FAO, 1998).

<b>País</b>	<b>Producto o Preparación</b>
Argentina	Carbonada



Brasil	Feijoada
Chile	Cazuela de vacuno
Colombia	Cocido de Subachoque
Ecuador	Ceviches, Locros, Seco de chivo
México	Pastel azteca
Paraguay	Chipá
Perú	Cau-Cau
Uruguay	Puchero
Venezuela	Arepas

En Latinoamérica encontramos a Ecuador un país rico en historia, tradición, cultura y gastronomía.

### 1.1.3.2. GASTRONOMÍA ECUATORIANA

Si se realiza un análisis de lo más antiguo los primeros habitantes en el Ecuador hasta el tercer milenio antes de cristo, realizaban actividades de caza y recolección, para posterior mente subsistir en base a la actividad de agricultura a inicios del Neolítico. De este modo la agricultura y domesticación de animales dan paso a una nueva etapa, en que se van marcando características culturales específicas dependiendo del lugar de asentamiento (El Comercio, 2016).

Asentamientos preincaicos como: Caranquis, Cañaris, Cayambi, Imbayas, Panzaleos y Quito Caras habitaron diferentes regiones en el Ecuador marcando ya patrones alimenticios en el consumo de papa, maíz, ají, maní, etc. Posteriormente con la llegada de los Incas en 1463, se podría decir que estos patrones alimenticios sufrieron un mestizaje con nuevas creencia y manejo de alimentos (Halberstadt, 2018).

Finalmente tras la llegada de los españoles en 1532, se produce un sincretismo cultural principalmente de aspecto religioso, razón por la cual los españoles toman como estrategia la inclusión de objetos, figuras religiosas y alimentos

simbólicos de su cultura para atraer a los indígenas y generar un mestizaje cultural del que la gastronomía formaba parte (Halberstadt, 2018).

Un claro ejemplo del mestizaje gastronómico es LA UCHUCUTA que tras la conquista española y la fusión de cultura y religión ahora la conocemos como FANEZCA (Gallardo, 2015, p. 15-16).

En base a los acontecimientos históricos suscitados se puede mencionar que la gastronomía en el Ecuador está marcada en tres fases Prehispánica, Colonial y Republicana.

### ETAPAS DE LA GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR

ETAPAS	CARACTERÍSTICAS	PRODUCTOS	TÉCNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN
<b>PREHISPANICA</b>	<p>Etapa en la que todo lo que se elaboraba estaba constituido por productos locales, predominaba el respeto a lo propio, y la única influencia que existía era entre regiones por intercambios de productos realizados por los corredores</p> <p><b>UTENSILIOS</b> Ollas, cazuelas, recipientes de barro o cerámica, además tenían instrumentos de piedra con lo que trituraban o molían.</p>	<p>Papa, camote, yuca, maíz, quinua, amaranto, maní, chocho ají, calabazas andinas, cacao, paico, culantro, granadilla, taxo, badea, maracuyá, piña, papaya, guanábana, tomate de árbol, uvilla, chamburo, hoja de coca, cuy de monte, llama, liebres, peces, ranas, tortuga, insectos, frejol,</p>	<p>Hervir tostado hornos subterráneos cocción en hojas asado directo al fuego ahumado de piezas de caza deshidratación, fermentación, leña.</p>

ETAPAS	CARACTERÍSTICAS	PRODUCTOS	TÉCNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN
		maíz, mashua, ocas.	
<b>COLONIAL</b>	<p>Época criolla resultado del mestizaje de mujeres españolas y encomenderos</p> <p><b>UTENSILIOS</b> Acero, bronce, utensilios vidriados</p>	<p>cebollas, ajo, habas, lenteja, garbanzo, cítricos, plátano, caña de azúcar, trigo, cebada, avena, cerdo, res, gallina, borrego, café, durazno,</p>	<p>Hornos de piedra Confitar en grasa Refritos Confitado con azúcar Salados Panificación (leudo) destilado fritura vaporeras Marinar Leña hasta el siglo XIX,</p>
<b>REPUBLICANA</b>	<p>Se podría decir que es la etapa del mestizaje gastronómico con la llegada de la Realeza hay una cocina más refinada, Cocina gourmet, banquetes, etc.</p> <p><b>UTENSILIOS</b> Poncheras Platos de cristal Porcelana china</p>	<p>ternero, carderos, cerdo, melones, frutillas pepinos dulces, leche de cabra, carnero, venado sin piel, helado y barquillos, algodón ceda, olivos, vainilla, comino, albaricoques, cidras, duraznos, granadas, higos negros y verdes, limas, limones reales, manzanas, membrillos, naranjas dulces y agrias, nueces, peras, sandías y uvas, además de caña de azúcar, clavo,</p>	<p>Horno tipo bóveda Y tras la industrialización cocinas a gas</p>

ETAPAS	CARACTERÍSTICAS	PRODUCTOS	TÉCNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN
		almendras, queso, gallipava	

Adaptado de: (Pazos, 2008).

Por su parte (Narváez, 2020), docente de la universidad Uniandes Escuela de Gastronomía, Director Culinario de Taste Ecuador y creador del blog Cocina Nativa expresa que la gastronomía en el Ecuador se desarrolla en cuatro etapas:

- **Ancestral o nativa**

Una cocina más propia con productos que te da el campo, caza, pesca y recolección.

- **Criolla o tradicional**

Una cocina ya mestiza con productos introducidos.

- **Republicana**

Una cocina más elaborada por la llegada de Nobles, uso de productos como la crema de leche o métodos franceses etc.

- **Moderna o de vanguardia**

Cocina de autor con productos de estación elaborada con método vanguardistas. La Señora Inés Altamirano propietaria del RESTAURANTE LA POSADAD EL CHAGRA "Para mí las preparaciones ancestrales son aquellas preparaciones que nos brindan un recuerdo de quienes somos y de dónde venimos".

La gastronomía en el Ecuador, ha ido modificándose con paso de los años, adaptándose a diferentes factores: climáticos, económicos, geográficos y de globalización volviéndose cada vez más emblemática.

Cada etapa por la que ha pasado la gastronomía ecuatoriana la ha ido formando. En la actualidad se valora mucho el mestizaje culinario ya que da lugar a la creación de menús criollos con técnicas antiguas, pero productos a disposición propios o introducidos, además que con el desarrollo de la gastronomía los expertos en el tema han ido creando una armonía entre lo ancestral y tradicional para brindar al público exquisitos manjares.

### 1.2.1.1. GASTRONOMÍA ECUATORIANA REGIONAL

Gracias a la variedad de ecosistemas y pisos climáticos, Ecuador posee una biodiversidad extensa en flora y fauna con una amplia gama de texturas y sabores en su gastronomía sea esta de cualquiera de las regiones: costa, sierra, oriente e insular; naciendo así la cocina regional.

#### 1.2.1.1.1. GASTRONOMÍA ECUATORIANA DE LA COSTA

En esta región del Ecuador existe una variedad infinita de flora y fauna por la presencia de tierra fértil, esteros, ríos y el majestuoso mar que aporta al lugar con variedad de productos como:

<b>CARNES</b>	<b>FRUTAS, TUBÉRCULOS, FRUTOS SECOS</b>			<b>CEREALES Y GRANOS</b>
Res	naranja	kiwi	Cacao	Arroz
Pescado	limón	chirimoya	Café	Maíz
Camarón	lima	Piña	Macadamia	Soya
Mariscos	lúcuma	toronja	Badea	
Gallina	maracuyá	plátano	Mango	
Pollo	granadilla	sandía	Sandía	
cangrejo	palta	yuca	Maní	
Cerdo	mandarina	papaya		

Adaptado de: (Valarezo, 2016).

La gastronomía de la costa es muy cotizada a nivel nacional e internacional tanto en los pueblos con sabores criollos característicos y en las playas con sabores más exóticos.

Se puede nombrar varios platos ancestrales o tradicionales de la costa:

Encebollado de pescado	Seco de chivo	Tongas
Ceviches (concha, camarón, pescado, o mixtos) o con maní de Jipi Japa	Chupé de pescado	Agua de coco
Encocados (pescado, camarón)	Aguado de gallina	Golosinas
Empanadas, bolones de verde	Guatita	Fruta fresca
Tapado de pescado	Ayampaco	Uso del maní, coco y plátano
Corviche	Nata frita	

Adaptado de: (Unigarro, 2010).

#### 1.2.1.1.2. GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA

En esta región del Ecuador conformada por las provincias de Napo, Sucumbíos, Orellana, Pastaza, Zamora Chinchipe y Morona Santiago, conservan sabores más naturales y puros ya que se usa como condimentos el ají y la sal, y los métodos y técnicas de cocción: a leña, vapor, asado directo, fermentación, ahumado, fritura y cocción a gas por la presencia de selva, ríos etc. se encuentra gran variedad de flora y fauna (Unigarro, 2010, p. 164).

<b>CARNES E INSECTOS</b>	<b>CARNES E INSECTOS</b>	<b>FRUTAS, TUBÉRCULOS, PLANTAS Y CEREALES</b>		
Mono	chontaduros	yuca	coca	maíz blanco
Pescados	danta y otros	cacao	ayahuasca	Soya
Camarón	torcaza	papa china	guayusa	

Guanta	hormigas	cocona	maní	
Pava	culebra	naranjilla	plátano	
Tortuga	caimán	uva camerona	camote	
Saíno	piraña	Palmito	chonta	
Guatusa	bagre	y otros	sapote	

Adaptado de: (Unigarro, 2010, p. 164).

Gracias la gran biodiversidad de la amazonia se conoce platos ancestrales y tradicionales de la zona:

Maito (pescado, chontacuro, camarón)	Saíno ahumado
Ceviche de camarón	Sopa de tortuga
Seco de guanta	Chucula
Chicha de chontaduro	Pan de yuca
Chicha de tuca	Caldo de raspa o chochorrosco
Infusión de guayusa	Cuero de chancho chamuscado

Adaptado de: (Unigarro, 2010, p. 164).

### 1.2.1.1.3. GASTRONOMÍA DE LA SIERRA ECUATORIANA

La región sierra está conformada por las provincias: Pichincha, Imbabura, Carchi, Cotopaxi, Santo Domingo, Tungurahua, Bolívar, Cañar, Loja, Azuay y Chimborazo.

La gran biodiversidad Brinda al consumidor variedad de flora y fauna:

CARNES E INSECTOS		FRUTAS, TUBÉRCULOS, PLANTAS, CEREALES		
Res	llama	Maíz	Mashua	Col

Cordero	perdiz	chocho	chulca	Acelga
Gallina	torcaza	Papa	chímbalos	Lechuga
Cuy	pato	Haba	rundos	Nabo
Conejo	cerdo	quinua	tomate de árbol	Berros
Pato	trucha	frejol	uvilla	Capulí
Venado	catzos	arveja	cebada	Tuna
Cabra		Ocas	trigo	Mote

Adaptado de: (Ramírez, 2019).

La riqueza agrícola de la serranía ecuatoriana permite a los cocineros comercializar platos ancestrales a lo largo de la cordillera:

Locros	Granos frescos cocidos	Envueltos
Cariuchos	Variedad de Ajíes	Bebidas con licor
Asados	Sangos	Menjurjes
Hornado	Sopas	Masas
Fritada	Postres y golosinas típicas	Salsas
Secos	Fanesca	Aliños

Todas las cocciones de la parte andina del Ecuador tienen métodos y técnicas de cocción distintas ya que se basan en sus creencias, fiestas y cultura. Las preparaciones además varían según la etnia y es justo esta característica las que hace que la gastronomía serrana sea tan extensa.

### 1.2.1.2. COCINA ANDINA

La cocina andina se caracteriza por su variedad en sabores y saberes gracias a la biodiversidad de su gente y productos, además del valor agregado que aportan sus costumbres y celebraciones festivas (Moya, s.f.).

En la sierra ecuatoriana hubo y aún quedan raíces de varias civilizaciones indígenas y afrodescendientes: Los Quitu – Cara, Los Panzaleos, Los Puruháes, Los Cañarís, Los Paltas, Los Saraguro Y Los Afrodescendientes del Chota y Miro, ubicados a lo largo de la cordillera. Estas civilizaciones han sido la raíz de



varias costumbres culinarias que devuelven la memoria de los pueblos y en la actualidad son estas memorias las que dan un valor agregado a las elaboraciones gastronómicas de una comunidad, se podría decir que este proceso a futuro enriquecerá el patrimonio gastronómico de las regiones pueblos o grupos sociales (Moya, s.f.).

Entre los indígenas y la Pacha Mama existía una relación íntima y respetuosa, base fundamental de la convivencia con la naturaleza, esta cosmovisión los llevo a un trato amigable con la tierra y la conservación permitiéndoles cultivar diversidad de productos que posterior mente serian preparados para su alimentación en diferentes conceptos y expresiones: ceremonias, fiestas, mitos, etc. (Moya, s.f.).

Es evidente que este equilibrio que existían entre la naturaleza y pobladores salvaguardo varios aspectos importantes dentro de una comunidad: socio económicos, salud, sociales y ambientales, dando lugar al desarrollo de nuevas actividades como el intercambio y aparición de los tiángueces o mercados que tienen raíces preincaicas (Moya, s.f.).

La gastronomía Serrana o Andina de la actualidad sin duda está influenciada por las raíces culturales alimenticias de las civilizaciones que habitaron lo largo de la cordillera, los productos de cultivaban o intercambiaban y animales que domesticaron (Moya, s.f.).

### **1.2.1.3. CIVILIZACIONES INDÍGENAS Y AFROAMERICANAS DE LA REGIÓN ANDINA DEL ECUADOR Y SUS CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS.**

Civilización Indígena o Afrodescendiente	Productos y características	Platos o preparaciones gastronómicas métodos y técnicas de cocción
<p><b>QUITU-CARA</b> Imbabura (Otavalo, Cayambe)</p>	<p>Producían productos como: maíz blanco, maíz amarillo, maíz negro, chulpi, morocho, frejol, haba, lenteja, col, lechuga, sambo, cebolla larga, zanahoria amarilla, capulíes, uvillas, ora, taxo, limón, manzana, oca, mashua, linaza, papas, quinua.</p> <p><b>En animales de caza y corral:</b> res, cerdo, ovejas, cuy, gallina, conejo, pájaro, y venado (actual mente está protegido), trucha en la quebrada de Mojanda, catzos cafés y cuzos en los meses de enero y febrero en el cave de papas</p>	<p>Secado al sol – grano seco y los guardaban en polones que eran una especie de tanques hechos de esteras.</p> <p>Chuchuca (secar el maíz o choclo y después deshidratar al sol)</p> <p>Salado y secado al sol o ahumado sobre los fogones.</p> <p>Preparaciones: Machica de sal o de dulce Papas con zarza y cualquier pieza de animal de corral Chuchuca Mishque api o colada de maíz dulce Tortillas de maíz Morocho de dulce o de sal Fanesca Uchú jaku con cuy Sopa de borrego Chicha de jora, cebada con panela Champús</p>
<p><b>PANZALEO</b> Tungurahua, Pichincha, Bolívar, Chimborazo, Pichincha, Imbabura</p>	<p>papas, habas, melloco blanco y amarillo, cebolla blanca y lojana, arveja, cebada, maíz, morocho y ocas, blanca y amarilla. Papa se dan similares variedades: gabriela, chaucha, superchola, uvilla, rosita, maría, catalina. acelga, culantro, perejil, nabo, lechuga, espinaca, zanahoria, apio; tres tipos de col: verde, ovillo y morada; coliflor y</p>	<p>Locro de ocas: lleva papas, ocas, habas peladas y plátano verde. Se sazona con ajo y cebolla.</p> <p>Cauca: sopa que lleva maíz semi maduro y molido, papas, col, zanahoria, ajo y cebolla.</p> <p>Arroz de cebada Colada de quinua Colada de arveja, haba, maíz</p>

<b>Civilización Indígena o Afrodescendiente</b>	<b>Productos y características</b>	<b>Platos o preparaciones gastronómicas métodos y técnicas de cocción</b>
	<p>brócoli maíz, papas, fréjol, arveja, habas, col, ocas, sambo; seguidos por ajo, culantro, perejil, trigo blanco y negro, zanahoria; tienen menos importancia acelga, apio, lechuga, lenteja, manzana, cebolla paiteña, remolacha, tomate riñón, hierbabuena y hierbas para condimentar las comidas.</p> <p><b>Animales de caza o corral</b> res, cerdo, borrego, gallina, pato, torcaza, pájaro, conejo, cuy.</p>	<p>Desabrido de avena o morocho Locro de cuy y conejo Sopa de sambo Sopa de frejol de col y zanahoria Colada morada Chicha de Jora</p>
<p><b>LOS PURUHÁES</b> Chimborazo</p>	<p>cebada, oca, haba, melloco, lenteja, mashua, hierbaluisa, papas, ocas, centeno, nabo, arveja, chocho,</p> <p><b>Animales de caza o corral</b> borrego, cerdo, res, cuy,</p>	<p>Colada kitumusu Tashmu Salsa murunchi Mote pata Dulce de ocas Dulce de zapallo Horchata de arroz o de cebada Cariucho de cuy o borrego Chancho hornado Chiguil Caldo de Gallina Fritada, Chicharrón, Cuy asado</p>
<p><b>LOS CAÑARIS</b> Cañar y Azuay</p>	<p>Habas, mellocos, zanahoria blanca y morada, mashua, col, papas, maíz, melloco colorado, cuyes., trigo, oca, mora, quinua, cuyapa.</p>	<p>Sopa de harina de arveja Sopa de pepa de sambo Machica pinolada Arroz de cebada Chumales o humitas</p>

<b>Civilización Indígena o Afrodescendiente</b>	<b>Productos y características</b>	<b>Platos o preparaciones gastronómicas métodos y técnicas de cocción</b>
	<p><b>Animales de caza y corral:</b> cuyes, gallina, res, cerdo no animales de páramo, pichón, perro</p>	<p>Maqui Machica de maíz o cebada Chapo seco Morocho de sal o dulce Habas tostadas Sopa de pichón</p>
<p><b>LOS PALTAS</b> Loja</p>	<p>Maíz, maní, frejol, yuca, habas, chirimoyas, guayabas, uvillas, tunas, guabas, aguacate, café, culantro, perejil, orégano, mote.</p>	<p>Repe Tamales de mote Mote con maní Molo Yuca con huevo Sango Maní aliñado Kungatullo de chancho</p>
<p><b>LOS SARAGUROS</b> Loja y Zamora Chinchipe</p>	<p>cebada, frejol, maíz, habas, arveja, trigo, cebolla larga, col, culantro, sambo, acelga, achira, achogcha, limón, ocas, perejil, mashua, melloco, zapallo, mora, yuca, aguacate, café, caña, zanahoria blanca, zanahoria negra, wayku, naranjilla, luma, guabas, naranja, guineo.</p> <p><b>Animales de caza o corral:</b> cuy, gallina, oveja, vacas, conejo, perdiz, guantas, guatusa</p>	<p>Sarakuta Cebada ruta Zanahoria yanushka Locro de mote, Bollos Menestra de frejol, habas Trigo chango Tortilla de hualo Trigo pelado Sopa de sambo Chuchuca Bolitas de nabo Sopa de porotos con col Sopa de quinua, Repe Papa china Colada de sambo, Mishky, mora, machica o trigo Tamal Yanushka Agua aromática, panela y trago</p>

Adaptado de: (Moya, s.f.).

Entre las civilizaciones de los Andes en el Ecuador pasa a habitar las tierras de los Panzaleos EL CHAGRA, personaje producto del mestizaje de indio y blanco en la Provincia de Pichincha – Cantón Mejía.

### 1.2.2. LOCALIDAD CHAGRA

La palabra CHAGRA viene del quichua CHACRA, cuyo significado es pedazo de tierra, aunque también se puede relacionar a agricultura y ganadería.

El chagra en el Ecuador es considerado el caballero de los Andes, personaje que dedica sus días al trabajo duro de producir la tierra además este hombre lleno que coraje cuida, ama y cría a sus animales sabe de agricultura y ganadería (QueSignificaOrg, s.f.).

Según Juan Velasco en el imperio incaico existió el CHAGRA – CAMAYUC persona que lideraba los cultivos y las chacras, probable mente demostrando desde tiempos incaicos que estaba dotado de ascendencia social en el campo de prestigio y era quien disponía gente a su cargo, presumiblemente es el antecesor de los chagras representante del hacendado y que destacaba sobre los nombrados gente a pie o peones (Corral, 2006).

El Chagra nació en los primeros años de la época de la colonia, siendo la representación absoluta de armonía entre caballo campo y hombre que humilde, pero con carácter galopa los páramos fríos alumbrados de nevados picos, en busca del toro bravo que, por los voceos y silbidos del chagra, descienden las laderas del Cerro hasta sus corrales o tentaderos (latvecuador, 2010).

Ser chagra es una forma de vida no es solo tener poncho y sombrero es ser valiente pero generoso con el compañero de trabajo porque quien no ama a su caballo no es chagra (latvecuador, 2010).

La chagra huarmi, es la esposa del chagra no menos importante ya que es quien tiene la esencia del buen trato y de la convivencia respetuosa de su gente con la pacha mama (latvecuador, 2010).

### 1.2.2.1. LOS CHAGRAS EN MEJÍA – ECUADOR

El chagra personaje andino de coraje, tenacidad y bondad símbolo del mestizaje entre indio y blanco nace con la colonia española, trabajador de la tierra respetuoso de su biodiversidad en flora y fauna cabalga a gusto los extensos paramos del valle de los 9 volcanes. Mejía conocida actualmente como la capital del Chagra guarda en su historia hechos trascendentales de esta cultura.

### 1.2.2.2. HISTORIAS Y ACONTECIMIENTOS DEL CHAGRA EN MEJÍA

En la reseña histórica del Cantón Mejía y su relación con los Chagras se menciona que la población inicial en el valle de Machachi fueron los Panzaleos, quienes a su vez se subdividían en Proto- panzaleo 1 y 2 (GAD Mejía, 2015).

Entre:



500 a.C al 1500d.C

TRIBU	SIGLO
UROPUQUINAS	IV
YUMBOS – QUIJOS	XII
CHIMÚS	IX y X
COLORADO ATACAMEÑOS	X
QUITCHES O CARAS	XI
CARAS Y PÚRUHA	XV
ESPAÑOLES Y CONQUISTADORES (Mestizaje – Chagra).	XV- XVI

Los grupos originarios fueron reducidos o eliminados, quedando en el pueblo de MACHACHI los administradores de los latifundios, mestizos e indígenas (poblaciones relegadas).	XVII
Por la llegada del tren y Cuartel Atahualpa se registra migración en Mejía, provenientes de sierra centro. Además, retorna linaje Panzaleo de la provincia de Cotopaxi a las parroquias de Cotopaxi la mayoría de migrantes dejo sus costumbres y vestimenta para no ser relegados	XIX – XX – XXI

Adaptado de: (GAD Mejía, 2015).

Para la Real Audiencia de Quito los Panzaleos eran denominados invasores incas con quienes realizaron un mestizaje económico, social, cultural, administrativo y lingüístico. Después llegaría la conquista española donde aparece el Chagra en el siglo XV – XVI (GAD Mejía, 2015).

El inglés W.B. Stevenson, En 1808 menciona del chagra: Es encantadora su manera de cabalgar, pantalones, botas y chaqueta, y encima un poncho blanco sobre el cual utilizan otro de menor tamaño. Un par de zamarros de piel de cuero de dos cabras viejas se sujetan a la cintura, anudada la parte inferior de los muslos y abotonado el ruedo de las piernas, de modo que los extremos de las pieles caen sobre los pies y como el vellón da hacia fuera va siempre protegido contra la lluvia. Se ponen gran sombrero cubierto de cuero; completa su indumentaria una amplia bufanda que traen envuelta al cuello (GAD Mejía, 2015).

El Chagra en los libros del Cabildo siglo XVII es identificado como gente de a caballo que realizaba todos los negocios fuera de la ley, vándalos descendientes de conquistadores empobrecidos o jugadores de cartas empobrecidos (GAD Mejía, 2015).

Lo mestizo en general fue degradado racialmente desde la época de la colonia ya que estaba en el medio entre los indios excluidos socialmente y los blancos que marcaban un estatus social, hasta principios del siglo XIX formaban una minoría, pero fueron en ascenso tanto político como poblacional (GAD Mejía, 2015).

En 1820 formada la Republica Nacional, el estrato mestizo se ubica en la política, pero como el mestizo como elemento de identidad es tomado en cuenta a mediados del siglo XX (GAD Mejía, 2015).

El Chagra por su parte se identifica como hombre de actividades agrarias, tanto su forma de vida como su pensamiento tiene visión indígena, pero se presenta y actúa como hombre blanco. Estas expresiones se dieron en lugares donde hubo mayor incidencia española como Machachi, Cayambe y Sangolquí, ya que en estos lugares la hacienda colonial necesitaba administradores que no sean indios ni peones pero que tampoco estén considerados gente blanca; allí está la necesidad del mestizo por ganar un espacio social y es así que en 1960 y 1970 la expresión Chagra ya no genera vergüenza y se convierte para el Estado Nacional en un modelo de identidad (GAD Mejía, 2015).

#### **1.2.2.2.1. CULTURA Y TRADICIÓN DEL CHAGRA**

“ Yo soy montador morocho de los chucarros serranos por eso me llaman chagra porque chagra soy primero” (Travel & Adventure Channel, 2016).



La cultura y tradiciones del chagra tienen influencia indígena y española ya que es un personaje producto del mestizaje de estas dos civilizaciones. Por el lado indígena el amor y respeto a la tierra a los páramos y a sus animales, también el conocimiento de calendarios, métodos y técnicas de siembra y cosecha. Mientras por la parte española el manejo y producción de ganado vacuno y caballar, y especialmente el ganado bravo que fue introducido a los páramos andinos (Corral, 2006).

En Mejía actualmente el Chagra aun cumple con los oficios de años atrás, pero también es un hombre emprendedor que por los conocidos huasipungos tiene sus propias parcelas donde cultiva sus campos y convive con su ganado (Corral, 2006).

La vivienda del chagra se caracterizaba por ser una choza ubicada en los páramos construida con adobe y paja o de tapial (Corral, 2006).

El hombre chagra o CHAGRA CARI, es un hombre de carácter altivo, dinámico, alegre y espontáneo, orgullosos de quien es y de lo que conoce, disfruta de un buen trago o para templar los nervios o para festejar (GAD Mejía, s.f.).

La mujer chagra o CHAGRA HUARMI, se caracteriza por ser amable, sencilla, querendona, colaboradora, hacendosa y colaboradora en el hogar y las actividades de campaña compañera incondicional de chagra cari, sabe montar a caballo, pero de una forma peculiar en gancho y de lado, pero eso no le impide mostrar sus destrezas de jinete (GAD Mejía, s.f.).

En la actualidad Mejía trabaja en varios proyectos de desarrollo cultural:

- Centro de Capacitación Musical Municipal “Víctor Manuel Valencia Nieto”

- Grupo Sentimiento de Mejía
- Ballet Folklórico Municipal “KayaYuyarina” Infantil y Juvenil
- Grupo “Conga Quinto Back Percusión”
- Grupo La Murga
- Grupo Wiñari
- Biblioteca y galería Musical.
- Pinacoteca (galería de arte)
- Centro Cultural del Cantón Mejía,

(GAD Mejía, s.f.).

### **EI CHAGRA CARI**

Realiza labores como:

- Siembra y cosecha de productos agrícolas basados en conocimientos de cosmovisión), estas actividades son realizadas por ellos o las dirigen contratando personajes denominados (Peones o Runas).
- Cumplen el rol de administradores de haciendas.
- Junto a su compañero de travesías el caballo recorre los fríos paramos cuidando y organizando ganado bravo. (rodeos)
- En los momentos de esparcimiento realiza concursos de Lasso.
- Pesca y Caza en el páramo y monte.
- Sale de Rodeo por varios días.
- Crianza y doma de potros (enseña actividades chacareras).
- Engalana a su caballo realizando la penca, ternejas, y herrado.
- Talabartería, los aperos y ensillado de caballo.

(GAD Mejía, s.f.).

### **VESTIMENTA DEL CHAGRA CARI**

- Poncho de colores de una o dos caras elaborado de
- Zamarros de cuero y pelo (chivo blanco, chivo negro, borrego o toro bravo)
- Bufandas de colores

- Botas de cuero
- Sombreros de paño de ala corta
- Espuelas

(GAD Mejía, s.f.).

## **LA CHAGRA HUARMI**

Realiza labores como:

- Siembra y cosecha de productos agrícolas basados en conocimientos de cosmovisión), estas actividades son realizadas por ellos o las dirigen contratando personajes denominados (Peones o Runas).
- Recolección de frutos
- Cocinar y preparar el denominado cucayo
- Crianza de animales de corral
- Crianza de animales de producción
- Crianza y educación en costumbre y valores a sus hijos
- Procesos de conservación y producción de granos y vegetales
- En ocasiones también sabe del oficio de partera
- Sabe del oficio de curandera
- Montar a caballo

(GAD Mejía, s.f.).

## **VESTIMENTA DE LA CHAGRA HUARMI**

- Faldas amplias
- Blusas coloridas de seda
- Pañolones o chal bordados con varios colores y diseños
- Medias de lino
- Sombreros de paño de ala corta

(GAD Mejía, s.f.).

### 1.2.2.2. MÚSICA DEL CHAGRA

La música de los chagras es inspirada en la vida, el romance por el campo y una añorada vida digna en compositores como:

- Carlos Brito
- Néstor Cueva
- Jorge Pérez
- Luis Valencia Nieto
- Hermanos Cando
- Dúo Benítez

(GAD Mejía, s.f.).

El chagra se emociona o deja ver sus penas cuando entona y canta:

- Tonada
- Capishca
- Pasillo
- Pasacalle
- San Juanito
- Yaraví

(Ministerio de Turismo, 2014)

**En temas como:**

- Los Huachis
- Rondador
- La Mortiñera
- Ya asoma el alba
- Novia del Pegujal
- Relicario
- Dolencias
- La vuelta de chagra

- El sombrero

(Ministerio de Turismo, 2014)

### **1.2.2.2.3. FIESTAS O ACTIVIDADES DE LOS CHAGRAS**

El chagra disfruta de los fríos vientos que trae el verano ya que sabe que llegan sus fiestas las nombradas FIESTAS DEL CHAGRA, donde se realizan varias actividades organizada por ACOCHA (Asociación cofradía del chagra), y otra organizadas por el GAD (Gobierno Descentralizado de Mejía), actividades que son del deleite de propios y extraños y siempre van encabezadas por la MISA CAMPAL (GAD Mejía, s.f.).

#### **1.2.2.2.3.1. EL PASEO PROCESIONAL DEL CHAGRA**

El pase procesional del Chagra, suscrito y considerado desde el 26 de junio del 2018, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, en la Alcaldía correspondiente al Economista Ramiro Barros que fue junto al ministro de Cultura y Patrimonio Raúl Pérez Torres suscribió este acuerdo ministerial después de cumplir con los requisitos que la ley establecía, en el acto también estaba presente el representante de la Asociación Cofradía del Chagra (El Comercio, 2018).

Este evento se realiza basado en tres grandes acontecimientos:

#### **1°- Aniversario de la erupción del volcán Cotopaxi**

Tras la explosión del volcán Cotopaxi en el año 1877, los chagras ensillaron sus caballos y fueron a recoger el ganado regado que había sobrevivido al desastre natural por las faldas del Rumiñahui y Sincholagua, para posteriormente junto a la comunidad gustosa de estar aun en pie salir y realizar una procesión, junto a la imagen del Señor de Santa Escuela (Wolf, 1878).

## **2°- Cantonización de mejía**

Machachi fue nombrada parroquia en el año 1824, en 1869 Machachi perteneció al Cantón Quito mediante la ley de división territorial, y finalmente el 23 de julio de 1883 fue denominado como Cantón Mejía (Viajando, 2018).

Cuando Mejía celebra los 100 años de cantonización, hombres de la chagrería como Rafael Zambrano, Cesar Alvear, Jaime Mosquera, Manuel Basantes, Hernán Mancheno. Se propone darle vida al personaje del campo y de la vida rural y la celebración del retorno a Machachi en 1877(Ibarra, 2016).

## **3°- Patrono Santiago Apóstol de Machachi**

El paseo Procesional del chagra se realiza cada verano en memoria y celebrados de los acontecimientos nombrados anteriormente y actualmente consiste en Desfile por las calles principales de la cabecera cantonal de Mejía que es Machachi desde el estadio el Chan hasta el barrio el Complejo (Murillo, 2016). Este acto dispone de ciertas reglas o normas:

- El desfile está encabezado por el Toro Pregonero y por las autoridades y dignidades representantes de ese año (Autoridades de ACOCHA, Chagra de Año, Chagras Linda, Chagra del páramo, Chagra del valle, Chagras
- Los chagras deben estar correctamente vestidos llevar el traje típico del chagra en el caso de desfile a caballo, y debe disponer de un número entregado por ACOCHA.
- Se puede desfile en grupos de montados contados acompañados de una banda, carreta o carro alegórico y una danza.
- Respetar el orden de los números
- Mantenerse en el grupo y en el desfile siendo precavido y respetuoso con los espectadores

(Ibarra, 2016).

El paseo del Chagra, es un homenaje a la tradición mestiza del caballo de los Andes, establecida por el escritor quiteño Sr, Raúl Guarderas con el objeto de mostrar el orgullo y poder predominante de las haciendas mostrando el talento y dotes de sus participantes. Posteriormente con la necesidad de mantener la pureza del espectáculo se creó ACOCHA desde 1989 (Ministerio de Turismo, 2014).

#### **1.2.2.2.3.2. CONCURSO DE LASSO**

La actividad Concurso de Lasso; se realiza en varios lugares pamba abierta o plaza de toros y consiste en, enlazar al toro con una beta entre dos participante chagras a caballo y estirar, para posteriormente el llamado chaqui pueda trabajar o amañar al toro con la chaqui huasca realizando un laso llamado LA CONTRA, que permite al toro entrar al corral y liberarse fácilmente de las betas sin ser maltratado, cuando esto ocurre se para el tiempo de concurso se toma en cuenta varias reglas (Espin, 2020).

- Lugar donde se enlazo al toro  
Clasificados: Limpios, Cachi barba  
Descalificados: Chulla cacho, cabeza brazo u otras
- Tiempo de concurso depende del lugar y las reglas impuestas por lo general oscila entre 3- 5 minutos, este puede variar de acuerdo al tiempo impuesto por los primeros calificados.
- El Chaqui es el único que puede llamar la atención del toro para que los montados enlacen con eficiencia
- Los montados tienen 3 oportunidades repartidas entre la pareja para enlazar al toro
- Los montados no pueden caerse de su caballo, esto es razón para ser descalificados
- Los concursantes deben estar con su vestimenta completa (poncho, zamarro, bufanda, sombrero)
- Se realiza en las fiestas del Chagra el domingo para experto y el lunes para novatos

(Espin, 2020).

### 1.2.2.2.3.3. CORRIDA DE TOROS

Las corridas de toros es una tradición de los Chagras que se realiza en varias épocas del año o por varias celebraciones incluso pueden ser celebraciones privadas de varios gremios o familias.

Las corridas de toros realizadas en las fiestas del Chagra son realizadas desde la tarde del sábado que se realice el Paseo Procesional del Chagra, hasta el lunes en la tarde por lo general son 3 día de toros (Espin, 2020).

- Se abre la plaza el día sábado, después del desfile con las delegaciones de ese año y autoridades respectivas de ACOCHA. (Consiste en dar la vuelta a la plaza montados en caballos, mostrando las colchan y premios que se entregaran a los ganadores de los diferentes concursos al finalizar la jornada.)
- Se sueltan los toros las diferentes ganaderías desde el camión para que el pueblo, toreros o aficionados puedan disfrutar de la corrida.
- Se van soltando los toros de uno en uno, primero se enlaza el toro que se encuentra en la plaza y se lo traslada al corral de espera donde se ingresa solo los toros que ya fueron jugados ese día.
- En el transcurso de la corrida, se puede observar a ejemplares fuertes y robustos que salen con una tela que bordea su lomo llamada colcha, esta es un obsequio para el torero o aficionado que pueda arrebatársela al toro, por lo general la llevan los ejemplares identificados por la ganadería como pura sangre o con más bravura.
- Se realiza en la plaza de toros que ha sido construida para la celebración de las fiestas del chagra, puede ser formada por chinganas de uno, dos e incluso 3 pisos.
- Las chinganas son armadas actual mente de manera artesanal con pingo, tablones, alambre o sogas (cabuya o penco).

(Espin, 2020).



#### **1.2.2.2.3.4. CARRERA DE CABALLOS**

Las carreras de caballo están incluidas en el programa de fiestas del Chagra, en la cual se demuestra la destreza tanto del caballo como del jinete, los corceles deben ser trabajados de manera contante, esta actividad es realizada en el barrio CHANIZAS junto a la hacienda San Antonio de Arteta, en este evento se toma en cuenta lo siguiente (Espin, 2020).

- Se realiza el emparejamiento o coteja, que consiste en evaluar el tamaño a los caballos que van a disputar la carrera.
  - Las carreras se realizan de a dos caballos por competencia.
  - Gana el caballo que llegue primero a la meta.
  - Distancia impuesta.
  - El jinete que se cae es descalificado.
  - Todo acto de violencia entre jinetes es motivo de descalificación
  - Por lo general los aficionados y espectadores realizan apuestas
- (Espin, 2020).

#### **1.2.2.2.3.5. CARRERA DE BURROS**

Esta actividad se realiza en las calles principales de Machachi, se pueden tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- Se puede montar con freno y pellón o alfombra
- El participante que menos se demore en recorrer la distancia expuesta gana
- No se aceptan actos violentos entre concursantes (Espin, 2020).

### 1.2.2.2.3.6. CONCURSO DE PELEA DE GALLOS

La pelea de gallos es una actividad que se realiza hace ya varios años en el cantón mejía como parte de las fiestas del chagra, sin duda alguna el trabajo del cuidador es indispensable, puesto que son ellos los que con una buena alimentación de las aves (horario fijo), un buen entrenamiento (semanal y de 8-10 días seguidos antes de la pelea) para mantener al gallo en un estado físico adecuado, un correcto suministro de vitaminas y limpieza adecuada logran que el gallo de pelea tenga un desempeño durante la pelea (Pérez, 2020)

#### **Se considera lo siguiente:**

- Las reglas del juego o pelea dependen de si esta es nacional o internacional
- Se cuenta con un asentista (Quien recoge las apuestas)
- El juez es quien maneja el tiempo y dictamina pausa para asistir a los gallos y continuar la pelea, además es quien dictamina quien gana.
- Los careadores son los personajes que pueden animar al gallo durante la pelea en caso de una mala caída o si la espuela tanto de su gallo como del rival se atora en el reglamento nacional, pero en el internacional no pueden intervenir ni cuidadores, ni propietarios y careadores
- Se realiza una coteja antes de iniciar la pelea (similar tamaño y peso)
- Los resultados pueden ser tablas empate, tiempo nadie gana o gana el que venció antes de que termine el tiempo el gallo que por dominancia hizo correr al otro gallo.
- Las espuelas deben ser la misma para los dos contrincantes y pueden ser de 40- 43mm
- En el reglamento nacional en tiempo es de 10 min y en el internacional de 8 min.
- Si un gallo domina antes de los 10 segundos se lleva todo el premio que pone el asentista.
- Se realizan apuestas de forma abierta entre espectadores

(Pérez, 2020).

### 1.2.2.2.3.7. CONCURSO DE BARRILES Y CINTAS

Los concursos de barriles y cintas son un atractivo para los chagras de todas las edades especialmente para los Chagras guaguas (niños), ya que predomina la destreza y el trabajo en equipo entre el caballo y el jinete.

En estos concursos se toman en cuenta varios factores:

<b>BARRILES</b>	<b>CINTAS</b>
Quien caiga de caballo es descalificado	Si los participantes caen del caballo son descalificados
Gana quien pase más obstáculos en menos tiempo	Gana quien más cintas recoja en un tiempo establecido
Si derriba barriles durante la competencia es penalizado con tiempo	Si hay un empate en número de cintas se realiza un desempate
Pueden concursar participantes de todas las edades	Pueden concursar participantes de todas las edades

(Espin, 2020).

### 1.2.2.2.3.8. MONTA DE TORO BRAVO

Esta actividad se realiza en los programas organizados por haciendas probadas o durante la corrida de toros de la fiesta grande.

Consiste en:

- El jinete monta el toro al cual se le coloca una simulación de cinturón hecho con beta ese momento.
- El jinete debe ponerse espuelas para poder aferrarse al toro
- Si resiste y es aplaudido por los espectadores se hace acreedor a una colcha

(Espin, 2020).

#### **1.2.2.2.3.9. CONCURSO DE BALCONES**

El concurso de balcones es un evento de color y tradición. Se realiza un día antes de la fiesta grande o desfile del Chagra y consiste en:

- Decorar los balcones de las casas que se encuentran en la ruta del desfile con flores, pieles, trajes típicos, instrumentos musicales, granos secos o cualquier elemento que represente la cultura chagra.
- Gana el mejor balcón
- Estos balcones son usados por los espectadores para mirar el desfile mientras lanzan cucayos pequeños empacados en hojas de maíz o col (Ibarra, 2016).

#### **1.2.2.2.3.10. CABALGATAS**

En el pasado las cabalgatas se realizaban para ir en busca de ganado perdido, cazar o pescar y para viajar hacia los lugares donde se iba a realizar eventos grandes como rodeos.

Actualmente se realizan cabalgatas de los chagras con objeto de incentivar al chagra guagua a seguir con la tradición y de enseñarle vivencia de la cultura para que se vaya formando, además de ser un proyecto de turismo ecuestre. (GAD Mejía, 2014).

#### **1.2.2.2.3.11. ELECCIÓN DE LA CHAGRA LINDA, CHAGRA DE VALLE Y CHAGRA DEL PÁRAMO.**

Fiesta que conlleva costumbre, tradiciones y belleza de la chagra huarmi, mostrando la humildad de su trabajo, el apoyo abnegado hacia el chagra Cari y la riqueza de saberes y sabores que este personaje posee.

### **La elección de la Chagra en Machachi consiste en:**

- Las cartas de invitación para las chagras participantes son enviadas con anterioridad por ACOCHA (Asociación Cofradía del Chagra).
- Las candidatas deben tener un auspiciante.
- Se realizan prácticas donde las candidatas se preparan para el gran día.
- El día del evento se realiza un desfile por las calles principales de Machachi, donde la candidata da a conocer su herencia chacarera, acompañada de su delegación (danzas, banda y montados).
- El desfile forma parte de la calificación de los jueces ya que ellos miran el desfile desde una tribuna armada frente a la alcaldía en el parque central.
- La chagra puede desfilarse con la vestimenta de Chagra Huarmi o Chagra Cari.
- Si monta la chagra huarmi, puede usar una montura de vaquería o un gancho.
- Por lo general las chagras brindan a los espectadores mini cucayos de tostado o habas en tiesto, cocinado envuelto en hoja de col, flores o caramelos.
- Al llegar al Coliseo Miguel Ángel Albuja, las barras empiezan a respaldar a su candidata con pancartas, gritos y silbidos.
- Las barras también dan puntos a la candidata.
- Se realiza la 1° presentación personal, en la que la candidata menciona sus datos personales el nombre de la empresa a la que representa y da la bienvenida.
- Se realiza la segunda presentación referente al baile con el plato típico
- Como tercer punto se realiza un baile grupal que demuestra los trajes típicos
- En este evento se procede como cuarto punto, a vestir al chagra del año con el traje típico de Chagra Cari.
- Como quinto número se realiza una rueda de preguntas.
- Se realiza un homenaje o exaltación tanto al chagra del año como al chagra del recuerdo.

- El chagra del recuerdo es un personaje que resalta por su aporte a la chacarería y el realce que le ha dado a la figura chacarera durante toda la vida.

(GAD Mejía, s.f.).

#### **1.2.2.2.3.12. RODEOS**

Los rodeos muestran la cultura e identidad de los Chagras que data desde las épocas de la colonia y es el momento exacto en el que pueden mostrar su carácter de hombre fuerte, valiente, hábil y sociable.

Con la modernidad el chagra ha perdido espacio para realizar las actividades de distracción, como el rodeo, pero esta no es la única razón también los jóvenes prefieren la ciudad a las labores de campo.

El rodeo está formado de varias actividades (El Comercio, 2015).

- El Chagra recibe la invitación de las grandes haciendas de ganado bravo.
- Los rodeos pueden durar de 4 – 8 días dependiendo de la cantidad de ganado, el trabajo a realizarse y la extensión del páramo en el que se encuentran.
- Es un evento que se realiza una vez al año
- Se realizan en lugares como YANAHURCO que en quechua significa “CERRO NEGRO”
- Se realiza la trinchera, semicírculo formado por montador que reciben instrucciones del mayor domo
- Se realiza un brindis para tomar valor, templar los nervios y además calmar el frío ya que se realiza esta labor desde 3000 hasta los 4500 sobre el nivel del mar.

- Se procede al espectáculo de la GRUESA “Acción de recolectar el ganado para arrearlos a los corrales”, donde serán desparasitados, vacunado y marcados.
- En el proceso de recoger el ganado los chagras enlazan a los toros rezagados que se van escapando.  
Como dice la canción de los Hermanos Cando que sus canciones muestran la esencia de los chagras:

Achachay que Tambo grande, si no llueve está nevando / Achachay que Tambo grande, si no llueve está nevando / al salir por tras la loma /al salir por tras la loma, salió un toro bien mañoso/ salió un toro bien mañoso Y los chagras que carajo, echan lazo cuesta abajo/ Y los chagras que carajo, echan lazo cuesta abajo (El Telégrafo, 2014).

- Ya en los corrales los toros, vacas y terneros forman un solo cuerpo y giran de acuerdo al magnetismo de la tierra, en dirección a las manecillas del reloj.
- Una vez culminado el rodeo los chagras se reúnen a comer y a celebrar el buen trabajo mientras toman, bailan y cantan tonadas famosas.

(Espin, 2020).

#### **1.2.2.2.4. ARTESANÍAS**

En Mejía destaca el artesano político y pensador, José Ignacio Ortiz quien marco varias generaciones con su enseñanza y oficio de talabartero.

Entre las artesanías de los chagras destacan labores como:

- Talabartería
- Herrería
- Zapatería

- Carpintería
- Sastrerías
- Sombrerería

Además de otros oficios como:

- Armería
- Jabonería
- Cantería
- Cochería
- Elaboración de ladrillos

(GAD Mejía, 2015).

#### **1.2.2.2.5. GASTRONOMÍA DE LOS CHAGRAS**

La alimentación y gastronomía de los chagras está relacionada directamente con la producción agrícola, los métodos de cocción, técnicas de conservación de alimentos, fiestas, eventos y ceremonias.

Sin embargo, actualmente no hay registro de platos de una gastronomía que identifique al cantón como tal, pero se han ido elaborando desde la época de la colonia de acuerdo al lugar donde se desarrollan y con congruencia a las festividades que se realizan (GAD Mejía, 2015).

Destacan en las preparaciones:

- El cocinado
- La fritada
- Cariucho (Cuy, gallina, conejo, borrego)
- Ají de piedra
- Bille
- Caldo de 31



- Asado de borrego
- Conejo de paramo dulce
- Colada morada
- Timbushca
- Sopas y Locros
- Caldo de pichón
- Torcaza asada o frita
- Fritada de toro bravo
- Yaguar loco
- Ají de librilla
- Pachamanca
- Licor con Sunfo y panela etc.

(GAD Mejía, 2015, p. 108).

Destacan métodos y técnicas de cocción y conservación:

- Ahumado
- Cocción en leña
- Cocción al vapor
- Cocción bajo tierra
- Refritos
- Fritura
- Asado
- Cocción en horno de leña y gas
- Cocción en fogón
- Fermentado
- Secado
- Congelado
- Hidratación de granos y tubérculos
- Cocción lenta
- Deshidratación

(GAD Mejía, 2015, p. 108).

### 1.2.3. EL CANTÓN MEJÍA

Mejía conocido como el valle de los 9 volcanes es un Cantón que pertenece a la provincia de Pichincha, está establecido por 8 parroquias siendo la parroquia de Machachi la cabeza cantonal (Gobierno Provincial de Pichincha, 2017).

#### 1.2.3.1. SÍMBOLOS DEL CANTÓN

BANDERA	ESCUDO	HIMNO
		<p>Recalca la grandeza de Mejía y sus fértiles campos.</p> <p><b>Letra:</b> José Romero y Cordero</p> <p><b>Música:</b> Carlos Brito Benavides.</p> <p>(Gobierno Provincial de Pichincha, 2017).</p>

#### 1.2.3.1.1. DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS PATRIOS

##### **BANDERA:**

La bandera del Cantón Mejía está formada por dos colores símbolo de riqueza agraria (Amarillo y Verde), además en el centro se encuentra el escudo (Gobierno Provincial de Pichincha, 2017).

##### **ESCUDO:**

El escudo Del Cantón Mejía dispone un peculiar diseño que permite mostrar la riqueza de sus tierras e historia; está dividido en tres cuarteles (Gobierno Provincial de Pichincha, 2017).

##### **ELEMENTOS DEL ESCUDO Y SIMBOLIZACIÓN:**

**CASTILLO DE ORO:** Simboliza a Machachi Cabecera Cantonal.

**SIETE ESTRELLAS DE ORO:** Estas estrellas ubicadas en la parte superior del castillo de oro representan a las 7 parroquias rurales.

**PICO Y PALA CRUZADOS:** Estas dos herramientas representan el amor al trabajo, capacidad para generar importantes empresas y desarrollo minero.

**RUEDA DENTADA:** La rueda dentada representa el progreso, la constancia ardua y la dedicación que le pone el mejiese a las industrias.

**FIGURA VACUNA:** El vacuno que se encuentra sobre los pastos simboliza la riqueza ganadera del Cantón.

**ELEVACIÓN:** Resalta la imagen del Volcán Rumiñahui ya que se esparce de sus faldas la ciudad de Machachi.

**FRANJA AZUL Y PLATA ONDEADA:** Símbolo de hidrografía.

(Gobierno Provincial de Pichincha, 2017).

Mejía conocido como el valle de los 9 volcanes es un Cantón que pertenece a la provincia de Pichincha, está establecido por 8 parroquias siendo la parroquia de Machachi la cabeza cantonal (EcuRed. s.f.).

El Cantón cuenta con variedad en flora y fauna por su ubicación y distribución geográfica que indudablemente le brinda el honor de poseer varios pisos climáticos (EcuRed. s.f.).

El Cantón Mejía es conocido también como la Capital del Chagra, razón por la cual el Maestro Víctor Delfín realice un monumento ecuestre de bronce en el parque del Chagra junto a la cascada de la chagra huarmi.

(EcuRed. s.f.).

### **1.2.3.2. MEJÍA ATRAVEZ DE LA HISTORIA**

#### **1.2.3.2.1. ÉPOCA COLONIAL**

Los primeros pobladores en habitar las tierras que ahora cabalgan los Chagras de Mejía fueron, los Panzaleos quienes poblaron la zona central del Cantón

(Alóag, Aloasí, Machachi), que tras la llegada de los españoles son nombradas de manera eclesiástica:

Alóag -San Blas de Alóag

Aloasí- Santa Ana de Aloasí

Machachi- Santiago de Machachi

(GAD Mejía, 2018).

Este asentamiento se asienta y desarrollo fortaleciéndose políticamente y administrativamente para finalmente declararse Cantón en 14 de Julio de 1883.

Con el paso de la primera conquista este asentamiento se mantiene firme a sus costumbres y ligados a la tierra que ahora será quien les proveerá. Además, con voluntades de vivir en armonía entre indios, mestizos y españoles; hecho que hace que el Chagra se forme como un personaje de carácter con espíritu para trabajar la tierra, cuidar los campos y páramos.

A finales de la época colonial los campos del Cantón visten enormes extensiones de cereales y hortalizas, y a la vez sirven de nicho para la crianza de ganado vacuno.

Los años pasan y el crecimiento poblacional es lento además se conservan características rurales relacionadas a la agricultura y ganadería de industria lechera especialmente de 5 grandes haciendas de la época.

### 1.2.3.2.2. ÉPOCA REPUBLICANA

En la época republicana (1875 a 1960) aparecen nuevos asentamientos como Tambillo por cambios como la aparición de la línea férrea, caminos y puentes. Con el tiempo Tambillo paso de ser un simple tambo a una de las principales estaciones ferroviarias (GAD Mejía, 2015).

Hechos importantes:

- 1820- Machachi se declara independiente
- 1.876- Se realizan estudios de las fuentes de TESALIA por El padre Luis Dressel.
- 1883 (14 de julio) – Se decide que “Machachi” se convertirá en Cantón.
- 1883 (23 de julio)- En memoria de José Mejía Lequerica Barriotieta Se legaliza el Cantón Mejía (archivo legislativo, Folleto Nacional 28).
- 1906: Se importa Ganado HOLSTEIN de USA
- 1908: Se inaugura el ferrocarril permitiendo el desarrollo económico de la zona.
- 1.909: El ferrocarril trae los primeros pasajeros a Tambillo
- 1919: Fundación del Hospital de Machachi decretado por el concejo nacional.
- 1.917: El alumbrado público es inaugurado.
- 1.920: La parroquia de Uyumbicho inaugura alumbrado publico
- 1.935: La plaza Luis Cordero empieza su funcionamiento.
- 1.938: El parque central empieza su construcción
- 1.938: Las calles principales de Machachi son empedradas.

(GAD Mejía, 2015).

### 1.2.3.3. UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL CANTÓN MEJÍA

**PAÍS:** Ecuador

**REGIÓN:** Andina

**LATITUD:** -0.512286

**LONGITUD:** -78.566028

El Cantón Mejía se encuentra ubicado al suroeste de la provincia de Pichincha, limita:

**NORTE:** Cantón Rumiñahui, Cantón Quito y Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas

**SUR:** Provincia de Cotopaxi

**ESTE:** Provincia de Napo

**OESTE:** Provincia de Cotopaxi, Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas  
(Gobierno Provincial de Pichincha, 2017).

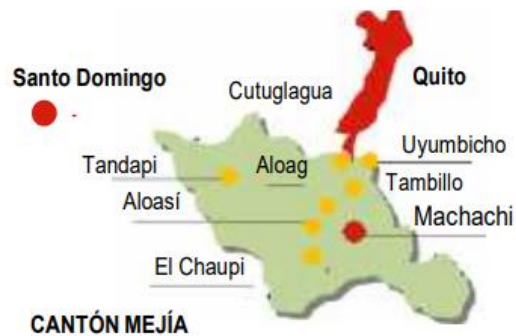
#### 1.2.3.4. CLIMA

El clima oscila entre los 7-22°C

En las partes más altas en los meses más fríos se registran temperaturas por heladas: de 0 °C y bajo 0°C

MES	TEMPERATURA MÁXIMA °C	TEMPERATURA MÍNIMA °C
ENERO	8	17
FEBRERO	8	17
MARZO	8	17
ABRIL	8	17
MAYO	8	17
JUNIO	7	18
JULIO	7	18
AGOSTO	7	18
SEPTIEMBRE	7	18
OCTUBRE	7	18
NOVIEMBRE	7	18
DICIEMBRE	7	17

### 1.2.3.5. POBLACIÓN Y DIVISIÓN POLÍTICA



(INEC, 2010)

Figura 1 - Mapa parroquias de Mejía

Afroamericanos	1%
Mulatos	1%
Montubios	1%
Trabajadores o jornaleros	1%
Blancos	3%
Indígenas	7%
Mestizos	86%

Adaptado de: (GAD Mejía, 2015, p. 102).

La Población en el Cantón Mejía está distribuida por parroquias Machachi que es la cabecera cantonal, y seis parroquias rurales: Cutuglagua que es el límite al norte con el Cantón Quito, a lo largo de la Panamericana Sur se encuentran la parroquias de Uyumbicho, Tambillo, Alóag, Aloasí, al Sur El Chaupi y la última parroquia del Cantón Mejía es aquella que le brinda aún más biodiversidad y se encuentra sobre las estribaciones de la cordillera fuera del valle andino Manuel Cornejo Astorga más conocida como Tandapi (INEC, 2010).

PARROQUIA	NÚMERO DE HABITANTES
MACHACHI	27.623
CUTUGLAGUA	16.746
EL CHAUPI	1,456
ALOASI	9,686

UYUMBICHO	4,607
TAMBILLO	8,319
ALOAG	9,237
TANDAPI	3,661

**TOTAL, HABITANTES DEL CANTÓN: 81.335**

(INEC, 2010)

### **PROYECCIÓN CRECIMIENTO POBLACIONAL 2020**

#### **PICHINCHA - MEJÍA**

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
84011	86299	88623	90974	93353	95759	98193	100650	103132	105637	108167

Adaptado de: (INEC, 2010).

#### **1.2.3.6. ACTIVIDAD ECONÓMICA**

Cuando de actividad económica se habla en Mejía indiscutiblemente predomina la ganadería y la agricultura, permitiéndole al Cantón ocupar los primeros lugares en producción lechera y derivados al igual que ser considerado el granero de la provincia por su eficiente producción de cultivos de hortalizas, legumbres, granos y tubérculos (GAD Mejía, 2015).

Pero en la última década se ha desarrollado un nuevo escalón productivo económico; el turismo.



### 1.2.3.7. TURISMO

El Cantón Mejía posee una variedad increíble de flora y fauna gracias a la biodiversidad de pisos climáticos que su ubicación geográfica le brinda, esto le permite ofrecer al país y al mundo entero una amplia oferta turística, que, fortalecida por la riqueza en tradición y cultura implantada por los asentamientos incas y de la colonia, le permiten desarrollar su patrimonio cultural, y competencia turística (GOECUADOR, 2020).

Mejía ha tomado fuerza en el turismo gracias a que se encuentra en el callejón interandino y a su accesibilidad. En el valle de los nueve volcanes se practican varias ofertas turísticas como:

TIPO DE TURISMO	RUTAS	DESCRIPCIÓN
<p><b>1. CICLO TURISMO</b></p> <p>Consiste en recorrer los valles de Mejía por donde recorrieron las civilizaciones de la etapa inca y colonial en bicicleta de forma ecológica sin generar contaminación auditiva que genere malestar a los animales que habitan las zonas o rutas de recorrido.</p> <p>Se puede realizar rutas dependiendo de la edad, del grado de dificultad o experiencia de los participantes.</p>	<p><b>Machachi- Aloasí- Machachi.</b></p>	<p><b>21 km de distancia</b>  <b>Altura 2970- 3245 m.s.n.m</b>            Tiempo 2- 3 horas            Puntos de visita:            NATURALES (Volcán Rumiñahui, Volcán Corazón y Valle de Machachi),            CULTURALES (Santuario Virgen de los Dolores, Iglesia de Machachi, Estación del tren, Mercados y Ferias).</p>
	<p>El Chaupi</p>	<p>Distancia: 14 Km            Altitud: 3335- 3720 m.s.n.m            Tiempo: 1-2 horas            Puntos de visita:            NATURALES (Reserva natural los Ilinizas, Volcán Ilinizas, Vista panorámica valle de los 9 volcanes) y            CULTURALES (Haciendas Andinas y Comida típica).</p>
	<p>Parque Cotopaxi</p>	<p>Distancia: 28 Km            Altitud: 3730- 3900 m.s.n.m            Tiempo: 3 horas</p>

		<p>Puntos de visita:  <b>NATURALES</b> (Reserva natural Cotopaxi, Volcán Cotopaxi, Vista panorámica valle de los 9 volcanes, Volcán Rumiñahui, Volcán Sincholagua, Laguna de Limpiopungo) y  <b>CULTURALES</b> (Haciendas Andinas y Comida típica).</p>
<p><b>AGROTURISMO,  RURAL O DE  CULTURA CHAGRA</b></p>	<p><b>BOLBOLI</b>  Reserva Ecológica de origen privado.</p> <p>Preserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Bosque húmedo</li> <li>* Montano primario alto</li> <li>* Montano primario bajo</li> </ul> <p>Temperatura: 13-25°C</p>	<p>En este lugar se puede disfrutar de cascadas y campos verdes.  Aprender actividades como elaboración de queso, manjar, mermelada y pan.</p> <p>Observar 11 Km de orquídeas, helechos y plantas medicinales</p> <p>Avistamiento de aves</p>
	<p><b>BEE FARM  UGSHAPAMBA</b>  Es una granja que brinda la posibilidad de interactuar con la naturaleza, se dedica a preservar insectos muy importantes como las abejas promoviendo de esta manera el respeto a la vida y a la naturaleza</p>	<p><b>ACTIVIDADES:</b>  Observación de aves.  Centro interpretativo donde los turistas. pueden interactuar con la naturaleza.</p> <p><b>CLIMA</b>  El clima es de 12°C,  <b>APROXIMADAMENTE</b></p>
	<p><b>GRANJA LA ESTACIÓN</b>  Se encuentra localizada en las faldas del Volcán Corazón, junto a la estación del tren Machachi.</p>	<p><b>ACTIVIDADES</b>  Convivir con animales como gansos, caballos búfalos, avestruces, vacas, caballos.  Observar el tren.  Caminatas por senderos  Temperatura: 12°C</p>

<p>TURISMO DEL CHAGRA.</p>	<p>Varias localidades como el pedregal, el corazón, los Ilinizas brindan experiencias inigualables en las que los turistas pueden compartir con chagras de la zona quienes con gusto brindan sus experiencias y anécdotas como chagras de sepa</p>	<p><b>ACTIVIDADES:</b> Cabalgatas</p> <p>Los chagras muestran a los turistas actividades de la vida diaria de un chagra: ordeñar, montar a caballo, enlazar, pescar, etc.</p> <p>Las chagras huarmis por otra parte muestran sus saberes y sabores tradicionales.</p>
<p>ECOTURISMO</p>	<p>Esta clase de turismo permite a los visitantes conocer la biodiversidad que posee el Cantón En lugares como: La Hesperia Refugio de vida silvestre Pasochoa Parque Nacional Cotopaxi Reserva ecológica los Ilinizas</p>	<p>Los sitios turísticos ofrecen actividades como: Alojamiento o camping Visita a senderos Cabalgatas Tiendas Artesanales</p>

**Adaptado de: (GAD Mejía, 2014).**

#### **1.2.3.8. GASTRONOMÍA EN MEJÍA**

El Valle de los Nueve Volcanes (Ninahuilca, Atacazo, Viudita, Pasochoa, Sincholagua, Rumiñahui, Cotopaxi, El corazón, Los Ilinizas), recibe a propios y extraños con la grandeza natural y cultural que lo caracteriza, además de su gente humilde y cálida que muestra con orgullo la riqueza gastronómica del Cantón Mejía, que mantiene una oferta amplia en: tubérculos, granos, animales de corral y exquisitas truchas (EL COMERCIO, 2017).

Gracias a la ubicación geográfica, biodiversidad y productividad del Cantón destacan varios platos típicos o tradicionales que datan de época prehispánica, Colonial, Republicana y Contemporánea (Nasimba y Guanoluisa, 2018).

Carlos Gutiérrez en su paso como director de desarrollo económico y productivo del GAD de Mejía, explica que el Turismo fortalecido con la gastronomía brindaría más réditos económicos al Cantón (EL COMERCIO, 2017).

Por esta razón se crea una guía con el trabajo de 13 emprendimientos con el fin de fortalecer el turismo y la cocina tradicional del Cantón Mejía, estos emprendimientos forman parte del gremio Con Sabor a Mejía, que ofrece productos como (Con Sabor a Mejía, s.f.):

- Cuy Asado
- Cocinado
- Fritada
- Hornado
- Yapingacho
- Caldo de Gallina
- Librillo
- Mortiñada
- Colada Morada
- Caldo de pata
- Chicha
- Ají de piedra
- Locro con Queso
- Pernil
- Humas
- Pristiños con miel
- Helados con crema

- Cerveza Artesanal, etc.

Además, en Mejía se puede degustar platos de la Parroquia Cornejo Astorga conocida como Tandapi, donde existe una influencia de región costa y se puede encontrar platos como (ZARACAY Tv, 2020):

- Guatita
- Tigrillo
- Bolones
- Trucha
- Caldo de gallina
- Fritada, etc.

## **CAPÍTULO II**

### **2. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN**

Este proyecto corresponde a una investigación cualitativa. Puesto que “trata de identificar la naturaleza profunda de las realidades, su sistema de relaciones, su estructura dinámica” (Fernández y Pértegas, 2002, p.1), por otro lado además, se busca registrar narrativos de los fenómenos que son estudiados mediante técnicas como la observación participante y las entrevistas no estructuradas debido a que cuando se realiza estudios o análisis del patrimonio gastronómicos todos los datos recolectados son importantes para la elaboración de fichas o recetas y hace referencia al estudio del factor humano sus experiencias y vivencia.

#### **2.1. Los métodos utilizados en la investigación son:**

El método analítico científico es la recolección de información mediante una revisión bibliográfica específica de temas muy ligados a la investigación o estudio (Lopera, Ramírez y Ortiz 2010, p.3). Este método será utilizado en el Cap. 1 de la investigación, debido a que, en este apartado se desarrolla el marco teórico.

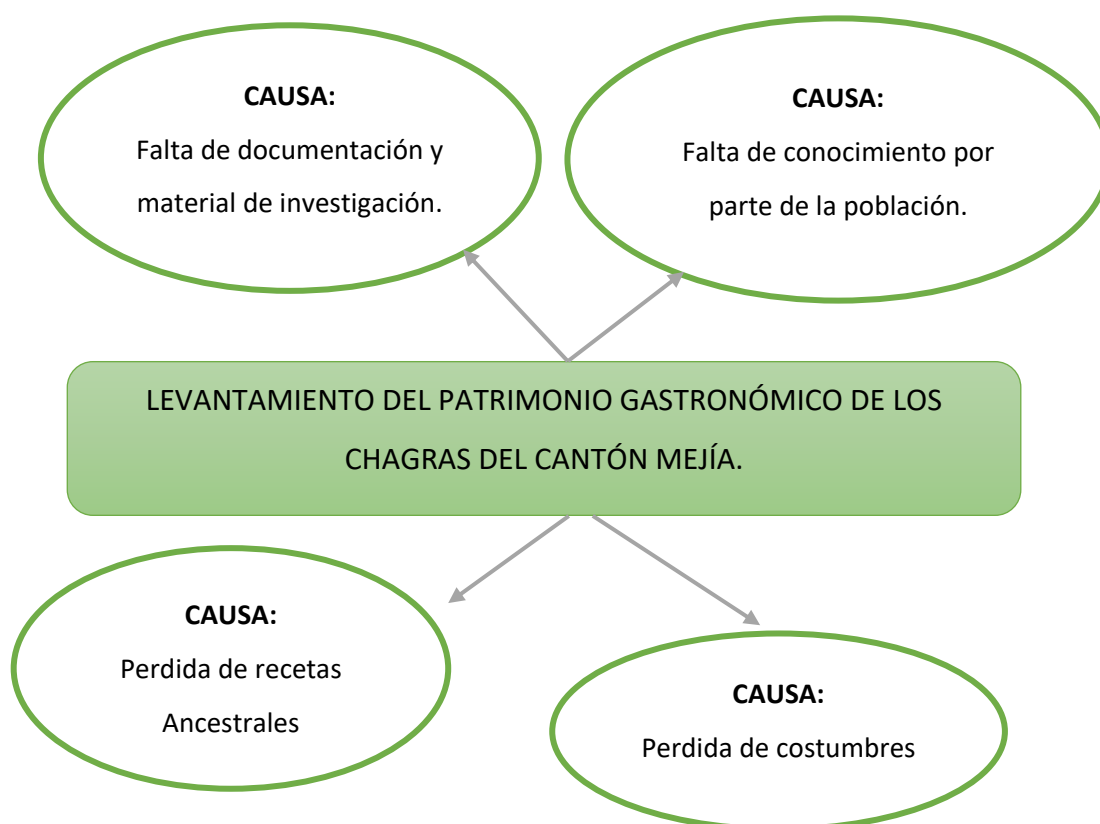
El segundo método de investigación que se utilizará en el Cap. 2 del estudio, es el método inductivo que según (Vargas, 2009) “Es cuando el asunto estudiado se presenta por medio de casos particulares, sugiriéndose que se descubra el principio general que los rige”, debido a que, esta investigación posibilita generalizar y globalizar el pensamiento a través datos particulares y específicos se llegará a los datos generales sobre el patrimonio gastronómico de los chagras del cantón Mejía. Este método utiliza herramientas como la observación y entrevista.

Finalmente, el último método que se utilizará en esta investigación será el método deductivo que según (Vargas, 2009) “Es cuando el asunto estudiado procede de lo general a lo particular”. Este método permite que lleguemos a un tema específico de la recolección de datos generales. El método deductivo se utilizará en el tercer capítulo a partir de las conclusiones generales obtenidas en el capítulo 2, con la finalidad de desarrollar fichas y recetarios de platos gastronómicos.

## 2.2. Enfoque cualitativo

“La investigación cualitativa se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural.” (Hernández, Fernández, Baptista, 2010, p. 364).

## 2.3. Visualización grafica del planteamiento del problema



## 2.4. Lugar de la investigación

La recolección de datos se realizará en las parroquias del Cantón Mejía donde el asentamiento de Chagras es más representativo: Machachi, Alóag, Aloasí, Tambillo, El Chaupi y Tandapi.



## 2.5. Grupo de estudio

Establecer contacto con los chagras más representativos o más longevos de cada parroquia elegida para la investigación.

Se realiza una explicación breve sobre el tema de investigación y de los beneficios que dará con la aportación y participación al desarrollo turístico del Cantón.



Una vez entabladas relaciones con los Chagras y la comunidad de parroquias o comunas se proceden a programar las reuniones o visitas con los protagonistas de la investigación.

Se realiza un acercamiento con el representante del Gremio con Sabor a Mejía y registra información puntual en el formato de entrevistas pertinente acerca de la historia gastronómica del cantón y los apartes al turismo gastronómico logrados por este gremio.

Finalmente se realiza una entrevista a ex directores de turismo de GAD de Mejía para dialogar acerca de cuan beneficioso seria para el turismo del Cantón trabajar en la documentación del patrimonio gastronómico de los Chagras.

El grupo de entrevistados está formado por Expertos y Gestores o Chagras:

#### **2.5.1. Expertos**

- Sr. Carlos Gutiérrez ex director de turismo del GAD MEJÍA
- Sra. Diana Centeno ex director de turismo del GAD MEJÍA
- Mag. Fabián Marcelo Reino
- Ing. Jairo Basantes gestor cultural de ACOCHA
- Ing. Antonio Morales, investigador y sociólogo

#### **2.5.2. Gestores o Chagras**

- Sr. Rafael Centeno Altamirano presidente del Gremio con Sabor a Mejía
- Sr. presidente de ACOCHA
- Sra. Teresa Espin Simba
- Sra. Lucila Toctaguano Ávila

- Sra. Emperatriz Molina
- Sra. Zoila Tigasi
- Sra. Rosa Larco
- Sra. Digna Calvopiña
- Sra. Isabel Yánez
- Sra. Marina Salazar
- Sra. Inés Altamirano
- Sr. Arturo Espin
- Sr. Carlo Gutiérrez

## 2.5. Beneficios

Al concluir con la investigación se realiza:

Documentación de la variedad de preparaciones ancestrales elaboradas por los chagras, mediante recetario aportando de esta manera al desarrollo del patrimonio gastronómico del Cantón Mejía- Ecuador.

## 2.6. Tabla de metodología

Técnica	Instrumento	Quien	A quien	Donde
Observación	Fichas de observación, videos, fotos.	El investigador	Chagras, Restaurantes, Gremios locales	En EL Cantón Mejía
Entrevista	Cuestionario, grabadora, cámara de video	El investigador	Expertos, Gestores y Chagras	En las parroquias del Cantón Mejía
Documental	Investigación bibliográfica	El investigador	-----	En libros e internet

## **2.6. Entrevista**

### **2.6.1. Tipo de entrevista**

En las comunidades de chagras las entrevistas y visitas serán informales, a manera de conversación, recolectando los datos de manera directa redactando todo como si fuera una historia.

Las entrevistas realizadas tanto a los representantes de gremios como a funcionarios de GAD serán vía digital.

### **2.6.2. Cuestionario de entrevista**

- **Cuestionario para Expertos**

¿Cuáles son sus nombres completos?

¿Cuál es su lugar de origen?

¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?

¿Qué culturas ancestrales cree usted poblaron el valle de los 9 volcanes?

¿Qué métodos y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?

¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?

¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?

¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones?

¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?

¿Cree que la cultura y tradiciones del Chagra se están perdiendo y por qué?

¿Cree usted que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los Chagras está siendo ofertado de manera adecuada y por qué?

¿Qué estrategia podría nombrar usted para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía?

- **Cuestionario para Gestores o Chagras**

¿Cuáles son sus nombres completos?

¿Cuál es su lugar de origen?

¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?

¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?

¿Se considera Chagra?

¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?

¿Qué productos locales consume en su diario vivir?

¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?

¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?

¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?

¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?

¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?

¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?

¿Cuánto tiempo lleva trabajando en su negocio?

¿Qué lo incentiva a continuar la tradición?

¿Nombre platos emblema de su establecimiento?

¿Cuál es su recomendación para que el patrimonio gastronómico de los Chagras de Mejía sea reconocido a nivel nacional e internacional?

## **2.7. Los apuntes o fichas de observación**

Las fichas de campo se registrarán de manera sistemática y organizada, donde se registrar toda la información obtenida.

### 2.7.1. Formato de ficha de observación

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA				
Preparación:				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	PROCEDIMIENTO	

### 2.8. Equipo audiovisual

Cada visita será realizada con un equipo de audio y video que permitirá recopilar la mayor cantidad de información posible y de igual modo captar en video las preparaciones para poder redactarlos posterior mente.

Las fotos deben ser de alta calidad ya que tienen como finalidad ser usados en una publicación.

### 2.9. Recolección y análisis de los datos obtenidos en la entrevista registrados correspondiente en la ficha de registro de patrimonio gastronómico.

Una vez recolectado los datos se procederá a transcribirlos en un formato que tendrá los siguientes datos y parámetros:

- Nombre del responsable



## 2.11. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE ENTREVISTAS A EXPERTOS POR PREGUNTA

### PREGUNTA NÚMERO 1

¿Cuáles son sus nombres completos?

NÚMERO	NOMBRES	APELLIDOS
1	Carlos Heriberto	Gutiérrez Gómez
2	Diana Carolina	Centeno Altamirano
3	Marcelo Fabian	Reino Choto
4	Jairo Danilo	Basantes Vinueza
5	Antonio	Morales Molina

### PREGUNTA NÚMERO 2

¿Cuál es su lugar de origen?

NOMBRE Y APELLIDO	LUGAR DE ORIGEN
Carlos Gutiérrez	Alóag
Diana Centeno	Machachi
Fabian Reino	Machachi
Jairo Basantes	Machachi
Antonio Morales	Machachi

Los expertos que formaron parte de esta investigación tienen como lugar de origen el Cantón Mejía, ubicándose en la mayoría en la parroquia de Machachi.

### PREGUNTA 3

¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?

NOMBRE Y APELLIDO	Sector productivo o Económico
Carlos Gutiérrez	Desarrollo económico local, Planificación y Turismo.
Diana Centeno	Alimentos y Bebidas y Comercio.
Fabian Reino	Asesor del GAD Mejía en proyectos gastronómicos y turísticos, Asistencia turística y gastronómica a gremios e instituciones privadas, Docente gastronómico.
Jairo Basantes	Sector turístico y Gestor Cultural.
Antonio Morales	Docente, Consultor, Investigador y Sector Turístico.

Esta investigación tiene un importante aporte de expertos ligados al Turismo, Alimentos y bebidas, comercio, Gestión cultural e Investigación.

#### PREGUNTA 4

¿Qué culturas ancestrales cree usted poblaron el valle de los 9 volcanes?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Culturas ancestrales</b>
Carlos Gutiérrez		Panzaleos Yumbos.
Diana Centeno		Panzaleos.
Fabian Reino		Panzaleos, Quito Caras.
Jairo Basantes		Panzaleos.
Antonio Morales		Quito Caras, Yumbos, Incas, Quijos, Panzaleos.

La totalidad de expertos menciona que la cultura que habito el valle de los nueve volcanes antes que los Chagras fueron los Panzaleos. Pero sin embargo el investigador Antonio Morales, así como los Magister Carlos Gutiérrez y Fabian Reino mencionan otras culturas como los Yumbo, Los Incas, Los quijos y los Quito Caras como culturas de paso o de tránsito.

#### PREGUNTA 5

¿Qué métodos de conservación y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Técnicas culinarias y métodos de conservación</b>
Carlos Gutiérrez		Leña, vapor, cocina a gas actualmente, fermentación.
Diana Centeno		Ahumado, Leña, braza, asado.
Fabian Reino		Ahumado, salado, cocción a fuego directo y envueltos.
Jairo Basantes		Salado, ahumado, pachamanca.
Antonio Morales		Ahumado, secado, salado, pachamanca, horneado, asado, fritura.



Se menciona que los métodos y técnicas culinarias usadas por los chagras son: salado, fermentado, ahumado, secado, envueltos, horneado, fritura, asado, braza o leña y procesos de cocción como la pachamanca.

### PREGUNTA 6

¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Platos</b>
Carlos Gutiérrez		El cocinado.
Diana Centeno		El cocinado.
Fabian Reino		Yahuarlocro, Cocinado con variaciones según fecha o razón de consumo.
Jairo Basantes		Yahuarlocro.
Antonio Morales		Timbushca, Locro de chicho, Arroz de cebada, Cuy con papas, El cocinado.

Se determina varios platos representativos de los Chagras de Mejía, pero se coincide principalmente en el cocinado por ser un plato elaborado con papa, melloco, ocas, habas, choclo y queso, cuy o fritada dependiendo de la fecha o festividad en la que se consume.

### PREGUNTA 7

¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Productos</b>
Carlos Gutiérrez		Papa chaupi, hortalizas, leche, mortiño.
Diana Centeno		Granos, leguminosas, tubérculos, y lácteos.
Fabian Reino		Papa, choclo, tubérculos, naranjilla.
Jairo Basantes		Leche, habas, papa, hortalizas y legumbres.
Antonio Morales		Papas, col, maíz, sachamora, sachataxo.

Los productos que definen al Cantón Mejía según los expertos en esta investigación son las papas en distintas variedades como la chaupi, hortalizas, tubérculos, legumbres, granos frutos silvestres y lácteos.

### PREGUNTA 8

¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Respuestas</b>
Carlos Gutiérrez		Si, por el incremento de monocultivo.
Diana Centeno		Si, migración interna se adaptan a nuevos ambientes incluyendo alimentación.
Fabian Reino		Si, por desconocimiento y falta de interés por consumir lo nuestro.
Jairo Basantes		Si, por la globalización, comida rápida o comida de camino.
Antonio Morales		Si, por desaparición del producto, disminución del bosque de matorral y alto andino y la introducción de sustitutos.

El consumo de productos locales se ha visto afectado por varios factores: la migración interna a la ciudad provocando nuevos hábitos alimenticios, la falta de interés y cocimiento de las nuevas generaciones acerca de los productos producidos en el cantón, la globalización e introducción de comida rápida en la dieta de los mejieles y la desaparición de productos autóctonos por la disminución del bosque de matorral y alto andino.

### PREGUNTA 9

¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Respuesta</b>
Carlos Gutiérrez		Mestizaje que viene desde la colonia, trabaja espectacular mente la tierra, el ganado, el arreo y sobre todo el tema del caballo hace que se configuren elementos alrededor de este personaje.

Diana Centeno	Es un símbolo de mestizaje a nivel andino, se lo denomina así porque maneja toros bravos, ganado de leche y agricultura.
Fabian Reino	La verdad conozco varias descripciones míticas por así decirlo, pero más allá de una persona desfilando a caballo es la persona de los andes que cuida su ganado y se dedica a la agricultura independientemente de que este sea mestizo o indígena usando su vestimenta no como un disfraz sino para usarlo en su diario vivir.
Jairo Basantes	Absolutamente todo desde que aparece en nuestra historia en 1830, y su proceso es importante mencionar que el chagra no es un indígena sino un mestizo que fue elegido por los dueños de los latifundios para administrarlos. Generándose una especie de evolución a un chagra dedicado 100% al trabajo.
Antonio Morales	Hablar del chagra es motivo de tesis, ya que es un fenómeno cultural que se ha revelado de apoco, siendo en los años 1983 hacia atrás un personaje denigrado, aislado, pero actualmente se lo conoce de otra forma como lo que debe ser un elemento de identidad.

Los expertos que colaboraron a la presente investigación, concuerdan en que el chagra es un símbolo de mestizaje que apareció a inicios de la época de la colonia. Persona que trabaja espectacularmente la tierra conoce de toros bravos y ganado de leche, usa sombrero, poncho y zamarro vestimenta que le ayuda en sus labores diarios.

#### PREGUNTA 10

¿Cree que la cultura y tradiciones del Chagra se están perdiendo y por qué?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Respuesta</b>
Carlos Gutiérrez		Si, se ha ido degradando sobre todo en el tema identidad, la comercialización antes que el cuidado de los valores o una promoción sin sentido hace que se desvirtúe y no se aproveche el potencial cultural económico y productivo.

Diana Centeno	En términos generales sí, porque se ha manejado la cultura chagra como una fiesta o un desfile y los jóvenes ya no saben de qué se trata solo salen a ver, pero no saben el significado que esta tiene.
Fabian Reino	Si, por falta de identidad, la gente no conoce realmente lo que conlleva el ser chagra.
Antonio Morales	Si, por la irrupción de las fiestas como algo político, perdiéndose lo fundamental la identidad que está en la música, la gastronomía saberes ancestrales las artesanías e incluso la manera de hablar.

La opinión de los expertos acerca de si se está perdiendo la cultura y tradición del chagra es Si, en efecto se ha ido degradando por varios factores: el tema de las fiestas del chagra ha dado una falsa información de lo que es el chagra, se ha manejado el asunto de manera política haciendo que la perdida de la verdadera identidad no se vea reflejada provocando de esta manera desinformación en los jóvenes.

#### PREGUNTA 11

¿Cree usted que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los Chagras está siendo ofertado de manera adecuada y por qué?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Respuestas</b>
Carlos Gutiérrez		Creería que siempre hay algo por hacer, el chagra logro un reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la nación, en el tema gastronómico a través de algunos establecimientos ha tomado impulso, pero lo idóneo sería crear circuitos de interacción con el personaje para poder promocionarlo mejor.
Diana Centeno		No, ya que se ha venido ofertando a lo largo de los años de manera empírica y no en base a verdaderos proyectos productivos, ya que los encargados deben enriquecerse primero culturalmente y después en base a eso trabajar.
Fabian Reino		No, ya que las que se han ofertado han sido preparaciones a nivel serranía, pero no representan realmente la gastronomía del chagra que es

	desconocida ya que no se ha documentado y mucho menos ofertado.
Antonio Morales	No, hay intentos de buena fe, pero realmente todo debe ser basado en investigación histórica, antropológica sociológica e incluso arqueológica es decir si queremos saber cómo se cocinaba pues nos basamos en la cerámica por esta razón no se promociona de manera adecuada pero también hay que tener en cuenta que el patrimonio gastronómico de los chagras no está orientado a un consumo masivo.

Me menciona que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los chagras de Mejía no se está ofertando de manera adecuada, primero se ofertan platos de la serranía ecuatoriana pero no representan al chagra ni su cultura, segundo no se realiza una promoción basada en proyectos productivos, investigación histórica, antropológica, sociológica o arqueológica, ya que es realizada de manera empírica y finalmente la publicidad que se realiza por algunos restaurantes o empresas privadas es valiosa pero sigue siendo insuficiente ya que los encargados de estos proyectos como lo menciona la Ingeniera Diana Centeno deben enriquecerse primero culturalmente y teniendo en cuenta lo expresado por el Investigador Antonio Morales; El patrimonio gastronómico de los chagras no está destinado a un consumo masivo.

## PREGUNTA 12

¿Qué estrategia podría nombrar usted para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía?

<b>NOMBRE APELLIDO</b>	<b>Y</b>	<b>Respuestas</b>
Carlos Gutiérrez		Crear un plan de desarrollo culinario con dos elementos: un mapeo de platos territorio y trazabilidad y darle un enfoque de promoción, comercialización con elementos de identidad.
Diana Centeno		Mantener intactos los orígenes, trabajar primero en la identidad y después en la importancia de la cultura gastronómica de los chagras, trabajar primero en los

	niños no sirve de nada publicar libros si los niños no conocen su identidad, la herencia inquebrantable de su pasado.
Fabian Reino	Escribir, documentar los saberes y sabores de los chagras, los adultos mayores son los únicos que tienen el conocimiento necesario a las investigaciones, entonces hay que entrevistarlos y hacer físico su conocimiento.
Antonio Morales	Aquí el asunto es netamente ecológico, si queremos salvaguardar la identidad hay que salvar el paisaje cultural. Recordemos que mientras tengamos elementos o conocimientos en el pasado más lejano nuestra identidad será más sólida.

Se menciona por parte de los expertos varias estrategias para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía, Primero mantener intactos los orígenes trabajando primero la identidad y después la cultura gastronómica empezando desde los niños que ellos sepan cuáles son sus raíces y la herencia inquebrantable de su pasado, segundo crear un plan de desarrollo culinario con dos elementos: un mapeo de platos territorio y trazabilidad dándole un enfoque de promoción, comercialización con elementos de identidad, tercero documentar los sabores y saberes de los adultos mayores ya que mientras los conocimientos y elementos que tengamos estén en el pasado más lejano nuestra identidad será más sólida y Finalmente salvaguardar el paisaje cultural evitando la desaparición de productos locales que nos identifican.

## 2.12. ANÁLISIS DE ENCUESTAS A EXPERTOS

En conclusión, basándose en el resultado de las entrevistas realizadas a los expertos, el valle de los 9 volcanes fue habitado por varias culturas tanto de paso como residentes entre ellas destacan, Los Panzaleos.

Todas estas culturas dejaron influencias tanto en técnicas culinarias, métodos de cocción y consumo de productos que al fusionarse con técnicas y métodos españoles en la época de la colonia dieron lugar al mestizaje gastronómico, cultural y social.

Este mestizaje destaca varias preparaciones representativas del Cantón y especialmente de los Chagras de Mejía: El cocinado que por ser una preparación que contiene varios productos locales de la zona y además porque se lo puede preparar en la pachamanca se podría decir que representa la esencia del Chagra, claro que además en la cocina chacarera están presentes los locros y coladas tanto de dulce como de sal ya que estas contienen productos en los que el Cantón Mejía destaca como los lácteos, tubérculos, granos y hortalizas.

Productos que con el tiempo se consumen menos debido a una baja en la producción de los mismos por varios factores: clima, globalización y alteraciones en el ecosistema, que han hecho que varios productos nativos desaparezcan y otros disminuyan a tal punto de ya no ser consumidos, además la modernización e influencia americana han hecho que los jóvenes no tengan interés por los productos que los representan y mucho menos por los platos que se derivan de los mismos.

Por otro lado también la cultura Chagra se ha ido deteriorando, ya que primero la población no conoce realmente la historia del Chagra, confundiendo realmente cuál es su esencia y creando una disputa cultural de si unos son o no Chagras, y segundo no hay estrategias realmente hábiles creadas que ayuden a fortalecer las tradiciones y continuidad de las mismas, ya que tanto el GAD como los gestores culturales no han hecho una investigación de fondo e incluyente que les permita conocer cuáles son los intereses sociales de la comunidad alrededor de lo que el ser Chagras representa para ellos.

Concluyendo en una misma estrategia para salvaguardar la cultura Chagra en Mejía, difundir a la comunidad, especialmente a los niños cual es la verdad atrás de este personaje que rasgos y mestizajes culturales posee y que representa para el crecimiento turístico que los Chagras reconozcan su identidad y de esta forma puedan promocionarla ya que lo se valora y ama lo que se conoce.

## 2.13. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE ENTREVISTAS A GESTORES O CHAGRAS POR PREGUNTA

### PREGUNTA 1

¿Cuáles son sus nombres completos?

NÚMERO	NOMBRES	APELLIDOS
1	Gonzalo Rafael	Centeno Altamirano
2	Francisco Solomon	Aulestia Yáñez
3	Teresa del Consuelo	Espin Simba
4	Lucia	Toctaguano Ávila
5	Zoila Emperatriz	Molina Tigàsi
6	Zoila	Tigasi
7	Zoila Rosa	Larco Santamaría
8	Digna Beatriz	Calvopiña
9	María Isabel	Yáñez Orquera
10	Elsa María	Salazar Cruz
11	María Inés	Altamirano Masapanta
12	Arturo Guillermo	Espin Catagña
13	Carlos Washington	Gutiérrez Freire

### PREGUNTA 2

¿Cuál es su lugar de origen?

NOMBRES	Lugar de origen
Gonzalo Centeno	Machachi
Francisco Aulestia	Machachi
Teresa Espin	Aloasí – Umbría
Lucia Toctaguano	Aloasí- Umbría
Emperatriz Molina	Guantualo



Zoila Tigasi	Guantualo
Zoila Larco	Machachi
Digna Calvopiña	Sigchos
Isabel Yáñez	Machachi
Elsa Salazar	Pifo
María Altamirano	Machachi
Arturo Espin	Yaruqui
Carlos Gutiérrez	Tambillo

Entre los Gestores y Chagras entrevistados la gran mayoría de tiene como lugar de origen el Cantón Mejía, pero también se registra chagras que viven en el valle de los 9 volcanes desde muy niños, pero son originarios de otros Cantones como: Quito y Sigchos.

### PREGUNTA 3

¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?

<b>NOMBRES</b>	<b>Sector productivo</b>
Gonzalo Centeno	Alimentos y bebidas, propietario de dos restaurantes, presidente del gremio Con Sabor a Mejía.
Francisco Aulestia	Ing. Agropecuario, Sector ganadero y Agrícola, presidente de ACOCHA.
Teresa Espin	Profesora de primaria en el Cantón.
Lucia Toctaguano	Siembra y vacas de leche.
Emperatriz Molina	El campo en la ganadería y agricultura.
Zoila Tigasi	Agricultor, vacas de leche y crianza de animales de corral.
Zoila Larco	Sin actividad, esposa y madre.
Digna Calvopiña	Campo, crianza de animales y venta de ganado.
Isabel Yáñez	Ganadería y agricultura, cuando era niña hacer ladrillos.
Elsa Salazar	Ama de casa y le acompaño a mi marido al campo.
María Altamirano	Alimentos y bebidas, dueña de un restaurante familiar.
Arturo Espin	Mayordomo de haciendas y después dueño.
Carlos Gutiérrez	Alimentos y bebidas, dueño de un restaurante familiar.

Los gestores y chagras que forman parte de la investigación se dedican en su mayoría a labores propias de chagra ganadería, agricultura, sin embargo, también se destacan gestores que se dedican al sector de alimentos y bebidas, profesionales de la educación y amas de casa esposas de chagras.

#### PREGUNTA 4

¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?

<b>NOMBRES</b>	<b>Respuesta</b>
Gonzalo Centeno	El chagra es la persona que trabaja el campo, vacas y toros bravos, monta a caballo por los páramos y viste de pocho y sombrero.
Francisco Aulestia	Toda persona vinculada al campo, que se desarrolla o vive en cualquier actividad ganadera o agrícola, no implica el manejo de ganado bravo es un concepto de herencia,
Teresa Espin	Un empoderamiento en el campo, conocer su valor, costumbres y tradiciones de la vida de campo.
Lucia Toctaguano	El chagra es la vida de nuestros papacitos, y que ahora practicamos nosotros el amor por los animales que nos alimentan y dan dinero, los chagras son valientes por eso manejan ganado bravo y también saben de siembras.
Emperatriz Molina	Los que labran la tierra y se despiertan antes que el gallo cante a cuidar a sus animales.
Zoila Tigasi	Las personas que trabajamos duro para tener granos, hortalizas, leche fresca y animales.
Zoila Larco	Lo mejor
Digna Calvopiña	Persona que siembra y monta a caballo para bajar los toros bravos del páramo.
Isabel Yáñez	El trabajo, saber cómo tratar la tierra y los animales.
Elsa Salazar	Mi marido, el maneja ganado bravo, leche, caballos y rodeos.

María Altamirano	Lo que representa el chagra es digno de admiración, duro trabajador de la tierra hombre de honor y respeto, y un chagra también es la huarmi mujer que acompaña a su esposo en las labores de campo.
Arturo Espin	Mi vida, es una cultura que representa a nuestro pueblo el saber de la vida de hacienda y cómo manejar el caballo y situaciones complicadas con el ganado bravo.
Carlos Gutiérrez	Un icono importante de Mejía, quien es un verdadero chagra es el que anda en el valle contando el ganado en los rodeos y desenvolviéndose en lo tradicional.

Tanto los gestores como chagras consideran que el caballero de los andes es la persona conocedora de agricultura y animales, para muchos representa lo mejor, fortaleza y valentía al manejar ganado bravo en los rodeos montando a caballo.

## PREGUNTA 5

¿Se considera Chagra?

NOMBRES	Respuesta
Francisco Aulestia	Si, para suerte mía si lo soy.
Teresa Espin	Si, porque nací y crecí en el campo, puedo decir que conozco la vida chacarera ya que fui parte de ella gracias a mis padres que nos dieron ese espacio donde fui muy feliz.
Lucia Toctaguano	Si yo tengo sangre de chagra trabajadores de la tierra y cuidadores de animales.
Emperatriz Molina	Si, mis papas lo eran y yo aprendí de ellos.
Zoila Tigasi	Si, el chagra trabaja la tierra y con animales yo soy chagra.
Zoila Larco	Claro que si
Digna Calvopiña	Si porque se de tierra, siembro y me alimento de ella.

Isabel Yáñez	Si de corazón.
Elsa Salazar	Si.
María Altamirano	Si me considero chagra.
Arturo Espin	Claro que sí, desde la cuna. Mi padre, mi abuelo, mi bis abuelo todos somos chagras.
Carlos Gutiérrez	Si, por ser de esta tierra linda.

Tanto los gestores como chagras entrevistados, ratifican una y otra vez que si se consideran chagras tanto por las labores de campo que desempeñan, herencia o formar parte y vivir en el valle de los 9 volcanes.

#### PREGUNTA 6

¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?

<b>NOMBRES</b>	<b>Respuesta</b>
Francisco Aulestia	Desde que tengo uso de razón, he disfrutado del campo crecí y sigo desarrollándome en él.
Teresa Espin	Desde que tengo uso de razón les he ayudado a mis papás con las labores en el campo.
Lucia Toctaguano	Desde bien pequeña andaba con mis papas haciendo todo.
Emperatriz Molina	Desde que tengo uso de razón.
Zoila Tigasi	Desde que me acuerdo.
Zoila Larco	Nunca trabaje en el campo, mi padre tampoco el administraba los peones y empleados eran quienes hacían todo.
Digna Calvopiña	Desde los 18 años
Isabel Yáñez	Desde que me acuerdo ayudaba a mis padres con el ganado las labores de tierra y hacer ladrillos.
Elsa Salazar	Desde niña.
María Altamirano	Desde niña sembraba con mis padres, pero después ellos se dedicaron a la labor de la cocina y yo aprendí de ellos y desde los 12 años le ayude a mi madre hasta que falleció y yo me encargue de todo.

Arturo Espin	Desde que me acuerdo le acompañaba a mi padre a los rodeos, conocí a verdaderos chagras que tenían buenos caballo y buenas betas, no trabaje nunca la tierra, administrábamos el trabajo, pero no sembrábamos.
Carlos Gutiérrez	Desde niño mi vocación ha sido ser agrónomo, pero me dediqué al negocio de comida ayudándole a mi madre desde pequeño, pero a los 40 años empecé a sembrar y me fue muy bien.

La mayoría de gestores o chagras se dedicaron desde muy niños a las labores de campo a sembrar, cuidar animales o ganado bravo, pero también hay un porcentaje de chagras que no labraban la tierra sino se dedicaban a actividades netamente ganaderas o de administración.

## PREGUNTA 7

¿Qué productos locales consume en su diario vivir?

<b>NOMBRES</b>	<b>Productos</b>
Gonzalo Centeno	Granos, tubérculos, lácteos.
Francisco Aulestia	Hortalizas, papas, habas, choclos, mellocos, zanahoria, brócoli.
Teresa Espin	Definitivamente los productos que consumía de niña a los que consumo ahora no tienen punto de comparación, pero han variado ahora vivo en la ciudad y por mi trabajo consumo más plato de restaurante, de niña consumía leche fresca, nata, queso, papas, habas, col, cebolla, conejo de paramo, borrego, gallina, cuy, pato, torcaza, pichines, quinde asado, taxo, mora, rundo, pepinos, maiguas, mortiño.
Lucia Toctaguano	Papas, col, cebolla blanca, sale en grano, leche, nata, gallina, queso, conejo de paramo, tipo, habas y a la vejes ya como fideos, atún y sardina.

Emperatriz Molina	Choclo, habas, ocas, mellocos, papa blanca, chochos, frejol, arveja, zambo, zapallo, morocho, maíz negro, cebada, quinua, cebolla blanca, paiteña, ajo, zanahoria amarilla, zanahoria blanca, col, rábano, acelga, espinaca, culantro, ají, caña de choclo, caña de chulca.
Zoila Tigasi	Papas, granos, zambo, zapallo, zanahoria blanca, zanahoria amarilla, alverja, choclo, morocho, maíz amarillo, habas.
Zoila Larco	Hortalizas, granos, tubérculos, carnes de animales de caza.
Digna Calvopiña	Legumbres, hortalizas, tubérculos, chancho, pollo, gallina.
Isabel Yáñez	Pollo, harina de haba, harina de maíz, papas, choclo, queso.
Elsa Salazar	Leche, granos, papas, trucha, maíz, apio, zanahoria.
María Altamirano	Habas, mellocos, queso, ocas, choclos
Arturo Espin	Leche, queso, sopas, pan, nata, choclo cocinado.
Carlos Gutiérrez	Papas, mellocos. Habas, choclos, coles, legumbres, zanahorias, espinacas, coliflor.

La alimentación y consumo de productos locales tanto de los gestores como de los chagras está basada en granos, hortalizas, tubérculos, frutos silvestres y animales de corral o de caza.

### PREGUNTA 8

¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?

<b>NOMBRES</b>	<b>Productos</b>
Francisco Aulestia	Caldo de gallina, cocinado, cauca de maíz, tortillas con hornado.
Teresa Espin	Sopa de fideo con queso, locro de queso, locro de col, arroz con estofado de pollo o de res, huevo duro de gallo y gallina, arroz con conejo, locro de queso.
Lucia Toctaguano	Sopa de col con papas, pan con nata, sopa de fideo con queso, choclo con queso, habas con

	queso, arroz con estofado de gallina, conejo frito con arroz, calostro, colada de machica con leche.
Emperatriz Molina	Choclo cocinado con sal y ají de piedra, morocho de dulce y de sal, cauca de maíz, arroz de sal y de dulce, zambo de dulce, tostado en tiesto, tostado en manteca con cueros de gallina y cebolla larga, habas tostadas.
Zoila Tigasi	Zambo de dulce o de sal, colada de haba, colada de maíz, colada de choclo, cauca de maíz, sopa de cebada, sopa de col con carne, tortillas de maíz de sal y de dulce.
Zoila Larco	Sopa de quinua, timbushca, sopa de cebada, no cremas, pero coladas sí.
Digna Calvopiña	Sopa de legumbres, morocho de sal, arroz de cebada, quinua con chancho, morocho de dulce, chocolate con empanadas de viento, locro de acelga, colada de machica, colada de haba, colada de maíz.
Isabel Yáñez	Queso con choclos, locro de huevo, calostro, sopas, granos.
Elsa Salazar	Sopa de cebada, colada morada porque tenemos mortiño en la propiedad, tortillas de papa con queso madura que es mejor que la ahora llamado queso mozzarella o para el chocolate caliente también es bueno.
María Altamirano	Timbushca, polla ronca, cocinado, sopa de legumbres, colada de habas, colada de machica, morocho de sal, morocho de leche, tortillas de maíz.
Arturo Espin	Tostado, sopas, coladas, pan con queso y nata, choclos cocinados.
Carlos Gutiérrez	Locros, sopas y coladas de sal o de dulce.

Tanto los gestores como chagras han mencionados platos gastronómicos que consumen de manera cotidiana:

Caldo de gallina, cauca de maíz, cocinado, sopa de fideo con queso, locro de queso, locro de col, arroz con estofado de pollo o de res, huevo duro de gallo o gallina, arroz con conejo, pan con nata y queso, chocolate en leche, zambo de sal o de dulce, morocho de sal o de dulce, sopa de quinua, arroz de cebada, tostado en manteca con cueros de gallina fritos y cebolla larga, ceviche de pollo,

habas tostada, colada de hada, colada de maíz, cola de arveja, locro de huevo, calostro, choclo frito con arroz y carne, arroz relleno.

### PREGUNTA 9

¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?

<b>NOMBRES</b>	
Francisco Aulestia	Cuy, caldo de gallina, cocinado
Teresa Espin	Borrego asado, fritada, caldo de gallina, cuy asado con papas y salsa, gallina frita con papas y salsa, consomé de gallina.
Lucia Toctaguano	Caldo de gallina, yahuarlocro, papas con salsa y gallina o cuy, hornado con papas con salsa y mote, chicha, ají de piedra y pájaros asados.
Emperatriz Molina	Humas de dulce y de sal, locro de cuy, asado de cuy o borrego con papas con salsa de cebolla y huevo de pato o gallina, fritada o borrego con cocinado, morcillas de dulce y sal.
Zoila Tigasi	Tortilla de zanahoria blanca con remolacha y zahoria con carne salada, fritada, cueros asados al carbón, caldo de gallina, sopa de chanco, locro de cuero, papas con cuero, papas con librillo, chicha, pristiños, empanadas de viento, humas dulce y de sal, tamales, quimbolitos, cuando se mata un torete comemos carne asada con cocinado, y el resto guardamos y otro día hacemos tripa mishque, con papas y mote, y guatita o caldo de 31.
Zoila Larco	Tostado, Ají de cuy, Ají de conejo, fritada, yahuarlocro, librillo.
Digna Calvopiña	Pan, fritada, caldo de gallina, cuyes asados.
Isabel Yáñez	Fritada, hornado, bille, cuy en horno de barro, morcillas, pristiños con miel, cuero asado, pollo al horno, locro de berros, choclos asados.
Elsa Salazar	Fritada con tortillas y mote, caldo de gallina, borrego asado con cocinado.



María Altamirano	Caldo de gallina, seco de carne, ají de carne, fritada, hornado, librillo, papas con cuero, yahuarlocro.
Arturo Espin	Cuando vamos al campo o los rodeos tostado con cebolla y pedazos de caucara, carne asada, estofado, carne o trucha.
Carlos Gutiérrez	Asado, caldo de gallina, ají de queso, cocinado, locro de cuy, yahuarlocro, caldo de pata, pollo asado con papas con salsa.

Los platos de consumo en reuniones familiares expuestos por los gestores o chagras son los siguientes:

Asados, caldo de gallina, ají de queso , cocinados locro de cuy, yahuarlocro, caldo de pata, borrego asado con papas con salsa, seco de carne, ají de carne, ají de conejo, fritada, librillo, tostado, tortilla de zanahoria blanca con remolacha y carne salada, cueros asados al carbón , sopa de chanco, locro de cuero, chicha, pristiño, empanadas de viento, humas de dulce y de sal, tamales, quimbolitos, guatita caldo de 31, tripa mishque, morcilla de dulce o de sal, hornado con mote, papa y encurtido, pájaros asados, choclos asados.

### PREGUNTA 10

¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?

<b>NOMBRES</b>	
Francisco Aulestia	Fritada y personal mente como comida no típica.
Teresa Espin	Colada morada, fanesca, arroz con leche, champo, higos con miel, frutillas con miel, chicha, hornado, caldo o consomé de gallina.
Lucia Toctaguano	Fanesca, fritada, molo, arroz con leche, pan de trigo, colada morada.

Emperatriz Molina	Caldo de gallina, cariucho de gallina, cuy y conejo, fritada, pan, colada morada, zamora, choclo mote, zanahoria blanca con salsa de cebolla y gallina frita, fanesca, molo.
Zoila Tigasi	Fanesca, colada morada con pan o guaguas, asado de borrego para celebrar sábado de gloria, higo con queso, molo, arroz de cebada, arroz con leche, yahuarlocro, hornado, fritada, consomé, papas con salsa, conejo o cuy con papas con salsa, y el mediano para la comadre y el compadre.
Zoila Larco	Fanesca, colada morada, pristiños con miel.
Digna Calvopiña	Fanesca, colada morada, pristiños con miel, dulce de tomate de árbol, pan de trigo de dulce o de sal, empanadas de trigo con cambray.
Isabel Yáñez	Fanesca, higos con miel y queso, colada morada con pan, molo, fritada en los cumpleaños cuy.
Elsa Salazar	Colada morada, pan de dulce, empanadas de sal y de dulce, fanesca, papas con hornado, mote con hornado.
María Altamirano	Fanesca colada morada, pristiños con miel, higos con queso, dulce de durazno, guaguas de pan.
Arturo Espin	Cuando hay la fiesta grande en los rodeos tomamos hervido con sunfo para calmar los nervios, carne de toro asada o estofada con papas y ají de piedra.
Carlos Gutiérrez	Fanesca, colada morada, pan de trigo de dulce y de sal.

El listado de platos consumidos en fechas especiales expuesto tanto por los gestores como por los chagras son:

Fanesca, colada morada, pan de trigo de sal o de dulce, empanadas de trigo con cambray, carne de toro bravo asada o estofada, hervido con sunfo, ají de piedra, pristiños con miel, higos con queso, dulce de durazno guaguas de pan, hornado

con mote y papas con salsa, cuy en horno de barro, consomé de gallina o caldo de gallina, cariucho de borrego, cuy o gallina frita, zamora, zanahoria blanca con salsa de cebolla y huevo, molo, frutilla con miel, chicha, queso con cuajo de conejo, runahuchó.

### PREGUNTA 11

¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?

<b>NOMBRES</b>	
Francisco Aulestia	Coladas de dulce y de sal comía de niño, pero ahora ya no.
Teresa Espin	Mondongo, yahuarlocro, papas con librillo, hongos asados, locro de cuy, habas en salsa, melloco en salsa, cuajada, calostro con panela, machica traposa, machica frita, colada de machica con queso maduro, mantequilla batida, locro de berros con queso, catzos con tostado, cuy frito o cuy bebe frito.
Lucía Toctaguano	Pachamanca, carne ahumada, chicha en pondo, pampa mesa, champú.
Emperatriz Molina	Pastelitos, pampa mesa, maíz en tiesto, café de haba, cocinado en hueco, el resto aun lo elaboro con mi madre o para mis hijos, aunque no coman.
Zoila Tigasi	Todo hago todavía, lo que si no hago es la pachamanca, o la carne ahumada ya hay refrigerador.
Zoila Larco	Muchas ya que siempre comíamos lo que mi padre cazaba, mi mamá hizo mucho énfasis en que sepamos cocinar entonces nos tenía junto a ella en la cocina que era de leña, pero no de leña al piso ni donde los animales era una cocina de metal que era alta cocinábamos conejo dulce, bistec de venado, en ollas de bronce no usábamos barro.
Digna Calvopiña	Sopa de bolas de maíz, tortillas de maíz de tiesto.
Isabel Yáñez	Caldo de 31, machica traposa, machica frita, dulce de guayaba, catzos con tostado, criadillas fritas.

Elsa Salazar	Mondongo de borrego o de res, guatita, caldo de 31, mote con huevo de gallina, pasteles o pan de nata y queso en hoja de achira, pastel de mortiño, colada de chancho con huacatay, sango de quinua.
María Altamirano	Chicha, morcilla de dulce, de sal, polla ronca, ají de carne.
Arturo Espin	Ocas de dulce con leche, locro de bolas de maíz, queso con cuajo de conejo, chicha, pan con la levadura del pondo.
Carlos Gutiérrez	Timbushca, Colada de haba, Arroz de cebada, habas de tiesto y tostado con leche recién ordeñada,

Tanto los gestores como los chagras han enlistado una variedad de platos que no preparan en la actualidad, pero sí cuando niños:

Mondongo, yahuarlocro, papas con librillo, hongos asados, locro de cuy, habas de sal en tiesto, melloco en salsa, cuajada, calostro con panela, arveja en salsa de huevo, machica traposa, machica frita, colada de leche con machica y queso maduro, mantequilla batida, locro de berros con queso, catzos con tostados, cuy bebe frito con papas fritas y salsa, carne ahumada, chicha en pondo, pan con la levadura de la chicha que quedaba en el pondo, panpamesa, pastelitos, café de haba, cocina al hueco, venado asado, bistec de venado, conejo dulce, sopa de bolas de maíz, tortillas de maíz en tiesto, caldo de 31, criadillas fritas, polla ronca, ají de carne, colada de chancho con huacatay, sango de quinua, timbusca, habas tasno.

## PREGUNTA 12

¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?

<b>NOMBRES</b>	
Francisco Aulestia	Si, pero muy general, fritada, cocinado, granos.

Teresa Espin	Puede ser creo que con la pandemia covid-19 nos hemos dado cuenta que podemos y debemos consumir productos de nuestro cantón deberíamos dar más valor a lo nuestro por el valor nutritivo y por la frescura.
Lucia Toctaguano	Nosotros porque ya no se puede por la edad, ya no se puede sembrar ni criar animales como antes, y se compra cositas en Machachi ya listas como las harinas, fideos, pan.
Emperatriz Molina	Los adultos aun lo hacemos, pero los jóvenes y los nietos ya no porque comen golosinas.
Zoila Tigasi	Si se hace, pero los jóvenes ya no quieren aprender solo pagan para que les den ya hecho.
Zoila Larco	Si, pero hay platos que ya no se comen.
Digna Calvopiña	Si porque todavía se siembra en la casa y se tiene animales para comer.
Isabel Yáñez	No tanto porque ya no hay, por ejemplo, antes en mi casa había cangrejos rojos pequeños en el rio y ahora ya no hay o las criadillas o los catzos ya no salen como antes, ya no se come conejo ni venado como antes, ni ocas ni zanahoria blanca.
Elsa Salazar	No porque ya no les gusta solo les gusta comer cosas fritas y embutidos, y no les dan a los niños colas de leche ahora solo polvos comen.
María Altamirano	Una parte, pero no mucho realmente no se prepara porque ya no hay los ingredientes.
Arturo Espin	Si comemos todavía nosotros y nuestros hijos también, pero mis nietos ya no comen les gusta lo de ahora solo chitos.
Carlos Gutiérrez	Todavía nuestra tierra tiene la suerte de producir productos deliciosos con ferias que ofertan variedad de tubérculos y granos.

La gran mayoría de gestores y chagras opinan que en la actualidad no se consumen productos que representan la cultura chagra por varias razones: ya

no se encuentra el producto o simplemente a los jóvenes no les gusta, sin embargo, otra parte de los entrevistados comenta si se consumen productos locales resaltando los siguientes factores: viven en el campo, siembran aun huertas de traspatio y crían animales que posteriormente los ocupan para alimentarse.

### PREGUNTA 13

¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?

NOMBRES	RESPUESTA
Francisco Aulestia	Yo creería que sí, pero no creo que sea tan bueno por ejemplo si vendo catzos con tostado yo me como, pero no sé qué tal acogida tenga.
Teresa Espin	Si porque uno se va olvidando de lo que comía de niño y se acostumbra a comer lo de ahora y los jóvenes nunca van a conocer lo que sus padres comían y talvez se atraiga más turismo.
Lucía Toctaguano	Si porque ya no se puede hacer en la casa por el tiempo y lo duro que es mejor se iría a comer afuera.
Emperatriz Molina	Si porque así los niños supieran que es una colada de cebada de dulce un locro de zambo y no crecerían débiles.
Zoila Tigasi	Si para que uno también pueda comer sino solo pollo asado se encuentra afuera y no ofrecen una colada.
Zoila Larco	Si sería bueno, pero no creo que se venda mucho no a todos les gusta está bien hacerlo en casa, pero para negocio no sé qué tan rentable sea.
Digna Calvopiña	Si para que todos podamos comer en familia y los nietos sepan que hay más que pollo asado con papas.
Isabel Yáñez	Si ero que vendan como se hacía.
Elsa Salazar	Si para que los jóvenes conozcan y no se olviden de lo que los abuelos comían.
María Altamirano	Si para que se dé a comer nuestra comida.
Arturo Espin	Si porque así representarían quienes somos.
Carlos Gutiérrez	Si y por el hecho de estar dentro del gremio Con Sabor a Mejía debemos hacerlo, es indispensable sacar a flote la gastronomía del Cantón.

Tanto gestores como chagras opinan que si se debería ofertar la gastronomía de Mejía tanto por nutrición, turismo o demostración, pero que no creen que sea tan comercial, pero a su vez los adultos mayores creen que así ellos podrían disfrutar de platos que por la edad avanzada que tiene ya no los pueden preparar en casa y a su vez tendría que servirse cuando salen a comer afuera con su familia ya que no quieren comer solo pollo asado y papas.

#### **2.14. ANÁLISIS Y RESULTADOS DE ENTREVISTAS A GESTORES O CHAGRAS**

En general se concluye en base a las entrevistas realizadas a gestores, dueños de restaurante y Chagras del Cantón Mejía que la variedad de preparaciones gastronómicas en la zona es gigantesca, sobre todo tomando en cuenta que debido al mestizaje tanto Indígena – Español y posteriormente Mestizo – Indígena, existió y existe una fusión que aporta a la variedad de preparaciones gastronómicas en la zona, que dan lugar a que el Cantón pueda fortalecer el patrimonio gastronómico de lo Chagras de Mejía. Hay varios platos que se podría vender en restaurantes de la zona, pero buscando la estrategia adecuada ya que existe el riesgo de que no tenga mayor demanda, una por desconocimiento tanto de sabor y propiedades de varios productos y en segundo lugar por la falta de disposición del producto.

## CAPÍTULO III

### 3. RESULTADOS

#### 3.1. RECETARIO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS

1. Esta es una preparación influenciada por la cultura indígena, que además según el criterio de los gestores y expertos entrevistados se considera un plato representativo de la zona por llevar productos lácteos, col, y papas. Hay chagras como el señor Marcelo hijo de la señora María Olimpia Simba y hermano de la señora Teresa Espin que comentan que la timbushca era el plato preferido de la familia por la frescura de los ingredientes que se usaban para su preparación, ya que cuando su madre lo iba a preparar decía Marcelito trae del huerto de atrás de la casa la cebolla, la col, las hierbitas, y una papitas entonces prácticamente la sopa se realizaba con productos locales de la mata a la olla y además la nata o leche del ordeño de la mañana.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Timbushca			Gestor o chagra: Teresa Espin
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b> En una paila pongo la manteca de color con la cebolla, el ajo y las hierbitas bien picado. Hasta que se haga el refrito pongo a cocinar en una olla las papas picadas con la col y la leche con
Cebolla larga blanca	5	Und	
Ajo dientes	3	Und	
Sal	1	c/n	
Manteca de chanco con color	4	und	
Comino	1	c/n	



Sabora	1	c/n	<p>crema no hervida sino fría del balde.</p> <p>Cocino los huevos de gallo y gallina que queden duros.</p> <p>Mezclo el refrito en la olla que ya hirvió, agrego la costilla de res o hueso de dulce de leche que se cocine hasta que las papas estén suaves.</p> <p>En la misma paila que hice el primer refrito hago otro con lo mismo, pero agrego leche con maní como que fuera una salsa de maní y le aumento los huevos picados y eso agrego al servir. Se puede acompañar con ají en piedra o ají de maní.</p>
Hierbitas	1	c/n	
Leche	2	lt	
Maní	1	Lb	
Papa chola	1	Balde de 10 lt	
Col	½	Und	
Huevo de gallo y gallina	5	Und	
Hueso de res o hueso de azúcar de res	3	Lb	

2. Esta preparación es de carácter familiar ya que todos los miembros de la misma actúan de forma directa en su preparación. Madrugan el padre y los hijos a las 6 am a cazar los conejos, acompañados de sus perros que tienen habilidades de cazadores y caballos para correr tras los caballos en los páramos, el chagra lleva un cucayo preparado por la chagra huarmi para aliviar el hambre durante su jornada de casería.

La mujer se queda en casa recogiendo leña y preparando el fogón para calentar el agua que se necesita para pelar los conejos.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: cariucho de conejo de páramo			Gestor o chagra: Teresa Espin
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Conejo de páramo	2	und	<p>Primero pelamos los Conejos, se los pone a hervir en una olla durante una hora más o menos y los pelamos quedan sin piel.</p> <p>Les aliñamos con un aliño de ajo cebolla blanca, cebolla Colorada, sal, comino y hierbas.</p> <p>Y freímos en Manteca caliente</p> <p>Para la salsa realizamos un refrito de cebolla larga manteca de color, ajo y hierbitas picadas, agregamos agua cuando hierba bien agregamos leche hervida fría con un huevo batido de</p>
Sal	1	c/n	
Ajo, dientes	2	und	
Cebolla colorada	1	Und	
Cebolla blanca	1	Und	
Comino	1	c/n	
Papas grandes	16	und	
Ajo, dientes	2	Und	
Sal	1	c/n	
Cebolla blanca larga	2	Und	
Agua	1	Lt	
Leche	½	Lt	



4.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Salsa de habas			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Cebolla larga blanca	2	Und	<p>Se realiza un refrito en manteca roja con cebolla larga, sal, ajo.</p> <p>Agregamos la leche y dejamos que hierva, cuando ya ha hervido agregamos las habas peladas y partidas en el medio ya que estén lista agregamos las hierbitas y apagamos, pero dejamos en el fogón batimos los dos huevos y ponemos batiendo con un tenedor.</p> <p>En general las hacía de varios ingredientes de arveja, melloco.</p>
Ajo en dientes	2	Und	
Manteca de color	1	Cuchara	
Sal	1	c/n	
Habas	1	Lb	
Leche	1	Lt	
huevos	2	Und	

5. Esta preparación se la realiza mientras se prepara una comida más grande por ejemplo mientras se espera que esté listo algún caldo o locro en el fogón los niños salen a cazar pájaros con sus catas, y los llevan para que sus madres los preparen.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Mata hambre de papas asadas y aves silvestres			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Aves silvestres	5	Und	<p>Hacemos el aliño en licuadora, antes se molía en piedra el ajo las cebollas y hierbitas con sal y agua.</p> <p>Estas ya limpias y aliñadas se colocan enteras en ramas de chilca, y se dora en la brasa mientras se hace el almuerzo y las papas se envuelven en mantequilla y sal y se colocan directo en el fuego</p> <p>Se acompaña con ají.</p> <p>Se realiza este plato por lo general los fines de semana que se reúnen los primos</p>
Papas grandes	5	Unid	
Mantequilla	5	Cucharitas	
Sal	1	c/n	
Cebolla larga	½	Und	
Cebolla colorada	½	Und	
Ajo	1	c/n	
Sal	1	c/n	
Pimienta	1	c/n	
Comino	1	c/n	
Hierbitas	1	c/n	

6.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Champús			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Maíz	1	Lb	Se tuesta el maíz en tiesto, molemos en molino, Ponemos a cocinar las hierbas dulces con panela y la naranjilla y chamburo licuado antes molíamos estas frutas y poníamos en la olla de barro luego colábamos y agregábamos la harina primero disolviendo en agua fría. Y de ahí que se espese y se sirve en un jarro ahora antes en un pilche con mote encima.
Clavo de olor	1	Cuchara	
Ishpingo	2	Und	
Panela	1	Lb	
Hierbas dulces	1	Atado	
Naranjilla	2	Und	
Chamburo	2	Und	
Mote cocinado	2	Lb	

7.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: molo			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Manteca con color	1	Cuchareta	El molo yo le preparo bien esposito y con bastante maní para que tenga un buen sabor, primero hacemos un buen refrito con cebolla larga, ajo, sal, comino en manteca con color. Tuesto el maní en un tiesto y lo pelo, agrego leche. En una piedra de moler muelo el maní con un poco de leche hasta conseguir una pasta le agrego a la salsa y agrego la papa ya cocinada y aplastada Dejo que se espese y agrego hierbitas picadas finamente.
Cebolla larga	5	Und	
Ajo en dientes	3	Und	
Sal	1	c/n	
Comino y pimienta	1	c/n	
Leche	3	Lt	
Maní	1	Cuchareta	
Papas	1	Balde de 10 lt	
<b>Hierbitas</b>	1	Cuchareta	
Huevo de gallo y gallina	20	Und	
Queso	1	Und	
Ají	2	Und	
Tomate riñón			

8. Este plato se lo considera de familia o de cosecha ya que se lo realiza el último día de cosecha, este plato esta netamente ligado a la cultura indígena con aspectos importantes como la unión, el trabajo y la recompensa, ya que para los chagras el trabajo duro termina con una buena comida.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: cocinado al hueco o pachamanca			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Papas con cascara	½	qq	Se cava un hueco se coloca piedras se prende fuego hasta que se calienten las piedras y la tierra, se coloca paja y agua después se coloca hojas de col, los choclos, las habas, los mellocos y la papas se cubre con muchas hojas de col piedras, una capa de tierra y se prende hojarasca arriba. Cuando regresamos del cave destapamos y comemos en una hoja de col con ají de piedra, y chicha.
Choclos con una fina capa de hojas	½	qq	
Habas con cascara	½	qq	
Zanahoria blanca	1	Arroba	
Mel loco	½	Arroba	
Col	1	Und	
Queso	3	Und	
Ají	5	Und	
Cebolla blanca	8	Und	
Sal en grano	1	c/n	
Hierbitas	1	c/n	
Agua	1	Lt	



9.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: salsa de melloco			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Cebolla blanca	2	Und	Hacemos una salsa como la de maní, se hace un refrito con la cebolla larga bien picadita, el ajo machacado en piedra con sal, aumentamos la leche mezclada con el maní hecho pasta, agregamos hierbitas y el pan molido al final si no hay pan viejo entonces hacemos con huevo.
Ajo	2 dientes de ajo	Und	
Manteca con color	2	Cucharas	
Sal	1	c/n	
Melloco	1	Lb	
Leche	1½	Lt	
Maní	1	Puñado	
Pan molido	4	Cucharas	
Hierbitas	1	c/n	



11. Cosechamos los choclos más maduritos que son amarillos pero aún tienen algo de leche, los desojamos pero hay que escoger la mejor hoja y guardar en un saquillo para envolver después, desgranar el choclo y guardar las tusas, se muele ahora en molino antes en piedra molíamos finito separando la leche de la masa, mezclar todos los ingredientes con la mano huevos, mantequilla diluida antes se la obtenía de la nata o crema manteca de chanco , la levadura pero antes la sacábamos del asiento de los pundos de chicha, la sal se pone probando , se mezcla.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Humitas de sal			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Hojas de huma	1	Saco	Para el condumio se hace un refrito de cebolla, ajo en manteca de color se enfría y agrega el queso desmenuzado y el azúcar, Se envuelve, se coloca el condumio y se cocina. En una paila grande en el fogón ponemos agua hoja y tusas formando una base se coloca las humas de forma uniforme y tapamos con hojas y un lienzo, están listas cuando se despega de la hoja la masa sin esfuerzo. Se pueden comer así o cuando se enfrían al otro día se las pasa por un tiesto con todo y hoja o se fríe en un poco de manteca en tiesto esta última forma es la más deliciosa ya
Choclo maduro	1	Qq	
Manteca de chanco	2	Lb	
Mantequilla	2	Lb	
Levadura	8	Cucharas	
Huevos	2	Lb	
Cebolla larga	1	Puñado	
Ajo	12	Huevos	
Manteca de color	2	Unid	
Azúcar	1	Lb	
Queso	2	Unid	
Sal	1	c/n	

			que el queso con el azúcar se derrite y forma una costra rica.

12.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Sopa de quinua con chancho			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Manteca de chancho con achiote	1	Cuchara	Lo primero es lavar la quinua, se debe fregar en una piedra mientras se lava hasta tener solo la parte interna sin cascarilla, se realiza un refrito con cebolla y ajo con color, pongo agua, el chancho y la quinua, cuando este suave el chancho aumento papas pequeñas de las que llaman cuchi y las hierbitas y espero que estén listas las papas y sirvo.
Cebolla larga blanca	2	Und	
Ajo macho	2	Pepas	
Hierbitas	1	c/n	
Agua	1	c/n	
chancho	2	Lb	
Quinua	½	Lb	
Papa pequeña	2	Lb	

13.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: pastelitos o empanadas de viento			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Harina de trigo	2	Lb	Se mezcla la más los huevos la levadura, la sal y la manteca se mezcla y se va añadiendo la leche y se amasa poniendo poco a poco harina, la masas esta cuando no se pega en las manos. Se reposa 10 min en un recipiente de barro con lienzo y se hace tortilla se pone el que y se sierra se la alarga un poco y se pone en manteca hirviendo se mueve se escurre y sirve con azúcar espolvoreada.
Sal	1	Cuchara	
Levadura	1	Cuchara	
Leche	1	c/n	
Huevo	2	Huevos	
Queso maduro	1	Und	
Azúcar	1	c/n	
Manteca de chanco	3	Cucharas	



15.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: choclo con mote			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Mote cocinado	10	Lb	Primero realizamos un refrito con cebolla larga, ajo y sal y la mapahuirá agregamos la chuso fritada o chicharrón dejamos que se cocine y agregamos el mote ya cocinado el día anterior en leña se debe dejar cocinando toda la noche, bueno para hacer el mote primero se remoja un día el grano y después se cocina. También ponemos el choclo cocinado y desgranado, y servimos con leche. En el desayuno o en la tarde con chocolate.
Choclo cocinado	10	Lb	
Mapa huirá	2	Lb	
Cebolla larga	2	Und	
Dientes de Ajo	2	und	
Sal	-	c/n	
Chuso fritada o chicharrón	5	Lb	

16.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Sopa de zambo			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Manteca con color	1	Cuchara	Se refrié la cebolla, el ajo y las hierbitas con sal, agregamos el agua y todo el resto de ingredientes cuando las paspas están suaves está listo.
Cebolla larga	2	Und	
Ajo	3	Dientes	
Sal	1	c/n	
Hierbitas	1	c/n	
Choclo tierno desgranado	5	Und	
Zambo maduro	1	Und	
Zanahoria amarilla	2	Und	
Hueso de dulce o costilla	3	Lb	



17.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Locro de cuy			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Manteca de color	1	Cuchara	Se hace un refrito con cebolla larga, ajo, paico en manteca de chancho con achiote y sal. Agregó agua, papas y el cuy y el menudo (hígado, tripas, testículos), si la cuya estaba preñada lavamos los cuyes bebe y les ponemos en el locro también. Dejamos que las papas se derritan cuando ya bota el sabor el paico sacamos.
Cebolla larga	2	Und	
Ajo	2	Dientes	
Paico	1	c/n	
Papas	6	Lb	
Cuy ni maduro ni tierno	2	Und	
Menudo de cuy	2	Und	

18.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Zambo de dulce			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Zambo maduro	1	Lb	Se pone en el fogón una olla de barro con el zapallo picado y un poco de agua se cocina bien el zapallo cuando este cocinado y ya no haya agua se aumenta leche, panela y las especias dulces, se disuelve la harina en una taza de leche fría y se agrega a la olla se deja que espese y se sirve con pristiños o tortilla de maíz con queso
Panela	1	Bloque	
Leche	4	Lt	
cedrón	1	Rama	
Pimienta dulce	1	c/n	
Ishpingo	1	Und	
Harina de maíz	2	Cucharas	

19.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Ají de conejo			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Conejo normal	1	Und	<p>Aliño el conejo y lo deajo en un recipiente aliñado hasta el otro día lo meto al horno de pan.</p> <p>Realizo una salsa de maní haciendo un refrito de cebolla ajo sal y hierbitas, agrego leche y maní.</p> <p>Sirvo con huevo tomate y aguacate, se lo disfruta con ají de piedra o ají de maní.</p>
Ajo dientes	2	Und	
comino	1	c/n	
Pimienta	1	c/n	
Color	1	c/n	
Sal	1	c/n	
Papas grandes	12	Und	
Manteca con color	1	c/n	
Cebolla larga	2	Und	
Ajo	2	Und	
Hierbitas picadas finamente	1	c/n	
Leche	2	TI	
Maní	1	Puñado	
Hígados del conejo	1	Porción	

20.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: conejo de dulce			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Agua	1	c/n	Realizo primero una miel con agua y el dulce, en una paila de bronce coloco un poco de agua cebolla paiteña, ajo, tomate, ahora se puede poner pimienta antes no se ponía pimientos, agrego comino, pimienta, una pisca de sal, la manteca, el color y un ají entero sin abrir, hervir hasta que coja punto el dulce se sirve con arroz.
Cebolla paiteña	2	Und	
Ajo	3	Und	
Tomate riñón	2	Und	
Liebre pelada y limpia	16	Und	
Dulce negro de sigchos	1/4	Bloque grande	
Ají	1	Und	
Comino	1	c/n	
Pimiento	1	c/n	
Manteca de chancho	5	Cucharas	
Achote	1	Cuchara	
culantro	1	Rama	

21.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Tostado de dulce			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Tostado	1	Lb	Se realiza el dulce diluyéndolo y agregando especias dulces cuando tengo una textura tipo miel agrego el tostado y lo meso sin para hasta que se seque por completo saco del fuego y deajo enfriar.  Se la conoce como caca de perro.
Panela	1	Bloque peq	
Pimienta dulce	1	c/n	
Canela	1	c/n	
Ishpingo	1	c/n	

22.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Pan de trigo de dulce			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Harina de castilla	4	Lb	<p>En un recipiente entibio el agua y pongo la sal y el azúcar y el dulce derretido más la levadura.</p> <p>En una batea pongo todos los ingredientes y con el agua voy mezclando amaso bien y dejo leudar, regulo la temperatura del horno de barro y mando a los bordes el fuego.</p> <p>Meto el pan, este pan se usa para hacer las trencitas de dulce o guaguas de pan, cuando se hacia las guaguas de pan se hacía ojos y botones con la misma masa pasándola por las paredes del horno para que quede en un tono más oscuro.</p>
Harina de maíz	1	Lb	
Levadura	4	Onzas	
Huevos	5	Huevos	
Manteca de chanco	½	Lb	
Mantequilla	½	Lb	
Agua	2	Lt	
Sal	1	Cuchara	
azúcar	1	Cuchara	

23.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Pan de trigo			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Harina de castilla	2	Lb	En un recipiente entibio el agua y pongo la sal y el azúcar más la levadura.
Harina de maíz	3	Lb	
Levadura	4	Onzas	En una batea pongo todos los ingredientes y con el agua voy mezclando amaso bien y dejo leudar, regulo la temperatura del horno de barro y mando a los bordes el fuego y coloco el pan en el horno.
Huevos	5	Huevos	
Manteca de chancho	½	Lb	
Mantequilla	½	Lb	
Agua	2	Lt	
Sal	2	Cuchara	
azúcar	1	Cuchara	

24.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Empanadas de trigo de dulce			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Harina de castilla	4	Lb	<p>En un recipiente entibio el agua y pongo la sal y el azúcar más la levadura.</p> <p>En una batea pongo todos los ingredientes y con el agua voy mezclando amaso bien y dejo leudar, regulo la temperatura del horno de barro, Realizo bolas, después les aliso como tortillas pongo el condumio y las cierro repulgando.</p> <p>Para el condumio mezclo el queso, el azúcar, y el bizcocho hecho miga para que no se reviente la masa.</p> <p>Meto al horno y saco cuando ya estén doraditas.</p>
Harina de maíz	1	Lb	
Levadura	4	Onzas	
Huevos	5	Huevos	
Manteca de chanco	½	Lb	
Mantequilla	½	Lb	
Agua	2	Lt	
Sal	1	Cuchara	
azúcar	1	Cuchara	
Queso	2	Und	
Azúcar	1	Taza	
Biscocho molido	4	Und	



25.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Colada morada			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Mortiño	4	Lb	<p>En una olla de barro pongo las hiervas dulces y las especias y el dulce.</p> <p>Cuando se derrita el dulce saco las hierbas y agrego las frutas picadas y el jugo de naranjilla y mortiño molido, cuando ya las frutas estén suaves y dulces agrego la harina y sirvo con pan.</p>
Chamburo	3	Und	
Frutilla	2	Lb	
Naranjilla	5	Und	
Piña	1	Und	
mora	1	Lb	
Panela	1	Bloque	
Hierbas dulces			
Cedrón			
Hierba luisa	1	Atado	
Ishpingo	2	Und	
Hoja de naranja	5	Und	
Hojas de Arrayan	5	Und	
Harina negra	1	Taza	



27.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Calostro			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Calostro	5	Lt	Se pasa el calostro por un lienzo se puede hacer calostro solo hasta el tercer día máximo.
panela	½	Bloque peq	
Cedrón	1	Ramita	Primero se pone en una olla pasando el calostro por un lienzo, se agrega la panela y especies dulces o hierbas y se debe mecer no dejar de mecer sino se corta y se hace como quesos, cuando esté lista sacamos del fuego y cambiamos de olla, pero no dejamos de mecer hasta que se enfrié un poco, se acompaña con biscocho de agua o tortilla de maíz.
Canela	1	Ramita	
Pimienta de dulce	2	Pepitas	

28.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Locro de huevo			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Manteca de color	1	Cuchara	Se realizaba en olla de barro, un refrito en manteca de cebolla, ajo y sal, agregamos agua, papas y cuando las papas estén suaves la leche cuando hierba quebramos los huevos y dejamos caer en la olla, mesemos una sola vez y dejamos porque no se deben batir se hace dependiendo cuantos estén un huevo por persona.
Cebolla larga	2	Und	
Ajo dientes	2	Und	
Sal	1	c/n	
Hierbitas	1	c/n	
Agua	5	Lt	
Huevo de gallo y gallina	6	Und	
Zanahoria	1	Und	
Leche	1	Lt	

29.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Cuyes en horno de barro a leña			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Comino	1	Cuchara	<p>Una vez limpio el cuy ponemos todos los ingredientes del aliño en una piedra y molemos hasta obtener una pasta, les empapamos bien de este aliño y les dejamos de la noche hasta el otro día para que se concentre el sabor y metemos al horno no tan fuerte para que salga jugoso y suave el cuero.</p> <p>Se lo sirve con papas con salsa de maní y ají de piedra, lechuga, tomate.</p>
Pimienta	1	Cuchara	
Sal en grano	5	Cucharas	
Ajo	3	Und	
Cebolla blanca	1	Und	
Cebolla paiteña	1	Und	
Achote en manteca	5	Cucharas	
Cuy limpio	8	Und	
Papas enteras	5	Lb	
Salsa de maní	4	Lt	
Ají de piedra	1	c/n	

30.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: BILLE			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Bille o ternero	1	Und	<p>Es importante que se máximo 3 días de nacido porque si no el sabor de la carne cambia, se lo aliño y mete al horno de leña en una lata y se lo va bañando con el jugo que bota en fuego bajo mucho tiempo para que quede jugoso, se lo sirve con mote y papas cocinadas.</p> <p>Se acostumbra comer bille cuando pare macho la vaca.</p>
Cebolla paiteña	2	Und	
Cebolla larga	1	Und	
Ajo	3	Und	
Comino	2	Cucharas	
Pimienta	2	Cucharas	
Sabora	1	Cuchara	
Achote	3	Cucharas	

31.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Pan y pasteles con nata y queso en hoja de achiras			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Harina de maíz	1	Lb	Se mezcla todos los ingredientes y con el dulce de panela mezclo y voy dando textura, la levadura se obtiene de los pundos de chicha del asiento se deja 8 días y eso se calienta, pero se puede usar desde el 5 día sin problema y se envuelve en las hojas de achira y se pone en el horno de pan. Se toma con leche.
Dulce de panela	1	Taza	
Huevo	2	Und	
Levadura	2	Cucharas	
Nata	1	Taza	
Queso maduro	¼	Queso	
Hojas de Achira	1	c/n	

32.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: colada de choclo con chancho y huacatay			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Cebolla blanca	2	Und	Se hace un refrito de cebolla y ajo en la manteca, se aumenta agua, el chancho y el huacatay. Desgranamos y licuamos el choclo sacamos la cascara y ponemos en la sopa cuando ya se ha cocinado el chancho, sacamos el huacatay y agregamos las papas, cuando estén las papas apagamos
Ajo	2	Und	
Sal	1	c/n	
Comino	1	c/n	
Manteca de chancho	2	Cucharas	
Chancho	1	Lb	
Choclo	4	Mazorcas	
huacatay	1	Rama	
papas	1	Lb	



33.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Sango de quinua			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Tostado molido	1	Taza	Se mezcla todo y se pone en un sartén tipo los cake de ahora.
Quinua cocinada	1	Taza	
Harina de maíz	2	Tazas	
Nata	2	Tazas	
Manteca de chancho	3	Cucharas	La levadura es la de los pondos de la chicha.
sal	1	c/n	
levadura	3	Cucharas	
huevo	2	Unid	
leche	1	Taza	

34.

<b>LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LOS CHAGRAS DEL CANTÓN MEJÍA</b>			
Preparación: Polla ronca			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Manteca	3	Cucharas	Se realiza un refrito de cebolla y ajo en manteca de cerdo, se agrega agua comino, sal y la gallina. Cuando este suave la gallina se pone la col y las papas cuando estén casi suaves las papas pongo la harina diluyendo en agua.
Cebolla blanca	2	Und	
Ajo	3	Und	
Col	5	Hojas	
Sal	1	c/n	
Comino	1	c/n	
Gallina	1	Und	
Papas	1	Lb	
Harina machica	1	Taza	

### **3.2. ANÁLISIS DE LAS RECETAS DE LOS CHAGRAS.**

Existen recetas similares que se preparan en diferentes zonas del país, pero las técnicas, métodos e incluso el valor religioso y cultural hacen que tengan variaciones que las hacen especiales e inigualables.

Con la investigación se pudo documentar varias preparaciones que con el tiempo han ido perdiendo su valor gastronómico y que ahora pueden volver a preparar tanto propios y extraños para deleitar su paladar.

La investigación ayudara a los moradores de la zona a reflexionar sobre las grandezas que la gastronomía del Chagra puede ofrecer a Mejía y de los beneficios que esto puedo traer al Cantón.

Gremios y restaurantes de la zona podrían ofrecer estos productos culinarios en sus cartas y fortalecer el patrimonio gastronómico.

Los productos y preparaciones gastronómicas ancestrales ya no se consumen por los jóvenes y varios chagras antiguos de 80 – 85 años de edad comentan se debe a que ya no se cultiva esos productos o ya no es fácil de encontrar por ejemplo los berros cada vez hay menos sequias ya las van entubando y ya no se puede preparar locro de berros.

La cultura chagra al aparecer en la época de la colonia y es producto de mestizaje tiene mucha influencia indígena en cuanto al cultivo y uso de productos o técnicas de cocción sin embargo existe el uso de productos o métodos de cocción español.

Después de un análisis exhaustivo de las entrevistas realizadas a expertos y varios Chagras de sepa o del recuerdo, que se han desempeñado en las labores del chagra desde hace muchos años se puede concluir que el Chagra tuvo una especie de evolución en varios aspectos y como lo dice el investigador Antonio Morales “no se debe unificar”.

Ya que hay chagras que fueron administradores y grandes conocedores del manejo de toros bravos y organización en el campo que vestían diferente, con colores más sobrios, con pañolones y ponchos más refinados o de mejor calidad denominados de castilla y tenían otras costumbres más españolizadas que se observan en los utensilios de cocina como olla, pailas de bronce y utensilios brillantes así como también en los productos de consumo como bistec de venado, liebre de dulce, dulce de guayaba en bloque o de cuchillo, uso de cocinas de leña pero de metal más altas no al piso, además de una descendencia que sabía cómo se siembra pero no sembraba, mujeres que sabían del arte de cocina pero no eran quienes elaboraban cucayos, vivían en las haciendas y disponían de personas que les sirvan o hagan los quehaceres del campo en esta época el Chagra llevaba consigo a los rodeos a la empleada o esposa del empleado para que sea ella quien prepare la comida para todos los participantes del rodeo.

Y también aquellos Chagras ya más dedicados al 100% al campo con habilidades en el manejo del clima, y métodos de siembra, con gustos más coloridos en cuanto a su vestimenta, muy amantes de los ponchos a rayas y de mujeres chagras o huarmis que presentan más apego a la cultura indígena reflejada en sus costumbre y gastronomía. Realizaban cucayos, sembraban chacras de hortalizas y tubérculos para su consumo con platos como el Runahuchó, la Pachamanca y símbolos de comunidad como la Pamba mesa.

Entonces se podría decir que el Chagra es aquel hombre o mujer cuya esencia representa el mestizaje de la época, y que actual mente ha tenido una fuerte función de costumbres que lo vuelven un ser completo y fortalecido, conocedor de costumbres españolas e indígenas que al interactuar son aprovechadas de manera extraordinaria.

En la actualidad en el Cantón Mejía habitan Chagras de labor, Chagras que ya no se dedican a la actividad del campo pero que poseen herencia Chagra y como lo menciona Diana Centeno “La herencia del pasado es inamovible e inquebrantables” y por esto el Chagra y sus memorias van a estar presentes siempre desde la persona que recuerda a su abuelo el administrador de hacienda hasta la persona que recuerda a su abuelo el que trabajaba la tierra y servía a sus animales, por esta razón podría decir que no se debe hacer de menos la experiencia y cómo vivió la época de mestizaje uno u otro Chagra ya que al final se llega a lo mismo a un ser que ama la vida de campo y animales.

En cuanto a la gastronomía se pueden identificar como ya se mencionó anteriormente influencia tanto españolas como indígenas talvez en diferentes porcentajes, pero estas presentes, los métodos usados también muestran este mestizaje religioso, intelectual, cultural, sociológico, y económico.

Los ingredientes usados en las diferentes épocas han dado como resultado variedad de platos que ahora representan el mestizaje por el cual incursiono el Chagra, que no fue solo indígena - español, las entrevistas demuestran que después de los 80 hubo gente que migro de la provincia de Cotopaxi y se erradicaron en Mejía provocando un mestizaje cultural y es lo que ahora se puede encontrar en los páramos andinos o en zonas como Aloasí, Umbría, y otras parroquias y Barrio tanto rurales como urbanos de Mejía.

### **3.3. RESUMEN DE LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS DE LOS CHAGRAS MENCIONADAS EN LAS ENTREVISTAS**

#### **SOPAS, LOCROS Y MASAMORRAS DE SAL**

- Locro de papa con queso
- Locro de cuero
- Locro de cuy
- Locro de habas
- Locro de zanahoria blanca con queso
- Locro de acelga
- Locro de espinaca
- Locro de zapallo
- Locro de huevo
- Yahuarlocro
- Sopa de quinua
- Sopa de arroz de cebada
- Sopa de timbushca
- Ají de carne
- Fanesca
- Runahuchó
- Polla Ronca
- Ají de librilla
- Caldo de gallina
- Colada de Habas
- Colada de choclo
- Cauca de maíz
- Locro con paico
- Sopa de bolas de maíz
- Morocho de sal
- Caldo de 31

- Caldo de borrego
- Mondongo de res
- Mondongo de borrego
- Yahuarlocro de res
- Caldo de pata

## **PLATOS FUERTES O SEGUNDOS**

- Papas con salsa de maní o huevo con cuy, conejo, gallina o cordero
- Seco de chivo
- Asado de cordero
- Fritada de cerdo, toro bravo o cordero
- Hornado
- Cuyes
- Conejo de paramo dulce
- Guiso de venado
- Cervicabras asadas
- Guiso de pato
- Pato frito
- Tripa mishque
- Bille
- Carnes saladas, ahumadas y asadas
- Mote con chicharrón
- Tortillas de zanahoria con caucara
- Tortillas de papa con caucara
- Papas con cuero
- Papas con librillo

## **TAMBIEN SE CONSUME FRUTOS, DULCES, BEBIDAS, SEMILLAS AL NATURAL Y MATA HAMBRE**

- Taxo

- Semillas de arrayan
- Rundo balín
- Pepinos
- Maiguas
- Mora
- Fresas
- Mortiño
- Dulce de las flores de los pepinos o aretes
- Miel de las hojas de taxo
- Uvillas
- Chulca
- Manzanitas o nigues
- Tzimbalo
- Champús
- Colada morada
- Arroz de cebada de dulce
- Arroz con leche
- Zamora o calostro
- Dulce de higos
- Pristiños con miel
- Caca de perro o tostado de dulce
- Tostado de sal o en tiesto
- Habas tostadas
- Habas tasno
- Café de haba
- Machica frita
- Machica tramosa
- Chapo
- Chicha de jora fresca o picante
- Guayusa – En las peleas de gallos
- Tortilla de maíz de sal



- Tortillas en tiesto de dulce
- Dulce de zambo
- Dulce de guayaba
- Delicados
- Mojicones
- Bodoques
- Queso
- Cuajada
- Catzos con tostado
- Aves silvestres asadas en rama de chilca
- Hongos silvestres asados

## **AJÍES**

- Ají de piedra
- Ají de tomate de árbol
- Ají de maní
- Ají de chochos
- Ají picado
- Ají de queso

## **TÉCNICAS CULINARIOS, MÉTODOS DE COCCIÓN Y UTENSILIOS**

- \* Ollas de barro
- \* Pundos
- \* Pilches
- \* Bateas
- \* Cucharas de palo
- \* Pailas de bronce
- \* Fogones
- \* Cocinas de leña de metal
- \* Salado
- \* Ahumado

- \* Fermentado
- \* Fritura profunda
- \* Asado
- \* Vapor
- \* Inducción de calor en las piedras en la pachamanca
- \* Hornos de leña
- \* Secado

**Entre otras preparaciones más simple están los remedios, agua de viejas o brebajes:**

- Agua de tilo
- Agua de ortiga
- Agua de borraja para sacar el frio y limpiar el organismo
- Agua de manzanilla – para purificar o limpiar
- Agua de menta
- Agua de órgano con sal y limón
- Agua de raíz de cebolla – cólicos
- Qimbilla para cura el guicho
- Agua de chuquiragua – riñones
- Agua de sunfo para calentar el cuerpo
- Agua de tipo- para la toz

## CONCLUSIONES

Al finalizar el desarrollo de la fundamentación teórica de los chagras y su gastronomía mediante una revisión bibliográfica se puede concluir que: El valle de los 9 Volcanes es un lugar con un gran valor culinario, que la riqueza de sabores y saberes de los Chagras, es el resultado de un mestizaje entre españoles e indígenas, este proceso no solo tuvo impacto en los rasgos físicos sino también en aspectos culturales y gastronómicos por varios aspectos primero la variedad de culturas que se asentaron o estuvieron de paso y por la llegada de los españoles. Este intercambio de culturas hace que aparezcan técnicas y preparaciones culinarias con influencia tanto indígena como española.

Por otro lado, mediante las entrevistas a expertos, gestores o chagras se puede concluir que: El Chagra es un personaje que fue de cierta manera evolucionando, estableciéndose de esta manera la figura actual del chagra; hombre justo y valiente que heredo del lado indígena el conocimiento de labrar la tierra y cuidar de los animales, cosmovisión indígena de tiempos y métodos de cosecha, pero también hereda del lado español la gallardía y coraje para trabajar el ganado de leche y ganado bravo métodos de producción láctea. La mujer chagra o huarmi adopta el mestizaje cultural y gastronómico adaptando a sus preparaciones técnicas e ingredientes españoles.

Finalmente, por medio de recetarios se puede concluir la variedad de preparaciones culinarias de los Chagras del Cantón Mejía, como se preparaban ciertos platos ancestrales con técnicas españolas. O platos españoles con técnicas indígenas ya que la gastronomía del caballero de los Andes es mestiza, usa elementos nativos e introducidos.

## RECOMENDACIONES

La primera recomendación que se presenta después de esta investigación es que se debe proteger al bosque, al monte, al paramo y en general los recursos naturales ya que de esto depende que varios productos locales sigan existiendo y se pueda promover un siembra y consumo de la población Mejiese. Al lograr este balance se podría generar una revalorización cultural por parte tanto de la población como de los dirigentes políticos mediante varias alternativas:

Se recomienda trabajar arduamente en la reactivación de costumbres y preparaciones Chacareras del Cantón para lograr de esta manera que la población valore los sabores y saberes ancestrales.

También se recomienda realizar ferias conjuntamente con el GAD de Mejía en cada una de las parroquias del Cantón para incentivar a la comunidad a consumir las recetas ancestrales para que no se pierdan en el tiempo y la juventud pueda disfrutar de ellas siendo participes también de este proyecto.

Es importante trabajar en los niños ya que son ellos quienes representaran la cultura chagra en un futuro y deben conocerla y sentirse orgullosos de serlo.

Documentar el patrimonio gastronómico de Mejía de sus Chagras ya que las personas más antiguas ya solo tienen memorias de varios platos y ya no los elaboran y documentarlos serviría para salvaguardar este patrimonio inmaterial.

## REFERENCIAS

- Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. (2015). *Sobre la Etimología y significado de la palabra gastronomía* Recuperado el 6 de junio del 2020 de: <https://acgn.cat/web/sobre-la-etimologia-y-significado-de-la-palabra-gastronomia-del-libro-perlas-gastronomicas-sara-castellvi2010/>.
- Barrera, V., Tapia, C., & Monteros, A. (2004). *Conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos*. Recuperado el 31 de octubre de 2019 de [http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/09/RTAs\\_Ecuador\\_00.pdf](http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/09/RTAs_Ecuador_00.pdf).
- Con Sabor a Mejía. (s.f.). *Guía Gastronómica con sabor a Mejía*. Mejía, Ecuador: CIMAX.
- Corral, F. (2006). *El chagra ecuatoriano: un mestizo esencial*. Recuperado el 5 de mayo de 2020 de: <http://chagras.squarespace.com/el-chagra-ecuatoriano-un-mesti/>.
- Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>.
- El Comercio. (2016). *La agricultura no surgió en un solo grupo humano, según investigación*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <https://www.elcomercio.com/tendencias/agricultura-tecnicas-campesiones-poblaciones-europa.html>
- El Comercio. (2018). *Ecuador incorpora Paseo del Chagra a lista de Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 8 de abril del 2020 de:

<https://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-incorpora-paseo-chagra-patrimonioculturalinmaterial.html>

Espin, M. (2020). *Concurso de Lazo*. Machachi, Ecuador.

Espin, A. (2020). *Carrera de caballos*. Machachi, Ecuador.

El Comercio. (2015). *El rodeo chacarero se vive a fuerza de veta*. Recuperado el 12 de abril de 2020 de: <https://www.elcomercio.com/actualidad/rodeo-chacarero-veta-canton-mejia.html>

El Telégrafo. (2014). *La vida del chagra sostiene una larga historia*. Recuperado el 15 de abril del 2020 de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/informacion/1/la-vida-del-chagra-sostiene-una-larga-historia>

EcuRed. (s.f.). *Cantón Mejía (Ecuador)*. Recuperado el 22 de abril de 2020 de: [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n\\_Mej%C3%ADa\\_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Mej%C3%ADa_(Ecuador))

EL COMERCIO. (2017). *El cantón Mejía ofrece su ruta de sabores en 13 restaurantes*. Recuperado el 4 de mayo de 2020 de: <https://www.elcomercio.com/sabores/canton-mejia-ruta-sabores-restaurantes.html>

El Comercio. (2013). *Cartas: Mi Ecuador del Alma*. Recuperado el 1 de diciembre de 2019 de <https://www.elcomercio.com/cartas/mi-ecuador-del-alma.html>.

Fernández, S. y Pértigas, S. (2002). *Investigación inductiva*. Recuperado el 6 de enero del 2020 de: [https://www.fisterra.com/gestor/upload/guias/cuanti\\_cuali2.pdf](https://www.fisterra.com/gestor/upload/guias/cuanti_cuali2.pdf)

Gallardo, C. (2015). *La Fanesca Quiteña*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <https://www.udla.edu.ec/m/fanescas2015/Fanescas2015.pdf>

GAD Mejía. (2015). *Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Recuperado el 2 de abril de 2020 de: <http://www.municipiodemejia.gob.ec/documents/ordenanzas/act-pdot-2015.pdf>

GAD Mejía. (s.f.). *Conoce al caballero de los andes*. Recuperado el 10 de abril de 2020 de: <https://viajapormejia.com/la-capital-del-chagra/>

GAD Mejía. (2014). *Guía Turística 2014*. Machachi, Ecuador: CIMAX

Gobierno Provincial de Pichincha. (2017). *Cantón Mejía*. Recuperado el 17 de abril de 2020 de: <https://www.pichincha.gob.ec/cantones/mejia>

GAD Mejía. (2018). *Mejía el valle de los 9 volcanes*. Recuperado el 22 de abril de 2020 de: <https://viajapormejia.com/wp-content/uploads/2018/12/LIBRO-MEJIA-OK.pdf>

GOECUADOR. (2020). *Mejía - Pichincha – Ecuador*. Recuperado el 28 de abril de 2020 de: <https://goecuador.net/ciudad/mejia-ecuador/4>

GAD Mejía. (2016). *Guía Gastronómica con Sabor a Mejía*. Machachi: CIMAX.

GAD Mejía. (2017). *Mejía Gastronomía*. Machachi, Ecuador: Terra Incognita.

GAD Mejía. (2017). *Mejía Turismo Rural y Chacarería*. Machachi: Terra Incognita.

GAD Mejía. (2017). *Mejía Turismo Rural y Chacarería*. Machachi: Terra Incognita.

GAD Municipal Manuel Cornejo Astorga. (2015). *Tandapi* Recuperado el 2 de junio del 2020 de: [http://www.manuelcornejoastorga.gob.ec/wp-content/uploads/2020/01/PDOT-FINAL-TANDAPI\\_30-10-2015\\_11-53-02.pdf](http://www.manuelcornejoastorga.gob.ec/wp-content/uploads/2020/01/PDOT-FINAL-TANDAPI_30-10-2015_11-53-02.pdf)

Halberstadt, J. (2018). *Ecuador, un territorio doblemente sometido: primero por los incas y luego por los españoles*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/las-conquistas-inca-y-espanola.html>

INTA. (2017). *Alimentos y cocinas regionales de América*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/lib\\_foroagricultura\\_v9.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/lib_foroagricultura_v9.pdf)

INTA., INFOODS. y FAO. (1998). *Platos típicos de países de américa latina*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <http://www.fao.org/3/a-ai012s.pdf>

Ibarra, B. (2016). *REPRODUCCIÓN DE LA CULTURA CHACARERA A TRAVÉS DE LA FIESTA DEL PASEO DEL CHAGRA EN LA PARROQUIA MACHACHI CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA*. Recuperado el 20 de abril de 2020 de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/11020/1/T-UCE-0018-GT001.pdf>

INEC. (2010). *Censo Poblacional*. Recuperado el 25 de abril de 2020 de: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/search/POBLACI%C3%93N+POR+SEXO,+SEG%C3%9AN+PROVINCIA,+PARROQUIA+Y+CANT%C3%93N+DE+EMPADRONAMIENTO/>



Ministerio de Patrimonio y Cultura. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>)

Moya, A. (s.f.). *La Sierra Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>

Moncayo, M y Corral, F. (2013). *Tierra de Chagras*. Quito, Ecuador: Trama Ediciones.

Ministerio de Turismo. (2014). *El Chagra es un símbolo del mestizaje*. Recuperado el 5 de abril de 2020 de: <https://www.turismo.gob.ec/el-chagra-es-un-simbolo-del-mestizaje/>

Murillo, A. (2016). El chagra está de fiesta. Recuperado el 18 de abril de 2020 de: <https://ptierragrande.wixsite.com/tierra-grande/single-post/2016/07/26/EL-CHAGRA-EST%C3%81-DE-FIESTA>

Ministerio de Turismo. (2014). *El Paseo del Chagra unifica los intereses del pueblo y las tradiciones del campo*. Recuperado el 16 de abril de 2020 de: <https://www.turismo.gob.ec/el-paseo-del-chagra-unifica-los-intereses-del-pueblo-y-las-tradiciones-del-campo/>

UNESCO. (2011). Patrimonio Intangible. Recuperado el 19 de mayo de 2020 de: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

Narváez, L (2020). *Gastronomía en el Ecuador*. Quito, Ecuador.

- Nasimba, C y Guanoluisa, J. (2018). *Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía*. Recuperado el 11 de mayo de 2020 de: <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/cienciaytecnologia/article/view/827/628>
- Lopera, J., Ramírez, C., Zuluaga, M. y Ortiz, J. (2010). *EL MÉTODO ANALÍTICO COMO MÉTODO NATURAL*. Recuperado el 6 de enero del 2020 de: <https://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf>
- Pazos, J. (2008). *El Sabor de la Memoria*. Quito, Ecuador: Trama Diseño.
- Pérez, O. (2020). *CRIADERO DE GALLOS EL COTITO*. Machachi, Ecuador.
- QueSignificaOrg. (s.f.). *Definición de Chacra*. Recuperado el 15 de mayo de 2020 de: <http://www.quesignifica.org/chacra/>
- Ramírez, J. (2019). *Las 30 Frutas de la Sierra Ecuatoriana más Comunes*. Recuperado el 10 de mayo de 2020 de: <https://www.lifeder.com/frutas-sierra-ecuatoriana/>
- Secretaria de Planificación y desarrollo SEMPLADES. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida*. Quito.
- Travel & Adventure Channel. (2016). *El chagra*. Recuperado el 20 de abril de 2020 de: <https://www.youtube.com/watch?v=ricZc9uS8To>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura del Ecuador.

Valarezo, S. (2016). *Productos básicos de la costa ecuatoriana*. Recuperado el 18 de mayo de 2020 de: <http://alejandro-coca.blogspot.com/2016/01/productos-basicos-de-la-costa.html>

Viajandox. (2018). *Historia de Mejía*. Recuperado el 12 de abril de 2020 de: <https://ec.viajandox.com/mejia/historia-de-mejia-PVC229>

Vargas, Á. (2009). *Métodos de enseñanza*. Rev. Innovación y experiencias educativas, 3(15), 1-9.

Viajando por Mejía. (s.f.). *Ruta pedregal – Manantiales* Recuperado el 3 de junio del 2020 de: <https://viajapormejia.com/destinations/ruta-pedregal-manantiales/>

Wolf, T. (1878). *Memoria sobre el Cotopaxi y su última erupción, acaecida el 26 de junio de 187*. Recuperado el 12 de abril de 2020 de: [https://books.google.com.ec/books/about/Memoria\\_sobre\\_el\\_Cotopaxi\\_y\\_su\\_%C3%BAultima\\_e.html?id=iaacGwAACAAJ](https://books.google.com.ec/books/about/Memoria_sobre_el_Cotopaxi_y_su_%C3%BAultima_e.html?id=iaacGwAACAAJ)

ZARACAY Tv. (2020). *Atractivo gastronómico de Tandapi*. Recuperado el 9 de mayo de 2020 de: <https://www.youtube.com/watch?v=0R3nCdcsd8I>

## **ANEXOS**

## **ENTREVISTAS A EXPERTOS**

### **1. Sr. Carlos Gutiérrez ex director de turismo del GAD MEJÍA**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Mag. Carlos Heriberto Gutiérrez Gómez.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Parroquia de Alóag.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Desarrollo económico local, planificación y turismo.

**¿Qué culturas ancestrales cree usted poblaron el valle de los 9 volcanes?**

La historia menciona que esto fue tierra de Panzaleos, un triángulo un casi cango formado entre Alóag, Machachi y Aloasí y el camino a la costa parte los Yumbos.

**¿Qué métodos y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?**

Leña, Vapor, Cocina de gas actualmente y el fermentado de chicha en pundos.

**¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?**

Queso amasado, que tiene trascendencia desde la época de la Colonia este se lo bajaba desde la zona del Pedregal y se lo comercializaba.

El cocinado, creo es el plato que representa al Chagra de Mejía

**¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?**

La papa como la papa chaupi, el tema hortalizas es muy importante, la producción lechera, y últimamente el mortño.

**¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones.**En efecto si, se ha perdido el consumo de

productos locales por el incremento de monocultivos en otras localidades tanto de región sierra centro y sierra norte.

### **¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?**

Mezcla que viene desde la colonia hay una diferenciación del Chagra de Sierra Norte y de Sierra centro sur en la que estamos nosotros, acá el chagra se asocia a la palabra chacra la cual da forma a lo que es un chagra, primero trabaja espectacular mente la tierra, pero el manejo del ganado, el arreo y sobre todo el tema del caballo hace que se configure elementos alrededor de este personaje.

### **¿Cree que la cultura y tradiciones del Chagra se están perdiendo y por qué?**

Al pasar de los años sobre todo en el tema de identidad si se está degradando, la comercialización antes que el cuidado de los valores o una promoción sin sentido hace que se desvirtúe y no se aproveche el potencial cultural económico y productivo.

### **¿Cree usted que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los Chagras está siendo ofertado de manera adecuada y por qué?**

Creería que siempre hay algo más por hacer, se ha avanzado bastante, el chagra logro un reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, el tema gastronómico atreves de algunos establecimientos tomo forma impulso en los últimos años, pero creería que es factible llegar a consolidar productos tanto turísticos como agro productivos alrededor de estos dos elementos, el tema gastronómico te da mucho para hacer trazabilidad, hacer un mapeo, impulsar el consumo de productos alternativos, la creación de nuevos platos, el reconocimiento o valor agregado ya que esto impulsa consumo local.

Y en cuanto al Chagra, para tematizar destinos, establecimientos, pero podría al rededor del chagra crearse experiencias atreves de circuitos, itinerarios como temas turísticos. Se podría aprovechar la economía naranja para aprovechar temas como el queso chagra que se lo logro en un momento patentar y se podría dominar como productos de denominación de origen.

**¿Qué estrategia podría nombrar usted para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía?**

Generar un plan de desarrollo culinario con dos elementos:

1. Un mapeo de platos, territorios y trazabilidad
2. Darle un enfoque de promoción comercialización con elementos de identidad; ya que la salvaguarda no es solo proteger que no se pierda sino es saber poner en valor.

Creo que el tema del turismo gastronómico podría ser uno de los elementos, pero tomándolo como plan.

## **2. Sra. Diana Centeno ex director de turismo del GAD MEJÍA**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Diana Carolina Centeno Altamirano.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Cantón Mejía – Parroquia de Machachi.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Alimentos y Bebidas, Comercio.

**¿Qué culturas ancestrales conoce usted poblaron el valle de los 9 volcanes?**

Panzaleos.

**¿Qué métodos y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?**

El ahumado, Leña, Braza, Asado.

**¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?**

Hay varios platos que representan la cultura chagra pero personalmente diría que es el cocinado el plato que guarda una esencia Chagra, ya que representa la agricultura y ganadería en el uso de granos y el queso.

**¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?**

El Cantón Mejía se caracteriza por la producción de granos leguminosos y tubérculos (papa, melloco, habas, choclo, maíz, quinua) así como también la producción y comercialización de lácteos (queso, leche cruda).

**¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones?**



Claro que sí pero no solo de las nuevas generaciones sino de toda la población en general, por varias razones: migración interna hacia la capital u otros cantones adaptación a su nuevo ambiente y en esto incluye alimentación.

**¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?**

Bueno es símbolo de mestizaje a nivel andino, se lo denomina así por sus actividades ya que maneja toros bravos campo y ganadería.

**¿Cree que la cultura y tradiciones del Chagra se están perdiendo y por qué?**

En términos generales si porque durante varios años se lo ha usado como algo político, no se han creado medidas correctas ya que no se busca un aporte de la comunidad haciendo que esta pierda el interés año tras año, dando como resultado que en la actualidad ya no se vean familias observando el desfile del chagra sino solo jóvenes solos que talvez no salieron de viaje o de paseo.

**¿Cree usted que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los Chagras está siendo ofertado de manera adecuada y por qué?**

No, se ha venido ofertando a lo largo de los años de manera empírica y no en base a verdaderos proyectos productivos ya que para poder desarrollar estos proyectos el encargado primero debe enriquecerse culturalmente, entender lo que la localidad necesita o requiere y después presentar ofertas que beneficien al cantón y permitan conocerlo.

**¿Qué estrategia podría nombrar usted para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía?**

Mantener intactos los orígenes y en base a eso trabajar primero con la identidad y después con la importancia de la cultura gastronómica de los chagras ya que la herencia del pasado es inamovible e inquebrantable se puede moldear, pero nunca perderá su esencia.

Trabajar primero con los niños a nadie le sirve tener libros si no se trabaja en las nuevas generaciones.

### **3. Mag. Fabián Reino**

#### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Marcelo Fabián Reino Choto.

#### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Cantón Mejía.

#### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Asesoría a los GAD en proyectos turísticos y gastronómicos

Asistencia a gremios, grupos o fundaciones que luchan por el desarrollo turístico

Docencia.

#### **¿Qué culturas ancestrales cree usted poblaron el valle de los 9 volcanes?**

Siempre se menciona que se encontraron vestigios de los panzaleos, pero se habla también de otras culturas que talvez usaron a Mejía como sitio de paso como los Quitus Caras.

#### **¿Qué métodos y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?**

Ahumado, Salado, Cocción a fuego directo, envueltos.

#### **¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?**

Personal mente me atrevería a decir que la Timbushca

El cocinado también es una preparación de los Chagras con sus diferentes modificaciones ya que sus ingredientes varían según el sector o para quien iba dirigido puesto que existen platos ceremoniales, tradicionales o platos de consumo diario.

Por ejemplo:

El cocinado puede ser choclo con habas en consumo diario

El cocinado con cuy ya es festivo o ceremonial y más aún acompañado con chicha.

### **¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?**

La papa conocida a nivel de la serranía la papa de Machachi es muy nombra claro que varias variedades se han ido perdiendo, por ejemplo, la papa uvilla que según el INIAP ya se cultiva solo el 3%, y el choclo en la zona de Uyumbicho se destacó ya que se dice que ahí se dan los mejores choclos por la ubicación, clima ya que el sol le pega directo.

No podemos olvidarnos de la zona de Tandapi con productos como la naranjilla, El Chaupi, sembríos de tubérculos.

### **¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones?**

Si se están perdiendo el consumo de varios productos, muchas personas ya no conocen que es la mashua, el paico son productos que se generaban dentro de nuestro territorio y es porque no se ha fomentado el consumo propio, bueno primero no se ha investigado la gastronomía propia del Cantón Mejía y hay algunas investigaciones que se han realizado, pero no se han oficializado ya que no se ha puesto empeño a dar a conocer a la población.

Hay varias preparaciones que están desapareciendo por no tener documentado o registrado todo este tipo de conocimientos, no solamente en la gastronomía sino en todo lo que tiene que ver con la cultura chagra.

Por ejemplo, por qué son importante el perro el gallo y el caballo, ahora la gente desconoce.

### **¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?**

La verdad muchas descripciones míticas por decirlo acerca del chagra, pero a mí la que más me llama la atención es la que se realiza a nivel no de festividades sino la persona que está en los páramos, la persona que cuida su ganado y el agricultor, independiente mente de si es mestizo o indígena ya que un famoso historiador del Cantón menciona que es más arraigado el chagra a la cultura indígena, sin embargo me apego a la persona que habita los páramos cuidando su ganado y su chagra, y obviamente con su personalidad intacta usando su

vestimento no por engalanar sino por uso propio y necesidad en su trabajo.  
**¿Cree que la cultura y tradiciones del Chagra se están perdiendo y por qué?**  
Si por falta de identidad ya gente desconoce realmente que conlleva la cultura chagra.

**¿Cree usted que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los Chagras está siendo ofertado de manera adecuada y por qué?**

No ya que no se han estado ofertando, son preparaciones a nivel serranía las que se ofertan más si nos damos cuenta existe recopilación de algunos platos en los restaurantes ejemplo fritada, hornado, yahuarlocro, entonces se podría decir que no se ha desarrollado gastronomía propia de aquí de los chagras no se ha documentado y no se está ofertando.

**¿Qué estrategia podría nombrar usted para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía?**

Obviamente como le digo la primera estrategia es escribirla, escribir el conociendo, realizar entrevistas a los adultos mayores ya que son los únicos que tienen el conocimiento necesario ya que al no registrar y no tener informes de esto no se podría dar mayor relevancia si no se tiene oficializado primero de una investigación seria avalado por historiadores y después de las autoridades que son los llamados a desarrollar este tipo de actividades.

#### **4. Sr. Jairo Basantes**

##### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Jairo Danilo Basantes Vinueza.

##### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Nací en Machachi.

##### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

He trabajado en el sector turístico los 15 años y los últimos 3 como gestor cultural de la Asociación Cofradía del Chagra "ACOCHA" en Machachi.

##### **¿Qué culturas ancestrales cree usted poblaron el valle de los 9 volcanes?**

Según estudios y hallazgos in situ en el valle de Machachi se habría asentado varias familias de los Panzaleos.

##### **¿Qué métodos y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?**

Si varias técnicas para conservar la carne era salarla y ahumarla, esta debía estar sobre el fogón colgada en unos cordeles simples eso te permitía usar la carne durante varias semanas ya que no había el congelador a disposición como ahora, y en el tema de cocción por supuesto se asaba de ahí deriva otro plato tradicional como el asado de cordero y otro más ancestral o en forma de ritual era la pachamanca cocción en piedras calientes, esto es muy tradicional en la parte de la sierra Ecuatoriana en general.

##### **¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?**

El Yahuarlocro que además de que me encanta es muy tradicional de los andes ecuatorianos, según un libro de comida ecuatoriana existen 201 variedades de locro y una de ellas está registrada por la posada del chagra que es un restaurante de Mejía. El cocinado es una representación, no solo de la ciudad sino de los andes ecuatorianos, yo siempre trato de hacer énfasis en eso porque si bien es cierto desde el punto de vista gastronómico y cultural hay muchas

personas que se apropian de ciertos platos, pero desde mi punto de vista aquí tenemos una gran variedad no quiero decir que no tenemos nada definido sino una gran variedad.

La sopa de quinua por la gran producción de quinua que hay en el Cantón, existe la crianza del cerdo durante muchísimos años y es probablemente una de la carne más popular y que más se consumen en todo el Ecuador porque eso no tiene distinción incluso en Galápagos y de ahí se derivan varios platos como el hornado, la fritada.

Bueno a mí en mi trabajo me gusta recalcar no solo platos sino cositas de la gastronomía en general que eran tradicionales los delicados, los mojicones, eran súper tradicionales los bodoques me llaman mucho la atención, ya que se los puede hacer de dulce muy similar a la caca de perro, ya que se usa la panela y son muy tradicionales.

### **¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?**

Yo creo que dentro de los productos que nos definen a nosotros hay que hablar, en principio que somos uno de los cantones de mayor producción de leche del país, eso creo que es nuestra bandera icono, en segundo tenemos una producción importante de papa, habas, hortalizas y legumbres.

### **¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones?**

Pienso que si se ha perdido el consumo de nuestros productos locales pero en general el comer sano, la globalización y muchos otros elementos sociales han hecho que nosotros de apoco vayamos a culturizando no me gusta tocar americanizando sino en realidad la globalización creo que es más acertada porque es un tema de influencia mundial, entonces es ahí donde la gente ahora prefiere que la comida rápida que por ahí alguna cosita de camino y cada vez se hace más natural ese tipo de cosas y van quedando relegados los productos del campo, que son tan saludables y por ello es que nuestros abuelos son longevos. Pero eso es motivo de otro análisis, pero si hemos dejado de lado nuestros productos locales.

### **¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?**

Conozco del chagra absolutamente todo, desde el momento que comienza a aparecer dentro de nuestra historia que es formalmente casi ya para la época republicana estoy hablando de 1830 y como se fue dando su procesa, la importancia o relevancia en el campo que fue transcendental, es importante mencionar que el chagra no es un indígena como muchas generaciones nos hicieron creer sino más bien es un mestizo, que han trabajado por excelencia en el campo administrando las tierras.

Los grandes dueños de los latifundios buscaban a chagras de familias importantes para que sean ellos quienes bajo responsabilidad administren las haciendas.

Después hubo en cierto modo una evolución del chagra dedicarse netamente al trabajo en principio del ganado de lidia por su experticia por el manejo con la beta ahí se va rompiendo un poco la tradición porque hay familias de chagras que migraron a la ciudad por esto en la década de los 70 y de los 80 muchísimos chagras salieron de aquí buscando nuevas oportunidades, pero no muchos tuvieron buenos resultados.

## **5. Investigador Antonio Morales**

### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Antonio Morales Molina.

### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Machachi.

### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Soy un profesional en las ciencias sociales me desempeño como consultor particular y mi actividad económica está en función del turismo.

### **¿Qué culturas ancestrales cree usted poblaron el valle de los 9 volcanes?**

Culturas ancestrales de acuerdo a inventario de la lingüística de las cerámicas al menos tenemos la presencia de 3 culturas que han hecho su paso en épocas de migración regional o en épocas de asentamientos, tenemos cerámicas del Cosanga procedente del oriente, la cerámica local de los Quituracas panzaleos y cerámica Inca, a través del idioma tenemos el antiguo Quitucara que prevalece aun en apellidos y en ciertos topónimos o nombre de las montañas y el inca en el siglo 16 y si tomamos en cuenta a los Yumbos que procedían del pie de monte oriental y hay rasgos lingüísticos y culturales.

En oren pasado más cercano sería:

- La Inca
- Jumbos
- Quijos que sería la casanga
- Panzaleos

### **¿Qué métodos y técnicas culinarias practicadas en Mejía conoce usted?**

Se conoce como una manera antigua la preparación de la carne o vacunos se los solía hacer tasajos o pedazos se los secaba salándolos y se los colgaba sobre los fogones, esta es la técnica de secado o el charqui que les permitía guardar la carne durante algún tiempo.



También freían en abundante manteca, asaban y horneaban.

Otra técnica no muy difundida la pachamanca, es decir el cocinar las carnes cereales papas choclo etc.; envueltos en hojas grande como la col primero en un hueco donde se calentaban piedras durante mas o menos 5 horas se coloca materiales como paja o más hojas incluso de los mismos choclos se coloca los envueltos y se tapa con más hojas y se hecha la tierra esta es una costumbre del norte peruano pero parece que como los incas estuvieron aquí también se la práctica.

Elaboración de los biscochos antiguos que se realizaba por famosos panaderos como el señor José Ignacio Ortiz.

Elaboración de la chicha atreves de las puntas una técnica que fue revelada en el año 93 por la señora María Mosquera.

Otra técnica de pastelería es la usada para el pan de leche que debía ser con queso del pedregal, harina de maíz y el horno cuando está caliente se le barría con hojas de sauco para que le dé el sabor.

### **¿Nombre platos que cree usted representan a los Chagras de Mejía?**

Hablar de los platos de los chagras es hacer una limitación ya que prácticamente chagras somos todos aquí en Machachi.

El plato principal que se come en todas las casas es el Timbushca por lo rápido y porque tiene productos locales, nosotros aquí teníamos un apodo las coles verdes porque comíamos mucha col.

Runahuchó, que es la colada de haba con las papas y puesto encima la presa de cuy es un plato ceremonial de quienes se van a cazar.

En las familias se tenía asignado los platos de la semana, por ejemplo:

Lunes - arroz de cebada, martes – El locro de chicho y así los siguientes días.

### **¿Qué productos cree usted que definen al Cantón Mejía?**

Las papas, las coles, el tostado, el maíz de Uyumbicho o tambillo, habas y mellocos, sachamora y sachataxo y tantos otros que están desapareciendo, pero antes tenían consumo masivo y especial, pero con la disminución de franja

del bosque de matorral y del bosque alto andino esos productos van perdiéndose.

### **¿Cree usted que se ha perdido el consumo de productos locales por parte de las nuevas generaciones?**

Si en parte por las condiciones climáticas y de población se pierde espacio de bosque, se deja de consumir harinas, morochos, las mazamorras, las choclotandas, humas o chigüiles o estos panes o tandas de pan de origen ancestral y con la introducción de la harina de trigo a través de los tallarines y fideos esta se a compartir en la dieta que está suplantando a platos ancestrales más saludables, nutritivos o apetitosos pero de acuerdo a los cánones actuales de la modernidad estos platos como por ejemplo el Locro de Chingcho que le da un sabor delicioso pero por ser plato de indios se lo ha desplazado .

### **¿Que conoce sobre el Chagra como personaje?**

Hablar sobre el chagra es motivo de una tesis yo me he dedicado a estudiar 30 años este fenómeno cultural que se va revelando de a poco porque en un principio nos mostraron que el chagra es así y no lo es porque hizo gente de fuera de un extracto social o desde un interés cultural y hasta económico que le presentaron al chagra como un icono maravilloso hasta con carácter éticos y todo pero si no ponemos a revisar desde 1983 hacia atrás es el personaje más denigrante, explotado, aislado y degradado claro en una investigación desde el punto de vista antropológico, histórico y hoy le estamos presentando al chagra como debe ser quitados esas vestimentas y superficialidad que le ha dado como un personaje maravilloso espero que no tiene ningún sustento cultural o que si lo tiene nos lo ocultaron, hoy vemos al chagra como es en su verdadero sentido y dimensión como debe ser como el elemento de la identidad pero de acuerdo a que proceso histórico devino esto.

Entonces el personaje que desfila por las calles gritando viva el chagra viva Machachi no es tanto , el chagra es un personaje de campo que reconoce su amor a la tierra a sus costumbres muchas de ellas indígenas otras castellanas porque esa es la mezcla pero debemos ver el sentido ese de sincretismo que lo

ha convertido en un personaje que tiene mucho que decir porque él es el que aguardado muchos saberes sobre la naturaleza sobre la cultura hay que reconocer eso mas no solo el montar a caballo o vestir con poncho.

El Chagra como personaje es como el nombre lo dice alguien un poco tímido, alguien un poco retraído pero que tiene mucho de conversar porque cuando el entra en confianza o está en un medio social amigable, saca la guitarra o cualquier instrumento y toca hace amena la conversación con cosas de su vida cotidiana del campo de sus animales del perro del gallo porque le gusta la pelea de gallos la carrera de caballos y cosas así.

El chagra es alguien que conoce mucho sobre su ambiente del tiempo cuando va a llover, cuando va a sembrar, es decir es un personaje multifacético que tiene su cumula de conocimientos que talvez por la educación que se imparte en las ciudades se le califica como de menos eso no está bien.

Al chagra se le debe reconocer como un personaje del campo del pueblo e inclusive de la ciudad pero que guarda un amor y cariño por su tierra pero que a veces tiene que ocultar eso es echado de menos o marginado en las grandes ciudades.

Mejía es una influencia chagra para sierra centro norte ya que aquí es donde estuvieron las grandes ciudades y se fue forjando el aspecto cultural alrededor del Chagra tanto cultura como genético.

### **¿Cree que la cultura y tradiciones del Chagra se están perdiendo y por qué?**

Si y mucho justamente por la irrupción de la fiesta del chagra como un asunto netamente comercial, publicitario y hasta de lucro, mas no como analizar o investigar un asunto cultural de mucha riqueza histórica. Ya que las instituciones competentes no tomar la responsabilidad de investigar la identidad.

Se está perdiendo la tradición oral la música la para literatura y las leyendas y tradiciones porque no se ha sistematizado ese es el verdadero elemento que debe identificar y sustentar a los chagras porque eso dará paso a que las nuevas generaciones hagan sus investigaciones y tengan sus elementos de juicio sobre todo este proceso histórico y cultural que se ha venido dando durante siglos

porque lo de los Chagras es a partir del mestizaje tanto con los incas tanto con los españoles que ha venido particularizándose tanto en clases sociales o económica.

Hoy se pierde lo fundamental que es la identidad que está en la música, la gastronomía, saberes tradicionales, artesanías e incluso en ciertas maneras de hablar se puede identificar al chagra y lo que lleva a perder esto, pues el pensar que el chagra es unificado, que el chagra es de a caballo, poncho y sombrero cuando el chagra tiene otras connotaciones más importantes fundamentales

### **¿Cree usted que el patrimonio gastronómico del Cantón y de los Chagras está siendo ofertado de manera adecuada y por qué?**

Hay intentos de buena fe de buena voluntad, pero no tienen el carácter científico porque todo esto debe estar basado en la investigación histórica, antropológica, sociológica e incluso arqueológica, si se quiere saber cómo cocinaban antes se debe analizar el tipo de cerámicas que se usaba, aquí hay varias:

**Cosanca:** Cerámica paleteada, delgada y dura la mejor para especialidades

**Inca:** Cerámica mejorada fuerte y con estática dibujada con pecto gramas, donde se ve los materiales usados y elementos que cocían, entonces estas ofertas deben ser mejoradas, pero con el aporte de la investigación para poder ponerse a disposición como patrimonio y como elemento del turismo.

**Local:** Gruesa y frágil

No se promociona de manera adecuada porque quienes dirigen estas promociones son personas vinculadas al negocio de la comida y no han sabido sistematizar esto.

Normalmente un patrimonio gastronómico no está orientado a un consumo masivo, pero esto puede ser motivo de estudio.

### **¿Qué estrategia podría nombrar usted para salvaguardar la identidad de la cultura culinaria de los Chagras de Mejía?**

Aquí el asunto es netamente ecológico, tenemos que ver que nuestra geografía y paisaje está identificado por más de 5 siglos y si a Machachi se le conoce por

sus pastizales por sus habas por sus quesos por su leche etc., es por la tierra entonces para salvaguardar la identidad es salvar el paisaje cultural y el paisaje cultural en el cual se mantiene la biodiversidad, por ejemplo hay varios productos que se están perdiendo por ejemplo la jícama era el producto que daba azúcar en la antigüedad pero como era producto de indios pues la remplazaron por la azúcar de castilla en las planicies de Turubamba y Cutuglagua se sembraba hasta el siglo 17 grande cantidades de jícama, otros como el melloco blanco que ya no existe.

Recordemos que mientras tengamos elemento o conocimientos en el pasado más lejano nuestra identidad será más sólida. Entonces esto de hablar de cultura culinaria siempre debe estar en función de nuestro pasado y siempre de mano con la ecología porque ya gran parte de los productos de consumo actual son introducidos por los hispanos por ejemplo con la vaca la leche, el trigo, la cebada deslindando la importancia de los nuestros como el maíz.

Entonces la estrategia principal seria salvaguardar nuestro ecosistema que va a dar una identidad a la cultura en general y la Chagra en particular.

### **3.3.1. Resultado de entrevistas a Gestores o Chagras y fichas de observación**

**1. Sr. Rafael Centeno Altamirano presidente del Gremio con Sabor a Mejía**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Gonzalo Rafael Centeno Altamirano.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Machachi.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Bebidas y Alimentos propietarios de dos restaurantes.

**¿Cuánto tiempo lleva trabajando en su negocio?**

Más de 45 años desde el año 1956.

**¿Qué lo incentiva a continuar la tradición?**

La tradición de la mejor comida hecha en leña, nos incentiva como una de las generaciones nuevas el poder rescatar los sabores y valores de la comida ancestral del Cantón Mejía enfocándonos siempre en hacer esto un referente y desarrollar un turismo gastronómico del Cantón asiendo conocer comida ancestral tenemos recetas de más de 200 años que no se han cambiado en cuanto ingredientes sino la forma presentación y eso nos ha dado el éxito que nos lleva a ser patrimonio gastronómico del ecuador otorgado por el ministerio de cultura y patrimonio.

**¿Nombre platos emblema de su establecimiento?**

Uno de los platos emblema es una sopa muy tradicional que es el yahuarlocro tiene una receta de más de 100 años. El cocinado chacarero que nosotros lo iniciamos le dimos nombre y lo lanzamos y lo desarrollamos como un plato emblema del Cantón Mejía, ya que contiene todos los productos de la zona como son habas, papas, choclos, queso y obviamente como este es un plato nuestro del restaurante le añadimos el chicharrón que le da un toque único y especial a

este plato y lo hace diferente al resto, los quesos los elaboramos nosotros en nuestra planta de manera natural y artesanal.

**¿Qué productos locales usa en la preparación de los platos que oferta?**

Granos, tubérculos, lácteos.

**¿Cuál es su recomendación para que el patrimonio gastronómico de los Chagras de Mejía sea reconocido a nivel nacional e internacional?**

Buenos nosotros como restaurante La posada del Chagra ya hemos venido como diez años desarrollando el turismo gastronómico de la zona de Mejía y nosotros como empresa privada hemos desarrollado muchos proyectos como es el tema de Sal Quiteña, Mesabe, el tema de implementar nuevas metodologías y promocionar en medios nacionales e internacionales la gastronomía de la serranía y de Ecuador. Creo que eso es lo que se debe hacer promocionar y enfocarse en que la gastronomía ecuatoriana es la mejor del mundo y debe mostrarse al mundo.

## **2. Presidente de ACOCHA**

### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Francisco Salomón Aulestia Yáñez.

### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Machachi.

### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Ing. agropecuario, me desarrollo en el sector ganadero y agrícola.

### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Chagra es toda persona vinculada al campo, que se desarrolla y vive en cualquier actividad ganadera o agrícola, ser chagra no implica solo manejo de ganado bravo es un concepto de herencia.

### **¿Se considera Chagra?**

Si me considero Chagra para suerte mía si lo soy.

### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde que tengo uso de razón he disfrutado del campo crecí y sigo desarrollándome en él.

### **¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Hortalizas, papas, habas, choclos, mellocos, zanahorias, brócoli.

### **¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Caldo de gallina, Cocinado, Cauca de maíz, Tortillas.

### **¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Cuy, Caldo de gallina, cocinado.



**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fritada, y personal mente más comida no típica.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Coladas tanto de dulce como de sal de niño lo hacia todo el tiempo, pero ahora ya no.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

En general los granos, el cocinado, la fritada.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si yo creo que si se debería, pero no sé qué tan bueno sea por ejemplo si yo vendo en un restaurante catzos con tostado claro yo voy y me lo como pero no sé qué tal acogida tenga para un extranjero, entonces se debería hacer un estudio de mercado primero.

### **3. Sra. Teresa Espin Simba**

#### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Teresa del Consuelo Espin Simba hija de María Olimpia Simba Toctaguano.

#### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Umbría – Aloasí – Mejía.

#### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Profesora de primaria en una escuela del Cantón.

#### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

El chagra representa un empoderamiento en el campo, conocer su valor, costumbres y tradiciones que representa la vida en el campo.

#### **¿Se considera Chagra?**

Si me considero chagra porque nací y crecí en el campo, puedo decir que conozco la vida chacarera ya que fui parte de ella gracias a mis padres que nos dieron ese espacio donde fuimos muy felices, migre a la ciudad, pero no olvido mis raíces ni de dónde vengo.

#### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde que tengo uso de razón he ayudado a mis padres con sus labores en el campo.

#### **¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Definitivamente los productos que consumía de niña a los que ahora consumo no tiene punto de comparación, pero han ido variando por la migración interna ahora vivo en la ciudad y por mi trabajo consumo más platos de restaurantes.

De niña consumía leche pura fresca con mucha nata, queso fresco o maduro, infaltables las papas cocinadas, habas, col, cebolla larga, conejo de paramo, borrego, gallina, cuy, pato, torcaza, pichones o quinde asado, taxo silvestre, mora silvestre, rundo balín, pepinos dulces, fruto de arrayan, maiguas, mortiño mientras salíamos a pasear por el monte, quebradas o simplemente en el camino a casa.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Sopa de fideo con queso, locro de col, locro de queso, caldo de gallina, arroz con estofado de res o pollo, huevos criollos o de gallo y gallina duros, arroz con conejo.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Borrego asado, fritada, caldo de gallina, Cuy asado con papas con salsa, papas con salsa y gallina frita o asada.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Colada morada, fenezca, arroz con leche, Champo, higos con miel, frutillas con miel, chicha, hornado, caldo o consomé de gallina.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Mondongo, yahuarlocro, papas con librillo, hongos asados, locro de cuy, habas en salsa, melloco con salsa, cuajada, calostro con panela, machica traposa, machica frita, colada de machica de dulce con queso maduro, mantequilla, locro de berros con queso, catzos con tostado, cuy bebe frito con papas fritas y salsa.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Puede ser, creo que con la pandemia nos hemos dado cuenta que podemos consumir productos que produce nuestro cantón se debería dar mayor valor a nuestros productos ya que contienen un valor nutritivo alto y sobre todo son frescos, pero para ello se necesita promocionar.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si porque uno se va olvidando de lo que comía de niño y se acostumbra a comer lo de ahora y los jóvenes así nunca van a conocer lo que sus padres comían, y esto además va a atraer al turismo.

#### **4. Sra. Lucila Toctaguano Ávila 92 años**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Lucila Toctaguano Ávila.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Umbría.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Sembrar, tengo vacas de leche.

**¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Huy el chagra es la vida de nuestros papacitos y lo que nosotros practicamos, amor por nuestros animales que nos dan de comer y la platita, el chagra debe ser valiente para agarrar a los toros y saber de siembras.

**¿Se considera Chagra?**

Si claro, yo tengo sangre de chagra trabajares de tierra y cuidadores de animales.

**¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde bien pequeña andaba con mis papas haciendo todo.

**¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Papas, col, cebolla blanca, sal en grano, leche, nata, gallina, queso, conejo, tipo, habas ya ahora a la vejes los fideos, atún, sardina.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Sopa de col con paspas, leche, pan con nata, sopa de fideo con queso, choclo con queso, habas con queso, arroz con estofado de gallina, conejo frito con arroz, calostro, colada de machica con leche, chocolate.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Caldo de gallina, yahuarlocro, papas con salsa y gallina o cuy, hornado con papas con salsa y mote, chicha, ají de piedra, pájaros asados.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, fritada, molo, arroz con leche, colada morada, pan de trigo.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Pachamanca, carne ahumada, ya no se hace secar el maíz en mazorca, Chicha en pondo, Pampa mesa, Champús.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Nosotros porque ya no se puede la edad no deja sembrar como antes criar muchos animales como antes ya se compra cositas en Machachi ya hechas, el maíz ya no sembramos ni secamos ya compramos en funda los domingos en Machachi las harinas ya no se hacen ya están listas pan ya se compra.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si porque ya no se puede hacer en la casa el tiempo y lo duro que es mejor se iría a comer.

## **5. Sra. Emperatriz Molina**

### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Zoila Emperatriz Molina.

### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Nací en Cotopaxi en vivo casi toda la vida en Mejía Machachi y Aloasí.

### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

El campo, ganadería y agricultura.

### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Los que labran la tierra se despiertan antes de que el gallo cante a hacerse cargo de sus animales.

### **¿Se considera Chagra?**

Si mis papitos lo eran y yo aprendí de ellos.

### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde que tengo uso de razón.

### **¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Choclo, habas, ocas, melloco, papitas blancas "leona blanca", chochos, frejol, arveja, zambo, zapallo, morocho, maíz negro, cebada, quinua, cebolla blanca, paiteña, ajo, zanahoria blanca, zanahoria amarilla, col, rábano, acelga, espinaca, culantro, ají, uvilla, manzanitas, caña de choclo, caña acida "chulca".

### **¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Choclo cocinado con sal y ají de piedra, morocho de dulce y de sal, cauca de maíz, arroz de sal y de dulce, zambo de dulce, tostado en tiesto, tostado en manteca con cueros de gallina y cebolla blanca, habas tostadas.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Humas de dulce y de sal, Locro de cuy, Cuy asado con papas y salsa de cebolla con huevo de pato o gallina, Fritada con cocinado, borrego con cocinado, Morcillas de dulce y de sal.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Caldo de gallina, Cariucho de cuy y conejo, Chicha, Fritada, Pan, Colada morada, Zamora "Calostra", Cuajada, Empanadas o pastelitos, Habas tasno, Choclo mote, Zanahoria blanca con salsa de cebolla con gallina frita.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Los pastelitos, pampa mesa, maíz en tiesto, harinas, café de haba, cocinado en el hueco. El resto aun lo elaboro con mi madre o para mis hijos, aunque no coman nomas, pero a mí se me gusta.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Los adultos aun lo hacemos, pero los jóvenes y nietos ya no, porque comen golosinas.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si porque así los niños sabrían que es un locro de zambo una colada de dulce de cebada y esas cosas que ya no comen y por qué ya los guaguas son débiles.



## **6. Sra. Zoila Tigasi**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Zoila Tigasi.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Nací en Cotopaxi- Shigchos, vivo en Machachi los potreros altos casi toda mi vida.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Agricultor, tengo vacas, y otros animalitos de campo.

**¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Las personas que trabajamos duro todos los días para tener granos, hortalizas, leche fresca y animalitos.

**¿Se considera Chagra?**

Si el chagra trabaja la tierra y con los animales yo soy chagra.

**¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde que me acuerdo.

**¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Papas, granos, zambos, zapallos, zanahoria blanca, amarilla, alverja, choclo, morocho, maíz amarillo, habas.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Zambo de dulce de sal, coladita de haba, coladita de maíz, colada de choclo, cauca de maíz, sopa de cebada, sopita de col con carne, tortillas de maíz de sal y de dulce.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Tortilla de zanahoria blanca con remolacha y zanahoria con carne salada, fritada, cueros asados al carbón, caldo de gallina, sopa de chanco, locro de cuero, papas con cuero, papas con librillo, chicha, pristiños con miel, empanadas de viento, humas de dulce y sal, tamales, quimbolitos, cuando se mata un torete comemos carne asada con cocinado, guardamos y hacemos tripa mishque con papas y mote con ají y salsa, también guardamos y hacemos guatita, caldo de 31 y cuando matamos chanco se hace morcillas, cuero salado.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, colada morada, pan de trigo de sal y de dulce, asado de borrego para celebrar sábado de gloria, higos con queso, molo, arroz con leche, yahuarlocro, hornado, fritada, consomé, papas con salsa y conejo o cuy, el mediano se hace.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Todo hago todavía, lo que si no hago es la pachamanca, o la carne ahumada ya hay refrigerador.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Si se hace, pero los jóvenes ya no quieren aprender, ya no cocinan solo pagan para que todo este hecho.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si para que uno también pueda comer, sino solo pollo asado se puede comer afuera o secos, pero nadie ofrece una sopita una colada.

## **7. Sra. Zoila Larco**

### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Zoila Rosa Larco Santamaría.

### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Machachi, Mis abuelos también fueron de Machachi.

### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Cuando era niña vivíamos en las haciendas que mi padre administraba nunca me dedique al campo mi padre no hacía nada en el campo lo empleados o peones eran los que hacían lo que mi padre ordenaba.

### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Lo mejor.

### **¿Se considera Chagra?**

Claro que sí.

### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Nunca trabaje en el campo mi padre tampoco el administraba y los peones o empleados eran quien hacían todo.

### **¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Hortalizas, granos, gallina, tubérculos, carnes como de venado.

### **¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Sopa de quinua, timbushca, sopa de cebada, no cremas, si coladas.

### **¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Tostado, ají de cuy, ají de conejo, fritada, yahuarlocro, librilla.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, colada morada, pristiños con miel.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Muchas, pero lo que más consumíamos era lo que mi padre cazaba, mi madre siempre hizo mucho énfasis en que sepamos cocinar, entonces compartíamos mucho con ella, cocinábamos mucho en cocina de leña, pero no al piso ni don de los animales sino en cocina de leña, pero de metal.

Comíamos conejo dulce, bistec de conejo, conejo frito, cervicabra asado, o bistec, bistec de venado, en olla de bronce no usábamos barro todos los utensilios eran bronce y metal.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Si se consume comida de chagras, pero hay algunos platos que ya no se comen.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si se debería, pero no creo sea bueno porque no a todos les gusta entonces está bien hacerlo en casa, pero para un negocio no sé qué tan rentable sea.

## **8. Sra. Digna Calvopiña 72 años**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Digna Beatriz Calvopiña.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Sigchos, pero vivo en Machachi desde los 18 años.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Campo, animales.

**¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Persona que siembra y monta caballo para ir abajar del páramo el toro bravo.

**¿Se considera Chagra?**

Si porque conozco de la tierra, siembro y me alimento de ella.

**¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

18.

**¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Legumbres, hortalizas, tubérculos, chancho, pollo, gallina.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Sopas de legumbres, morocho de sal, arroz de cebada, quinua con chancho, morocho de dulce, chocolate con empanadas de viento, locro de acelga, colada de machica, colada de haba, colada de maíz.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Pan, Fritada, Caldo de gallina, Cuyes asados.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, Colada morada, pristiños con miel, dulce de tomate de árbol, pan de trigo, guaguas de pan, empanada de trigo de dulce y de sal.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Sopa de bolas de maíz, tortilla de maíz de tiesto.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Si porque todavía se siembra y se hace siembras en la casa de hortalizas y tubérculos de consumo y se tiene animalitos para comer.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si para que todos podamos comer en familia y los nietos sepan que hay más no solo pollo asado con papas.

## **9. Sra. Isabel Yáñez**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

María Isabel Yáñez Orquera.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Machachi.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Ganadería y agricultura, antes cuando era niña le ayudaba a mi madre a hacer ladrillos en Tucuso.

**¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

El trabajo el saber cómo tratar la tierra y producir con animales.

**¿Se considera Chagra?**

Si soy Chagra y de corazón.

**¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde que me acuerdo ayudaba a mis padres con el ganado y las labores de la tierra y a hacer ladrillos.

**¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Pollo, harina de haba, colada de maíz, arroz, papas las papas son infaltables si no hay papas no hay nada, choclos con queso.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Queso, choclos, harinas, tomate cebolla, zanahoria, en general legumbre y hortalizas, pollo y carne de res, calostro, locro de huevo.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Fritada, Hornado, Bille, Cuy en horno de barro, Morcillas, Pristiños con miel, Humitas, Pollo al horno, cuero asado, choclos sados, locro de berros.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, higo con queso y miel, colada morada con pan, molo, fritada en los cumpleaños cuy al horno.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Caldo de 31, Machica traposa, Machica frita, Dulce de guayaba, catzos con tostado, criadillas fritas.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

No tanto como antes porque ya se han perdido por ejemplo antes en el rio San Pedro aquí en mi casa había cangrejos rojos pequeños y ya no se ve, igual las criadillas y los catzos blanco de a poco se pierden y ya no se come, ya no comemos conejos como antes ni venado ya no comemos ocas ni zanahoria blanca.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si pero que vendan como se hacía.



**10. Sra. Marina Salazar 83 años**

**¿Cuáles son sus nombres completos?**

Elsa Marina Salazar Cruz.

**¿Cuál es su lugar de origen?**

Pifo, pero vivo en Mejía desde los 20 años.

**¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Ama de casa y le acompaño a mi marido al campo.

**¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Mi marido es un chagra, el maneja el ganado bravo y de leche, caballos y rodeos.

**¿Se considera Chagra?**

Si.

**¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde niña.

**¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Leche, granos, papas, trucha, pescado, maíz, apio, zanahoria.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Sopa de cebada, colada morada porque tenemos mortiño en la propiedad, tortillas de papa con queso maduro que es mejor que la mozzarella, chocolate con queso.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Fritada con tortillas y mote, Caldo de gallina, borrego asado con cocinado.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Colada morada, pan de dulce y sal, empanadas de sal y de dulce, Fanesca, Pristiños con miel, papas con hornado, mote con hornado.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Mondongo, de borrego o de res, guatita, caldo de 31, mote con huevo de gallina, pan y pasteles de nata y queso en hoja de achira, pastel de mortiño, colada de chancho con huacatay, sango de quinua.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

No, porque ya no les gusta ya no comen solo les gusta comer cosas fritas y embutidos, ya no les dan a los niños coladas de leche, ahora solo polvos comen. Y las mamás ya no les enseñan a comer saludable desde pequeños así que ellos ya no saben hacer nada de nuestra comida.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si para que los jóvenes conozcan y no se olviden de lo que sus abuelitos comían.

## **11. Sra. Inés Altamirano**

### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

María Inés Altamirano Masapanta.

### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Machachi.

### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Alimento y bebida restaurante familiar La posada del Chagra.

### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Para mí lo que representa el chagra es digno de admiración, un chagra es duro trabajador de la tierra, hombre de honor y respeto.

El señor Ramiro Centeno esposo de Doña Inés Altamirano comenta que un chagra también es la huarmi la mujer que acompaña a su esposo en las labores de campo.

### **¿Se considera Chagra?**

Claro que si me considero chagra.

### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Yo me acuerdo que desde niña mi padre me llevaba a sembrar y después al pasar el tiempo nos dedicamos a la labor de la cocina, desde los 12 años recuerdo que empecé a hacer las labores de cocina.

### **¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Los productos que preparamos son las habas, el melloco, los quesos que son importantes para el cocinado, las ocas.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

La timbushca, la gallina ronca, el cocinado, sopa de legumbres, colada de haba, colada de machica de sal, morocho de sal, morocho de leche, tortillas de maíz.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Caldo de gallina, seco de carne, ají de carne, fritada, hornado, librilla, papas con cuero, yahuarlocro.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, colada morada, pristiños con miel, higos con queso, dulce de durazno, guaguas de pan o pan de dulce y de sal.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Cocinábamos el mote, tostábamos la cebada, chicha, morcillas de dulce y de sal, ají de carne, polla ronca.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Una parte, pero no mucho, porque realmente ya no se prepara porque ya no hay los ingredientes.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si para que se dé a conocer nuestra comida.

## **12. Sr. Arturo Espin- 80años**

### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Arturo Guillermo Espin Catagña.

### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Yaruqui, y vivo en Mejía ya 40 años.

### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Mayordomo en varias haciendas y propietario también.

### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

Para mí el chagra representa mi vida, es una cultura que representa a nuestro pueblo el saber de la vida de hacienda y cómo manejar el caballo y situaciones complicadas con ganado bravo.

### **¿Se considera Chagra?**

Claro que si chagra desde la cuna mi abuelo fue chagra y mi padre desde los 15 años y después claro yo ande con mi padre Segundo Camilo Espin desde los 18 años a los rodeos y en el ambiente chacarero sonriendo expresa sus recuerdos de rodeos de hasta 21 días dice es que machos nosotros, pero era lo que nos gustaba porque el chagra labra la tierra, sabe de ganado de ordeño y bravo claro que sí.

### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Desde que me acuerdo, pero a los 15 empecé a ir a los rodeos, he sido más hombre de libertad de rodeos y caballos, pero a mis 80 años déjame decirte que ya no hay chagras de a deberás, antes buenos chagras como Luis Heredia, Cesar Sandoval, Euclides Torres, Edgar Albuja, Manuel Basantes, Ignacio Morales. Gente que piensa como uno el caballo es el compañero de andanzas y un buen chagra necesita un buen caballo y una buena beta, ahora la juventud va como de paseo no se puede confiar en ellos se abren ya no hacen la parada

talvez por falta de costumbre y experiencia, pero no son confiables, piensan que solo es montar caballo y no es así se debe ir con los 5 sentidos. Y es lo que he buscado enseñar a mis hijos y nietos porque chagra somos y de los buenos y eso no se debe perder.

**¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Leche, queso, sopas, coladas, pan con queso y nata, choclos cocinados.

**¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Tostado, sopas de queso, locro de queso con paico, granos, choclos, habas, papas enteras con cuajada.

**¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Cuando voy de rodeo con mis hijos mi mujer nos manda cucayo que es tostado con cebolla y pedazos de caucara, y de ahí en los rodeos comemos carne de toro asada o estofada, conejos o truchas si hay donde pescar.

**¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Cuando tenemos el rodeo grande hay fiesta después donde todos nos reunimos a contar anécdotas del rodeo que estamos pasando y de rodeos pasados, aquí el chagra se pone sentimental porque esta es nuestra vida y representa quienes somos y con Tonadas, Albazos, San Juanito que llegan al corazón del chagra las tonadas son compuestas por los rodeantes.

Tomamos un puro pecho amarillo con sunfo hervido para el frio, templar los nervios y para estar alegres.

**¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Ocas dulces con leche, locro de bolas de maíz, tortillas de maíz de dulce.

Cuando yo era niño le ayudaba a mi mamá a hacer el queso sacando el cuajo del conejo, hacíamos chicha y el fondo del pondo guardábamos como levadura para hacer el pan de leche.

**¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Si comemos todavía nosotros, nuestros hijos también, pero mis nietos ya no comen, les gusta lo de ahora solo chitos.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Si porque así representarían quienes somos.

### **13. Sr. Carlos Gutiérrez**

#### **¿Cuáles son sus nombres completos?**

Carlos Washington Gutiérrez Freire.

#### **¿Cuál es su lugar de origen?**

Soy nativo de la tierra más linda del mundo nací en Tambillo – Cantón Mejía.

#### **¿En qué sector productivo o económico se desarrolla?**

Gastronomía del Cantón.

#### **¿Qué es lo que representa para usted el Chagra?**

El icono más importante de esta tierra hermosa el Cantón Mejía, quien es el verdadero chagra es aquel que anda en el valle haciendo el rodeo contando el ganado y comiendo lo tradicional.

#### **¿Se considera Chagra?**

Por ser de esta tierra linda me considero chagra.

#### **¿Desde qué edad desempeña labores en el campo?**

Yo lo he hecho desde niño, mi verdadera vocación era ser agrónomo, pero estude economía, y administración, pero después tuve la oportunidad de dedicarme a la tierra y llegue a ser un gran productor sacando hasta 40 y hasta 60 x 1 quintales de papa.

#### **¿Qué productos locales consume en su diario vivir?**

Bueno los productos locales de esta tierra linda, aquí hay que consumir papas, mellocos, habas, choclos, todo lo que produce la tierra coles, lechugas, zanahorias, espinacas, todo lo que es hojas verdes coliflores.

#### **¿Nombre preparaciones gastronómicas que consume de manera cotidiana?**

Locro de papas con tres variedades de papas, sopas y coladas de sal y de dulce.



### **¿Qué preparaciones tradicionales consume en reuniones familiares?**

Asado, Caldo de Gallina, Ají de queso, Cocinado, Locro de cuy, Yahuarlocro, Caldo de pata, sobre todo comida sana sin condimentos, pollo asado con papas y salsa.

El restaurante Rincón de Carlitos, está siempre orgulloso de sus raíces y sobre todo de continuar con la tradición.

Yo desde los 10 años le ayudaba a mi madre en el salón yendo a ver pan en Machachi a las 5 de la mañana, y desde entonces me ha apasionado preparar productos para consumir.

### **¿Qué preparaciones gastronómicas tradicionales consume en fechas especiales?**

Fanesca, Fritada, Colada mora, pan de trigo de dulce y de sal.

### **¿Qué preparaciones recuerda haber comido cuando niño que ya no las prepara?**

Timbushca, Colada de haba, Arroz de cebada con trigo, Habas de tiesto y tostado con leche recién ordeñada, eso sí desde los diez años en tiesto en fogón.

### **¿Cree usted que en la actualidad se consume productos que representa la cultura Chagra y por qué?**

Todavía nuestra tierra tiene la suerte de producir productos deliciosos, y tenemos ferias que brindan variedad de tubérculos y granos.

En las ciudades ya solo consumen una sopa de pollo o sopa de fideo, pero nosotros aquí en el campo claro que aun comemos productos del campo.

Nosotros como restaurante tratamos de usar lo que nuestra santa tierra produce y es lo que se debería hacer para que vuelva a consumirse nuestro producto por ejemplo aquí los vecinos aún tienen sus huertas de tras patio esos productos hay que comprar arranchando porque son productos saludables y nobles.

**¿Cree usted que se debería ofertar más platos típicos en los restaurantes de la zona y por qué?**

Mire los que estamos metidos en sabor a mejía estamos obligados y el rincón de Carlitos está innovando para tratar de meter al mercado productos locales, por ejemplo, nosotros hacemos pollo al horno y no lo acompañamos con papa frita sino con papa al horno gratinada con queso mozzarella hecho en la zona o mis hijas le dan uso al mortíño en otros productos de pastelería debemos innovar para no quedarnos rezagados, es importante sacar a flote la gastronomía del Cantón.

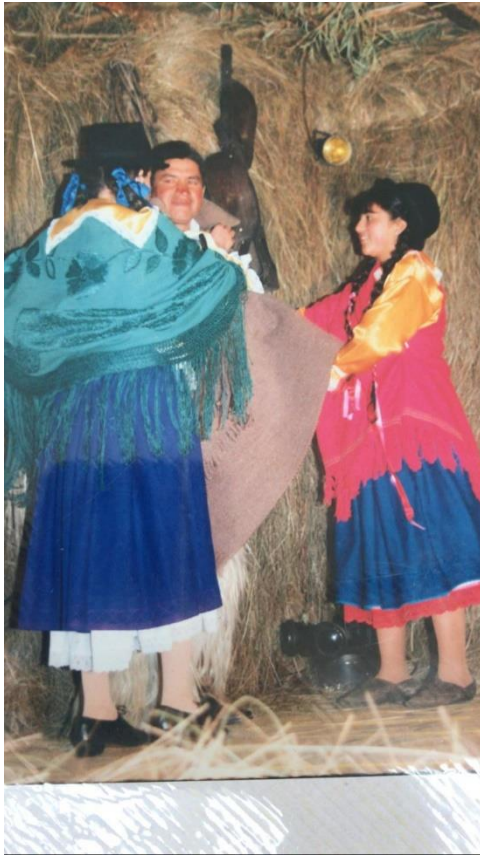
## FOTOGRAFÍAS



ARTURO-ESPIN, CHAGRA DEL AÑO



RODEO



ARTURO ESPIN, Vestimenta del chagra



RODEO COTOPAXI



DESFILE DEL CHAGRA



EL CORAZÓN



TENTADERO



RODEO



RODEO

