



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA:

“LA PAPA: PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA
UNIVERSALIDAD DE SU USO”

AUTOR : Hugo Nicholas Ortega Vintimilla

TUTOR : Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato-Ecuador
2019

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c. 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA PAPA: PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA UNIVERSALIDAD DE SU USO”**, desarrollado por el egresado HUGO NICHOLAS ORTEGA VINTIMILLA, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

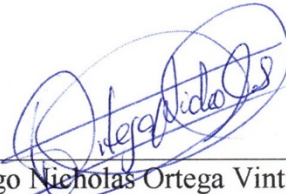


Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate
C.c. 1803318169

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.

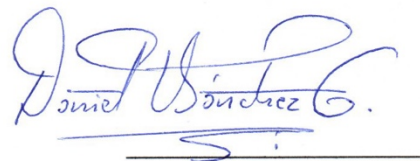


Hugo Nicholas Ortega Vintimilla
C.c. 1804945853


AUTOR

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Licenciado Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Magíster y el Ingeniero Diego Fernando Melo Fiallos, Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “LA PAPA: PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA UNIVERSALIDAD DE SU USO”, elaborado y presentado por el señor Hugo Nicholas Ortega Vintimilla, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA



Lic. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.
Miembro del Tribunal



Ing. Diego Fernando Melo Fiallos Mg.
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación va dedicado a mis padres Hugo y Lucía quienes con su ejemplo me han enseñado el valor de la responsabilidad, perseverancia y constancia para concluir mi carrera universitaria; y a mis hermanos quienes me han apoyado, aconsejado y cuidado durante toda mi vida.

Nicholas Ortega

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios quien me ha permitido culminar mi Carrera Universitaria, a mi padre Hugo quien me ha dado su apoyo y amor incondicional, motivándome a alcanzar mis sueños siempre, a mi madre Lucia quien también cumplió un papel muy importante en el desarrollo de la propuesta de esta investigación, pero que a más de eso ha sido una amiga incondicional durante toda mi vida, a mis abuelitas Lucila y Natividad, a mi tía Aidita cuya afinidad por la cocina vegetariana la llevaron a desarrollar muchas recetas con el uso de la papa que me ayudaron en el desarrollo de la investigación, a mi familia en general a quien le debo este legado de años de tradición cuencana. Agradezco a mi tutor el Lcdo. Francisco Torres y a la Ing. Cristina Páez, por su dirección, consejos, ideas y motivación al desarrollo de este proyecto de investigación digno de la Universidad Técnica de Ambato.

Nicholas Ortega

ÍNDICE GENERAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	i
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	iii
A LA UNIDAD ACADÉMICA DE TITULACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN	iv
APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE GENERAL	vii
ÍNDICE DE CUADROS.....	ix
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
MARCO TEÓRICO	2
1.1 Antecedentes investigativos	2
Patrimonio alimentario ecuatoriano.....	2
La universalidad de usos de la papa.....	4
1.2 Objetivos.....	6
Objetivo 1.- Identificar el patrimonio alimentario ecuatoriano: región Sierra ...	6
Objetivo 2.- Definir el valor cultural y las propiedades de la papa	9
Objetivo 3.- Determinar los usos gastronómicos de la papa según su variedad.	11
CAPÍTULO II	12
METODOLOGÍA.....	12
2.1 Materiales	12
Fichas del Atlas Patrimonio Alimentario.....	12
Instrumento de percepción organoléptica	12
Instrumento de medición emocional.....	12
Materiales y productos para la elaboración de los platos	13
2.2 Métodos.....	13
Metodología.....	13
Tipo	13

Modalidad.....	13
CAPÍTULO III.....	14
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	14
3.1 Análisis y discusión de resultados	14
3.1.1 Sensorial.....	14
3.1.2 Emocional	21
4.1 Conclusiones	23
4.2 Recomendaciones.....	24
Bibliografía	26
Anexos	28
Anexo 1 Ficha Atlas productos primarios	28
Anexo 2 Ficha Atlas productos elaborados.....	29
Anexo 3 Fichas de evaluación sensorial.....	30
Anexo 4 Ficha de las emociones	31
Anexo 5 Fotos de la degustación preparaciones uso de papa.....	33
Anexo 6 Recetario.....	36

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Clasificación de la papa en base a su textura, variedad y usos gastronómicos similares.	11
Cuadro 2. División de equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los platos.	13

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Composición nutricional y química de tubérculos andinos</i>	10
Tabla 2. Resultados parámetro color	14
Tabla 3. Resultados parámetro olor	15
<i>Tabla 4.</i> Resultados parámetro textura	16
Tabla 5. Resultados parámetro sabor	17
Tabla 6. Resultados aceptación de los platos	18
Tabla 7. Chi cuadrado de Friedman	19
Tabla 8. Chi cuadrado de Friedman	21

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Parámetro Color	14
Gráfico 2. Parámetro olor	15
Gráfico 3. Parámetro textura	16
Gráfico 4. Parámetro sabor.....	17
Gráfico 5. Aceptación de los platos	18
Gráfico 6. Resumen de comprobación de hipótesis	19
Gráfico 7. Verificación de hipótesis “Locro de papa china”	20
Gráfico 8. Análisis de las dos vías de Friedman para la comprobación y aceptación del plato “locro de papa china”	20
Gráfico 9. Verificación de hipótesis “tamal de papa”	20
Gráfico 10. Análisis de las dos vías de Friedman para la comprobación y aceptación del plato “tamal de papa”	21
Gráfico 11. Verificación hipótesis “Emociones”	21
Gráfico 12. Distribución de los datos según el sexo.....	22

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como tema: “La papa: patrimonio alimentario ecuatoriano y la universalidad de su uso”. Se utilizaron fichas de productos primarios y de productos elaborados extraídas del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” con la finalidad de reunir información necesaria para la investigación; el desarrollo de la misma se definió en dos fases: primero la recopilación bibliográfica y comprobación teórica-práctica de la hipótesis, en donde se pudo identificar no solo los alimentos considerados patrimoniales, se profundizó en el sentido cultural y la identidad que posee un producto tan importante como es la papa para los ecuatorianos, la segunda parte cuya finalidad fue la propuesta de un recetario de recopilación de muchos usos diversos y preparaciones creadas por el autor en base a la papa, se realizaron encuestas de percepción sensorial y emocional a los estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato, con la finalidad de conocer la perspectiva y aceptación de las preparaciones de sal y dulce con base en la papa, se obtuvieron resultados muy enriquecedores, mediante el análisis de 2 vías de Friedman se comprobó un margen del 0,000 % con lo cual se concluye que la investigación fue un éxito total.

Palabras claves: cultura, evaluación emocional, evaluación sensorial, gastronomía, gastronomía ecuatoriana, papa, patrimonio alimentario

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se basa en la papa como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, en el cual se evidenció debido a su incidencia y presencia a lo largo del desarrollo de los pueblos y civilizaciones presentes en la historia de nuestro país, que es uno de los productos más importante de la gastronomía ecuatoriana, además de la importancia de su implementación y consideración por las nuevas generaciones para conservar la tradición y cultura del Ecuador.

Un producto de consumo masivo mundial, nacido en América del Sur y desarrollado en el territorio ecuatoriano, cuyos usos por su versatilidad y distintas variedades son limitadas solo por la imaginación de quien se propone en utilizarla.

Este trabajo de investigación consta de cuatro capítulos los cuales están contemplados como se detalla a continuación:

Capítulo I. Marco teórico, en el cual se detalla la fundamentación teórica y el desarrollo de los objetivos cumplidos en el trabajo de investigación.

Capítulo II. Metodología, en donde se redactan los métodos y materiales utilizados en el transcurso de la investigación.

Capítulo III. Resultados y discusión, una vez aplicadas los instrumentos y técnicas usados en la investigación se desarrolla una discusión de los resultados obtenidos.

Capítulo IV. Conclusiones y recomendaciones, las cuales fueron desarrolladas en base a la experiencia vivida en la investigación y a la vez el cumplimiento de los objetivos que se plantearon desde el inicio de este trabajo.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Patrimonio alimentario ecuatoriano

El patrimonio en la sociedad puede considerarse un acuerdo entre miembros individuales y agrupaciones que la conforman, quienes se sienten identificados con distintos aspectos culturales, los cuales por este mismo hecho deben ser conservados y transmitidos a futuras generaciones (**Medina, 2018**).

El patrimonio alimentario ecuatoriano, puede ser justificado por la aprobación de la gastronomía y comida tradicional de sus habitantes, quienes son los encargados de consumir, promover y proteger este legado; por otra parte, hay que tener en cuenta que, en un mundo globalizado, el patrimonio es cambiante, pues la cultura y sociedad también lo son, por lo que es necesaria la aceptación (de dicho patrimonio) por los agentes sociales que conforman un país, región o ciudad (**Medina, 2018**).

La gastronomía ecuatoriana es muy variada, talvez una de las principales razones sean las constantes colonizaciones que existieron a lo largo del tiempo en este territorio, desde los habitantes que llegaron como nómadas a ocupar el territorio del actual Ecuador, luego la formación de pueblos aborígenes, la conquista Inca y la conquista Española; sin duda alguna nos han dado una evolución cultural en general y por ende de nuestra cocina tradicional, la cual es un reflejo de todas estas mixturas de recetas, usos de productos alimenticios, tradiciones heredadas e impuestas que hemos venido acarreado (**Canchiña, 2016**).

Ecuador país de pluriculturalidad, posee 14 nacionalidades indígenas, con distintos dialectos, tradiciones, y por su puesto diversas recetas y costumbres alimenticias, **Canchiña (2016)** manifiesta que poseer este gran número de nacionalidades, e inclusive algunas que se mantienen aisladas de la sociedad actual, permite tener acceso a una identidad culinaria ancestral casi intacta.

La identidad culinaria nació con la llegada del hombre al territorio ecuatoriano y sigue evolucionando hasta la actualidad, sin embargo, es necesario resguardar y conservar el uso de productos nativos y únicos, recetas tradicionales que definen a los ecuatorianos, costumbres que nacieron con las distintas épocas que se han vivido, cómo: el Inty Raimy, la fanesca, finados, carnaval, etc. Fiestas que tal vez conceptualmente no necesariamente nacieron en Ecuador pero que fueron adaptadas y relacionadas más que nada con nuestra gastronomía, es por ello por lo que la mayoría de las fiestas tradicionales de nuestro país están relacionadas con algún plato típico en especial (**Reyes & Martínez, 2018**).

Hay que considerar de igual manera que el Ecuador debe su diversidad gastronómica, a las diversas fuentes que posee para obtener productos de consumo, con 4 regiones: Costa, Sierra, Oriente y Galápagos; cada región con sus platos representativos, que son el reflejo de la riqueza de su pueblo y tierra (**Reyes & Martínez, 2018**).

Por otra parte, el concepto de patrimonio se lo relaciona con todos quienes conforman la sociedad, es ahí donde las nuevas generaciones quienes constantemente proponen cambios y adaptaciones provenientes de la globalización realizan adaptaciones o modificaciones, esto puede conllevar a que ya no identifique a la sociedad en general, sino a un grupo específico de personas (**Hurtado & Perugachi, 2017**).

En las raíces del patrimonio alimentario ecuatoriano se ve la presencia preincaica e incaica (consumo de granos secos, envueltos y en mayoría carbohidratos), por lo que cuando llegaron los españoles en Ecuador, no se tenía la costumbre de consumir proteínas animales de la magnitud de las vacas, corderos etc. En Ecuador actualmente

el equilibrio de carbohidratos se ve monumentalmente desbalanceado por la presencia excesiva de arroz y papas, según estadísticas del INEC 6 de cada 10 ecuatorianos tiene sobrepeso, tal vez no sea saludablemente atractivo, pero es la cultura ecuatoriana quien denota esta peculiar dieta alimenticia (**Acosta, 2018**).

Los análisis dentro del comportamiento gastronómico del ecuatoriano común determinan que los platos más populares son: ceviche de camarón, seco de borrego (contiene papa como acompañamiento), churrasco ecuatoriano (acompañado de papas fritas), bolón de verde, crema de zapallo, encebollado de pescado, locro de papa (ingrediente principal la papa), arroz con camarones, menestra con carne asada y dulce de higos (**UNIVISION, 2016**).

La universalidad de usos de la papa

Aunque algunos autores dicen que la papa nació en Perú y de ahí por medio natural llegó a la parte sur de Chile y norte de Ecuador y Colombia, estudios realizados dieron como resultado que la papa alto andina fue la que mejor se desarrolló en el territorio ecuatoriano, siendo una de las fuentes de desarrollo más fuertes de las culturas de la serranía, en la antigüedad se cosechaba en las faldas de los páramos, a una altitud aproximada de 3.000 y 3.500 msnm, esta producción no se realizaba como monocultivo sino con la presencia de otros tipos de cosecha como: el melloco y la quinua (**Cóndor, 2018**).

La relevancia no es solo a nivel sudamericano, pues se ha considerado a la papa como el tercer producto más consumido y cultivado a nivel mundial, luego de productos como: el maíz y el arroz. En una investigación realizada por el INIAP en 1994 se estableció que existen 400 tipos diferentes de papas en el territorio ecuatoriano, sin embargo, se cosechan o producen 30 especies, siendo 2 las más explotadas: INIAP Gabriela y Superchola. Así mismo dentro del contexto mundial encontramos alrededor de 5.000 especies de papa, de las cuales 4.000 se encuentran en los Andes, presentado: formas, tamaños, colores y texturas diferentes (**Cóndor, 2018**).

En el territorio ecuatoriano podemos encontrar papas nativas y mejoradas, tras una clasificación exhaustiva Torres, Cuesta, Monteros & Rivadeneira (2011) nos dicen que las papas nativas mas populares (o que se encuentran en mercados) son las siguientes variedades: Chiwila, Dolores, Calvache, Tushpa, Coneja Negra, Yema de Huevo, Leona Negra, Chaucha Colorada, Uvilla, Bolona y Chola; mientras que las papas mejoradas mas populares (o que se encuentran en mercados) son: Santa Catalina, María, Cecilia, Gabriela, Esperanza, Fripapa 99, Rosita, Santa Isabel, Soledad Cañari, Raymipapa, Suprema, Papa Pan, Estela, Natividad, Santa Ana, Puca Shungo, Yana Shungo, Victoria, Súper Chola, Diamante, Clon Carolina, Ica Única, Diacol Capiro.

Con respecto a la cosecha **Cóndor (2018)** nos dice que en Ecuador se establecen 3 zonas de producción o siembra de papas en la región Sierra, con la siguiente distribución:

Norte: Chola, Súper Chola, Gabriela, Esperanza, María, Fripapa y Yema de Huevo.

Centro: Chola, Uvilla, Esperanza, Gabriela, María, Rosita, Súper Chola, Yema de Huevo, Fripapa y Cecilia.

Sur: Uvilla, Bolona, Santa Catalina, Esperanza y Gabriela.

Dentro del contexto mundial, la papa tiene un aporte muy importante considerado como uno de los productos de mayor aporte nutricional, esto pensando en el aspecto de sobre población del planeta y la necesidad de producción de un producto alimenticio que abastezca de la energía suficiente a las masas (**Mercedes, 2017**).

El enfoque de industrialización por las características que presenta (la papa), se ha popularizado y hecho común en las grandes empresas multinacionales de alimentación (McDonald's, Burger King, KFC, Frito Lay, Pringles), las amplias posibilidades y usos han creado diferentes presentaciones de este tubérculo como: hojuelas fritas, deshidratadas, papas a la francesa frescas y congeladas, cubitos, cremas, sémola de papa, croquetas de papas etc (**Murillo, s.f**).

Ahora si bien es cierto la papa es un producto alimenticio, no solo tiene usos gastronómicos, los componentes de la papa se dividen hasta en un 60% de almidón, el cual puede ser utilizado para impermeabilizar telas destinadas a mantelería tras

procesos establecidos que ayudan a dar uso de sus propiedades naturales con este enfoque textil **(Bayetero, 2017)**.

A nivel mundial la papa también está presente en la gastronomía, uno de los países que tiene más arraigado el uso en sus platillos de este tubérculo es España, después de la conquista llegó a este país un tubérculo que representaría décadas después una mixtura presente en su cultura alimenticia, está presente en platillos muy populares como: tortilla de papa española, caldo gallego etc **(UNID, 2016)**.

En Ecuador es realmente evidente la importancia de la papa en sus platos tradicionales, ya sea por influencia de los incas, españoles o agrupaciones anteriores, se han desarrollado platillos a lo largo de la historia que son parte de la esencia de este país; tenemos platillos como por ejemplo el yahuarlocro que en español significa guiso de papas con sangre; ya sea que se lo acompañe con cuy, tripas, hornado, carne u otra proteína, la papa representa en gran manera el patrimonio alimentario ecuatoriano **(Montenegro, 2016)**.

1.2 Objetivos

Objetivo 1.- Identificar el patrimonio alimentario ecuatoriano: región Sierra

Para la identificación del patrimonio alimentario ecuatoriano de la región Sierra, se utilizó recetarios e investigaciones y publicaciones por parte del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador en donde se encuentran los productos alimenticios considerados patrimoniales del Ecuador; se puede resumir la gastronomía ecuatoriana en el uso de productos como: papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua y amaranto, dándoles esta categorización por su uso crucial en la mayoría de las preparaciones patrimoniales; actualmente los productos más representativos o considerados patrimoniales en la región Sierra son: jícama, mashua, melloco, oca, amaranto, quinua, capulí, taxo, tomate de árbol, uvilla, maíz y papa **(MCP, 2013)**.

De igual manera se utilizó una ficha de productos elaborados del Atlas Guía de patrimonio alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio para seleccionar

preparaciones y platos tradicionales del Ecuador y verificar la presencia de la papa en todas estas preparaciones.

Definiendo a la papa como patrimonio alimentario ecuatoriano es necesario entender su historia e incidencia para ser considerado patrimonio; antes de la conquista española, en Sudamérica ya se producían y cultivan productos alimenticios, de ellos los más representativos son: el maíz y la papa, en el caso específico de la papa, existen investigaciones que señalan su existencia desde hace 10.500 años, los pueblos pioneros en su domesticación y cultivo fueron dos: la cultura Tiahuanaco quienes habitaban los altiplanos del lago Titicaca (Perú) y los Araucanos quienes vivían al sur del río Bio (Chile); aunque en la civilización Inca se le daba mayor realce al maíz por su enfoque ceremonial y de divinidad, los colonos españoles denominaron a la papa “El Tesoro de las Indias” (**Montaldo, 1984**).

Las variedades de la papa en realidad son muchas, aunque se conoce 2.000 especies diferentes del género *Solanum*, solamente entre 160 a 180 forman tubérculos; en 1994 el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP realizó una lista de variedades de papas cultivadas en Ecuador, se encontraron más de 400 tipos entre especies *andígenas* (especie nativa) y *phureja* (cruzadas), de estas se cultivan apenas 30 especies, de las cuales las variedades INIAP Gabriela y Superchola cubren más de la mitad del área sembrada del Ecuador (**Andrade, Bastidas, & Sherwood, 2002**).

El Ecuador posee 2 grandes grupos bien diferenciados de papas, (**Torres, Cuesta, Monteros, & Rivadeneira, 2011**) argumentan que estos grupos son: nativas y mejoradas; siendo las nativas el resultado de la domesticación, selección y conservación de la especie; y las mejoradas el resultado de un mejoramiento genético. Si agrupamos por territorio de cultivo encontramos la siguiente diferenciación por preferencia del consumidor:

- La zona norte: piel clara, pulpa crema y alto contenido de materia seca.
- La zona centro: piel rosada, pulpa amarilla y alto contenido de materia seca.
- La zona sur: piel clara, forma estética, pulpa amarillo-crema, y alto contenido de materia seca.

Listado de papas mejoradas:

- Santa catalina
- María
- Cecilia
- Gabriela
- Esperanza
- Fri papa 99
- Rosita
- Santa isabel
- Soledad cañari
- Raymipapa
- Suprema
- Papa pan
- Estela
- Natividad
- Santa ana
- Puca shungo
- Yana shungo
- Victoria
- Súper chola
- Diamante
- Clon carolina
- Clon libertad
- Ica única
- Diacol capiro

Listado de papas nativas:

- Chiwila
- Dolores
- Calvache
- Tushpa

- Coneja negra
- Yema de huevo
- Leona negra
- Chaucha colorada
- Uvilla
- Bolona
- Chola

Objetivo 2.- Definir el valor cultural y las propiedades de la papa

Se utilizaron las fichas de productos primarios del Atlas Guía de patrimonio alimentario del Ministerios de Cultura y Patrimonio, en donde se identificó las diferentes propiedades de las variedades de papa y citando un calendario agro festivo en el cual se verifico la presencia de este producto en las diferentes fiestas tradicionales de cosecha. Dentro del contexto histórico del Ecuador, la papa es un producto de diario consumo y de vital importancia para su cultura, dio origen a la primera agroindustria de Sudamérica con la producción de la papa seca (chuño, una manera de conservar este tubérculo); así mismo estaba presente dentro de las distintas fiestas de cosecha en general, donde los pueblos aborígenes daban gracias a la tierra, al sol y a la luna por las cosechas (los consideraban dioses); fiestas como: Inti Raymi (Junio, fiesta de la cosecha), Tarpuk Raymi (Septiembre, fiesta de la siembra), Kuya Raymi (Septiembre, fiesta de la siembra).

Ya en el periodo hispánico los españoles al encontrar muchos productos diferentes de inmediato los trasladaron a Europa, en el territorio ecuatoriano nace la cocina criolla, en donde tradiciones y costumbres españolas se juntan con las nativas, dando origen a muchos platos que actualmente identifican este legado gastronómico, mientras que antes de la colonia se consumían animales pequeños y de montaña, la llegada de vacas, corderos entre más especies dan un cambio a las tradiciones alimenticias; al dar solo los desperdicios y restos de los animales a los esclavos o indígenas nacen platos como: la tripa mishki, caldo de 31, morcillas, guatita, chinchulines, platos que usan como contenido proteínico tripas, panza, partes de la vaca o cordero que los españoles desechaban y que mezclados en su mayoría con

alguna salsa y acompañados de papas se convirtieron en las nuevas tradiciones alimenticias del territorio ecuatoriano.

Actualmente los ecuatorianos son en su mayoría mestizos, los pueblos y etnias que aún tiene arraigado su conocimiento ancestral relacionado con la madre tierra y el sol mantienen fiestas y tradiciones de agradecimiento por las cosechas y productos, es impreciso decir que un producto como la papa tenga un valor cultural tan expresivo como quienes aún realizan estas actividades ancestrales, sin embargo el valor cultural de la papa para los ecuatorianos mestizos se ve reflejado en su consumo, los abuelos y padres compartían estos alimentos, no con una connotación de ofrenda hacia la tierra, pero se mantenían en una conexión ancestral al consumir los platos típicos.

Las propiedades de la papa muchas veces se limitan a la mayoritaria presencia de carbohidratos, sin embargo dependiendo la especie y la manera en la que se consume aporta en gran manera al organismo del ser humano, la papa es rica en carbohidratos también aporta con vitaminas y minerales, posee mucha fibra si se la consume con cáscara; una papa (200 gramos) aporta con el 26% Cu, 17 al 18% de K, P y Fe y del 5 al 13% de Zn, Mg y hasta el 50% de vitamina C (Cuesta, 2012).

En la siguiente tabla podemos observar los valores nutricionales y químicos de la papa en comparación con otros tubérculos:

Tabla 1. Composición nutricional y química de tubérculos andinos.

	Oca (a)	Isaño (a)	Ulluco (a)	Papa (b)
Energía	51.00	50.0	62.00	97.00
minerales				
Calcio (mg)	22.00	12.00	3.00	10.00
Fósforo (mg)	36.00	29.00	28.00	50.00
Hierro (mg)	1.60	1.00	1.10	1.00
Vitaminas				
A (µg equiv. retinol)	1.26	10.04	3.77	Trazas
B1 (mg)	0.05	0.10	0.05	0.11
B2 (mg)	0.13	0.12	0.03	0.04
Niacina (mg)	0.43	0.67	0.20	1.50
C (mg)	38.40	77.50	11.50	20.00

Fuente: Ayala. (2004)

Autor: Collazos et al. (1975)

Objetivo 3.- Determinar los usos gastronómicos de la papa según su variedad.

La papa es muy versátil, a tal punto que al cocinarla dependiendo la especie, sea nativa o mejorada posee una amplia gama de posibilidades limitadas solo por la creatividad (INIAP, 2006), es así como se pueden clasificar de la siguiente manera:

Cuadro 1. Clasificación de la papa en base a su textura, variedad y usos gastronómicos similares.

TEXTURA DE LA PAPA	VARIEDADES DE PAPA	USOS GASTRONÓMICOS
SUAVE- ARENOSA	Uvilla, Yema de Huevo, Chaucha, Súper Chola, Chola, Santa Catalina, Esperanza, Rosita, Soledad Cañari.	Purés y locros
SEMI DURA	Puña, Santa Rosa, Chaucha, Calvache, Carrizo, María, Cecilia, Raymi Papa.	Cocinadas, horneadas, para sopas.
DURA	Coneja Blanca, Leona Negra, Coneja Negra, Gabriela, Fripapa, Chiwila.	Cocinadas, fritas y horneadas.

Fuente: INIAP (2006)
Autor: Ortega, N. 2019

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Fichas del Atlas Patrimonio Alimentario

Estas fichas fueron utilizadas con la finalidad de recopilar información del producto estudiado (papa), conocer las variedades que se producen en el Ecuador, las características climáticas y agronómicas para su desarrollo, así como la interacción cultural con la sociedad, relacionadas al calendario agro festivo estipulado dentro de las mismas, las propiedades que posee (nutrientes, vitaminas, etc.) y los usos gastronómicos posibles que según sus características específicas pueden ser variados.

Instrumento de percepción organoléptica

Con este instrumento se midió la percepción sensorial del encuestado con el plato específico, utilizando los siguientes rangos: me disgusta mucho, me disgusta un poco, no me gusta ni me disgusta, me gusta poco, me gusta mucho.

En base a las siguientes características organolépticas: color, olor, textura y sabor.

Con la finalidad de conocer la percepción del encuestado ante los distintos platos propuestos, tabulando su opinión en la degustación.

Instrumento de medición emocional

El instrumento de medición emocional se enfocó en la reacción anímica de los encuestados ante las distintas preparaciones, como reaccionaron a estímulos que pudieron provocar estas preparaciones.

Materiales y productos para la elaboración de los platos

Cuadro 2. División de equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los platos.

EQUIPOS	UTENSILLOS
Materia prima (papa)	Cubertería
Cocina	Cucharones
Batidora	Tablas de picar
Licuada	Bowls
Horno	Ollas

Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

2.2 Métodos

Metodología

La metodología utilizada fue experimental, se recrearon platillos con la utilización de la papa, buscando comprobar que este producto tiene usos diferentes a los convencionales o tradicionales y mediante la aplicación de la encuesta determinar la aceptación y reacción de la población encuestada ante dichos platos.

Tipo

Se utilizó la investigación explicativo-exploratoria, primeramente, se buscó comprobar que la papa es parte del patrimonio alimentario ecuatoriano por su historia e incidencia en la cultura del Ecuador, para después comprobar la hipótesis: la papa si aplica a la universalidad de los usos.

Modalidad

Se utilizó una modalidad de campo al experimentar y producir los platos y bibliográfica al recurrir a investigaciones anteriores, publicaciones científicas y recetarios para obtener la información necesaria.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de resultados

Dentro de la experimentación se prepararon 6 diferentes platillos con el uso y presencia de la papa en cada uno de ellos, de los cuales tenemos la siguiente tabulación basada en parámetros de percepción sensorial y emocional:

3.1.1 Sensorial

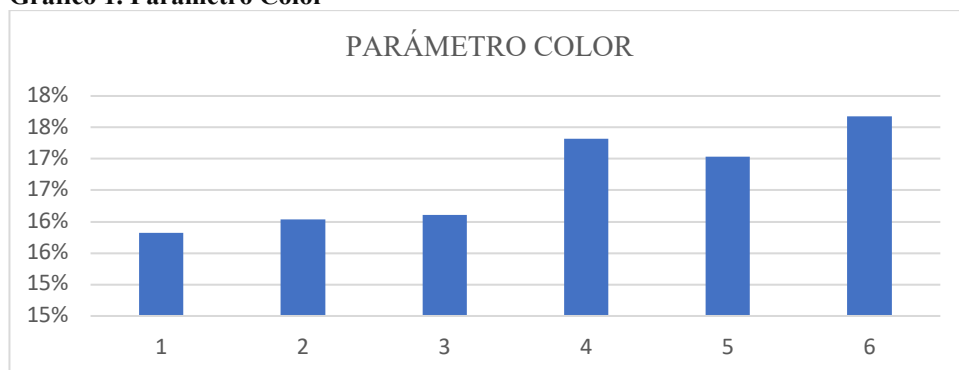
Tabla 2. Resultados parámetro color

	COLOR	PONDERADO PERCEPCION DEL COLOR	
1	LOCRO DE PAPA CHINA	221	16%
2	TAMAL DE PAPA	224	16%
3	ENRROLADO DE PAPA	225	16%
4	BUÑUELO DE PAPA	242	17%
5	CRÊPE DE PAPA	238	17%
6	DONA DE PAPA	247	18%
	TOTAL	1397	100%

Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

Gráfico 1. Parámetro Color



Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

En el análisis del parámetro color aplicado a 50 personas, se determina entre los resultados más relevantes: la dona con un 18% de aceptación, seguido por el buñuelo

y el crêpe con un 17%, mientras que las preparaciones de sal loco, tamal y enrollado tuvieron un porcentaje igualitario de 16%, en este caso hay que recalcar que las preparaciones de dulce por la presencia de azúcar fueron más atractivas para los encuestados y en el caso específico de la dona tuvo una adición de chocolate.

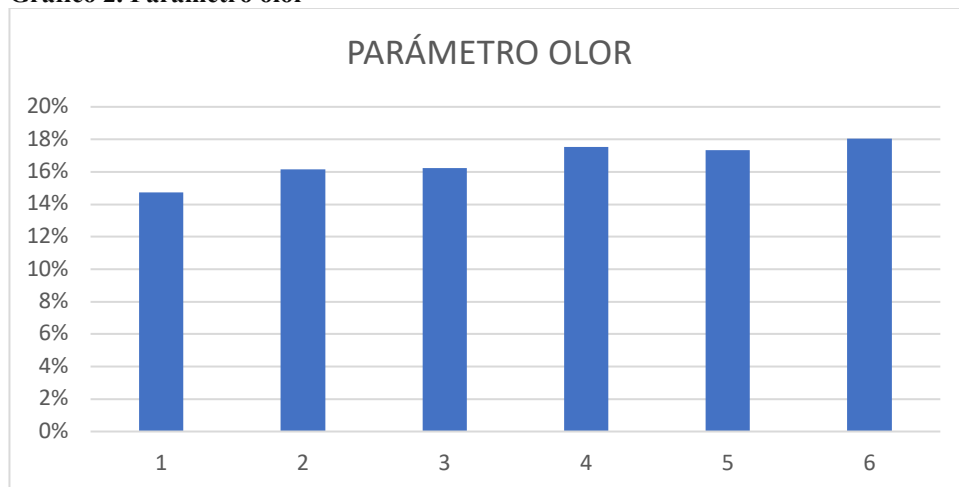
Tabla 3. Resultados parámetro olor

	OLOR	PONDERADO PERCEPCION DEL OLOR	
1	LOCRO DE PAPA CHINA	201	15%
2	TAMAL DE PAPA	220	16%
3	ENRROLADO DE PAPA	221	16%
4	BUÑUELO DE PAPA	239	18%
5	CRÊPE DE PAPA	236	17%
6	DONA DE PAPA	246	18%
	TOTAL	1363	100%

Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

Gráfico 2. Parámetro olor



Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

En el análisis del parámetro olor aplicado a 50 personas, se determina entre los resultados más relevantes: la dona y el buñuelo con un 18% de aceptación, seguido por el crêpe con un 17%, mientras que el tamal y enrollado tuvieron un porcentaje igualitario de 16%, siendo el loco el plato con menor porcentaje con 15% de aceptación, con respecto al parámetro olor la presencia de azúcar hizo inclinar más a los encuestados por estas preparaciones.

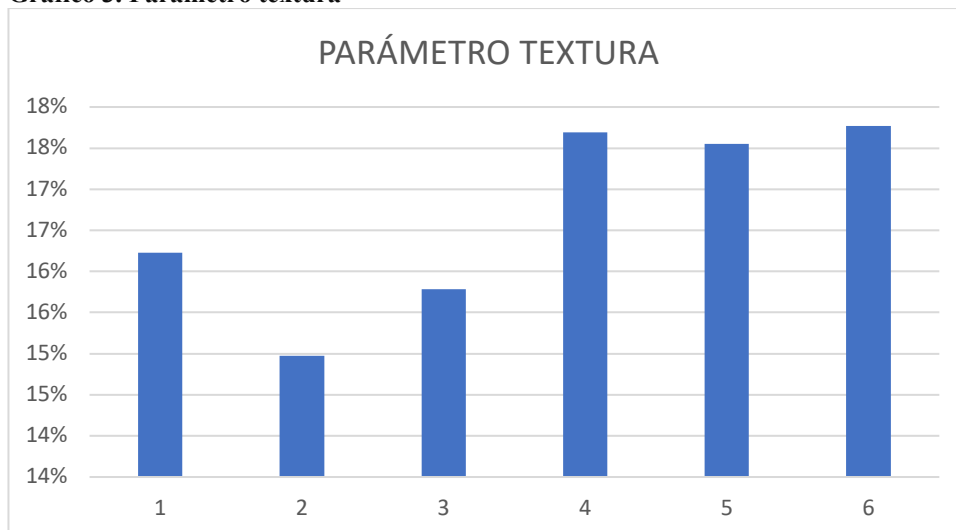
Tabla 4. Resultados parámetro textura

	TEXTURA	PONDERADO PERCEPCION DEL COLOR	
1	LOCRO DE PAPA CHINA	221	16%
2	TAMAL DE PAPA	204	15%
3	ENRROLADO DE PAPA	215	16%
4	BUÑUELO DE PAPA	241	18%
5	CRÊPE DE PAPA	239	18%
6	DONA DE PAPA	242	18%
	TOTAL	1362	100%

Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

Gráfico 3. Parámetro textura



Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

En el análisis del parámetro textura aplicado a 50 personas, se determina entre los resultados más relevantes: el buñuelo, el crêpe y la dona lideraron este parámetro con un 18% de aceptación, seguido por el locro y el rollo con un 16%, mientras que el tamal tuvo el porcentaje más bajo con un 15%, mediante este análisis se evidencia la preferencia e inclinación por las preparaciones más compactas por los encuestados mientras se presentan problemas con las preparaciones más pastosas.

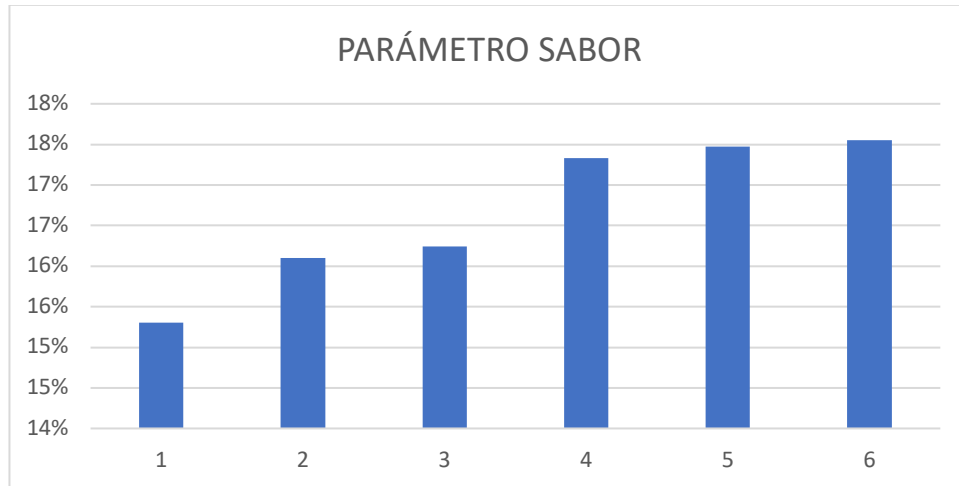
Tabla 5. Resultados parámetro sabor

	SABOR	PONDERADO PERCEPCIÓN DEL SABOR	
1	LOCRO DE PAPA CHINA	221	15%
2	TAMAL DE PAPA	222	16%
3	ENRROLADO DE PAPA	224	16%
4	BUÑUELO DE PAPA	239	17%
5	CRÊPE DE PAPA	241	17%
6	DONA DE PAPA	242	18%
	TOTAL	1379	100%

Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

Gráfico 4. Parámetro sabor



Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

En el análisis del parámetro sabor aplicado a 50 personas, se determina entre los resultados más relevantes: la dona con un 18% de aceptación, seguido por el buñuelo y el crêpe con un 17%, mientras que las preparaciones de sal loco, tamal y enrollado tuvieron un porcentaje igualitario de 16%, en este caso hay que recalcar que las preparaciones de dulce por la presencia de azúcar fueron más atractivas para los encuestados y en el caso específico de la dona tuvo una adición de chocolate.

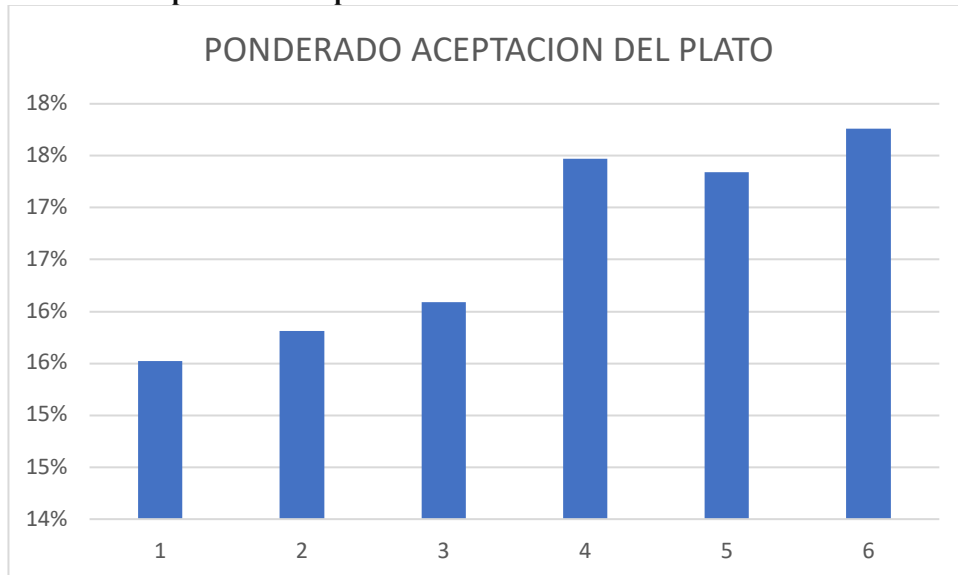
Tabla 6. Resultados aceptación de los platos

	GENERAL	PONDERADO ACEPACION DEL PLATO
1 LOCRO DE PAPA CHINA	854	16%
2 TAMAL DE PAPA	870	16%
3 ENRROLADO DE PAPA	885	16%
4 BUÑUELO DE PAPA	961	17%
5 CRÊPE DE PAPA	954	17%
6 DONA DE PAPA	977	18%
TOTAL	5501	100%

Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

Gráfico 5. Aceptación de los platos



Fuente: Ortega, N. (2019)

Autor: Ortega, N. (2019)

En el análisis de la aceptación general de los platos aplicado a 50 personas, se determina entre los resultados más relevantes: la dona con un 18% de aceptación fue el plato que lidero todos los parámetros de calificación, seguido por el buñuelo y el crêpe con un 17% continuando con la línea de inclinación por los encuestados hacia las preparaciones de dulce, mientras que el loco, tamal y enrollado tuvieron un porcentaje igualitario de 16%, en este caso hay que recalcar que aunque existen porcentajes más altos en ciertas preparaciones en general los porcentajes fueron muy altos y concisos para la verificación de la hipótesis.

3.2 Verificación de la hipótesis

Se aplicó una ficha de evaluación sensorial en la degustación de las preparaciones del uso de la papa a 50 personas, utilizando una escala de Likert de 5 puntos, se tabularon datos y procesaron en el programa estadístico SPSS, realizando la verificación de hipótesis mediante un análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas, determinando los siguientes resultados.

Gráfico 6. Resumen de comprobación de hipótesis

Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
Las distribuciones de COLOR LOCRO PAPA CHINA, OLOR LOCRO PAPA CHINA, TEXTURA LOCRO PAPA CHINA, SABOR LOCRO PAPA CHINA, COLOR TAMAL, OLOR TAMAL, TEXTURA TAMAL, SABOR TAMAL, COLOR ENROLLADO, OLOR ENROLLADO, TEXTURA ENROLLADO, SABOR ENROLLADO, COLOR BUÑUELO, OLOR BUÑUELO, TEXTURA BUÑUELO, SABOR BUÑUELO, COLOR CREPE, OLOR CREPE, TEXTURA CREPE, SABOR CREPE, COLOR DONA, OLOR DONA, TEXTURA DONA and SABOR DONA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS. (2019)
Autor: Ortega N. (2019)

El gráfico demuestra mediante la aplicación SPSS se rechazó la hipótesis nula, aceptando la hipótesis alterna “la papa si aplica a la universalidad de sus usos”. Con un margen de error de 0,00 teniendo una cifra muy concreta en el análisis de resultados, de esta manera una vez rechazada la hipótesis nula se ha comprobado que la papa tienes usos variados y distintos a los tradicionales y de esta manera puede ser parte de una gastronomía diversa y adaptable.

Tabla 7. Chi cuadrado de Friedman

Estadísticos de contraste^a	
N	50
Chi-cuadrado	195.279
gl	23
Sig. Asintót	,000

a. Prueba de Friedman
Fuente: Programa estadístico SPSS. (2019)
Autor: Ortega N. (2019)

Se verificó a través del Chi cuadrado de Friedman la significancia 0,000 que rechaza la hipótesis nula y acepta la alternativa.

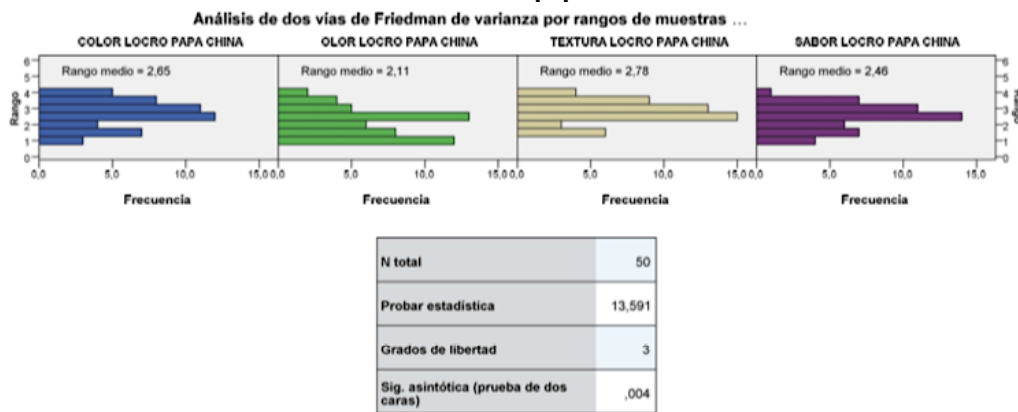
Gráfico 7. Verificación de hipótesis “Locro de papa china”

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de COLOR LOCRO PAPA CHINA, OLOR LOCRO PAPA CHINA, TEXTURA LOCRO PAPA CHINA and SABOR LOCRO PAPA CHINA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,004	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS. (2019)
 Autor: Ortega N. (2019)

Gráfico 8. Análisis de las dos vías de Friedman para la comprobación y aceptación del plato “locro de papa china”



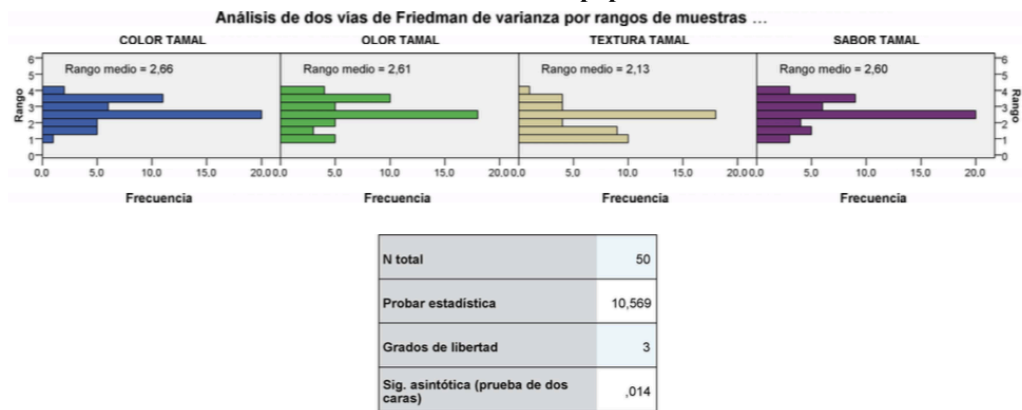
En el caso específico del “locro de papa china”, tenemos una comprobación directa en referencia al plato con la coherencia de resultados con una probabilidad de error del 0,004.

Gráfico 9. Verificación de hipótesis “tamal de papa”

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de COLOR TAMAL, OLOR TAMAL, TEXTURA TAMAL and SABOR TAMAL son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,014	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Gráfico 10. Análisis de las dos vías de Friedman para la comprobación y aceptación del plato “tamal de papa”



En el caso del “tamal de papa”, tenemos un margen de 0,014 un poco mas alta que el plato anterior sin embargo sigue dentro del parámetro para poder verificar su aceptabilidad.

3.1.2 Emocional

Aplicando el instrumento de medición The Geneva Emotion Wheel (GEW), en la degustación de los diferentes platillos con el uso y presencia de la papa en cada uno de ellos se evidenció de acuerdo al estadístico de contraste de Friedman que la papa aplica a la universalidad de los usos.

Tabla 8. Chi cuadrado de Friedman

Estadísticos de contraste ^a	
N	14
Chi-cuadrado	5,333
gl	1
Sig. asintót.	,021

a. Prueba de Friedman

Calculada la Prueba de Friedman y al tener un valor menor al de 0.05 se acepta la hipótesis

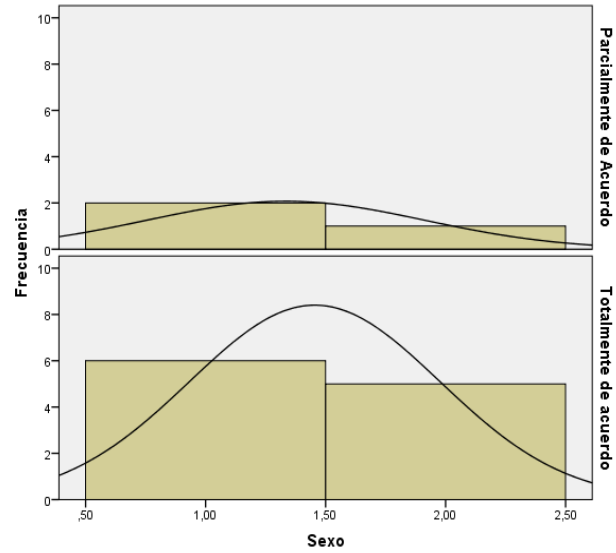
Gráfico 11. Verificación hipótesis “Emociones”

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de Sexo, O2_In, O2_Ter, O2_Vergu, O2_Des, O3_Fel, O3_Dis, O3_Pre and O3_Des son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Correlacionando las emociones establecidas en el instrumento de GEW se puede evidenciar que los degustadores se inclinan a ciertas emociones como tendencia en la universalidad de los usos de la papa, es el caso de la emoción felicidad y disfrute en los platillos dulce y disgusto y felicidad en los platillos salados.

Gráfico 12. Distribución de los datos según el sexo



CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este capítulo explica las conclusiones que se han obtenido gracias al desarrollo del presente trabajo, las cuales fueron idealizadas en base al conocimiento adquirido e investigado, al igual que las recomendaciones que nacieron fruto del análisis de estas.

4.1 Conclusiones

- El patrimonio alimentario del Ecuador, específicamente hablando de la región sierra es muy diverso, la mayoría de sus productos patrimoniales tienen su origen de consumo en el periodo preincaico, por ejemplo: papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua y amaranto, dentro de los más representativos tenemos el maíz y por supuesto la papa, presente en la mayoría de las preparaciones patrimoniales de la región; destacando que el origen de la papa se da en América latina siendo en Ecuador donde tuvo la mejor adaptación. En Ecuador existen alrededor de 400 tipos de papa, de las cuales las variedades INIAP Gabriel y Superchola son las más cosechadas. Para la identificación del patrimonio se utilizaron las Fichas del Atlas del patrimonio alimentario ecuatoriano del Ministerio de Cultura y Patrimonio, fichas de productos primarios y elaborados, recopilando información valiosa para la determinación de los resultados.

- El valor cultural de la papa se evidencia en la necesidad gastronómica de incluirlo en los platos del diario vivir de los ecuatorianos, los pueblos y nacionalidades que nacieron en el territorio ecuatoriano desarrollaron costumbres tan fuertes que hasta el día de hoy se mantienen; dentro del consumo de la papa cabe recalcar que sus variedades aportan diferentes nutrientes al organismo dependiendo que como se consuman la *Solanum tuberosum* es más que solo un tubérculo de consumo masivo ecuatoriano, ha nutrido, alimentado y preservado la cultura ecuatoriana desde el desarrollo

regional de este territorio. Los pueblos y nacionalidades indígenas e incluyendo al ecuatoriano mestizo actual, conservan el valor cultural de los distintos productos patrimoniales de distintas formas, manifestadas en cada una de sus comidas tradicionales, aportando en el caso de la papa no solo su sabor y tradición, sino con vitaminas y minerales que, aunque se desconocen, son parte de la media nutricional de la dieta ecuatoriana, medicinal e industrial.

- Para determinar los usos de la papa es necesario determinar los tipos de papa existentes. Papas cerosas como: Coneja Blanca, Calvache, Cecilia, que se usan para freír y las arenosas que se usan más para sopas, caldos o molerlas como: Uvilla, Yema de Huevo, Chola, Súper chola; a nivel mundial el consumo de papa se ha incrementado cada vez más desde la llegada de este tubérculo al viejo continente, las grandes franquicias de comida son las encargadas de llevar esta tradición de comer papas acompañando a hamburguesas, pollo, carnes, en un proceso de globalización; por otra parte la relevancia del uso de la papa en nuestras preparaciones está presente en los platos típicos como son: llapingachos, locro y sus variedades y como guarnición acompañado a animales domesticados y criados desde tiempos atrás como son: el conejo y el cuy.

4.2 Recomendaciones

- Enseñar a las nuevas generaciones el valor del patrimonio alimentario ecuatoriano de la región sierra, incorporando el uso de estos productos en la dieta diaria, promoviendo el consumo de esta materia prima a nivel nacional e internacional.
- Promover el valor cultural de la papa, así como su consumo, a través de capacitaciones de instituciones gubernamentales como el INIAP, para

conocer las propiedades y nutrientes que aporta al organismo dependiendo de la variedad consumida.

- Motivar a la academia a investigar y experimentar sobre los usos de la papa en sus diferentes variedades, aplicando técnicas contemporáneas e innovadoras que resalte a la gastronomía ecuatoriana.
- Promover la investigación gastronómica con la finalidad de valorar y dar a conocer el patrimonio alimentario ecuatoriano.

Bibliografía

- Medina, X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *Revistas USACH CL*, 3.
- Canchiña Santana, A. A. (2016). *Difusión del Patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsachila*. Quito: UDLA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA.
- Reyes, M. L., & Martínez, S. F. (2018). *SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ECUATORIANA*. Guayaquil: RCAN.
- Hurtado, A., & Perugachi, K. (2017). *ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y SU APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO COMUNITARI*. Latacunga: DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO.
- Cóndor, B. S. (2018). *Identificación de papas producidas y cultivadas en la provincia de Tungurahua: sus características y sugerencia de usos en la cocina diaria*. Quito: Repositorio USFQ.
- Torres, L., Cuesta, X., Monteros, C., & Rivadeneira, J. (Diciembre de 2011). *Variedades de Papa*. Obtenido de Citapotato.org: <https://cipotato.org/papaenecuador/variedades-de-papa/>
- Mercedes, J. G. (2017). *Propiedades físicoquímicas y térmicas de almidón extraído de papa nativa*. Trujillo: Repositorio UNT Universidad Nacional de Trujillo.
- Bayetero, E. T. (2017). UTILIZACIÓN DEL ALMIDÓN DE PATATAS PARA IMPERMEABILIZAR TELAS PES/CO DESTINADAS A MANTELERÍ. *Repositorio UTN*, 19.
- UNID, U. I. (2016). Introducción a la gastronomía, La cocina Internacional. *Repositorio UNID*, 18.
- Montenegro, E. A. (2016). Cocina Tradicional Ecuatoriana. *Repositorio USFQ*, 11.
- Acosta, C. (27 de Mayo de 2018). El telégrafo. *Ecuador retorna a la alimentación tradicional*.
- UNIVISION. (5 de junio de 2016). *univision.com*. Obtenido de Univision Despierta América: <https://www.univision.com/shows/despierta-america/los-10-platos-mas-populares-de-ecuador>

- Murillo, O. M. (s.f). *CNP*. Obtenido de [cnp.go.cr: https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/papa_ftp.pdf](https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/papa_ftp.pdf)
- Andrade, H., Bastidas, O., & Sherwood, S. (2002). *El cultivo de la papa en Ecuador*. Quito: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina/CIP.
- Cuesta, H. X. (2012). *INIAP*. Obtenido de [repositorio.iniap.gob.ec: http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/1507](http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/1507)
- MCP, M. d. (2013). ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? *Patrimonio Alimentario*, 6-7.
- Montaldo, A. (1984). *Cultivo y mejoramiento de la papa*. San Jose, Costa Rica: IICA.
- Andrade, H., Bastidas, O., & Sherwood, S. (2002). *El cultivo de la papa en el Ecuador*. Quito: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina/CIP.
- Torres, L., Cuesta, X., Monteros, C., & Rivadeneira, J. (Diciembre de 2011). *Variedades de la papa*. Obtenido de [cipotato.org: https://cipotato.org/papaenecuador/variedades-de-papa/](https://cipotato.org/papaenecuador/variedades-de-papa/)
- INIAP, E. E. (2006). *La magia de la papa nativa*. Quito: IDEAZ Abya-Yala.
- Cuesta, H. X. (2012). *INIAP*. Obtenido de [repositorio.iniap.gob.ec: http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1507/1/iniapscR2012n7p5.pdf](http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1507/1/iniapscR2012n7p5.pdf)
- Ayala, G. (2004). Obtenido de [quinua.pe: http://quinua.pe/wp-content/uploads/2013/08/07_Aporte_cultivos_andinos_nutric_human.pdf](http://quinua.pe/wp-content/uploads/2013/08/07_Aporte_cultivos_andinos_nutric_human.pdf)

Anexos

Anexo 1 Ficha Atlas productos primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común		
Nombre científico		
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción		
ZONAS DE PRODUCCIÓN		
Parroquia cantón	Época de cosecha	
Calendario agro festivo		
Usos gastronómicos		
Propiedades		
VARIETADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN		

Anexo 2 Ficha Atlas productos elaborados

Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Anexo 3 Fichas de evaluación sensorial

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
Evaluación sensorial
La papa: patrimonio alimentario ecuatoriano y la
universalidad de su uso.

Fecha:

Sexo: **M** **F** **Edad:**

Objetivo: *Analizar los parámetros organolépticos de las diferentes recetas, destacando la utilización de la papa.*

Instrucciones:

Deguste y evalúe cada uno de los platos dentro de los parámetros establecidos

Puntuación	Categoría
1	Me disgusta mucho
2	Me disgusta poco
3	No me gusta ni me disgusta
4	Me gusta poco
5	Me gusta mucho

	Productos	Color	Olor	Textura	Sabor	Total
1	Locro de papa china					
2	Tamales de papa					
3	Enrollado de papa					
4	Buñuelos de papa					
5	Crêpes de papa					
6	Donas de papa					

OBSERVACIONES

Gracias por su colaboración

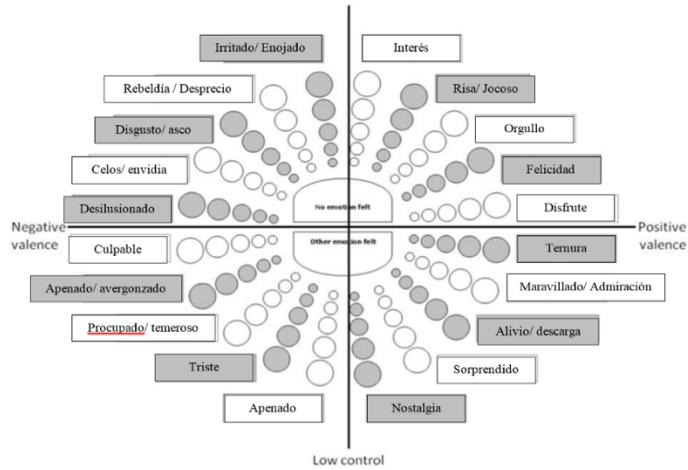
Anexo 4 Ficha de las emociones

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN: COCINA TECNOEMOCIONAL Y DEL PATRIMONIO
ALIMENTARIO

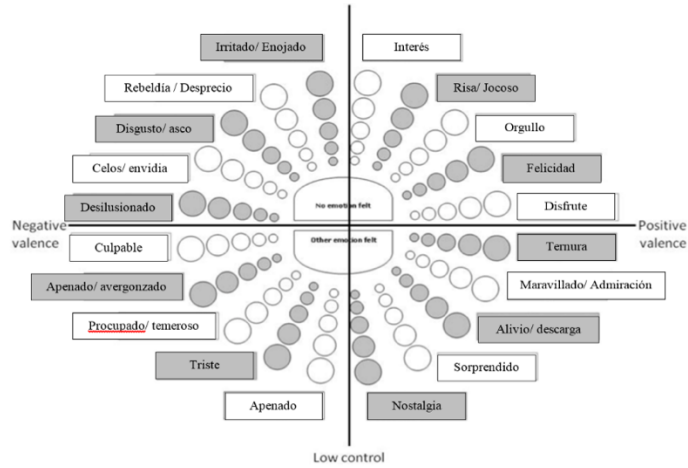
OBSERVADOR: Psic. Ed. Danny Rivera Flores

Instrumento de medición: The Geneva Emotion Wheel (GEW)

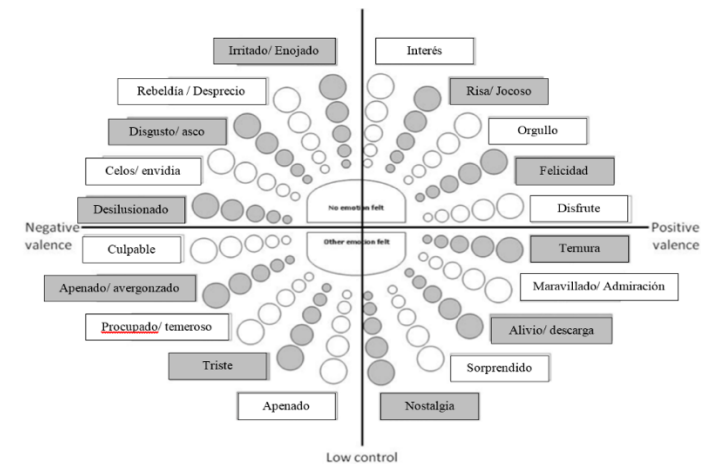
Objeto de medición: 1



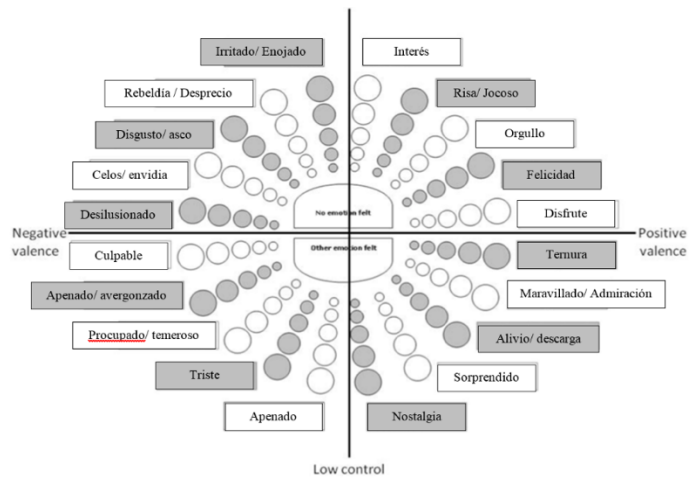
Objeto de medición: 2



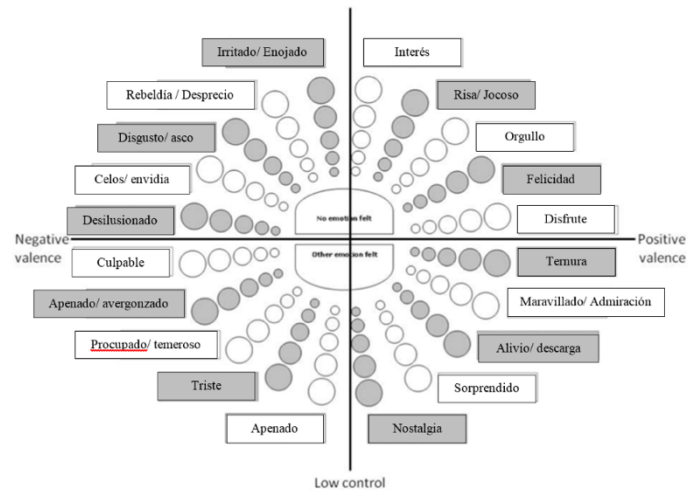
Objeto de medición: 3



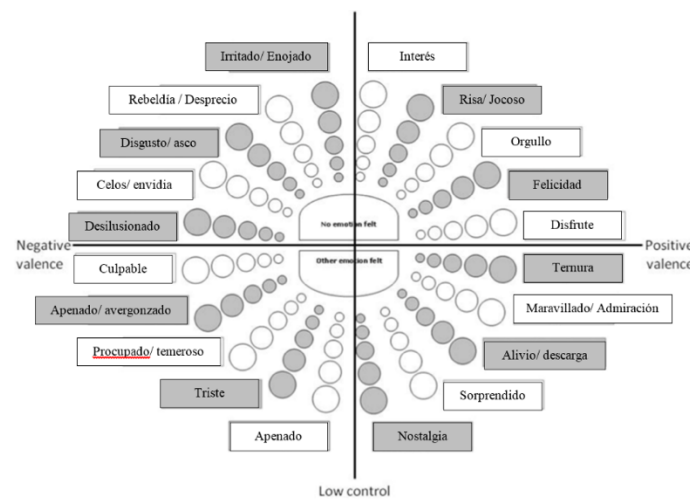
Objeto de medición: 4



Objeto de medición: 5



Objeto de medición: 6



Anexo 5 Fotos de la degustación preparaciones uso de papa.



Evaluación organoléptica en la degustación de los platos propuestos.



Encuestadores en la degustación.



Calificación organoléptica por parte de los encuestados.



Explicación de las preparaciones antes de la degustación por parte de los encuestados.



Explicación de las preparaciones antes de la degustación por parte de los encuestados.

Anexo 6 Recetario

Receta N° 1

CRÊPES DE PAPA

Ingredientes:

½ lb de papa Coneja Blanca/ Súper chola
1½ taza de leche
1 taza de harina blanca
2 huevos
1 pizca de sal
1 cucharadita de vainilla
2 cucharaditas de azúcar
1 cuchada de mantequilla por crepe
Pizca de sal
Canela en polvo (opcional)

Preparación:

1.- Limpie y pele las papas. Cocínelas en agua, cuando estén suaves cuele y haga un puré muy fino.
2.- Vierta en un tazón y agregue la leche, mezcle bien y deje enfriar.
3.- Vertiendo la leche agregar el puré, agregue poco a poco la harina con una pizca de sal, luego los huevos, uno al mezclar todos los ingredientes y el otro una vez que ya estén mezclados. Se debe obtener una masa muy lisa, similar a la consistencia de una crema pastelera espesa. Si está demasiado espesa puede agregar un chorro de leche fría.
4.- En una sartén caliente ponga una cucharadita de mantequilla hasta que se derrita muy bien y con una cuchara sopera vierta la masa formando capas. Dore de un lado, de la vuelta y déjela 1 minuto.
5.- Sirva las crepes bien calientes, acompañado de su salsa y fruta favorita.

Fotografía:



Crepes de papa con relleno de guineo y fresa, acompañada de coulis de agua de rosas, azares y frutos rojos.

DONAS DE PAPA

Ingredientes:

5 papas Puña/ Santa Cecilia
1 cda de ralladura de naranja
4 tazas de harina integral
1 taza de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear
1 ½ barrita de margarina
Zum de 1 naranja
Aceite para freír

Preparación:

- 1.- Cueza las papas, pélelas y prénselas.
- 2.- Ralle la cáscara de la naranja y luego exprímala para obtener el jugo.
- 3.- Bata el azúcar, la margarina y los huevos hasta que esponje.
- 4.- Agregue la harina, el polvo de hornear, el jugo, la ralladura de la naranja y la papa prensada y mezcle hasta obtener una masa suave, deje reposar unos minutos en el congelador.
- 5.- Enharine una superficie y extienda la masa con el rodillo hasta que quede con el grosor de un dedo meñique.
- 6.- Con un vaso grande y un chico forme aros con la masa.
- 7.- Fría los aros con aceite muy caliente para formar las donas.
- 8.- Decorar con chocolate derretido y decorar al gusto.

Fotografía:



Donas de papa con cubierta tradicional de chocolate.

BUÑELOS DE PAPA AL COULIS CALIENTE DE CEREZAS

Ingredientes:

1 ½ libra de papa leona /Chaucha
1 taza de harina
5 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de azúcar en polvo
6 huevos
¼ de cascara de limón
1 pizca de sal
Aceite para freír
4 a 5 cucharadas de esencia de vainilla

Salsa:

2 libras de uvilla
¼ de litro de agua
6 cucharadas de azúcar

Preparación:

Salsa de uvilla:

1.- Lave la fruta piquela muy fino y póngala en una cacerola con agua y azúcar. Deje hervir de 20 a 25 minutos, una vez que espese cierna la salsa y guarde para servir con los buñuelos.

Buñuelos

1.-Pele las papas y cocínelas en agua. Haga un puré cuidando que no queden grumos y póngalo en un tazón, agregue el azúcar en polvo, la mantequilla, la pizca de sal y la ralladura fina de cascara de limón y la harina. Mezcle muy bien todo y agregue uno a uno los 4 huevos enteros y las dos yemas. Guarde las claras en un tazón.

2.- Cuando la pasta este consistente y untosa, agregue delicadamente las 2 claras batidas a punto de nieve.

3.- Caliente el aceite a temperatura mediana y con una cuchara vaya dando forma redonda a la preparación. Dejarlas freír de 5 a 6 minutos hasta que estén bien doradas.

4.-Saque los buñuelos sobre papel absorbente y manténgalos en el horno a 120 °C hasta que se haya terminado la preparación (10 minutos).

Para servir acompañelos de la salsa de fruta.

Fotografía:



Buñuelos de papa acompañados de miel de uvilla.

TAMAL DE PAPA

Ingredientes:

1 libras de papa Santa Rosa/chaucha
½ taza de harina de trigo
½ taza de mantequilla sin sal
1 cucharadas de polvo de hornear
1 huevo
Sal al gusto.
Fondo de pollo
1 atado de hojas de achira

Relleno:

½ libre de pepa de zambo
2 tazas de leche
1 taza de pollo desmechado
1 cebolla paiteña
1 cebolla blanca
1 pimienta rojo
1 pimienta verde
Mantequilla
Aceite, perejil, sal, pimienta, fondo de pollo
Pasas al gusto

Preparación:

Salsa:

MASA

1. Pele y cocine las papas con un pedazo de cebolla blanca y sal hasta que estén suaves.
2. Escorra, muele las papas y agregue el resto de mantequilla, la harina de trigo, un huevo y el polvo de hornear, cocine la masa en el sartén con fondo de pollo para dar sabor y cocinar la harina, deje reposar.

RELLENO

1. Tueste las pepas de zambo en el sartén, una vez que estén bien tostadas licuar con leche.
2. Haga el refrito poniendo en una sartén el aceite, la cebolla paiteña, la cebolla blanca, el ajo, la sal y un poco de fondo de pollo, juntamente con la preparación de zambo, añada el pollo desmechado y deje que se compacte.
3.- Ponga el centro de las hojas de achira dos cucharadas de la masa, y en el centro un poco de refrito, una rodaja de huevo encima del relleno y decore con las pasas, el pimienta en julianas y una ramita de perejil.
4.- Cierre las hojas de achira con las puntas hacia abajo y ponga a cocinar en la olla tamalera sin poner uno encima del otro por unos 15 a 20 minutos.

Fotografía:



Tamal de papa con condumio de pepa y pollo acompañado de vegetales encurtidos.

ENROLLADO DE PAPA CON ALGUN RELLENO

Ingredientes:

½ libra de papa Calvache/chola

1 cucharadita de sal

1 huevo

1 ½ tazas de harina

Relleno:

1 libra de chorizo ambateño

2 huevos

Sal y pimienta al gusto

Salsa

1 cucharadas de pasta de maní

1 tazas de leche

½ cebolla blanca

1 diente de ajo

Achiote

Sal y pimienta al gusto

Salsa:

1.- Haga un refrito con la cebolla y el ajo, posteriormente licúelo con la leche y la pasta de maní y cocinar hasta que espese.

Preparación:

1.- Cocine las papas con una cucharadita de sal, cuando estén suaves hágalas puré y agregue el huevo y 5 cucharadas de harina. Mezcle bien la masa.

2.- Enharine la mesa con una cucharada de harina, ponga la masa, espolvoree el resto de la harina y extiéndala dándole forma cuadrada.

3.- Para preparar el relleno, cocine el chorizo ambateño y luego píquelo y fríalo sin aceite en un sartén, con los 6 huevos restantes hacer 3 tortillas para el relleno, extienda el chorizo picado a lo largo del rollo juntamente con la tortilla cocinada de un solo lado.

5. Extienda el relleno sobre la masa y enróllela. Envuelva el rollo en plástico film asegure con unas puntadas para que no se abra, cocinar a vapor durante 25 a 30 minutos y dejar reposar 24 horas como recomendación, mínimo 4 horas.

6. Sellar el rollo en el sartén, cortar y servir con salsa.

Fotografía:



Rollo de papa ambateño acompañado de salsa de maní.

LOCRO DE PAPA CHINA

Ingredientes:

2 libras de papa china
2 tazas de agua
½ de queso de mesa
1 ½ taza de leche
½ rama de cebolla blanca
½ cebolla paiteña
Achiote
1 aguacate

Preparación:

1.- Poner en el agua hervida las papas, cocinar hasta que salga espuma blanca y retirarla.
2.- Luego poner la cebolla blanca y paiteña picada a freír con achiote y sal, colocar las papas en el refrito hasta que este bien mezcladas, agregar el agua y dejar cocinar bien hasta que espese.
3.- Corregir la sal, agregar el queso y la leche para dar la consistencia del locro.
4.- Dejar el último hervor y servirlo.

Fotografía:



Locro de papa china con queso y aguacate.