



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



INVESTIGACIÓN SOBRE EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA  
LOCALIDAD DE TADAY UBICADA EN LA PROVINCIA DE CAÑAR.



AUTOR

Herminia Yesenia Verdugo Espinoza

AÑO

2017



**ESCUELA DE GASTRONOMIA**

**INVESTIGACIÓN SOBRE EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA  
LOCALIDAD DE TADAY UBICADA EN LA PROVINCIA DE CAÑAR.**

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

**Profesora Guía**

Jenny Maribel Osejo

**Autor**

Herminia Yesenia Verdugo Espinoza

**Año**

2017

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el (los) estudiante(s), 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”

---

Jenny Maribel Osejo

1715612238

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro (amos) haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

---

Carolina Pérez Novoa

1718653585

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro (amos) que este trabajo es original, de mi (nuestra) 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.”

---

Herminia Yesenia Verdugo Espinoza

1724831290

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo va dedicado a mis padres por ser el pilar fundamental en toda mi carrera estudiantil, por ser mi guía y apoyo incondicional a lo largo de mi vida.

A mi madre Blanca Espinoza por creer en mí y ser parte de cada una de mis metas a lo largo de mi carrera.

A mi padre Adolfo Verdugo por su ejemplo de perseverancia y constancia que ha infundado en mí y su valor mostrado para salir adelante.

Este trabajo ha sido logrado gracias a ellos.

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación está compuesto de tres capítulos, que permiten una visión holística del patrimonio culinario de la localidad de Taday, logrando identificar los productos propios del lugar y las principales preparaciones tradicionales que los incluyen.

En el primer capítulo se realizó un acercamiento a las bases teóricas que permitieron la construcción de la fundamentación de la investigación, identificando las conceptualizaciones de la gastronomía desde un enfoque general a un específico incluyendo los productos endémicos de utilizados en preparaciones tradicionales.

Para el segundo capítulo se ejecutó una investigación de campo utilizando la técnica de la entrevista, con la finalidad de diagnosticar la situación actual de los productos endémicos de la localidad de Taday y las preparaciones gastronómicas en las que se los emplea, obteniendo como resultado una base documental contundente sobre todos los productos del lugar.

El capítulo final se estructuró con toda la información recolectada de fuentes académicas y de las entrevistas, mediante un recetario de las principales preparaciones tradicionales, sus ingredientes y forma de preparación.

## **ABSTRACT**

The present research work is composed of three chapters, which allow a holistic view of the culinary heritage of the locality of Taday, managing to identify the local products and the main traditional preparations that include them.

In the first chapter, an approach was taken to the theoretical bases that allowed the construction of the foundation of the research, identifying the conceptualizations of the gastronomy from a general to a specific approach including the endemic products used in traditional preparations.

For the second chapter, a field investigation was carried out using the interview technique, in order to diagnose the current situation of the endemic products of Taday locality and the gastronomic preparations in which they are used, resulting in a base Documentary about all the products of the place.

The final chapter was structured with all the information collected from academic sources and interviews, through a recipe of the main traditional preparations, their ingredients and how they were prepared.

## ÌNDICE

Introducción.....	1
Tema .....	2
Justificación.....	2
Antecedentes de problema .....	2
Planteamiento del problema. ....	3
Objetivos .....	3
Objetivo General.....	3
Objetivos Específicos .....	3
Metodología de la Investigación.....	4
Fundamentación teórica sobre el patrimonio gastronómico de Taday.....	4
Determinar en qué preparaciones gastronómicas son utilizados estos productos. ....	4
Realizar un informe sobre la gastronomía de Taday y los usos de los productos autóctonos en la actualidad.....	4
Impactos.....	5
Impacto Económico .....	5
Impacto Social .....	5
Novedad .....	6
CAPÍTULO I .....	7
1 FUNDAMENTACIÓN Teórica .....	7
1.1. Surgimiento e historia de la Gastronomía .....	7
1.2. Gastronomía local a nivel mundial.....	8
1.2.1. Gastronomía Mediterránea .....	8
1.2.2. Gastronomía Francesa .....	11
1.2.3 Gastronomía Asiática (China, India, Japón).....	12
1.3. Productos autóctonos usados en la cocina a nivel mundial .....	13
1.4. Aporte cultural a países que incorporaron sus productos autóctonos en el mundo .....	17
1.4.1. Gastronomía mediterránea .....	17
1.4.2. De la gastronomía francesa.....	18
1.4.3. De la gastronomía asiática.....	18

1.5. Aporte a la comunidad por la incorporación de los productos autóctonos en el mundo .....	20
1.5.1. Gastronomía mediterránea .....	20
1.5.2. Gastronomía francesa.....	21
1.5.3. Gastronomía asiática .....	21
1.6. Gastronomía local en Latinoamérica .....	22
1.7. Productos Autóctonos en Latinoamérica .....	23
1.8. Aporte cultural que incorporan sus productos en Ecuador .....	25
1.9. Aporte a la comunidad por la incorporación de productos autóctonos en Latinoamérica.....	25
1.10. Gastronomía local en el Ecuador .....	26
1.11. Productos autóctonos del Ecuador.....	27
1.12. Aporte cultural que incorporan sus productos en Ecuador .....	28
1.13. Aporte a la comunidad por la incorporación de productos autóctonos en Ecuador.....	29
2.1. Productos endémicos de la zona.....	30
2.1.1. Maíz .....	30
2.1.2. PAPA .....	32
2.1.3. MELLOCO.....	33
2.1.4. HABAS.....	33
2.1.5. ALVERJA .....	34
2.1.6. ACHOJCHA .....	35
2.1.7. CEBOLLA DE HUERTO.....	36
2.1.8. NABO DE CHACRA.....	37
2.1.10. MANZANA DE HUERTO.....	39
2.1.11. TORONJIL .....	39
2.1.12. FLOR DE AZAR .....	40

Capítulo III: Informe sobre la gastronomía de Taday y los usos de los productos autóctonos en la actualidad. ....	42
3.1. Gastronomía de Taday .....	42
3.2. RECETAS.....	43
3.2.1. Locro de papas con achojchas.....	43
3.2.2. Vida shungo .....	44
3.2.3. Seco de arroz de cebada. ....	45
3.2.4. Caldo de huevo .....	46
3.2.5. Sopa de zambo tierno .....	47
3.2.6. Colada de zambo maduro .....	48
3.2.7. Tamales .....	48
3.2.8. Guisado de melloco .....	50
3.2.9. Papas gauchas .....	51
3.2.10. Dulce de manzana de huerto .....	52
3.2.11. Aguado de leche .....	53

3.2.12. Draque en caldo de gallina.....	54
.....	54
3.2.13. Leche tigrona .....	54
3.2.14. Piti mucha .....	55
3.2.15 Aguas frescas .....	56
4. Conclusiones.....	58
5. Recomendaciones .....	58
6. Referencias .....	60
7. Anexos .....	62

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Productos autóctonos de la gastronomía mediterránea. ....	14
Tabla 2. Productos autóctonos de la gastronomía francesa. ....	15
Tabla 3. Productos autóctonos de la gastronomía asiática. ....	16

## ÌNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Fotografía de la venta de granos ya cocinados.....	31
Figura 2. Fotografía de las papas bolona.....	32
Figura 3. Fotografía de las papas chionegra.....	32
Figura 4. Fotografía de las papas chauchas .....	32
Figura 5. Fotografía del molloco Zarazo.....	33
Figura 6. Fotografía de la habas Guagraba ya cocinadas.....	34
Figura 7. Fotografía de la dos variedades de alverja. ....	35
Figura 8. Fotografía de las achojchas. ....	36
Figura 9. Fotografía de la cebolla de huerto.....	37
Figura 10. Fotografía del nabo de chacra. ....	37
Figura 11. Fotografía de hojas de achira.....	38
Figura 12. Fotografía de las manzanas de huerto.....	39
Figura 13. Fotografía del toronjil, hierbas frescas. ....	39
Figura 14. Fotografía flor de azar (zarcillo).....	41
Figura 15. Fotografía del locro de achojcha. ....	44
Figura 16. Fotografía del seco de arroz de cebada.....	45
Figura 17. Fotografía del caldo de huevo.....	46
Figura 18. Fotografía del guisado de melloco. ....	51
Figura 19. Fotografía de las papas gauchas. ....	52
Figura 20. Fotografía del dulce de manzana acompañado de pan de trigo. ....	53
Figura 21. Fotografía del draque en caldo de gallina. ....	54
Figura 22. Fotografía Leche tigrona. ....	55
Figura 23. Fotografía Piti mucha .....	56
Figura 24. Fotografía Agua fresca.....	57

## **INTRODUCCIÓN**

El trabajo de investigación se centra en las actividades gastronómicas y agrícolas de la localidad de Taday, ubicada en la provincia de Cañar del austro ecuatoriano. Mediante el estudio de campo se recaudaron datos precisos sobre costumbres gastronómicas que se arraigan en la cultura local desde generaciones pasadas, ya que culturalmente Taday tiene una gran riqueza, reflejada en su diario vivir, fiestas y ocasiones especiales, donde gran parte de ello gira alrededor de la comida y a su agricultura ancestral. La localidad aún conserva productos autóctonos de alta calidad, la riqueza tangible e intangible que engloba a esta localidad es digna y necesaria de ser investigada y difundida a nivel local y regional, de ahí la importancia del presente proyecto de investigación de Taday visto desde varias perspectivas y realidades.

## **TEMA**

Investigación sobre el patrimonio gastronómico de la localidad de Taday ubicada en la provincia de Cañar.

## **JUSTIFICACIÓN**

La parroquia de Taday ubicada en la provincial del Cañar es una vasta zona agrícola, donde la producción de granos tales como: maíz, arveja, frijol y otros tubérculos autóctonos como la papa chionegra, hacen que los productos de esta localidad tengan una gran acogida en los principales centros de comercialización de localidades cercanas. Por otra parte, este sector es amplio en tradiciones gastronómicas donde los productos locales son las estrellas de los platos, dejando así a la calidad en primer lugar, brindando una gastronomía vernácula que merece ser investigada, desarrollada y compartida. Gracias a los recursos y tradiciones de Taday, donde la gastronomía y agricultura han prevalecido a través de los años, éste es un lugar ideal para que todo el país, y por qué no el mundo, pueda disfrutar de tales maravillas escondidas en la sierra ecuatoriana.

## **ANTECEDENTES DE PROBLEMA**

En la localidad de Taday, ubicada en la provincia de Cañar, existe una gran riqueza de productos endémicos que desafortunadamente no han sido utilizados en la gastronomía de la provincia y, el desconocimiento de los mismos, está amenazando con extinguir la producción local de estos productos agrícolas poco conocidos y explotados; causando que poco a poco se pierda la gastronomía tradicional de esa zona y estos productos únicos.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.**

¿De qué manera la investigación sobre el patrimonio gastronómico de la comunidad de Taday ayudaría a impulsar la producción de sus productos agrícolas endémicos en las provincias de Azuay y Cañar, y cómo ayudaría esto no sólo al crecimiento económico de la comunidad, sino también a la conservación y rescate cultural de esta zona?

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Investigar la producción de productos agrícolas en la localidad de Taday tomándolos como patrimonio gastronómico del Ecuador.

### **Objetivos Específicos**

- Fundamentar teóricamente el patrimonio gastronómico de la localidad de Taday.
- Determinar cuáles son los productos endémicos más importantes de la zona de Taday y sus usos en preparaciones gastronómicas tradicionales.
- Realizar un informe sobre la gastronomía de Taday y los usos de los productos autóctonos en la actualidad.

## **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Fundamentación teórica sobre el patrimonio gastronómico de Taday.**

Para empezar la etapa de investigación se tomará en cuenta el método analítico-sintético como medio de desarrollo, analizando mediante una revisión bibliográfica de los mejores autores de libros que faciliten con la información necesaria, acerca de la gastronomía, productos autóctonos en el mundo, Latinoamérica y Ecuador. Estos elementos y datos recopilados serán después integrados a bases teóricas fiables (Bernal, 2016, p.60).

### **Determinar en qué preparaciones gastronómicas son utilizados estos productos.**

En la segunda etapa, los medios de gestión serán el método analítico - sintético y el comparativo-histórico; para lo cual se tomarán en cuenta entrevistas y observaciones de campo a los habitantes y personas que se desenvuelven en el medio gastronómico y agrícola de la localidad de Taday. Así, se podrá constatar el estado actual de las actividades que rodean a los productos y a sus preparaciones cuando éstos son usados en el diario vivir de su gastronomía (Bernal, 2016, p.60).

### **Realizar un informe sobre la gastronomía de Taday y los usos de los productos autóctonos en la actualidad.**

Para continuar la tercera etapa de la investigación, como métodos de elaboración se utilizarán el analítico-sintético y modelación, donde se usarán entrevistas y observaciones de campo a los sujetos involucrados en la actividad gastronómica y agrícola de Taday. De los datos obtenidos se hará un informe

al finalizar la investigación, donde se reflejará el estado actual de productos dedicados a preparaciones tradicionales en Taday.

## **IMPACTOS**

### Impacto Económico

Este proyecto busca el crecimiento económico de los pobladores de la localidad de Taday, impulsando la difusión y producción de sus productos endémicos y sus platos típicos gastronómicos por medio de un informe con información verídica recopilada de esa zona, de esta manera aumentaría los cultivos y por lo tanto los puestos de trabajo y el capital de los pobladores de Taday.

### Impacto Social

Uno de los principales objetivos de este trabajo de titulación es la difusión de la riqueza gastronómica tradicional que guarda la localidad de Taday e impulsar su crecimiento turístico, de esta forma se ayudaría a crear fuentes sólidas de trabajo para los pobladores de Taday y asegurar así condiciones de vida estables para ellos.

## Impacto Ambiental

Ya que la agricultura constituye la fuente fundamental de trabajo del territorio de Taday, se intenta impulsar el crecimiento de la misma mediante esta investigación, ya que, mientras más conocidos se hagan los productos endémicos de esta tierra, más grande será la demanda de los mismos y por lo tanto los cultivos crecerán, de esta forma se conservarían y protegerían estos productos agrícolas únicos, evitando que desaparezcan.

## **NOVEDAD**

De acuerdo a los resultados de la investigación acerca de los productos agrícolas y gastronómicos de Taday se busca socializar los resultados obtenidos, mediante los medios públicos y privados de difusión, logrando así cumplir con el Plan Nacional del Buen Vivir, donde se busca optimizar la matriz productiva de las localidades para tener un máximo aprovechamiento de la producción. De esta manera se hará frente a varias temáticas que engloba la investigación sobre Taday ya que cubre temas sociales, económicos y culturales poco conocidos para el resto del país, ya que como ecuatorianos debe ser un objetivo conocer, usar y promulgar la riqueza tangible e intangible que rodea esta localidad del austro ecuatoriano.

## CAPÍTULO I

### 1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

#### 1.1. Surgimiento e historia de la Gastronomía

La gastronomía es el arte que estudia y representa la relación entre la mezcla de alimentos y la cultura de cada territorio. Desde el inicio del surgimiento de la humanidad, el ser humano para garantizar su supervivencia ha tenido la necesidad de abastecerse de alimentos. En principio, solo se disponía de los recursos naturales para alimentarse, los cuales eran consumidos directamente de la naturaleza. No existía la posibilidad de cocinarlo. Con la creación del fuego, surgieron las primeras recetas que dieron lugar a la evolución culinaria con la que se cuenta en los momentos actuales (Gutiérrez, 2012, p.7).

La historia de la gastronomía está directamente relacionada con las ciencias puras y las ciencias sociales. Desde esta perspectiva, se puede vincular con la matemática (cálculo de las cantidades de alimentos por receta), con la física (interacción con fenómenos físicos como cambios de temperatura y presión), con la química (mezcla de sustancias que reaccionan químicamente en su justa medida para alcanzar sabores y texturas deseadas), con las bellas artes (relación entre los platos y la cultura de cada territorio: música, danza, expresión artística), con la política (uso de la gastronomía para el fortalecimiento y fidelización de relaciones diplomáticas) y con el comercio (adquisición de alimentos a través de intercambios comerciales).

Uno de los objetivos de la gastronomía es la alimentación del ser humano, a través de la utilización del sector agrícola, ganadero, el comercio, la industria alimenticia y el desarrollo del ingenio creativo de los individuos dedicados a ella. Por medio de la gastronomía, se puede llevar de una localidad a otra todos

los sabores y combinaciones culinarias que desean ser mostradas en los festines alimenticios, mezclando especialmente cada detalle autóctono que representa idealmente la tradición de su país (Gutiérrez, 2012, p.7).

## 1.2. Gastronomía local a nivel mundial

La cultura de cada territorio tiene sus propias características que destacan e identifican su gastronomía, las cuales están relacionadas con el tipo de alimentos autóctonos. En la actualidad la diversidad de platos a nivel internacional es innumerable donde los alimentos naturales han sido trasladados de un territorio a otro a nivel mundial, fusionando de forma exótica y atrevida los diferentes ingredientes para formar deliciosos platos aunque cada localidad conserva sus platos tradicionales que son básicamente constituidos por alimentos del área.

### 1.2.1. Gastronomía Mediterránea

En las costas mediterráneas, donde surgieron países con sus culturas, como Francia, España, Marruecos, Siria, Líbano, Israel, Grecia, Turquía, Túnez y Albania, fue generado de igual manera, un grupo de religiones, razas, historias bélicas, invasiones y migraciones que dieron lugar a sus hábitos alimenticios incorporando una gran variedad de productos autóctonos que era empleados en disímiles recetas para dar lugar a coloridos platos, que en la actualidad pueden estar dentro de los más reconocidos a nivel internacional (Gayler, 2005, p. 7).

La comida mediterránea no solamente está constituida por platos españoles como cazuela de mariscos y paellas que son las imágenes que habitualmente se observan en los restaurantes que brindan comida mediterránea. Esta

gastronomía no se limita en exhibir sus más hermosos y deliciosos platillos, llenos de color y un sabor insuperable constituido por la frescura que le proporcionan los productos de cada territorio. Al comprender todos estos países que lo rodean, los alimentos, en diversos casos son similares porque están definidos por la cosecha y cultivo propio de la zona. Sin embargo, un mismo producto puede estar representando platos completamente diferentes.

Los platos típicos de la comida mediterránea varían, dependiendo del territorio donde se produzcan. Dentro de éstos se destacan: purés de berenjena, ensaladas con pimentón y comino (norte de África), ensaladas con menta, albahaca, alcaparras y anchoas (Italia), hummus griego, hummus libanés, paella. A pesar de que se considera que la gastronomía italiana forma parte de la gastronomía mediterránea, la gastronomía de Italia se encuentra caracterizada por sus platillos de gran fama, como lo es la pizza, la pasta y el *risotto*, resaltándose platos como: pasta de almendras (amaretti di carignano), callos a la florentina, hígado de cerdo de pisa picado (fagatello di maiale macinato pisano).

La comida italiana brinda una diversidad gastronómica que gira en torno a sus áreas geográficas, reflejando la historia de cada comunidad (Bottari, 2010, p. 18). Hacia el norte de Italia, la comida es rica en grasas como resultado de las condiciones climáticas. A continuación, se describen la gastronomía típica de algunas ciudades italianas pertenecientes a la Provincia de Toscana y su aporte en el mundo:

En Prato, se presenta una diversa y variada cocina, donde se destacan los embutidos, los vinos de Carmignano, la bozza (especie de pan), el sedano alla pratese y la mortadela producida en la localidad. Algunos de estos platos, son preparados con sobras de alimentos. Por ejemplo, el sedano alla pratese es

un plato de apio que nació de la escasez que sufrían los individuos en la época de pobreza, rellenando los riñones de pollo y mortadela con el apio.

En Florencia, se resaltan platos como cibreo que es un preparado con vísceras y diversas piezas de aves de corral a base de vino, cebolla, ajo, mantequilla, un toque de zumo de limón y el fegatelli que son higadillos en brochetas con hojas de laurel y trozos de pan duro. Dentro de los platos más famosos de Florencia se halla la bistecca alla fiorentina formado por un filete de solomillo y los callos en sus múltiples presentaciones, muy famosos en el mundo.

En Pisa, se destacan las trufas de todo tipo. Son preparadas con salchichas, salami, mantequilla y aceites. En conjunto con las alcachofas de San Miniato, la soppessata di sangue de Pisa es una morcilla de cortes magros y grasos muy bien cotizada.

En Livorno, se destacan la gran variedad de pescados y mariscos, enriqueciendo sus platos con anchoas, sardinas, cangrejos, sepias, pulpos, almejas, mejillones y atún que formaban parte de la deliciosa minestra (sopa de pasta). En esta zona también se destacan platos realizados con garbanzos como la cecina. El aporte más significativo para el mundo se centra en la producción de vinos, especialmente de Carmignano elaborados desde los tiempos de los romanos (pastel de garbanzo).

En Grosseto, se destacan un abanico de recetas con carne como el cinghiale in unido (estofado de jabalí), el buglione (caldo cocinado con las sobras de las carnes), botarga di Orbetello (botarga de mújol preparada por método de conservación).

En Siena, se destacan el pecorino di Pienza que se prepara con leche de oveja y se envuelve en hojas de nogal para que maduren. También el cerdo cinta sense, los embutidos, productos cárnicos y vinos de la más alta calidad.

El aporte más significativo para el mundo que la gastronomía mediterránea, incluyendo estas áreas de Italia, ha sido la producción de vinos, fundamentalmente de Carmignano elaborados desde los tiempos de los romanos. De igual forma el Chianti es considerado el rey de los vinos toscanos. El territorio asegura que tiene las tradiciones vinícolas más antiguas de Italia y Europa. Siena es conocida a nivel internacional por su producción de azafrán, en el cual no se emplea ningún tipo de químico durante su proceso de cultivo; protegiendo su pureza y aroma, embalando los estambres enteros (Serrano, 2011, p.196).

Como resultado del éxodo masivo que tuvieron los países a raíz de la Segunda Guerra Mundial, los cuales emigraron fundamentalmente a América del sur, genero el traslado de la cultura gastronómica que se entrelazó con la comida de cada territorio preparada en los países de América, sin dejar de un lado las características propias de su estilo culinario. De esa forma, se dieron a conocer platos como la paella española, que tiene su variante al ser preparada en otras áreas, ya que en España, le colocan principalmente conejo, mientras que en otros lugares le colocan lomo de cerdo, la tortilla española, preparada con papa y tomates, la cazuela de mariscos. Todos estos platos, en la actualidad son representantes principales de la comida mediterránea en el mundo.

### 1.2.2. Gastronomía Francesa

Dentro de los platos típicos franceses se encuentran: ancas de rana (patas de la rana toro, muy apreciadas fundamentalmente en el territorio de Loira, (clásicamente servidas fritas con harina y en salsa poulette: perejil, ajo,

mantequilla), Foie Gras (considerada la gama alta de los cocineros charcuteros, en traducción es hígado graso).

A pesar de su gran aporte en el desarrollo gastronómico y culinario, a nivel mundial, en los países de Latinoamérica no es tan común ver restaurantes franceses en los lugares más comerciales.

### 1.2.3 Gastronomía Asiática (China, India, Japón)

La gastronomía asiática, en conjunto con su evolución histórica, representa un arte milenario constituido por una gran variedad de ingredientes, algunos de los cuales surgieron en China como el té. Los países que mayor representación tienen en su gastronomía son China, la India y Japón, logrando crear aportes significativos a su territorio al expandir su arte culinario por todo el mundo, atrayendo de esta forma la visita de turistas interesados en degustar los alimentos propios de la región.

La comida china se resalta por su sabor picante, combinando diferentes alimentos que son aportes de proteína, minerales, fibra y carbohidratos al organismo, los cuales se fusionan de forma armoniosa para garantizar una alimentación balanceada, con sus platos más representativos que son: tallarines con berro, tallarines con huevo y tomate, chow mein, zhongzhi, sopa de wantan y wanton mee.

En el caso de la India, su exquisita gastronomía surge de las diversas influencias, que ha tenido producto de su controversial historia, en donde se mezclan tendencias inglesas, africanas y asiáticas. Todos estos ingredientes, en conjunto con deliciosas hierbas, especias y vegetales, se unen para preparar exquisitos platos con una particular sazón picante, destacándose

entre éstos: el chapatti (pan preparado con harina de trigo integral), el cual se come con pollo o vegetales en salsa, yogurt con jugo de frutas, te indio (té con leche y jengibre), pollo tandoori, cordero con nabo, pollo con espinacas, pescado con raíz de loto, patatas en salsa de yogurt o queso fresco frito, especial para vegetarianos (Moro, 2011, p.377).

En Japón la gastronomía ha tenido algunas variantes, originadas por las diferencias políticas y sociales. En principio, de la misma manera que los países de Asia, su comida básicamente era igual a la comida china. Con el transcurso del tiempo, han sido introducidos algunos rasgos occidentales creando un estilo propio, que los caracteriza en la actualidad por su sazón particular, estilo y calidad que den la presentación de sus alimentos. Dentro de sus platos se pueden observar: osechi, las ligeras sopa de migas y amazake, pastel de arroz dulce cocinado al vapor - *tango no sekku*, *Hamo* y *somen*, sushi (plato de arroz con pescado crudo envuelto en algas), carne, pescado, pollo o vegetales a la plancha, a la parrilla glaseados con salsa de soja dulce y ajonjolí.

### 1.3. Productos autóctonos usados en la cocina a nivel mundial

Desde el inicio de los tiempos, los individuos comenzaron a trasladarse de un territorio a otro, por diversas razones, llevando consigo sus costumbres y tradiciones, las cuales se fueron mezclando con las de las personas de otras zonas hasta conseguir diversas combinaciones de pensamientos, tendencias y culturas. Los primeros rastros gastronómicos no se escaparon de este fenómeno y la mayoría de los alimentos que se conocen en la actualidad, pueden ser conseguidos en cualquier parte del mundo, independientemente de su lugar de origen. Con esto se ha conseguido que los productos de cada territorio se extrapolen atravesando regiones, países y continentes. A continuación se detallan algunos productos autóctonos de las regiones más

representativas a nivel gastronómico y que son empleados alrededor del mundo.

**Tabla 1.**

*Productos autóctonos de la gastronomía mediterránea.*

<b>España</b>	<b>Italia</b>	<b>Otros</b>
<b>Hortalizas como:</b> <b>Acelga, remolacha,</b> <b>repollo, espinaca,</b> <b>espárragos, arveja,</b> <b>nabo Pimentón rojo</b>	Quesos como el pecorino, ricota	Aceite de oliva
	Vinos como el Chianti, varnaccia di San Gimignano, Brunello di Montalcino	Aceituna
<b>Espicias como</b> <b>Azafrán</b>	Embutidos como el prosciutto di Toscana, salame de cinghiale, la panceta con hinojo, el jamón bazzone	Alcaparra y alcaparrones
<b>Frutas frescas y frutos secos</b>	Pan de la Toscana, panne raffermo, fett'unta (pan duro con ajo y aceite de oliva)	Legumbres como el garbanzo, las judías blancas
<b>Pescados y mariscos</b>	Tomates	
<b>Conejo, cerdo, res</b>	Ovejas	
<b>Vinagre balsámico</b>	Gallina Livorense	
<b>Membrillo</b>	Piñones (Semillas de pino)	
<b>La trufa negra</b>		

**Tabla 2.***Productos autóctonos de la gastronomía francesa.*

<b>Francia</b>		
<b>Las finas hierbas utilizadas para realzar el sabor de cada comida,</b>	El pan (Pain à l'ancienne, pain de campagne, brioche parisienne: masa con huevo y mantequilla), pan francés.	Quesos,
<b>Mantequilla</b>	Papas	Carne de cerdo
<b>Frutas como manzana, arándano, cerezas</b>	Tocino	Cerveza
<b>Aceitunas</b>		Vinos

**Tabla 3.***Productos autóctonos de la gastronomía asiática.*

<b>China</b>	<b>India</b>	<b>Japón</b>
<b>Finas hierbas y especias como: Clavo, curry, nuez moscada, canela</b>	Finas hierbas y especias como: Clavo, curry, nuez moscada, canela Albahaca	Hongos
<b>Ajo</b>	Tamarindo	Verduras como el col, pepino, berenjena, batata
<b>Cebolla</b>	Jenjibre	Algas
<b>Fideos de arroz</b>	Arroz	Pescados
	Cebollin	Ajonjolí
<b>China</b>	India	Japón
<b>Soya</b>	Atta (harina de trigo integral)	Arroz
<b>Arroz</b>	Toor (garbanzo indio)	Pulpo
<b>Aletas de tiburón</b>	Chicharo	Espinaca
<b>Ostras</b>	Urad (lenteja negra)	Hongos
	Mung (soya verde)	

## 1.4. Aporte cultural a países que incorporaron sus productos autóctonos en el mundo

### 1.4.1. Gastronomía mediterránea

Culturalmente la gastronomía mediterránea está directamente relacionada con la vida cotidiana. La mayoría de los individuos realizan sus compras diarias, disfrutando de la selección de los más frescos ingredientes, los cuales están a disposición y varían dependiendo de la estación. Las recetas trascienden de generación en generación y van tomando la sazón de cada persona sin dejar de integrar los ingredientes autóctonos del territorio. El momento más esperado por la familia es la hora de la comida, donde se comparten los rituales de la mesa, generándose un gran sentido de hospitalidad, amor y armonía, donde las condiciones económicas y sociales pasan a un plano inferior, compartiendo los alimentos que generan placer al paladar.

La diversidad de ingredientes en su perfecta combinación, ha logrado degustar el paladar de varios individuos a nivel mundial, trayendo consigo un aporte cultural que trascendió las fronteras. Cualquier turista que visita España, busca comer paella, por considerarse este plato el ícono de la representación gastronómica ibérica. Investigaciones recientes describen que la mayoría de los visitantes de Barcelona, consumen, básicamente paella y sangría (Duhart y Medina, 2010, p. 337).

De igual forma, se encuentran en la actualidad restaurantes caseros y comerciales que presentan la diversidad de sus platos típicos mediterráneos, logrando con esto que las personas en el resto del mundo despierten su interés en consumirlos y en conocer su cultura.

#### 1.4.2. De la gastronomía francesa

La gastronomía francesa se reconoce mundialmente por su aporte vinculado a los ingredientes y técnicas empleadas para cocinar. Se considera como la madre de la cocina moderna, extrapolándose los términos franceses que en la actualidad son conocidos en el arte culinaria y gastronómica a nivel internacional.

La revolución francesa trajo como resultado una nueva estructuración social, donde se crea la clase burguesa, que permite el desarrollo próspero de la cocina clásica francesa, la cual es considerada como base fundamental de la cocina actual, apreciada toda la sociedad gracias a la proliferación de los restaurantes (Universidad Interamericana, 2011, pág. 8.).

Francia culturalmente es sinónimo de etiqueta y protocolo que distingue los más altos niveles de educación, los cuales son seguidos por la sociedad. Sus técnicas y su cultura gastronómica despiertan el interés de las personas, tomando como ejemplo cada detalle expuesto para educarse y refinarse. Muchas personas en el mundo toman a Francia como destino principal de sus viajes de aventura, no solamente por su belleza singular o por su torre Eiffel sino también por el deseo de degustar en sus finos y delicados restaurantes sus exóticos platos.

#### 1.4.3. De la gastronomía asiática

En el caso de la gastronomía China, ésta se encuentra vinculada con la sociedad, la cultura y la medicina. La sabiduría potencial que caracteriza a los habitantes de China y su transcendencia milenaria, ha traído como resultado que en los momentos actuales, muchos de los alimentos que se consumen, guarden relación con el aporte energético y con los beneficios que ofrezcan a

la salud. Con esto en mente, es fácil comprender las razones por las cuales las personas de nacionalidad china, pasan el día tomando agua o infusiones muy calientes, mediante las cuales, se purifica el organismo y se elimina la grasa corporal. El aporte cultural de la gastronomía china se encuentra vinculado a la celebración de sus fiestas y rituales anuales, donde se preparan platillos especiales para conmemorar esas celebraciones en unión familiar acompañados de oraciones pidiendo abundancia, sabiduría y éxito en conjunto con el disfrute de los juegos pirotécnicos. El uso de palillos chinos para comer, es la máxima representación cultural de esta gastronomía.

Desde que China tomó la decisión de expandirse por todos los rincones del mundo que se les ha permitido, arrastró consigo los rasgos más relevantes de su cultura, iniciando con su gastronomía. En las grandes ciudades siempre han existido los barrios chinos y durante las últimas décadas ha incrementado la creación de almacenes y tiendas chinas que promueven el consumo de productos chinos con fines medicinales. De esta manera han conseguido que las personas sigan sus tendencias.

Con respecto a la cultura gastronómica de la India, es sabido que los indios comen directamente con las manos, únicamente usando la mano derecha para tomar los alimentos y la mano izquierda para tomar los utensilios. Esto se debe a que consideran que la mano derecha es la encargada de nutrir el cuerpo y la mano izquierda se encarga de asearlo. Algunas personas occidentales han tenido algunas anécdotas al intentar tomar un chapatti y agarrar los vegetales para llevar todo a la boca con la mano derecha, solamente, otros pueden simplemente, utilizar una cucharilla. En esta cultura, los cuchillos y los tenedores no son necesarios (Arena, 2010, p. 7).

La cultura en India establece un ritual a la hora de comer, que inicia con el lavado de las manos, ya que muchos de los alimentos se comen sin cubierto. Las personas se sientan en el piso sobre esterillas y solamente comen sus

alimentos con la mano derecha, la mano izquierda la utilizan para añadir las salsas y agarrar el vaso o la tasa. Se considera de mala educación tomar los alimentos con la mano izquierda.

A pesar de que no es tan común seguir estas costumbres, la India también ha internacionalizado su gastronomía, dando a conocer los rasgos más relevantes de su alimentación y permitiendo, a través de los restaurantes instalados en el mundo, que las personas conozcan un poco más acerca de ellos. Una de los medios que actualmente están utilizando para promover esta cultura no solo gastronómica, sino también como país es el cinematográfico, produciendo películas en su gran estudio de Bollywood.

En Japón, la preparación de los alimentos varía en dependencia de los festivales que se celebran, sirviendo la mesa siguiendo una disposición especial. El menú tradicional japonés son platos salteados con carne, pollo y verduras al estilo chino, y a la plancha al estilo coreano. Por lo general se utilizan mesas bajas para que las personas se sienten a comer en el piso sobre alfombras. La cultura gastronómica es reconocida internacionalmente y se ha comercializado los platos más representativos en ferias de comidas en grandes centros comerciales y avenidas de restaurantes en múltiples ciudades.

1.5. Aporte a la comunidad por la incorporación de los productos autóctonos en el mundo

#### 1.5.1. Gastronomía mediterránea

El uso de productos que son cultivados y procesados en la región, ofrece un aporte económico al aumentar el desenvolvimiento del sector agrícola, pesquero y ganadero. De esta forma se benefician los productores porque

garantizan la salida de sus productos y se benefician los consumidores porque garantizan el consumo de productos frescos que no son transportados por largas distancias y no requieren el uso de conservantes y persegantes químicos. La dieta mediterránea es baja en proteínas animales y se constituye por pequeñas cantidades de carne y queso. Sin embargo, es rica en frutas, cereales y legumbres. El aceite de oliva es el ingrediente principal de todos los platos (Medina, 1996, p. 25).

Económicamente los países que aportan la gastronomía mediterránea son favorecidos por la exportación de sus productos autóctonos y también por el desarrollo turístico culinario que genera al promover el consumo de sus platos, los cuales dan a conocer por diferentes medios de comunicación directa e indirecta.

#### 1.5.2. Gastronomía francesa

El mayor aporte económico, es la trascendencia e internacionalización que ha tenido la gastronomía francesa, despertando el interés de muchas personas en visitar al país, para degustar en casa las bondades y delicias de cada uno de los platos.

#### 1.5.3 Gastronomía asiática

Desde el entorno social y económico, el uso de alimentos producidos en Asia, genera ventajas relacionadas con la garantía de conseguir alimentos frescos y a bajo costo. El aporte económico que ofrece la gastronomía a la región se relaciona con el valor que dan las personas al consumo de comida propia de su localidad, comprando en los mercados alimentos producidos en cada región, fomentando de esta manera la economía y el desarrollo social. De igual manera, en China, se ha desarrollado vertiginosamente la exportación

de todo tipo de productos autóctonos que son introducidos masivamente en la gastronomía y cultura de los diferentes países del mundo, los cuales van desde simples verduras como el nabo chino hasta productos preparados como el famoso té verde con sus múltiples variaciones.

## 1.6. Gastronomía local en Latinoamérica

Latinoamérica posee su propia gastronomía que surge de sus costumbres, tradiciones y cultura. Cada uno de sus elementos culinarios son resultado de la historia de sus comunidades que han sido parte de una mezcla de elementos culturales, sociales y étnicos (Plato, 2014, p.1).

La Gastronomía Latinoamericana está en dependencia de cada región por ejemplo: en Chile durante el siglo XX, la cocina chilena fuertemente desarrolla el gran aporte de la gastronomía de Francia a finales del siglo XIX. Mostrada generalmente en los pescados. La gastronomía argentina es una de las más originales de Latinoamérica producto a la mezcla culinaria italiana, criolla, indígena y española. Además de las distinciones territoriales, existe una diferencia muy importante entre la gastronomía urbana y rural, más tradicional, en muchas ocasiones más 'folclórica', presente en el área norte del país.

En Venezuela su cocina es dueña de una marcada personalidad. Caracterizada por la utilización de la yuca, maíz, plátano, granos, ají, tubérculos, caña de azúcar, aves y carnes, de donde se confeccionan diversidades de platos. La gastronomía Colombiana es resultado de la fusión de tres etnias fundamentales que poblaron la zona: africanos, españoles e indígenas.

La gastronomía Boliviana posee profundas raíces indígenas y español-moriscas que fueron transformadas por esta mezcla, cada cambio histórico de este país se refleja en su estilo culinario. “Puede degustar el menú ideal en Bolivia tomando su tradicional Chicha, luego disfrutar del Ají de Lengua o Picante de Pollo, y para culminar probar exquisitos postres bolivianos como cocadas, leche asada o manjar blanco” (Plato, 2014, p.1). La gastronomía brasileña se vive con entusiasmo y sabor debido al clima, su gente y sus paisajes (Plato, 2014, p.1).

### 1.7. Productos Autóctonos en Latinoamérica

De forma general en Latinoamérica los bienes materiales fundamentalmente son alimentos, que a raíz del descubrimiento vinieron de Europa, tuvieron una positiva influencia en toda la humanidad, siendo beneficiado las clases privilegiadas y medias, la población indígena tuvo poco acceso a dichos bienes. En la actualidad mantienen una alimentación basada exclusivamente en productos autóctonos americanos (papas, maíz, frijoles, etc.) (Bengoa, 2000, p.32).

Latinoamérica es sumamente rica en plantas autóctonas cultivables como la yuca, el cacao, el algodón, los plátanos y las papas, entre otras, siendo éstas las de mayor importancia. Las especies andinas son de gran interés, por ejemplo, variedad de tubérculos que crecen en altitudes elevadas. En las llanuras, se dan plantas vivaces (el cacao), arbustos (plátanos, caña de azúcar) y plantas nutritivas de un año de duración (maíz, yuca).

Las diferentes variedades de tradiciones culinarias de Latinoamérica y en particular de Sudamérica son muchas y todas con buenas características culinarias, el contacto de los pueblos colonizadores fueron el resultado de las cocinas autóctonas. Se halla una cocina criolla como resultado de la mezcla con los españoles, que trajeron varios ingredientes. Además, en Brasil a

través de los esclavos que trajeron para que laboraran en las plantaciones de café y caña de azúcar (Sosa, 2016, p.26).

Sudamérica tiene antiguas y múltiples civilizaciones, encontrando: a lo largo de los Andes los incas en Perú, los mayas y aztecas, siendo de todas ellas el maíz la planta sagrada, cultivada hace muchos años, formando parte de su dieta. Otros ingredientes que predominan en estas regiones son el arroz y los frijoles, alimentos que trajeron los europeos.

El sabor culinario sudamericano se destaca por los ajís o chiles y salsas que son elaboradas por ellos. La cocina mexicana además de su picor y sazón característicos posee un toque que lo distingue a nivel mundial al ser declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO (Embamex, 2016, p.1).

El frijol es el alimento principal de la dieta de todos los mexicanos y el chocolate también forma parte de su gastronomía ya que para los Mayas significaba un regalo divino y preciado, se lo utilizaba como moneda, siendo además una bebida brindada exclusivamente a la realeza.

En Perú se encuentra en toda la costa una cocina criolla resultado del mestizaje con los españoles, con diversidades de platos de mariscos y pescado, con un recetario propio significativo de carne bovina y pollo, servido con arroz. Además la cocina andina, de donde vienen las patatas, territorio de cuy, cerdo, conejillos de india, alpaca sopas y carne bovina (Sosa, 2016, p.25).

### 1.8. Aporte cultural que incorporan sus productos en Ecuador

El desarrollo de la gastronomía Latinoamericana incrementa una identidad y diferenciación de un territorio o país, lo que facilita su progreso y creación de diferentes actividades, que permiten la mejora en calidad de vida de la sociedad (Alvarado, 2015, p.6).

En los momentos actuales con los adelantos de la ciencia y tecnología y la globalización han permitido que se integren la mayoría de las comunidades, proporcionando un desarrollo gastronómico. Aunque es importante la conservación de las costumbres, tradiciones con características propias en la preparación de los alimentos.

### 1.9. Aporte a la comunidad por la incorporación de productos autóctonos en Latinoamérica

La cocina latinoamericana es el resultado de una fusión de características étnicas, sociales, culturales, del continente. Unión de costumbres, vivencias, productos y gustos, naciendo de este mestizaje diferencias y coincidencias. Coincidencias porque en Ecuador, Perú y México, países en los cuales tenían unas características culinarias extensas, teniendo una marcada influencia en la cocina española del siglo XVI. Por lo que al traer de España el ganado, gramíneas, frutales, aceite y vino; incorporaron así nuevos productos alimenticios (Morales Santana, 2013, p.80).

Más tarde llegan los negros a Cuba, Puerto Rico, Haití, Santo Domingo, Brasil, Colombia y Venezuela y en menor grado a Argentina, Uruguay, México y Perú, trayendo consigo sus técnicas y utensilios propios de cocina y diversidad de productos que fueron reproducidos por el clima similar rápidamente. Es así como surge en Colombia y Venezuela, la técnica de

descascarillar el maíz con el pilón africano, que consiste en un tronco de árbol al cual se le hace un hueco donde se sitúa el maíz. Se resalta también el aceite de palma, el ñame, tan usado en la cocina brasileña; el banano y el plátano macho, de gran importancia en la economía rural (Morales Santana, 2013, p.81).

#### 1.10. Gastronomía local en el Ecuador

En general, en el Ecuador el cultivo de los alimentos básicos se distribuyen de la siguiente forma: en la Sierra se cultivan patatas y maíz, en toda la Costa el cultivo de arroz y en la Amazonía, la yuca.

Durante un período de tiempo corto, la Región Interandina del Ecuador soportó la expansión del incario, habiendo logrado establecer el control en el territorio austral, por lo cual, las huellas del incario en el Ecuador son innegables; se encuentran concentradas en las actuales provincias de Loja, Azuay y Cañar, que corresponden al territorio que se incorporó al Tahuantinsuyo en la primera etapa (Zurita Álvarez, 2012, p.12).

Desde el inicio de la época pre colonial hasta la modernidad, la gastronomía de la región andina, a raíz de la conquista española ha sufrido transformaciones culinarias en el sector gastronómico, en donde era considerado como parte de la cultura de los antepasados, la papa, maíz, la quinua, el melloco, la oca, la jícama, la Mashua, entre otros, los que alimentaban y satisfacían la alimentación de la población (Pazos, 2010, p.18).

### 1.11. Productos autóctonos del Ecuador

Las zonas cerca del mar son muy áridas, siendo cultivados los siguientes productos a lo largo de toda la Costa ecuatoriana: 21,38% de maíz, yuca, frutas tropicales el 26,99% de banano, algodón, café, palma africana, cacao, caña de azúcar, pastos naturales, soya, arroz.

En la Sierra se cultiva el 38,26% de papa, haba, cebada, maíz, de hortalizas un 18,86%, café, caña de azúcar, así como una rica variedades de frutas, trigo, quínoas, sigses, magueuses y catáceas.

En la Amazonía la gran parte de la tierra está dedicada a la ganadería, cítricos, maíz, naranjilla, yuca, palma africana y caña de azúcar (Clubensayo, 2012, p. 1).

Pudiendo desarrollar desde hace miles de años una gastronomía extensa, Ecuador se caracteriza por poseer gran variedad de productos de distintos territorios, adquiriendo así, un estilo regional muy significativo (Núñez Sánchez, 2012, p.1).

El plátano constituye otro de los importantes ingredientes en el Ecuador. Otros de los productos de la gastronomía ecuatoriana son las legumbres y verduras. La papa, el maíz y el arroz son los productos que más se consumen por la población.

Ecuador conserva un estilo destacado en la confección de caldos y que son una herencia culinaria ancestral, como es el plato más representativo ecuatoriano siendo el locro quiteño (Ayora Araque, 2013, p.18).

### 1.12. Aporte cultural que incorporan sus productos en Ecuador

La cultura forma parte de una herencia social, que va de generación en generación, y la cultura alimentaria por tanto es una herencia sobre la manera de hacer las preparaciones de alimentos, su selección, gustos, sabores, formando la identidad del individuo y de la comunidad. Los alimentos representan valores, costumbres, tradiciones, y en algunas comunidades se diferencia como un símbolo en sus características y diversidades, de igual forma representa unidad, distinción, status y tradición ya que los alimentos no satisfacen solo las necesidades biológicas, sino que representan una transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás (Ruiz, 2014, p.11).

La gastronomía del Ecuador conserva diversas maneras de elaborar platos, que se enriquece con los aportes de las diferentes regiones que forman el país, esto es debido a que el país tiene cuatro regiones: la costa, los andes, la Amazonía e insular, las cuales poseen diferentes en cuanto a costumbres, tradiciones y platos típicos.

La cocina ecuatoriana se halla influenciada fuertemente en el transcurso de su historia por las comunidades que conquistaron su territorio: como fueron los españoles, los incas y migrantes que llegaron al territorio que fundamentalmente fueron Chinos, surgiendo de esa combinación y variación la comida criolla como resultado de la fusión de culturas y razas surgidas del mestizaje, trayendo la fauna, flora doméstica e ingredientes de la gastronomía mediterránea que unida a la indígena formó lo que se conoce en los momentos actuales en América Latina como “comida criolla” (Chalco García, 2013, p.16).

### 1.13. Aporte a la comunidad por la incorporación de productos autóctonos en Ecuador

La Gastronomía del Ecuador posee como legado la tradición de la Cocina China, Francesa, Española, Africana, así como la Cocina Autóctona de la región Costanera y Andina, donde se han fusionado estos legados durante los últimos 500 años; estando siempre en constante desarrollo y transformación, lo que ha facilitado que la gastronomía ecuatoriana entre en la apertura de nuevos estilos de servir una comida y que a partir de la nueva cocina, se facilitó aplicar un sentido más al gusto del comensal (Chalco García, 2013, p.17).

El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de doble carácter ya que aportó al suelo experiencias y elementos de los países africanos y europeos, facilitando el intercambio de productos y animales aborígenes que hasta ese momento eran de utilización limitada y local. Como resultado de esto llegaron reses, gallinas, cerdos, ovejas, pavos, cebollas, ajos, trigo, habas, coles, cebada, caña de azúcar, plátano y cítricos; con esto se desarrolló la cocina popular del Ecuador con sus propias tradiciones. Siendo uno de los hechos de gran significación la adopción popular del borrego, el chancho, las gallinas y los pavos (Morales Santana, 2013, p.72).

## **CAPÍTULO II: Análisis situacional**

Productos endémicos más importantes de la zona de Taday y sus usos en preparaciones gastronómicas tradicionales. Para la realización de este capítulo se entrevistó a tres personas de Taday, para llegar a esta muestra se consideró la necesidad de que las personas entrevistadas sean propias de la localidad y por su edad y conocimiento sobre la zona puedan proporcionar datos relevantes sobre el tema planteado.

### **2.1. Productos endémicos de la zona**

De acuerdo a la entrevista realizada a habitantes de la zona, se han podido identificar diferentes productos endémicos de la zona.

Taday es rica en agricultura, es una zona que abastece a los mercados de la ciudad de Cuenca y del Azuay.

Cuenta con 3 zonas de producción que son:

1. El páramo, en esta parte podemos encontrar la siembra de papas y mellocos.
2. La parte central, encontraremos huertos con diferentes verduras, maíz, plantas medicinales y algunos tipos de papas.
3. La parte baja una zona apta para el sembrío de maíz, zapallo, papa china.

#### **2.1.1. Maíz**

Esta zona cuenta 3 variedades de maíz:

- Maíz blanco, es una variedad suave, que se siembra en los meses de octubre y se cosecha en los meses de julio y agosto, en la parte baja de la zona, utilizado para hacer el pan de maíz, pan de leche y mote pelado.

- Maíz shima, es un tipo de maíz más duro, consumido como mote de mesa, tortillas, humas, tamales. Su cultivo es en la parte baja de la zona.
- Maíz amarillo, conocido como morocho, consumido como mote de un color amarillo intenso, utilizado para la elaboración de su chicha, este maíz lo sacan de la cabeza de la mazorca.

Tienen tres variedades de mote presentes en sus mesas para su consumo diario:

- Mote choclo
- Mote pelado
- Mote con cáscara

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, se relata que el maíz es uno de sus principales productos ya que su alimentación siempre estuvo basada en el consumo de maíz preparado de diferentes formas. También se menciona que en sus fiestas y mingas tendían un mantel a lo largo de la mesa y colocaban el mote con quesillo donde los invitados se ubicaban alrededor y lo consumían con caldo de gallina o arroz con borrego asado (ver anexo1).



**Figura1. Fotografía de la venta de granos ya cocinados.**

### 2.1.2. PAPA

Cuentan con una gran variedad de papas, que son parte de su alimentación diaria como son: papa bolona, chola, esperanza, chaucha, roja, amarilla, chionegra, están se dan en la parte media y alta de la zona.

También cuentan con papas tipo silvestre, que son cosechadas en sus chacras especiales para la época de cuaresma, consumida tierna y una de la más sabrosas de la zona, utilizada para la elaboración de la fanesca y diferentes purés, locros y papas para cuy.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Francisco Heredia, decía que su familia tenía grandes sembríos de papa que ellos consumían diariamente y las utilizaban para la preparación de diferentes locros típicos de la zona. Afirma también que su familia hacía un tipo de salteado hecho con la papa chaucha, cebolla de huerto, manteca de chancho y achiote casero.

Resaltó que la calidad de sus papas sembradas por ellos son excelentes ya que cada una de ellas son utilizadas para la preparación de diferentes platillos (ver anexo 2).



**Figura 1. Fotografía de las papas bolona.**

**2. Fotografía de las papas chionegra.**

**3. Fotografía de las papas chauchas**

**4. Fotografía de las papas**

### 2.1.3. MELLOCO

Variedad Zarazo, melloco largo, color blanco con manchas rosadas, es una variedad especial ya que no es baboso a diferencia de otros es un melloco seco, arenoso con un buen sabor. Se da durante todo el año, de 3 a 4 meses de cosecha, en la parte media alta de la parroquia.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, se expuso que su melloco es único ya que esta variedad es exquisito para sus ensaladas, sopas y para comerlo con sal en grano, decía que el melloco era consumido por sus antepasados solo con cebolla de huerto, sal en grano, achiote casero, era un platillo que estaba siempre presente en sus mingas (ver anexo 3).



**Figura 5. Fotografía del molloco Zarazo.**

### 2.1.4. HABAS

La localidad cuenta con dos variedades que son:

- Guagraba, es una variedad grande y gruesa utilizada para elaboración de locros.

- Nuya, tiene un tinte rosado que es utilizada para la elaboración de ensaladas.

Son de consumo diario, se siembran a la par con el maíz, consumidas tiernas, maduras, peladas.

La Sra. Alba de Heredia, comentó que sus padres sembraban habas para su consumo diario, se afirma que su madre consumía las habas tostadas, y habas tiernas peladas con mote y quesillo. Relató que en su mesa no podía faltar un plato de mote pelado con habas y que en fiestas especiales lo servían acompañada con choclo tierno (ver anexo 3).



**Figura 6. Fotografía de la habas Guagraba ya cocinadas.**

### **2.1.5. ALVERJA**

Se da en los meses de octubre y agosto y se cosechan tiernas; se utilizan en diferentes preparaciones como en locros, coladas y harinas.

En el mes de agosto obtienen una variedad de alverja tierna que utilizan para la fanesca.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, relató que él cocinaba junto a su madre en una cocina de leña donde preparaban varios platillos; uno de ellos eran sopas que las hacían con alverja tierna. También mencionó que elaboraban tortillas de huevo con alverjas acompañadas de una sopa de quesillo. Adicionalmente se señaló que es importante utilizar la

alverja tierna, ya que ellos la consumen directamente de sus sembríos (ver anexo 1).



**Figura 7. Fotografía de la dos variedades de alverja.**

#### **2.1.6. ACHOJCHA**

Es una planta trepadora, que se encuentra alrededor de las cercas de las cosechas, es una variedad especial de la zona consumida tierna, presente en sus sopas, locros, ensaladas y en la fanesca.

Esta variedad de achojcha es única de la zona ya que esta no es amarga como otras variedades de achojchas

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Francisco Heredia, se afirma que la achojcha es uno de los ingredientes más usados por las ancianas de la zona ya que este producto es su tradición, ellas saben cómo prepararla ya que necesita de una preparación especial y se puede volver amarga si no se la sabe preparar. Decía con entusiasmo que su abuela preparaba grandes ollas de sopa de achojcha y era una de sus sopas preferidas, su madre lo mandaba a recolectar la achojcha en sus huertos, pero decía que tenía que recolectar en grandes cantidades ya que su familia era muy numerosa (ver anexo 2).



**Figura 8. Fotografía de las achojchas.**

### **2.1.7. CEBOLLA DE HUERTO**

Parecido a un ajo pero se la consume toda, cuenta con raíces, su grano y las hojas; la utilizan en todos sus platos: la parte de la raíz la utilizan como base para sus caldos, su grano lo pican y utilizan en sus sopas y las hojas lo utilizan para decoración de todos sus platos.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, afirma que la cebolla de huerto siempre fue utilizada para los refritos de todas sus comidas, dijo que su abuela decía que esta cebolla era el alma de las comidas ya que está da un toque de sabor especial en sus platillos.

También se menciona que esta cebolla está presente en todos sus huertos y que ellos no necesitan de ningún aliño, solo su cebolla (ver anexo 1).



**Figura 9. Fotografía de la cebolla de huerto.**

### **2.1.8. NABO DE CHACRA**

Es un producto nutritivo, rico en hierro, crece a la par de la cementera de maíz, su cosecha debe ser tierna, es utilizado en diferentes platos típicos como son el locro de frejol, y la típica gaucha, es un salteado de nabo con papas típico de la zona.

Se da en la parte media, pero podemos encontrar en cualquier huerto de la zona.

De acuerdo a la entrevista realizada a la Sra. Alva de Heredia, todos los habitantes de la parroquia poseen su propio huerto y sus platos son preparados con productos frescos. Ellos cosechan sus alimentos y se menciona que el nabo no podía faltar en su particular locro y en su plato típico, la gaucha (ver anexo 3).



**Figura 10. Fotografía del nabo de chacra.**

### 2.1.9. ACHIRA

Se da en la parte baja de la zona, existen dos variedades que son la hembra y el macho, las dos son utilizadas.

La hembra, son utilizadas para la elaboración de tamales, sus raíces para coladas y su harina utilizada en la preparación de pan y tortas.

El macho se lo conoce como juripi, aprovechado para formar cercos y sus frutos utilizados para jugar.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, la achira es una planta utilizada para varias cosas pero principalmente para envolver sus famosos tamales que le dan un toque especial.

También se menciona en la entrevista que sus abuelos lo mandaban a traer esta planta para la realización de los tamales, pero esto lo hacen en ocasiones especiales (ver anexo 1).



**Figura 11. Fotografía de hojas de achira.**

### **2.1.10. MANZANA DE HUERTO**

Estas manzanas son únicas en la zona, presentes en sus huertos, son de color verde y de tamaño pequeño. Son utilizadas para sus dulces y coladas, servidas en especial para el carnaval.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, la manzana de huerto es uno de sus dulces y frutos que tienen presente en sus huertos y su madre realizaba un dulce de manzana que lo servía con pan de maíz. El sabor de esta manzana es tierna y sumamente dulce por lo que no se necesita utilizar azúcar para realizar el dulce de manzana (ver anexo 1).



**Figura 12. Fotografía de las manzanas de huerto.**

### **2.1.11. TORONJIL**

Es una de sus plantas fundamentales presentes en sus aguas frescas y en su dieta diaria, tanto en bebidas con licor o en aguas frescas medicinales.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Vinicio Verdugo, el toronjil lo utilizan en todas sus bebidas frescas y alcohólicas, relata que sus antepasados decían que era bueno para los males, para cualquier dolor pero principalmente lo utilizaban porque tiene un exquisito sabor en las bebidas (ver anexo1).



**Figura 13. Fotografía del toronjil, hierbas frescas.**

### **2.1.12. FLOR DE AZAR**

Llamada zarcillo por sus habitantes, está presente en todos sus huertos, la utilizan en una bebida típica de la zona que es elaborada con licor de caña y otras plantas medicinales; también es utilizada para dulces.

De acuerdo a la entrevista realizada al Sr. Francisco Heredia, el zarcillo, como lo llaman sus habitantes, es una flor muy interesante ya que desde sus antepasados siempre la preparaban con licor de caña. Éste se servía solo a “compadres” ya que es una bebida que representa respeto y honor ante estas personas.

Heredia afirma que su abuela realizaba un dulce de zarcillo que lo acompañaba con pan de leche y nata y que en la actualidad muy pocos preparan este dulce, solo las abuelas podían realizarlo (ver anexo 1).



**Figura 14. Fotografía flor de azar (zarcillo).**

### **CAPÍTULO III: INFORME SOBRE LA GASTRONOMÍA DE TADAY Y LOS USOS DE LOS PRODUCTOS AUTÓCTONOS EN LA ACTUALIDAD.**

#### **3.1. Gastronomía de Taday**

La localidad de Taday goza con un conjunto de platos y costumbres culinarias, cuenta con una mega diversidad de sabores y productos autóctonos de la zona, reflejándose de una manera auténtica en su gastronomía con una mezcla de sabores ancestrales.

Es importante mencionar que la localidad es una de las que mantiene sus tradiciones ancestrales hasta el día de hoy sus habitantes poseen cocinas a leña y elaboran sus propios productos como su pasta y sus quesos.

Taday se caracteriza por el uso de cereales, maíz, tubérculos como el melloco, papas, hortalizas como las habas, el fréjol, las alverjas, achochas, su variedad de plantas medicinales como el toronjil, flor de azar, claveles, alelíos, zangaracha, limón, agua, llantén.

Cada uno de estos productos forman parte de su gastronomía, sus habitantes elaboran diferentes platillos utilizando productos frescos que provienen de sus propias cosechas y chacras de sus viviendas, platos importantes como el caldo de huevo, sus tortillas, tamales, cuentan con una variedad en coladas y locros, siempre presente en sus mesas sus tres variedades de maíz con son el mote pelado, mote choclo y mote con cáscara.

Sus bebidas son una parte fundamental de la zona ya que son parte de sus ancestros como son la chicha, piti mucha, aguas frescas, draque, aguado de leche, draque en caldo de gallina, leche tigróna y chicha con huevo.

## 3.2. RECETAS

### 3.2.1. Locro de papas con achojchas.

#### **Ingredientes:**

Cebolla de huerto

Cebolla blanca

Leche

Quesillo maduro

Aliño artesanal (manteca de chancho, comino, orégano, cebolla, apio, ajo, achiote)

Papas

Achojcha

Frejol tierno

#### **Procedimiento**

Seleccionar las papas (bolonas) más pequeñas, cocinar con cascara, ya cocinadas proceder a pelarlas.

Cocinar el fréjol tierno.

Limpiar las achochas retirando sus semillas, espinas y las cortamos en cuatro.

Colocamos en una olla el refrito, (aliño artesanal), aumentamos agua y dejamos hervir, agregar las achojchas, la leche, el frejol y las papas ya espesa aumentamos el quesillo.

Finalmente sazonar



**Figura 15. Fotografía del locro de achajcha.**

### **3.2.2. Vida shungo**

#### **Ingredientes:**

Fréjol

Maíz

Humacara (cascara de cabeza del cerdo, ahumado) o costilla de cerdo

Aliño artesanal

Leche

#### **PROCEDIMIENTO**

**Plato típico, lo llaman así por la unión del maíz con el frejol.**

Cocinar al maíz con el frejol pelado.

Cortar en cuadros el humacara y proceder a sazonarlo con el aliño artesanal.

Agregar agua y dejarlo a cocinar.

Una vez ya cocinado aumentar el maíz y el frejol moviéndolo poco a poco.

Finalmente agregar leche y sazonar.

### 3.2.3. Seco de arroz de cebada.

#### **Ingredientes:**

Arroz de cebada

Manteca de chanco

Queso maduro

Cebolla de huerto

#### **Procedimiento**

Realizar un refrito con la cebolla de huerto y la manteca de chanco, agregar dos tazas de agua y dos tazas de arroz de cebada.

A medida que se va secando el arroz colocar en la mitad el queso maduro y regar por todo el arroz el queso previamente rayado.

Dejar que se funda el queso a medida que se termine de cocinar el arroz.

Servirlo con cebollín.



**Figura 16. Fotografía del seco de arroz de cebada.**

### 3.2.4. Caldo de huevo

**NOTA:** Plato típico para el chuchaqui de sus habitantes.

#### **Ingredientes:**

Aliño artesanal

Cebolla blanca

Huevos

Leche

Quesillo maduro

Papas chauchas

#### **Procedimiento**

Proceder a realizar un refrito con cebolla blanca, ajo, manteca de chanco más el aliño artesanal una vez listo aumentar el agua y dejar hervir.

Aparte tener listo la cantidad de huevos a usar, la mitad de los huevos separar las claras y yemas, y proceder a batir las yemas con una cierta cantidad de leche.

Hervida el agua agregar los huevos enteros y agregar una por una las claras de los otros huevos y por ultimo agregar el quesillo y la mezcla de las yemas con la leche, ya empezando a espumar retirar del fuego puesto que se puede cortar el caldo.

Servir con papas chauchas cocinadas.



**Figura 17. Fotografía del caldo de huevo.**

### 3.2.5. Sopa de zambo tierno

#### **INGREDIENTES:**

Zambo tierno

Choclo tierno

Frejol tierno

Papas

Leche

Quesillo maduro

Cebolla de huerto

Cebolla paiteña

Aliño artesanal

#### **Procedimiento**

Cocinar el choclo y el fréjol.

Proceder hacer un refrito con la cebolla y el ajo más el aliño artesanal.

Una vez listo agregar el zambo y la papa cortada en cuadros con una cantidad suficiente de agua.

Ya cocinado agregar a la preparación el choclo, el fréjol y agregar la leche para espesar.

Finalmente agregar queso y servir.

### **3.2.6. Colada de zambo maduro**

#### **Ingredientes:**

Zambo maduro

Panela

Canela

Leche

Clavo de olor

Pimienta dulce

#### **Procedimiento**

Partir el zambo y separar sus semillas (éstas son utilizadas para salsas y ají), porcionar el zambo para facilitar su cocción.

Proceder a cocinarlo en agua, una vez ya cocinado agregar la harina de maíz previamente disuelta en agua.

Agregar la panela, clavo de olor y pimienta dulce.

Finalmente agregar la leche.

Servir.

### **3.2.7 Tamales**

#### **Ingredientes:**

Maíz pelado molido

Queso

Pollo

Manteca de chancho

Cebolla

Ajo

Aliño artesanal

Huevos

Alverja

Caldo de pollo

Hojas de achira

## **Procedimiento**

### **Masa**

Moler el maíz pelado.

Realizar un refrito con el aliño artesanal, agregar la cantidad de pollo y agua a utilizar.

Amasar el maíz molido con el caldo del pollo previamente sazonado.

### **Relleno de pollo**

Desmenuzar el pollo

Cocinar los huevos, rodajas

Cocinar las alverjas

Realizar un refrito con cebolla ajo y aliño artesanal agregar las alverjas y el pollo desmenuzado y saltear.

### **Relleno de queso**

Amasar el quesillo con achiote.

### **Hojas de achira**

Proceder a limpiarlas y a retirar los tallos.

**Elaboración**

Ubicar en medio de la hoja una porción adecuada de masa extendiéndola a lo largo de la hoja y agregar el relleno ya sea de pollo o de queso y la rodaja de huevo.

Envolvemos en cuatro partes.

Proceder a cocinar a baño maría.

**3.2.8. Guisado de melloco****Ingredientes:**

Melloco sarazo

Quesillo

Leche

Cebolla larga

Cebolla de huerto

Aliño artesanal

**Procedimiento**

Cocinar el melloco, una vez cocinado, cortarlo.

Realizar un refrito con la cebolla blanca, cebolla de huerto y aliño artesanal.

Agregar el melloco y la leche, dejar hervir.

Finalmente agregar una gran cantidad de quesillo.



**Figura 18. Fotografía del guisado de melloco.**

### **3.2.9. Papas gauchas**

**NOTA: plato presente en todas sus mesas para acompañar cualquier comida especialmente cuy.**

#### **Ingredientes:**

Aliño artesanal

Manteca de chancho

Cebello de huerto

Ajo

Achiote

Cebolla blanca

Papa cahucha

#### **Procedimiento**

Cortar la cebolla blanca y el ajo.

En un sartén agregar la manteca de chancho más el achiote y aliño artesanal después agregar el ajo y la cebolla blanca.

Listo el refrito agregar las papas previamente cocinadas y porcionadas, saltearlas.

Sazonar y servir.



**Figura 19. Fotografía de las papas gauchas.**

### **3.2.10 Dulce de manzana de huerto**

#### **Ingredientes:**

Manzana de huerto

Canela

Clavo de olor

Pimienta dulce

Panela

#### **Procedimiento**

Pelar las manzanas y porcionero.

Cocinar las manzanas en agua, una vez bien cocidas agregar la panela, pimienta dulce, clavo de olor y canela,

Dejar que se cocina hasta obtener una especie de colada

Esta es servida con pan de maíz hecho en horno de leña y nata.



**Figura 20. Fotografía del dulce de manzana acompañado de pan de trigo.**

### **3.2.11. Aguado de leche**

**Nota: Una bebida típica de los agricultores en los cerros.**

#### **Ingredientes:**

Leche ordeñada

Licor de caña

Azúcar

#### **Procedimiento**

Esta bebida la sirven con la leche recién ordeñada, añaden azúcar y licor de caña.

### 3.2.12. Draque en caldo de gallina

**Nota:** Esta bebida se les da a las mujeres recién dadas a luz para retomar fuerzas y que no les de sobrepardo.

#### **Ingredientes:**

Caldo de gallina runa (llamado flor de caldo)

Caña de azúcar

Azúcar



**Figura 21. Fotografía del draque en caldo de gallina.**

### 3.2.13. Leche tigrona

#### **Ingredientes:**

Leche

Huevos

Canela

Licor de caña

Azúcar

### **Procedimiento**

Hervir la leche con el azúcar y la canela.

Ya hervida retirar del fuego y agregar los huevos y proceder a batir.

Servir con el licor de caña.



**Figura 22. Fotografía Leche tigróna.**

### **3.2.14. Piti mucha**

**NOTA:** Bebida típica llamada “drake”.

#### **Ingredientes:**

Tomate de árbol maduro

Canela

Azúcar

Licor de caña

Agua

## Procedimiento

Pelar el tomate.

Cocinar en agua el tomate troceado, una vez ya cocinado agregar la canela y el azúcar.

Al servir agregar el hervido con un pedazo de tomate más el licor de caña.



**Figura 23. Fotografía Piti mucha**

### 3.2.15 Aguas frescas

#### Ingredientes:

Toronjil

Flor de azar

Claveles

Alelís

Zangaracha

Limón

Agua

Llantén

### **Procedimiento**

Hervir agua.

Ya hervida el agua sumergir el toronjil, flor de azar, claveles, alelíes, zangaracha, limón, agua, llantén, y retirar inmediatamente.

Se sirve esta bebida caliente (con licor de caña) y fría (presente en todas las mesas de la localidad como bebida para sus comidas).



**Figura 24. Fotografía  
Agua fresca.**

#### **4. Conclusiones**

A lo largo de la investigación se logró comprobar que Taday vive inmerso en la tradición ya que es un lugar que aún vive y fomenta sus raíces, su gastronomía se ha mantenido por generaciones, basadas en un estilo de producción agrícola autosustentable para las familias y la comunidad así generando un ciclo de acervo.

Se determinó que la cocina local es vibrante no solo en sabores sino en tradición de las cuales se pudo obtener varias recetas que son desconocidas para el resto del país, haciendo de esta localidad un punto clave para conocer la cocina tradicional del sur de la sierra ecuatoriana. Aún se conservan costumbres como cocinar a leña y otras técnicas antiguas las cuales usan netamente los productos que la tierra les da.

La investigación logró identificar sus productos autóctonos, que son parte de su patrimonio gastronómico. Cada uno de ellos es cosechado por sus habitantes y está presente en cada una de sus recetas que fueron creadas por sus ancestros. Solo los habitantes saben como prepararlos y cosecharlos.

#### **5. Recomendaciones**

Después del amplio estudio del patrimonio gastronómico de la localidad de Taday se pudo percibir toda la riqueza agrícola y culinaria que posee. Mediante una planeación responsable, se podría sacar ventaja no solo económica sino cultural, ya que fomentando una producción agrícola a mayor escala se permite incrementar la preparación de platos tradicionales. De igual manera, se pueden generar mayores ingresos económicos, manteniendo la tradición de un cultivo orgánico; la misma que en estos días es muy importante.

Se recomienda fomentar la gastronomía del lugar exponiendo sus platos y productos autóctonos, para que cuando los turistas visiten la localidad conozcan sobre su riqueza gastronómica, las tradiciones culinarias y el origen de sus productos.

La difusión de sus fiestas será importante ya que mediante esto se pueden realizar ferias gastronómicas exponiendo sus dulces, bebidas, sopas y platillos típicos que solo sus habitantes los conocen. De esta forma, se crean ingresos económicos a la localidad evitando así, el abandono de sus habitantes.

## 6. REFERENCIAS

- Alvarado Alvear, E. E. (2015). *Estudio investigativo de la cultura gastronómica de la parroquia rural de Cangagua*. Quito: UTE.
- Amoroso Suárez, G. P. (2015). *Aplicación de Técnicas de Cocina de Vanguardia en Recetas de Comida típica de Azuay*. CUENCA: UNIVERSIDAD DE CUENCA.
- Arena. (06 de Abril de 2010). *La cocina ayurvédica*. Recuperado el DICIEMBRE de 02 de 2016, de La cocina ayurvédica: <http://www.librosdearena.es/>
- Ayora Araque, L. A. (2013). *Estudio de la técnica de construcción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta Gastronómica*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Bengoa, J. (2000). *Hambre, cuando hay pan para todos*. Caracas: Ex-libris.
- Bottari, C. (2010). *Mamma mia*. Italia: Desiderata Books.
- Carlos, D., & Méndez, E. (11 de diciembre de 2016). *Gastronomía Mexicana: Una Historia que se Cuenta por Tradiciones*. Obtenido de <http://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>
- Chalco García, J. G. (2013). *A cocina técnico conceptual: origen, significado, características y propuesta gastronómica a partir de 25 productos cultivados, en la provincia del Azuay - Ecuador*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Clubensayo. (17 de noviembre de 2012). Recuperado el 4 de enero de 2017, de <https://www.clubensayos.com/Historia/Productos-Autoctonos-Del-Ecuador/424737.html>
- Constitución de la República del Ecuador. (20 de octubre de 2008). Quito, Ecuador: [http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf).
- Duhart, F., & Medina, F. X. (14 de Octubre de 2010). *La paella en las culturas culinarias españolas y francesas (siglos XIX-XXI)*. Recuperado el 2016 de diciembre de 03, de [148.202.18.157/sitios/publicacionesite/](http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/)
- Embamex. (2016). *Gastronomía de México, patrimonio mundial*. Recuperado el 11 de diciembre de 2016, de Gastronomía de México, patrimonio mundial: <https://embamex.sre.gob.mx/jamaica/images/pdf/gastronomia.pdf>
- Gastronomía Perú*. (11 de diciembre de 2016). Obtenido de [http://www.gastronomiaperu.com/gast\\_peruana.php](http://www.gastronomiaperu.com/gast_peruana.php)

- Gayler, P. (2005). *Cocina mediterránea*. China: Blume.
- Gordillo Pérez, N. W., & Rodríguez Vite, S. (2013). *Análisis de la importancia de la gastronomía tradicional del mercado 25 de Junio de Gualaceo como apoyo a la actividad turística en su cantón*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 03 de diciembre de 2016, de [sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual](http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual)
- Medina, X. (02 de Mayo de 1996). *La alimentación mediterránea: historia cultura y nutrición*. Recuperado el 2016 de diciembre de 04, de <https://books.google.com.ec>
- Morales Santana, P. X. (2013). *Estudio de la Gastronomía Prehispánica y Colonial de la ciudad de Guayaquil t Propuesta Bibliográfica*. GUAYAQUIL: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Moro, J. (2011). *El Sari Rojo*. Roma: Seix Barral.
- Núñez Sánchez, J. (7 de octubre de 2012). *Ecuaworld*. Recuperado el 11 de diciembre de 2016, de <http://www.ecuaworld.com.ec>
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito - Ecuador: Memorias del IV congreso.
- Plato, E. (8 de mayo de 2014). *Gastronomía latinoamericana, los platos imperdibles de nuestra tierra*. Recuperado el 12 de diciembre de 2016, de <http://www.vidapositiva.com/gastronomia-latinoamericana-los-platos-imperdibles-de-nuestra-tierra.html>
- Ruiz, V. (2014). *Identificación de saberes alimentarios ancestrales y sus aportes nutricionales para los problemas de malnutrición infantil en la comunidad de Maconta debajo de Portoviejo Manabí, 2014*. Quito: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR.
- Serrano, M. (2011). *La Toscana*. Puerto Rico: Phaidon Español.
- Sosa. (2016). Un viaje culinario por la Geografía y la Historia de la Gastronomía. *Culinary Journey*, 25.
- Universidad Interamericana. (06 de Abril de 2011). *Introducción a la gastronomía*. (UI, Ed.) Recuperado el 2016 de diciembre de 03, de [Sistemaucem.edu: http://sistemaucem.edu.mx/](http://sistemaucem.edu.mx/)
- Zurita Álvarez, P. G. (2012). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en los cantones de Cuenca, Gualaceo, Chordeleg, el Pan, Guachapala, Paute y Sevilla de oro, de la provincia del Azuay y propuesta de creación de una empresa especializada con técnicas ancestrales*. Quito: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL.

## **ANEXOS**

## Anexo 1

### Entrevistas

Sr Vinicio Verdugo, edad 58 años, relato que toda su vida ha vivido en la localidad, menciono que sus abuelos siempre lo tuvieron presente en la cocina, años después su madre, es ahí donde aprendió diferentes platillos como la sopa de alverja hecho con leche y acompañadas con tortillas de alverjas y su famoso refrito o aliño artesanal compuesto por achiote cebolla de huerto, ajo, apio orégano, manteca de chanco.

Resalto que sus cocinas eran y son a leña y el sabor de sus platos está en el uso de sus cocinas a leña, cada uno de sus productos que utilizan son frescos ya que ellos la consumen directamente desde sus cosechas y chacras, ellos elaboran su propia pasta artesanal y quesos, también utilizan hornos a leña donde hacen hornada y pan.

Narro la variedad de toda su gastronomía y resalto que es única y ancestral.

En sus mesas no puede faltar el mote, cuentan con tres variedades que son mote chocho, mote pelado y mote con cascara.

Menciono algunos de sus productos autóctonos como son las papas, nabo, maíz, melloco, achochas, achira, flor de zar, habas, alverja, frejol, ocas, toronjil, cebolla de huerto, manzana de huerto, cada de uno de estos productos están en sus platos relataba que poseen con 4 variedades de locro, locro con achocha, locro de frejol y col, locro con nabo, locro de papa, sus dulces característicos que están presente en el carnaval como son el dulce de leche, dulce de manzana, dulce de membrillo, su sopas, sopa de pan sopa de fideo fresco caldo de huevo, sus importantes tortillas, tamales, chiviles.

Cada uno de sus platos están presentes en sus celebraciones por ejemplo el cuy solo es servido a los compadres en bodas, bautizos, santos, en el carnaval tienen sus festival de comida como sus dulces, hornado, y chiviles, durante sus trabajos en las cosechas ellos beben la chicha, licor de caña resalto que estas bebidas dan energía para seguir trabajando.

Comento que su variedad de melloco es diferente a los de más ya que este no vota baba, ellos lo consumen en sus mingas acompañado con sal en grano, o salteado con ajo, achiote y cebolla de huerto, también en ensaladas y sopas.

Su cebolla es fundamental ya que no utilizan ningún aliño comento que la utilizan en todos sus platillos y da un sabor especial en sus platos.

Sus tamales y tortillas son una parte importante de su gastronomía comento, ya que estos platillos solo la consumen en acontecimientos especiales, relato que su madre lo hacía recolectar el maíz especialmente para visitas de compadres y familiares al igual que las hojas de achira par sus tamales.

Sus dulces servidos con pan de maíz hechos en horno de leña son exquisitos, acompañados también con nata.

Finalmente enfatizo que su pueblo es completamente ancestral y tradicional.

## **Anexo 2**

Sr Francisco Heredia, edad 80 años, habitante de la localidad empezó comentando que su tierra es inigualable, rica y ancestral, pudo decir que sus padres tenían muchas tierras y sembraban miles de hectáreas de papas su familia era uno de los mayores agricultores de la zona, consumían diariamente la papa preparándole de diferentes formas, por ejemplo sus locros, papas para acompañar el cuy, su famoso salteado de papas chauchas, cebolla de huerto achiote y manteca de chancho, otro producto que menciono fue las achochas, esta hortaliza fue y es muy utilizada por las ancianas de la zona, solo ellas pueden prepararla ya que esta puede volverse amarga, dijo que esta sopa era su preferida, su madre lo mandaba a recolectar en grandes cantidades ya que tenía que hacer una olla sumamente grande porque su familia era numerosa.

Menciono que sus bebidas son una parte fundamental de su gastronomía como sus aguas frescas medicinales que la tomaban a diario acompañando a sus comidas y con licor de caña. La flor de azar también conocida por sus

habitantes como zarcillo está presente en sus aguas frescas y también realizaban un dulce con esta flor pero solo lo realizaban las abuelas de la zona.

### Anexo 3

Sra. Alba Briones, edad 78 años, toda su vida vivió y vive en la zona, comento que sus padres no poseían muchas tierras, parte de sus sembríos eran para su consumo diario ya que ellos trabajaban en los cerros de la zona con animales, tenían mucho ganado y de eso vivían, relato que sus platos nunca deberían desaparecer y por eso se mantiene en la zona cocinando para sus hijos y nietos.

Relato que todos sus productos son frescos, todo lo que ellos consumen son de sus sembríos. Los granos lo consumen tiernos, por ejemplo las habas dijo que su madre la consumía tostadas o acompañadas con quesillo en ocasiones especiales lo servían con choclo tierno, resalto que nunca podía faltar en su mesa mote pelado con habas cocinadas para todo plato lo acompañan con habas y mote. El nabo es otro de los productos que menciona ella la utiliza en un locro que lo prepara con gran cantidad de quesillo y leche, esta hoja es una de las más utilizada y típica de la zona.

Finalizo recalcando que sus ancestros le dejaron un gran legado en seguir manteniendo sus costumbres, fiestas y platos.

