



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DEL PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL CULINARIO DE LA ZONA URBANA DEL CANTÓN
ALAUSI PROVINCIA DE CHIMBORAZO 2013”.

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Jéssica Germania Soto Cantos

RIOBAMBA – ECUADOR
2014

CERTIFICADO

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación

Lic. Carlos Cevallos H.
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Estudio Antropológico del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del cantón Alausí provincia de Chimborazo 2013” ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lic. Carlos Cevallos H
DIRECTOR DE TESIS

Lic. Juan Carlos Salazar Y
MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 24 de junio del 2014

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía y a sus docentes por la oportunidad y el honor de pertenecer a este noble templo del saber, abriendo de par en par un camino exitoso de conocimientos profesionales.

Al Lic. Carlos Cevallos, Director de Tesis, por el asesoramiento brindado en el desarrollo del trabajo de Tesis. Al Lic. Juan Calos Salazar, Miembro de Tesis, quien a lo largo de la trayectoria supo impartir sus conocimientos, gracias por brindarme su ayuda y asesoramiento para la ejecución del presente trabajo de investigación.

Al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 3, por la apertura para brindar la información necesaria en la culminación de este trabajo.

A los productores de alimentos de los principales locales de comida del cantón por la colaboración.

Agradezco a todas las personas que me brindaron de una u otra forma su apoyo y colaboración para que este trabajo culmine con éxito.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primero a Dios por darme la oportunidad de estar aquí y brindarme la sabiduría para culminar una etapa más de mi camino en esta vida.

De manera especial dedico este triunfo a la pequeña luz de mi vida mi pequeña hija Dannia Valentina, y con mucho amor a mi querido esposo David Cherez quienes día a día me impulsan para salir adelante.

A mis padres Blanca y German por guiarme en la trayectoria de mi carrera y por inspirarme hasta llegar a la meta.

A mi tía Teresa y Ligia por acogerme a lo largo de mi carrera e impartirme sus sabios consejos.

RESUMEN

La metodología utilizada en la presente investigación es de tipo observacional y de corte transversal en el Análisis del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de la zona urbana del Cantón Alausí provincia de Chimborazo.

Mediante una investigación de campo se logró desarrollar el Registro Patrimonial Inmaterial Culinario y se trabajó con una muestra de doce encuestados que son el número de los productores de alimentos de los principales locales de comida de Alausí siendo estos: La Diligencia, Sucre, Mesón del Tren, La Fuente, Comidas Típicas, La Huiguera, El Rosal, El Trigal, Puente Negro, Mercado Central, Calle Larga, Hornados Doña Mary.

Se realizaron también entrevistas a los dueños de locales con mayores años de antigüedad en la elaboración de comidas tradicionales. Como llapingachos, hornado, yahuarlocro, papas con cuy, fritada, jugo de caña, morocho, chicha y helados americanos.

Se recomienda salvaguardar la gastronomía de la zona, mediante la difusión de una Guía Antropológica Culinaria del cantón, que es sin duda alguna el Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario de nuestra ciudad, de manera que cada uno de los habitantes tomemos conciencia de la riqueza infinita de que nos rodea.

SUMARY

The methodology used in this research is observational cross-sectional and Analysis of the Intangible Cultural Heritage culinary in the urban area of Alausí in the Chimborazo province. Through a field research was achieved develop the intangible Culinary Heritage Registry and work with a sample of 12 respondents who are the number of food producers from major local food sites in Alausí these being: La Diligencia, Sucre, Mesón del Tren, La Fuente, Comidas Típicas, La Huiguera, El Rosal, El Trigo, Puente Negro, Mercado Central, Calle Larga, Hornados Doña Mary.

It also conducted interviews with the owners of restaurants with more time in the field in the preparation of traditional foods. As Llapingachos, hornado, yaguarlocro, cuy whit potatoes, fritada, cane juice, morocho, american ice cream, and chicha.

It is recommended to safeguard the cuisine of the area, through the dissemination of a culinary Anthropological canton's Guide, which is undoubtedly the culinary Intangible Cultural heritage of our city, so that each of the citizens become aware the infinite richness that surround us.

Contenido

I. INTRODUCCIÓN	10
II. OBJETIVOS	13
A. GENERAL	13

B. ESPECÍFICOS	13
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	14
3.1. Antropología	14
3.1.1 Introducción y Concepto de Antropología.....	14
3.2 Algunos conceptos para entender el universo de la antropología culinaria.	16
3.3. PATRIMONIO CULTURAL	19
3.4. Qué es la gastronomía.....	20
3.5. Historia de la gastronomía	20
3.6. La importancia de la gastronomía	21
3.7. Historia de la cocina ecuatoriana	22
3.8. Gastronomía ecuatoriana	23
3.9. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	25
3.10. CULTURA CULINARIA	27
3.11. PATRIMONIO GASTRONÓMICO	31
3.12. REGISTRO GASTRONÓMICO	33
3.13. SALVAGUARDIA	35
3.14. PATRIMONIO TURÍSTICO	35
3.14.1. Valoración del Patrimonio Turístico.	35
3.15. ZONA URBANA DE ALAUSI	36
3.15.1. Ubicación Geografía.....	38
3.16. GASTRONOMÍA TURÍSTICA.....	40
3.17. DIFUSIÓN CULTURAL	41
IV. METODOLOGÍA	42
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	42
B. VARIABLES	42
4.1. Identificación	42
4.2. Definición	42
4.3. Operacionalización	43
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	44

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO	44
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	45
V. RESULTADOS Y DISCUSION.....	47
VII.- CONCLUSIONES.....	79
VIII.- RECOMENDACIONES	80
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	82
VII. ANEXOS	84

INDICE DE CUADROS

Cuadro N.- 1: Ciudad de Alausi.....	38
Cuadro N.- 2: Límites	38
Cuadro N.- 3: Parroquias	39
Cuadro N.- 4: Población, Clima.....	39
Cuadro N.- 5: Ocupación, Productos	39
Cuadro N.- 6.....	43
Cuadro N.- 7: REGISTRO PATRIMONIAL.....	47
Cuadro N.- 8: COMIDAS TRADICIONALES DE ALAUSI	48

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico N.- 1 Croquis de la ciudad	39
Gráfico N.- 2 Platos Principales	50
Gráfico N.- 3 Bebidas Principales	51
Gráfico N.- 4 Método de Preparación.....	52
Gráfico N.- 5 Conocimientos de la preparación.....	54
Gráfico N.- 6 Fundación del establecimiento	56
Gráfico N.- 7 Platos Principales	58
Gráfico N.- 8 Bebidas Principales	59

INDICE DE TABLAS

Tabla N°. 1Platos Principales.....	49
Tabla N°. 2. Bebidas Principales.....	50
Tabla N°. 3.....	52
Tabla N°. 4.....	54
Tabla N°. 5.....	55
Tabla N°. 6 Platos Principales.....	57
Tabla N°. 7Bebidas Principales.....	58
Tabla N°. 8.....	61
Tabla N°. 9.....	63
Tabla N°. 10.....	65
Tabla N°. 11.....	67
Tabla N°. 12.....	69
Tabla N°. 13.....	71
Tabla N°. 14.....	73
Tabla N°. 15.....	75
Tabla N°. 16.....	77

I. INTRODUCCIÓN

La cocina es un aspecto central de la vida en sociedad, siendo la comida una necesidad prioritaria del ser humano. Alrededor de esta necesidad básica, los individuos han tenido que explorar su ambiente natural y definir empíricamente lo que podía comer o lo que era dañino para su salud. Evolucionando en el curso de los siglos, desde el nomadismo de cazadores recolectores hasta su sedentarismo con el desarrollo de la agricultura y de sus técnicas de producción, el hombre mejoró la calidad y diversidad de la comida y sus preparaciones.

La experiencia culinaria y la garantía de abastecimiento de los productos como la abundancia y hambre crearon un conocimiento que orientó la cultura económica y social de los diferentes grupos humanos así como la caracterización del gusto. Desde entonces la alimentación describió y valorizó los colores, los olores, los sabores, la elaboración del gusto y de las preparaciones favoreciendo con los viajes y los descubrimientos de nuevos ingredientes, el intercambio gastronómico y las nuevas “virtudes” culinarias.

El país posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende: los mejores platos de la región; esto se debe a la variedad geográfica, cultural y étnica del país.

En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina de un determinado país, región o cantón.

Lamentablemente, la falta de compromiso por parte de las autoridades de turno, la escasa difusión de las bondades gastronómicas de la zona urbana del Cantón Alausí, la influencia de otras costumbres por efectos de la migración, la pérdida de identidad cultural entre otras, constituyen las causas por las cuales quienes vienen a nuestro cantón no logran conocer a profundidad la gastronomía del sector.

Alausí, declarada como una ciudad turística vacacional, demuestra cada año su envidiable identidad hospitalaria a los miles de turistas nacionales y extranjeros que llegan para disfrutar de sus paisajes y de sus festividades.

Esta ciudad de la provincia de Chimborazo, ubicada a 2.347 metros sobre el nivel de mar, donde habitan unas 43.300 personas, está enclavada en la cordillera de los Andes, formando el lazo de unión entre la Sierra y la Costa.

En su renovada estación ferroviaria llegan cada mes cientos de turistas de varias partes del país y del mundo para disfrutar de los paisajes que se observan en su trayecto. Uno de esos atractivos es 'La Nariz del Diablo'.

El Turismo Cultural juega un papel muy importante para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico de nuestro país. Los efectos que genera el tratamiento adecuado del turismo cultural, desde una perspectiva de mercados, trae como consecuencia, la satisfacción del cliente, la conservación del patrimonio de uso turístico y el desarrollo económico y social de las comunidades a partir de la generación de nuevos empleos y obtención de ingresos.

En la actualidad se han venido produciendo cambios importantes en los mercados turísticos a nivel mundial, gradualmente se está pasando del común turismo masivo hacia un turismo más humano, respetando valores auténticos de las comunidades locales, de esta manera se busca satisfacer a turistas cada vez más ávidos de nuevas experiencias y conocimientos.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Realizar un estudio antropológico del patrimonio cultural inmaterial culinario de la zona urbana del cantón Alausí provincia de Chimborazo.

B. ESPECÍFICOS

- Elaborar un Registro Patrimonial Inmaterial Culinario en la zona urbana del Cantón Alausí.
- Determinar las comidas y bebidas tradicionales de la zona urbana del Cantón Alausí y su historia.
- Elaborar una guía antropológica gastronómica patrimonial de la zona urbana del cantón Alausí para difundir las bondades culinarias del sector.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. Antropología

3.1.1 Introducción y Concepto de Antropología.

La antropología ("anthropo", hombre, y "logía", "ciencia") es una ciencia que estudia al hombre en su totalidad, incluyendo los aspectos biológicos y socio-culturales como parte integral de cualquier grupo y/o sociedad.

Su objeto de estudio es compartido con otras ciencias como la biología, la psicología, la historia, la economía o la política, entre otras. Sus interrogantes se centran en el hombre como miembro del reino animal y en su comportamiento como ser social.

La antropología se clasifica en varias ramas. El esquema más clásico la divide en antropología física, antropología biológica, antropología sociocultural, arqueología y lingüística

Con el tiempo se han desarrollado nuevas especialidades cada vez más centradas en problemáticas determinadas, tales como antropología urbana, médica, etnobotánica o etnomusicología, entre otras.

Se han producido muchas controversias sobre el carácter científico de la antropología así como sobre su posición con respecto al resto de las ciencias. Para

algunos por ejemplo la arqueología es considerada una rama de la antropología, en cambio para otros no lo es.

Cada una de estas discusiones se centra en la naturaleza misma de la antropología, que por su extenso campo de acción permite variadas formas de pensamiento.

La antropología se suele identificar con la excavación de restos humanos y arquitectónicos, confundiéndola así con la arqueología, que no es más que uno de sus subcampos. También se asocia con el estudio de culturas “primitivas” porque sus formulaciones son producto de una situación histórica determinada el colonialismo. Por esto muchos autores expresan que la antropología es hija del colonialismo. Sin embargo en décadas recientes los antropólogos y antropólogas han desarrollado intereses más amplios estudiando también subculturas dentro de las sociedades más industrializadas con una metodología determinada.

La diferencia de la antropología con otras disciplinas dentro de las ciencias sociales es su carácter global y comparativo. Como resultado de su experiencia intercultural, los antropólogos han desarrollado investigaciones que permiten comprender los fenómenos culturales de otras culturas y la propia. Por ello, el conocimiento antropológico desarticula aquellas ideas y teorías basadas en nociones etnocentristas y construcciones estrechas del potencial humano, y posibilita a través de la investigación el comprender los orígenes de la desigualdad social en forma de racismo, sexismo, explotación, pobreza y subdesarrollo.

Una parte más compleja de la antropología es la etnología, la cual realiza estudios comparados de los pueblos con características diferentes.

En su aspecto teórico se dedica al problema de explicar las semejanzas y diferencias que se encuentran en estas culturas incorporando nuevas perspectivas y marcos teóricos, como por ejemplo el papel del individuo en la sociedad y la relación de la personalidad en relación con esta sociedad. ¹

3.2 Algunos conceptos para entender el universo de la antropología culinaria.

Como pocos gestos sociales, el comer entraña al cuerpo de manera irrevocable. Si vestirse implica el contacto de la materia con nuestra piel, comer supone incorporar, introducir y procesar elementos en nuestro interior. Por eso no ingerimos cualquier cosa debemos antes convertirla simbólicamente en alimento. Ello ocurre cuando la nombramos y la incluimos, junto a otros elementos que consideramos apropiados, dentro del conjunto de alimentos que nos nutren y nos agradan. El proceso por el cual transformamos algo en comestible, entonces es completamente cultural y arbitrario y se ajusta a un determinado “imaginario de la incorporación”.

¹ ANTROPOLOGÍA (CONCEPTO)
<http://www.liceus.com/>

Algunas corrientes antropológicas sostienen que todo lo que rodea el acto de la nutrición posee una gramática utilizada de modo inconsciente y natural. No nos preguntamos ni reflexionamos sobre ello, pues lo hemos heredado y reproducido.

El gusto, también inscrito en esa gramática es de gran relevancia cuando intentamos estudiar la alimentación, porque opera como un diferenciador como una de las primeras marcas de identidad personal y colectiva de muy antigua data poniendo en evidencia que desde los inicios los seres humanos hemos elegido con que alimentarnos. Se ha debatido mucho sobre cuánto pesa la disponibilidad del medio ambiente o lo social, en la elección de los alimentos

Asunto que aún no está completamente zanjado. Pero los especialistas cada vez se inclinan más por lo segundo toda vez que se ha demostrado que en iguales condiciones de flora, fauna y medio ecológico, los grupos humanos no siempre comen lo mismo. El gusto por comer insectos, larvas, pétalos de flores y reptiles, por ejemplo, se da en algunas sociedades y no en otras, que aun cuando dispongan de ellos no los conciben como alimentos.

De este modo nos acercamos a una de las claves de los sistemas alimentarios: la clasificación de lo que es y no es comestible. En este ordenamiento entran en escena diversos elementos que toman en cuenta tanto las características físicas del “alimento”, como sus propiedades simbólicas, lo cual nos conduce a la esfera de las prohibiciones alimenticias o tabúes, que funcionan en algunas sociedades como un segundo sistema de clasificación, generalmente vinculado al ámbito de lo religioso.

Así, habrá ciertos animales prohibidos como el cerdo entre los judíos, las vacas entre los hindúes o la carne roja, en ciertos momentos del calendario ritual católico. También habrá vegetales estigmatizados en algunas culturas, como el ajo.

Los tabúes alimenticios a menudo están relacionados a la noción de contaminación. Como ya lo dijimos, nutrirnos significa hacer que lo exterior nos penetre, que determinadas materias sean olidas, saboreadas, masticadas y procesadas por el complejo aparato de nuestro cuerpo que va desde la boca hasta los órganos excretorios. De allí la relevancia de lo que se entiende como contaminante o tóxico, o como saludable o energizante, y que escudriñar en el “imaginario de la incorporación” de cada grupo humano sea fundamental para aproximarnos al lenguaje de su sistema alimenticio.

La antropología, desde el siglo XIX, ha pensado en ello, interrogándose sobre los aspectos religiosos del consumo, especialmente de las comidas sacrificiales y sobre la noción de hermandad o comunidad (comensalismo) que de ellas emerge. Más adelante se ocupó de los “sentimientos” sociales que genera la obtención, producción y consumo de alimentos. Pero, es Claude Lévi-Strauss² quien formuló una hipótesis que marcó las posteriores miradas sobre el tema. Asumiendo que la alimentación es un lenguaje, y a partir del papel del fuego en los mitos, sostiene que el paso de lo crudo a lo cocido implica transitar desde la naturaleza a la cultura, es decir, a lo humano. Para abordar el estudio de los sistemas alimentarios hace una diferencia analítica entre cocina, como técnicas de preparación de los alimentos y

cuisine o formas de consumo y maneras de mesa. Así, cada sociedad tiene sus rasgos distintivos en cuanto a gustos, los que se expresan en la cuisine.

En la cocina, encontramos operaciones básicas que convierten lo crudo en cocido y que este autor denomina “triángulo culinario” lo crudo, lo cocido y lo podrido y sus variaciones de hervido, asado y ahumado, producto de las transformaciones naturales o culturales. De esta manera, conociendo el sistema culinario de una sociedad en particular, podemos “deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones”.²

3.3. PATRIMONIO CULTURAL

El patrimonio cultural es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad, con la que ésta, vive en la actualidad y que transmite a las generaciones presentes y futuras.

Las entidades que identifican y clasifican determinados bienes como relevantes para la cultura de un pueblo, de una región o de toda la humanidad, velan también por la salvaguarda y la protección de esos bienes, de forma tal que sean preservados debidamente para las generaciones futuras y que puedan ser objeto

² **ANTROPOLOGÍA (CONCEPTO)**
<http://vvizuite.lacoctelera.net/>

de estudio y fuente de experiencias emocionales para todos aquellos que los usen, disfruten o visiten.³

3.4. Que es la gastronomía

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno).

Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

3.5. Historia de la gastronomía

Como podemos observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los países. Por esto podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española etc. Todas cuales, mismas que se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado

³ Página Web: http://es.wikipedia.org/wiki/Patrimonio_cultural

imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia tratándose de sabor y distinción por la presentación.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una

Gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal. (6)

3.6. La importancia de la gastronomía

La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía es muy importante todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, en todos los niveles, tanto en la alimentación infantil, como en las dietas de salud, o en los grandes restaurantes, de alta cocina. Si queremos quedar con alguien para tener una conversación solemos hacerlo alrededor de una mesa, con unas tapas o un plato exquisito. A través de los años nuestra alimentación y paladar se ha ido modificando para encontrar nuevos sabores y nuevas técnicas culinarias. Estamos en una Era

que nuestra gastronomía es más rica que nunca mezclamos todos los sabores posibles, dulces con salados, texturas de diferentes sustancias y mezclamos el arte culinario de diferentes países de todo el mundo. Es muy interesante para nuestra nutrición, tener muy en cuenta los alimentos que tomamos, como los cocinamos y donde los comemos.

3.7. Historia de la cocina ecuatoriana

En base a tres productos de la tierra: maíz, papas, porotos. La llegada de España, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

3.8. Gastronomía ecuatoriana

El sabor nacional se adereza a lo gourmet.

La máchica, el mortino y la chirimoya hacen platos de alta cocina. La fusión de lo ancestral y lo moderno busca paladares extranjeros.

Quién no ha probado el tradicional chapo en la Sierra o la colada de máchica de los abuelos en la Costa. Pero cómo suena un 'parfait' de máchica, un tipo de bizcocho aderezado con mermelada de tomate de árbol.

En la cocina, la batidora no paraba de dar vueltas. Una mezcla de leche evaporada, claras de huevo, gelatina y crema de leche giraba en la cacerola.

“Los niños ya no comen máchica. Antes nos daban chapo, la máchica en leche caliente con queso, y la colada. Ahora le dimos un giro con este postre que no pierde su valor alimenticio, porque la harina de cebada es muy nutritiva”.

En la hornilla, el vapor de una olla dio la señal. El almíbar estaba en su punto y un merengue italiano se alistaba para absorber el gusto de los trocitos de tomatillo. Era

la mezcla para un 'bavaroise' de tomate de árbol, una gelatina espumosa que acompañó al bizcocho.

El uso de ingredientes nacionales en técnicas europeas de preparación es una de las últimas tendencias de la cocina ecuatoriana, según explica Mauricio Armendáris, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador. "Estamos rescatando la gastronomía local, con todos sus productos típicos".

Este rescate de las tradiciones culinarias es parte de una investigación entre la Asociación de Chefs y los ministerios de Turismo y Relaciones Exteriores que abarca historia y tradiciones de la cocina local. En el recetario de platillos gourmet se puede encontrar desde yaguarlocro hasta pastel de maqueño y puré de garbanzos en forma de canapés.

Las papas cocidas, la panza de res y la sangre, típicos ingredientes del yaguarlocro, toman forma de pequeños bocadillos, decorados con aguacate, cebolla y cilantro. Mientras que la mezcla de maqueños (maduros amasados), huevos, mantequilla, ralladura de limón y esencia de vainilla, forma pequeños aperitivos.

"Estamos tratando de trabajar en géneros muy nativos. En frutas, por ejemplo, hay sabores especiales como el de la uvilla, el mango, la naranjilla y otras como el chamburo, que casi no se producen".

La idea atrae a chefs internacionales como Louis Perrotte. "Ecuador tiene mucha variedad de productos, de frutas como la maracuyá, que tiene un sabor y una textura

especial”. En tanto que para José Antonio Blanco, chef pastelero español, la fórmula de lo ancestral y lo moderno es un buen gancho para el paladar.

3.9. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Hablar de patrimonio es referirse a una noción asociada al paso del tiempo, refleja un concepto muy extenso que incluye bienes materiales e inmateriales.

La ley de Patrimonio Cultural, sin hacer referencia explícita a lo que hoy conocemos como Patrimonio Cultural Inmaterial, incorpora a su articulado los elementos que han permitido su gestión: por una parte, reconoce las manifestaciones de las culturas indígenas y afro ecuatorianas como un “testimonio de la multiculturalidad del país”, tomando en cuenta que el Ecuador es reconocido como Estado multicultural y pluriétnico a partir de la Constitución de 1998.

Algunos autores hablan de patrimonio histórico, otros de patrimonio artístico o patrimonio histórico - artístico y algunos de patrimonio cultural. Se presta a confusión tantas denominaciones. Sin embargo, debido a la amplitud que en si misma engloba la palabra cultura se optó por utilizar el término de patrimonio cultural, puesto que se considera que con esta denominación se amplía la visión de los bienes que conforman el legado patrimonial. Pues, si bien es cierto que las creaciones artísticas forman parte del patrimonio y que los monumentos escriben parte de la historia, también lo es el hecho de que las costumbres o tradiciones son aspectos importantes del patrimonio vivo de una comunidad, y estas

manifestaciones con cierto carácter histórico por su permanencia a través del tiempo, son un componente activo del legado patrimonial de cualquier nación.⁴

Por tal razón, es importante considerar las palabras de José L., Álvarez A., (1989) cuando afirma, que el interés cultural de un bien no deriva de la importancia que posee como testimonio histórico; ésta puede ser una de las causas que contribuyen a su interés cultural, pero muchas veces su interés cultural se deriva también de sus valores artísticos, de pensamiento o influencia, y para nada de las circunstancias estrictamente históricas de ese bien.

Por lo que, los fenómenos presentes en un bien considerado testimonio del desarrollo de las diferentes manifestaciones culturales, movimientos o estilos presentes en nuestra historia se pueden inscribir perfectamente dentro de una denominación tan amplia como la de cultura. Ya que, efectivamente hay tres aspectos predominantes en ese conjunto de bienes que son el valor histórico, el artístico y el cultural. En este sentido, se opta por un solo término, el más comprensivo de todos: el de patrimonio cultural.

En definitiva, asumimos el concepto que la UNESCO en su conferencia mundial sobre políticas culturales llevada a cabo en México en 1982 estableció:

⁴ **PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**
www.unesco.org › UNESCO › Cultura

"El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas"

Se afirma, entonces, que el patrimonio cultural es el conjunto de bienes de considerable valor acumulados por una sociedad a lo largo de su existencia. Bienes que deben ser salvaguardados, difundidos y conservados como expresión de una cultura propia, o lo que es lo mismo, como expresión de la identidad cultural de una localidad.

3.10. CULTURA CULINARIA

La cultura abarca tantos aspectos objetivos como subjetivos, y la civilización aspectos concretos, objetivos, cuantificables para identificar mejor los avances tecnológicos de la cultura. A mayor complejidad tecnológica mayor civilización; lo cual no significa que por ello los aspectos subjetivos sean menos importantes para el desarrollo de la cultura. De hecho la historia y las investigaciones nos han proporcionado los datos para el conocimiento del hombre y su cultura alimentaria, destacando el hecho de que en todas las épocas de la historia se ha planteado éste como un problema para el hombre ya que los alimentos son el determinante de la supervivencia como un valor que reconoce el hombre sobre lo que ingiere y que es

adquirido y producido para su beneficio. "Es así como fundamentamos que la historia da significado al presente".

Etimológicamente, CULTURA deriva del latín *colere* (cultivar). Su acepción primitiva se refiere al cultivo de la tierra (agricultura). Cicerón lo aplicó al cultivo del espíritu, y así surgió el significado humanista y clásico de la palabra cultura, que ha predominado hasta hace poco. Para E.B.Tylor "CULTURA es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad.

Estas definiciones son muy significativas y su valor adquiere una gran relevancia en referencia a los pronunciamientos que hacemos en el campo de la Cultura Alimentaria, ya que nos permiten revalorar al alimento como un elemento de funcionalidad o disfunción dado que establece la sociabilidad, contribuye a la armonía entre algunos grupos e individuos, además de que representa valores, costumbres y tradiciones, y en algunos grupos o sociedades se distingue como un símbolo que en sus diversidades y características representa unidad, tradición, status, distinción, en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás.

Es muy válida la puntuación que realiza Jeffrey M. Pilcher; cuando señala que las vinculaciones entre lo que la gente es y lo que come, tiene profundas raíces en su historia destacando las influencias manifestadas de género, raza y clase sobre ciertas preferencias en materia de comida desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, y que incluso como grupo o comunidad se configura en la evolución de la cocina y su relación con la identidad nacional.

O bien como lo señala Jessica Kuper en referencia a algunas culturas africanas, al destacar que con frecuencia la ingestión de alimentos brinda ocasión de rezar, no sólo a fin de pedir la gracia divina, sino como rito de comunión en sí mismo. La idea de comer, tolera la de sacrificio. Cuando la idea de sangre y la de sacrificio se superponen en elaborada armonía en el punto culminante de la ceremonia religiosa resulta imposible agotar las significaciones que encierra la comida. En tales culturas, el alimento está sin duda por encima del teatro, la música, la danza y la poesía.

Son diversos los conceptos y las definiciones de lo que es la alimentación, estos se han diversificado por las percepciones, simbolismos, aspectos, variedades, propiedades y experimentos, que realizados por el hombre en el transcurrir de la historia, le han permitido el haber experimentado en su mismo cuerpo, para posteriormente y sobre la premisa de reconocer sus propiedades ha considerado que alimento pudiese ser cualquier sustancia natural o sintética que contenga uno o varios de los principios de la química o catalogado como hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y sales orgánicas. Alimento, entonces, se ha definido

como cualquier sustancia que introducida a la sangre, nutre, repara el desgaste, da energía y calor al organismo, sin perjudicarlo ni provocarle pérdida de su actividad funcional.

Esta vigilancia por establecer jurídicamente lo que es alimento denota la unión y relación nuevamente de los alimentos con el hombre, pero con una nueva perspectiva en la que han evolucionado y se han transformado los nuevos escenarios y contextos de donde provienen los nuevos alimentos que son accesibles para el consumo del ser humano. Y por lo tanto de la conformación de su nueva Cultura Alimentaria.

Cuando referimos el alimento como parte de la cultura lo posicionamos en contextos que tienen que ver con el hombre en lo social, lo psicológico, lo económico, lo simbólico, lo religioso, destacando nuevamente la función que tiene la alimentación en el hombre y en los grupos sociales, también es un hecho el que la alimentación dentro de la conceptualización y su evaluación orgánico - biológica nos demuestra los efectos devastadores o generadores de lo nutricional que estos poseen para desarrollar nuestro cuerpo y organismo además de ciertas actividades físicas y sociales a la vez. Sin embargo la alimentación en su relación con las actividades sociales – culturales denotan las practicas por tradición, costumbres y creencias sobre lo que puede ser bueno y malo en su consumo alimenticio para la salud.

Es así como una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas en el hombre describen como las personas, hemos adoptado nuestra cultura alimentaria.⁵

3.11. PATRIMONIO GASTRONÓMICO

El Patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados. Es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural. Estas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad, dan sentido de pertenencia, y permiten valorar lo que somos y tenemos.

Su concepción principalmente se basa en todos los platillos y bebidas tradicionales de una región, así mismo el proceso de elaboración que involucra esfuerzo y es único en la forma de fabricación o en la utilización de instrumentos de cocina, involucrando el estilo culinario de cada región.

La gastronomía forma, sin duda, parte de nuestro patrimonio, de esa memoria individual que no se borra; es una de las herencias que recibimos cada uno de nosotros en nuestra casa, aunque las prisas de la vida moderna nos lleven a atajos que incluso afectan nuestra salud y bienestar.

⁵ **CULTURA CULINARIA**
www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/

El patrimonio gastronómico es también lo que nos diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos, culturales; las producciones locales configuran la base de cada cocina. En zonas de buenos pastos abundan las explotaciones ganaderas vacunas; lugares con inviernos muy rigurosos tienen mucho que ver con recetas de cuchara, las salazones, los ahumados, los preparados en escabeche; elaboraciones simples pero ingeniosas para mantener la despensa siempre llena. En tiempos pasados y no tan pasados, la cocina es la estancia principal de la casa, punto de encuentro familiar alrededor del fuego en el que se prepara y calienta la comida. ⁶

- **Gastrónomo**

Es la persona que se encarga del estudio de la relación entre la cultura y el alimento, en otras palabras, el Gastrónomo estudia la cultura de un país o región tomando como eje principal su comida por lo que un Gastrónomo dista mucho de ser únicamente un excelente gourmet o cocinero.

⁶ PATRIMONIO GASTRONÓMICO
<http://www.urdimbred.blogia.com/>

3.12. REGISTRO GASTRONÓMICO

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación.

El registro tiene tres categorías con sus respectivos criterios de identificación:

Categoría 1: Manifestaciones Vigentes

En esta categoría se incorporan las manifestaciones que cumplan con los siguientes criterios:

Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo. La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

Transmisión intergeneracional y vigencia: Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a las manifestaciones se heredan de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados son recreados en función de los contextos sociales, económicos, políticos o culturales manteniéndose la vigencia y pertinencia de la manifestación para la comunidad o grupo detentor.

Categoría 2: Manifestaciones Vigentes Vulnerables

En esta categoría se incluirán las manifestaciones que se encuentran en estado de vulnerabilidad (riesgo) que cumplan los siguientes criterios:

Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo. La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

Fragilidad en el proceso de transmisión. Detección de amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas inherentes a la manifestación como: impactos externos, condiciones ambientales o económicas desfavorables, mínima presencia de detentores o portadores, entre otras.

Categoría 3: Manifestaciones vigentes en la memoria colectiva pero no practicadas en la actualidad.

En esta categoría se incorporan las manifestaciones que cumplan los siguientes criterios:

Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo. La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como un elemento que fortalece el sentimiento de identidad y el sentido de pertenencia.

Memoria. Las participaciones han perdido vigencia en la práctica pero se mantienen en la memoria colectiva.

3.13. SALVAGUARDIA

Las salvaguardias son medidas extraordinarias que se imponen en forma de restricciones a la importación sin que se alegue una práctica comercial desleal, ante la presencia de un daño o posible daño a un determinado sector de la economía.

(es.wikipedia.org/wiki/Salvaguardias)

3.14. PATRIMONIO TURÍSTICO

Suele consolidarse como todo vestigio arqueológico, el costumbrismo y tradiciones, la música, el folklor y el esplendor arquitectónico, el carácter anfitriónico de las personas, la paz social, la riqueza gastronómica local y las crónicas históricas.

3.14.1. Valoración del Patrimonio Turístico.

Esta calificación de cada uno de los recursos naturales o socio-culturales con los que cuenta un espacio, se determina de una manera muy singular. Para el patrimonio turístico socio-cultural se evalúan historia, estado de conservación, arquitectura y apoyo social de la comunidad. En el caso del factor natural el cuidado de la sociedad con el recurso natural y la belleza que tiene el sitio o lugar. La evaluación para ser reconocido como un patrimonio turístico se destaca como a continuación:

- 1. Recurso Turístico.

- 2. Atractivos Turísticos.
- 3. Patrimonio Turístico.

Se estiman tres niveles el primero se conoce como un recurso es decir cualquier objeto o sitio natural con que cuente un pueblo o comunidad, pero del que se destaquen un potencial derivado de su valor simbólico permitiendo el desarrollo del turismo en la comunidad. En el siguiente lugar se encuentra el nivel dos o atractivo, es decir de ser un recurso que mediante una planificación turística se logró generar un interés extra- local y que los visitantes les atrae la atención.

Para la última instancia pero de mayor valor es el patrimonio que después de haber desarrollado el interés en los visitantes foráneos y los habitantes de la región, se le proporciona un cuidado de conservación y preservación para poder ser propiedad del pueblo o comunidad.

3.15. ZONA URBANA DE ALAUSI

Alausí fundada por los españoles en 1534, fue uno de los primeros caseríos hispanos del actual territorio nacional. Sus casas coloniales son testimonio del crecimiento urbano que vivió en esa época y en los años que duro la ocupación española. En los primeros años de la conquista, tuvo categoría de tenencia y mantuvo bajo su jurisdicción a los pueblos de Chunchi, Guasuntos, Sibambe y Tixán.

Un hito fundamental en su historia fue la creación del sistema ferroviario con el paso del tren de la Unión Nacional, que la convirtió en un lugar estratégico entre la costa y la sierra. El tren de Alfaro llegó el 7 de septiembre de 1903 a Alausí y motivo el desarrollo comercial y agrícola del cantón; hasta la actualidad los alauseños recuerdan con nostalgia ese tiempo de bonanza. La construcción de la red ferroviaria fue un gran reto para la época, atravesando tramos de extrema complejidad, como la Nariz del Diablo, punto que en la actualidad es visitado por turistas nacionales y extranjeros.

Con la llegada del tren también llegaron nuevos estilos arquitectónicos, principalmente de la costa, que la ciudad actual mantiene como memoria de esta etapa. A las casas de adobe y adobón con techos de teja que se construyeron desde el siglo XVI, se juntaron casas construidas con bahareque y bajos que se ubicaron a lo largo de la vida del tren. Debido a estas construcciones y a la importante presencia de infraestructura que se edificó en torno al tren, en especial el tramo del Pailón del Diablo, Alausí fue declarada Patrimonio Cultural del Ecuador en el año 2004.⁷

ORIGEN DE SU NOMBRE: Según investigaciones realizadas por el sacerdote Hernando Italiano, traduce su nombre Alausí, como **“cosa de gran estima y**

⁷ www.culturaypatrimonio.gob.ec

Nuestras huecas una guía de huecas en ciudades patrimoniales del Ecuador.

querida”, según el lenguaje jíbaro, sería: AK (OK), caro, ú (nd), grande; (ua) ri; cosa: **cosa grande y cara**.

Alausí, uno de los cantones más grandes de Chimborazo, se encuentra en los techos de escenario natural enclavado en la cordillera de los Andes localizada en la hoya del Chanchán al Sur de la provincia de Chimborazo.

3.15.1. Ubicación Geografía

Cuadro N.- 1: Ciudad de Alausí

Ciudad	Alausí
Altitud	2.347 m.s.n.m.
Fundación	junio de 1534
Independencia	13 de noviembre de 1820

Autor: Soto, G.

Cuadro N.- 2: Límites

Norte	Guamote y Pallatanga
Sur	cantón Chunchi, con la provincia del Cañar y parte de la provincia del Guayas
Este	cantón Guamote y la provincia de Morona Santiago
Oeste	cantón Cumandá y parte de las provincias de Bolívar y Guayas

Autor: Soto, G.

Gráfico N.- 1 Croquis de la ciudad



Fuente: www.codigospostal.org/mapas/ecuador/plano.php?Alausi

Cuadro N.- 3: Parroquias

Urbanas	Matriz (Alausí)
Rurales	Achupallas, Guasuntos; Huigra, Multitud, Pistishí, Pumallacta, Sevilla, Sibambe, Tixán.

Autor: Soto, G.

Cuadro N.- 4: Población, Clima

Población	44089 habitantes (Censo INEC 2010)
Clima	Subtropical, andino y frío andino).

Autor: Soto, G.

Cuadro N.- 5: Ocupación, Productos

Ocupación	Agricultura y crianza de animales.
Productos	Maíz, papa, trigo, cebada, arveja, melloco, haba, tomate col, brócoli, y frutas. En zonas aledañas se cría ganado vacuno cerdos y ovejas.

Autor: Soto, G.

3.16. GASTRONOMÍA TURÍSTICA

Alausí ofrece a todos sus visitantes lo mejor de la comida típica y tradicional características de la sierra ecuatoriana, que tiene como ingredientes principales; papas, maíz, queso combinados con otros productos para acompañar el plato con carne de animales típicos de la zona como son los cuyes, borrego, cerdo, res, aves, etc., que son una potencia al valor añadido a la industria turística de este cantón.

Brinda una gran variedad gastronómica para todos los gustos y paladares entre los cuales podemos mencionar: el cerdo hornado, las tortillas de papa, morcillas de cerdo, fritada, yaguarlocro, ceviche de chochos, pan y helados.

Entre las bebidas típicas existen algunos con alcohol como el canelazo y la chicha de jora. Entre las bebidas sin alcohol los que más se destacan son los jugos de caña.

Pero además de los platos típicos, se preparan en la ciudad otros tipos de platos que mantienen su demanda entre propios y visitantes, y que en algunos casos fueron traídos por los inmigrantes. Así podemos hallar locales que ofrecen comidas italianas como pizzas y lagsañas, comidas chinas, comidas argentinas como parrilladas, mexicanas como burritos, tacos y enchiladas, comidas rápidas, marisquerías, etc.

La variedad de platos típicos del cantón de los Cinco Patrimonios es un atractivo gastronómico de calidad y renombre que ha hecho de Alausí un sitio de encuentro para su paladar.

3.17. DIFUSIÓN CULTURAL

La difusión cultural es la extensión de los contenidos culturales de una colectividad, denominada emisora, a otra que asimila los usos y costumbres extranjeros llamada receptora, siendo la difusión cultural una parte esencial del proceso de aculturación. Un ejemplo más actual de difusión cultural son las telenovelas latinoamericanas, que se difunden por Rusia y China. La antropología cultural con estudios de etnografía estudia la difusión cultural y por la observación participativa la misma sociología hace lo mismo pero con con énfasis en la interacción social donde se manifiestan los símbolos del sistema cultural como un paradigma del sistema social, que mantiene las pautas por la socialización.

La cultura no material, que es costumbres, normas y valores, también la cultura material de los artefactos y el hábitat o sus vestigios, con sus tecnologías, tienen su ámbito cubierto, salvo para el estudio abstracto del mismo término de cultura, que se ocuparía la filosofía.⁸

⁸ **DIFUSIÓN CULTURAL**
<http://es.wikipedia.org>
2013-04-16

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se la desarrolló en la zona urbana del Cantón Alausí, provincia de Chimborazo. Se ejecutó en un lapso de seis meses.

B. VARIABLES

4.1. Identificación

- Registro Patrimonial Cultural Inmaterial Culinario. (Zona urbana del Cantón Alausí)

4.2. Definición

Registro patrimonial inmaterial culinario: El conocimiento de las diferentes formas de alimentación, costumbres, tradiciones, sabores, ingredientes entre otros, forman parte de los atractivos turístico gastronómicos de un lugar o región determinadas. Tiene relación directa con la cultura, creencias y formas de vida de sus habitantes. Constituye el conocimiento de las tradiciones alimentarias de un sector, la crianza de animales, las costumbres según las festividades y las creencias que han sido heredadas de generación en generación

4.3. Operacionalización

Cuadro N.- 6

VARIABLE	INDICADOR	ESCALA
Registro Patrimonial Inmaterial Culinario	Tradiciones alimentarias familiares Festividades Costumbres	Herencia Religión Cantonización 13 de Noviembre San Pedro de Alausí Carnaval Semana Santa Día de la madre Difuntos Navidad Años viejos Velatorios Pedidos de mano Matrimonio Bautizo

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Esta investigación fue de tipo exploratoria, y de corte transversal. Exploratoria por cuanto la investigadora se limitó a “la observación y el registro” en el lugar propio en el que se desarrolló los acontecimientos sin intervención alguna en el curso natural de estos y Etnográfica ya que se realizó una investigación de campo y se aplicó encuestas y entrevistas a historiadores del estudio Patrimonial; y de Corte Transversal debido a que la investigación se llevó a cabo en un solo momento temporal.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

La población que se consideró en este estudio para el análisis de la cultura culinaria de la zona urbana del Cantón Alausí provincia de Chimborazo, fueron los productores de alimentos más representativos de la zona urbana del cantón Alausí. Según el registro de establecimientos concedido por el Ministerio de Turismo del cantón.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Investigación antropológica documental de los tipos de gastronomía de la ciudad de Alausí.

Se desarrolló mediante la investigación de campo donde se aplicaron entrevistas, observación en locales gastronómicos de comida típica de Alausí, Ministerio de Turismo, Subcentro de Salud para verificar qué restaurantes han obtenido su permiso de funcionamiento y a qué categoría pertenecen y qué tipo de gastronomía ofrecen.

- a. Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- b. Se obtuvo conclusiones por cada uno de los objetivos.
- c. Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- d. Para realizar el plan de procesamiento de información se procedió al análisis de los resultados estadísticos, destacando tradiciones, conocimientos y tiempo de fundación.
- e. Se obtuvo información requerida de enciclopedia existente en el área de Antropología.
- f. Se utilizó software como Excel y Word para tabular los datos de la encuesta.

2. Técnicas de cocina aplicadas en las preparaciones originarias de la zona.

Mediante la observación se determinó que aplican las siguientes técnicas: guisos, hervidos, asados a la parrilla, asados al carbón.

3. Determinación de los platos tradicionales del cantón Alausí

4. Guía gastronómica de la ciudad de Alausí.

Después de tener toda la información requerida plasmamos los resultados obtenidos en una propuesta para una guía gastronómica donde consta el origen de las preparaciones, historia, localización de los principales restaurantes típicos donde los expenden, croquis de la ciudad recetas estándar imagen de los platos etc. Esto lo realizaremos en una imprenta a full color de modo que la revista lleve los logos de la ESPOCH y del cantón Alausí.

V. RESULTADOS Y DISCUSION

Cuadro N.- 7: REGISTRO PATRIMONIAL

REGISTRO PATRIMONIAL	FESTIVIDADES	PREPARACIONES TRADICIONALES (Sopas, Fuertes, Bebidas y Postres)
	<ul style="list-style-type: none">• Cantonización	<ul style="list-style-type: none">• Canelazos• Llapingachos• Morcilla• Hornado• Chicha• Yaguarlocro• Caldo de Gallina• Fritada• Morocho• Humitas
	<ul style="list-style-type: none">• Semana Santa	<ul style="list-style-type: none">• Fanesca
	<ul style="list-style-type: none">• Día de los Difuntos	<ul style="list-style-type: none">• Colada Morada• Secos de carne• Guaguas de Pan
	<ul style="list-style-type: none">• Navidad	<ul style="list-style-type: none">• Lechón (hornado)• Pavos• Pollos• Cuy• Fritada• Chicha• Buñuelos con miel

Autor: Soto, G.

Cuadro N.- 8: COMIDAS TRADICIONALES DE ALAUSI

PREPARACION TRADICIONAL	UBICACION	NOMBRE	PROPIETARIO	Años
Hornado	Mercado Central	Hornado "Doña Elvita"	Elvia Arcos	64
Llapingachos	Esteban Orozco y 5 de Junio	Llapingachos de "Doña Florentina"	Dolores Morocho	54
Fritada	Villalva y México	Fritadas de "Doña Gilda"	Gilda Brito	49
Helado Americano	Orozco y García Moreno	Helado Americano	Manuel Sánchez	65

Autor: Soto, G.

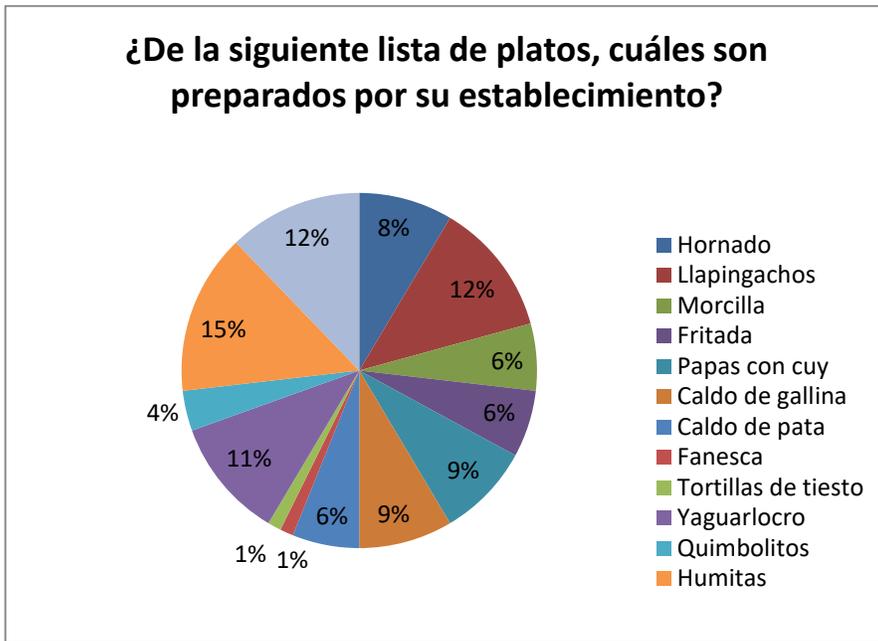
PREGUNTA 1

¿De la siguiente lista de preparaciones tradicionales, cuáles son preparados por su establecimiento?

Tabla N°. 1 Platos Principales

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Hornados Doña Mary
Hornado	X	-	-	X	X	X	X	-	-	X	-	X
-Llapingachos	X	X	X	X	X	X	-	-	X	X	X	X
Morcilla	-	-	-	X	X	X	-	-	-	X	-	X
Fritada	-	-	-	-	X	-	X	X	X	-	-	X
Papas con cuy	-	X	X	X	X	-	X	X	X	-	-	-
Caldo de Gallina	-	X	X	-	X	-	X	X	X	X	-	-
Caldo de Pata	X	X	-	-	X	-	X	-	-	X	-	-
Fanesca	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tortillas de tiesto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-
Yaguarlocro	X	X	X	X	X	X	X	-	X	X	-	-
Quimbolitos	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-	X	-
Humitas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Buñuelos	X	X	X	X	X	X	x	X	X	-	X	-

Gráfico N.- 2 Platos Tradicionales



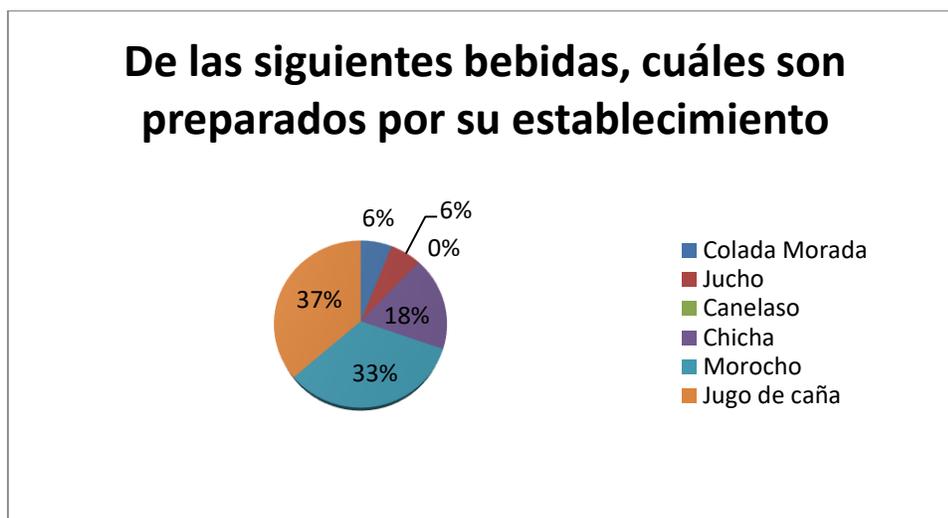
Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

Interpretación.- Debido a la gran producción de maíz, papas y la crianza de ganado porcino y aves de corral en esta zona se facilita la elaboración de estos platillos. Por tal razón con un 15% se elabora el caldo de gallina, el hornado y los llapingachos tienen un 12%, un 11% la fritada, y con un porcentaje mínimo del 1% se ubica las tortillas de tiesto y humitas.

Tabla N°. 2. Bebidas Principales

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Hornados Doña Mary
Colada Morada	X	-	-	-	-	-x	-	-	-	X	-	-
Jucho	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Canelazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chicha	-	-	-	X	X	X	-	-	-	X	X	X
Morocho	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	X	-
Jugo de caña	X	x	X	x	X	x	x	x	x	X	X	X

Gráfico N.- 3 Bebidas Principales



Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

Interpretación.- Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua. Resulta indiscutiblemente necesaria la presencia de bebidas que acompañen a los platos ofreciendo dar un toque de realce a cada uno de sus

sabores, así tenemos en un 37% jugo de caña, seguido de el delicioso morocho con un 33%, la chicha se ubica en tercer lugar con un 16%, en un porcentaje de empate del 6% el jucho y la colada morada, como último lugar se encuentra los canelazoz, tomando en cuenta que ésta bebida se suele preparar solo en fiestas patronales.

PREGUNTA 2

¿De las preparaciones antes mencionadas, de qué manera son preparadas?

Tabla N°. 3

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Homados Doña Mary
De manera artesanal	-	-	X	-	X	X	-	-	X	X	X	X
De forma industrial	X	X	-	X	-	-	X	X	-	-	-	-
Con productos tradicionales	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Con elementos químicos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Gráfico N.- 4 Método de Preparación



Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

Interpretación.- La elaboración de estos platillos engloban un sin número de aspectos de los cuales depende su calificativo, con el paso del tiempo se han presentado variaciones en este proceso, sin embargo en ciertas preparaciones se conservan los procesos de antaño y los ingredientes que lo caracterizan.

En la actualidad, el ritmo acelerado de vida que llevan las personas logra restar la atención de las mismas a situaciones interesantes y culturales como es el conocer cómo son preparados los alimentos que consumen. La mayor parte de las personas se limitan únicamente a degustar las preparaciones gastronómicas que se expenden en los mercados, pero poco o nada saben de las formas de elaboración de los mismos, el tiempo que lleva su preparación, las técnicas de cocción, significado cultural y antropológico, entre otras.

Así tenemos que un 50% de las preparaciones se elaboran con productos tradicionales, el 29% lo realizan de manera artesanal por lo que pese al pre dominio de la industria se conserva el aspecto tradicional y artesanal.

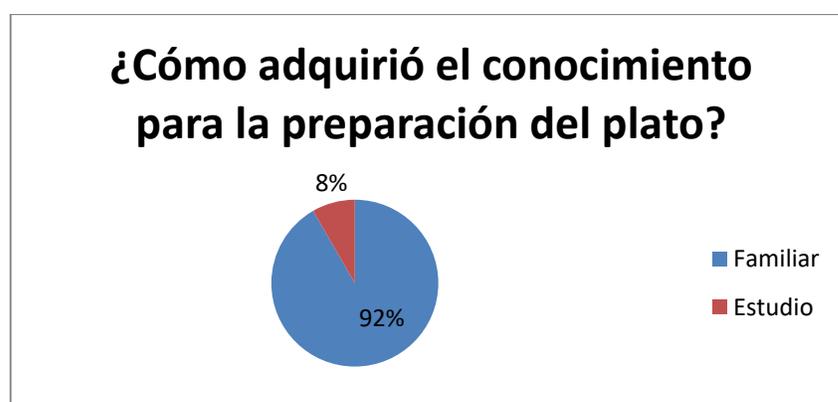
PREGUNTA 3

¿Cómo adquirió el conocimiento para la preparación del plato?

Tabla N°. 4

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Hornados Doña Mary
Familiar	X	x	-	x	x	x	x	x	x	x	x	X
Estudio	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Gráfico N.- 5 Conocimientos de la preparación



Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

Interpretación.- Factores como la costumbre, la tradición, el nivel de estudio, entre otros, pueden influir en la decisión de las personas al momento de elaborar las preparaciones que se ofrecen en restaurantes de la ciudad.

Históricamente las mujeres han asumido las prácticas culinarias tradicionales, heredando sus valiosos saberes y conocimientos generación tras generación; por esta razón las preparaciones se han venido elaborando a base de esos conocimientos adquiridos por tradición familiar como muestra la gráfica con un considerable porcentaje del 92%, y un 8% las personas tratan de seguir algún tipo de estudio sobre conocimientos culinarios.

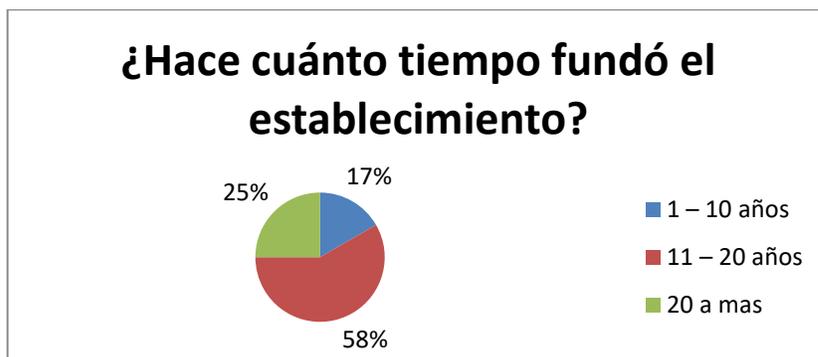
PREGUNTA 4

¿Hace cuánto tiempo fundó el establecimiento?

Tabla N°. 5

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Hornados Doña Mary
1-10 años	x	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-
11-20 años	-	X	x	-	x	-	x	x	x	-	-	X
20 a más	-	-	-	-	-	X	-	-	-	x	x	-

Gráfico N.- 6 Fundación del establecimiento



Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

Interpretación.- Para que un alimento sea parte integral del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y, a ser posible, a buen precio. Esto hace que por costumbre se hereden las preparaciones y se mantengan de generación a generación.

La cocina importa una carga histórica de transmisión de usos, sabores, procedimientos, métodos que se han heredado y que permiten hablar de una cocina tradicional. Por ello tenemos que los sitios que expenden comidas llevan varios años de fundación desde los 11 a 20 años de antigüedad con un 58%, seguido de un intervalo de 21 años en adelante con 25%.

PREGUNTA 5

De las preparaciones que usted vende, ¿Cuál es la que tiene más demanda?

Tabla N°. 6 Platos Principales

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Hornados Doña Mary
Hornado	x	-	-	-	x	x	x	-	-	x	-	x
Llapingachos	x	x	x	-	x	x	-	-	x	x	x	x
Morcilla	-	-	-	x	x	x	-	-	-	x	-	x
Fritada	-	-	-	-	x	-	x	x	x	-	-	x
Papas con cuy	-	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
Caldo de Gallina	-	x	x	-	-	-	-	x	-	x	-	-
Caldo de Pata	-	x	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-
Fanesca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tortillas de tiesto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-
Yaguarlocro	x	x	x	x	x	x	-	-	x	x	-	-
Quimbolitos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Humitas	x	x	x	-	-	-	-	-	-	x	-	x
Buñuelos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Gráfico N.- 7 Platos Principales



Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

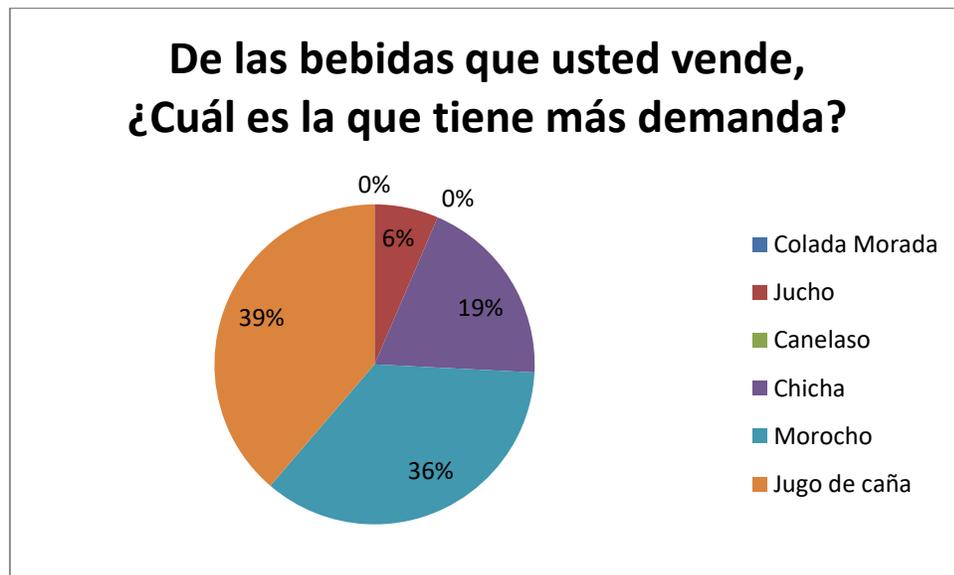
Interpretación.-La cocina tradicional Ecuatoriana es una variedad de la andina, era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes, los principales productores de comida que han llevado de generación en generación la producción de dichos platos, de ahí que los Llapingachos es uno de los principales con un 18%, la fritada y papas con cuy con un 12%, seguido del delicioso hornado 14% estos platillos poseen alta demanda por lo que se los puede considerar como los platos tradicionales de la ciudad.

Factores como la costumbre, la tradición, el costo, entre otros, pueden influir en la decisión de las personas al momento de consumir las preparaciones que se ofrecen en los principales locales de la ciudad.

Tabla N°. 7 Bebidas Principales

LOCALES	La Diligencia	Sucre	Mesón del Tren	La Fuente	Comidas Típicas	La Higuera	El Rosal	El Trigal	Puente Negro	Mercado Central	Calle Larga	Hornados Doña Mary
Colada Morada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jucho	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
Canelazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chicha	-	-	-	x	x	x	-	-	-	x	x	X
Morocho	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	-
Jugo de caña	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x

Gráfico N.- 8 Bebidas Principales



Fuente: Principales Establecimiento de comida
Autora: Soto G.

Interpretación.- La comida típica resulta completa cuando va acompañada de una bebida tradicional. Además, cada provincia de la Sierra tiene alguna variante para su propia bebida.

La experiencia culinaria se ha convertido en una fuente atractiva para ser explotada, el jugo de caña una bebida tradicional y que hasta la fecha se expende en la zona con mayor aceptabilidad. Luego con el 36% el morocho, seguido de la chicha con un porcentaje del 19%, recalcando que esta última se prepara con mayor frecuencia solo en festividades de la zona, por lo expuesto pocas personas saben sobre el conocimiento de una bebida tradicional de lo cual ha evidenciado el desconocimiento de una bebida tradicional.

PROPUESTA

RECETAS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE ALAUSI

Tabla N°. 8

Nombre de la receta: Llapingacho				N° 1
Entrada:		Tiempo de preparación: 45-90 min		Pax N°7
Plato fuerte: 		Almacenamiento		
Postre:		Vida útil : 24 horas		
Bebida :		Costo: medio		
Cantidad	Unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento
1000	G	Papa chola	Cocinar	<p>Cocinar las papas con agua y sal. Aplastar las papas mientras esté caliente. Refrito con la cebolla blanca, la manteca y achote. Mezclar el refrito con la masa Rectificar el sabor Formar bolitas con la masa, rellenar con queso y formar tortilla. Dorar con manteca de cerdo Freír el chorizo Freír el huevo Acompañar con el aguacate</p>
2000	G	Agua	Ebullición	
20	G	Sal	Rectificar	
50	MI	Achote	Refrito	
80	G	Cebolla blanca	Refrito	
120	G	Queso fresco	Desmenuzar	
60	G	Manteca de cerdo	Disolver	
420	G	Huevos	Fritos	
500	G	Chorizo	Frito	
250	G	Aguacate	Lunas	
60	MI	Aceite		
				
Técnica de cocción				

HISTORIA DE LOS LLAPINGACHOS EN ALAUSI

Llapingachos ES un plato típico de la Región Andina del Ecuador

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. Para que el plato se denomine "llapingachos" se sirven con chorizo, huevo frito, lechuga, cebollas y aguacate, sin estos elementos únicamente se denominan "tortillas".

La particularidad en su elaboración artesanal a carbón hace de este platillo un sabor exquisito.

La calle larga es uno de los rincones más antiguos y más bellos de la ciudad de Alausí. Renace las tardes una tradición que se sigue cocinando en leña. El negocio lleva alrededor de ochenta años.

Tabla N°. 9

Nombre de la receta: Hornado				N°1
Entrada:		Tiempo de preparación: 6 horas		N° 12
Plato fuerte: ■		Almacenamiento:		pax
Postre:		Vida útil: 24 horas		
Bebida :		Costo: medio		
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Mise en place	Procedimiento
40	Kg	cerdo		Colocar el cerdo en la lata de horno y adobar previamente con la sal y el ajo dejar reposar por varias horas. Este se cocina en un horno de leña alrededor de 6 horas aproximadamente. El chiriucho se elabora mezclando la cebolla apiteña el tomate, culantro y cebolla blanca adicionando finalmente la chicha y sal.
1000	cc	Chicha		
250	gr	Cebolla paiteña	Juliana	
200	Gr	Tomate riñon	Brunoise	
250	Gr	Cebolla blanca	Repicado	
75	Gr	Cilantro	repicado	
2400	gr	sal		
1800	gr	mote	cocinado	
453	gr	ajo	molido	



HISTORIA DEL HORNADO EN ALAUSÍ

Los tradicionales chanchos hornados gozan de gran popularidad en toda la provincia de Chimborazo, pero tienen su toque especial en cada localidad.

Elvia Arcos y cuatro familias más venden este plato en el mercado municipal San Pedro de Alausi. Nos cuenta que hace más de una década en la familia Fuentes Fuentes empezaron con este negocio, su abuela Sra. Alejandrina quien fundó esta dependencia, pasando así de generación en generación hasta hoy en día está a cargo el negocio de Elvia Arcos y de sus hijas Clara y Marcela Cherrez quienes mantienen la preparación de sus ancestrales.

La propietaria nos señala q antes era un trabajo más forzado; puesto que se compraban los chanchos en pie y se los tenía que faenar en las casas, hoy en día se compra el chanco ya listo para adobarlo. Recalca también que el secreto de esta receta está en su preparación, ya que los aliños llevan chicha, ajo, comino, sal y pimienta. A más del famoso chiriucho que sin duda alguna es un ingrediente especial en este plato ya que contiene chicha de jora.

Este plato se sirve con mote, lechuga hornado y chiriucho, anteriormente se solía servir en platos de losa y hojas de atchera aun valor de un sucre, hoy por hoy la libra de hornado cuesta seis dólares.

Tabla N°. 10

Nombre de la receta: Yaguarlocro				N° 1	
Entrada:		Tiempo de preparación: 45-90 min		N° 5 pax	
Plato fuerte: 		Almacenamiento			
Postre:		Vida útil : 24 horas			
Bebida :		Costo: medio			
Cantidad	unidad	Ingrediente	Mise en place	Procedimiento	
300	G	Cebolla blanca	Brunoise	<p>Cocinar el menudo, con ajo, cebolla paiteña. Reservar el agua de la cocción. Picar el menudo en cuadrados pequeños y resévalas. Pelar y picar las papas cocinar. Picar la cebolla paiteña en finas rodajas, reservar la mitad y el resto picar muy fino. Además, picar el ajo y la cebolla blanca muy fino. Incorporar el agua de cocción del borrego y dejar cocer hasta que las papas estén blandas. Luego, poner el resto de las papas y la leche, y si fuese necesario, más agua, rectificar, culantro muy fino. Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre. Al final agregar el culantro y orégano.</p>	
500	G	Menudo de borrego	Cocinar		
250	G	Sangre	Freír		
350	G	Papa chola	Cocinar		
10	G	Ajo	Batallado		
20	G	Orégano	Aromatizar		
150	G	Culantro	Batallado		
125	G	Cebolla paiteña	Pluma		
150	G	Aguacate	Lunas		
200	G	tomate	Brunoise		
					
Técnica de cocción Hervir					

HISTORIA DEL YAGUARLOCRO EN ALAUSI

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales –costa, sierra, oriente y región insular– con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales.

Es un tradicional plato compuesto de tripas del borrego, aguacate, cebolla, tomate, papas, acompañado de sangre de borrego refrita. Yahuar es el término quichua que significa ‘sangre’, entonces yaguarlocro es un locro a base de papa y sangre.

Tabla N°. 11

Nombre de la receta: papas con cuy				N° 1
Entrada:		Tiempo de preparación: 45-90min		N° 5 pax
Plato fuerte: <input type="checkbox"/>		Almacenamiento:		
Postre:		Vida útil : 24 horas		
Bebida :		Costo : medio		
cantidad	Unidad	Ingrediente	Mise en place	Procedimiento Lavar el cuy y sacar las vísceras. Aliñar con sal, pimienta, comino, cebolla y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo colocar un palo o varilla a través del cuy desde la cabeza hasta las patas. Áselo sobre el carbón haciéndolo girar para que este se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando. Sírvalo sobre una hoja de lechuga acompañado con papas.
1	Unidad	cuy	pelado	
2	Lbs	papas		
1	Taza	Salsa de maní		
		Sal		
		Cebolla blanca		
2	Unidades	Ajo		
		Pimienta		
		comino		
		Hojas de lechuga		
				Costo total
Técnica de cocción Asado				

HISTORIA DE LAS PAPAS CON CUY EN ALAUSI

Este es un plato que no a todos gusta pero que sin duda alguna a muchos encanta.

El cuy con papas es un plato típico de nuestro querido Ecuador principalmente se lo consume en la región andina del país.

La base tradicional del plato es el pequeño cuy que se lo acompaña con papas en una cama de lechuga.

La comida de cuyes acompaña todavía las solemnidades que marcan cambios en la vida de las gentes: el compromiso del casorio, la llegada del primogénito al hogar, el bautismo o "fiesta de los miados del guagua*", la Primera Comunión, el matrimonio, el regreso de los jóvenes del cuartel, las siembras y cosechas, las fiestas patronales en los pueblos.

Esta costumbre de la "comida de cuyes" data desde los tiempos de nuestros antepasados indígenas, Pastos, Incas y otros. Conforman, en sí, un verdadero ritual simbólico de fecundidad, hasta nuestros tiempos. Actualmente no hay quien no se haga lenguas hablando de las excelentes propiedades afrodisíacas del cuy.

Tabla N°. 12

Nombre de la receta: jugo de caña				N° 1
Entrada: Plato fuerte: Postre: Bebida : <input type="checkbox"/>			Tiempo de preparación: 20min Almacenamiento: Vida útil : Costo : medio	N° 5 pax
Cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento
500	G	Caña de azúcar	Limpiar	Se limpia la caña de azúcar y se corta en pedazos pequeños, se tritura con trapiche o molino hasta obtener el jugo y se sirve con hielo.
c/n	c/n	Hielos		
				
Técnica de cocción				

HISTORIA DEL JUGO DE CAÑA EN ALAUSI

Jugo de caña La venta de jugo de caña es una tradición en Alausí. La remodelada Estación del Tren de Alausí fue uno de los sitios en donde por tradición se vendía el jugo y las deliciosas cañas.

El turismo es una nueva opción de negocios para las familias. Antes vivían de la agricultura, hoy la venta del jugo de caña en Alausí combinado con otros platillos fuertes de la zona ha sido una nueva opción.

Tabla N°. 13

Nombre de la receta: morocho				N° 1
Entrada:		Tiempo de preparación:		N° 20
Plato fuerte:		Almacenamiento:		pax
Postre:		Vida útil :		
Bebida : <input type="checkbox"/>		Costo : medio		
Cantidad	Unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento
14	Oz	Maíz morocho partido	remojo	<p>Ponga el morocho partido y las 8 tazas de leche en una olla. Cocine a fuego lento hasta que el maíz este blando y tierno, alrededor de 3 horas. Remueva de vez en cuando para evitar que el maíz se pegue al fondo de la olla. Revuelva más frecuentemente durante los últimos 30 minutos. Añada el Sirva el morocho caliente y espolvoreado con la canela molida.</p>
2	Litros	leche		
3-4	Ramas	canela		
½	Taza	Azúcar o panela		
				

HISTORIA DEL MOROCHO EN ALAUSI

El morocho con leche es una bebida típica ecuatoriano, de tradición milenaria en Latinoamérica que se conoce como mazamorra en otros países. Se hace con maíz blanco molido, cocido en agua y leche. Se sirve acompañado de panela (endulzante tradicional andino a base de caña de azúcar).

“El morocho es muy alimenticio, no es solo para calmar el hambre, nosotros les dábamos a los guaguas (niños) morocho con leche, antes se hacía en cocina de leña y olla de barro”.

El morocho con leche un gran negocio para los expendedores de comidas; puesto que cada domingo que llega la feria esta deliciosa bebida es vendida en abundancia.

Tabla N°. 14

Nombre de la receta: Fritada				N° 1
Entrada:		Tiempo de preparación: 45-90min		N° 5 pax
Plato fuerte: 		Almacenamiento:		
Postre:		Vida útil: 24 horas		
Bebida :		Costo: medio		
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Mise en place	Procedimiento
2000	G	Carne de cerdo	Cortar	<p>Licuar el ajo, achote, comino, cebolla paiteña, sal, con 500ml de agua hasta obtener una mezcla homogénea. Macerar la carne</p> <p>En una olla añadir agua más la carne de cerdo hasta que este suave.</p> <p>Añadir la cebolla blanca y la manteca de cerdo.</p> <p>Cocinar la papa y el mote, para acompañar se fríe el maduro con maíz tostado.</p>
90	G	Diente ajo	Refrito	
300	G	Cebolla blanca	Refrito	
180	G	Manteca	Disolver	
180	G	Cebolla paiteña	Refrito	
2000	MI	Agua	Añadir	
40	G	Sal	Rectificar	
120	MI	Achote	Refrito	
10	G	Pimienta	Rectificar	
1000	G	Papa chaucha	Cocinar	
500	G	Queso amasado	Picar	
300	G	Maíz	Tostar	
300	G	Mote	Cocinado	
300	G	Maduro	Frito	
				
Técnica de cocción				
Hervido, refrito, sellado.				

HISTORIA DE LA FRITADA

En la esquina de las calles Villalva y México, en la ciudad de Alausí, en una casa del siglo XIX, perdura un local donde se ofrece fritada, menudo de chanco y papa con cueros a los moradores desde hace más de cincuenta años. Su creadora fue la señora Beatriz Calle y en la actualidad lo administra su hija Gilda Brito y su hermana Rosa Calle.

El plato estrella es la fritada que se sirve con mote y chicharrón. El chanco se compra en el camal, mientras que el mote se trae de la ciudad de Guaranda, donde se prepara de manera tradicional; es decir que se emplea ceniza y no cal para el pelado.

La preparación del cerdo es un secreto familiar que Gilda heredó de su madre y que le da un sabor especial a la carne, característica que ha hecho que su puesto sea reconocido por los lugareños. Algunas personas prefieren acompañar su plato con llapingachos y para ello se dirigen a la calle Larga y compran en los famosos “Llapingachos de Doña Florentina”.

Gilda dice con nostalgia que en la actualidad no se vende tanto como en la época del tren, cuando la gente de la costa venía, cuando su madre llegaba a preparar un chanco diario se demoraba más

en cocinarlo que en venderlo. Ahora su hija prepara medio chanco diario. Otra de las razones para esto, es la masiva migración de personas de Alausi. A pesar de ello, Gilda Brito y Rosa Calle.

Tabla N°. 15

Nombre de la receta: Llapingacho				N° 1	
Entrada: Plato fuerte ■		Tiempo de preparación: 45-90 min		N° 7 pax	
Postre:		Almacenamiento			
Bebida :		Vida útil : 24 horas Costo: medio			
cantidad	Unidad	Ingrediente	Mise en place	Procedimiento	
1000	G	Papa chola	Cocinar	Cocinar las papas con agua y sal. Aplastar las papas mientras esté caliente. Refrito con la cebolla blanca, la manteca y achote. Mezclar el refrito con la masa Rectificar el sabor Formar bolitas con la masa, rellenar con queso y formar tortilla. Dorar con manteca de cerdo Freír el chorizo Freír el huevo Acompañar con el aguacate	
2000	G	Agua	Ebullición		
20	G	Sal	Rectificar		
50	MI	Achote	Refrito		
80	G	Cebolla blanca	Refrito		
120	G	Queso fresco	Desmenuzar		
60	G	Manteca de cerdo	Disolver		
420	G	Huevos	Fritos		
500	G	Chorizo	Frito		
250	G	Aguacate	Lunas		
60	MI	Aceite			
					
Técnica de cocción					

HISTORIA DEL LLAPINGACHO

Llapingachos son un plato típico de la región andina del Ecuador

La calle larga es uno de los rincones más antiguos y más bellos de la ciudad de Alausí. Al final de este estrecho sendero, de casas coloniales y balcones floridos, renace todas las tardes una tradición que se sigue cocinando en leña. Dolores Morocho y su hermana son las actuales propietarias del puesto de llapingachos que comenzó su abuela y se hizo famoso con su madre, Florentina Llangarí. El negocio lleva en la Calle Larga alrededor de ochenta años, y dolores lo administra hace diez años.

El plato de llapingachos consiste en tortillas de papa rellenas de queso, acompañadas de huevos fritos, y salsa de maní. En fiestas se le añade chorizo al plato. Para los clientes de esta hueca, el sabor de las tortillas es muy especial. Dolores señala que esto se debe al secreto que le dejó su madre, pero también al tipo de papa con el que prepara las tortillas que compra a productores de la zona aledañas a la ciudad.

Otra de las razones por las cuales tiene una fiel clientela, es porque sigue preparando las tortillas al carbón de leña. Sus clientes afirman que el sabor de las tortillas no es el mismo cuando se cocina a gas y que el toque del carbón es parte esencial de la sazón del plato. Es por esto que muchos comensales oriundos de Alausí, que han migrado a otras tierras, vienen a visitar los “Llapingachos de Doña Florentina”

Tabla N°. 16

Nombre de la receta: Helado americano				N° 1
Entrada: Plato fuerte: Postre: <input type="checkbox"/> Bebida :			Tiempo de preparación: 20min Almacenamiento: Vida útil : Costo : medio	N° 5 pax
Cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento
1	Sobre	Gelatina sin sabor		<p>Hidratar la gelatina con el agua,calentar y reservar. Colocar en la licuadora la leche a temperatura ambiente, la leche en polvo y el azucar. Licuar. Agregar la esencia de vainilla, la gelatina y la crema de leche.</p> <p>Licuar. Dejar reposar 20 minutos para que la leche en polvo se hidrate bien (este es el secreto de que quede consistente).</p> <p>Distribuir en moldes y llevar al freezer. Mezclar cada 30 minutos para que tome punto parejo y no se cristalice.</p>
750	Cc	Leche entera		
200	Gr	Azúcar		
1	cda	Esencia de vainilla		
100	cc	Crema de leche		
				Costo total
				
Técnica de cocción				

HISTORIA DEL HELADO AMERICANO

La historia de los helados en la familia Sánchez comienza hace más de 60 años en Galápagos, comenta Manuel Sánchez, hijo del fundador del negocio. Manuel cuenta que su “padre, cuando le toco la conscripción, se enrolo con el ejército americano y fue a la base militar de Galápagos. Cuando regreso y se puso en negocio, dijo que había que ponerle Americano, porque allí había aprendido”.

Su padre comenzó el negocio cuando en Alausí no había luz eléctrica.

Compro un generador y empezó hacer el clásico helado de barrio, es decir de agua con una paletita. Con la llegada de la luz, también llegaron maquinas especiales y pudo comenzar a producir helados de crema.

En un principio se vendían helados de chocolate, coco, ron y vainilla, sin embargo, durante la vida del negocio, se han ido incrementando los sabores, y actualmente se ofrecen más de treinta sabores de helados, con una producción diaria de 3000 helados.

Así, lo que comenzó como una pequeña iniciativa, se ha convertido en una prospera empresa familiar. Manuel Sánchez, sus seis hermanos y uno de sus hijos, participan del negocio en diferentes partes del país. Desde su pequeña fábrica de helados, envía diariamente el producto a puntos de venta ubicados en Guayaquil, Portoviejo, Playas y Salinas. Sus hermanos tienen locales en Riobamba y Quito.

El propietario señala que el secreto del sabor de sus helados es tener ingredientes de primera. La leche, por ejemplo, la obtiene del ganado que el mismo cuida en una propiedad cercana a Huigra. Las frutas, por su parte, las consigue en Ambato, donde encuentra productos de la sierra y de la costa.

En la preparación no adiciona agua, razón por la cual su helado pesa cuatro onzas, mientras que otros helados hechos de manera industrial que son del mismo tamaño, no llegan a una onza.

El helado que más se vende es el de chocolate, el cual se prepara de forma especial: “todas las heladerías tienen helado de chocolate y uno pensaría que no es gran cosa. Pero nuestro helado es especial porque nosotros no trabajamos con chocolate, sino con cacao. Lo traemos del triunfo y nosotros mismos nos encargamos de secarlo, tostarlo y molerlo. Con el cacao, el helado es de excelente calidad”.

VII.- CONCLUSIONES

1. Hemos podido evidenciar que en el cantón Alausí existe mucha diversidad gastronómica, pero careciendo de un registro de preparaciones culinarias innatas de la zona.
2. Se concluyó la realización de un listado de preparaciones tradicionales del cantón Alausí, dando a conocer los platos más representativos y formando un Registro Patrimonial Inmaterial culinario de esta zona.

VIII.- RECOMENDACIONES

1. Se recomienda la publicación y difusión por medio de esta Guía Antropológica de Registro Patrimonial Inmaterial Culinario de Alausí para difundir las preparaciones más autóctonas que tiene este cantón.
2. Se recomienda que se incluya en el Registro de bares y restaurantes del Ministerio de Turismo y Ministerio de Salud a los locales que expenden preparaciones tradicionales más conocidas como “huecas”.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

<http://www.unesco.org>.

2013-04-12

2. CULTURA CULINARIA

www.respyn.uanl.mx/iv/3/ensayos/

2013-04-21

3. DIFUSIÓN CULTURAL

<http://es.wikipedia.org>.

2013-04-16

4. PATRIMONIO GASTRONÓMICO

<http://www.urdimbred.blogia.com/>

2013-10-02

5. **Pazos Barrera, J.** Arte de la Memoria: Sustentos de la vida diaria; Quito: Abya-yala. 1998.

6. TURISMO (CONCEPTO)

<http://www.seia.sea.gob.cl/archivos/>

2013-10-05

7. ANTROPOLOGÍA (CONCEPTO)

<http://www.liceus.com/>

2013- 10-05

8. **Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.** Procesos e Instrumentos para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Quito: MCP. 2011

9. **Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural**
Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial.
Quito: Municipio del Distrito Metropolitano. 2011.

10. **EDUCACIÓN ALIMENTARIA**
<http://www.monografias.com>
2013- 10-05

VII. ANEXOS



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

ENCUESTA APLICADA A LOS EXPENDEDORES DE COMIDAS DEL CANTON ALAUSI

Objetivo: Encuesta para determinar los platos tradicionales de la ciudad de Alausi. Provincia de Chimborazo del años 2013-2014.

Datos informativos:

Nombre del establecimiento:

Nombre del propietario:

1. ¿De la siguiente lista de platos, cuáles son preparados por su establecimiento?

PREPARACIONES	BEBIDAS
Hornado	Colada Morada
Llapingachos	Jucho
Morcilla	Canelaso
Fritada	Chicha
Papas con cuy	Morocho
Caldo de gallina	Jugo de caña
Caldo de pata	

Fanesca	
Tortillas de tiesto	
Yaguarlocro	
Quimbolitos	
Humitas	
Buñuelos	

2. De las preparaciones antes mencionadas, de qué manera son preparadas?

- De manera artesanal
- De forma industrial
- Con productos tradicionales
- Con elementos químicos

3. ¿Cómo adquirió el conocimiento para la preparación del plato?

Familiar

Estudio

4. ¿Hace cuánto tiempo fundó el establecimiento?

- 1 a 10 años
- 11 a 20 años
- 20 en adelante

5. De las preparaciones que usted vende. ¿Cuál es la que tiene más demanda?

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

**ENCUESTA APLICADA A LOS EXPENDEDORES DE COMIDAS DEL CANTON
ALAUSSI**

Objetivo: Encuesta para determinar los platos tradicionales de la ciudad de Alausi.
Provincia de Chimborazo.

Datos informativos:

Nombre del establecimiento:

Nombre del propietario:

¿Hace que tiempo fundó su establecimiento?

¿Mantiene la tradición en sus preparaciones?

¿Cuántas generaciones tienen su establecimiento?



FICHA DE ENTREVISTA

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO ESCUELA DE GASTRONOMÍA FACULTAD SALUD PÚBLICA	
	DATOS PERSONALES	
	SEXO:	AÑOS DE ANTIGÜEDAD:
FECHA:		LUGAR:
NOMBRE DEL ENTREVISTADO:		
	PREGUNTAS PARA LA ENTREVISTA	
	¿Hace que tiempo fundó su establecimiento? ¿Mantiene la tradición en sus preparaciones? ¿Cuántas generaciones tienen su establecimiento? ¿Cuántas personas laboran en su local?	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
 FACULTAD SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PROVINCIA		VISITA AL RESTAURANTE N°-	FICHA N°-
CANTÓN	FECHA	HORA DE INICIO	HORA DE FINAL
OBSERVADORES			
REGIÓN			
IMPRESIÓN GENERAL:			
CARACTERÍSTICAS OBSERVADAS	OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS	HORA	

ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS TURISTICOS DEL CANTON ALAUSÍ													
N	Reg. M.T	RAZON SOCIAL	REPRESENTANTE LEGAL	CATEGORIA	N° MESAS	VALOR TOTAL x MESA	N° HAB	VALOR TOTAL x HAB	TARIFA FIJA	RUC	TLFNO.	DIRECCIÓN	VALOR TOTAL x COBRAR (LUAF).
		AGENCIA DE VIAJES											
1	0602500648	A.F. ALAUSI TOURS	MERCHAN CEVALLOS MAURICIO	Dualidad	0	0	0	0	428,8	06917221566001	2931741	ELOY ALFARO Y BOLIVIA	428,8
		ALOJAMIENTO											
		HOSTALES											
2	0602500251	GAMPALA	NIAMA ZURITA BYRON	Segunda	10	36	14	62,72		0691734714001	930-138	AVDA 5 DE JUNIO	98,72
3	0602500252	PANAMERICANO	BARRAGAN CABRERA LUIS	Tercera	11	64,9	16	57,6		0600257513001	930-278	AVDA 5 DE JUNIO Y 9 DE OCTUBRE	122,5
4	0602500402	SAN PEDRO	SANCHEZ VINUEZA SANDRA	Segunda	6	51,9	13	58,24		0602147910001	930-089	AVDA 5 DE JUNIO Y 9 DE OCTUBRE	110,14
5	0602500300	LA COLINA	YUNGAN LOURDES	Tercera	6	35,4	7	25,2		0916577257001	930-891	PANAMERICANA SUR	60,6
6		LA POSADA DEL TREN	MARTHA GALLEGOS	Segunda	0	0	8	35,84		0600498957001		AVDA 5 DE JUNIO	35,84
7		VENTURA	GARCIA AMANDA	Segunda	0	0	12	53,76		066433668001	2930367	ANTONIO MORA	53,76
8	0602500253	ALAUSI	BRITO AVENDAÑO LUZ VICTORIA	Tercera	4	23,6	15	54		0601380157001	2930-361	ESTEBAN ORZCO Y AVDA 5 DE JUNIO	77,6
9	0602500255	EUROPA	RIOFRIO VILLAGRAN ALFONSO	Tercera	0	0	28	100,8		1792000239001	2930200	AVDA 5 DE JUNIO	100,8
10		BELLO AMANECER	MANUEL CABEZAS	Tercera	0	0	6	21,6				PEDRO DE LOZA	21,6
11		ALFARO	SUAREZ C. GLORIA MERCEDES	Tercera	4	23,6	12	43,2				HUIGRA (BARRIO AZUAY)	
		HOSTERIAS											
12	0602500256	RINCON DE ISABEL	FIALLO CAMAÑERO VICTOR	Primera	10	110,1	6	50,28		0600263578001	2930-121	VIA LA PRIMAVERA	160,38
13	0602500395	POSADA DE LAS NUBES	ORTIZ FIALLO CAROLINA	Segunda	5	43,25	7	48,72		0601281413001	2930-535	COMBENTILLO KM 11	91,97
14	0602500497	PIRCAPAMBA	ORTIZ GUERRERO JORGE	Primera	5	55,05	6	50,28		0600304851001	2930-001	SECTOR PIRCAPAMBA KM 12	105,33
15	0602500575	LA QUINTA	SILVIA LARA GILLINA	Primera	13	143,13	8	67,04		0691718298001	2930-247	ELOY ALFARO 121 Y M.MUÑOZ	210,17
		ETERNA PRIMAVERA	CHAVEZ RODRIGUEZ RAUL OSWALDO	Segunda	19	164,35	20	139,2		0906342597001	42870146	HUIGRA STA. TERESITA	
		LOS EMILIOS	RODAS PABLO	Segunda	6	51,9	10	69,6				HUIGRA	
		COMPLEJO TURÍSTICO					PLZ						
16		SPA LUNITA	LUNA CARLOS	Segunda	0	0	50	94,5		0602333551001	32904945	VILLALBA Y AV. 9 DE OCTUBRE	94,5
17		LA CASA DEL ARBOL	GUERRERO ARCOS JOSE LUIS	Segunda	10	86,5	20	54,2		0604041129001	088992440	MULTITUD	140,7
18		GRANJA AGROTURISTICA LA RABIIA	MIGUEL CASTILLO	Tercera	0	0	30	28,2				GUABULOMA	28,2
19		GRANJA EL CARMEN	VICTOR BAYAS	Segunda	0	0	25	47,25				ALPACHACA	47,25
		ALIMENTOS											
		RESTAURANTS											
21	0601500321	CALLE LARGA	DOLORES MOROCHO	Segunda	12	103,8				1710756956001	931-221	ESTEBAN OROZCO Y 5 VDE JUNIO	103,8
23	0601500325	LA DILIGENCIA	GALLEGOS MARTINEZ MARTHA	Tercera	10	59				0602431256001	931-293	ELOY ALFARO	59
25	0601500351	SUCRE	JUCA WASHINGTON	Tercera	6	35,4				0602951444001		AV. 5 DE JUNIO	35,4
27	0602500587	MESON DEL TREN	CORTEZ NANCY ROSARIO	Segunda	12	103,8				060194051 3001	2930-557	ELOY ALFARO Y RICAURTE	103,8
30		DOÑA CLARUCHA	JAVIER ERAZO	Segunda	4	34,6						AVDA 5 DE JUNIO	34,6
31		MERCADO CENTRAL	ELVIA ARCOS	Tercera	4	23,6						9 DE OCTUBRE Y ESTEBAN OROZCO	23,6
32		LA FUENTE	NAULA MARÍA ROSARIO	Tercera	8	47,2						ESTEBAN OROZCO	47,2
33		PANADERÍA, CAFETERÍA RESTAURANT	MEDINA ROGER	Tercera	3	17,7						ELOY ALFARO	17,7
34		COMIDAS TÍPICAS	ESTRADA HERNÁN	Tercera	4	23,6						ELOY ALFARO	23,6
37	0603655424	HORNADOS DOÑA MARY	MARIA LOPEZ	Segunda	8	69,2				0603655424001	2930426	GUATEMALA 107	69,2
38	0922850417	LA HIGUERA RESTAURANT	SANCHEZ ARCOS MIRIAN ELIZA	Tercera	7	41,3				0922850417001	2931582	AV. 5 DE JUNIO Y RICAURTE	41,3
39		RESTAURANT EL ROSAL	NIAMA MARCIA	Tercera	15	88,5						AV. 5 DE JUNIO	88,5
40		RESTAURANT EL TRIGAL	STEBAN MANCERO	Segunda	6	51,9						AV. 5 DE JUNIO	51,9
50	0601144942	PUENTE NEGRO	NAVARRETE MUÑOZ JORGE VINIVIO	Tercera	7	41,3				0601144942001		ELOY ALFARO	41,3
		DISCOTECAS - BARES											
52		ADICCION	JAVIER LEMA	Tercera					318,6			PABLO J. DAVILA	318,6
53		BAR MARLEY	ROMAN BAYAS	Tercera					100,3			ELOY ALFARO	100,3
54	0603677063	EL ROMANCE KARAOKE	ALEXANDRA NAULA	Tercera					100,3	0603677063001		AV. 5 DE JUNIO	100,3
55		LA CABAÑA DEL PATOJO	SEGUNDO CHACHA	Segunda					153,4			PANAMERICANA SUR KM 1 1/2	153,4
56		LA CUEVA DEL OSO	AGUIAR CRISTOBAL	Tercera					100,3			AVDA 5 DE JUNIO	100,3
57		LAS VEGAS KARAOKE	MORA	Tercera					100,3			PABLO J DAVILA	100,3
58		RINCÓN DEL COMPADRE	MIRTHA NIAMA	Tercera					100,3			AV. 5 DE JUNIO	100,3