



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y  
HOTELERÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“ESTRATEGIA DE REVALORIZACIÓN DE LOS PLATOS  
TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DEL CARCHI”

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

**Autor:** María Teresa Santillán Villa

**Director:** Chef Guido Santamaría

Quito-Ecuador

2014

## DEDICATORIA

El presente trabajo se encuentra dedicado a Dios, que me ha dado los padres que tengo, que me han sabido apoyar en la buenas y en las malas quienes me han ayudado a salir adelante sin importarles nada, además a mi hermano también quien de una u otra manera ha estado conmigo muchas veces cuando más lo he necesitado a mis amigos quienes me han sabido apoyar cuando he necesitado un consejo y también me han sabido comprender.

Además quiero dedicar el presente trabajo a dos personas muy importantes para mí que lamentablemente ya no se encuentran presentes pero con su ejemplo me enseñaron demasiado, mi licen Carlos que me apoyo en todo lo que estuvo a su alcance y me dio gran ejemplo de vida y a mi Papito Apico que me enseñó que lo más importante es la responsabilidad, el trabajo y nunca decir no puedo y darse por vencido además que fue como un padre que corregía con amor y soy quien soy en la vida gracias a él, aunque no se encuentren a mi lado se que nunca me dejarán y me guiarán por el mejor camino.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi Dios por darme la vida, a mis padres por ser un gran apoyo cuando más los necesite y que gracias a ellos estoy cumpliendo una meta más en mi vida pero que es el inicio de otro y que sepan que no los voy a decepcionar, a mi hermano que con altos y bajos estuvo también apoyándome. Además agradezco a la señora María Castillo que me ha sabido ayudar en este trabajo investigativo que me ayudo cuando yo pensé que era algo difícil, además a su esposo también que me ayudaron mucho y son quienes también me están ayudando a subir un escalón más en mi vida y a otra personita especial que de una manera un tanto más distanciada también sentí que me apoyaba y que a fin de todo me supo comprender y apoyar cuando lo necesite.

Al INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA ITHI que me ha brindado maestros que han sabido ser una guía para la culminación de mi carrera y que sobretodo pacientes y capacitados en brindar sus conocimientos para nuestro beneficio.

## **AUTORÍA**

Yo, **Santillán Villa María Teresa**, autora del presente trabajo de investigación, me responsabilizo por todos los conceptos, opiniones y propuestas contenidas en el mismo.

Atentamente

---

**Santillán Villa María Teresa**

**Chef Guido Santamaría**

**DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO**

### **CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR**

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

---

**Chef Guido Santamaría**

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHO DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes clausulas.

PRIMERA: **El Chef Guido Santamaría** por sus propios derechos en calidad de director de trabajo de fin de carrera; la señorita **Santillán Villa María Teresa** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDA:UNO.- La Señorita **Santillán Villa María Teresa** realizó, el Trabajo de fin de carrera titulado **"Estrategias de Revalorización de los Platos Tradicionales de la Provincia del Carchi"**. Para optar por el título de TECNÓLOGA EN GASTRONOMÍA en el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI bajo la dirección del Chef. Guido Santamaría. DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería que los trabajos de fin de carrera se aplique, se materialice y difunda en el beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes **Chef Guido Santamaría** en calidad de director del trabajo de fin de carrera, y la señorita **Santillán Villa María Teresa**, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera titulado "**Estrategias de Revalorización de los Platos Tradicionales de la Provincia del Carchi**". Y concede autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio con la comunidad sin reserva alguna.

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

---

**Chef Guido Santamaría**

---

**Santillán Villa María Teresa**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA .....	i
DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
AUTORÍA .....	iv
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR .....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHO DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA .....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	viii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xi
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS .....	xii
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xiv
RESUMEN .....	xv
INTRODUCCIÓN .....	16
I. PROBLEMA .....	18
1.1 Identificación del Problema de Investigación .....	18
1.2 Formulación del Problema .....	21
1.3. Objetivos .....	21
1.3.1 General .....	21
1.3.2 Específicos .....	22
1.4 Justificación .....	22
II. MARCO TEÓRICO .....	24
2.1 Fundamentación Teórica .....	24
CAPÍTULO 1: Descripción del Entorno .....	26
1.1 Ubicación .....	26
1.2 Clima .....	27
1.3 Principal Actividad Económica .....	27
1.4 Productos de la Provincia .....	28



1.5 Principales Atractivos Turísticos y Atractivos ..	38
CAPÍTULO 2: La Gastronomía de la Provincia .....	48
2.1 La gastronomía del Carchi a través de la Historia.....	48
2.2 Utensilios utilizados en la cocina tradicional ..	50
2.3 Técnicas de cocción tradicionales .....	53
2.4 Técnicas de cocción actuales utilizadas en la Gastronomía de la Provincia del Carchi.....	56
CAPÍTULO 3: Estrategias de promoción y difusión de los platos tradicionales de la provincia del Carchi.....	58
3.1 Estrategias de promoción y difusión de los platos tradicionales de la provincia del Carchi.....	58
3.2 Influencia de la gastronomía de Colombia.....	59
3.3 Rescate de los productos tradicionales para la elaboración de platos tradicionales de la provincia.	60
III. METODOLOGÍA .....	61
3.1 Tipo y Diseño de la Investigación .....	61
3.2 Universo y Muestra .....	62
3.3 Instrumento de Recolección de Datos .....	62
3.4 Descripción del Trabajo de Campo .....	63
3.5 Procesamiento y Análisis .....	63
IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS .....	64
4.1. Presentación grafica de Resultados .....	65
4.1.2 Presentación Ficha de Investigación.....	79
4.2 Análisis e interpretación de resultados .....	81
4.3 Conclusiones .....	83
4.4 Recomendaciones .....	84
V. PROPUESTA .....	85
5.1 FERIA GASTRONÓMICA PARA LA REVALORIZACIÓN DE LOS PLATOS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DEL CARCHI .....	85
5.2 Justificación .....	85

5.3	Impacto .....	86
5.4	Objetivos .....	86
5.4.1	General.....	86
5.4.2	Específicos.....	86
5.5	Ubicación sectorial y física .....	87
5.6	Viabilidad .....	87
5.7	Plan de Ejecución .....	88
5.8	Recursos .....	97
5.8.1	Materiales.....	97
5.8.2.	Económicos.....	97
5.8.3.	Talento Humano.....	98
	REFERENCIAS.....	99
	ANEXOS.....	101
	Anexo 1: Definición del Tema de Investigación .....	101
	Anexo 2 Ficha de Información .....	102
	Anexo 3 Certificado .....	103
	Anexo 4 Fotografías .....	104
	APENDICE A Encuesta .....	117

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1	Clasificación de las papas .....	29
Tabla N° 2	Valor Nutricional de la papa .....	32
Tabla N° 3	Valor Nutricional de la Quinoa .....	33
Tabla N° 4	Valor Nutricional de la yuca .....	35
Tabla N° 5	Valor Nutricional del Café .....	36
Tabla N° 6	Valor Nutricional de la Oca .....	37
Tabla N° 7	Valor Nutricional del Camote .....	38
Tabla N° 8	Tabulación pregunta 1 .....	65
Tabla N° 9	Tabulación pregunta 2 .....	66
Tabla N° 10	Tabulación pregunta 3 .....	67
Tabla N° 11	Tabulación pregunta 4 .....	68
Tabla N° 12	Tabulación pregunta 5 .....	69
Tabla N° 13	Tabulación pregunta 6 .....	71
Tabla N° 14	Tabulación pregunta 7 Primera parte .....	72
Tabla N° 15	Tabulación pregunta 7 Segunda parte .....	73
Tabla N° 16	Tabulación pregunta 8 .....	75
Tabla N° 17	Tabulación pregunta 9 .....	76
Tabla N° 18	Tabulación pregunta 10 .....	77
Tabla N° 19	Plan de Ejecución desde las charlas hasta la Feria Gastronómica .....	90

## ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía N° 1	Quinua .....	32
Fotografía N° 2	Yuca .....	34
Fotografía N° 3	Café .....	35
Fotografía N° 4	Oca .....	36
Fotografía N° 5	Camote .....	37
Fotografía N° 6	Cuy .....	45
Fotografía N° 7	Llapingachos .....	45
Fotografía N° 8	Hornado .....	46
Fotografía N° 9	Tulpa .....	104
Fotografía N° 10	Tulpa y Choclos .....	104
Fotografía N° 11	Tulpa con Tiesto .....	104
Fotografía N° 12	Tiesto luego de utilizar .....	105
Fotografía N° 13	Tiesto grande .....	105
Fotografía N° 14	Tiesto pequeño .....	105
Fotografía N° 15	Horno de leña redondo .....	106
Fotografía N° 16	Horno de leña hornado .....	106
Fotografía N° 17	Horno de leña pequeño .....	106
Fotografía N° 18	Interior del horno de leña .....	107
Fotografía N° 19	Lata para el horno .....	107
Fotografía N° 20	Lata para el pan .....	107
Fotografía N° 21	Pondo pequeño .....	108
Fotografía N° 22	Pondo para agua .....	108
Fotografía N° 23	Pondo para fiestas .....	108
Fotografía N° 24	Cedazo grande delante .....	109
Fotografía N° 25	Cedazo grande posterior .....	109
Fotografía N° 26	Cedazos medianos .....	109
Fotografía N° 27	Harnero cuadrado .....	110
Fotografía N° 28	Harnero circular .....	110
Fotografía N° 29	Harnero actual .....	110
Fotografía N° 30	Puros diferentes tamaños .....	111
Fotografía N° 31	Paila de bronce .....	111
Fotografía N° 32	Cuchara de palo .....	111
Fotografía N° 33	Olla de barro .....	112
Fotografía N° 34	Olla de barro para sopa .....	112
Fotografía N° 35	Bateas .....	112
Fotografía N° 36	Piedra para moler granos .....	113
Fotografía N° 37	Piedra para moler grande .....	113

Fotografía N° 38	Piedra pequeña para moler ají.....	113
Fotografía N° 39	Maíz.....	114
Fotografía N° 40	Café tostado.....	114
Fotografía N° 41	Café molido.....	114
Fotografía N° 42	Café verde.....	115
Fotografía N° 43	Café rojo.....	115
Fotografía N° 44	Plátano verde.....	115
Fotografía N° 45	Frejol con cáscara.....	116
Fotografía N° 46	Frejol pelado.....	116
Fotografía N° 47	Pan de leche.....	116

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1	Mapa Provincia del Carchi .....	26
Figura N° 2	Tabulación pregunta 1 .....	65
Figura N° 3	Tabulación pregunta 2 .....	66
Figura N° 4	Tabulación pregunta 3 .....	67
Figura N° 5	Tabulación pregunta 4 .....	68
Figura N° 6	Tabulación pregunta 5 .....	69
Figura N° 7	Tabulación pregunta 6 .....	71
Figura N° 8	Tabulación pregunta 7 Primera parte .....	72
Figura N° 9	Tabulación pregunta 7 Segunda parte .....	73
Figura N° 10	Tabulación pregunta 8 .....	75
Figura N° 11	Tabulación pregunta 9 .....	76
Figura N° 12	Tabulación pregunta 10 .....	77

“Estrategia de revalorización de los platos tradicionales de la provincia del Carchi”

**AUTOR:** María Tersa Santillán Villa

**DIRECTOR:** Chef Guido Santamaría

**Fecha:** Mayo de 2014

## **RESUMEN**

La desvalorización de los platos gastronómicos de la provincia del Carchi es un gran problema el desconocimiento de las maneras tradicionales de como se elaboran cada una de la recetas y los utensilios que ocupaban como son la cuchara de palo, ollas de barro, harneros, bateas entre otras tanto en teoría como en fotografías. En este trabajo además se muestra en que preparaban los alimentos ya sea en horno de leña, tulpas. Se muestra también la elaboración de dos recetas como son del café en donde lo tuestan y agregan habas y morocho para evitar que sea muy fuerte y provoque la gastritis y de la elaboración del sancocho que hecho en leña tiene un sabor tradicional. Se utilizó encuestas que dio diferentes resultados en los cuales a nivel general hay un desconocimiento sobre las tradiciones gastronómicas del Carchi en donde de todos los encuestados coinciden que la falta de conocimiento se da por la falta de investigación y además porque las personas mayores no han sabido explicarles nada. A lo cual en cambio las personas mayores dicen que es por la falta de interés pero que además hace falta promoción y difusión en escuelas por ello se tomó la decisión de la elaboración de la feria gastronómica tomando como base los niños especialmente para que las tradiciones no sean olvidadas aunque no puedan ser practicadas y las fomenten entre a sus familias y amigos.

## INTRODUCCIÓN

La Provincia del Carchi colinda al norte con Colombia, cuenta con seis cantones que son: Bolívar, Mira, Montufar, Tulcán, San Pedro de Huaca y Espejo. Entre sus recursos más destacables son el maíz, avena, cebada, trigo en las tierras altas y en las tierras bajas cálidas y abrigadas, se cultiva café, caña de azúcar y una gran variedad de frutas.

Carchi, una provincia enclavada entre las montañas, que revela sus más deliciosos secretos culinarios además de sus técnicas de elaboración, de cocción en cada uno de sus platos y sobre todo de sus ingredientes.

El presente trabajo tendrá como finalidad recorrer la historia de la gastronomía del Carchi destacando técnicas y valores que poco a poco se han perdido con el paso de los años tomando en cuenta restaurantes de primera, de segunda categoría y sobre todo restaurantes populares en donde se podrá encontrar una gran variedad



de información sobre el tema a investigar no solamente por el personal que labora en cada lugar sino muchas veces por visitantes o los propios dueños que pueden colaborar con anécdotas de sus antepasados, ya que antes los secretos eran compartidos de generación en generación y muchas veces se los pone en práctica en la actualidad a pesar del tiempo ya transcurrido.

Además se revisará las encuestas realizadas a personajes que puedan dar fe de las evoluciones que muchos platos han tenido con el transcurso del tiempo, las técnicas que antes se las ocupaban y sobre todo las influencias que han tenido con el paso de los años por la modernidad y que se han implementado productos no tradicionales y desplazando a los característicos de cada plato de acuerdo a la Provincia.

## **I. PROBLEMA**

### **1.1 Identificación del Problema de Investigación**

El presente trabajo se encuentra elaborado tomando en cuenta los motivos por los cuales se da la desvalorización de la gastronomía de la Provincia del Carchi.

Un factor que es determinante para la desvalorización es la falta de conocimiento y de difusión de los platos tradicionales y sobre todo la manera como estos son elaborados. Las técnicas tradicionales deben ser recalçadas y además valorar métodos que poco a poco con el paso de los años se han perdido y otros que han ido cambiando paulatinamente.

Los cambios en la gastronomía se da por la implementación de nuevas técnicas que resultan mucho más cómodas y rápidas para la elaboración de cada plato tomando en cuenta lo acelerado de los tiempos, perdiendo con esto la costumbre y cultura que no se la debería desvalorizar ya que es algo característico de cada uno.

Además la gastronomía de la Provincia se ha visto influenciada de manera radical por el consumo de muchos

productos que no son tradicionales de la Provincia y que en muchos de los casos han remplazado a los tradicionales que son una característica de cada plato como tenemos: arroz, lenteja, yuca, plátano, cebolla paiteña y frutas de la costa (piña, naranja, banano, maracuyá).

La migración es otro punto a tomar en cuenta, muchas personas que viajan para el país fronterizo traen una gran variedad de productos que son parecidos a los ecuatorianos y que en muchos de los casos pueden hasta incluso tener el mismo sabor como son: el mismo café colombiano, arroz, cártamo, arracacha y que poco a poco los introducen a la comida diaria y que de igual manera los van implementando a las diferentes recetas alternando lo tradicional sin tener en cuenta que los productos que son característicos de cada receta o de cada plato dan cada uno un sabor diferente y que al momento de ser suplantados por otros cambian drásticamente.

Cada producto que se ha remplazado de un plato tradicional cambia además totalmente su valor nutricional, ya que antes principalmente se basaba la gastronomía en productos sanos que además llenaban de energía a las personas que las consumían y que permitían

que puedan soportar largas jornadas de trabajo sometidos a esfuerzos físicos extenuantes y que ellos tomaban mucho en cuenta esto sin tener conocimiento sobre planes de alimentación, de nutrición y de cultivos de productos.

De una manera general se puede decir que la desvalorización de los platos tradicionales de la Provincia del Carchi se da en general por los tiempos en los que se vive ya que toma mucho en cuenta las culturas que se da en otros lugares en general, no solamente en el país fronterizo sino en todo el resto del mundo y que tienen una gran influencia en el Ecuador.

La Gastronomía en general no está ajena a los cambios en cuanto a innovación, tecnología y desarrollo por tanto es imprescindible tener un conocimiento de las nuevas tendencias, pero sin desvalorizar los métodos tradicionales, más bien será importante destacarlos e impulsar su técnica.

Grandes cambios ha generado algunas situaciones sociales ya que se trata de imitar lo es propio de otros lugares y que se tiene la idea mal infundada de que es la mejor opción, sin tener en cuenta que la gastronomía de un sitio es lo que permite que se pueda

identificar el mismo, es decir la esencia cultural de cada provincia, sin necesariamente dar características exactas.

Este problema que se encuentra ocurriendo dentro de la gastronomía se llama aculturamiento<sup>1</sup> ya que se implementa técnicas nuevas y métodos en muchos de los casos poco tradicionales y que al alterarlos estos se pierde la identidad no solamente de cada uno sino de la comunidad que lo preparaba.

## **1.2 Formulación del Problema**

¿Cómo incide la desvalorización en la preservación y promoción de los platos tradicionales en la Provincia del Carchi?

## **1.3. Objetivos**

### **1.3.1 General**

Revalorizar y enseñar la gastronomía tradicional de la Provincia del Carchi y de los productos autóctonos con su preparación y utensilios mediante una feria gastronómica.

---

<sup>1</sup>Proceso de Transformación cultural que tiene lugar cuando dos pueblos o culturas diferentes entran en contacto (amistoso u hostil, directo o por intermediación de otros), y que da por resultado una asimilación, parcial o total, de la cultura de uno de ellos por el otro pueblo.

### **1.3.2 Específicos**

- \* Analizar Históricamente los productos usados en la Gastronomía Tradicional de la Provincia del Carchi.
- \* Determinar la influencia que ha tenido la gastronomía de esta zona por platos introducidos del país fronterizo.
- \* Elaborar un análisis sobre las técnicas utilizadas en épocas ancestrales para la elaboración de los platos tradicionales de la provincia del Carchi y que se han perdido.
- \* Establecer estrategias de promoción y difusión de la gastronomía tradicional del Carchi.

### **1.4 Justificación**

El presente trabajo será realizado con la finalidad de rescatar los valores tradicionales de los platos característicos de la provincia del Carchi, tomando en cuenta un breve análisis histórico de la preparación de los mismos, las técnicas utilizadas y sobre todo los ingredientes que son tradicionalmente utilizados para la elaboración de cada plato que los han hecho parte relevante en la historia de la provincia.

El estudio se basa además en un análisis de como los ingredientes tradicionales con los cuales se debería realizar la elaboración de los platos, han sido remplazados por productos que son habituales del país fronterizo.

Además de crear conciencia que se debería elegir ante todo lo propio, productos que son deliciosos y que además son muy nutritivos y que podrían cambiar los estilos de vida de las personas que los consumen a diario.

Tomando en cuenta que la alimentación que se lleva en la actualidad es muy desequilibrada y tratar de volver a crear costumbres culinarias nutritivas y que tendría un gran cambio de vida ya que pasarían a remplazar la comida chatarra que causa daño en la salud a corto o largo plazo por una comida sana que está basada en valores nutritivos altos.

## **II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Fundamentación Teórica**

Para la presente investigación se tomó información de "Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en las comunidades el Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambi de los cantones Mira y Montúfar de la provincia del Carchi y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda", elaborado por Chiriboga Chiriboga, Gabriela Cristina el 29 de Agosto del 2013 para la Universidad Tecnológica Equinoccial, que habla sobre los utensilios ancestrales que eran utilizados en la cocina ecuatoriana en las comunidades ya mencionadas, productos utilizados y medidas que podían ser utilizadas para una propuesta de caracterización de un restaurante que sea especializado en la cocina ancestral.

La Gastronomía en general ha evolucionado mucho como se la conoce en la actualidad y como es en verdad en su esencia, por este motivo se implementará un estudio a fondo desde las técnicas utilizadas hasta los utensilios con los que se elaboran propiamente los platos tradicionales y de la provincia, teniendo presente todos



o gran parte de secretos que se han perdido con el paso del tiempo para la elaboración de cada uno.

Para citar un ejemplo de una costumbre que se ha perdido por motivo de la cocina actual se debe mencionar la cocción en leña que es un método de cocción que fue muy utilizado para la elaboración de recetas tradicionales de la zona, se caracterizaba por una cocción lenta en la que se empezaba a cocinar desde muy temprano ya que los granos y otros productos se demoraban, pero estos a su vez al demorarse en su cocción daban en si a la comida en general un sabor muy diferente y tradicional, propio de cada plato y que en la actualidad se los han perdido.

## CAPÍTULO 1: Descripción del Entorno

### 1.1 Ubicación

La investigación se realizó en la Provincia del Carchi a nivel general tomando en cuenta sus cantones y zonas fronterizas. Al norte los ríos Carchi y San Juan limitan con Colombia, al sur con la Provincia de Imbabura, al este con la Provincia de Sucumbíos y al Oeste con la Provincia de Esmeraldas.

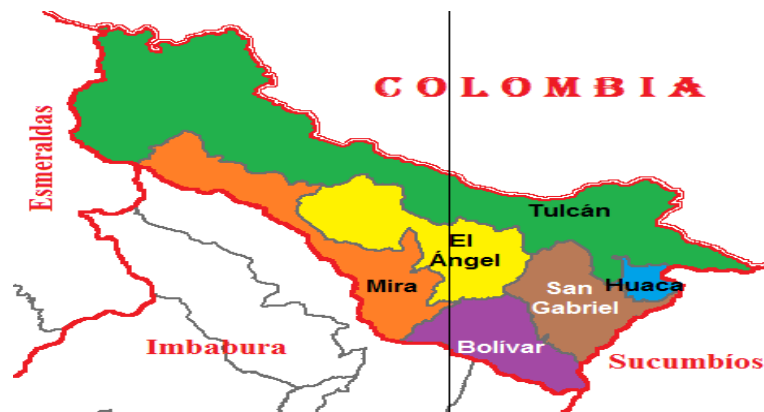


Figura N° 1 Mapa Provincia del Carchi  
Elaborado por: [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Carchi](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Carchi)

Se toma muy en cuenta para la investigación personas propietarias de establecimientos en donde se sirven platos tradicionales y que son característicos de la Provincia consultándoles técnicas, utensilios, ingredientes tradicionales y sobre todo las costumbres que tenían en su familia cuando los elaboraban y las

experiencias que cada uno de ellos tenían cuando as realizaban y si aprendieron.

### **1.2 Clima**

En general el clima de la provincia es variado, va desde los 27° C por encontrarse fronterizo con la provincia de Esmeraldas pero además es un clima extremadamente frio por encontrarse también el volcán Chiles que por sus nieves hace persistente el frío.

Generalmente entre los meses de Agosto, Septiembre y Octubre es verano y desde el mes de Noviembre el invierno.

### **1.3 Principal Actividad Económica**

La Economía se basa principalmente en lo que es le comercio ya que al ser una provincia fronteriza se da mayor importancia a esta actividad. Además la industria de los lácteos no se queda atrás ocupa otro lugar muy importante en la actividad económica ya que no solo distribuye sus productos a nivel de su provincia sino a nivel regional. La agricultura ya no es considerada como una actividad prioritaria ya que la producción de papa

fue en exceso y era pérdida para quienes lo cultivaban además no solo es el único producto.

Según datos es la tercera provincia que genera importaciones y exportaciones para el país después de Guayas y de Pichincha.

El transporte pesado es una actividad predominante en Carchi. La flota aumentó de 450 a 800 unidades en cuatro años.

En Tulcán se abrieron a mediados del 2007, 600 locales más para comercializar de todo, según el SRI. 2 000 socios están afiliados a la Cámara de Comercio de Tulcán.

#### **1.4 Productos de la Provincia**

Los productos tradicionales alimenticios son las papas, habas, choclos, carne de cerdo, cuy y gallina la carne de cerdo se prepara con tortilla de papa, habas y mellocos.



Además arveja, frejol, zanahoria, maíz por nombrar a los más importantes que sirven de sustento a los pequeños agricultores. La agricultura se limita a las tierras altas con productos como: maíz, avena, cebada, quinua y trigo. En las zonas más bajas, cálidas y abrigadas, se cultiva

café, yuca, caña de azúcar y una gran variedad frutícola.





Entre los principales productos tenemos:

- **LA PAPA:** Se debe resaltar que en la provincia del Carchi se da una gran variedad de papa ya sea esta la mejorada o la nativa entre estas tenemos: Chola, Superchola, Capira, Uva, María, Morada, Gabriela, Esperanza, Fripapa, Yema de Huevo (Papa Chaucha, Ormus y Margarita. Es interesante tener en cuenta que en los últimos 5660 años los nombres de las papas en su gran mayoría son femeninos.

Tabla N° 1 Clasificación de las papas

Tipos de Papa	Fotografía
Papa Chola	
Papa Superchola	

<p>Papa Capira</p>	
<p>Papa Uva</p>	
<p>Papa María</p>	
<p>Papa Morada</p>	
<p>Papa Gabriela</p>	
<p>Papa Esperanza</p>	

Papa Fripapa	
Papa Yema de Huevo	
Papa Ormus	
Papa Margarita	

Fuente: Página del INIAP <http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documents>

Tabla N° 2 Valor Nutricional de la papa

COMPONENTES	%
Grasas	1
Calcio	4
Riboflavina	8
Tiamina	13
Proteínas	15
Hierro	18
Carbohidratos	21
Fósforo	21
Hioscina	21
Fibra	26
Potasio	46
Vitamina C	48

Fuente: <http://www.phytoma.blogspot.com>

- **LA QUINUA**



Fotografía N° 1 Quinua

Fuente: [portaldesalta.gov.ar](http://portaldesalta.gov.ar)

Según creencias de nuestros antepasados se creía que el dios sol había enviado gotas o lágrimas que se convirtieron en los granos de quinua, los cuales serían destinados a la alimentación de las personas. La quinua es considerada como el único alimento que provee todos los aminoácidos esenciales que se encuentran sumamente cerca de los estándares adecuados para la nutrición



humana establecidos por la FAO<sup>2</sup>. La composición química del grano de la quinua es muy cercano a las necesidades humanas, entre ellas tenemos:

Tabla N° 3 Valor Nutricional de la Quinua

<b>COMPONENTES</b>	<b>%</b>
Hierro	5,2
Grasas	6,1
Agua	12,00
Proteínas	13,00
Carbohidratos	69,29
Hidratos de Carbono	71,00
Calorías 100g.	350

Fuente: <http://www.quinuainternacional.org.bo>

La Quinua es un alimento muy rico en todo su valor nutricional pero debemos tener en cuenta que el proceso por el que debe pasar para la eliminación de elementos tóxicos es muy importante ya que debe pasar por cuatro procesos para poder eliminar la saponina, que en un 98% se halla en la capa que rodea la semilla y los cuatro procesos son:

1. Se introduce la quinua en arena y ambos son sometidos a la insolación, una vez calcinada se pisa la mezcla arena y quinua, obteniendo la separación

---

<sup>2</sup>Food and Agriculture Organization (La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)

de la capa que rodea la semilla del grano, luego se procede a aventar con lo cual se separa la arena, la cutícula y el grano.

2. Se tuesta el grano y se coloca en sacos de lana o de cuero en donde se los frota hasta que salga la cáscara.
3. Luego restregar la cutícula entre las manos con pequeños soplos hasta que con el viento se elimine la cutícula.
4. El método más empleado en la actualidad es el lavado en varias aguas.

- **Yuca**



Fotografía N° 2 Yuca  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

A pesar de que la yuca no es un tubérculo propiamente sino más bien una raíz comestible es muy importante para la alimentación. La yuca además es considerada y recomendada para aquellas personas que sufren de inflamación crónica en una de las partes del intestino delgado.

Tabla N° 4 Valor Nutricional de la yuca

COMPONENTES	CANTIDAD
Vitamina B6	0,4 gramos
Vitamina C	48,2 mg.
Potasio	765 mg.
Grasas	0,4 gramos
Proteínas	3,1 gramos
Hidratos de Carbono	26,8 gramos
Magnesio	66 gramos
Calorías	12 Kilocalorías

Fuente: <http://www.natursan.net>

- **Café**



Fotografía N° 3 Café  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

El café de Ecuador es uno de los mejores por lo tanto se exporta mucho como a Estados Unidos, Chile, España, Chile y otros países más. Además el café se caracteriza por una producción durante todo el año. También porque en la Provincia del Carchi se da el café verde, tostado, rojo y molido.

Tabla N° 5 Valor Nutricional del Café

COMPONENTES	CANTIDADES
Sodio	0,03 gramos
Azúcares	0,1 gramos
Hidratos de Carbono	0,1 gramos
Antioxidantes	2 gramos
Grasas Saturadas	2,5 gramos
Proteínas	13,5 gramos
Grasas	14,2 gramos
Fibra Alimentaria	39 gramos

Fuente: <http://www.supracafe.com>

- **Oca**



Fotografía N° 4 Oca  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

Es un tubérculo dulce muy rico en almidón, era un sustituto y complemento de la papa. El sabor de este tubérculo es un poco ácido aunque depende mucho de la manera como esta ha sido cocinada, ya que puede ser desde crocante o muy suave cuando esta muy cocinada. Los diversos métodos de cocción que ocupaban nuestros antepasados como era de cocinarla en varias aguas ayudaban a eliminar el ácido oxálico que es el que se

encuentra en la cáscara de esta y que es dañina a la salud.

Tabla N° 6 Valor Nutricional de la Oca

COMPONENTES	FRESCO
Tiamina (miligramos)	0,05
Riboflavina (miligramos)	0,13
Niacina (miligramos)	0,43
Hierro (miligramos)	1,6
Calcio (miligramos)	2
Fósforo (miligramos)	36
Antioxidante (miligramos)	38,4
Proteína (gramos)	1,00
Carbohidrato (gramos)	13,3
Agua (gramos)	84,1
Energía (kilocalorías)	61

Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/oxalis\\_tuberosa](http://es.wikipedia.org/wiki/oxalis_tuberosa)

- **Camote**



Fotografía N° 5 Camote

Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

Es una raíz comestible que tiene una gran cantidad de azúcares, caroteno y provitamina A y que en tiempos de nuestros antepasados era muy cultivado y muy consumido por su alto valor nutricional, con el paso del tiempo este se ha ido perdiendo. Este se lo puede comer frito

o cocinado, además se lo puede consumir como acompañamiento de los chicharrones o en algunas elaboraciones de ceviches.

Tabla N° 7 Valor Nutricional del Camote

COMPUESTO	CANTIDAD
Hierro	0,59 miligramos
Calcio	22 miligramos
Vitamina C	22,7 miligramos
Fósforo	28 miligramos
Potasio	337 miligramos
Grasas	0,30 gramos
Proteínas	1,65 gramos
Carbohidratos	24,28 gramos
Fibra	3 gramos
Agua	72,84 gramos
Vitamina A	14,545 IU
Calorías	105 kilocalorías

Autor: [www.fao.org/.../CAMOTE.HTM](http://www.fao.org/.../CAMOTE.HTM)

Fuente: [http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi-bin/nut\\_search.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi-bin/nut_search.pl)

### 1.5 Principales Atractivos Turísticos y Atractivos

#### Reserva Ecológica de El Ángel

Es una zona declarada Reserva Nacional de Conservación Ecológica desde el año 1986. Ubicada a 20 km al sudoeste de la ciudad de Tulcán con una área de 16.000 ha, posee la flora característica del páramo andino así como especies animales entre las que se destaca el cóndor de Los Andes que a veces es posible divisarlo surcando los cielos. Existen elevaciones que superan los 3.500 msnm de

altura, tales como el cerro Pelado, el Cerro Negro, el Mirador, el Chinchinal y el Chiltazón, este último recientemente explorado y en el cual existen vestigios arqueológicos importantes. Igualmente existen varias lagunas y allí nacen las principales fuentes de agua que abastecen a las principales poblaciones de la provincia del Carchi.

En la zona sur occidental de amortiguamiento de la Reserva está localizado el bosque de Polylepsis el cual es calificado como jerárquico-primario-milenario, localizado a 3300 m de altitud. Aquí existe una hostería, la cual cuenta con un criadero de truchas y guías nativos especializados que orientan y acompañan a los turistas.

### **Baños de Tufiño**

Para desarrollar turismo de salud, aprovechando las aguas termales o sulfurosas producidas por el volcán Chiles, en los flancos occidentales del volcán a 5 km de Tufiño, se ha instalado un balneario conocido como "Las Aguas Hediondas" nombre proveniente del olor que emanan las aguas sulfurosas; sus piscinas tienen temperaturas que van desde los 59°C (a la salida de la fuente) hasta los 40°C (temperatura del agua desfogada). En el interior del

balneario hay facilidades para el turista y se ha construido un sendero acomodado alrededor del mismo en el cual los amantes de la naturaleza pueden realizar caminatas y observar la naturaleza.

### **Lagunas verdes**

A 3 km al sur occidente del cono del volcán Chiles está localizado el complejo de las Lagunas Verdes, conjunto lacustre compuesto de 7 espejos de agua de azul turquesa debido a la presencia de azufre, resultado de la unión de manantiales internos y vertientes que nacen de la madre tierra a 3900 msnm; a la mayor de ellas se la denomina "Estigia" y también es conocida como "Diosa". En estos embalses naturales se puede practicar pesca deportiva de trucha, pez que abunda en estas aguas y en las primeras horas de la mañana se pueden observar pequeñas bandadas de patos salvajes.

### **Gruta de La Paz**

A 45 km al sur de Tulcán por la carretera Panamericana se llega al pueblito de La Paz, de ahí tomando un desvío hacia el oeste el cual recorre un camino estrecho de 4 km al borde de notables precipicios de hasta 300 metros de caída vertical, al fondo de los cuales encontramos



zigzagueante al río Apaquí, el cual en su milenario taladrar a la montaña logró atravesarla formando dentro una impresionante gruta, en cuyo interior se ha instalado un Santuario en honor a la Virgen de La Paz, patrona espiritual de los carchenses, por lo cual es muy visitado por turistas de la localidad o del sur de Colombia quienes vienen en grandes romerías para el 9 de julio, día de su fiesta mayor.

Este lugar ha sido declarado Santuario Nacional en 1975 y en sus inmediaciones se encuentra varias placas de agradecimiento de fieles que han recibido milagros por parte de la virgen, así como muletas o sillas de ruedas de quienes curaron sus dolencias con la fe en esta advocación mariana. La escultura de la virgen fue tallada por el escultor ibarreño Daniel Reyes en 1916, quien se inspiró en Notre Dame de París como plegaria para el cese de fuego en la Primera Guerra Mundial.

En la gruta encontramos estalactitas y estalagmitas, las cuales se han formado por la alta concentración calcárea y la filtración de agua. También es fácil observar murciélagos que parece que volaran al ritmo ensordecedor del río.

Sobre la caverna existe un convento de las hermanas clarisas, religiosas de clausura. Aquí poseen un lugar de información turística, además que permite a las hermanas ayudarse económicamente a través de la venta de recuerdos religiosos y recuerdos turísticos. Junto al monasterio se encuentra un pequeño pero hotel, un restaurante, puestos de comidas típicas, parqueadero y baterías sanitarias a disposición gratuita de los visitantes, además, muy cerca de la gruta y a orillas del río existe una fuente de agua termal, la cual ha sido aprovechada para alimentar una piscina para esparcimiento y diversión de los viajeros.

### **Bosque de los Arrayanes**

Ubicado a 4 km al oeste de San Gabriel. Es un bosque antiguo que fue predominante en la provincia pero debido a la tala indiscriminada de campesinos que convertían su madera en carbón, esta floresta ha visto reducida su extensión a tan solo 10 ha y es único en Ecuador y junto con otro ubicado en la Argentina, único en el mundo. El turista debe recorrer en su interior a través de un sendero por debajo de espesas frondas que filtran muy efectivamente los rayos solares, pero al llegar al centro del bosque se encuentra un descampado casi circular

conocido como "La Catedral", llamado así en vista que en la antigüedad, los Pastos, aborígenes de esta región celebraban en el sitio ceremonias y rituales en honor a su deidad el Sol.

### **El Cementerio de Tulcán**

En el centro norte de la ciudad capital de la provincia está localizado el cementerio municipal que en su interior aloja un parque de 4 hectáreas adornado de "esculturas en verde" y que no son otra cosa que árboles de ciprés podados artísticamente por habilidosos jardineros adiestrados por el extinto Manuel María Azael Franco, a quien por el año de 1936 y como jefe de parques de la ciudad le fue encomendado realizar el mantenimiento del jardín del interior del cementerio, creando así esta obra maestra que fue declarada Patrimonio Nacional el 28 de mayo de 1984 por el gobierno del presidente Osvaldo Hurtado Larrea.

Laberintos, figuras antropomorfas o zoomorfas, esculturas de inspiración arqueológica precolombina, arcos y efigies tomadas de culturas romanas, griegas y egipcias adornan el lugar que goza de fama internacional pues además de

los lugareños, turistas nacionales y colombianos, por su fama es visitado con frecuencia por turistas de otras latitudes y continentes.

En la lápida de Manuel María Azael Franco reza la siguiente leyenda: "Este lugar es tan hermoso que hasta dan ganas de morirse".

### **Rumichaca**

En el Carchi, aparte de la gruta de la Paz, existe otra formación geológica importante y es un puente natural de Piedra que se lo conoce por su nombre indígena Rumichaca, formado por el fragoso Río Carchi, que marca un enlace natural en la frontera colombo-ecuatoriana. Sobre este "puente se ha desarrollado una gran flujo de comercio y hermandad entre Ecuador y Colombia. El antiguo edificio aduanero sobre el puente natural en el lado ecuatoriano es una casona de estilo republicano dedicada actualmente a actividades culturales.

## ATRATIVOS CULINARIOS

- CUY



Fotografía N° 6 Cuy  
Elaborado por: Internet el Palacio del cuy

En Bolivia, el suroeste de Colombia, Ecuador y el Perú se crían razas de carne de este roedor para el consumo popular, utilizadas en diversas preparaciones culinarias en estos países. Gastrónomos famosos lo consideran un manjar. Se cree que posee niveles elevados de omega 3. Además, su carne posee un alto valor nutritivo: poca grasa (solo 7.6%) y mucha proteína (20.3%).

- LLAPINGACHOS



Fotografía N° 7 Llapingachos  
Elaborado por: [www.fotolog.com/memories72/94726183](http://www.fotolog.com/memories72/94726183)

Los llapingachos son un plato típico de la región andina central de Ecuador y sur de Colombia.

Este plato es parte importante de la cultura del Ecuador, y es uno de los más representativos de la comida serrana.

Básicamente son tortillas asadas o fritas, hechas de papas cocidas, aplastadas y rellenas con queso. Los llapingachos pueden ser servidos con chorizo, huevo frito, carne asada, lechuga, cebollas y aguacate. En Ipiales, al sur de Colombia, se sirve con fritada (carne de cerdo frita) y se acompaña de lechuga y ají. En la zona austral del Ecuador se sirve con carne asada de cerdo.

- **HORNADO**



Fotografía N° 8 Hornado  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

El cerdo horneado o *puerco horneado* y también llamado "*hornado pastuso*", es un plato típico de Ecuador que se prepara en la mayor parte de las provincias de este país al igual que en el departamento de Nariño ubicado al sur de Colombia, región fronteriza con Ecuador.

El cerdo previamente adobado se cuece en hornos de leña artesanales y se sirve en un caldillo, acompañado de mote y papa.

En Ecuador este plato se prepara particularmente en ocasiones especiales como matrimonios, bautizos, etc., pero existen restaurantes que lo sirven durante todos los días siendo de consumo popular.

### **Origen**

El hornado tiene su origen en la provincia de Carchi en Ecuador donde las mujeres son las que lo preparan hace mucho.

Ademas tenemos:

- **Caldos de Gallina Criolla**
- **Cuajada con Miel**
- **Choclotandas (Humitas)**
- **Papas Asadas con Mapahuirra (Papa Sucia)**
- **Morocho con Pedazos de Panela**
- **Tortillas de Maíz**
- **Tortillas de Choclo**
- **Tortillas de Trigo**

Se elaboran en tiesto

## **CAPÍTULO 2: La Gastronomía de la Provincia**

### **2.1 La gastronomía del Carchi a través de la Historia**

Primero se debe tomar muy en cuenta que un ingrediente muy importante en la gastronomía carchense es el cerdo en todas sus manifestaciones (manteca, carne, huesos).

Desde nuestros antepasados la manera como se cultivan los productos es el Cultivo por Camellones ya que es una zona sometida a lluvias y humedad este cultivo trata sobre la elevación de bancos seguidos por una zanja que los separan y que se van alternando.

El arte de cocinar se transmite de generación en generación poniendo los cinco sentidos el olfato, la vista, el tacto, el gusto, el oído. Si se quiere definir la tradición de esta gastronomía de una manera oral es súper limitada pero si se la desea hacer un relato de cómo se hace se debería poner en práctica lo sensorial ya que se consideraría mucho las técnicas y métodos culinarios que se han ido transmitiendo de generación en generación y para esto es necesario de una persona que enseñe como se hace ya que algunos de los ingredientes



que se utilizan no son en cantidades a las recetas sino más bien del gusto de la persona que las prepara.

La gastronomía en la Provincia del Carchi a tenido sus variantes ya que antes por ejemplo se utilizaban mucho las ollas de cerámica y ollas de bronce que se colocaban sobre el fogón que tenía la apariencia de un horno pequeño de barro que era cerrado por todas partes que a un costado tenía una pequeña entrada por donde se avivaba el fuego y que en la parte de arriba se asentaban las ollas sobre dos o tres agujeros redondos, este tipo de cocina gastaba muy poca leña por ello era muy utilizada y que además servía para unir a toda la familia en donde participaban de una o otra manera en la cocción de los alimentos, que principalmente eran momentos de unión familiar y los valores se encontraban presentes, luego se empezó con la preparación de los alimentos en el horno de leña que a pesar de todavía ser muy rústicos fueron más avanzados ya que no tuvieron los productos una cocción directa con el fuego ya que estos en su interior contaban con unas planchas de hierro que los separaban de la leña. Para una muestra de cómo ha ido evolucionando la gastronomía se conoce que primero se empezó la cocción de los productos a base de la leña, es decir sobre las

Tulpas, fogones. Luego con el paso de los años se implementó lo que eran las cocinas a kerex, luego a base de gasolina y con la aparición de la luz se dieron las cocinas eléctricas que eran un solo quemador que se conectaba y funcionaba y como por ultimo tenemos la actual cocina a gas que es la que todos conocemos que hay en la actualidad.

## **2.2 Utensilios utilizados en la cocina tradicional**

Entre los utensilios utilizados en la cocina tradicional de la provincia del Carchi se encuentran:

### **- Podos**

Según Diego Gonzales<sup>3</sup> existían cuatro tamaños de cántaros o podos: el **humihuaque** era el más pequeño para ir por agua; el **puyñu** era empleado por las mujeres para el transporte de pequeñas cantidades de chicha o de agua, esta palabra es sinónimo de recipiente liviano; el **macas** era un poco más grande que el anterior que se utilizaba principalmente para transportar agua ya en cantidades mas grandes, este se sujetaba a la espalda con una soga que atravesaba las asas y no permitía que esta se caiga hasta

---

<sup>3</sup>Diego Gonzáles Holguín en su vocabulario de la lengua quechua, publicado en 1608

llegar; luego tenemos el **ttecoque** era el más grande, este se encontraba en las viviendas y era más utilizado para almacenar el agua que traían.

#### **-Puros**

Estos eran utilizados como parte de la vajilla estas eran elaboradas de la corteza seca de sea de un zapallo o de un zambo como tazas o como ciertos recipientes en la cocina, además los más grandes eran utilizados para lavar la ropa.

#### **-Pailas de Bronce**

Se utilizaban estas para cocinar el zapallo y para la elaboración de ciertos dulces como de camote y frejol así tenemos por ejemplo que el frejol seco con el zambo se cocía y se hacían conserva. Además para la elaboración de la fritada.

#### **- Tiesto**

Su forma es ovoide con una abertura un tanto inclinada que permite que los granos no salten cuando se les tuesta. Además es utilizado para asar las tortillas de maíz, de choclo, de trigo, las bonitísimas (con relleno de queso y papa, agregando un poco de manteca de cerdo.

#### **- Cuchara de Palo**

Se empleaba para mover o mezclar los alimentos, se utilizaba también para traspasar líquidos de un lado a otro.

#### **- Ollas de Barro**

Por lo general eran de forma cilíndrica y otras de manera esférica, tenían su base redonda y servían para exponer al calor. Las ollas más grandes eran principalmente utilizadas para cocinar lo que es las papas, la quinua, en si los granos y la elaboración de recetas.

#### **- Batea**

Era una bandeja de madera hueca que se utilizaba para preparar la masa que era utilizada para hacer las tortillas.

#### **- Harneros**

Era un utensilio que se utilizaba para limpiar los granos. Este se compone de un aro ancho y delgado de madera y en su fondo con un muchos agujeros, estos van de pendiendo del grano que se va a limpiar.

### **- Coladeras**

Es una especie de olla en donde tiene varios huecos muy finos y pequeños que sirven para cernir las harinas y evitar que estas tengan algunas impurezas y que sean utilizadas directamente para la elaboración de las diferentes recetas.

### **- Chuspa**

Chuspa quiere decir "bolsa" en quechua. También es conocida como "media" y es muy parecido a utilizar un cernidor o una coladera con la única diferencia que esta es de tela y casi sus agujeros no se los distinguen ya que es para cernir líquido.

### **- Taquero**

Era un palo ancho de árbol más o menos de una altura aproximada de 1 metro con un hueco en el medio el cual servía para aplastar los granos para hacer la harina.

## **2.3 Técnicas de cocción tradicionales**

Las Técnicas que fueron utilizadas en tiempos ancestrales en la provincia del Carchi son las siguientes:

#### **- Asar**

Es una de las técnicas más utilizadas y populares en esta provincia. Esta era muy utilizada ya que ayudaba a que los alimentos se encuentren cocinados en menos tiempo y no es necesario de colocar grasas, aceites o agua y de esta manera los sabores de los alimentos no pierden su sabor original ya que no son alterados. Esta es una técnica que debe ser manejada muy bien para evitar que los productos se quemen y se obtiene solo con la práctica.

#### **- Hervido**

Como se sabe todos los productos deben ser cocidos con algún líquido o agua. Este es el método de cocción más importante ya que es muy común entre los pobladores ya que ellos empleaban esta para la preparación de sus comidas donde llevaban yuca, papa, maíz, zapallo, la quinua, el frejol.

#### **- Tostado**

Esta técnica es muy interesante ya que en un principio se efectuaba enterrando los granos en cenizas calientes, luego con el paso del tiempo ya se fueron utilizando as

tostadoras para el maíz, el frejol, quinua, semillas de zapallo, zambo.

#### **- Alimentos envueltos en hojas**

Una de las técnicas también aplicada por los pobladores del Carchi son de envolver los alimentos y las masas de maíz en hojas de maíz o de achira donde luego se cocinaban y se servía la Choclo-tanda que es la humita como la conocemos acá.

#### **- Cocer en Horno de Leña**

A pesar de ser una técnica muy rústica es muy interesante ya que estos hornos de leña eran confeccionados por los propios habitantes del Carchi y se elaboraba lo que son el pan, las pastas, el cuy y el famoso hornado pastuso que al ser elaborado de esta manera hace que este cuente con un sabor diferente y especial que lo distingue de los demás ya que se sirve con un jugo que es eliminado del mismo chancho en su preparación y tiene un sabor diferente que lo hace único.

## **2.4 Técnicas de cocción actuales utilizadas en la Gastronomía de la Provincia del Carchi.**

### **- Asar**

Consiste en someter un alimento directo al calor mediante un horno de gas, eléctrico o incluso uno que ya no es muy utilizado en la leña.

### **- Saltear**

Consiste en cocer los alimentos cortados en pequeños trozos a fuego vivo en un sartén con una cantidad de alguna grasa.

### **- Freír**

Consiste en sumergir los alimentos en una gran cantidad de grasa provocando cocinar al alimento con un endurecimiento y dorarlo.

### **- Cocer al Horno**

Cocer a Baño María consiste en preparar un producto que se encuentre sobre una olla que este con agua y esta expuesta al fuego para que el vapor de esta mientras esta en proceso de ebullición la vaya cocinando.



**- Escaldar**

Cocer un alimento por un corto tiempo cuya finalidad es de retirar la piel de este.

**- Estofar**

Se prepara en un recipiente tapado donde no se permite la renovación del aire y los alimentos absorben todas las fragancias y sabores de las verduras, condimentos y diferentes ingredientes.

### **CAPÍTULO 3: Estrategias de promoción y difusión de los platos tradicionales de la provincia del Carchi.**

#### **3.1 Estrategias de promoción y difusión de los platos tradicionales de la provincia del Carchi.**

Para presentar diferentes propuestas viables que se podrían dar para la difusión de los platos tradicionales y de los productos ancestrales para la elaboración de cada plato primero será buscar maneras de hacerlas como podría ser buscar el apoyo de juntas parroquiales ya sea de diferentes cantones en donde creamos que se podría realizar una feria en donde se pueda contar con el respaldo de ellos para poder lograr el objetivo.

Luego sería establecer el o los lugares destinados para la elaboración del proyecto buscar personas que se encuentren dispuestas a ayudar en este proyecto que ya debería contar con la respectiva autorización.

Organizar una feria en donde se muestre principalmente dedicada a los niños y jóvenes la manera de cómo era la gastronomía ancestral, lo valiosa que esta

era ya que contaba con productos tradicionales de la provincia y que además eran muy altos en valor nutritivo con sus respectivos utensilios y las técnicas que utilizaban los antepasados para la elaboración de las exquisitas recetas que con el paso del tiempo se están perdiendo por la falta de conocimiento y el modo de vida que se lleva.

### **3.2 Influencia de la gastronomía de Colombia.**

Relativamente no hay mayor influencia de productos tradicionales o platos típicos del país fronterizo mas vale decir que la cultura de la provincia del Carchi no se ve alterada por la introducción de platos nuevos o productos sino más bien de productos de otras provincias de Ecuador que poco a poco van desplazando a los tradicionales de esta zona y además por falta de interés de los habitantes de la zona que tienen un desinterés con respecto a tratar de mantener sus tradiciones por medio de su cultura.

### **3.3 Rescate de los productos tradicionales para la elaboración de platos tradicionales de la provincia.**

Como primer punto sería pedir apoyo del Consejo Provincial de la zona para poder pedir incentivos como por ejemplo el apoyo con semilla, abono o hasta de mejorar los precios para poder comercializar los productos y que las personas que puedan cultivar productos que con el paso de los años se van perdiendo y que son muy tradicionales y característicos de la Provincia y hacerles tomar en cuenta que en sus manos también esta tratar de rescatar lo que nos queda de tradición ya que ellos son los encargados de cultivarlos y nosotros también de consumirlos dejando a un lado los perjuicios y primero valorando lo que es de aquí antes de consumir lo que nos hace daño para la salud y que es traído de otros países.

### III. METODOLOGÍA

#### 3.1 Tipo y Diseño de la Investigación

El tipo de Investigación utilizada fue la descriptiva esta ayudó a dar una explicación más clara y relevante sobre la situación de la cocina ancestral frente a la moderna y sobre todo las costumbres y actitudes de la población frente a las tradiciones gastronómicas. Además se dan dos variables:

**Variable dependiente:** La desvalorización de la Gastronomía de la Provincia del Carchi.

**Variable Independiente:** La influencia de la tecnología que da paso a la aparición de nuevas técnicas en el arte de cocinar y como están desplazando a las técnicas ancestrales y tradicionales de la zona.

- **Delimitación:** Provincia del Carchi

El Diseño de la investigación fue cuantitativo-cualitativo

- **Cuantitativa:** Instrumento de Recolección de datos (encuesta).

- **Cualitativo:** Instrumento de recolección de información de lugares estratégicos (ficha de información).

### **3.2 Universo y Muestra**

\* Ciertas partes de la Provincia del Carchi

\* Personas de diversas edades que van desde los 18 años hasta los 90 para diversidad de respuestas

### **3.3 Instrumento de Recolección de Datos**

Encuesta; esta se realizó basada en 10 preguntas, de las cuales 3 son abiertas relacionadas con la variable dependiente, 2 son abiertas relacionadas con la variable independiente, 2 de criterio personal y 3 de respuestas cerradas correspondientes a la variable dependiente.

Ficha de información; Esta se realizó de manera que consta de 10 preguntas que califican 1 como deficiente, 5 como regular y 10 como excelente.

Ficha de Observación: Se han realizado dos una con el Café y otra con el Sancocho.

### **3.4 Descripción del Trabajo de Campo**

Desde el día 21 de Marzo hasta el 23 de Marzo se realizó un estudio de campo en la Provincia del Carchi específicamente en su capital Tulcán realizando encuestas a personas que se encontraban ubicadas en parques, locales comerciales, casas sin distinción de edad. Al tener poca información de lo ancestral se procede a visitar el Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El ángel, para de esta manera poder obtener información relacionada con el tema, es decir información de tradiciones.

### **3.5 Procesamiento y Análisis**

Se tomó en cuenta las encuestas realizadas en Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel, se analizaron las respuestas y cada pregunta fue evaluada para tomar como referencia las cantidades de cada una y realizar los gráficos que demuestran los valores obtenidos en porcentajes y con sus nombres y observaciones. Además se realizó un análisis de cada gráfico tomando en cuenta las cantidades obtenidas nombrando las mayores, la menores y de haber más opciones hacerlas constar enumerándolas.

#### **IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS**

Se ha encuestado a 65 personas de las cuales son hombres y mujeres que varían 18 a 90 años de edad, para tener una diversidad de criterios y de conocimientos, los cuales son pobladores de las zonas visitadas como Tulcán, Cantón Mira y las parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel.



#### 4.1. Presentación grafica de Resultados

1. ¿Cree usted que se está dando la desvalorización de los platos tradicionales en la provincia?

Tabla N° 8 Tabulación pregunta 1

Respuestas	Total	%
Si	59	91
No	4	6
Talvez	2	3
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

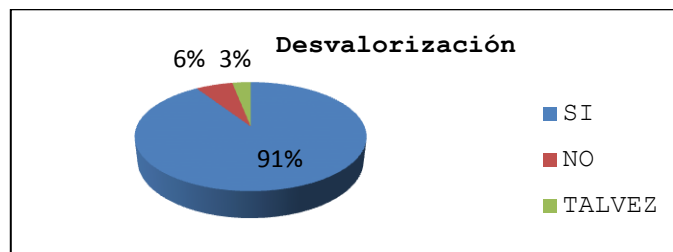


Figura N° 2 Tabulación pregunta 1

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** En Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel se puede observar por sus pobladores que hay una desvalorización de los platos tradicionales con un 91%, seguido de un 6% que dice que no y con un 3% que piensan que tal vez se está dando este problema.

2. ¿Qué platos conoce usted que sean tradicionales de la provincia?

Tabla N° 9 Tabulación pregunta 2

Respuestas	Total	%
Cuy	20	31
Hornado	17	26
Morocho	12	18
Picadillo	10	15
Otros	6	9
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

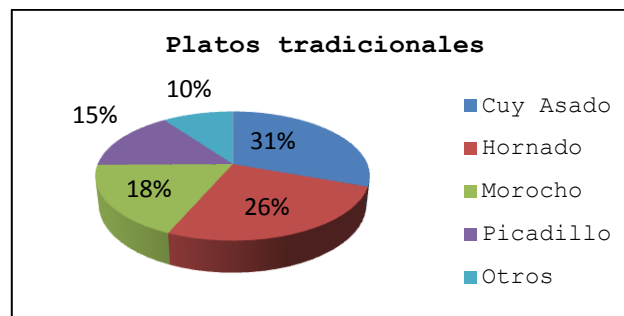


Figura N° 3 Tabulación pregunta 2  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Son respuestas muy divididas en donde el Cuy Asado tiene el un 31%, seguido del Hornado Pastuso como se lo conoce con un 26%, luego el Morocho con 18%, el Picadillo con 15% y otros platos como son el arroz de cebada, las humitas, los dulces, pan de trigo, habas con choclo y queso entre otros con un 10%.

3. ¿Qué técnicas de cocción de los productos conoce que se utilizaban antes?

Tabla N° 10 Tabulación pregunta 3

Respuestas	Total	%
Leña	34	52
Tulpa	17	26
Horno	10	15
Tiesto	1	2
No conocen	3	5
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

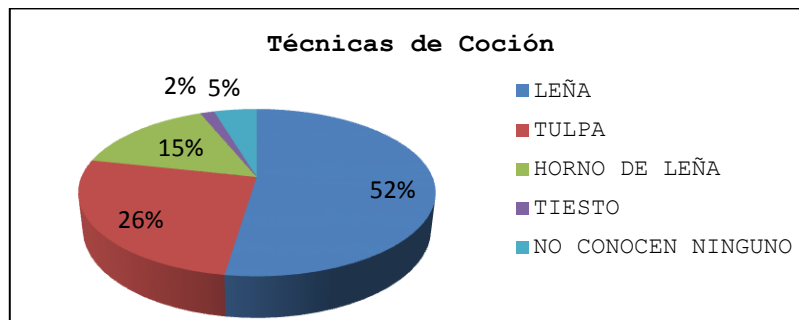


Figura N° 4 Tabulación pregunta 3  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Las personas encuestadas tienen un conocimiento básico que se cocinaba en leña con un 52%, seguidos de quienes sabían que habían Tulpas que eran un 26%, en hornos de leña un 15%, en tiesto 2% y personas que no conocen ningún método que principalmente son algunos jóvenes con 5%.

4. ¿Qué tipo de utensilios conoce que eran característicos para la elaboración de platos tradicionales?

Tabla N° 11 Tabulación pregunta 4

Respuestas	Total	%
Solo 2 utensilios	31	48
Varios	31	48
Ninguno	2	3
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

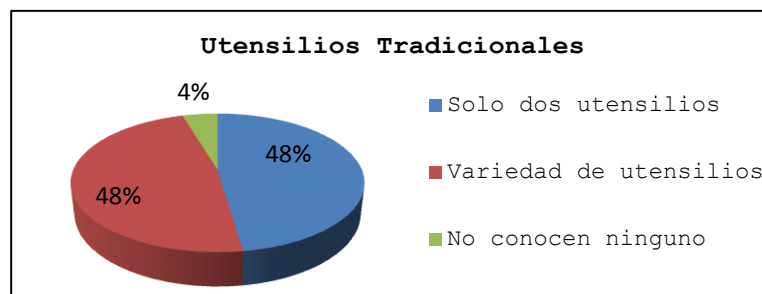


Figura N° 5 Tabulación pregunta 4  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Como se puede dar cuenta un 48% de las personas entrevistadas conocen solo los dos utensilios que son generales como es olla de barro y cuchara de palo, mientras que otro 48% mencionaron una variedad de utensilios como paila de bronce, piedra de moler ají y morocho, los pondos, los tiestos, taquero, entre otros y solo un 4% no conocen ningún utensilio que haya sido tradicional.

5. Enumere productos tradicionales y que con el paso del tiempo han sido remplazados

Tabla N° 12 Tabulación pregunta 5

Respuestas	Total	%
Cebada	20	31
Camote	15	23
Quinoa	9	14
Trigo	8	12
Ninguno	7	11
Otros	6	9
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

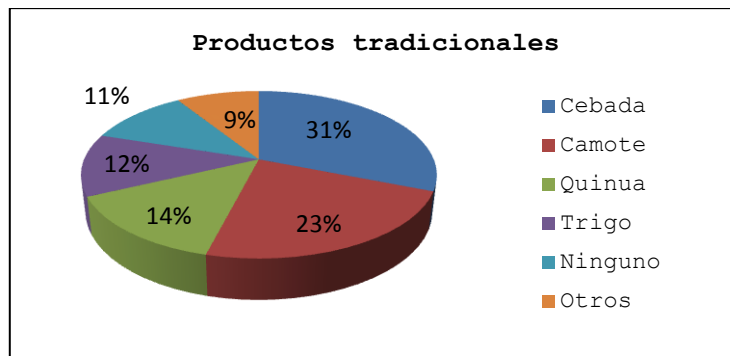


Figura N° 6 Tabulación pregunta  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Como se puede observar en Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel, existe un 31% en donde piensan que la cebada es un producto que va desapareciendo con el paso del tiempo, además está el camote con 23%, luego la quinoa con 14%, el trigo con 12%, pero hay otras opiniones en donde dicen

que ningún producto está desapareciendo con un 11% y además quienes nombraron otra clase de productos que para ellos también están desapareciendo ocupan un 9%.

6. Enumere productos importados que se utilizan en la vida cotidiana

Tabla N° 13 Tabulación pregunta 6

Respuestas	Total	%
Enlatados	13	20
Embutidos	8	12
Agrícolas	44	68
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

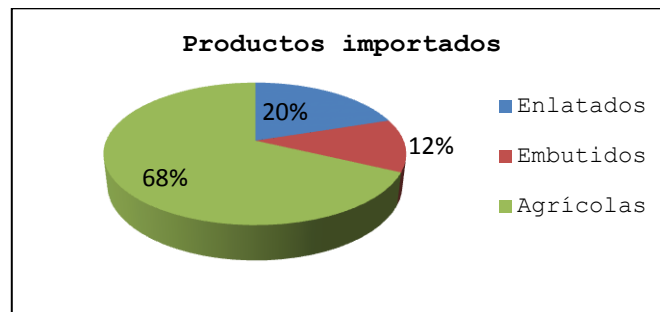


Figura N° 7 Tabulación pregunta 6  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Como podemos observar en el gráfico la gran mayoría de encuestados con un 68% piensan que los productos que se utilizan a diario son de manera agrícola como son: plátanos, papas, cebolla, banano, es decir productos que son de otras provincias. También con un 20% dijeron que utilizan embutidos como salchicha, mortadela y con un 12% respondieron que utilizan productos enlatados como atún, sardina.

Esta pregunta se diferencia ya que tiene dos respuestas y las dos son analizadas

7. ¿De su Familia se le ha heredado conocimiento de la Gastronomía tradicional?

Tabla N° 14 Tabulación pregunta 7 Primera parte

Respuestas	Total	%
Si	50	77
No	13	20
Algunos	2	3
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

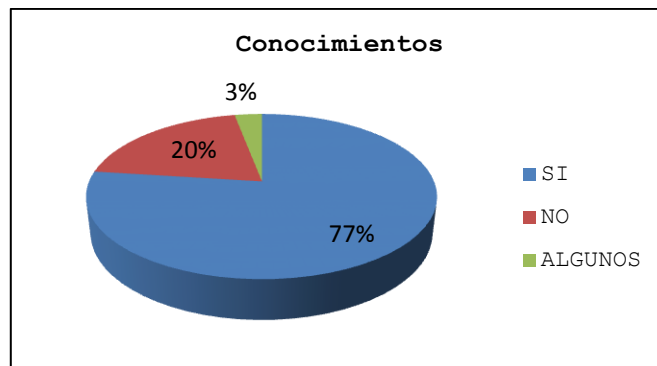


Figura N° 8 Tabulación pregunta 7 Primera parte  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa



¿Las pone en práctica?

Tabla N° 15 Tabulación pregunta 7 Segunda parte

Respuestas	Total	%
Si	31	48
No	27	42
Algunas Veces	6	9
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

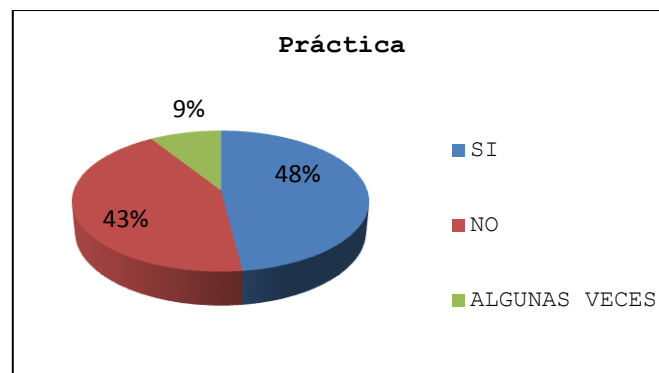


Figura N° 9 Tabulación pregunta 7 Segunda parte  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Las personas de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel tienen en su mayor parte conocimientos de cómo era la gastronomía tradicional ya que tienen un 77% pero como se puede observar en el segundo gráfico la diferencia de los que ponen en práctica es de un 48% y de los que no es de 43% que es un porcentaje casi igual ya que en general de

las personas encuestadas quienes dijeron que todavía ponen en práctica son personas mayores, es decir en su mayoría personas de 50 años para adelante y que en sus hogares todavía conservan lo que son las Tulpas y hornos de leña en sus casas.

8. ¿Conserva algún utensilio tradicional?

Tabla N° 16 Tabulación pregunta 8

Respuestas	Total	%
Si	41	63
No	24	37
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

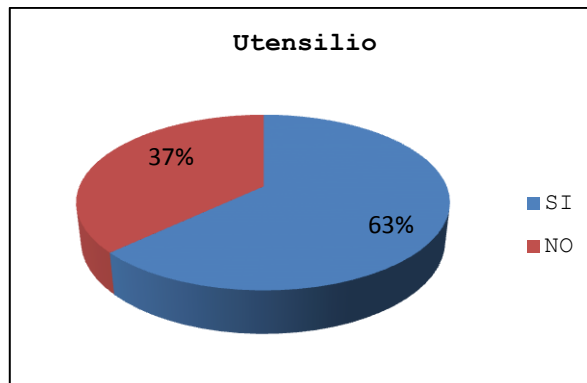


Figura N° 10 Tabulación pregunta 8  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** Las personas encuestadas en su mayor parte personas adultas son quienes conservan utensilios tradicionales en su casa que corresponden a un 63%, mientras que el 37% son personas más jóvenes que no tienen tanto conocimiento de las costumbres y tradiciones, además en este grupo también constan personas que no tienen utensilios ya que con el paso del tiempo se les han roto o han vendido las que tenían.

9. ¿Cree usted que existe la falta de conocimiento sobre la gastronomía tradicional de la provincia?

Tabla N° 17 Tabulación pregunta 9

Respuestas	Total	%
Si	59	91
No	4	6
Poco	2	3
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

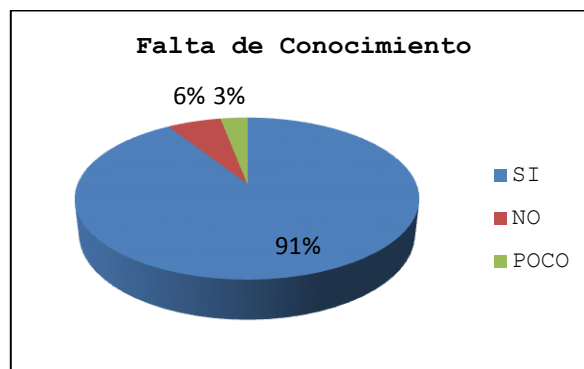


Figura N° 11 Tabulación pregunta 9

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** El 91% de las personas encuestadas dicen que si falta conocimiento sobre la gastronomía tradicional ya que hay poco interés de las personas por tratar de aprender, un 6% piensa que no que si hay conocimiento de la gastronomía tradicional sino que no las ponen en prácticas y un pequeño 3% dicen que solo falta un poco ya que si tienen conocimiento en su mayoría.

10. ¿Qué tipo de Técnicas utilizaría para rescatar los valores ancestrales que se han perdido con el paso de los años?

Tabla N° 18 Tabulación pregunta 10

Respuestas	Total	%
Charlas	21	32
Ferías	13	20
Técnicas Ancestrales	11	17
Otras	20	31
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

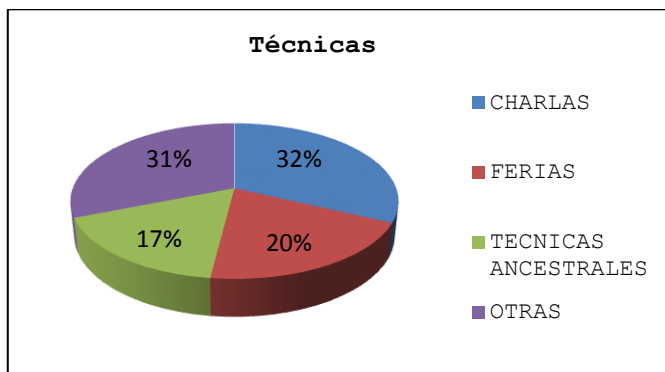


Figura N° 12 Tabulación pregunta 10  
Fuente: Encuesta tomada a la población de Tulcán, Cantón Mira y parroquias de San Gabriel, Juan Montalvo y El Ángel  
Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

**Análisis:** De las encuestas realizadas un 32% propone que se debería hacer charlas a los jóvenes a niños e escuelas y colegios pero sobre todo empezando desde el propio hogar para empezar con el ejemplo inculcándoles sobre las tradiciones, le sigue con 31% otras en donde las personas

dijeron opciones como realizar más estudios del tema, volver a cultivar los productos de antes, realizar curso donde se les enseñe del tema, entre otras. Le sigue la elaboración de ferias con 20% en donde se muestre todo lo que se ha perdido que era tradicional y por último con 17% técnicas ancestrales que dice la gente que sería bueno volver a utilizar algunas técnicas para no perderlas.

#### 4.1.2 Presentación Ficha de Investigación

<b>N. de Ficha de Investigación</b>	01
<b>Lugar de Investigación</b>	Parroquia Juan Montalvo
<b>Fecha de Elaboración</b>	23 de Marzo del 2014
<b>Tema</b>	Elaboración del Café
<b>Fotografía</b>	
	
<b>Análisis de la Investigación</b>	
<p>Es una técnica muy interesante ya que esta se empieza a elaborar en tiesto y con el fogón desde horas de la mañana.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Primero tuesta el café</li><li>- Segundo se tuestan las habas</li><li>- Tercero se tuesta el morocho hasta que se le aplaste y quede un color oscuro, si este todavía al momento de aplastar tiene un color claro todavía falta tostar, se le agrega dos bloques de panela pequeños hecho pedazos y se mueve hasta que esta se derrita.</li><li>- Cuarto se mezclan el café, las habas y el morocho pero bien hechas en tiesto</li><li>- Quinto se muelen las tres cosas hasta que queden polvo</li><li>- Sexto ya tostadas tenemos el café listo para servirse.</li></ul>	
<b>Resultados</b>	
<p>Es un café sumamente rico no es amargo y además lo que le hace tan especial a parte de su sabor y su aroma, que es muy recomendable ya que al estar mezclado con las habas y el morocho no permite que este sea perjudicial para la presión de las personas.</p>	
<b>Elaborado por</b>	
María Teresa Santillán Villa	

<b>N. de Ficha de Investigación</b>	<b>02</b>
<b>Lugar de Investigación</b>	<b>Parroquia Juan Montalvo</b>
<b>Fecha de Elaboración</b>	<b>23 de Marzo del 2014</b>
<b>Tema</b>	<b>Elaboración del Sancocho</b>
<b>Fotografía</b>	
<b>Análisis de la Investigación</b>	
<p>Este plato se elabora en ollas de barro y en la Tulpa, es un plato que se elabora desde tempranas horas ya que hay que cocinar varios granos como son el frejol, el choclo en tuza, zanahoria, papas y la indispensable carne de chanco. Se debe cocinar cada cosa por separado y a leña como es tradicional.</p> <p>Una vez cocinados todas las cosas se mezclan todos los ingredientes y se lo condimenta solo con sal para obtener un sabor único y natural.</p>	
<b>Resultados</b>	
<p>Es un plato que tarda demasiado por la cocción de los granos y la carne de chanco. Pero solo es la demora de cocinar porque es un plato sumamente delicioso con una mezcla de sabores incomparables. Además es un plato muy sano ya que de condimentos solo cuenta con sal como es la tradición de la elaboración de este plato.</p>	
<b>Elaborado por</b>	
María Teresa Santillán Villa	



## **4.2 Análisis e interpretación de resultados**

Luego de haber realizado una serie de encuestas, fichas de observación y fichas de información y a ver tabulado cada una de estas se puede tener como resultado la desvalorización de la gastronomía en la provincia del Carchi.

Con el paso de los años las costumbres y tradiciones se han ido perdiendo poco a poco ya sea por avances tecnológicos como la cocina, el microondas, por la naturaleza que por las variantes de clima a producido que los productos que antes se cultivaban según el clima y suelo hoy se esté perdiendo, por aparición de nuevas culturas.

Una gran desvalorización se observa en la actualidad hay mucho desinterés de las personas en especial de los jóvenes que no les interesa conocer sus raíces, tradiciones y sobre todo no valoran los verdaderos alimentos ya que se da una preferencia por la comida rápida, comida chatarra que no son buenas para la salud de las personas y lo único que causa es una serie de enfermedades.

La alimentación de antes era mucho más importante, era variada y sobre todo natural basada en productos que ayudaban mucho con vitaminas para el cuerpo por ello tenemos como ejemplo a nuestros abuelitos que muy poco sufren de enfermedades ya que su alimentación se basaba en camote, quinua, trigo, cebada y que hoy no se los consume y estos productos han sido remplazados.

En la desvalorización de la gastronomía tiene mucho que ver la vida diaria que llevamos ya que antes toda la familia se sentaba a compartir los alimentos, mientras que es estos días se lleva un estilo de vida muy rápido que no hay tiempo para cocinar y mucho menos para compartir en familia.

### **4.3 Conclusiones**

\* Existe una gran variedad de productos tradicionales de la provincia del Carchi que poco a poco con la desvalorización se han ido perdiendo.

\* No se ha observado influencia de la gastronomía de Colombia en la provincia ya que todavía mantiene arraigadas algunas costumbres por las pocas personas que quedan que tienen conocimiento del tema.

\* Hay una serie de técnica que con el paso del tiempo, la tecnología y las personas se las ido perdiendo y muy poco quedan de estas

\* Las charlas es algo que ayudaría de gran manera a valorar lo que tenemos pero esta se debe empezar por la propia familia.

#### **4.4 Recomendaciones**

\* Implementar nuevas maneras de enseñanza en donde se involucre a las nuevas generaciones sobre las costumbres de antes.

\* Incentivar a la población en general a participar tanto de la feria como de las charlas y que ellos comuniquen lo aprendido dentro de sus hogares.

\* Crear una Feria gastronómica y a la vez una fuente de trabajo para la comunidad en donde no solo se obtenga beneficios de enseñanza sino también un beneficio económico rescatando la historia.

## **V. PROPUESTA**

### **5.1 FERIA GASTRONÓMICA PARA LA REVALORIZACIÓN DE LOS PLATOS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DEL CARCHI**

#### **5.2 Justificación**

La gastronomía de la Provincia del Carchi se está perdiendo, así como sus métodos y técnicas que estuvieron con nuestros antepasados. Por esta razón se desea realizar esta Feria Gastronómica en donde se muestre todas las cosas como eran antes desde sus productos, los platos tradicionales, la elaboración de cada uno, como los elaboraban y sus utensilios.

Dentro de esta Feria Gastronómica se encuentra además la realización de tres días de charlas a estudiantes de quinto, sexto y séptimo año de educación básica a cargo de padres de familia de los mismos grados que previa una reunión se encuentren dispuestos a colaborar en la charla en cada uno de sus grados para dar a conocer a sus hijos la manera de como era el estilo de vida antes de todo lo actual.

### **5.3 Impacto**

Mediante la Feria Gastronómica incentivar a los niños y habitantes en general de la parroquia de Juan Montalvo a conocer más sobre la historia de su provincia, no basada en datos y fechas sino más bien de una manera muy diferente de dar a conocer cómo era la gastronomía tradicional, de la forma como se la preparaba con sus utensilios y además cada una con sus técnicas que le da el sabor característico y tradicional que debería tener cada una y que con el paso del tiempo estas han cambiado.

### **5.4 Objetivos**

#### **5.4.1 General**

\* Organizar una Feria gastronómica con varios objetos representativos de la provincia ya sea productos, utensilios y personas que relaten las costumbres de la gastronomía ancestral.

#### **5.4.2 Específicos**

\* Crear conciencia en los niños y jóvenes en sus respectivas escuelas y colegios para que ellos también promuevan lo que aprendan en sus familias.

\* incentivar a las personas mayores a que los conocimientos que ellos tienen sobre las tradiciones ancestrales las cuenten y las pongan en práctica en sus familias con hijos y nietos.

\* Crear participación de la juventud en las charlas que se realizaran en sus colegios implementando anécdotas.

### **5.5 Ubicación sectorial y física**

**Provincia:** Carchi

**Ciudad:** Tulcán

**Parroquia:** Juan Montalvo

### **5.6 Viabilidad**

La propuesta que se presenta tiene viabilidad, debido a la confirmada participación de los moradores de la Parroquia de Juan Montalvo los cuales tendrán facilidad para participar en la feria gastronómica luego de llenar una ficha de inscripción donde deberá constar sus datos personales como: nombres, edad, los materiales a ocupar, cuantas personas se encontrarán dentro de stand y respectivos temas para la exposición.

La realización de la Feria gastronómica contará con el Auspicio de la Junta Parroquial de Juan Montalvo que se encuentra presidida por el Señor Efrén Tapia ya que es un evento a realizarse en este lugar. La junta parroquial ayudará con lo que es promover la realización de la feria con la participación de los pobladores mediante publicidad ya sea de manera escrita y de una manera verbal, además la Junta Parroquial ayudará con lo que es la elaboración de los trípticos, promoción de la feria, implementos para cada stand.

Terminada la feria se entregarán certificados<sup>4</sup> avalados por la Junta parroquial en donde constará su participación a la feria gastronómica y a las charlas realizadas a los niños de la escuela como parte esencial de la feria.

### **5.7 Plan de Ejecución**

Se buscará una reunión con las personas integrantes de la Junta Parroquial de Juan Montalvo en donde su presidente es el Sr. Efraín Tapia en donde se les plantee el tema y se les explique sus beneficios y las actividades que se realizarían.

---

<sup>4</sup> Ver Anexo 3



Teniendo la aprobación luego de la cita llevar toda la propuesta desarrollada con sus beneficios, nombres de las personas que estarían dispuestas a apoyar en todo el proceso desde la feria, adjuntando las respectivas cartas que serán enviadas a las instituciones educativas.

En la Feria Gastronómica se mostraría los utensilios que se puedan rescatar que eran utilizados para la elaboración de los diferentes platos tradicionales y característicos de la provincia, además se llevaran imágenes de las técnicas que ocupaban para la cocción de los alimentos como el horno de leña, las tulpas, los fogones, las hornillas. Se contará con personas que puedan colaborar contando como era el modo de vida antes y además que nos vayan relatando los platos tradicionales y podría ser también sus experiencias cuando los elaboraban.

Se valora la participación de los padres de los estudiantes en donde ellos también puedan contar sus experiencia y hagan participes a sus hijos de sus experiencias y recuerdos de cómo fue la gastronomía del Carchi y sus alrededores.

**OBJETIVO:** Crear una feria gastronómica y charlas para los niños con varios objetos representativos de la Provincia ya sean productos, utensilios y personas que relaten las costumbres de la gastronomía ancestral.

Tabla N° 19 Plan de Ejecución desde las charlas hasta la Feria Gastronómica

ACTIVIDADES	RECURSOS			TIEMPO		TEMA A TRATAR	RESPONSABLES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
	Económico	Humano	Material	Duración	Fechas				
Reunión con los integrantes de la Junta Parroquial	0,20 ctvs	1 persona	Laptop Hojas	20 min.	07/07/2014	Planteamiento del proyecto	Teresa Santillán	Recibir Aprobación para la feria	Realizar una exposición ante la junta parroquial
Correcciones al proyecto por observaciones realizadas		1 persona	Esferos Hojas	2 h.	08/07/2014		Teresa Santillán	Tomar en cuenta las observaciones	Poner empeño en las recomendaciones dadas.
Entrega de fichas de inscripción a personas interesadas					09/07/2014				
Elaboración de solicitud a rector de la institución	1,00	1 persona	Laptop Hojas	1 h.	09/07/2014		Teresa Santillán		
Entrega de fichas de inscripción por las personas participantes					11/07/2014				
Presentación de documentación al Sr. Presidente de la Junta	5,00	1 persona	Impresiones	10 min.	11/07/2014		Teresa Santillán	Corregidas las observaciones dadas	Encontrarse muy atenta y muy cortez con todos
Aceptación escrita de la Junta Parroquial					16/07/2014		Junta Parroquial		Montar rápidamente la feria gastronómica
Entrega de resultados para participantes a la feria					17/07/2014				
Entrega de Solicitud a la autoridad de la institución		2 personas		2 h.	17/07/2014		Sr. Pablo Aguilar Sra. Cristina Suarez	Hablar con padres de familia	Presidnetes de los Comites de Padres
Reunión de integración con los participantes a la feria					18/07/2014				
Entrega de temas para cada stand y posible ubicación					19/07/2014				
Respuesta de la autoridad de la institución					21/07/2014		Rectores cada institución		Hacer constar toda la planificación de la feria
Reunión con Rector de la Escuela 14 de Agosto		2 personas		2 h.	22/07/2014		Sra. Cristina Suarez Teresa Santillán	Exponer los fines de la feria	Acordar horarios y grados para las charlas
Entrega de información para la exposición por parte de los participantes a la feria					23/07/2014	Cada participante entrega información para la exposición	Participantes de cada stand	Cada tema debe ser concreto y dando a conocer a fondo el tema a tratar	El desarrollo de cada tema debe ser concreto y dinámico con la historia
Entrega de algunas correcciones y nuevos planteamientos para los respectivos participantes					24/25 de julio del 2014	Correcciones que ya concreten el tema a ser tratado	Participantes de cada stand y Teresa Santillán		Ayudar en las corecciones para que el tema sea tratado concretamente
Entrega de carpas, mesas, sillas y mostradores por parte de la Junta Parroquial					25/26 de julio del 2014		Participantes de cada stand y Teresa Santillán		Revisar que lo entregado se encuentre en buenas condiciones
Inicio de montaje de cada stand a cargo de cada expositor en los lugares indicados					27/07/2014		Participantes de cada stand y Teresa Santillán		Que cada expositor ocupe su respectivo lugar asignado
Exposición, charala y juegos recreativos a los niños de Quinto de Básica		3 personas		6 h 2 h. en cada grado	28/07/2014 de 7:00 a 13:00	Resaltar platos tradicionales y elaboraciones	Sr. Fabian Yépez Sra. Cristina Suarez Teresa Santillán	Contar con un padre representate del grado a darse la charla	Hacer dinámica las actividades para evitar que se aburran
Exposición, charala y juegos recreativos a los niños de Sextos de Básica		3 personas		6 h 2 h. en cada grado	29/07/2014 de 7:00 a 13:00	Técnicas tradicionales de la provincia	Sra. Rosa Tobar Sra. Cristina Suarez Teresa Santillán	Crear conciencia en los niños sobre lo que con el paso del tiempo se pierde	Contar con una abuelita del aula
Exposición, charala y juegos recreativos a los niños de Séptimos de Básica		3 personas		6 h 2 h. en cada grado	30/07/2014 de 7:00 a 13:00	Desvalorización de los platos y técnicas trad.	Sr. Rafael Prado Sra. Cristina Suarez Teresa Santillán	Participación de todos los niños o de la gran mayoría del aula	Contar con un abuelito de uno de los niños del aula
Feria Gastronómica en cada stand en la ubicación establecida y los implementos necesarios		personas participantes		3 días	28/29/30 de julio del 2014	Revalorización de los platos tradicionales	Personas aceptadas en el proceso de selección	Personas capacitadas a dar la feria de una manera adecuada del tema a presentar cada uno	Contar con pocas personas para evitar el exceso de personas en cada stand.

Elaborado por: María Teresa Santillán Villa

## **Organización de la Feria Gastronómica**

En cada stand se encuentran ubicadas de 2 a 3 personas en donde cada una cumple una diferente función en la feria, por motivos de que es un tanto imposible mostrar de manera real la técnica utilizada en el caso del horno de leña se mostrarán fotografías y unas replicas como son del fogón y de la tulpa.

Cada stand contará con su respectiva carpa y mesas que serán dadas por la Junta Parroquial y si los integrantes de cada grupo participante creen conveniente otros implementos deberán ser traídos por ellos mismos según sus necesidades.

### **STAND #1**

- Número de Participantes: 2
- Nombres de los participantes y edades: Señora Rosita Kelal de 60 años y el Señor Gabriel Moreno de 50 años.
- Plato tradicional a presentar: Tortillas de Maíz
- Técnica Utilizada: Asado
- Utensilios tradicionales para la elaboración del palto: tiesto, tulpa, molino, piedra de moler.

- La explicación del plato tradicional con sus características y sobre todo su elaboración se encuentra a cargo de la Señora Rosita Kelal y las respectivas anécdotas, experiencias a cargo del Señor Gabriel Moreno.

## **STAND #2**

- Número de Participantes: 2
- Nombres de los participantes y edades: Señora Rosa Tobar de 73 años y la Señora Cristina Suárez de 56 años
- Plato tradicional a presentar: Elaboración del café
- Técnica Utilizada: Tostado
- Utensilios tradicionales para la elaboración del palto: tiesto, cuchara de palo, fogón piedra de moler.
- La explicación del plato tradicional con sus características y sobre todo su elaboración se encuentra a cargo de la Señora Rosa Tobar ya que a sus 73 años tiene muchas más experiencia en la elaboración de lo tradicional. La Señora Cristina Suárez es la encargada de las anécdotas en base a su experiencia al tener menos edad.

### **STAND #3**

- Número de Participantes: 2
- Nombres de los participantes y edades: Señora Flor Castillo de 53 años y la Señora Jenny Bolaños de 23 años
- Plato tradicional a presentar: Sancocho
- Técnica Utilizada: Hervido
- Utensilios tradicionales para la elaboración del palto: tiesto, cuchara de palo, fogón piedra de moler.
- La explicación del plato tradicional, características y elaboración se encuentra a cargo de la Señora Flor Castillo y la Señorita Jenny Bolaños será la encargada de relatar sus experiencias y como ella a su edad presencia la desvalorización de las tradiciones y la falta de interés por aprenderlas.

### **STAND #4**

- Número de Participantes: 3
- Nombres de los participantes y edades: Señora Hilda Aguilar de 70 años, la Señora María Guamiolaná de 45 años y el Señor Edgar Chávez de 67 años de edad.

- Plato tradicional a presentar: Humitas o choclo-tandas
- Técnica Utilizada: Alimentos envueltos en hojas
- Utensilios tradicionales para la elaboración del palto: Olla de barro, piedra de moler, tulpa.
- La explicación del plato y envoltura de las humitas o choclo-tandas se encuentra a cargo de la Señora Hilda Aguilar, el modo correcto de colocar para su cocción en la olla de barro junto con la manera como se muele el maíz el Señor Edgar Chávez y la Señora María Guamiolaná a cargo de contar sus experiencias realizando este plato y sus anécdotas familiares.

#### **STAND #5**

- Número de Participantes: 2
- Nombres de los participantes y edades: Señor Fidencio Sotelo de 68 años y el Señor Luis Martínez de 68 años de edad.
- Plato tradicional a presentar: Hornado
- Técnica Utilizada: Cocer en horno de leña
- Utensilios tradicionales para la elaboración del palto: bandeja de horno para hornado, paleta de madera.

- La explicación del plato tradicional se encuentra a cargo del Señor Fidencio Sotelo ya que el a tener 68 años de edad cuenta con mayor experiencia de su elaboración antes y después del ingreso del chancho al horno y mientras que el Señor Luis Martínez realizará la función de contar sus anécdotas y experiencias con respecto a este plato dentro de su familia cuando la elaboraban.

Se muestran las Herramientas como son las Fichas que deben ser llenadas una por cada stand.

#### **Ficha de Inscripción**

Nombres y edad de los participantes	
Numeros telefónicos para localizarlos	
Plato tradicional a presentar	
Utensilios tradicionales para la elaboración del plato tradicional a presentar	
Técnica a utilizar en el plato tradicional	
Materiales a utilizar para su stand	
Motivo por le cual desea participar	
Objetivo personal a lograr participar en la feria	

### Ficha de Stand

Nombres de los participantes	
Plato tradicional a presentar	
Listado de utensilios tradicionales a estudiar	
Técnica utilizada en el plato tradicional a ser explicado	
Implementos extras a ser incorporados al stand asignado	

### Formato de Registro de los Colaboradores para las Charlas

NOMBRES	FECHA	FUNCIÓN
Cristina Suárez	22/07/2014	Reunión escuela
Fabian Yépez	28/07/2014	Charla 5to. de Básica
Cristina Suárez	28/07/2014	Charla 5to. de Básica
Rosa Tobar	29/07/2014	Charla 6to. de Básica
Cristina Suárez	29/07/2014	Charla 6to. de Básica
Rafael Prado	30/07/2014	Charla 7mo. de Básica
Cristina Suárez	30/07/2014	Charla 7mo. de Básica



## 5.8 Recursos

Se utiliza recursos humanos como son las personas que colaboran en las charlas diarias, en la prestación de utensilios. También recursos económicos que son muy mínimos como impresiones hojas. También el recurso material son los cosas muy mínimas porque los utensilios, ingredientes tienen los mismos moradores y facilitan para las charlas.

### 5.8.1 Materiales

MATERIALES	DETALLES	CANTIDAD	CONTRIBUYENTE
Carpas	1 carpa para cada stand	5	Junta Parroquial
Mesas	2 para cada stand	10	Junta Parroquial
Mostradores	1 para cada stand	5	Participantes
Sillas	3 para cada stand	15	Participantes

### 5.8.2. Económicos

MATERIALES	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Viaticos (pasajes)	Junta Parroquial	1	20,00	20,00
Alquiler Carpas	Junta Parroquial	5	30,00	150,00
Alquiler Mesas	Junta Parroquial	10	3,00	30,00
Resma	Promotora de la feria	1	3,5	3,5

### **5.8.3. Talento Humano**

**Investigadora:** María Teresa Santillán Villa

**Director:** Chef. Guido Santamaría

**Ayudante en investigación:** Sra. María Robertina Castillo  
Terán (Moradora de la parroquia Juan Montalvo)

**Entrevistados:** Dueños de restaurantes, diversas personas  
habitantes de cada parroquia, locales comerciales.

## REFERENCIAS

- (s.f.). Obtenido de  
[http://www.yanuq.com/Articulos\\_Publicados/Camote.htm](http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/Camote.htm)
- (s.f.). Obtenido de  
[http://www.fao.org/inpho\\_archive/content/documents/vlibrary/ae620s/pfescos/CAMOTE.HTM](http://www.fao.org/inpho_archive/content/documents/vlibrary/ae620s/pfescos/CAMOTE.HTM)
- (s.f.). Obtenido de <http://www.phytoma.blogspot.com>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.natursan.net>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.supercafe.com>
- Criba*. (s.f.). Obtenido de  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Criba>
- DOMINGO, F., ESCODÍN, G., Dolores, G., MARTÍNEZ, M., & ENRÍQUEZ, C. (2002). *DICCIONARIO ENCICLOPEDICO UNIVERSAL AULA SIGLO XXI*. Madrid, España: CULTURAL, S.A.
- ESTRELLA, E. (1990). *El Pan de América*. Abya-Yala.
- LA QUINUA*. (s.f.). Obtenido de  
<http://www.quinuainternacional.org.bo/menu/pagina/17>
- MUÑOZ, J. E. (1956). *El Hombre y sus Alimentos*. Quito: Quito.
- Oxalis Tuberosa*. (s.f.). Obtenido de  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Oxalis\\_tuberosa](http://es.wikipedia.org/wiki/Oxalis_tuberosa)
- PASOS, B. J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas Memorias del IV Congreso, Quito- Ecuador*. Quito: Corporación Editora Nacional 2010.

PÉREZ, N., MAYOR, G., & NAVARRO, V. (s.f.). *PROCESOS DE LA COCINA*. Madrid: SÍNTESIS, S.A.

*Provincia de Carchi*. (s.f.). Obtenido de [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Carchi](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Carchi)

Salvat Editores, S.A. (1974). *ENCICLOPEDIA SALVAT*. Salvat.

## ANEXOS

### Anexo 1: Definición del Tema de Investigación



#### INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN Y GESTIÓN ACADÉMICA

CAUSAS <span style="float: right;">→</span>	DEFINICION DEL PROBLEMA	← CONSECUENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Falta de Conocimiento sobre los productos tradicionales de la zona.</li> <li>-Falta de información sobre las preparaciones tradicionales.</li> <li>-Implementación de nuevos utensilios que facilitan la preparación.</li> <li>-Implementación de nuevas técnicas que aceleran el tiempo de cocción de los productos.</li> </ul>	<p>Desvalorización de los Platos Tradicionales de la Provincia del Carchi por la Cocina Moderna.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Desvalorización de la gastronomía tradicional.</li> <li>-Pérdida del valor nutricional en los diversos platos.</li> <li>-Desconocimiento de platos tradicionales que son típicos y sin saber los consumimos.</li> <li>- Conlleva a la pérdida de valores familiares para la elaboración y servicio de los alimentos.</li> <li>- Nuevos sabores en platos tradicionales.</li> </ul>
<p>↑ <b>INDICADORES</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Implementación de productos importados, desplazando a los productos nacionales.</li> <li>- Cambio de preparación de los ingredientes.</li> <li>-Falta de información sobre la elaboración tradicional de los platos.</li> <li>-Nuevos sabores a los platos tradicionales.</li> <li>-Variación de los utensilios utilizados para la preparación.</li> <li>-Adecuación de productos del país fronterizo.</li> </ul>		

## Anexo 2 Ficha de Información

<b>N. de Ficha de Investigación</b>	
<b>Lugar de Investigación</b>	
<b>Fecha de Elaboración</b>	
<b>Tema</b>	
<b>Fotografía</b>	
<b>Análisis de la Investigación</b>	
<b>Resultados</b>	
<b>Elaborado por</b>	

Anexo 3 Certificado

# CERTIFICADO

Se confiere el presente CERTIFICADO

A: \_\_\_\_\_

Por su participación en "FERIA GASTRONÓMICA", realizada de

\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Efraín Tapia  
Pdte. Junta Parroquial

\_\_\_\_\_  
Teresa Santillán  
Encarga de Feria Gastronómica

#### Anexo 4 Fotografías



Fotografía N° 9 Tulpa  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 10 Tulpa y Choclos  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 11 Tulpa con Tiesto  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa





Fotografía N° 12 Tiesto luego de utilizar  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 13 Tiesto grande  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 14 Tiesto pequeño  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Vila



Fotografía N° 15 Horno de leña redondo  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 16 Horno de leña hornado  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 17 Horno de leña pequeño  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 18 Interior del horno de leña  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 19 Lata para el horno  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 20 Lata para el pan  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 21 Pondo pequeño  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 22 Pondo para agua  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 23 Pondo para fiestas  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 24 Cedazo grande delante  
Elaborado Por: Maria Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 25 Cedazo grande posterior  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 26 Cedazos medianos  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 27 Harnero cuadrado  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 28 Harnero circular  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 29 Harnero actual  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 30 Puros diferentes tamaños  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 31 Paila de bronce  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 32 Cuchara de palo  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 33 Olla de barro  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 34 Olla de barro para sopa  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 35 Bateas  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa





Fotografía N° 36 Piedra para moler granos  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 37 Piedra para moler grande  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 38 Piedra pequeña para moler ají  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 39 Maiz  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 40 Café tostado  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 41 Café molido  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 42 Café verde  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 43 Café rojo  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 44 Plátano verde  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 45 Frejol con cáscara  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 46 Frejol pelado  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa



Fotografía N° 47 Pan de leche  
Elaborado Por: María Teresa Santillán Villa

**APENDICE A Encuesta**



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**ENCUESTA**

Entrevistado:

Entrevistador:

Fecha y Hora:

Lugar:

Objetivo: Analizar las razones de la desvalorización de la Gastronomía tradicional de la provincia.

**DESARROLLO**

1. ¿Cree usted que se está dando la desvalorización de los platos tradicionales en la provincia? Justifique su respuesta
2. ¿Qué platos conoce usted que sean tradicionales de la provincia?
3. ¿Qué métodos de cocción de los productos conoce que se utilizaban antes?

4. ¿Qué tipo de utensilios conoce que eran característicos para la elaboración de platos tradicionales?
5. Enumere productos tradicionales y que con el paso del tiempo han sido remplazados
6. Enumere productos importados que se utilizan en la vida cotidiana
7. ¿De su Familia se le ha heredado conocimiento de la Gastronomía tradicional? ¿Las pone en práctica?
8. ¿Conserva algún tipo de utensilio tradicional?
9. ¿Cree usted que existe la falta de conocimiento sobre la gastronomía tradicional en la provincia?
10. ¿Qué tipo de Técnicas utilizaría para rescatar valores ancestrales que se han perdido con el paso de los años?