



INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL DE
TURISMO Y HOTELERÍA "ITHI"

Carrera: GASTRONOMÍA

Tema:

INFLUENCIA DEL DESCONOCIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE
RECETAS BASADAS EN EL MAÍZ, DEBIDO A LA DESVALORIZACIÓN
DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA GUAYTACAMA,
PROVINCIA DE COTOPAXI.

Trabajo de investigación previo a la obtención
del título de Tecnólogo en Gastronomía

Autor: Pablo Arturo Mendoza Pantoja

Director: Lic. Roberto Molina

Quito-Ecuador

DEDICATORIA

Este trabajo no habría sido posible sin la bendición de Dios, quien me dio la sabiduría y la inteligencia para poder desarrollarlo de la mejor manera y me ha acompañado por un camino lleno de obstáculos que elegí para poder llegar a ser un gran ser humano.

A mi padre, quien desde el inicio me apoyo a seguir mis sueños y lo sigue haciendo, de él he aprendido muchas cosas y más que un padre es mi mejor amigo.

A mi madre, por sus enseñanzas, ella, que se sacrificó por mí en varias ocasiones y que, a pesar que la distancia nos separa, siempre está pendiente de mí.

A mi abuelita, la razón que me motivo a realizar esta investigación, porque de las charlas que teníamos todos los fines de semana, nació la idea de esta tesis que no se la podré enseñar personalmente, pero que desde el cielo la estará mirando, porque siempre está conmigo a donde voy y cada mañana salgo con su bendición.

A todos mis amigos y amigas, que me dieron ese aliento incondicional para seguir y que a pesar de la distancia estaban al pendiente con un "dale loco que te falta poco".

A mi familia gracias totales!!!.

AGRADECIMIENTOS

Al Instituto Tecnológico Internacional de Hotelería, Gastronomía y Turismo "ITHI" por haberme dado la oportunidad de cumplir una de mis metas y ayudarme a ser un profesional titulado.

A Laurita Barreros y Lili Velecela quienes me ayudaron con el primer paso para empezar esta investigación y a calmar algunas dudas que surgieron en el transcurso del desarrollo investigativo.

A las señoras vendedoras de las tortillas de palo quienes me confiaron su enseñanza ancestral a la hora de preparar este delicioso plato y me dieron el visto bueno para seguir adelante con esta investigación.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, PABLO ARTURO MENDOZA PANTOJA declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de investigación con tema: Influencia del desconocimiento en la elaboración de recetas basadas en el maíz, debido a la desvalorización de la gastronomía ancestral en la Parroquia Guaytacama, Provincia de Cotopaxi, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documentos presentado.

Atentamente:

.....
Pablo A. Mendoza P.
Autor

CERTIFICADO DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

Lic. Roberto Molina

TUTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería "ITHI", de Quito, por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lic. Roberto Molina

Quito-2013

ACTA DE CESION DE DERECHOS

Conste por el presente documento la cesión de los documentos de trabajo, fin de carrera de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El **Lic. Roberto Molina** por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y el señor **Pablo Arturo Mendoza Pantoja**, por sus propios derechos en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO: El señor **Pablo Arturo Mendoza Pantoja**, realizo el trabajo de fin de carrera titulado: "**Influencia del desconocimiento en la elaboración de recetas basadas en el maíz, debido a la desvalorización de la gastronomía ancestral en la Parroquia Guaytacama, Provincia de Cotopaxi**", para optar para el título de Tecnólogo en la carrera de **GASTRONOMIA** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería, bajo la tutoría del **Lic. Roberto Molina**.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería, que los trabajos de fin de carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, **Lic. Roberto Molina** en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera y el señor **Pablo Arturo Mendoza Pantoja** en calidad de autor del trabajo de fin de carrera titulado "**Influencia Del Desconocimiento En La Elaboración De Recetas Basadas En El Maíz, Debido A La Desvalorización De La Gastronomía Ancestral En La Parroquia Guaytacama, Provincia De Cotopaxi**" y conceden la autorización para que el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y

Hotelería, pueda utilizar este trabajo en su beneficio.

CUARTA: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

.....
Lic. Roberto Molina
Tutor

.....
Pablo Mendoza
Autor

Quito, abril 2013

INDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
DECLARACION DE AUTORIA	iv
CERTIFICADO DEL DIRECTOR DE TRABAJO.....	v
ACTA DE CESION DE DERECHOS.....	vi
INDICE.....	vii
INDICE DE TABLAS.....	xi
INDICE DE GRAFICOS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
INTRODUCCION.....	xiv
PROBLEMA _____	1
1.1 Identificación del Problema de Investigación_____	8
1.2 Formulación del Problema_____	8
1.3 Objetivos_____	8
1.3.1.1 General_____	8
1.3.1.2 Específicos_____	9
1.4 Justificación_____	9
1.5 Relevancia Social_____	11
MARCO TEORICO _____	13
2.1 Fundamentación Teórica_____	13
CAPITULO 1: _____	20
1.1 Descripción del Ámbito Espacial_____	20
1.1.2 Breve historia de Guaytacama_____	20
1.2 Características Generales de Guaytacama_____	23
1.2.1 Clima_____	23
1.2.2 Hidrografía_____	24
1.2.3 Vegetación_____	24
1.2.4 Producción y Comercio_____	25
1.2.5 Población_____	26
1.2.6 Soberanía Alimentaria_____	27

1.3 Historia de la tortilla en Guaytacama	28
1.3.1 Nostalgias de la piedra de moler	31
CAPITULO 2:	35
Historia del Maíz	35
2.1 Expansión del Maíz hasta el Ecuador	37
2.2 La Importancia del Maíz en Nuestra Cultura	39
2.2.1 Clasificación del Maíz	42
2.2.1.1 Canguil	45
2.2.1.2 Suave	47
2.2.1.3 Mishca	51
2.2.1.4 Chulpi	52
2.2.1.5 Morocho	53
2.2.1.6 Morochillo	55
2.2.1.7 Duro	56
2.2.2 Otras clasificaciones	57
CAPITULO 3:	60
3.1 Historia de la Tortilla de Maíz	60
3.2 Breve Historia de la Tortilla de Tiesto en Ecuador	61
3.3 Lugares del Ecuador donde se prepara la Tortilla de Maíz.	66
CAPITULO 4:	69
4.1 Importancia Gastronómica de la Tortilla de Maíz en Guaytacama.	69
4.2 Aspecto Cultural de la Parroquia Guaytacama alrededor de la Tortilla de Maíz	71
4.3 Importancia de la Tortilla de Maíz en la economía de las familias Guaytacamences	72
2.3 Hipótesis	74
METODOLOGIA	75
3.1 Diseño de Investigación	75

3.2 Población y Muestra	76
3.3 Instrumentos de Recolección de Datos	76
3.4 Descripción del Trabajo de Campo	77
3.5 Procesamiento y Análisis	78
PRESENTACION DE RESULTADOS	79
4.1 Presentación Gráfica de Resultados	79
4.2 Análisis e Interpretación de Resultados	86
4.3 Conclusiones	92
4.4 Recomendaciones	93
PROPUESTA	95
5.1 Título de la Propuesta	95
5.2 Justificación	95
5.3 Impacto	96
5.4 Objetivos	96
5.4.1 General	96
5.4.2 Específicos	97
5.5 Ubicación Sectorial y Física	97
5.6 Viabilidad	98
5.7 Plan de Ejecución	99
5.8 Recetario	100
5.9 Recursos	107
5.9.1 Materiales	107
5.9.2 Economicos	108
5.9.3 Talento Humano	109
REFERENCIAS	110
ANEXOS	112
APÉNDICES	113
GLOSARIO DE TERMINOS	117

INDICE DE TABLAS

TABLA II.1	Clasificación limitada de maíces ecuatorianos	42
TABLA II.2	Clasificación por áreas y tipos de maíces ecuatorianos	42
TABLA II.3	Pregunta No.1, Encuesta	79
TABLA II.4	Pregunta No.2, Encuesta	80
TABLA II.5	Pregunta No.3, Encuesta	81
TABLA II.6	Pregunta No.4, Encuesta	82
TABLA II.7	Pregunta No.5, Encuesta	83
TABLA II.8	Pregunta No.6, Encuesta	84
TABLA II.9	Pregunta No.7, Encuesta	85

INDICE DE GRAFICOS

Grafico No.1	Ugto tortillas	3
Grafico No.2	Tortillas de palo (maíz)	31
Grafico No.3	Ají de Piedra	32
Grafico No.4	Clasificación del maíz	42
Grafico No.5	Canguil	45
Grafico No.6	Maíz Suave	47
Grafico No.7	Maíz Mishca	51
Grafico No.8	Maíz Chulpi	52
Grafico No.9	Maíz Morocho	53
Grafico No.10	Maíz Morochillo	55
Grafico No.11	Maíz Duro	56
Grafico No.12	Tortilla de Maíz asada	66
Grafico No.13	Tortilla de Maíz asada en piedra	67
Grafico No.14	Tortilla de Maíz en tiesto	67
Grafico No.15	Tortilla de palo fritas en tiesto a fuego de leña	68
Grafico No.16	Tortillas de palo fritas en tiesto a fuego de leña	70
Grafico No.17	Tortillas de palo fritas en tiesto a fuego de leña	73
Grafico No.18	Pregunta No.1. Encuesta	79
Grafico No.19	Pregunta No.2. Encuesta	80
Grafico No.20	Pregunta No.3. Encuesta	81
Grafico No.21	Pregunta No.4. Encuesta	82
Grafico No.22	Pregunta No.5. Encuesta	83
Grafico No.23	Pregunta No.6. Encuesta	84
Grafico No.24	Pregunta No.7. Encuesta	85

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y
HOTELERÍA ITHI**

**INFLUENCIA DEL DESCONOCIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE
RECETAS BASADAS EN EL MAÍZ, DEBIDO A LA DESVALORIZACIÓN
DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA GUAYTACAMA,
PROVINCIA DE COTOPAXI.**

Autor: Pablo Arturo Mendoza

PantojaDirector: Lic. Roberto Molina

Fecha: 20 de mayo de 2013

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se desarrolló tomando en cuenta un problema habitual en el ámbito gastronómico, que es el desconocimiento en la elaboración de recetas basadas en el maíz, el surgimiento de problema se da por diferentes causas una de las más importantes es la falta de conocimiento de estas recetas que han sido opacadas por los platos típicos ya conocidos, lo que los ha llevado a un anonimato y que no ha podido ser potencializado debido a su falta de difusión, para determinar el problema específico que se deseaba analizar se siguió un proceso metodológico basado en técnicas investigativas. Se empleó una investigación tipo descriptiva, ya que se estudió las variables: gastronomía típica y gastronomía ancestral, a su vez para la disertación de estas se utilizó entrevistas y encuestas a las señoras que venden las tortillas en los puestos que se encuentra en el Parque central de la Parroquia Guaytacama y a los comensales habituales. La información recolectada con las encuestas, se la utilizó para desarrollar un análisis exhaustivo referente a la influencia del desconocimiento de esta receta de gastronomía ancestral, concluyendo que una forma muy efectiva de contribuir al rescate gastronómico ancestral es la elaboración de un recetario básico que estandarice el procedimiento de preparar las tortillas de palo.

INTRODUCCION

Este trabajo de investigación tiene como propósito dar a conocer la gastronomía ancestral de un pequeño punto del Ecuador.

Guaytacama, Parroquia Rural del Cantón Latacunga, donde su gente ha mantenido sus costumbres y tradiciones muy arraigadas por muchos años, como si rindieran tributo a sus antepasados.

Lo que hoy denominamos cocina ancestral, proviene de aquellos esfuerzos de un pequeño pueblo que quiere dejar huella en la historia, siendo este producto de un esfuerzo de familias que aprendieron a procesar los bienes que alimentan y nutren el cuerpo, y que ahora son actividades que están vinculadas a la creación culinaria, con su respectivo aporte de autenticidad local.

La presente investigación sigue un proceso etnográfico en el cual se ha podido evidenciar el valor de la gastronomía ancestral de la Parroquia Guaytacama, dándole un especial énfasis a las tortillas de maíz que son el sujeto principal de esta investigación.

I PROBLEMA

1.1 Identificación del Problema de investigación

No se dispone de una receta estandarizada sobre el proceso culinario que señale la forma de preparar las tortillas de palo en la Parroquia Guaytacama, ya que la forma de elaborar este plato se ha transmitido a través de las particularidades gastronómicas de personas que lo han venido haciendo por herencia oral o práctica empírica, y no se ha emprendido una investigación a nivel social-gastronómico para mitigarlo.

La gastronomía popular de Cotopaxi emplea los productos agrícolas con mayor frecuencia de cultivo, entre los que sin duda figura el maíz. En base a esta gramínea se preparan platos tanto cuando el grano está tierno como cuando está maduro y seco.

En este último estado es llevado al molino para obtener la harina de maíz, materia prima para la elaboración de recetas a base del maíz molido como las tortillas de maíz que contienen un relleno a base de una mezcla de queso, cebolla y sal y son fritas al fuego de rajas de leña, en un brasero y con el empleo de manteca de cerdo.

En la ciudad de Latacunga es fácil identificar platillos que contengan maíz seco como: las chugchucaras¹, donde se encuentra el maíz tostado y el mote. En las bebidas, el maíz está presente en la chicha de jora², en el champús³ y la colada morada.

Las tortillas de maíz fritas en torteras a fuego de leña son conocidas también con el nombre de tortillas de palo. Este plato es uno de los más consumidos en las ferias comerciales de Saquisilí y Latacunga, así como también en festejos populares de la provincia de Cotopaxi, incluyendo también la venta general los fines de semana en las parroquias de Guaytacama y San Buenaventura, en el cantón Latacunga.

Respecto a las tortillas de maíz fritas en torteras a fuego de leña o conocidas como tortillas de palo no existen registros históricos que den cuenta de su origen, pero narraciones orales permiten sospechar que este plato pudo originarse en la parroquia Guaytacama.

¹Chugchucaras.- Plato típico propio de Latacunga en el que se componen de carne de cerdo frito, mote, papas, fritas, plátano maduro frito, empanadas, canguil y cuero de cerdo reventado. Se puede acompañar de ají al gusto.

²Chicha de Jora.- Bebida ancestral inca elaborada a base de la harina del maíz fermentado.

³El Champús o Colada de maíz Blanco, algo acida, lleva granos de mote pelado y reventado que, según los estudiosos, era utilizada como bebida ceremonial en las festividades del Corpus y, hasta ahora, en las festividades de la Mama Negra.

Una variedad de las tortillas de palo son las tortillas de maíz de dulce, llamadas también ucto tortillas o tortillas de hueco.

Estas no son rellenas de queso, pero son también parte de la tradición gastronómica de Guaytacama. Según testimonios orales de personas que las prepararon éstas tienen como ingrediente indispensable el dulce de penco o *mishque*⁴ de cabuyo" (BARREROS, Laura, 2008).



⁴ Misque o chaguarmishqui. Dulce, líquido azucarado que se extrae del tronco del cabuyo.

Otro plato a base de maíz seco es el *runaicho*, una salsa de harina de maíz o haba preparada con achiote, sal y cebolla que fue el aderezo con el que se acompañaban las papas con cuy que se ofrecían en las fiestas familiares.

Este trabajo investigativo propone indagar en los relatos de la gente vinculada con la elaboración de este plato para tener un acercamiento a las características gastronómicas y socio-culturales dando a conocer si con el paso del tiempo el proceso de elaboración de las tortillas ha sufrido una variación sustancial o existen aspectos que han perdurado pese al tiempo.

El trabajo hará especial énfasis en las tortillas de palo, por lo que el propósito de la investigación es dar una apreciación social y gastronómica en cuanto a las narraciones de las vivencias y experiencias de las personas involucradas en la dinámica de preparación y venta de este plato.

En este aspecto se añadirán los comentarios de los consumidores de esta oferta culinaria y cómo el consumo semanal de este alimento es motivo de reunión familiar.

En Guaytacama, pocas personas conocen la manera de hacer las tortillas de maíz, hasta podría señalarse que entre esas familias se guarda con celo el proceso de elaboración.

Es notorio también que la escasa difusión de que este plato puede hallarse en esta parroquia ha derivado en que esta expresión gastronómica y social no genere visitas turísticas a la parroquia para degustar este plato.

Es necesario resaltar que esta investigación no busca emprender un proceso de difusión de esta manifestación gastronómica sino generar un antecedente que permita ser el punto de partida para futuros proyectos concebidos con propósitos de promoción turística que saquen del anonimato a las expresiones culinarias de localidades poco conocidas en los mapas turísticos del Ecuador.

Los medios locales han destinado poco espacio de su agenda a mostrar tradiciones gastronómicas como las tortillas de maíz y a nivel nacional la situación no varían. Aquí dos fragmentos de artículos publicados en

medios impresos de Cotopaxi:

"Indiscutiblemente la gastronomía constituye parte importante de la identidad de un pueblo, y en este campo, Latacunga tiene los gourmets más exquisitos. Varios de ellos son derivados de una de las principales fuentes alimenticias de nuestros antepasados el maíz". (2011, Noviembre 29) Diario La Hora, Noticias Cotopaxi.

"Como todo tiene un principio, la tradición de las tortillas de maíz fue impulsada por doña Rosa María Chancusig y Francisco Aimacaña ambos oriundos de la parroquia Guaytacama, quienes hace más de 50 años migraron para Latacunga e iniciaron su negocio." (2010, Noviembre 8) Diario La Hora, Noticias Cotopaxi.

Aunque los habitantes de esta parroquia reconocen la necesidad de difundir sus atractivos turísticos y gastronómicos los esfuerzos para lograr ese propósito han sido escasos, lo que conduce de modo inevitable a una pérdida de tiempo en el que no se reflexiona sobre sus costumbres gastronómicas y lo que esto representa en su vida como comunidad.

Ante este panorama, esta investigación busca ser un aporte inicial para que el tema se aborde con seriedad y compromiso, pues se enfoca en un hecho que está ahí, latente, que la gente de la parroquia lo conoce, pero que no ha recibido un tratamiento desde un punto de vista gastronómico.

No obstante, es necesario señalar que mientras no exista una organización entre las personas dedicadas a la elaboración y comercialización de estas tortillas la mayor parte de las ventas estará dirigida únicamente a la población de la misma parroquia, por lo que se haría necesario abrir posteriores propuestas para la factibilidad de opciones de mercado.

La propuesta de investigación busca incentivar la identidad social que los guaytacamenses tienen cuando se reúnen en familia para disfrutar de las comidas populares que se expenden en los puestos del parque central o en diferentes puestos de los barrios aledaños, siempre acompañados de las exquisitas tortillas de palo, evidenciando que el valor gastronómico ancestral atraviesa también el ámbito social y familiar.

Futuras investigaciones o proyectos podría plantear a la parroquia como una parada de observación y degustación de uno de los platos más exquisitos de la gastronomía autóctona de la Sierra central del Ecuador.

1.2 **Formulación del Problema**

¿Cómo influiría la investigación en las personas que realizan recetas a base de maíz en la Parroquia Guaytacama para valorizar la Gastronomía del lugar?

1.3 **Objetivos**

1.3.1 **General**

Revalorizar la preparación ancestral de las tortillas de maíz en la Parroquia Guaytacama, a través de las particularidades gastronómicas señaladas por las personas que elaboran este plato para conocer el patrimonio culinario que guarda esta práctica socio-cultural y ancestral gastronómica.

1.3.2 **Específicos**

- Analizar por qué estas tortillas de maíz no han sido difundidas como plato típico propio de la sierra centro del país.
- Reconocer el valor ancestral y la importancia económica de esta práctica gastronómica, para las familias que se dedican a su preparación.
- Determinar el conocimiento de esta receta ancestral por parte de las personas que la preparan y hasta donde se ha difundido su comercialización.
- Proponer y dar a conocer la tortilla de maíz mediante una receta estandarizada, creada a partir de las recetas aprendidas por las personas que tienen este negocio en Guaytacama.

1.4 **Justificación**

En los últimos tiempos, la gastronomía que retoma los sabores tradicionales y maneras de preparación ancestral de un pueblo ha tomado fuerza. Sin embargo, este esfuerzo se ha orientado a platos típicos ya conocidos de Ecuador y de modo esporádico a recetas poco conocidas y que han tenido la fortuna de ser difundidas.

El conocimiento de otras recetas está postergado y aunque siguen siendo parte de la cultura gastronómica de un pueblo conviven de modo permanente con el riesgo de que la tecnología incorporada a la cocina acabe progresivamente con la forma tradicional de preparar ciertos alimentos, o que en el peor de los escenarios la forma ancestral de preparación desaparezca.

En el caso particular de Guaytacama las tortillas de palo y las ucto tortillas, siguen elaborándose del modo en el que se han hecho por años.

La motivación para abordar el tema planteado en la investigación obedece a la necesidad de indagar y conocer si las características gastronómicas de las tortillas de maíz han sufrido alguna variación.

También pretende identificar aspectos que permitan dar realce a la cultura gastronómica ancestral de Guaytacama, pues la preparación y consumo de este plato es parte de la dinámica social y la expresión cultural de sus habitantes.

El comer tortillas de maíz es un momento para el encuentro familiar.

Con este primer acercamiento se puede argumentar que la Parroquia Guaytacama tiene una identidad gastronómica que se mantiene desde hace muchos años.

1.4.1 **Relevancia Social**

La investigación va dirigida a recopilar los testimonios de quienes elaboran este plato para identificar su valor gastronómico, al tiempo que busca ser el detonante para concienciar a los habitantes de Guaytacama sobre el valor ancestral que encierra la expresión gastronómica de las tortillas de maíz.

Así mismo quiere identificar aspectos que contribuyan a configurar un producto para ofrecer a turistas nacionales o extranjeros que buscan nuevos destinos y alternativas de la gastronomía ancestral de nuestro país.

El propósito del presente trabajo es dar a conocer la tradición por comer las tortillas de palo o tortillas de maíz fritas en tortera a fuego de leña como uno de los platos típicos que identifica a la parroquia Guaytacama.

Los beneficiarios serán las personas que tienen como fuente de trabajo la venta de este plato tradicional, tomando en cuenta que con una mayor promoción de su producto es probable que su elaboración y comercialización aumente con lo que se mejoraría su economía.

II MARCO TEORICO

2.1 Fundamentación Teórica

La gastronomía ecuatoriana tiene muchas particularidades en sus recetas, además algunas recetas mantienen su base ancestral en su elaboración, pero algunas recetas han ido variando con el correr de los años por el cambio de procesos y el uso utensilios más prácticos.

Pero existen lugares en los que la gastronomía ecuatoriana aún sigue intacta en la manera de preparación de sus platos, esta gastronomía es la que mantiene vivo el valor socio-cultural y tradicional de un pueblo.

Este trabajo se fundamentará teóricamente en el concepto de etnografía que es un método de estudio utilizado por los antropólogos para describir las costumbres y tradiciones de un grupo humano.

Este estudio ayuda a conocer la identidad de una comunidad humana que se desenvuelve en un ámbito sociocultural concreto. (2013, Febrero 20, Definición de etnografía - Qué es, Significado y Concepto)

En sociedades como la nuestra, atravesada por la diversidad y la diferencia, la etnografía que es parte de la antropología debe contribuir, a la defensa por el derecho a esa diversidad y diferencia.

Además debemos entender que no son los seres humanos como tales nuestros objetos de estudio, sino los procesos socio-culturales en los que estos se encuentran inmersos. (GUERRERO, Patricio, 1997, p.11)

Se debe tener en claro los conceptos de cultura, ya que estos nos ayudarán mucho en el objetivo de esta investigación, así tenemos como aporte que Lilyan Benítez y Alicia Garcés nos comparten algunas ideas fundamentales acerca de lo que es cultura.

La Cultura es social, o sea que no se refiere a los comportamientos individuales sino a los que son compartidos por un grupo, no es de índole biológica, por lo tanto no se hereda. Se transmite de generación en generación y se aprende durante toda la vida, siendo esta acumulativa y por lo tanto de índole histórica; es fruto de la acumulación de los conocimientos y experiencias de un grupo.

También la cultura es dinámica, porque está en permanente transformación y no se la mantiene estática, sino que se la crea y recrea constantemente.

De esta manera se hablará un poco de Guaytacama que es una Parroquia Rural del Cantón Latacunga cuyo origen histórico se remonta a la época pre-incásica de los Panzaleos, Caras y Colorados que habitaron en la Hoya del Pumacunchi. Su nombre es de origen autóctono, viene de dos palabras quichuas: Guayta = Jardín de Flores Pequeñas y Camac = Cuidador. Guaytacama significa entonces, "Cuidador del Jardín".

En la época de la colonia se deduce que Guaytacama existió como feudo de latifundistas entre los que figuran los Marqueses de Maenza propietarios de las Haciendas la Ciénega, la Avelina y Guaytacama, dedicados a la confección de paños, jergas y bayetas de alta calidad, prueba de lo cual, hasta la fecha se realiza estos trabajos artesanales en la población de Cuicuno. (CHASI, Wilman, 1997, junio, p.5)

Guaytacama está ubicada a 12 km. Al noroeste de Latacunga entre los ríos Pumacunchi y Cutuchi. La superficie de esta es de 37km² que equivale a casi 3.750 hectáreas de tierra plana. La vegetación es un poco escasa como producto de su clima, factores ambientales y productivos, así tenemos vegetación como el capulí, el eucalipto, matas de chilca, totora y sigse.

La agricultura tradicional del hombre guaytacamense se centra en los cultivos como son: maíz, cebada, trigo, frejol, habas, etc.; siendo los productos de mayor tradición de esta importante región de la patria.

En la Parroquia Guaytacama, se elaboran varias recetas con los productos de sus propios cultivos siendo el más predominante el maíz, estas recetas a base de maíz mantienen su preparación original desde hace varias generaciones, las más conocidas son las tortillas de palo, las ucto tortillas y el runaicho.

Cabe recalcar que estos platos típicos a base de maíz son elaborados por manos femeninas que aprendieron la receta empíricamente a través de la herencia hablada y práctica.

Por esta razón no se posee una receta estandarizada de estos platos y como en todo plato típico ecuatoriano cada familia tiene su estilo al momento de elaborarla, sin embargo eso no es impedimento para disfrutarlas de igual manera con el aderezo andino más apropiado como es el ají molido en piedra.

El proceso de elaboración de las tortillas de maíz mantiene su legado a través de los años, ya que se lo sigue preparando de la misma manera como se narra en un artículo escrito por Laura Barreros: "Aunque el origen del plato se desconoce, Dolores Vilca Toctaguano, oriunda de Guaytacama y comerciante de tortillas, asegura que la tradición culinaria superaría los 150 años".

La preparación de este alimento fue conociéndose a través de la tradición familiar. Dolores Vilca y Dioselina Iza recuerdan que sus madres usaban un tiesto de barro que se asentaba sobre tres piedras para tostar las tortillas.

En el inicio - según evocan- para la cocción de este alimento, no se usaba manteca de cerdo como en la actualidad sino que las tortillas se usaban al contacto directo con el tiesto calentado al fuego de trozos de leña seca y se las servía calientes en platos de barro.

El maíz usado en la preparación de las tortillas, en gran medida, se cosecha en los terrenos de los habitantes de la Parroquia Guaytacama y otra parte es adquirida en las ferias de las localidades cercanas, los quesos provienen de sectores lecheros de la región.

Dioselina Iza dice que algunos quesos se hacían en casa y otros se compraban en la Hacienda Guaytacama. Ahora, el derivado lácteo se adquiere en las ferias comerciales.

Según Dioselina, "el nombre de tortillas de palo se debe a que cuando estas se enfrían, se endurecen."
(Barreros, LAURA, 2012, pp. 66, 67, 68)

Guaytacama, que se esconde recatada entre sus totoras y tejidos de esteras y artesanías, de pronto despierta con el aroma fuerte del maíz molido, el queso criollo y la cebolla en rama; desde el tiesto o el sartén artesanal donde la tortilla frita, o de palo, inunda con ese sabor popular a toda nuestra provincia a sus calles, plazas y mercados. (Gutiérrez, TITO, 2012, p.48)

Se ha podido constatar que la elaboración de estas recetas a base de maíz se la realiza de manera artesanal, teniendo en cuenta que la manipulación de los ingredientes solo se la hace por las personas que saben la receta.

CAPITULO I.

1.1 Descripción del **Ámbito Espacial**

1.1.2 **Breve Historia de Guaytacama**

La Parroquia Guaytacama, cuya jurisdicción pertenece al Cantón Latacunga carece de una verdadera identidad histórica, ya sea por ser una parroquia de creación temprana, en relación con otros pueblos circundantes.

Sin embargo, de los pocos documentos a los que se tiene acceso se deduce que en la época pre-incásica no aparece lo que hoy es nuestro patrimonio territorial.

Todo a su vez que como dice el historiador González Suarez, "La Provincia de León cuenta con escasos documentos históricos, por lo que los pueblos comprendidos en el Valle entre Tiopullo y Sanancajas, son los menos estudiados, contándose entre estos los Panzaleos o Tacungas del norte que a su vez estaban constituidos por las tribus comarcas de los Tiopullos, los Callos, los Collas, los Cusubambas, los Sigchos, los Mulalós, los Pugilíes, los Toacasos, los Saquisilis de tierras sembradas y los Tanicuches asentados en los planos de arena y cascajal.

A la llegada de los incas eran parte de los Puruháes, los mismos que posteriormente en base de alianzas constituyeron la gran confederación de Quitu-Puruhá que ofrecieron dura y permanente resistencia a la invasión incásica, hasta ser finalmente absorbida por la nueva cultura sureña.

La resistencia frecuente sirvió para que numerosas familias autóctonas fueran sacadas y llevadas a las altiplanicies de Bolivia y Perú, siendo estas tierras repobladas con Aymaraes y Mirimaes del Cuzco, quienes obligaron asimilar la lengua Quichua, reemplazando el dialecto paniquito que hablaban los Panzaleos.

De esta síntesis se desprende que los pobladores de Guaytacama debió ser la resultante de la fusión de todos estos pueblos.

En la época de la colonia se deduce que Guaytacama existió como feudo de latifundistas entre los que figuran los Marqueses de Maenza propietarios de las Haciendas La Ciénega, la Avelina, Guaytacamito y Guaytacama etc.

Posteriormente nuestra jurisdicción aparece como propiedad de Melchor de Benavides y Loma, que debió constituirse en uno de los 28 obrajes existentes en la comarca, dedicados a la confección de paños, jergas y bayetas de alta calidad, prueba de lo cual, hasta la fecha se realizan estas faenas artesanales en la población de Cuicuno.

La existencia de un lugar llamado "Obraje" y otro "Batan" donde se procesaban la materia prima, de igual manera se ha premiado la "cohetería" que es la industrialización de la pólvora, seguramente de las labores realizadas por los ancestros en la fábrica existente en Latacunga en los albores de la independencia.

Históricamente Guaytacama es elevada a la categoría de parroquia eclesiástica el 17 de diciembre de 1829 de acuerdo a la primera inscripción realizada en el libro de bautizos que reposan en la curia de Latacunga, toda vez que anteriormente este territorio pertenecía a Saquisilí

como una doctrina de ańejo administrada por la comunidad de los Dominicanos.

La elevaci3n de categoría de Parroquia Civil, se supone que se dio el 29 de mayo de 1861 conjuntamente con la creaci3n del cant3n Latacunga, en la presidencia de Gabriel García M.

GUAYTACAMA top3nimo de la lengua quichua, significa GUARDIAN O CUIDADOR DE FLORES DESHOJADAS.

GUAYTA = chagrillo, flor; CAMA = guardián cuidador

1.2 Características Generales de Guaytacama

1.2.1 Clima

Como la generalidad de los pueblos de la regi3n interandina, Guaytacama posee un clima templado andino, cuya temperatura fluctúa entre los 8°C por las montańas y los 18°C al medio día.

Las estaciones climáticas verano e invierno que anteriormente eran definidas, en la actualidad por factores de la indisciplinada deforestaci3n y la contaminaci3n ha variado ostensiblemente, constituyéndose en enigma precisar el inicio de estas temporadas que en todo caso crea desconfianza y malestar en los

agricultores.

De igual manera el "Veranillo de las Almas" en noviembre y el "Veranillo del Niño" en diciembre que propician las temibles "heladas" en los sembríos realizados el día de San Francisco (4 de octubre) resultan de incierta predicción.

1.2.2 **Hidrografía**

La Parroquia se encuentra entre dos fuentes hídricas naturales, el Pumacunchi al occidente y el Cutuchi al oriente, del primero se captan caudales que se utilizan en el regadío de las zonas de Pupaná Norte y Cevallos; además existen otras fuentes menores en los terrenos pantanosos de la Libertad, cuyo caudal es aprovechado por usuarios del mismo barrio y San Sebastián, las haciendas cuentan con regadío seguro.

1.2.3 **Vegetación**

Como producto de su clima, factores ambientales y productivos, Guaytacama carece de una vegetación exuberante, únicamente se nota la presencia de algunas especies autóctonas como el capulí, el quishar,

matorrales como los chilcos, totora y totorilla utilizada en la cestería.

El cabuyo del cual se extrae su néctar (mishque) que anteriormente se constituía como un alimento y elemento indispensable en la elaboración de la chicha de jora, además de cabuyo se utilizan sus fibras en la confección de sogas y posteriormente en alpargatas.

Los cultivos tradicionales son el maíz, las papas, el frejol, las habas, las calabazas y un reducido cultivo de frutales, hortalizas y legumbres destinada al consumo doméstico; en tanto que las pocas haciendas existentes son grandes productoras de leche, actualmente se encuentran diversificando sus cultivos con brócoli, espárragos, tomates, vainas, calabacín, etc., todos destinados a la exportación.

1.2.4 **Producción y Comercio**

La producción, debido al constante recateo de la tierra, resulta insuficiente a los intereses de la comercialización, especialmente en el sector agrícola el mismo que se maneja en forma rudimentaria, pese a lo cual existe una considerable producción de maíz, frejol y

chocho sin que se pueda determinar reales porcentajes.

Más bien se ha incrementado el cultivo de pastizales que contribuyen a la producción de leche que sumado a los que producen las haciendas generan un volumen apreciable, de igual manera los habitantes se dedican a la crianza de cerdos, ovejas y aves de corral.

Actualmente se desarrollan algunas industrias manuales como: elaboración de quesos, mantequilla, jergas, bayetas y la industrialización de la totora en la cestería, también se elaboran los fuegos pirotécnicos; otro sector de la población se dedica al comercio informal, especialmente de frutas, legumbres, productos de totora en diferentes ferias de la provincia y el país.

1.2.5 **Población**

Realizado el último censo de población y vivienda en 2010 se proporciona el siguiente resultado: 9668 habitantes, 5128 hombres y 4540 mujeres; todos distribuidos en 3541 viviendas, considerando que la tasa de crecimiento anual a nivel nacional es de 3% en la actualidad y se estima

que tendremos 10564 habitantes y un promedio de densidad de 374 personas por km²; un elevado porcentaje lo constituyen las personas de proveniencia mestiza e indígena.

1.2.6 **Soberanía Alimentaria**

La soberanía alimentaria implica la determinación y el abastecimiento de los requerimientos de alimentos de la población a partir de la producción local y nacional, respetando la diversidad productiva y cultural.

Soberanía alimentaria es el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos.

Es la capacidad de autoabastecimiento primero de la unidad familiar, luego de la localidad y por ultimo del país. Mediante el control del proceso productivo, de manera autónoma.

Con ello, se garantiza el acceso físico y económico a alimentos nutritivos. En la constitución del 2008 se coloca a la soberanía alimentaria como uno de los ejes de la estrategia social y económica.

En el titulo segundo, la soberanía alimentaria es

definida de la siguiente manera:

“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (art. 13) (VAZQUEZ, Lola - SALTOS, Napoleón, 2011-2012, pp. 183,184)

1.3 Historia de la Tortilla en Guaytacama

Las tortillas de maíz o de palo que se preparan en Guaytacama tienen una tradición muy antigua, lamentablemente no existen archivos visuales o escritos acerca de esta práctica gastronómica.

Pero lo que sí existe es la memoria de las personas más antiguas de la parroquia que mediante sus relatos, anécdotas y recuerdos se puede dar a conocer un poco sobre la historia de las tortillas de maíz que se han venido preparando desde hace mucho tiempo.

En una entrevista realizada por Laura Barreros encontramos información que nos dice que aunque el origen

del plato se desconoce, Dolores Vilca Toctaguano, oriunda de Guaytacama y comerciante de tortillas, asegura que la tradición culinaria superaría los 150 años.

Dolores, de 80 años, es nieta de Teresa Defaz Tipán, la primera mujer que comercializó las tortillas de maíz en la plaza central de Guaytacama. Ella aprendió el oficio de su madre, María Toctaguano Tipán, hace algunos años.

La preparación de este alimento fue conociéndose a través de tradición familiar. Así, María Dioselina Iza Toaquiza, de 71 años de edad, hija de Carmen Toaquiza Toctaguano y nieta de María Toctaguano Tipán aprendió y heredó este oficio y continuó con la comercialización de las tortillas 'de palo'.

Dolores Vilca y Dioselina Iza recuerdan que sus madres usaban un tiesto de barro que se asentaba sobre tres piedras para tostar las tortillas.

En el inicio -según evocan-, para la cocción de este alimento, no se usaba manteca de cerdo como en la actualidad sino que las tortillas se asaban al contacto directo con el tiesto calentado al fuego de trozos de

leña seca.

Para llegar a la plaza, las comerciantes debían cargar en sus espaldas -desde sus casas- una porción de leña atada con una soga y sobre los trozos de tronco acomodaban los charoles, especie de bandeja de madera langa y ancha donde se acomodan las filas de tortillas crudas cuyo número pudo ser de 200, pero ahora oscila entre 350 y 550, dependiendo de la dimensión del recipiente.

En la plaza de Guaytacama, hace algo más de 70 años, señala Dolores Vilca, se vendían dos tortillas de maíz por "un kalé". Esa unidad monetaria era un fragmento del real cuyo valor era inferior al sucre, moneda que antecedió al dólar en el Ecuador.

Calientes, las tortillas eran servidas a los clientes en platos de barro. Ahora, una de aquellas tortillas cuesta 0.25 centavos de dólar.

El maíz usado en la preparación de las tortillas, en gran medida, se cosecha en los terrenos de los lugareños

y otra parte es adquirida en las ferias de localidades cercanas. Los quesos provienen de sectores lecheros de la región.

Dioselina Iza dice que otrora algunos quesos se hacían en casa y otros se compraban en la Hacienda Guaytacama.

Ahora, el derivado lácteo se adquiere en las ferias comerciales. Según Dioselina, el nombre de tortillas de palo se debe a que cuando estas se enfrían, se endurecen.



Grafico No. 2. Tortillas de palo (maíz), Mendoza, Pablo (2013), Archivo fotográfico.

1.3.1 Nostalgias de la piedra de moler

El aderezo tradicional de las tortillas de palo es el ají. Años atrás este picante se preparó con la ayuda de

piedras de moler.

Allí el fruto rojo era aplastado junto con granos de sal sin refinar. Molido el ají se recogía en un recipiente pequeño al que se le agregaba agua y añadía cebolla picada en trozos finos.



Con los años la piedra de moler cayó en desuso para la preparación del ají. Ahora, se licua con el tomate de árbol, cuyo jugo ha reemplazado en gran medida al agua con sal en grano, aunque muchas de las comerciantes siguen moliendo el ají en piedra para luego mezclarlo con el tomate, añadirle cebolla y sal refinada.

Una variante de este condimento, fue el llamado ají de músico. Según recuerda Laura Chancusig, la preparación

de este picante fue tradicional en el barrio Pilacoto, ubicado al norte de la parroquia Guaytacama.

Las familias y amigos del lugar se reunían para degustar las tortillas de maíz y preparaban ese ají en piedra de moler.

Se picaba el ají en pedacitos chiquitos, la cebolla en pedazos más largos, se ponía sal en grano y chicha, recuerda esta mujer, cuya hermana, Rosa Chancusig, aprendió la preparación de las tortillas con Carmen Toaquiza Toctaguano, también hija de la mujer que inició el comercio de este plato tradicional, hecho por las manos de las mujeres de Guaytacama.

La investigación se enfoca en las señoras que venden las tortillas de palo en los puestos de ubicados en la Parroquia Guaytacama de la Provincia de Cotopaxi.

Guaytacama está ubicado a 12km al noreste de la ciudad de Latacunga y a 90km al sur de la ciudad de Quito; su ingreso es por el punto denominado la Piedra Colorada⁵, entrada principal y desde ahí, hasta el centro

⁵La Piedra Colorada: Punto de referencia en la Panamericana Norte km12 vía Latacunga - Quito.

son 2km.

Los puestos de venta de tortillas de maíz más representativos de la Parroquia se ubican en la parte sur del parque central, en la calle Abdón Calderón donde existe la mayor concurrencia de personas que anhelan degustar las tortillas de palo junto con los platos típicos que allí se venden.

En la calle 24 de mayo frente al cementerio y en la calle Vicente León vía de acceso al barrio Pilacoto.

Todos los fines de semana, en las fiestas de la Parroquia y los barrios que la conforman, las vendedoras en sus respectivos puestos, ponen a disposición de los comensales una tradición de varios años en forma de plato típico, estas son las tortillas de maíz o de palo.

"Harina de maíz crudo que fuera elaborada sobre la tarde y que redondeada por manos diestras, dejan al condumio en el interior de la masa para que el fuego derrita el queso y cocine el picadillo de cebolla blanca, que nos delata como golosos contumaces de las tortillas de "palo"". (Gutiérrez, TITO, 2012, p. 48)

Cada puesto de venta de tortillas es diferente, ya que cada familia tiene su toque personal al momento de

preparar la masa y el relleno, eso se lo puede identificar porque es muy común que cada vendedora ofrezca una probana⁶ para llamar la atención del comensal

CAPITULO II. Historia del Maíz

Hablar del maíz y su historia es remontarse a épocas muy remotas, LLANOS (1984) dice que "aunque el origen del maíz es debatido, la mayoría de los investigadores señalan que el maíz actual se derivó de una hierba nativa del valle central de México, hace aproximadamente 7.000 años" (p.15), esta variedad se denomina *Zea mays*⁷, la cual fue domesticándose durante muchos años por su fácil adaptación al clima y terreno, donde fue cultivada dándose varios tipos de maíz.

En aquel tiempo los habitantes de esos pueblos centroamericanos recolectaban las pequeñas mazorcas con fines alimenticios, siendo este un alimento básico y muy importante en su dieta, las ceremonias y su cultura.

Las galerías de las pirámides de estas culturas aún

⁶Probana: Es la muestra del producto para que el comensal pruebe y se decida a comprarlo para servirse.

⁷*Zea Mays*: comúnmente llamada maíz, choclo, millo, aba o elote, es una planta gramínea anual originaria de América introducida en Europa en el siglo XVII.

conservan pinturas, grabados y esculturas que muestran la importancia de este alimento precolombino para su civilización y la gran connotación que se generó al difundirse este alimento por toda América.

Hasta ese entonces en lo que ahora es nuestro territorio ecuatoriano y la mayor parte de América del sur, estaba dominaba el imperio inca.

Hacia el siglo XII de la era cristiana varias tribus asentadas en la región del Cuzco, altiplano andino, no lejos del Lago Titicaca, luchaban entre sí por obtener el predominio.

Una de ellas, la que logro imponerse, fue la de los incas. Sus remotos orígenes están envueltos en el misterio y casi nada se sabe a ciencia cierta sobre su génesis.

Se conoce, sí, que hablaban el quechua, lengua emparentada con el vecino aymara, y se presume que los dos idiomas quizá tuvieron un antecesor común.

Parece, en todo caso, que el último foco de expansión tanto de los incas como del quechua estuvo en

los márgenes de los ríos Apurímac y Urubamba, que bajan de los Andes a engrosar el Ucayali, afluente meridional del Amazonas.

El enigma sobre el origen de los incas es de tal naturaleza que mientras algunos científicos creen vinculado al idioma quechua a las lenguas tupi, del este de Sudamérica, otros piensan que estuvo emparentado con los idiomas hoka de América del Norte. (SALVADOR LARA, Jorge, 2009, pp. 82, 83)

2.1 Expansión del Maíz hasta el Ecuador.

Una vez que el maíz se estableció en Mesoamérica, este fue distribuido en tiempos precolombinos a lo largo y ancho de toda América, así se empezó a cultivar en lo que ahora es nuestro territorio ecuatoriano.

Plutarco Naranjo dice que de acuerdo a los descubrimientos arqueológicos, la presencia del hombre en el actual territorio del Ecuador se remonta entre 10.000 y 20.000 años atrás y corresponde al periodo de los llamados "cazadores tempranos", cuya alimentación se basó

principalmente en la caza de animales que existían en esa época.

Entre los numerosos restos arqueológicos hallados en el sitio denominado Las Vegas⁸, se encuentran algunas herramientas de labranza elaboradas de piedra o de grandes caracoles. También se han encontrado fitolitos⁹ que, con gran probabilidad, corresponden a residuos de maíz.

Juan Martínez Borrero señala que a partir de la fase Valdivia (4.000 - 2.300 a.C.), desarrollada en las tierras bajas tropicales al oeste de los Andes, y quizá antes, el maíz pasa a formar parte de la cultura ecuatoriana hundiendo sus raíces y levantando su caña y sus hojas en todas partes. Se convierte en un alimento de extraordinaria importancia, ayuda a crear sociedades diversas, participa en la generación de mitos y rituales,

⁸La cultura Las Vegas: fue la primera cultura que se asentó en los actuales territorios del Ecuador en el holoceno y pleistoceno tardío en la costa entre 8000 AC y 4600 AC

⁹Fitolitos: son biolitos de origen vegetal, de tamaño microscópico y naturaleza química preferentemente silíceo o cálcico.

y posibilita la ocupación de múltiples espacios que sin él, tal vez hubiesen permanecido vacíos o con algún otro tipo de cultivos.

La cultura Valdivia siendo de las primeras en habitar nuestro territorio fue desarrollando utensilios hechos en cerámica, que sirvieron para cocinar los alimentos de origen animal o vegetal, Plutarco Naranjo comenta que también crearon grandes recipientes de barro cocido que sirvieron para almacenar el maíz, el frejol y otros productos por largos periodos de tiempo, lo que generó excedentes, permitiéndoles desarrollarse cultural y tecnológicamente.

Ahora es más que obvio que en el Ecuador temprano se practicaba una agricultura de interesantes rendimientos que complementaba otros recursos de subsistencia en un sistema de explotación del medio donde habitaban.

2.2 La Importancia del Maíz en Nuestra Cultura

Desde que el maíz llegó a nuestro territorio, éste tomó

un gran lugar en la cultura de nuestros ancestros, especialmente para los incas que habitaban la zona interandina de lo que ahora es el Ecuador.

Juan Martínez Borrero nos dice que varios años más tarde cuando la planta del maíz ya estaba adaptada a las condiciones distintas y variables de las costas ecuatorianas y por consiguiente de la zona interandina, el maíz presente en la sierra ecuatoriana cambia de sentido, se transforma en símbolo e impulso de las sociedades andinas, cuando volviéndose chicha construye nuevas relaciones sociales que marcaran la fase de Desarrollo Regional e Integración de sus pueblos.

Es evidente que las sociedades se habían vuelto más complejas, pues ya existían otras formas de intercambio de productos y de relaciones sociales.

Estas condiciones complejas son enfrentadas de diversa forma por los habitantes de la sierra ecuatoriana y en algunos casos podemos encontrar un reflejo de formas más complejas de organización, basadas en liderazgos locales de carácter excepcional, y en otros originados a

partir de grandes corrientes difusoras de cambios culturales e ideológicos.

Hoy en día mantenemos muchas tradiciones de nuestros antepasados, el legado gastronómico que tenemos es muy extenso y el maíz es parte fundamental de nuestra cultura alimentaria.

Encontramos así formas excepcionales que muestran la influencia que el maíz jugó sobre el desarrollo de la cultura.

En el mundo andino, el maíz y la papa poseen una importante carga simbólica, como se menciona en la siguiente cita de Sonia Montesino:

Ambos productos cultivados fueron básicos en la dieta precolombina; aunque algunos antropólogos acuñaron el término "cultura del maíz" para hablar de sociedades americanas más desarrolladas, otros sostienen que el maíz junto con la papa, en términos simbólicos, funcionan como opuestos complementarios.

El maíz tiene más prestigio social y ritual y está asociado a "lo alto", en tanto que la papa se relaciona con "lo bajo".

Es decir, el maíz casi siempre ha estado relacionado con los círculos sociales altos; en cambio, la papa, con los sectores populares; por ejemplo, en el banquete ofrecido al Libertador Simón Bolívar en Quito (1822), en el listado de compras de productos alimenticios para dicho evento, no se menciona la papa; posiblemente, como presume Pazos, este tubérculo no representaba un alimento sofisticado para las clases altas, pero si se lo consumía en los sectores populares. Uno de esos platos que poseía papa era el loco. (Pazos Carrillo, SANTIAGO, 2010, p.33)

2.2.1 Clasificación del Maíz



Grafico No.4. Clasificación del maíz, (2010), Tegantai, Agencia Ecologista de información.

Nuestro país tiene una amplia variedad de maíces que constituyen un rico patrimonio de tradiciones agrícolas, culturales y alimentarias.

El cultivo de maíz en el Ecuador se lo hace en todas partes exceptuando los páramos y sub-paramos por su altitud que supera los 3000 msnm.

Según Javier Carrera Carrillo el maíz promedio ecuatoriano es de mazorca mediana a pequeña, de grano muy redondito y marcadamente pesado.

Para darnos una idea de lo que esto significa, podemos compararlo con el maíz típico de los andes centrales (Perú y Bolivia), de mazorca más a larga, grano muy grande y en forma de disco muy ligero.

La forma de las mazorcas también varía, junto con su tamaño.

- Tenemos mazorcas pequeñas y casi redondas, que caben dentro de un puño abierto.
- Tenemos mazorcas gordas, largas de hasta 30 centímetros de longitud.

- Tenemos mazorcas que son regulares, como cilindros; otras son mucho más gruesas en la base que en la punta, dando una estructura cónica.

Incluso la disposición de los granos varía: en algunas variedades es regular, como un desfile de granos. En otras, muy comunes, su disposición sigue un patrón claramente espiral. Y aun en otras la disposición es totalmente caótica.

Hay variedades en las que la mazorca se cubre de grano de base a punta; otras tienen los últimos centímetros de la punta desprovistos de grano.

Las anteriores son algunas de las formas populares de clasificar al maíz.

Pero la más importante de todas es, sin duda, la que toma en cuenta características estructurales del grano y por ello, el tipo de uso al que está destinado. Siguiendo este patrón, encontramos el canguil, el maíz suave, el mishca, el chulpi, el morocho, el morochillo y el maíz duro. Conozcamos más de ellos:

2.2.1.1 Canguil



Conocido internacionalmente como reventón. Sus granos son pequeños, formados por una capa exterior dura y un corazón suave.

Cuando el maíz reventón se calienta, el aire en su interior intenta expandirse, pero se topa con la barrera formada por la capa dura exterior.

El aire se va acumulando, hasta que finalmente explota, inflando el suave corazón del grano en forma del canguil que tan bien conocemos.

Existe un consenso básico entre los investigadores que señala al reventón como el tipo de maíz primordial, desarrollado en lo que hoy es México por campesinos hace 7.000 a 12.000 años.

De él se derivarían todos los otros tipos de maíz, por adaptaciones locales a lo largo de los siguientes milenios.

En el Ecuador solían ser comunes los canguiles de color amarillo, blanco y rojo, pudiendo aparecer amarillo-pálidos y rosados por cruce entre los anteriores.

El grano podía ir desde casi completamente redondo, hasta muy puntiagudo, como garra de animal (aparentemente estos últimos serían los más antiguos).

Esta diversidad fue desplazada por variedades comerciales de canguil amarillo, que presentan la ventaja de tener un reventado más uniforme, donde casi todos los granos se transforman en canguil.

Los canguiles nativos siempre dejan un porcentaje de granos sin reventar, endurecidos, en el fondo de la olla.

Pero tienen por otro lado ventajas importantes: una mayor diversidad genética, adaptaciones a condiciones locales, un sabor más completo, y una mayor resistencia a condiciones adversas, plagas y enfermedades. Las variedades nativas están actualmente en peligro de extinción.

2.2.1.2 Suave



Grafico No.6. Maíz Suave, (2010), <http://riobamba.empleo.com.ec/vendo-semilla-de-maiz-suave-blanco-blandito-viii-116894-comven02>

También llamado harinoso, es el más importante de los maíces en la alimentación humana. Al parecer es el resultado de trabajos de selección a partir del canguil, desarrollados en la zona andina.

Dos focos han sido identificados hasta el momento, sin que se pueda definir si son interdependientes o

independientes: la costa ecuatoriana y el altiplano boliviano.

La creación del maíz suave fue fundamental en la adopción del maíz como planta principal de cultivo por parte de las culturas americanas, dada su versatilidad como alimento.

El maíz suave es de grano grande y harinoso. Para reconocerlo, basta con morder un grano seco: si es de variedad suave, se partirá con facilidad.

En los otros tipos de maíz, lo que se parte es el diente del experimentador.

Produce granos blandos que se pueden cocinar tiernos (choclo), semi-tiernos (cau), en mote con grano semi-tierno (choclo-mote), en mote, en mote molido, germinados y luego molidos (chicha de jora), secos y tostados, secos y molidos en harina (Tortillas de maíz).

Son en general maíces tardíos, es decir, demoran más tiempo en madurar.

Y son marcadamente más exigentes que otros tipos de maíz: requieren suelos suaves y muy fértiles y cantidades

adecuadas de humedad en los momentos críticos de su desarrollo.

Son más sensibles al ataque de plagas y enfermedades, así como a las variaciones climáticas.

Se cultivan principalmente en la Sierra, donde se encuentran decenas de variedades emblemáticas, por ejemplo:

Jatunzara (mazorca grande, grano amarillo suave, cultivado a más de 3.200 msnm), *Chillo* (similar al anterior, granos más redondos, cultivado en valles interandinos), *Puka* (granos rojos con vetas negras), *Gallo* (granos amarillos con "cresta" roja), *Negros* (algunas variedades, que van desde el morado oscuro y brillante hasta el negro mate).

En la Costa y Amazonía están representados por unas pocas variedades, de las cuales las más conocidas son el cubano y el Blanco.

En base a investigaciones realizadas con fitolitos en la costa ecuatoriana, Deborah Pearsall ha construido un modelo de la posible expansión del maíz en lo que hoy es

Ecuador, procedente de México por vía terrestre, que está ganando aceptación en la comunidad científica.

El maíz, duro o canguil, habría penetrado por la vertiente oriental de los Andes, para luego cruzar a través de los valles interandinos hacia los valles costeros en la zona sur del país, donde los restos de su presencia se remontan a 2.450 a.C.

Allí se habría producido la selección genética que llevaría a la creación del maíz suave, del cual se han identificado en Real Alto (provincia de Guayas) los restos más antiguos en América del Sur: 2.300 a.C.

En contraste, los restos más antiguos (aún por confirmar) de maíz suave en México se ubican alrededor de 1.200 a.C.

Posiblemente llegaron a Mesoamérica procedentes de la región andina por vía marítima: hay suficientes pruebas del comercio que los balseros Manteños mantenían con la costa pacífica de México, y no se descarta que ese contacto ya existiera en tiempos de la cultura Machalilla

(1.800 a 1.500 a.C.), aunque aún no se han encontrado pruebas de ello.

2.2.1.3 **Mishca**



Dentro de los maíces suaves, hace categoría aparte en la clasificación campesina el mishca: se trata de variedades de maduración más rápida y de grano más suave y dulce. Sus usos son similares a los del maíz suave. Se cultiva en la Sierra.

2.2.1.4 Chulpi



Grafico No.8. Maíz Chulpi , (2012),
http://provefru.com/product_info.php?products_id=712

Otra subcategoría bien diferenciada del maíz suave es el *chulpi*: un maíz de mazorca y grano pequeños, particularmente suaves cuando se tuestan. Consumido tierno es más dulce que el maíz suave, pero tiene una consistencia pastosa y pegajosa no muy apreciada.

De preferencia se lo consume seco y tostado, ya que de esta forma es más blando y sabroso que el tostado hecho con el maíz suave o con el *mishca*.

Los granos tienden a ser delgados y alargados. Las variedades peruanas de chulpi son de grano exageradamente largo, delgado y plano, y son aún más suaves que las ecuatorianas. Se cultiva en la sierra.

2.2.1.5 Morocho



Similar al canguil pero con granos más grandes. Se trata de un maíz muy duro. Surgió probablemente cuando los campesinos realizaron selección genética buscando granos más grandes a partir del canguil, labor que, como mínimo, debe haber tomado varias generaciones de cultivadores.

No tiene el interior blando de los reventones, por lo que no "explota" al calentarse. Sus granos presentan

un tinte perlado o vidriado característico, debido a la cristalización de la capa externa.

Sus colores van del amarillo al blanco perlado, siendo las variedades amarillas las más duras y las blancas las más apreciadas en la alimentación humana.

Soporta bastante bien el frío, aunque también hay variedades de clima caliente. Es muy rústico, es decir, soporta mucho mejor que el suave la falta de riego, los suelos pobres, los cambios climáticos y el ataque de plagas y enfermedades. Además, es de crecimiento más rápido.

En Ecuador, la tradición alimentaria dice que el morocho es uno de los alimentos indispensables para que niños y niñas crezcan fuertes y saludables. Se come en choclo, en *chuchuca* (grano cocido y deshidratado al sol) y seco, molido.

Aunque se puede hacer harina fina, lo más común es molerlo en harina gruesa, para luego cocinarlo. Se cultiva en la Sierra y en la costa.

2.2.1.6 **Morochillo**



El morochillo, muy parecido al morocho pero de tuza más delgada y grano más pequeño, es más duro y se usa exclusivamente en la alimentación animal, en especial de las aves de corral. Se cultiva en la Sierra y en la Costa.

2.2.1.7 Duro



Grafico No.11. Maíz Duro, (2012),
<http://www.agricultura.gob.ec/>

Los maíces duros son los más comunes en las zonas tropicales de América, y en Ecuador se cultivan en los valles tropicales y subtropicales de Costa y Amazonía.

Algunos son ligeramente blandos y se pueden tostar, otros son tan duros como el morocho, del que se diferencian por no presentar su capa exterior cristalizada.

Suelen ser de color amarillo, aunque el blanco, el rojo, y el amarillo con vetas rojas eran comunes en el pasado.

Un ejemplo notable de maíz duro es el *tusilla*, de mazorca delgada y flexible, que gusta de tierra no muy fértil y poca humedad.

El *tusilla* presenta una gran oportunidad en las tierras secas y degradadas de Manabí, Guayas y Loja. Los maíces duros se consumen cuando están tiernos, una vez secos, sirven como alimento para animales.

2.2.2 **Otras clasificaciones**

En los años cuarenta los investigadores Anderson y Cutler realizaron una clasificación cuantitativa de las variedades de maíz en América.

Para ello midieron con exactitud algunas de las variantes que hemos mencionado en los párrafos anteriores.

De esta manera definieron la existencia de 300 razas americanas de maíz. Este esquema ha sido calificado como "subjetivo" por otros investigadores y no es ampliamente aceptado.

Lo que si se logró definir con el trabajo de estos investigadores, es que la tarea de clasificar al maíz es difícil debido al alto porcentaje de cruces que existen.

Hay por ejemplo variedades que son claramente duro-harinosas, ¿dónde deben clasificarse?

Otros dos esquemas son de interés para nuestra situación. Ambos son citados por Eduardo Estrella:

a) El padre Juan de Velasco realizó una clasificación muy básica a finales del siglo dieciocho, que refleja la información manejada por la población mestiza urbana del Ecuador de entonces:

TABLA II.10 Clasificación limitada de maíces ecuatorianos

Nombre: tipo de maíz	Características
Amarillo	Grande, blando.
Blanco	Grande, largo, delicado.
Canguil	Chico, algo duro, puntiagudo.
Carapali	Mediano, blanco, con punta aguda y roja.
Chulpi	Blanco mediano, chupado, muy tierno y gustoso.
Negro	Grueso, grande, un tanto duro, blando.
Tumbaque	Grueso, chato, pardo, blando.
Morocho	Pequeño, medio amarillo, durísimo, no apropiado para alimentación.

Este esquema es evidentemente simplista, y refleja los conocimientos limitados de Velasco, en una época en

la que las comunicaciones eran muy difíciles y la separación cultural entre las élites urbanas y los campesinos era muy marcada.

b) Otro esquema, basado en la comparación botánica con clasificaciones de otros países, es el que presentó el investigador norteamericano David Timothy en 1973:

TABLA II.11 Clasificación por áreas y tipos de maíces ecuatorianos

Razas de Tierras Altas	Canguil
Sabanero ecuatoriano	Cónico dentado
Mishca	Uchima
Kcello ecuatoriano	Clavito
Chillo	Tusilla
Chulpi ecuatoriano	Gallina
Huandango	Candela
Razas de tierras bajas	Chococeño ecuatoriano

CAPITULO III.

3.1 Historia de la tortilla de Maíz

El origen de la tortilla en Mesoamérica puede remontarse hasta antes del año 500 A.C. Se dice que en la región de Oaxaca se tienen evidencias de que la tortilla empezó a utilizarse al final de la Etapa de Villas (1500 a 500 A.C.), se sabe esto ya que las planchas de arcilla utilizadas para su cocimiento aparecieron en ese entonces.

Las civilizaciones precolombinas de Mesoamérica usaban el maíz como su alimento base al igual que la sociedad moderna de esta misma región.

Así como se dio la expansión del maíz por toda América, antes de las conquistas del viejo mundo, puede que algunas tradiciones gastronómicas como las tortillas de maíz se hayan transmitido tomando nuevas formas acorde a los pueblos que la acogían.

3.2 Breve Historia de la Tortilla de Tiesto en Ecuador

Desde la época precolombina el maíz, la papa y el frejol fueron los principales alimentos que se consumían en las poblaciones de lo que ahora es nuestro país, el maíz principalmente era utilizado de varias maneras, ya sea en mazamorras, como tostado, asados o como harina que es el principal ingrediente de las tortillas que se las cocinaba en tiestos y que constituían el principal alimento como lo es ahora el pan.

Cada provincia de cada región del Ecuador tiene su manera distinta para hacer las tortillas de maíz, pero los principios de esta receta son prácticamente los mismos con variaciones acorde a la alimentación de cada pueblo.

Cuando el choclo se encuentra maduro, se lo deja secar en su propia planta hasta que obtenga un color

amarillo - naranja, en este punto es cosechado, desgranado y puesto al sol por varios días hasta que el grano este completamente duro y seco.

Posteriormente el grano es colocado en un tiesto de barro y calentado hasta que se torne de color ocre y emane un olor agradable.

Cuando el grano se encuentra frío, este es molido finamente hasta que se convierta en polvo, en ese momento el grano obtiene el nombre de harina de maíz o polvo de maíz. Con este producto se pueden preparar varios platos, entre los que se destacan las tortillas de maíz hechas en tiesto.

Para elaborar este plato se coloca la harina de maíz en un recipiente hondo, luego se añade sal, agua, huevos y un poco de mantequilla, luego se procede a mezclar muy bien los ingredientes hasta que se obtenga la masa.

Mientras tanto se prende un fogón a leña y se coloca un tiesto de barro para que se caliente.

Cuando la masa ha reposado por unos minutos, se procede a elaborar pequeñas bolas de masa para luego aplastarlas con las palmas de las manos hasta

convertirlas en tortillas; de ahí son colocadas en el tiesto caliente hasta que se tuesten completamente.

Antiguamente las tortillas de maíz eran consumidas masivamente, ya que remplazaban al pan en el desayuno.

Una vez que el maíz se estableció en nuestro territorio, fue uno de los alimentos que se consumían más en las altas sociedades de ese entonces, a partir de ahí se comenzó a diversificar la manera de preparación de este grano, con el transcurso de los años aparecieron varias recetas que son parte de la gastronomía ancestral propia de cada lugar y se mantenían mediante la enseñanza empírica y la oralidad a cada nueva generación.

También las recetas se mantenían mediante cuentos o leyendas que se contaban sobre alguna receta, como la de las tortillas de maíz con queso en tiesto de la Provincia de Bolívar como se cuenta a continuación:

Aquella mañana, en los primeros días del mes de Octubre de 1873, una caravana de varias carretas, caballos y siete mulas cargadas de queso, papas y harina de maíz, habían iniciado el viaje desde Salinas de Bolívar.

Varios días después del duro trayecto, aguantando las fuertes lluvias y los vientos helados del arenal, en el camino de los hieleros del Chimborazo, el arriero, Don Manuel Vela, se vio obligado a detener la caravana en la hacienda El Salinerito, hacienda que era muy conocida por las cálidas acogidas brindadas a todos sus visitantes.

Don Manuel fue informado que las torrenciales lluvias habían destruido el paso de las dos quebradas, lo que no permitía la llegada de alimentos desde hacía ya varios días.

Se había pedido auxilio a su excelencia, el corregidor de Chimbo, mediante el envío de los famosos chasquis, que llevaban un pergamino con detalles de lo sucedido.

El corregidor había ofrecido enviar un cargamento de alimentos como ayuda hasta la reparación del puente, ayuda que nunca llegó por la negligencia de los jefes encargados.

Debido a dicho contratiempo, y al encontrarse desprovistos de alimentos, ya que las fuertes lluvias destruyeron los sembríos, Don Manuel ofreció tres cargas: una de papas, una de queso y una de harina de maíz, como ayuda para atender las necesidades de los huéspedes.

Se llamó a Rosa, la empleada más vieja, hábil y con mucha experiencia en la cocina, quien preparó una mezcla de papa, harina y queso y lo coció en un tiesto de barro.

Rosa con estos ingredientes y su innata habilidad para preparar alimentos, había hecho las más exquisitas tortillas que jamás se habían probado en región alguna.

Al conocerse la exquisitez de esta improvisada receta, su fama se extendió por toda la provincia, en donde su sabor se posicionó como un plato muy popular hasta que nuevamente se siguió haciendo el pan en horno de leña, que por la facilidad en su preparación borró las afamadas tortillas de maíz y se olvidaron las viejas recetas, hasta que dichas recetas fueron encontradas y nuevamente fue posible degustarlas tal como las conocemos hoy.

3.3 Lugares del Ecuador donde se Preparan las Tortillas de

Maíz

En Ecuador existen varias maneras de preparar tortillas de maíz, eso es debido a la región y provincia en la que nos encontremos.

El tipo de maíz utilizado no es el mismo, cada receta es única, algunas llevan algún tipo de relleno, otras al contrario son simples, muy parecidas a las tortillas mexicanas, pero más pequeñas y gruesas.

Las tortillas de maíz han sido alimento apetecido en varias partes de nuestro país, sin duda algunas recetas se conocen más que otras.

Para tomar algunos ejemplos citaremos las tortillas de tiesto hechas en la Provincia de Imbabura que son muy simples, ya que no llevan ningún condumio y son asadas en tiesto.



Grafico No.12. Tortilla de Maíz asada, (2013), <http://www.ibarra.gob.ec/cultura/index.php/gastronomia>

Las tortillas de maíz cocinadas en piedra de la Provincia de Manabí que contienen el famoso queso manaba y se comercializan en la vía de la ruta del sol.



Máshacia el centro del país, están las tortillas de maíz en tiesto de la Provincia de Bolívar preparadas con queso, cebolla blanca picada o con papa y queso.



Y las tortillas de maíz sujetos de esta investigación comúnmente llamadas tortillas de palo de la Parroquia Guaytacama en la Provincia de Cotopaxi que son elaboradas con el maíz mayormente cosechado en los terrenos de la misma parroquia, estas tortillas se caracterizan por tener un relleno de queso criollo y cebolla blanca y se diferencia de las demás tortillas porque esta es frita con manteca de chanco en tuestos de metal calentados con leña seca.



Grafico No.15. Tortilla de palo fritas en tiesto a fuego de leña, (2013), Mendoza, Pablo, Archivo Fotografico.

CAPITULO IV.

4.1 Importancia Gastronómica de la Tortilla de maíz en Guaytacama.

Las totillas de palo tienen una gran importancia en la Parroquia Guaytacama, ya que son parte de la dieta de los habitantes que las consumen todos los fines de semana. Es un plato ancestral que se lo ha venido elaborando por las familias que conocen esta receta y se ha convertido en una herencia gastronómica para todo un pueblo.

Este bocadillo caliente se hace cada vez más invitador y enamora la preferencia de todos los que practicamos la golosina sin recato.

La tarde noche era gloriosa, la presencia inusitada de tanto público que pululaba por el centro del pueblo; muchos nerviosos con la incógnita del resultado, contando los minutos para el inicio del evento; en los corrillos menudeaban los comentarios, las anécdotas de todos los calibres y los chistes no calaban en espíritus tan tensos.

Una especie de neblina se extendía por el pueblo; el humo mezclado con el olor a cebolla tostada servía a los presentes como un sedante, bueno para controlar la ansiedad, la leña encendida calentaba el hornillo y encima un disco de arado, hecho con buen acero, hacía las veces de sartén y sobre él se dispensaba, generosa, la manteca de cerdo que doraba rápidamente las tortillas de palo.

Por algunos resquicios de la masa crocante se escapaban hilos de queso criollo; en una funda de papel se acomodaban cinco tortillas por un dólar; la probana caliente atormentaba los labios del goloso que pasaba la prueba del iniciado. (Gutiérrez, TITO, 2012, P.48)



Grafico No.16. Tortillas de palo fritas en tiesto a fuego de leña, (2013), Mendoza, Pablo, Archivo Fotográfico.

4.2 Aspecto cultural de la Parroquia Guaytacama alrededor de las tortillas de maíz

Un aspecto cultural marcado que tiene la Parroquia de Guaytacama alrededor de las tortillas de maíz es el hecho de que siempre que haya ocasión de venderlas, ahí estarán las señoras con su brasero en un pequeño espacio ofreciéndolas a los comensales presentes.

Pues así es, las tortillas de maíz tienen una connotación cultural porque siempre estarán presentes en la cotidianidad de los guaytacamenses ya sea esta una fiesta religiosa, un sepelio del algún miembro de la parroquia, la fiesta mayor de Guaytacama o la de los barrios y, como no, la tradición de venderlas todos los fines de semana.

Sea cual sea el motivo, siempre que exista oportunidad, las tortillas de "palo" estarán presentes con su característico aroma, siendo un buen pretexto para reunirse en familia y amigos para degustarlas, sin hacer de menos los platos típicos que se ofrecen en los puestos del parque central de Guaytacama y del infaltable ají de

piedra.

4.3 La importancia de la tortilla de Maíz en la economía de las familias de Guaytacama

Para las familias que se dedican a la venta de tortillas de maíz o de "palo" en Guaytacama este negocio les resulta rentable, ya que la producción de tortillas en cada fin de semana y por puesto va más allá de las 300 o 400 tortillas que se venden a cuatro unidades por un dólar, además algunos puestos las venden con hornado que hace la ganancia mucho más rentable.

La comercialización de tortillas de maíz es por demás suficiente para el estilo de vida que los habitantes de Guaytacama que se dedican a este negocio, la demanda de este plato es siempre bueno y mejora considerablemente en las fechas festivas de la Parroquia en las que sin problemas se pueden vender unas mil tortillas diarias, lo que genera buenos ingresos para las familias que se dedican a este negocio.

La economía de la parroquia ha mejorado, pero existe una falta de visión al momento de mejorar la infraestructura y el servicio para los comensales.

Además sería un buen comienzo si se optara en realizar una feria gastronómica con la ayuda de la Junta Parroquial de Guaytacama que permita la promoción de este plato típico de la zona.



2.3 Hipótesis

El manejo empírico en la preparación y comercialización de las tortillas de palo en la Parroquia Guaytacama, viene siendo una práctica de la gastronomía ancestral de esta localidad, que mantiene su esencia a pesar de su desvalorización debido al desconocimiento de su elaboración.

III METODOLOGÍA

3.1 Diseño de la Investigación

El trabajo se realizó con la investigación de tipo descriptiva mediante la observación que se ha venido haciendo durante años en la cotidianidad de las personas que tienen como fuente de trabajo a las tortillas de maíz de la Parroquia Guaytacama y buscar alternativas para mejorar la situación planteada.

Para desarrollar este estudio trabajaremos bajo los lineamientos del diseño inductivo - deductivo usando instrumentos como: entrevistas y encuestas, fundamentales para la obtención de datos cualitativos y cuantitativos plenamente verídicos; los cuales posteriormente se tabularán mediante los diferentes estadígrafos, en nuestro caso emplearemos principalmente porcentajes para representar los resultados obtenidos.

3.2 Población y muestra

Para la presente investigación se tomó como población total a las personas que frecuentemente visitan la parroquia de Guaytacama, en un análisis previo se determinó que en el intervalo de 10:00am a 12:00pm horas en la que es visitada ésta parroquia, 100 personas consumen este producto.

De acuerdo al análisis que antecede, como el universo es menor de 300 se aplicará la encuesta a la totalidad.

3.3 Instrumentos de Recolección

Encuestas; se procedió a realizar una encuesta que consta de 8 preguntas que se relacionan con la aceptación que tienen las tortillas de palo entre las personas que habitualmente consumen los platos típicos que se ofrecen los fines de semana en la Parroquia Guaytacama.

Entrevista no estructurada; Las entrevistas se realizaron a las personas involucradas con la venta de las tortillas de palo, las cuales constan de 8 preguntas relacionadas con la preparación y herencia gastronómica

ancestral de las tortillas de maíz.

3.4 Descripción del Trabajo de Campo

La investigación consistió en el análisis de la gastronomía ancestral de la Parroquia Guaytacama, debido a la influencia del desconocimiento de las recetas basadas en el maíz, dándole un especial énfasis a las tortillas de maíz o de palo, la cual se llevó a cabo en los lugares donde habitualmente se comercializan, siendo estos puestos al aire libre en el parque central y en la calle principal en uno de los barrios más tradicionales de la parroquia.

El trabajo de investigación se realizó en los meses de Enero y febrero del año 2013 en las mismas que se realizaron encuestas y entrevistas a personas seleccionadas de forma tal que la información obtenida sea veraz y concisa, con la cual se le dió un refuerzo al tema de investigación, hallándose en este grupo las propietarias de los puestos de venta de tortillas de palo, que han mantenido este plato vigente pese a la desvalorización de la gastronomía ancestral.

3.5 Procesamiento y Análisis

Para que la presente investigación pueda sustentarse y desarrollarse se emplearon:

En las entrevistas no estructuradas el estudio de análisis de las respuestas de manera cualitativa; en lo que se refiere a encuestas se empleó porcentajes y promedios.

En general para el procesamiento y análisis de datos lo primero a realizarse fue:

- Organización de la información.
- Comparación de los objetivos con los resultados obtenidos en las encuestas y entrevistas.
- Se comprobó la hipótesis aplicando estadígrafos descriptivos representados por barras de datos, pasteles y porcentajes.

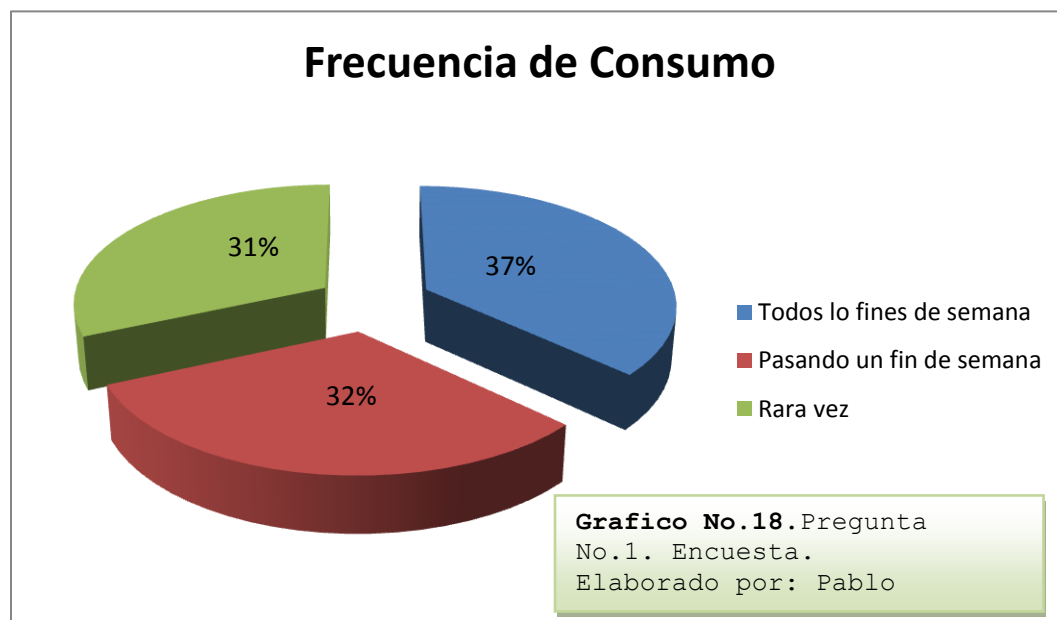
IV PRESENTACION DE RESULTADOS

4.1 Presentación Gráfica de Resultados

1. ¿Con que frecuencia consume las tortillas de palo?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
Todos los fines de semana	37%	37
Pasando un fn de semana	32%	32
Rara vez	31%	31
TOTAL:	100%	100

Tabla No.3 Pregunta No.1, encuesta.
Elaborado por: Pablo Mendoza



2. ¿Se siente satisfecho/a con la calidad de las tortillas?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
Si	100%	100
No	0%	0
TOTAL:	100%	100

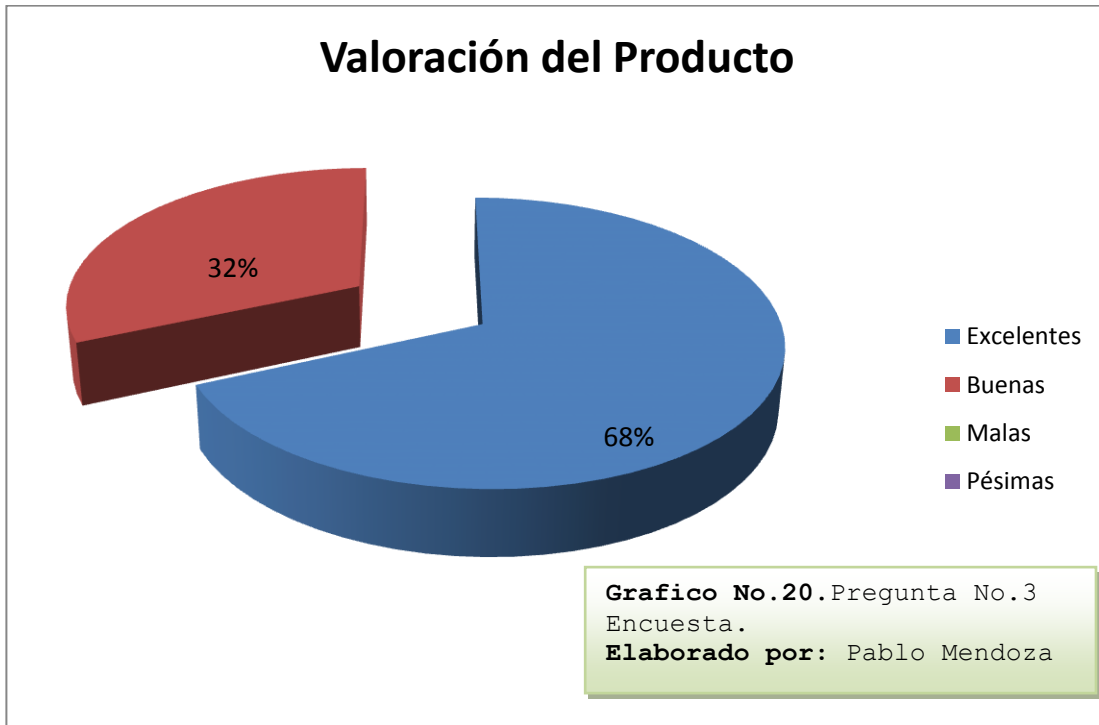
Tabla No.4 **Pregunta No.2, encuesta.**
Elaborado por: **Pablo Mendoza**



3. ¿Qué valoración le daría a las tortillas de palo?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
Excelentes	68%	68
Buenas	32%	32
Malas	0%	0
Pesimas	0%	0
TOTAL:	100%	100

Tabla No.5 **Pregunta No.3, encuesta.**
 Elaborado por: **Pablo Mendoza**



4. Del 1 al 4, siendo 1 el más bajo y 5 el puntaje más alto; califique a la tortilla de palo en su sabor a comparación de otras preparaciones:

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
4	37%	37
3	26%	26
2	21%	21
1	16%	16
TOTAL:	100%	100

Tabla No.6 **Pregunta No.4, encuesta.**

Elaborado por: **Pablo Mendoza**



5. ¿Ha recomendado este plato a otras personas fuera de Guaytacama?(En caso de que haya respondido de manera positiva pase a la pregunta 7, caso contrario siga a la pregunta 6)

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
Si	84%	84
No	16%	16
TOTAL:	100%	100

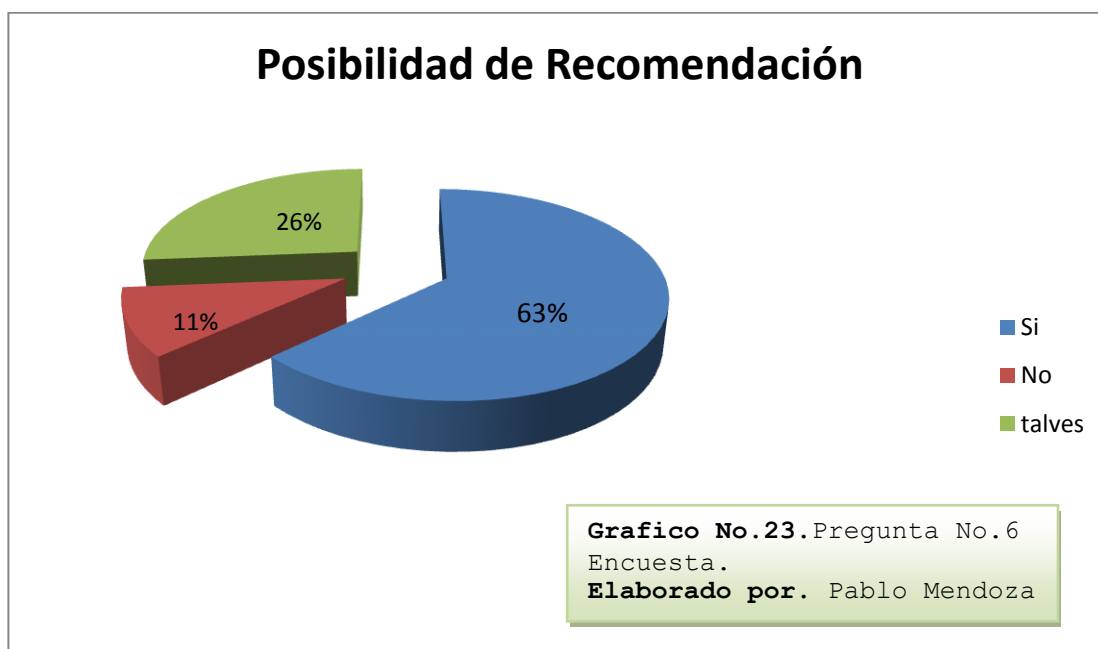
Tabla No.7 **Pregunta No.5, encuesta.**
 Elaborado por: **Pablo Mendoza**



6. En el caso de que no haya mencionado a nadie acerca de la tortilla de palo Ud. ¿recomendaría este plato a otras personas que vivan fuera de Guaytacama?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
Si	37%	37
No	32%	32
Talves	31%	31
TOTAL:	100%	100

Tabla No.8 Pregunta No.6, encuesta.
Elaborado por: Pablo Mendoza

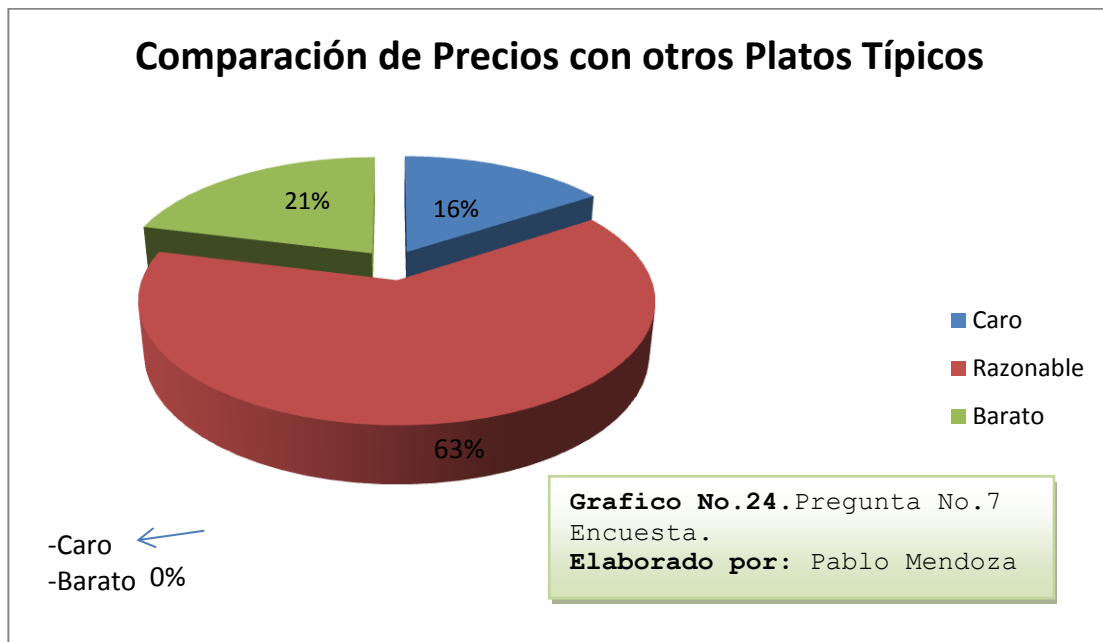


7. El precio que se le da al costo por la tortilla,
¿cree Ud. que es el adecuado?

RESPUESTA	PORCENTAJE	NUMERO DE PERSONAS
Caro	16%	16
Razonable	63%	63
Brato	21%	21
TOTAL:	100%	100

Tabla No.9 **Pregunta No.7, encuesta.**

Elaborado por: **Pablo Mendoza**



4.2 Análisis e Interpretación de resultados

1. ¿Con que frecuencia consume las tortillas de palo?

Análisis:

Al preguntar a los encuestados con qué frecuencia consumen las tortillas de palo, el 37% contestó que lo hacen todos los fines de semana puesto que se ha vuelto una costumbre consumirlas en familia, el otro 32% contestó que lo hacen pasando un fin de semana porque también les gusta consumir otro tipo de platos típicos. Por otra parte el restante 32% contestó que lo hacen rara vez debido a que no tienen tiempo ya que trabajan y no salen de sus casas con frecuencia los fines de semana.

2. ¿Se siente satisfecho/a con la calidad de las tortillas?

Análisis:

En esta interrogante, el 100% de los encuestados pusieron que están satisfechos con la calidad de las tortillas, ya que su sabor característico se ha mantenido por muchos años debido a que se las fríe con manteca de chanco en un brasero calentado con leña.

3. ¿Qué valoración le daría a las tortillas de palo?

Análisis:

Como esta es una pregunta de elección múltiple donde se pusieron cuatro posibilidades las personas encuestadas solamente eligieron dos de estas opciones, siendo estas muy positivas, lo que nos demuestra que las tortillas de maíz son muy apetecidas por los comensales.

4. Del 1 al 4, siendo 1 el más bajo y 5 el puntaje más alto; Califique a la tortilla de palo en su sabor a comparación de otras preparaciones:

Análisis:

Se pidió a los encuestados que hagan una comparación con otros platos típicos que se venden los fines de semana en Guaytacama, ellos eligieron en un 68% la opción número 4, porque son muy populares, económicas y es una tradición consumirlas.

En tanto el otro 32% eligió la opción 3, porque aparte de las tortillas ellos consumen algún otro plato típico.

5. ¿Ha recomendado este plato a otras personas fuera de Guaytacama?(En caso de que haya respondido de manera positiva pase a la pregunta 7, caso contrario siga a la pregunta 6)

Análisis:

Al preguntar a las personas encuestadas si han recomendado las tortillas de palo a otras personas fuera de Guaytacama, el 84% lo hizo de manera positiva afirmando que si las han recomendado, mientras que el otro 16% no lo han hecho porque no les ha pasado por la cabeza mencionarlas.

6. En el caso de que no haya mencionado a nadie acerca de la tortilla de palo Ud. ¿recomendaría este plato a otras personas que vivan fuera de Guaytacama?

Análisis:

Las personas encuestadas respondieron positivamente a esta pregunta, el 100% de ellos si recomendarían este plato a personas fuera de Guaytacama, sin embargo la difusión sigue siendo escasa, porque aun las tortillas de palo no son muy conocidas.

7. El precio que se le da al costo por la tortilla,
¿cree Ud. que es el adecuado?

Análisis:

Comparando el precio de las tortillas de palo con otros platos típicos que se venden en Guaytacama los fines de semana, la totalidad de las personas encuestadas respondió que el precio de las tortillas es razonable, debido a que cada unidad cuesta 25 ctvs.

8. Que comentario o sugerencia daría para que las
tortillas de maíz sean reconocidas como plato
típico de Guaytacama?

Análisis:

En esta pregunta las respuestas fueron varias por parte de los encuestados, pero existieron sugerencias en común que se dividen en hacer más promoción o propaganda de las tortillas, crear una feria o patio de comidas que funcione los fines de semana y la otra es que se hable con las autoridades respectivas para poder difundir las tortillas.

Análisis de la Entrevista.

Las entrevistas realizadas a las señoras Rosa María Chancusig, Mercedes Guayta, que son las personas más antiguas en la venta de la tortilla de palo en la Parroquia Guaytacama.

Estas señoras se dedican a la venta de la tortilla de palo desde ya más de 50 años en la Parroquia Guaytacama, en las respectivas entrevistas ellas nos contaron que su negocio es familiar, porque se ha venido dando desde hace ya muchos años, algunas cuentan que son aproximadamente de 100 a 150 años de tradición.

Las señoras entrevistadas llevan haciendo las tortillas de palo entre 40 y 50 años, siendo esta la tercera generación de vendedoras de tortillas, otras señoras como la Sra. Mercedes Guaita llevan en este negocio un poco más de 20 años.

El aprendizaje de esta receta ha sido heredado de manera empírica mediante la práctica diaria ya que familias como la de la Sra. Rosa María Chancusig venden las tortillas de maíz todos los días de la semana en diferentes puestos ubicados en Latacunga, Saquisilí, Pujilí, Guaytacama.

Esta actividad gastronómica ha sido por muchos años la fuente de ingresos de estas señoras que así han podido sacar adelante a sus familias.

Todas las descripciones de la manera de preparar las tortillas de palo hechas por parte de las señoras entrevistadas han sido muy precisas, inclusive las hijas de estas señoras ya saben la preparación de esta receta, pero no es muy probable que ellas continúen con este herencia gastronómica ancestral debido a que ahora existen mejores fuentes de ingreso gracias a una mejor educación.

4.3 Conclusiones

Podemos concluir que las tortillas de palo tienen mucho potencial por su aceptación en el medio popular, hoy en día los platos con tradición buscan un nuevo lugar en el mercado; es decir el querer rescatar nuestras tradiciones es el principal objetivo, la comida con poco valor proteínico y nutrientes debe quedar a un lado puesto que está atacando la salud de los individuos que la consumen, y empezar a consumir lo nuestro, con este antecedente, el plato típico expuesto en esta investigación ha avanzado de manera positiva para buscar en futuros trabajos gastronómicos de investigación, nuevas variantes que promuevan este plato para que su aceptación pueda llegar a lugares con mejor infraestructura como restaurantes.

4.4 Recomendaciones

- La gastronomía ancestral del Ecuador ha dejado un legado extenso de platos típicos, las tortillas de palo son parte de este legado ancestral que merecen estar en un sitio donde se las pueda exhibir y degustar, así se le dará una mayor difusión a esta receta que puede llegar a ser más conocida.
- El Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Guaytacama junto con las vendedoras de las tortillas de palo, deberían unificar esfuerzos para formar una feria gastronómica en las fiestas de la parroquia y de la provincia para motivar a los turistas a que visiten este lugar y las mismas sean degustadas tanto como turistas nacionales y extranjeros.
- Se debería crear una feria de comidas típicas que funcione todos los fines de semana en un sólo punto de la parroquia, con esto se podrá llegar a la unión del pueblo mejorando su calidad de vida y atrayendo a más visitantes que buscan nuevas opciones de comida y turismo.

- Se debería crear un plan de difusión de la comida típica que vaya de la mano con el plan de turismo de la provincia, en el cual se detalle tanto su valor nutritivo como su valor proteico.
- Se debería realizar una capacitación a las personas que preparan las tortillas de palo con el fin de que sepan los valores nutricionales y beneficios que tiene el producto y poder difundirlo que ellas mismas lo promocionen, que no sea una simple venta del producto sino que motiven a su consumo.

V PROPUESTA

5.1 Titulo de la Propuesta

ELABORACION DE UN RECETARIO A PARTIR DE LA FÓRMULA ESTANDAR DE TORTILLAS DE PALO PARROQUIA GUAYTACAMA.

5.2 Justificación

En el proceso de investigación acerca de la influencia del desconocimiento en la elaboración de recetas basadas en el maíz debido a la desvalorización de la gastronomía ancestral en la parroquia Guaytacama, Provincia de Cotopaxi, se pudo constatar que no existe una receta estandarizada puesto que el proceso de elaboración de la receta de las tortilla de palo ha sido transmitida de manera oral y empírica.

Tomando en cuenta, desde el punto de vista gastronómico ancestral de vender las tortillas de palo, los ingresos económicos que se han generado para las familias dedicadas a este negocio han sido buenos, pero también se puede decir que a pesar de esto no existe un buen costeo del plato y es ahí donde abordaremos esta inquietud.

Realizando un recetario en el cual se pueda presentar un procedimiento estandarizado de la tortilla de maíz con algunas variantes que podría llevar a un punto más alto el consumo o comercialización de este plato, mejorando su manera en su preparación sin perder su esencia ancestral, optimizando su calidad además de promover su difusión fuera de la zona de donde proviene.

5.3 **Impacto**

El impacto que generará esta propuesta será positivo puesto que si se maneja un recetario con la elaboración de este procedimiento se podrá contar con un registro escrito de este plato, además de que se podrá manejar de mejor manera el costeo y la elaboración de este plato, teniendo una mayor ganancia que permitirá ir mejorando la calidad del producto final.

5.4 **Objetivos**

5.4.1 **General**

Realizar un recetario a partir de la estandarización del procedimiento de las tortillas de palo incluyendo variantes y guarniciones para mantener además de promover la cultura gastronómica ancestral de su preparación.

5.4.2 **Específicos**

- Optimizar la utilización de los ingredientes para la elaboración de las tortillas.
- Conservar la manera ancestral de preparar la tortilla de maíz.
- Realizar variantes de la tortilla de maíz, cambiando o añadiendo ingredientes que resalten su sabor.

5.5 **Ubicación Sectorial y Física**

Guaytacama está ubicado a 12 Km. al norte del cantón Latacunga, a 90 Km. al sur de Quito, a 3Km. al oriente de Saquisilí, a 1 Km. al sur de la Avelina.

La Piedra Colorada es la entrada principal desde la carretera panamericana. Es una de las principales parroquias rurales del cantón Latacunga.

5.6 Viabilidad

La viabilidad de la propuesta planteada nos permitiría tener un recetario que nos sirva como base para poder difundir la preparación de las tortillas de maíz y tal vez, hacerle algunos cambios para encontrar nuevas variantes un poco más sanas que para dar un ejemplo podrían sustituir al consumo diario del pan.

Para ser más viable esta propuesta mantuvimos una reunión con el Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Guaytacama, el Sr. César Iza Almache, al cual le manifestamos que con el desarrollo de investigación de nuestra tesis queremos rescatar e impulsar el conocimiento ancestral en la elaboración de la tortilla de palo, creando un mercado de comidas típicas o realizando ferias gastronómicas.

La viabilidad está avalada mediante un documento del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Guaytacama, el cual se lo puede encontrar en la parte de anexos.

5.7 Plan de Ejecución

El recetario se elaboró, después de tomar en cuenta las diferencias, aunque no tan relevantes, de los procedimientos que se realizan al momento de elaborar las tortillas de palo.

Con este antecedente se pudo estructurar un recetario básico, muy útil, que podrá ser utilizado para elaborar estas tortillas de maíz de una manera distinta, ya que presenta algunas variantes en su receta original, además de opciones como bebidas a base de maíz.

Estas recetas estándar constan de los ingredientes a emplearse, cantidades, costos de producción y su respectiva preparación.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA**

RECETA ESTANDAR No.1

Nombre de la receta: Tortilla de Palo
 Porciones/peso: 4 Pax /c/u 100gr.
 Observaciones: Fritura con manteca de chanco.
 Tipo del plato: Entrada



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO		CALORIAS	MISE EN PLACE
			UNITARIO \$	TOTAL \$		
Agua	125	ml.	\$0,0001	\$0,01	0	c/n
Cebolla Blanca	20	gr.	\$0,001	\$0,02	7	brunoise
Manteca de Cerdo	50	gr.	\$0,002	\$0,12	892	c/n
Harina de Maíz	260	gr.	\$0,003	\$0,78	535	c/n
Queso Tierno	35	gr.	\$0.001	\$0,03	88	desmenuzado
Queso Maduro	35	gr.	\$0,001	\$0,03	107	desmenuzado
			Costo neto:	\$0,99		
			5% Varios:	\$0,04		
			Costo total:	\$1,03		
			Costo pax:	\$0.26		
Total					1628.2	
Calorías:					cal.	

PROCEDIMIENTO

1. Colocar a fuego medio el agua, la sal y 2/3 partes de la manteca de cerdo.
2. Mantener en ebullición.
3. Elaborar un refrito con la manteca de cerdo restante, el aceite de achiote y la cebolla blanca.
4. Agregar la harina al refrito y mezclar. Incorporar a esta preparación la mezcla de agua y la manteca.
5. Amasar constantemente por 10 minutos.
6. Rectificar el sabor. Retirar del fuego y porcionar la masa. Formar tortillas y rellenar con el queso.
7. Freír las tortillas con manteca de cerdo.

NOTA: Después de un proceso de observación de varias recetas se pudo establecer este procedimiento estándar para la elaboración de tortillas de palo.

MONTAJE DEL PLATO: Una vez que estén fritas las tortillas ponerlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa y servir las junto con aji de piedra y una bebida tradicional como la chicha de jora.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMIA**

RECETA ESTANDAR No.2

Nombre de la receta: **Empanada de**
 Porciones/peso: **4 pax / c/u 100gr.**

Observaciones: **Variación de la tortilla de palo.**

Tipo de Plato: **Entrada**



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO \$	COSTO TOTAL \$	CALORIAS	OBSERVACIONES
Agua	125	ml.	\$0,0001	\$0,01	0	c/n
Cebolla Blanca	20	gr.	\$0,001	\$0,02	7	brunoise
Manteca de Cerdo	50	gr.	\$0,002	\$0,12	892	c/n
Harina de Maíz	260	gr.	\$0,003	\$0,78	535	c/n
Margarina	30	gr.	\$0.002	\$0,06	219	c/n
Queso Maduro	35	gr.	\$0,001	\$0,03	107	desmenuzado
Costo neto:				\$1,02		
5% Varios:				\$0,04		
Costo total:				\$1,06		
Costo pax:				\$0.27		
Total					1760	
Calorías:					cal.	

PROCEDIMIENTO

1. Colocar a fuego medio el agua, la sal y 2/3 partes de la manteca de cerdo.
2. Mantener en ebullición.
3. Elaborar un refrito con la manteca de cerdo restante, el aceite de achiote y la cebolla blanca.
4. Agregar la harina al refrito y mezclar. Incorporar a esta preparación la mezcla de agua y la manteca.
5. Amasar constantemente por 10 minutos.
6. Rectificar el sabor. Retirar del fuego y porcionar la masa. Formar tortillas y rellenar con el queso y darles la forma de empanada.
7. Engrasar un lata para luego colocar las empanadas y hornearlas por 25 minutos.

NOTA: Esta variante de la tortilla de palo toma la forma de empanada horneada haciéndola más saludable ya que no utiliza manteca de chacho y tampoco la técnica de fritura.

El queso maduro es el mismo que se utiliza para el relleno de las tortillas de palo, el cual se lo puede encontrar en las queseras de la parroquia.

MONTAJE DEL PLATO: Después e que las empanadas estén listas, ponerlas en un plato principal junto con alguna salsa, aderezo o ají, estas empanadas se as sirve como entrada para platos típicos especialmente autóctonos.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA**

RECETA ESTANDAR No.3

Nombre de la receta: **Deditos de Palo**
 Porciones/peso: **4 Pax-3c/u / 80gr c/u.**
 Observaciones: **Fritura con manteca de chanco.**



Tipo de Plato: Entrada

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO		CALORIAS	OBSERVACIONES
			UNITARIO \$	TOTAL \$		
Agua	250	ml.	\$0,0001	\$0,025	0	c/n
Cebolla Blanca	40	gr.	\$0,001	\$0,04	7	Brunoise
Manteca de Cerdo	100	gr.	\$0,002	\$0,20	892	c/n
Harina de Maíz	510	gr.	\$0,003	\$1,53	535	c/n
Queso Maduro	70	gr.	\$0,001	\$0,07	107	desmoronado
			Costo neto:	\$1,87		
			5% Varios:	\$0,09		
			Costo total:	\$1,96		
			Costo pax:	\$0.19		
					Total	1541
					Calorías:	cal.

PROCEDIMIENTO

1. Colocar a fuego medio el agua, la sal y 2/3 partes de la manteca de cerdo.
2. Mantener en ebullición.
3. Elaborar un refrito con el aceite de achiote y la cebolla blanca picada en brunoise.
4. Agregar la harina al refrito y mezclar. Incorporar a esta preparación la mezcla de agua y la manteca.
5. Amasar constantemente por 10 minutos.
6. Rectificar el sabor. Retirar del fuego y porcionar la masa. Formar bolitas, rellenar con el queso y formar los deditos
7. Freír los deditos con manteca de cerdo o aceite.

NOTA: Los deditos mantienen la base de la receta original de las tortillas de palo exceptuando su forma y frito.

MONTAJE DEL PLATO: Cada pax recibirá tres deditos como entrada acompañados por un salsa o ají.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA**

RECETA ESTANDAR No.4

Nombre de la receta: **Ugto Tortilla**
 Porciones/peso: **4 Pax/100gr c/u.**
 Observaciones: **Se utiliza el mishque para elaborarla.**



Tipo de Plato: Postre

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CALORIAS	OBSERVACIONES
Harina de Trigo	125	gr.	\$0,0001	\$0,0125	0	c/n
Harina de Maíz	260	gr.	\$0,003	\$0,78	535	c/n
Mishqui	250	ml.	\$0.001	\$0,25	100	c/n
Costo neto:				\$1,60		
5% Varios:				\$0,08		
Costo total:				4\$1,68		
Costo pax:				0.45		
Total					857cal.	
Calorías:						

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la harina de maíz con la harina de trigo.
2. Incorporar el Mishqui lentamente hasta obtener una masa semilíquida.
3. Colocar sobre el tiesto o un sartén calentado previamente dos cucharadas de la preparación y dejar que se expanda.
4. Dorar por ambos lados.

NOTA: Las ugto tortillas reemplazan fácilmente a los panqueques tradicionales en esta clase de postres, su preparación es simple y muy deliciosa.

MONTAJE DEL PLATO: Tomar dos ugto tortillas y enrollarlas, a continuación colocar una bola de helado de mora y jarabe de chocolate



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA

RECETA ESTANDAR No.5

Nombre de la receta: Ají de Piedra

Porciones/peso:

Observaciones: Fritura con manteca de chanco.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO \$	COSTO TOTA \$	CALORIAS	OBSERVACIONES
Agua	150	ml.	\$0,0001	\$0,015	0	c/n
Ají serrano	220	gr.	\$0,001	\$0,22	18	Machacado
Cilantro	30	gr.	\$0,001	\$0,003	0	picado
Cebolla paiteña	60	gr.	\$0,002	\$0,12	32	Juliana
Cebolla blanca	60	Gr.	\$0,001	\$0,06	7	Brunoise
Sal en grano	35	gr.	\$0.0001	\$0,03	0	
Costo total:				\$0,44		
Total					40 cal.	
Calorías:						

PROCEDIMIENTO

1. Poner en la piedra de moler el ají cortado en mitades junto con la sal en grano y proceder a machacar hasta formar una pasta de ají.
2. Agregar el agua de manera constante hasta formar una mezcla más suelta.
3. Agregar la cebolla paiteña y la cebolla blanca.
4. Rectificar con sal si es necesario y agregar el cilantro picado finamente.

NOTA: A este ají se le puede añadir chochos o tomate lo que le da otro nombre a esta salsa picante.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA**

RECETA ESTANDAR No. 6

Nombre de la receta

Chicha de Jora

Porciones/peso:

7 Pax / 225ml c/vaso

Observaciones:

Bebida tradicional a base de maíz.



Tipo de Plato:

Bebida

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO \$	COSTO TOTAL	CALORIAS	OBSERVACIONES
Agua	1000	ml.	\$0,0001	1	0	c/n
Harina de Jora (Maiz)	250	gr.	\$0,003	0,75	535	c/n
Hierba Luisa	5	gr.	\$0,002	\$0,01	0	c/n
Hoja de Naranja	5	gr.	\$0,002	\$0,01	0	c/n
Hoja de arrayan	5	gr.	\$0.002	\$0,01	0	c/n
Panela	200	gr.	\$0,002	\$0,4	373	c/n
Canela	5	gr.	\$0,002	\$0,01	0	c/n
Clavo de Olor	5	gr.	\$0,002	\$0,01	0	c/n
Naranjilla	100	gr.	\$0,003	\$0.30	30	pulpa

Costo neto: \$2.50

5% Varios: \$0.12

Costo total: \$2.62

Costo pax: \$0.65

Total 938 cal.

Calorías:

PROCEDIMIENTO

1. Remojar la jora un día antes en 500 ml de agua.
2. Al día siguiente unir la mezcla con el resto de agua y hervirla.
3. Agregar las hierbas aromáticas, poner las especias dulces y el jugo de las naranjillas.
4. Mantener la cocción por lo menos 90 minutos a fuego alto.
5. Cernir la bebida y ponerla en un contenedor de preferencia de barro para su maduración e incluir panela, luego tapanlo en un ambiente templado por alrededor de dos días.
6. Antes de servir mezclar con miel de panela diluida en agua previamente sazonada con especias y hierbas aromáticas.

NOTA: Si no dispone un contenedor de barro, se puede dejar macerar en un recipiente de cristal, acero o aluminio, pero el tiempo para su maceración será más lento. Si la chicha llega se hace babosa, haga hervir unas cuatro tazas de agua con hierbas de chica, adicione y agite rápidamente la preparación, esto hará que se pierda ese aspecto desagradable.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA**

RECETA ESTANDAR No.7

Nombre de la receta: **Champús**
 Porciones/peso: **18 Pax/185ml c/copa.**

Observaciones: **Colada de dulce a base de harina de maíz y mote.**

Tipo de plato: **Bebida.**



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO \$	COSTO TOTAL	CALORIAS	OBSERVACIONES
Agua	1500	ml.	\$0,0001	\$1	0	
Harina de Maíz	500	gr.	\$0,003	\$1.5	535	
Mote	500	gr.	\$0,001	\$0.5	120	
Hojas de naranja	5	gr.	\$0,002	\$0.01	0	
Hojas de arrayan	5	gr.	\$0.002	\$0,01	0	
Hierba luisa	5	gr.	\$0,002	\$0,01	0	
Babaco pequeño	270	gr.	\$0.002	\$0.55	21	
Naranjilla	100	gr.	\$0.003	\$0.30	30	
Panela	200	gr.	\$0.002	\$0.40	373	
Clavo de olor	5	gr.	\$0.002	\$0,01	0	

Costo total: \$4.29

Costo pax: \$0.25

Total 839 cal.

Calorías:

PROCEDIMIENTO

1. Un día antes hacer una infusión con las hojas aromáticas, luego diluir la harina de maíz.
2. Hacer miel con la panela y las especias de dulce.
3. Mezclar la preparación de la harina de maíz con la miel de panela y el jugo de las frutas.
4. Reservar el mote para el final

NOTA: Esta bebida es muy tradicional en la zona centro del Ecuador.

MONTAJE DEL PLATO: Antes de servir se le añade el mote que estaba reservado.

5.9 RECURSOS

5.9.1 MATERIALES

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPOS	Cámara	1
	Computador	1
	Flash	1
SUMINISTROS	Resma de papel	1
	Materia prima para elaborar los productos	1
	Esferos, Lápices	1
	Internet	6 meses

Autor: Pablo Mendoza

5.9.2 MATERIALES

MATERIAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cámara fotográfica	1	\$350	\$350
Laptop	1	\$780	\$780
Flash	1	\$8	\$8
Resma de papel	1	\$4.50	\$4.50
Lápices, Esferos	2	\$0.50	\$0.50
Elaboración de productos	1	\$35	\$35
Gastos varios		\$60	\$60
Internet	6 meses	\$28	\$168

Autor: Pablo Mendoza

5.8.3 TALENTO HUMANO

Investigador: Pablo Arturo Mendoza Pantoja

Director de Tesis: Lic. Roberto Molina

Entrevistados: Sra. Rosa María Chancusig e Hijas, Sra. Dolores Vilca, Sra. Mercedes Guayta, Srta. Patricia Chuquilla, Srta. Miriam Aimacaña.

Encuestados: 100 personas, las mismas que son clientes habituales de todos los fines de semana en la Parroquia Guaytacama.

VI

REFERENCIAS

- BARREROS, Laura. (2008) *Memoria colectiva de la parroquia San Juan de Guaytacama. Una mirada hacia la oralidad, construcción de discursos y fotografía*. Tesis de grado, Facultad de Comunicación Social, Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador.
- GUTIERREZ, Tito. (2012) *LEÑA VERDE: Antología de la Cocina Andina Ecuatoriana*, Latacunga, Ecuador, C.C.E.
- PAZOS BARRERA, Julio. (2010) *Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso*, Quito, Ecuador, Corporación Editora Nacional.
- LONG, Janet. (3ra. Ed.2003) *Conquista y Comida: Consecuencias del Encuentro de Dos Mundos*, México, UNAM.
- LLANOS COMPANY, Manuel. (1984) *El Maíz: Su Cultivo y Aprovechamiento*, Madrid, España, Mundi- Prensa.
- GUERRERO, Patricio (Compilador). (1997) *Antropología Aplicada*, Quito, Ecuador, Ediciones U.P.S.
- SALVADOR LARA, Jorge. (3ra ed.2009) *Breve Historia Contemporánea del Ecuador*, Bogotá, Colombia, Fondo de Cultura Económica (F.C.E.).
- BENITEZ, Lilyan - GARCES, Alicia. (7ma ed.1986) *Culturas Ecuatorianas: Ayer y Hoy*, Quito, Ecuador, Ediciones ABYA - YALA.
- VAZQUEZ, Lola - SALTOS, Napoleón. (19na ed.2011 - 2012) *Ecuador su Realidad*, Quito, Ecuador, Fundación José Peralta.

- Tortillas de Maíz, deliciosa tradición (2011, Noviembre 29) Diario La Hora, Noticias Cotopaxi. Disponible en [:http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101243514/-1/Tortillas_de_ma%C3%ADz,_deliciosa_tradici%C3%B3n.html#.URs_hvK845Y](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101243514/-1/Tortillas_de_ma%C3%ADz,_deliciosa_tradici%C3%B3n.html#.URs_hvK845Y) (2012, Octubre, 20)
- Una tradición que deleita a la gente (2010, Noviembre 8) Diario La Hora, Noticias Cotopaxi. Disponible en: www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101044915/-1/Una_tradici%C3%B3n_que_deleita_a_la_gente.html, (2012, Octubre, 20)
- MARTINEZ BORRERO, Juan. (s.f.) Tres Momentos para una Historia del Maíz, Cuenca, Ecuador, Pajarera Ediciones. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/13789836/Tres-momentos-en-la-Historia-del-Maiz> (2013, Enero, 12)
- Definición de etnografía - Qué es, Significado y Concepto. Disponible en: <http://definicion.de/etnografia/#ixzz2LZU7Hm3u>, (2013, Febrero, 20)
- Definición de Chugchucaras. Disponible en: <http://ecuadorecuadoriano.blogspot.com/2011/09/chugchucaras-plato-tipico-de-ecuador.html> (2013, Enero, 12)

Anexos :

ANEXO 1:

Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Guaytacama

Oficio Nro. 0036 PGADPRG/13
Guaytacama, 18 de marzo del 2013

Lic.
Roberto Molina
TUTOR DE TESIS DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL DE
HOTELERIA Y TURISMO "ITHI"
Ciudad.-

De nuestra consideración:


En nombre del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Guaytacama hacemos llegar a usted un cordial y atento saludo; en esta oportunidad me permito en suscribir el presente documento luego de mantener una importante entrevista con el Sr. Pablo Mendoza alumno del Instituto Tecnológico Internacional "ITHI", quien está efectuando la tesis de grado con el título "Influencia del desconocimiento en la elaboración de recetas basadas en el maíz debido a la desvalorización de la gastronomía ancestral en la Parroquia Guaytacama, Provincia de Cotopaxi", quien supo manifestar que con el desarrollo de la tesis quiere ir rescatando e impulsando el conocimiento ancestral en la elaboración de las tortilla de maíz, propuesta que esperamos nos ayude a difundir nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional de ser el caso, ya que este es un plato típico que caracteriza a nuestra tierra y representa el trabajo del diario vivir de nuestra gente que se dedica a expender este importante plato típico.

Particular que pongo en su conocimiento para los fines pertinentes.

Atentamente,


Sr. César Iza Almache
PRESIDENTE DEL GAD




Ing. Patricia Chancusig
SECRETARIA-TESORERA

Dirección: Calle García Moreno entre las calles Sucre y González Suárez Parque Central Telefax:
032690-679, Email: jparroquialguaytacama@yahoo.com, info@guaytacama.gob.ec,
www.guaytacama.gob.ec.

Latacunga-Cotopaxi-Ecuador

VIII

APÉNDICE

Apéndice A: Encuesta

La presente encuesta será aplicada a personas de la Parroquia Guaytacama para determinar el nivel de aceptación que tienen las tortillas de palo.

Encuesta

Sexo: Masculino Femenino

Edad: ____ años **Fecha:** / /

1. ¿Con que frecuencia consume las tortillas de palo?

- Todos los fines de semana
- Pasando un Fin de semana
- Rara vez

2. ¿Se siente satisfecho/a con la calidad de las tortillas?

Sí No

3. ¿Qué valoración les daría a las tortillas de palo?

- Excelentes
- Buenas
- Malas
- Pésimas

4. Del 1 al 4, siendo 1 el más bajo y 5 el puntaje más alto; Califique a la tortilla de palo en su sabor a comparación de otras preparaciones:

- 1
- 2
- 3
- 4

5. ¿Ha recomendado este plato a otras personas fuera de Guaytacama?(En caso de que haya respondido de manera positiva pase a la pregunta 7, caso contrario siga a la pregunta 6)

Sí No

6. En el caso de que no haya mencionado a nadie acerca de la tortilla de palo Ud. ¿recomendaría

este plato a otras personas que vivan fuera de Guaytacama?

Sí No

7. El precio que se le da al costo por la tortilla, ¿cree Ud. que es el adecuado?

- Caro
- Razonable
- Barato

8. Que comentario o sugerencia daría para que las tortillas de maíz sean reconocidas como plato típico de Guaytacama?

Apéndice B: Entrevista

ENTREVISTA

1. Cuántos años lleva haciendo las tortillas de palo?
2. Quien le enseñó el proceso de elaboración de las tortillas?
3. Cuáles son los pasos que Ud. Realiza para elaborar las tortillas de palo?
4. Sabe si las tortillas de palo siempre se frieron con manteca de chancho en el brasero?
5. Cuanta es la inversión que Ud. hace para poder elaborar estas tortillas?
6. Con la inversión que Ud. hace cuantas tortillas vende aproximadamente?
7. Cuanto costaba una tortilla de maíz en relación de lo que cuesta ahora?
8. Que tan importante ha sido este negocio de las tortillas de palo para su economía?

IX GLOSARIO DE TERMINOS

Aderezo: Un condimento o aderezo es una sustancia o mezcla comestible preparada, a menudo en conserva o fermentada (normalmente un líquido).

Ají de Piedra: Aderezo picante que consiste en picar el ají en pedazos pequeños junto con la cebolla larga para luego ser machacada en la piedra de moler con un poco de sal en grano y agua hervida.

Apurímac: es uno de los principales ríos del Perú, un afluente del río Ene que es parte del curso superior del río Ucayali, y en cuya cuenca nace la fuente más lejana del río Amazonas, en las laderas del Nevado Mismi.

Balseros: Persona encargada de conducir una balsa.

Biolitos: puede ser definido como todo cuerpo mineralizado integrante de tejidos orgánicos producido por sustancias ergásticas (sustancias producidas por la actividad metabólica propia o como resultado de la misma).

Cajascal: Lugar donde hay mucho cascajo (Fragmentos de piedra y de otros materiales parecidos que pueden quebrarse).

Capulí: Árbol rosáceo de América, parecido al cerezo, cuyo fruto tiene sabor y olor agradables.

Canguil: Para su elaboración se utilizan granos de maíz de un tipo especial (Maíz Reventón), los cuales son dispuestos en una olla o recipiente y tostados (habitualmente friéndolos en aceite vegetal) hasta la explosión.

Champús: o Colada de maíz Blanco, algo acida, lleva granos de mote pelado y reventado que, según los estudiosos, era utilizada como bebida ceremonial en las festividades del Corpus y, hasta ahora, en las festividades de la Mama Negra.

Charoles: Bandeja para servir, presentar o depositar cosas.

Chasquis: era el mensajero personal del Inca, que utilizaba un *sistema de postas*. El término no significa literalmente «mensajero», ya que solo eran llamados así los embajadores o emisarios enviados por autoridades menores del Tahuantinsuyo.

Chicha: es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos.

Chicha de Jora: Bebida ancestral inca elaborada a base de la harina del maíz fermentado.

Chuchuca: es el maíz a medio madurar conocido como cau, esto quiere decir que paso de ser tierno pero no está maduro, se desgrana y se cocina hasta que esté suave y después se procede a secarlo al sol, obtendremos un grano duro.

Chugchucaras: Las Chugchucaras son el plato típico de Latacunga y sus alrededores. Las Chugchucaras se componen de carne de cerdo frito, mote, papas, fritas, plátano maduro frito, empanadas, canguil y cuero de cerdo reventado. Se puede acompañar de ají al gusto.

Chulpi: Derivado del maíz que se sirve tostándolo. Normalmente es de color café y de tamaño pequeño. Se sirve también con chochos y cebollas, limón y una pizca de sal. Comúnmente también se utiliza en sopas o locros.

Corrillos: Acción en la que se apartan algunas personas para hablar, ejm:
Se formaron corrillos para comentar la noticia.

Condumio: Relleno hecho a base de cualquier preparación para alimentos preparados que necesiten relleno.

Comensales: Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

Feudo: Contrato por el cual los soberanos y los grandes señores concedían tierras u otros bienes a sus trabajadores a cambio de que ellos y sus descendientes les prestaran servicios y les jurasen fidelidad:

Fitolitos: son biolitos de origen vegetal, de tamaño microscópico y naturaleza química preferentemente silícea o cálcica.

Fogón: Antiguamente, sitio en las cocinas donde se hacía el fuego para guisar.

Gramínea: Familia de plantas angiospermas monocotiledóneas de tallo cilíndrico, nudoso y generalmente hueco, hojas sentadas, largas y estrechas e insertas al nivel de los nudos, flores dispuestas en espiguillas reunidas en espigas, racimos o panículas y semillas ricas en albumen: el maíz es una gramínea.

Hacienda: Se denomina hacienda a una finca agrícola, de gran tamaño, generalmente una explotación de carácter latifundista, con un núcleo de viviendas, normalmente de alto valor arquitectónico.

Hornillo: Horno manual, de pequeño tamaño y generalmente portátil, que se emplea para cocinar o para calentar.

Kalé: Esa unidad monetaria era un fragmento del real cuyo valor era inferior al sucre, moneda que antecedió al dólar en el Ecuador.

La Avelina: Hacienda y empresa de lácteos ubicada a 13km de Latacunga.

La Ciénega: hacienda colonial de las más antiguas y señoriales de la provincia de Cotopaxi, Ecuador, pertenece a los descendientes de los Marqueses de Maenza desde el Siglo XVII.

La Piedra Colorada: Punto de referencia en la Panamericana Norte km12 vía Latacunga - Quito.

Los Callos:

Los Collas:

Los Cusubambas:

Los Mulalós:

Los Pugilíes:

Los Saquisilis:

Los Sigchos:

Los Tanicuches:

Los Toacasos:

Tiopullo:

Sanancajas:

Tacungas:

Panzaleos:

Pueblos que en la época incásica formaron parte de lo que ahora es el Cantón Latacunga perteneciente a la Provincia de Cotopaxi.

Mazamorra: postrelatinoamericano. Si bien su denominación proviene de España, tiene origen indoamericano precolombino.

Mishque: o chaguarmishqui. Dulce, líquido azucarado que se extrae del tronco del cabuyo

Oriundo: Que tiene su origen en algún lugar:

Páramos: Superficie de terreno llano, de altitud elevada y de suelo rocoso y pobre en vegetación:

Probana: Es la muestra del producto para que el comensal pruebe y se decida a comprarlo para servirse.

Pululaba: Moverse de un lado para otro, bullir en algún lugar personas, animales o cosas.

Quebradas: tienen poca y casi nula profundidad, muy poco caudal, y sirven como bañaderos y lugares campestres para camping, y se pueden vadear y cruzar caminando.

Quechua: Del pueblo amerindio que abarca las zonas andinas de Ecuador, Perú, Bolivia y norte de Argentina, o relativo a él o a su lengua.

Resquicios: cualquier otra abertura pequeña:

Runaicho: Es una salsa de harina de maíz o haba preparada con achiote, sal y cebolla que fue el aderezo con el que se acompañaban las papas con cuy que se ofrecían en las fiestas familiares.

Tiestos: Utensilio de la cocina ancestral de la época incásica en la que se cocinan alimentos sin necesidad de añadir algún tipo de grasa o aceite.

Tortillas de Palo: Tortilla de maíz frita en manteca de chanco en un brasero calentado a fuego de leña seca.

Totora: Especie de anea o espadaña con la que se fabrican embarcaciones, cestos, esteras, canastos de todo tamaño, etc.

Ucayali: es uno de los principales ríos del Perú, uniéndose con el río Marañón y, forma el río Amazonas.

Ucto Tortillas: También llamadas tortillas de hueco, estas no están rellenas de queso, pero tienen como ingrediente indispensable el dulce de penco o mishque de cabuyo.

Urubamba: es uno de los principales ríos del Perú, una de las fuentes del río Ucayali, y parte de la cuenca del Amazonas.

Zea Mays: comúnmente llamada maíz, choclo, millo, aba o elote, es una planta gramínea anual originaria de América introducida en Europa en el siglo XVII.

