



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

“ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL INTAG”

AUTORA: Andrade Molina Jessica Lucia

TUTORA: Ing. María Fernanda Viteri, Mg.

Ambato-Ecuador

2020

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O
TITULACIÓN**

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro con C.c. 1802903888 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL INTAG”**, desarrollado por la egresada Andrade Molina Jessica Lucia, 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.

Atentamente

Ing. Maria Fernanda Viteri Mg

1802903888

0996002795

mf.viteri@uta.edu.ec

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORIA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien, basado en la experiencia profesional en los estudios realizador 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 de la autora.



Andrade Molina Jessica Lucia

1725897597

AUTORA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magister y la Ingeniera Sonia Paola Armas Arias 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: "ANTROPOLOGIA EN LA COCINA LOCAL INTAG",elaborado y presentado por la Srta. Andrade Molina Jessica Lucia, para optar por el Grado Académico de Licenciada 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.

Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto
Presidente y Miembro del Tribunal

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate
Miembro del Tribunal

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

A mi familia por su amor al muy estilo apache y darme todo su amparo incondicional, en especial a mi madre por enseñarme que jamás trabajas en exceso si se trata de alcanzar tus metas.

A mi hermana por siempre estarme sacando de mi zona de confort. A Marito por amarme a pesar de que vivo en constante estrés y a mis compañeros en particular a Jeff, que ha sido literalmente mi recordatorio de entrega de tareas, que sin él jamás hubiera entregado una tarea a tiempo.

Jessica Lucia Andrade Molina

AGRADECIMIENTO

A mi tutora Ing. Mg. Maria Fernanda Viteri que comparte mi insomnio y me brinda su completo apoyo, a mi abuelita Carmen Andrade nativa del valle de Intag, por proporcionarme todo su conocimiento en cocina, a mi familia por su gran paciencia, a mi pareja por alentarme siempre, al Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate coordinador del proyecto de investigación “Innovación Sostenible de la Cocina Local Ecuatoriana con Enfoque en Antropología Culinaria y el Turismo Gastronómico” código SFFCHE 02, por incluirme en tan interesante proyecto investigativo y sobre todo a Dios, por estirar los minutos a fin de que el día me alcance para hacer todo lo que se debe hacer.

Jessica Lucia Andrade Molina

ÍNDICE

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O	ii
TITULACIÓN	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
CAPITULO I.....	1
MARCO TEÓRICO	1
1.1 Antecedentes	1
1.1.2 Descripción de las variables	2
Paradigma Interpretativo	2
Antropología y su enfoque en la cocina	3
Antropología alimentaria.....	4
Importancia de conocer la antropología culinaria	6
Cultura gastronómica	6
Tradiciones alimentarias.....	8
Cocina local	9
Conocimiento campesino – indígena	12

Técnicas culinarias ancestrales	14
Tecnicas Tradiconales de coccion	16
Gastronomía típica	18
Platillos típicos	19
1.2 Objetivos	20
CAPITULO II	21
METODOLOGIA	21
2.1 Materiales	21
Fichas productos elaborados	21
Lista de chequeo de los productos con mayor aceptabilidad en los pobladores de Intag..	24
2.1.2 Población.....	25
2.1.3 Muestra.....	25
2.1.4 Calculo de la muestra	25
2.2 Métodos.....	26
2.2.1 Descriptiva	26
2.3 Procesamiento de la información	27
CAPÍTULO III.....	28
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
3.1 Análisis y discusión de los resultados.	28
Análisis de los resultados de las fichas	30
Fichas Producto Elaborado	30
Triangulación cualitativa.....	40
CAPITULO IV.....	42
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	42
4.1 Conclusiones	42

4.2 Recomendaciones	42
BIBLIOGRAFÍA	44
ANEXOS	50
Guion de podcast	50

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Técnicas de cocción tracionales	16
Tabla 2: Gastronomía típica de la provincia de Imbabura.....	19
Tabla 3: Ficha Producto Elaborado y su descripción	22
Tabla 4: Analisis de los resultados de la lista de chequeo de los productos con mayor aceptabilidad.....	28
Tabla 5: Muestra de resultados	29
Tabla 6: Morocho con leche	30
Tabla 7: Fritada de puerco.....	31
Tabla 8: Tortilla de tiesto	31
Tabla 9: Bledo con pepa de tocte.....	32
Tabla 10: Cuy asado.....	32
Tabla 11: Chicha de Jora.....	33
Tabla 12: Chuchuca	33
Tabla 13: Colada de zapallo dulce	34
Tabla 14: Rosca Tanda.....	34
Tabla 15: Champús	35
Tabla 16: Trucha Frita.....	35
Tabla 17: Picadillo	36
Tabla 18: Canario.....	36
Tabla 19: Fritada de Cuyago.....	37
Tabla 20: Café de Intag	37
Tabla 21: Mote Casado	38
Tabla 22: Ahogado de cebolla con camote.....	38

Tabla 23: Armadillo	39
Tabla 24: Caldo de gallina de campo	39
Tabla 25: Pan asado en Paila	40
Tabla 26 Guión: Trucha Frita	50
Tabla 27 Guión: Picadillo.....	51
Tabla 28 Guión: Canario	51
Tabla 29 Guión: Fritada de Cuyago	52
Tabla 30 Guión: Café de Intag.....	53
Tabla 31 Guión: Mote Casado	53
Tabla 32 Guión: Ahogado de cebolla con camote	54
Tabla 33 Guión: Armadillo.....	55
Tabla 34 Guión: Caldo de gallina de campo.....	55
Tabla 35 Guión: Pan de paila	56
Tabla 36 Guión: Antropología de la cocina local Intag	57

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1	11
---------------------	----

RESUMEN

Intag es poseedor de una gastronomía tradicional ancestral que lleva formando parte de la vida de sus habitantes por generaciones, se acentúa en el uso de ingredientes como granos, hojas, tubérculos y semillas que son sembrado, cultivados y cosechados por ellos mismos. Esta gastronomía por mucho es considerada saludable ya que sus ingredientes son orgánicos, es decir no utilizan transgénicos al igual que la cantidad de grasas procesadas son de mínima presencia en la cocina local.

Las preparaciones tradicionales ancestrales gastronómicas del valle de Intag de Cotacachi no han sido difundidos en profundidad dentro del mismo territorio ecuatoriano, aun a pesar de su alta riqueza en uso de productos propios, preparaciones y técnicas ancestrales. Como resultado de ello la cocina local se encuentra en riesgo, su patrimonio cultural gastronómico puede llegar a desaparecer a través del tiempo, así pues, futuras generaciones perderán parte de su identidad.

La presente investigación tiene como objetivo, la recopilación de saberes y técnicas ancestrales que forman parte en la elaboración de platillos de la cocina local en el valle de Intag, empleando la hipótesis interpretativa con investigación cualitativa, para realizar fichaje de los platillos que acorde a los pobladores son los que de mejor forma los representan y más conocimiento ancestral poseen, esto se logrará por medio de entrevistas a pobladores de la comunidad, en especial abuelas que son quienes más saberes ancestrales poseen y son precisamente quien aportan su conocimiento sobre técnicas y procedimientos de su gastronomía.

Como resultado final se realiza con fichas de productos elaborados al igual que un podcast para respaldar la información sobre las recetas con saberes y técnicas ancestrales, al igual que la forma de elaboración, que sirve como fuente de información para futuras generaciones.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes

Se obtiene como referencias bibliográficas para la presente investigación, los estudios precedentes realizados en trabajos investigativos con similares temáticas, resaltando a los siguientes investigadores:

En la investigación, Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura de De Garine (1998), expresa que los alimentos funcionan en el centro real de la cultura, que en muchas ocasiones es de difícil definición, más irrefutable, donde la antropología de la alimentación apoya a esclarecer significados, contribuyendo con el análisis de manera suficientemente transparente la conducta alimentaria, relevando importancia en la actualidad de la preservación en la antropología alimentaria y el impacto que da en la cultura.

La preservación es de radical trascendencia como lo menciona Contreras (1992), en su investigación titulada Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología, resalta que con la actualidad alimentaria está guiada por una lógica economicista e higienista como publicaciones de “Dieta y Salud” donde se menoscaba los saberes tradicionales e intentan imponer modernismos, con el fin de obtener la homogeneización alimentaria, donde el problema planteado a buscar una solución es precisamente resultado de este abrupto desarrollo y abandono de cultura derribado del propio progreso, por lo cual consagrar a los pobladores con sus saberes ancestrales alimentarios conjuntamente con su autonomía cultural evitara la extinción de los mismos.

Parte importante de la identidad de un ser es su cultura, y la ausencia de ella provoca el caos, formar un lazo entre sus raíces antropológicas y culturales, precede a la afección de orgullo y estimación por un legado histórico, tras las tradiciones alimentarias se encuentra el claro rostro de una cultura que brinda la oportunidad de ser parte de la misma, por lo cual nace la necesidad de preservar el valor, de proteger las técnicas ancestrales de cultivar

y cosechar y preparar los alimentos, involucrando a generaciones jóvenes para proteger estos conocimientos empíricos. (Díaz, 2015)

1.1.2 Descripción de las variables

Paradigma Interpretativo

La aplicación de este paradigma nos permite trabajar con la alternativa del racionalismo, para poder fundamentar la antropología en la cocina local Intag, por ello se hace mención a González (2013), quien señala que en el ámbito social existen diferentes problemáticas, dando nuevos planteamientos que proceden de la antropología, la etnografía, el interaccionismo simbólico y más, es así que se ha llamado paradigma hermenéutico fenomenológico. La razón por los diversos términos empleados para nombrar a este paradigma investigativo no sea otra causa más que su base epistemología construccionista.

“Aceptar que los seres humanos no descubren el conocimiento, sino que lo construyen. Elaboramos conceptos, modelos y esquemas para dar sentido a la experiencia a la luz. Y constantemente comprobamos y modificamos estas construcciones a la luz de nuevas experiencias. Por lo tanto, existe una ineludible dimensión historia y sociocultural en esta construcción” (Schwandt, 2000 citado en Sadin, 2003 p. 123)

El paradigma en cuestión para Curtis citado por Cohe & Manion (1990), posee rasgos diferenciadores, como principal, dicta a la conciencia subjetiva con el entendimiento de una conciencia activa de la cuales por medido de estructuras esenciales obtenemos conocimiento directo con cierto tipo de reflexión, no se busca la generalización, alega que la realidad es más bien dinámica e interactiva, teniendo presente el proceder de los otros con una perspectiva en un punto filosófico. La persona se cultiva por una mezcla de interacciones con el medio físico, social y cultural en el que se encuentra, de esta manera el conocimiento no será otra cosa más que el producto del propio trabajo intelectual y consecuencia de las vivencias del individuo desde el momento que llega al mundo.

Como el sujeto es un ser comunicativo que posee la necesidad de compartir conceptos entre ellos, esto involucra al investigador de la misma forma, es como se impone la comunicación bidireccional, aquí los propios sujetos forman la acción en la cual se da una

interpretación y valorización de la realidad de una manera analítica y descriptiva, así desde un contexto se logra dar un pleno significado.

Desde el punto de vista que maneja Pérez Serrano (1994), resalta que la teoría básicamente constituye en una reflexión de la realidad de hechos, que sean estos observables, externos, elaborados y con interpretación propia del sujeto que ha tenido la interacción con un mismo punto determinado, haciendo hincapié en el entendimiento del desarrollo de las propias creencias, valores y su propia deliberación, dando así como objetivo que la investigación sea una construcción de teorías prácticas, elaborada desde la práctica haciendo uso de la metodología y datos cualitativos.

Antropología y su enfoque en la cocina

Al estudiar un enfoque direccional de la antropología con la cocina se debe dar énfasis en que la alimentación es una necesidad primaria, es decir desde que el hombre fue, existe la alimentación, para sobrevivir el ser humano debe comer, pero con el desarrollo, la comida no solo es para subsistir, sino también para mantener un buen estado de salud y lograr alcanzar un desarrollo físico y mental excelente, más sin embargo Ezpeitx & Gracia (1999), manifiesta que los alimentos no tienen una exclusiva función fisiológica o psíquica, es más posee un gran rasgo de importancia en el ámbito cultural y social.

Harris & Velsco (1990), detalla que hace no mucho tiempo que los antropólogos destinan especial atención al campo de la comida, mencionando a Richards en los dos libros que publicó en 1932 y 1939 sobre la actual Zambia, fue uno de los primeros en focalizar la alimentación con relación económica y social, mientras que Bojórquez Gómez (2005), puntualiza que la cultura alimentaria que posee cada sujeto es afectada por diferentes circunstancias como el entorno geográfico donde se habita, la religión e ideologías, de la misma forma se puede ver alterada en los usos y costumbres, al igual que los modales que el individuo adopte al momento de consumir sus alimentos, esto estará directamente vinculado a lo que le imponga su entorno sociocultural, de esta forma el tomar los

alimentos no solo es con el fin de satisfacer una necesidad biológica, si no también se encuentra en un contexto sociocultural.

El fenómeno alimentario es de circunstancia múltiple ya que permite su abordaje desde diversos enfoques, la antropología ofrece un condicional integrador, lo dice Guiamet & Saccone (2015), permite identificar los tratamientos científico nutricionales, incluso aspectos políticos, económicos específicos y autónomos, formula un estudio de un todo interrelacionado con el propósito de comprender la naturaleza del fenómeno y sus implicaciones.

La alimentación logra disgregarse en facetas acorde a lo que indica Kortanje (2009), la primera que es de producción donde se organiza el trabajo en unión con los medios tecnológicos para cultivar y extraer los productos de los campos de cultivos, mientras que la fase de distribución conlleva un margen ya de índole político según rasgos y jerarquías en la interacción, ya en la preparación de alimentos se trabaja conjuntamente con recetarios y formulaciones culinarias donde se ve mayormente la actuación femenina acorde al sistema de división patrimonial, siguiente a este se encuentra el momento del emplatado, servido y consumo de los alimentos donde se combinan identidades y se hace una diferenciación entre comensales e invitados, y finalmente la limpieza, acción que por lo general está destinada a aquellos sujetos con menor estatus social.

Antropología alimentaria

La antropología de la alimentación en el desarrollo de los estudios se ha considerado diversos puntos para analizar cómo lo detalla Henríquez (2007), que pone a contemplación condiciones de modelo epistemológico, teórico y disciplinario. En el desarrollo antropológico de la investigación las formulaciones de las problemáticas básicamente eran en una base etnológica, en el cual se encara los hábitos y costumbres alimentarios dentro de unidades aisladas de un sistema social total, en estos puntos se reconoce la propiedad de formar parte de un sistema mayor, aunque ante esta lógica siempre son dados en un ámbito autónomo, en el ámbito etnográfico la alimentación con relativa facilidad se lo

podría reducir únicamente a la dieta, claro que recalcando este tipo de investigaciones son básicos, aplicados en los años 1930-1960 próximamente.

La complejidad que posee el hecho alimentario y su versatilidad han convertido la alimentación humana en un tema de estudio por diferentes ciencias, cada una de las disciplinas que investigan la alimentación que posee el género humano, encausan sus investigaciones a los aspectos importantes de acuerdo a los propios puntos de beneficio, es así que lo obtenido de estos estudios es de forma parcial en un punto de las muchas dimensiones que posee este complicado fenómeno, acorde a lo que menciona García, Juárez, & Medina (2016)

Mientras que Lillo Crespo & Vizcaya Moreno (2003), dicta que en todas las sociedades humanas, la comida en si como alimentos tienen muchos roles distintos, porque se encuentran irrefutablemente engranado dentro de distintos aspectos de la vida diaria, en los miembros de las diferentes culturas los productos alimenticios son constituidos como una extensa gama de símbolos, expresiones y creado de esta forma relaciones entre los individuos sean entre masculinos, masculinos y femeninos, entre el hombre y seres divinos o a su vez con la naturaleza y más. Es por ello que se puede decir que los alimentos conforman una gran parte sustancial de la manera en que definidas comunidades humanas se estructuran y funcionan, también la perspectiva que sus integrantes tienen del mundo y su diversidad.

El saber alimentario de un conjunto de individuos alcanza a ser tomada como antecedente con el cual se puede identificar los usos y costumbres de una colectividad, es aquí donde se expone los tabús de lo que está permitido y no permitido engullir, también el trasfondo de numerados ritos de paso, así se logra detectar el nivel que poseen de aculturación, un complicado sistema de dogmas y costumbres lo cual los lleva a pasar por alto, separar o acoger rutinas de alimentación o definidos componentes alimenticios, previos ajenos de alguna cultura semejante, distinto e incluso una totalmente contrario a la propia así lo indica Borjorquez Gómez (2005), en su investigación.

Importancia de conocer la antropología culinaria

Cuando la ciencia humana acoge a la alimentación en el siglo XIX es donde surgen cuestionamientos sobre temas diversos de la ingesta de alimentos, así las plantearon los antropólogos Frazer (1906), Crawley (1902), y Smith (1889), según lo dice Espeitx (1999), surgen respuestas a estas inquietudes: ¿Nos comemos todo lo que es comestible? ¿Cuál es la razón de las preferencias o las aversiones alimentarias? ¿Cuál es el porqué de que ciertos alimentos estén prohibidos? Otra inquietud de gran interés es, a que se debe que varias culturas hombres y mujeres tengan conductas alimentarias distintas a los demás, porque no deben o no pueden hacer, según qué prácticas, como es comer juntos y un todo sobre la temática.

Así mismo el autor hace mención a las relaciones sociales que existen vinculados con el canje de alimentos, donde Santiago (2019), resalta que el patrimonio alimentario a través de prácticas y rituales son lo que se mantienen la identidad de pueblos y colectivos indígenas frente a un entorno ya modernizado. La alimentación es básicamente estudiada en dirección nutricional, es decir el proceso de consumo, digestión y metabolismo mientras que en una investigación un poco más cualitativa se la ve dirigida a los saberes ancestrales y de la humanidad. Good Eshelman y Corona (2011), citado en Santiago (2019).

Las prácticas y legados en contorno a la cocina, así también como un espacio de familia y agrupación de conocimientos, por un cuantioso lapso de tiempo ha sido descuidado por la antropología, por lo que se lo ha considerado como un espacio de repetición de prácticas, algo tedioso de naturaleza, mas no resalta la real importancia que posee en el desarrollo social constante.

Cultura gastronómica

Del fogón nació la gastronomía como tal, más sin embargo cada plato cuenta su peculiar historia, acorde a (Chipe Guerrero, 2018) , la gastronomía no es únicamente preparar y

servir la comida, sino un arte culinario, donde se mezcla la historia cultural de una región, historia que debe ser contada.

La gastronomía es calificada como otra disciplina poseedora de una definición etimológica nominal, acorde a lo mencionado por Navarrete (2008), existen una diversidad de culturas, con tradiciones y costumbres que varían de un lugar a otro, que aún persisten en el país desde épocas prehispánicas que conforman la identidad de la nación, así también lo expresa Ignatov (2006), en su investigación detallando que el mayor o menor desarrollo turístico que posee una zona se debe en gran nivel a la conexión que la cocina posee con la cultura del sitio en la que se radique, ya que juega un gran rol de satisfacción en la experiencia como parte de la herencia cultural del destino.

La cultura gastronómica se afianza con la autenticidad de los pueblos así lo expresa Yáñez Castro, (2015) donde la cultura y sus costumbres al igual que las tradiciones en un país nacen en las moradas de los lugareños, enseñadas de generación en generación, más la cotidianidad de la vida generalizada se encuentra en constante alteración, haciendo más difícil cada vez hallar personas que den un valor auténtico a nuestra gastronomía tradicional, así con el transcurso del tiempo la propia identidad de los pueblos se va perdiendo al igual que los sabores típicos y técnicas culinarias de los antepasados están en el camino de la extinción.

Para poder salvaguardar estos conocimientos ancestrales en el ámbito de la gastronomía, la cocina debe configurarse como un componente clave en promover la competitividad de los destinos turísticos así es como lo alude López Guzman (2011), así se lograría usar la cocina local para saciar al visitante, con el fin de contribuir a la autenticidad de la localidad e aumentar la huella en el turismo con la comida tradicional local, se debe resaltar que un destino no es únicamente un aglomerado de recursos naturales, culturales o a su vez artísticos, sino que es aún más para satisfacer las expectativas del turista.

Las mujeres en este punto son las responsables de impartir los conocimientos de retentiva biocultural de la población, de sus actividades diarias de labores domésticos, donde resalta la cocina tradicional, las mujeres en especial las que son de orígenes indígenas o viven en el campo tienden a desarrollar y emplear saberes especializados con un vínculo

medioambiental, posee relación tanto social como también de causas económicas, más los conocimientos propios de estas mujeres de orígenes etnolingüísticos son silenciados en el continente americano, tal como lo relata Radcliffe (2014), la mujer indígena debe hacer frente a jerarquías de género y etnias por igual, todo desde una peculiar postura como mujer pobre e indígena, ya que para las líderes de orígenes indígenas no es una distribución transparente entre los derechos colectivos e individuales o a su vez las preferencias que existen unos sobre otros seres.

Tradiciones alimentarias

Los alimentos no son precisamente todo lo que biológicamente esta al consumo, como lo menciona Hernández Ramírez (2018), sino todo lo que cada cultura selecciona de una extensa gama de productos factibles como consecuencia de ciertos sucesos histórica determinados que dan apertura a tradiciones alimentarios definidos, ya que por medio de los alimentos se puede acercar a la experiencia de la humanidad como especie e igual a la pluralidad de culturas ya que lo que se consume en cada distinta zona está estrechamente relacionado con el ambiente ecológico y la sucesión de producción, distribución y consumo, presenta factores ideáticos no precisamente culturales.

“El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o experiencias vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional” (UNESCO, 2011)

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural así lo denota Fuesté Forné, (2016), es lo que pone al descubierto las tradiciones autóctonas de la cultura, además de las particularidades propias de la zona, la alimentación y la cocina comprometen un estable nexo entre la vida rural y la sección de los servicios, ya que la gastronomía es un modelo de comunión y sucesión cultural.

Tal como lo dice Hernández Ramírez (2018), la dinámica de patrimonialización se coloca en un entorno de valorización cultural la gastronomía en especial, ya que en el constante y amplio crecimiento que sufren casi todas las poblaciones de forma mundial, se da la

apreciación de que la alimentación tradicional es una riqueza que se encuentra en peligro, todo está estrechamente relacionado con la acelerada desconexión de las sociedades modernizadas con el modo de vidas autóctonos que creaba los vínculos de las poblaciones con su propio territorio, con el abandono de estos lazos y de estos espacios, nace un vacío en el centro de las relaciones sociales lo que provoca recónditas alteraciones en la alimentación.

Surge la importancia de preservar los platillos nativos con ingredientes autóctonos de la localidad, tomando de ejemplo la Pachamanca, que como breve descripción se lo puede decir que es un plato rodeado de misterio de una de las poblaciones más primitivas y poderosas, una de las cuales vio surgir a América del sur y a los Incas como tal.

Este platillo posee un proceso de preparación que proyecta reverencia a la pachamama, invoca su benevolencia para otorgar a sus descendientes de alimento logrando su subsistencia, esta emblemática preparación está formada con ingredientes cotidianos de alimentación como papa y su amplia variedad, camote, ocas, carnes como el cuy, llama, maíz que es uno de los ingredientes considerado un obsequio directo de los dioses, esto en conjunto es aliñado con paico, huacatay conjuntamente de ajés limo y amarillo así resaltar el sabor al momento de guisar la comida, todo esto es preparado en un hoyo rodado de piedras al fuego vivo, la preparación va en el hoyo cubierta de tierra, un platillo cocido en las entrañas de la pachamama entre rituales y fiestas acorde a la circunstancia, este plato era degustado por todos los integrantes. (Chipe Guerrero, 2018)

Cocina local

La gastronomía local típica logra ser entendida como una mezcla perfecta entre los conocimientos los sabores, que son parte de los hábitos alimentarios de una zona, siendo el resultado de un proceso de ámbito histórico y cultural, que posee una relación directa tanto con tradiciones como con el legado de un determinado punto zonal y sus habitantes así lo dictamina Muller (2011), más acorde a lo que nos detalla Padilla (2006), la cocina rige componente de sinergia que influyen sobre diferentes aspectos de la vida de los

sociedades tales como la agricultura, la dieta los mercados, las técnicas de conservación de los alimentos, las tardones y los métodos desde antiguas tecnologías hasta las más innovadoras.

“La gastronomía es uno de los elementos tangibles que componen la cultura de una sociedad” (Ficolfe, 2008)

La gastronomía conjetura un punto peculiar de las sociedades y territorios, Arellano López (2014), la cocina local apunta a la zona de procedencia de la creación de los platillos dando un significado a la comida, modificando el medio en los componentes culinarios propios de una cultura, al igual que diferentes aspectos ecológicos, productivos y cognitivos, existe gran intervención de festividades y cosechas agrícolas en las preparaciones de los platos locales que por lo general son guiados por un calendario de fiestas.

Bortnowska (2015), nos comenta que las recetas, se complementan los platos y las bebidas dando oportunidad de seleccionar el lugar, el cómo, el dónde y el orden en el cual se sirven los platillos todo esto impuesto por las tradiciones del comer y beber impuestos por la cultura gastronomía de un lugar en específico. Un todo gastronómico figura del dominio intelectual de un área, de la misma forma los ingredientes que serán presentados para degustar. El hecho de aceptar a la cocina como pertenencia intelectual de un aparato a la cultura local y de esta forma destacar su naturaleza única, demostrando el cruce entre el entorno, hábitos, clima y habitantes lo que lo hace único e imposible de imitar en otras zonas (Ravenscroft, 2002).

De acuerdo a Azevado (2010), destaca la influencia de los saberes de una comunidad en las tradiciones, todo esto con un nexo a la tierra, región que habitan, la cosecha de productos estacionales de la zona, conforme a Maciel (2004), la cocina local no es únicamente una lista de platillos, sino más bien es una expresión conectado con el sentido de pertenencia. En consideración no siempre el platillo que es seleccionado como deferente tradicional gastronómico de la zona lo es, sino más bien como quieren ser vistos y reconocidos exteriormente las personas de la localidad.

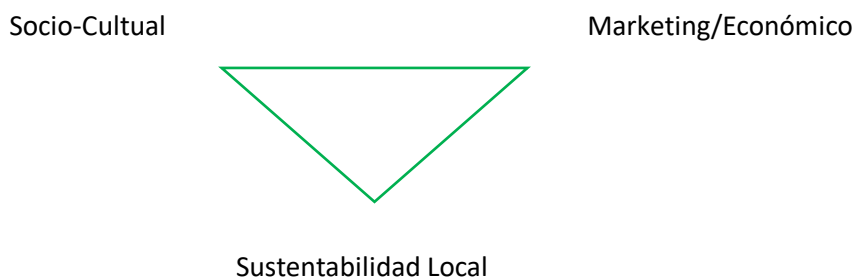
La cocina denominada como local o típica denomina a un plato que su preparación sea tradicional y sea gustado en una zona, el mismo debe estar estrechamente relacionado con los antecedentes históricos de la población y conforma parte del aspecto cultural que

extrapola dicho platillo, por lo cual fortifica la identidad de una región y a su vez de sus pobladores, de esta forma se transforma en un distintivo local (Gimenes, 2006).

La cocina local es más que solo productos zonales utilizados en la preparación de comida cotidiana de una región como lo dice Tragear (2001), estudia los productos propios con en tres aspectos (Figura 1): a. Socio-cultural, en este punto se analiza a la producción agrícola para verificar que constituyen parte del legado cultural de una zona en concreto, b. Marketing/económico, con el fin de tasar las ventajas que poseen los productos dentro de un mercado, en el cual los consumidores serán responsables de calificar estas características, y c. Sustentabilidad local, con el fin de que dichos productos muestren la posibilidad que exista de desarrollo económico de esta forma puedan contribuir a la economía local de la zona y así afianzar el capital social con el asentamiento de quienes intervienen en la línea agroalimentaria local.

Ilustración 1

Tres dimensiones de los productos típicos locales



Fuente: *Tregear (2001)*

El producir de forma local los alimentos es una estrategia que ejerce un apoyo al desarrollo zonal y así tener una herramienta para poder enfrentarse ante un mundo globalizado, ya que no es factible únicamente mantenerlo con el único objetivo de sustentar la biodiversidad genética, sino más bien con el firme propósito de afianzar el orgullo de la población regional y de esta forma recobrar la identidad local al igual sus tradiciones y cultura (Montari, 2009).

Santos (2005), manifiesta que la gastronomía sea esta local, regional, nacional e incluso internacional, no son más que resultado de un mestizaje cultural, logrando así que sea la

gastronomía, un vestigio que exterioriza los rastros del intercambio que existió no solo de manera genética sino también en el marco cultural.

Conocimiento campesino – indígena

Los conocimientos están ligados, únicamente con un elemento que es la memoria para su preservación, más la memoria no es otra cosa que imágenes que se encuentran constantemente infectadas por la impresión que causa la vida llevada en el presente, lo que otorga la oportunidad de acceder a distintos senderos, para considerar la identidad al igual que la relación que se maneja en grupos y espacios (Collaço, 2008) más, sin embargo Woortman (1994 citado por Collaço, 2008) especifica que la memoria individual no surge de forma aislada, sino todo lo contrario, que se desarrolla en un medio colectivo, ya que se lleva a cabo en dos diferentes planos, la memoria que involucra a la familia y la memoria donde se involucra al grupo social, de esta forma las personas generan sus propios recuerdos, rutinas, e inclinaciones en gustos culinarios en tanto cocina casera, y todo esto está directamente concurrente con la correlación familiar y social. Chen (2008), exterioriza que después de estar consolidados como herencia alimentaria, está a disposición de ser socializado con gran amplitud y transferir estos conocimientos de generación en generación con el propósito transformarse en memoria cultural.

El ser humano tradicional en perspectiva poseería la forma de sacar siempre el mejor provecho de los medios en el que convive y se desarrolla, es así que al tratar con el tema de la soberanía que existe en la alimentación nace la necesidad de documentar las técnicas y los saberes, relacionados con la alimentación que existen previamente establecidos en las comunidades (Arias, 2016)

En ciertas regiones de vida rural se identifican como un espacio campesino, así lo expresa Herreros Saborido (2016), es factible demostrar la duración de prácticas que se tenga con relación directa a el pasado indígena local, de la misma forma se revela en las preparaciones gastronómicas con el uso de ingredientes y utensilios innatos de la región. Aun cuando las personas que residen en estas regiones se autoproclamen como

campesinos, el nombre conjuntamente de los apellidos y la infinidad de hábitos, anuncia que poseen un pasado indígena que aun en el presente se sostiene con vida, en particular cuando se focaliza el interés netamente en el patrimonio culinario zonal.

Tal como lo relata Herreros Saborido (2016), las personas descubrieron que los alimentos consumidos no solo saciaban su apetito, si no también eran agradables en el paladar, surgiendo la gastronomía al darse cuenta que mezclando diferentes ingredientes nacen distintos sabores nuevos y placenteras las comidas que obligadamente tendría que realizar en el transcurso del día, las preparaciones de estos alimentos hacen que el resultado estimule los sentidos, como el de la vista y el olfato que ayuda a su vez a salivar en mayor cantidad demostrando que la comida es apetecible.

Es de fundamental importancia el entender el universo de connotaciones que se entrelaza a la alimentación, la misma que desarrolla su origen en la cotidianidad, es decir un hábito haciendo de esto un fruto social. La niñez y la influencia que ejerce la familia posee una fuerza primordial en la complejidad del recurso cultural alimentario, destacando a las costumbres, técnicas y prácticas alimentarias y culinarias. Meléndez Torres (2009)

Estermann (2006), explica que a pesar de la negación que existe en tanto alma y cuerpo del sujeto colonizado, hablando en un aspecto histórico con un efecto excluyente de la existencia de una cultura auténtica no occidental donde la dependiente del individuo resalta a la mujer, históricamente sin derecho alguno, en presencia de este contexto destaca que los conocimientos campesinos indígenas ancestrales parte de una filosofía andina como entendimiento lógico sobrentendido del ser humano en énfasis de la mujer nativos de una zona específica del continente americano, como si fuese una obligación histórica el devolver lo que se ha hurtado, perjudicado e hipotéticamente interfecto.

El conocimiento tradicional para Boege Schmidt (2008), pertenece al corpus de las poblaciones autóctonas, perciben los saberes, tecnologías y experiencias en el manejo de recursos, y prácticas simbólicas, resalta que las poblaciones que poseen cultura de descendencia indígena son poseedoras de saberes y experiencias milenarios que les permite el correcto manejo de biomasa y biodiversidad.

Técnicas culinarias ancestrales

Consiste en la técnica empleada a los alimentos con el propósito de que estos sean digeribles con un soporte en las características organolépticas, entre las primeras técnicas que se encuentra registro usado por el ser humano fueron la conservación por deshidratación, con esta técnica los alimentos se secaban al sol o ahumarlos con el apoyo de una pequeña hoguera a la cual eran expuestos los alimentos a altas temperaturas directas y humo, más en el tiempo actual el calor es considerado como uno de los transformadores de alimentos más comunes, aunque además ahora se aplican infinidad de técnicas con el manejo del frío en los alimentos (Salas, 2015)

La cocina ancestral manifiesta olores, gustos y sabores característico de una tradición remota y milenaria concorde a Francisco (2017). Menciona Taylor (2002), que la cultura en su interpretación etnográfica, es una unidad difícil que posee saberes, creencias, arte, moral, derechos, costumbres y una infinidad de capacidades y hábitos que son obtenidos por el hombre mientras ha sido un miembro de una sociedad definida.

El conjunto de saberes en técnicas culinarias ancestrales es el apelativo que se le otorga a las prácticas meticulosamente diseñadas con tradición y entendimiento que se obtiene solo a lo largo de la vida formando parte de un cultura, en la actualidad el mundo gastronómico posee un avance tecnológico sustancial, que para más que varios sujetos amantes de las tardones relatan que todo esto está remplazando a las técnicas ancestrales y esquivando que el conocimiento sea heredado de generación en generación (Hernández Morales, 2012).

Las investigaciones aseguran que la única forma de preservar las técnicas culinarias ancestrales, es con la herencia dejada por abuelos a nietos, quienes nacieron y crecieron ejerciendo este tipo de rituales y prácticas culinarias, como parte de una cotidianidad haciéndolo parte de su identidad cultural.

Entre las técnicas ancestrales utilizadas se puede encontrar la cocción en piso, que consiste en realizar un hoyo en la tierra, en el cual posteriormente se colocaran piedras incandescentes, donde antiguamente se cocinaban ciertos tubérculos como mellocos,

habas, papas, ocas entre otras, esta cocción se ejerce al tapar las piedras con los ingredientes con hojas de achira y tierra.

La cocción en paila de bronce, donde la herramienta principal es esta paila, esta técnica es utilizada en Ecuador en especial la zona andina, esta cocción se distingue por poseer una excelente conducción de temperatura, ya que el bronce consiste en una aleación entre cobre y estaño, los principales platillos que son elaborados las tradicionales pailas de bronce son los famosos helados de paila, la fritada y en ciertas zonas con rumbo a Aguaján, zona rural del canto de Ambato se aprecia el ingenio de los pobladores, los cuales desde ya hace muchos años elaboran los tamales en esta herramienta de cocina, haciendo uso de paja para mantener la humedad en la cocción de los tamales (Hernández Morales, 2012).

Las que comúnmente se conoce como gastronomía con técnicas ancestrales Yáñez Castro (2015), dice que simplemente son procesos o reglas que poseen peculiaridades y suelen ser de origen específico, los mismo que han sido aplicados por nuestros antepasados es decir los ancestros de cierta población, con el fin preparar alimentos para evitar de esta forma se descompongan y realizando comidas que sean digeribles o amenos asimilables y agradables al gusto.

Meléndez Torres (2009) describe a la cocina como un reflejo de la historia social, familiar e individual de un sujeto, y en este aspecto es factible conocerla como un sistema social y cultural, donde es factible dar cuenta del como se vivía en el pasado y ahora como se vive en el presente. De esta forma la cocina toma una apariencia que es de fundamental importancia dentro de una cultura en los pueblos, de los cuales los pobladores no son ajenos a las alteraciones que suceden en el ambiente sea este social, político o económico.

Existen aspectos que alteran el tema de la alimentación, un claro ejemplo es lo ocurrido en las décadas de los años setenta y ochenta, que fueron una cadena de sucesos poco afortunados, pero sobre todo por la apertura y liberación económica, lo que afecta directamente a los países en desarrollo, ya que por carencias modifican las prácticas alimentarias, tanto como en los productos que son para consumo como en la continuidad y variabilidad de consumo, dichos factores perjudican directamente a las zonas campesinas, las mismas que son los principales productores de alimentos, y al no poder contar con

ellos las técnicas de preparación de los productos faltantes, van quedando resagadas (Atkins, 2001)

Las técnicas de cocción de los alimentos dentro de las comunidades estudiadas aun persiste en el tiempo el uso de maderas secas o leña como principal combustible de la cultura gastronómica ya que esta a la vista de todos los pobladores, que buscan preservar esta económica forma de transformar los alimentos a un delicioso platillo, tradicional y altamente nutritivo. Estas técnicas ancestrales son complementadas con hornos y ollas de barro, ya que estos utensilios son esenciales en la gastronomía indígena, en la actualidad existían personas que su labor económica principal era el elaborar este tipo de ollas con arcilla, material que es fácil de moldear y que otorga a los alimentos un sabor indescritible al momento de estar en contacto directo con el fuego (Sanchez, 2018)

En la actualidad aun se puede encontrar los utensilios elaborados en arcilla como ollas, tiestos, al igual que cazuelas de barro, cucharas de palo, tablas de madera, ollas de aluminio fundido y una que otra olla de peltre, por lo general estos utensilios pueden ser localizados en la cocina de una abuela indígena si estos aun están en uso o al menos vestigios de ellos.

Técnicas Tradicionales de cocción

Tabla 1: Técnicas de cocción tradicionales

Técnicas de cocción	
Al vapor	Esta técnica es posible aplicarla en dos formas, la primera se puede decir que es a presión donde los alimentos se cocen dentro de una olla cerrada herméticamente, y sin presión es donde se hace uso de rejillas, el agua no debe superar la altura de la rejilla y por lo general debe permanecer a temperatura de 94 grados C.
Ahumado	Se somete a los alimentos a una exposición directa de humo que proviene de una pequeña hoguera generalmente realizada con madera y otras especias.
Hervido	En esta técnica los alimentos son cocidos al sumergirlos en líquido el mismo que puede un caldo o agua en estado de ebullición durante un periodo corto de tiempo, esto está sujeto al tipo de alimentos que se cocinan.

Freir	Es cocer los alimentos en un ambiente cargado de grasa a temperaturas aproximadas de 160 - 175 grados C.
Pachamanca	Esta tecnica es de margen laboroso ya que se debe cabar un agujero en la tierra lo suficientemente profundo para agregar piedras incandescentes y poder indorucir los alimentos para posteriormente cubrirlos conojas y tierrar por dos a tres horas
Hornear	Consiste en cocer los alimentos a base de un calor seco, con ausencia de liquidos, se lo realiiza frecuentemenete en hornos que han sido elaborados con ladrillos o en hornos comunes.
Sudado	Es la forma de cocinar ya sea pescado o marizcos con el uso del vapor originario de la corteza de platano verde.
Tapado	Se caracteriza en mantener todo el proceso de concion tapado con una cantidad apropiada de liquido, esta tecnica es milenaria
Olla de barro	Por este medio se prepara los alimentos en cazuelas de barro especial
Blanqueado	Tecnica utilizada en coccion de marisco y pescados previo a una preparacion final
Asado	Consiste en exponer directamente al fuego los alimentos sin una regillas o vajilla.
Asado dentro de caña	Utilizada para asar pescados de poco tamaño en el interiroy de de carrizo o guadua con los extremos bien tapados por hojas, posteriormente se los coloca directamente en el fuego para su consion
Asar en las cenizas	Se emplea al poner los alimentos sobre la hoguera para su coccion con fuego protegido por las cenizas
Asa en brasa	Se coloca sobre todo carnes directamente al fuego
Hauatia	Tecnica prehispanica de coccion que se basa en el cambio de tuberculos como papas, ocas, camotes, achira, otros con terrones o piedras calientes que posteriorente son cubiertas con tierra con el conbetivo de preservar el calor
Piedras calientes	La coccion se realiza con expocion de alimentos al tacto con las piedras calientes las mismas que se colocan encima o entre los alimentos, se emple de la misma forma para calenta liquidos o cocinar sopas.
Fermentado	Es empleada para la preparacion de chicha, la misma que reposa por un periodo de tres dias en un resipiente para la correspondiente fermentacion
Tostado	Consiste en el uso de Kallanas o mejor conocidos como tiestos en el cual se realisas el tostar las semillas
Alimentos envueltos en hojas	Cosnsite en enrollar alimentos, masas en hojas para luego sea su cocion al vapor o brasas.

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Fuente: (Salas, 2015), (Carvajal Villota, 2020)

Gastronomía típica

Arteage Calispa (2019), se producía acerca del procedimiento alimentario cultura es el plus a la técnica de preparación y distribución de las recetas con contenido tradicional, autóctona de cada región que comprende gran importancia simbólica de igual manera existe afinidad entre los miembros de una comunidad que transmite de generación en generación los saberes. Al igual es considerado patrimonio gastronómico a toda preparación o producto nativo, como pueden ser las hortalizas, tubérculos que figura las diferentes regiones, incluyendo con igual importancia a los animales de crianza para el consumo como el ganado. Por medio de ingredientes, formulas y técnicas de cocción es que se ha conseguido concretar patrones de una identidad con influencia de antepasados de orígenes étnicos, a todo este se debe incrementar las revelaciones culturales que se ha sufrido dentro de una región (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2013)

Con el fin de hablar del origen de la gastronomía en el país Ayala (2008), textualiza que el Ecuador estuvo ya poblado hace aproximadamente doce mil años atrás, donde las condiciones climatológicas ya eran propicias para el desarrollo de la vida humana, investigadores aseguran que tienen hallazgos de vestigios humanos más antiguos en el sector del El Inga en la actualidad conocido como el Ilaló. Acorde a los estudios los primeros habitantes se dedicaban a la cacería y a la recolección de plantas comestibles que en su mayoría eran recogidos en los bosques andinos, con el transcurso del tiempo estos primeros habitantes aprendieron la domesticación de animales y la siembra, esto lleva a el dominio de la agricultura y mejora alimentaria.

El Ecuador posee una vasta y variada cultura gastronómica, que es mayormente reconocida por el uso y manejo de ollas de barro al igual que la aplicación de técnicas tradicionales como es el ahumando, la gastronomía que predomina es principalmente una mezcla criolla e indígena, con el uso de ingredientes indígenas como el maíz, papas, cacao, yuca, aves y mariscos y la mezcla con productos introducidos por españoles en los años de colonización como la carne, cebolla, trigo, leche entre otros, esta es la causa de que el Ecuador sea poseedor de una gastronomía vasta vinculada con cada territorio los mismos que son diferentes en cultura ya que tienen sus propias costumbres y tradiciones (Escobar, 2012).

El propósito de las autoridades es dar a conocer el origen de la infinidad de riquezas gastronómicas de la provincia de Imbabura y del país mismo, conceptualizado como parte de una cultura y resaltando que es el motor principal de una económica igualmente turística, donde con gran esmero se trabaja en la otorgar espacios para la capacitación y motivación con el fin de que la población considere a la gastronomía como uno de las principales motores del desarrollo económico social, ya que con apoyo de chefs, cocineros, familias, organizaciones, representantes de barrios y parroquias que cuentan con una inmensa diversidad de técnicas culinarias y diversidad se cocina lo que contribuirá de primera mano al refuerzo de las distintas estructuras que cooperan directamente con el desarrollo productivo (Prefectura de Imbabura, & GAD Provincial de Imbabura, 2018).

Platillos típicos

Tabla 2: Gastronomía típica de la provincia de Imbabura

Gastronomía Típica

• Las carnes coloradas de Cotacachi	• Colada de churos
• Las empanadas de morocho de Ibarra	• Sopa de quinua
• Los choclos asados con queso de Ibarra	• Locro de pepa
• Los cuyes de Chaltura y Natabuela	• Sopa de zanahoria blanca
• Helados de paila de Ibarra	• Berros con pepa, papa y tostado
• La chicha de jora en Cotacachi	• Arvejas con tostado y salsa de pepa
• La chicha del Yamor en Otavalo	• Rosca tanda
• La fritada de Atuntaqui	• Dulce de remolacha
• El hornado de Ibarra	• Dulce de oca
• Los cueritos asados de Ibarra	• Chonclo tanda
• El arrope de Mora y de Uvilla, en Ibarra	• Carne colorada y mechada

• Las nogadas y las empanadas de yuca, en Ibarra	• Chicha de Jora
• Pan de leche en Caranqui	• Colada de maíz tostado
• Pescado en Yahuarcocha	• Locro de zambo
• Locro y caldo de sangre de Ibarra	• Cuy con papa
• El zancocho y los llapingachos de Ibarra	• Blendo con salsa de tocte
• Tilapia frita, al horno	• Dulce de higos
• Caldos de gallina criolla	• Arroz de cebada dulce
• Empanadas	• Chawarmishki
• Choclo con queso	• Dulce de zapallo
• Chochos con tostado	• Sango
• Choclo mote con mellocos	• Tortilla de tiesto de sal y de dulce
• Morocho dulce	• Champús

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Fuente: (Arteage Calispa, 2019)

1.2 Objetivos

Objetivo General:

Estudiar la antropología culinaria de la localidad de Intag en la provincia de Imbabura

Objetivos Específicos:

- Inventariar los platillos más representativos de la localidad de Intag.
- Analizar los saberes y las técnicas culinarias en la elaboración de los principales platillos en la localidad de Intag en la Provincia de Imbabura.
- Crear un podcast de la riqueza gastronómica autóctona de la localidad de Intag con el fin de que se preserve en el tiempo.

CAPITULO II

METODOLOGIA

Para la presente investigación, que tiene como objetivo estudiar Antropología en la cocina local Intag, se emplearan los siguientes materiales y métodos.

2.1 Materiales

Fichas productos elaborados

Las fichas atlas son una forma en la cual se procesa y presenta información que es recolectada en un territorio específico, buscando dar un listado de los patrimonios alimentarios emblemáticos elaborados a partir de la memoria viva de la población, ubicar geográficamente las zonas en las que se producen y definir las características del patrimonio alimentario que están presentes en el territorio, para dar facilidades a los usuarios de las fichas atlas.

Tabla 3: Ficha Producto Elaborado y su descripción

The diagram shows a form with the following fields and their corresponding numbered arrows:

- 1**: Points to the 'Nombre del producto' field.
- 2**: Points to the 'Ancestralidad' field.
- 3**: Points to the 'Época de consumo' field.
- 4**: Points to the 'Lugares de consumo' field.
- 5**: Points to the 'Descripción' field.
- 6**: Points to the 'Zonas tradiciones de consumo' field.
- 7**: Points to the 'Parroquia, cantón' field.
- 8**: Points to the 'Época de consumo' field.
- 9**: Points to the 'Forma de preparación' field.
- 10**: Points to the 'Ingredientes' field.
- 11**: Points to the 'Saberres' field.
- 12**: Points to the 'Técnicas culinarias' field.
- 13**: Points to the 'Propiedades' field.
- 14**: Points to the 'Estado de conservación' field.
- 15**: Points to the 'Estado de conservación' field.

Nombre del producto			
Ancestralidad			
Época de consumo			
Lugares de consumo			
Descripción			
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón		Época de consumo	
Ingredientes		Forma de preparación	
Saberres		Técnicas culinarias	
Propiedades		Estado de conservación	

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Descripción

1. Forma tradicional de llamarlos al producto
2. Prehispánicas: Previo a la colonización.
Criollos: Mestizaje gastronómico.
Contemporáneas: Desarrollo al XX

3. Cotidiano o festivo
4. Privado o publico
5. Imagen del producto
6. Descripción breve del producto: Sopa, Plato fuerte, Postre, Cucayo, Bebida, Salsa, Conserva.
7. Regiones donde se encuentra el producto.
8. Época del año para consumo.
9. Nombre de la parroquia y cantón.
10. Ingredientes a usar sin cantidades.
11. Descripción de técnicas y principio de la preparación para ser patrimonio.
12. Conocimientos transmitidos en generaciones
13. Técnicas nativas de preparación y cocción
14. Propiedades nutritivas.
15. Común: Consumo tradicional en abundancia.
Raro: Conocido, pero difícil de encontrar.
En peligro: Por desaparecer, escaso.

Lista de chequeo de los productos con mayor aceptabilidad en los pobladores de Intag.

En el siguiente listado se presenta veinte platillos propios de la región con el fin de que la población a la que va dirigida, elija las opciones que a su opinión son las que de mejor manera representan a la localidad.

Universidad Técnica de Ambato
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación
Carera de Turismo y hotelería

Antropología en la cocina local Intag

Del siguiente listado señale los 10 platillos que a su consideración son los más representativos.

1	Morocho dulce	
2	Trucha frita	
3	Fritada de puerco	
4	Picadillo	
5	Tortilla de tiesto	
6	Canario	
7	Bledo con pepa	
8	Fritada de cuyago	
9	Cuy asado	
10	Café de Intag	
11	Chicha de Jora	
12	Mote casado	
13	Chuchuca	
14	Ahogado de cebolla con camote	
15	Colada de Zambo	
16	Armadillo	
17	Rosca de tanda	
18	Caldo de gallina de campo	
19	Champús	
20	Pan de paila	

2.1.2 Población

La población es la totalidad de personas sobre los que se puede analizar el fenómeno de estudio planteado, En este caso los habitantes del valle de Intag.

2.1.3 Muestra

La muestra es el subconjunto de la población en la que se efectúa la investigación, en ella se presenta la particularidad o fenómeno a estudiar, ésta se la define como representativa para la toma de decisiones, manejando que la misma facilite precisión en los resultados. En la presente investigación se va a utilizar un muestreo no probabilístico a decisión del investigador que cumplan con las siguientes características: Hombres y mujeres en un rango de edad de 18 a 70 años de edad que sean pobladores del valle de Intag. Individuos involucrados en el desarrollo local gastronómico, sector turístico gastronómico, que les interese la cocina local o a su vez personas que cumplan el rango de edad que gusten de la comida tradicional.

Los resultados de la misma servirán para elegir los platillos que serán tomados en cuenta en la propuesta.

2.1.4 Calculo de la muestra

Para el cálculo de la muestra se utilizará la siguiente formula estadística:

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

N= Es el tamaño de la población (15000 individuos).

e= Es el error asignado 8%

k = Es la constante del nivel de confianza que se asigne (90% = 1.65).

p = Debido a que no se ha estudiado el fenómeno y que ésta variable representa la porción de individuos aproximada que tendrán la característica estudiada se asigna (0.5).

q = Es la porción de individuos que no poseen la característica del estudio en curso, y como no se ha estudiado dicho fenómeno se asigna (0.5).

n = 106

2.2 Métodos

Al ser una investigación transeccional, es decir se recogen datos en un solo momento donde su finalidad es describir variables y a su vez analizar la incidencia e interrelación en un momento dado, la presente se considera una investigación básica no experimental debido a que su finalidad es generar conocimiento, por tal razón tenemos los siguientes métodos:

2.2.1 Descriptiva

Mediante este tipo de investigación, se podrá obtener una descripción de las dimensiones que se manejan en los instrumentos de análisis de la antropología en la cocina local Intag en la investigación científica, realizando una orientación en conclusiones dominantes de la preeminencia y la utilidad de dicho instrumento, además de inquirir la incidencia de los niveles de las variables en la población encontrada; es decir se proporciona una descripción.

2.3 Procesamiento de la información

Todos los datos levantados en la investigación de campo se procesarán de la siguiente manera:

- Investigación de platillos tradicionales locales.
- Levantamiento de fichas de platillos locales de la región.
- Creación de lista de chequeo de los productos con mayor aceptabilidad.
- Proceso de análisis de resultados obtenidos.
- Selección de 10 productos elaborados con mayor índice de aceptabilidad local.
- Establecer guion podcast.
- Producción del podcast.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados.

Análisis de los resultados de la lista de chequeo de los productos con mayor aceptabilidad

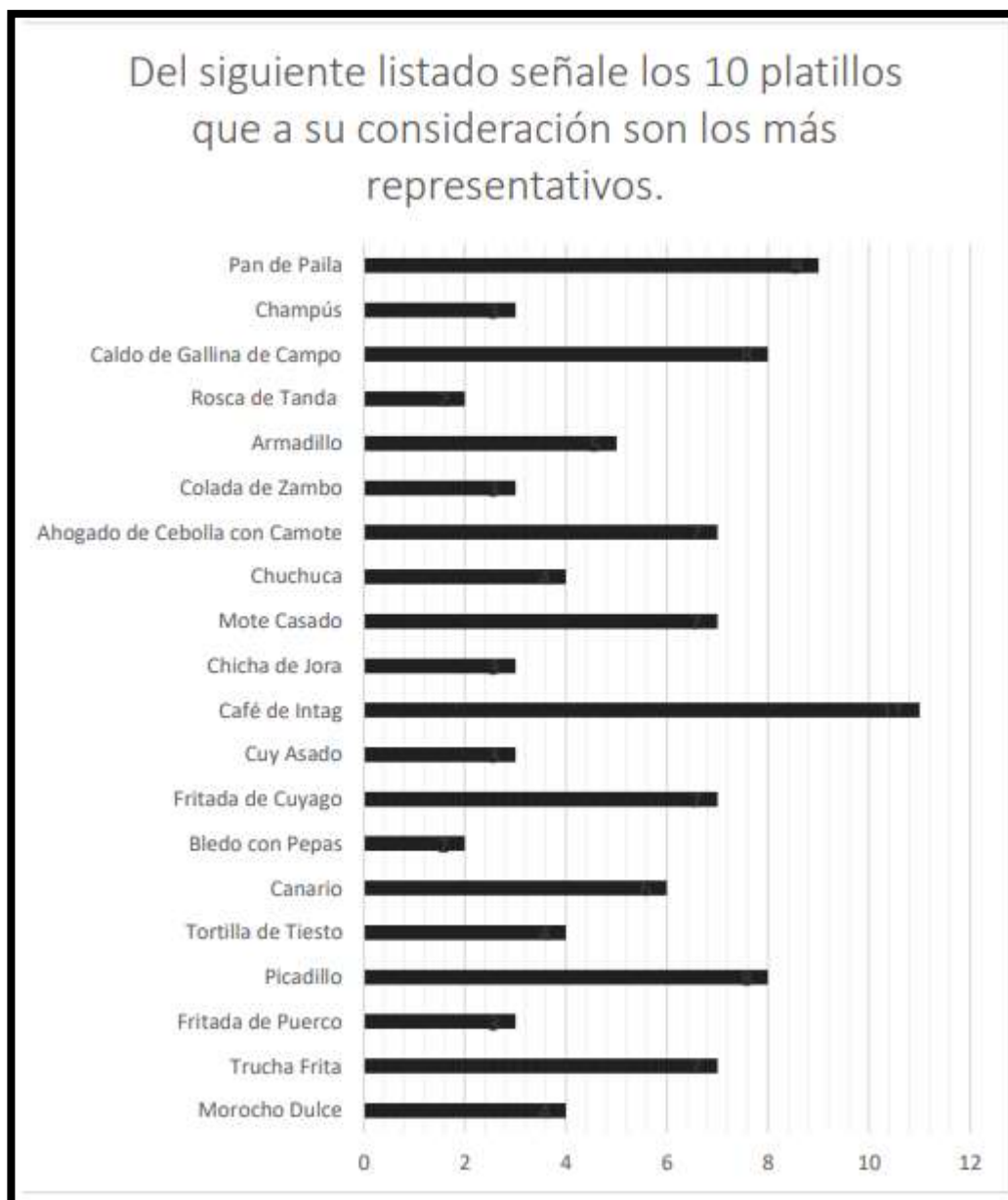
Tabla 4: Analisis de los resultados de la lista de chequeo de los productos con mayor aceptabilidad

Del siguiente listado señale los 10 platillos que a su consideración son los más representativos.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Morocho Dulce	4	3,8%
Trucha Frita	7	6,6%
Fritada de Puerco	3	2,8%
Picadillo	8	7,5%
Tortilla de Tiesto	4	3,8%
Canario	6	5,7%
Bledo con Pepas	2	1,9%
Fritada de Cuyago	7	6,6%
Cuy Asado	3	2,8%
Café de Intag	11	10,4%
Chicha de Jora	3	2,8%
Mote Casado	7	6,6%
Chuchuca	4	3,8%
Ahogado de Cebolla con Camote	7	6,6%
Colada de Zambo	3	2,8%
Armadillo	5	4,7%
Rosca de Tanda	2	1,9%
Caldo de Gallina de Campo	8	7,5%
Champús	3	2,8%
Pan de Paila	9	8,5%

Elaborado por: (Andrade L. 2020)

Tabla 5: Muestra de resultados



Elaborado por: (Andrade L. 2020)

Discusión


Criterio de más alta aceptabilidad porque los resultados denotan realce en alguno de los platillos, eso indica que la población encuestada da a lugar a que los diez platos: Café de Intag, pan de paila, caldo de gallina, picadillo, ahogado de cebolla con camote, mote casado, trucha frita, canario,

armadillo, fritada de cuyago. Los platillos mencionados son los que mejor preservados están del pasado al presente, es decir que aún conservan las formas tradicionales de preparación y es conservado a la cotidianidad en el tiempo actual.

Análisis de los resultados de las fichas


Fichas Producto Elaborado

Tabla 6: Morocho con leche

Nombre del producto	Morocho con leche	
Ancestralidad	Prehispánicos	
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados.	
Descripción	Bebida, consiste en una colada dulce con granos de morocho partido acompañados de leche y endulzante.	
Zonas tradiciones de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia
Apuela,	Todo el año	
Ingredientes	Forma de preparación	
El ingrediente principal es el morocho partido, como endulzante se utiliza a la panela sea en trozos o molida, para aumentar el aroma se coloca canela, todo esto de coce en agua y al final se coloca leche.	El grano debe ser previamente remojado mínimo una noche, para posteriormente fregar el morocho y separe el afrecho, se debe cernir y conservar el agua para molerlo el grano en piedra. Cocinar el grano partido en el agua reservada revolviendo constantemente para evitar que se adhiera a la olla hasta el grano este suave, en este momento se debe añadir la canela, panela y finalmente leche, se debe permitir que el preparado haga hierva unos minutos más.	
Saberes	La forma de pelar y moler y limpiar el grano.	
Técnicas culinarias	Técnica a resaltar es la de moler el grano en piedra.	
Propiedades	Aporta proteínas, lípidos, fibra	
Estado de conservación	Común	


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 7: Fritada de puerco

Nombre del producto	Fritada de puerco		
Ancestralidad	Criollo		
Época de consumo	Cotidiano, festivo		
Lugares de consumo	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados.		
Descripción	Platillo fuerte que consiste en fritar carne gorda de cerdo, acompañada de mote, tostado, tortilla de papa, choclos, queso y maduros fritos, se lo puede servir con ají y curtido		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Se corta la carne de cerdo de las piernas y del lomo cortando en trozos gruesos para marinar con ajo, cebolla, comino, ramas de aznayuyo. Se frida la carne, tostado, papas además de plátano acompañado con la guarnición de mote, choclo entero y papas.	Primero debe prepararse la marinación que consiste en mesclar ajo, cebolla, comino, ramitas de aznayuyo y sal, donde se debe dejar la carne de puerco reposar toda la noche, cortes de piernas o lomo, para posteriormente cortarla en trozos gruesos y cuadrados, luego se retira la carne con los jugos de la marinación y se lo coloca en una paila de bronce acompañado de ajos y cebollas enteros, en la cocción se coloca agua y se tapa para que hierva, cuando se seque el agua se debe revolver constantemente hasta que la carne dore, en la misma paila con la restante de la fritada preparar el tostado, al igual que las papas previamente cocinadas, además del plátano. Como guarnición de cocina el mote entero, el cholo y las palas para servir junto a la fritada.		
Saberes	Preparación a en paila de bronce a fuego de leña.		
Técnicas culinarias	Técnica a resaltar es la del uso apropiado de la paila de bronce		
Propiedades	Forma deliciosa de consumir proteínas.		
Estado de conservación	Común		

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)


Tabla 8: Tortilla de tiesto

Nombre del producto	Tortillas de tiesto		
Ancestralidad	Prehispánicos		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares, puestos en la calle y mercados		
Descripción	Cucayo de tortillas artesanales hechas a base de harina de maíz y cocidas en un tiesto a base de calor.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Harina de maíz en la cual se incorpora un chorro de agua y manteca de puerco conjuntamente con huevo, levadura, panela o sal.	Cernir en cedazo la harina de maíz para limpiarla y agregar agua tibia en una cacerola junto con sal en el caso de las tortillas de sal o miel de panela en el caso de las tortillas de dulce, posteriormente se debe incorporar levadura disuelta a la mezcla con la manteca de chanco y el huevo, integrar bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, después hacer las tortillas y aplanar hasta obtener el grosor deseado mientras se calienta el tiesto, finalmente dorar las tortillas de ambos lados evitando que se quemem.		
Saberes	Empleo del cedazo para limpiar la harina al igual que la limpieza y uso del tiesto.		
Técnicas culinarias	Técnica a resaltar limpieza, y uso de del tiesto.		
Propiedades	Forma sana de ingerir fibra		

Estado de conservación	Rara, pero se puede encontrar en puntos específicos.
-------------------------------	--


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 9: Bledo con pepa de tocte

Nombre del producto	Bledo con pepa de tocte		
Ancestralidad	Nativos		
Época de consumo	Ocasional		
Lugares de consumo	Hogares		
Descripción	Plato fuerte de bledo cocinado acompañado con almendra de tocte.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Bledo con la almendra de tocte, cebolla blanca preparado con manteca de chanco, sal y comino.	Cocinar las hojas de bledo hasta aproximadamente 15 min. Posteriormente retirar, exprimir el bledo y reservarlo. Para conseguir la almendra del tocte se debe abrirlo para después moler la almendra un poco. En un sartén se debe incorporar manteca de chanco, la cebolla blanca previamente picada conjuntamente con la almendra molida para sazonar con sal y comino finalmente incorporamos el bledo con la preparación de almendra de tocte.		
Saberes	Elegir las almendras correctas al igual que las hojas para la preparación.		
Técnicas culinarias	Preparación del bledo para que la hoja no se deshaga y quede en el punto necesario.		
Propiedades	Preparación sana y nutritiva.		
Estado de conservación	En peligro, no es nada frecuente encontrar esta preparación.		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 10: Cuy asado

Nombre del producto	Cuy asado		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano, festividad		
Lugares de consumo	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados		
Descripción	Plato fuerte, cuy asado a la brasa que usualmente suele ser acompañado con papas, habas, choclos y mellocos cocinados o puede comerse solo.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Cuy entero pelado con maíz racusara o mejor conocido como mote, con manteca de puerco, cebolla blanca, ajo y comino.	Lo primero es preparar el cuy, se debe retirar viseras y pelo, mientras en un recipiente se coloca sal, ajo molido, comino y achiote todo bien integrado para colocar el cuy pelado y poder dejarlo reposar una noche completa así se impregna bien los sabores, para poder asarlo por alrededor de una hora en tulpá y con ayuda de una cebolla blanca como brocha colocar periódicamente la manteca de chanco en el cuy con el fin se dore bien, se lo acompaña con mote cocinado y tostado.		
Saberes	Consumo de cuy asado, pelado y lavado.		
Técnicas culinarias	Cocción en tulpá y uso de manteca de puerco para conseguir un punto perfecto de duración.		
Propiedades	La carne de cuy es bajo en grasa y alto en valor nutritivo.		
Estado de conservación	Común		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 11: Chicha de Jora

Nombre del producto	Chicha de Jora		
Ancestralidad	Prehispánicos		
Época de consumo	Cotidiano, Festivo		
Descripción	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados		
Descripción	Bebida refrescante fermentada a base de maíz.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Se usa maíz shinlly sara, agua endulzado con panela aromatizado con canela y hojas de pumamaqui.	En la preparación se empieza humedeciendo el maíz y lo tapamos con hojas de pumamaqui hasta que el grano germine, después de que el grano germine se lo coloca dentro de un costal para que pueda adquirir dulzor, posterior se debe dejar que el grano se seque por al menos tres días sobre una estera para cuando este seco poder molerlo para convertirlo en harina de maíz, después colocar la harina en un cuenco con agua para dejarlo reposar toda la noche para después cernir la harina y ponerla en una olla con agua para ponerlo a cocinar un mínimo de cinco horas, hasta tener una consistencia espesa y ligeramente grasosa. La miel de panela se prepara en una olla con canela y agua donde la panela se trasforma en miel, luego dejar fermentar la bebida tres días sin cernir.		
Saberes	Fermentación del grano		
Técnicas culinarias	Trituración del grano y germinación		
Propiedades	Bebida natural y sin conservantes		
Estado de conservación	Raro		

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)


Tabla 12: Chuchuca

Nombre del producto	Chuchuca		
Ancestralidad	Prehispánicos		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares Puestos de comida		
Descripción	Sopa con variedad de maíz amarillo el cual es deshidratado al sol por un periodo largo acompañado por puerco.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Chuchuca (maíz) con costillas de puerco al igual que manteca con papa, zanahoria, col, cebolla blanca, apio y hojas de laurel.	Se debe cocinar con agua la chuchuca acompañado de las costillas de puerco y la col cortada en trozos, para después agregar el cilantro picado, laurel y la rama de apio, las papas previamente cortadas en cubos, agregar la zanahoria picada y cebolla cortada finamente y la manteca de puerco, todo debe cocinarse por alrededor de una hora en tulpa.		
Saberes	La preparación de la chuchuca al secarlo al sol o en tiesto de barro para molerlo poco a poco según se vaya a consumir.		
Técnicas culinarias	Moler el grano de maíz húmedo, cocción en tulpa.		
Propiedades	Consiste en una fuente de carbohidratos el cual aporta forofa y grasa en baja cantidad.		

Estado de conservación	Raro
-------------------------------	------


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 13: Colada de zapallo dulce

Nombre del producto	Colada de Zapallo dulce		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares		
Descripción	Bebida espesa y dulce que por lo general se disfruta caliente.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela,	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Zapallo endulzado con panela, harina de maíz con leche y canela	Se inicia la preparación al pelar el zapallo y conservar la cascara, después de pelado se corta en cuadrados y se lo cocina en leche hasta que el zapallo se desintegre, se incrementa los trozos de cascara a la cocción al igual que la harina previamente disuelta en agua, revolviendo constantemente, colocar la canela y la panela, dejar que se cocine por una hora.		
Saberes	Preparación de colada dulce de zapallo maduro.		
Técnicas culinarias	Pelado y picado del zapallo, cocción hasta que se deshaga.		
Propiedades	Bebida natural que ayuda a los problemas digestivos, mantiene a raya la hipertensión, es un alimento antiinflamatorio, aumenta los niveles de energía.		
Estado de conservación	Raro		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 14: Rosca Tanda

Nombre del producto	Rosca Tanda		
Ancestralidad	Prehispánico		
Época de consumo	Fiestas navideñas		
Lugares de consumo	Hogares,		
Descripción	Postre, Rosca de harina horneada		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Harina de maíz con levadura azúcar y sal.	Disolver la levadura en agua tibia, agregar la harina del maíz, (Maíz seco y molido a piedra para obtener la harina) formar una maza y amasar sobre una batea y dejar reposar por lo menos una hora para después armar las rocas y colocarlas en una lata de horno y hornearlas por media hora a temperatura de 170 grados.		
Saberes	Aplicar la batea		
Técnicas culinarias	Molido del maíz en piedra para obtener la harina.		
Propiedades	Alto en consumo de fibra es nutritivo.		
Estado de conservación	Rara		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 15: Champús

Nombre del producto	Champús		
Ancestralidad	Prehispánico		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares, puestos locales de comida		
Descripción	Bebida dulce que en algunas locaciones reemplaza a la colada morada.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Harina de maíz con hojas de arrayán y hojas de naranja, aromatizada con canela, pimienta dulce e ishpingo, endulzado con panela.	Se debe dejar remojar la harina obtenida del maíz por un rango mínimo de cuatro días en olla de barro para después cernir en cedazo y cocinar un rango de tres horas acompañado de canela, ishpingo y pimienta dulce, para finalizar la preparación se agrega las hojas de naranja y hojas de arrayan se deja cocinar por media hora más.		
Saberes	Granos fermentados.		
Técnicas culinarias	Conservación en ollas de barro.		
Propiedades	Bebida		
Estado de conservación	Rara		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 16: Trucha Frita

Nombre del producto	Trucha frita		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Locales comerciales, hogares, mercados.		
Descripción	Plato fuerte que consta de trucha de rico fresca frita acompañada de papas y curtido.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Trucha arcoíris con sal ajo pimienta y comino, se utiliza harina y aceite y se acompaña con yuca, tostado, tomate riñón, cebolla paitaña y limón.	Se inicia retirando las escamas de la trucha al igual que las vísceras, limpiando a profundidad el pescado para después cortarlo y sazonarlo con ajo, sal, comino y pimienta después se lo deja que se macere por media hora continuando se embadurna con harina y se procede a freír en una paila con abundante aceite caliente hasta que este dorado. Mientras se cocina la yuca en trozos y pelada con sal se pica la cebolla y tomate riñón para el curtido con gotas de limón y pisca de sal. Una vez todo listo se sirve el pescado frito con yucas y curtido.		
Saberes	Pesca de trucha en ríos con anzuelo.		
Técnicas culinarias	Fritado de trucha con harina		
Propiedades	La trucha es contiene selenio, fosforo, potasio, y rico en vitaminas.		
Estado de conservación	Común		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 17: Picadillo

Nombre del producto	Picadillo		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares		
Descripción	Plato fuerte que se asemeja a un sancocho con carne de puerco.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Plátano verde con frijol, habas, yuca, leche, carne de puerco, sal.	Se inicia pelando el plátano verde y la yuca para después hacerlo trozos pequeños con las manos y en una olla con agua vertimos el frijol con las habas al igual que la yuca y el plátano verde previamente trozado, integramos carne de puerco cortada en cuadrados, un chorro de leche y sal. Dejamos cocinar sobre la tulpá hasta que el grano y la carne estén completamente suaves.		
Saberes	Usar las manos para picar productos duros en trozos.		
Técnicas culinarias	Cocción en tulpá.		
Propiedades	Alto nivel en vitaminas, proteína animal y vegetal.		
Estado de conservación	Raro		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 18: Canario

Nombre del producto	Canario		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Festivo		
Lugares de consumo	Hogares.		
Descripción	Bebida con licor es de sabor dulce y se lo sirve frío.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Aguardiente con leche, huevo, canela, clavo de olor y azúcar.	Se inicia la preparación hirviendo la leche con canela, clavo de olor y azúcar en una olla de barro, mientras la leche hierve se baten los huevos yemas y claras, una vez que la leche este hirviendo se integran los huevos batidos, dejar cocinar por cinco minutos después se integra el licor y se apaga la cocción. Se debe estar constantemente revolviendo.		
Saberes	Un buen canario no se corta		
Técnicas culinarias	Uso de estrella de palo para espesar y evitar que se corte la preparación		
Propiedades	Bebida rica en proteínas y calorías que brindan energía.		
Estado de conservación	Raro		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 19: Fritada de Cuyago

Nombre del producto	Fritada de cuyago		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano y festividades		
Lugares de consumo	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados.		
Descripción	Plato fuerte que consta de cuy preparado en pequeños trozos hechos fritada.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Cuy con cebolla blanca, ajo, sal, manteca de puerco y achiote en pepa.	Pelar con agua hirviendo y retirar las vísceras del cuy, lavar bien y posterior picar en trozos. Aparte en piedra se muele el ajo con la cebolla y sal para obtener el aliño, en este aliño se adoba el cuy mientras que en una olla pequeña se calienta la manteca de puerco junto con el achiote para obtener el color, retiramos y colocamos esto con un poco de agua y manteca de puerco para freír el cuy.		
Saberes	Consumo de cuy, pelado y lavado.		
Técnicas culinarias	Manejo de piedra para moler ingredientes		
Propiedades	Rico en omega 3 y omega 6		
Estado de conservación	Raro		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 20: Café de Intag

Nombre del producto	Café de Intag		
Ancestralidad	Prehispánicas		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados.		
Descripción	Bebida de café recién tostado y pasado, caracterizado por su gran aroma y sabor.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Café y panela	Se inicia con la cosecha del fruto para luego dejarlo secar al sol extendido en una estera hasta que esté completamente seco para poder retirar la cascara, después se tuesta el grano en el fogón mientras de lo va revolviendo constantemente con cuchara de palo, luego del tueste del grano se lo muele en molino de piedra y finalmente se hierve agua y en colador de tela se coloca el café previamente molido y se vierte el agua caliente haciendo un filtrado con el café. Se sirve bien caliente y es opcional agregar panela para endulzarlo.		
Saberes	Punto exacto de tueste del café, completamente orgánico		
Técnicas culinarias	Molido del grano y filtrado con tela.		
Propiedades	Fuente natural de energía.		
Estado de conservación	Común		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 21: Mote Casado

Nombre del producto	Mote casado		
Ancestralidad	Prehispánico		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares, Mercados.		
Descripción	Plato fuerte, mezcla de mote con		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Mote con frejol, sal y carne de puerco hecho fritada.	Para comenzar con la preparación lo primero que se debe hacer es pelar el grano y para ello se usa ceniza de tusa, se vierte la ceniza en una paila con agua y se coloca sobre la tulpa, cuando este caliente se pone el grano, revolver constantemente hasta que al tocarlo se separe la cascara del grano para luego retirarlo del fuego y refregar muy bien en una canasta luego lavar bien hasta retirar la totalidad de la ceniza del grano al igual que las cascara. El mote totalmente limpio se lo pone a cocinar en la tulpa ya cuando este suave el mote se integra el frejol y la sal, se deja cocinar hasta que los dos granos estén suaves. se lo sirve con fritada de puerco. Toda la cocción se la realiza en tulpa.		
Saberes	Uso de la ceniza para poder pelar el grano.		
Técnicas culinarias	Pelado de grano con ceniza y lavado en canasta.		
Propiedades	Alto valor nutritivo contiene proteína, calorías y carbohidratos sanos.		
Estado de conservación	Raro		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 22: Ahogado de cebolla con camote

Nombre del producto	Ahogado de cebolla con camote		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares		
Descripción	Plato fuerte de camote cocinado con una especie de salsa de huevo y cebolla.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Cebolla blanca, camote, cilantro, ajo, manteca de puerco, achiote, sal y huevo.	Se comienza la cocción con el pelado de los camotes de sal para después cortarlos a la mitad, colocarlos en una olla con agua, sal y cocinarlos en la tulpa hasta que estén suaves, mientras se pica cebolla blanca finamente junto con el cilantro, ajo y en otra olla se lo ahoga bien con manteca y un poco de achiote para dar color, pisca de sal, con poca agua y revolver, a esto añadir un huevo y continuar revolviendo hasta que quede todo bien mesclado, no dejar que la preparación se seque. Servir junto con los camotes.		
Saberes	Diferencias el camote de dulce del camote de sal antes de la cocción.		
Técnicas culinarias	Cocción en tulpa.		
Propiedades	Alimento con alto valor nutritivo rico en carbohidratos, proteínas, lípidos.		
Estado de conservación	Raro		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 23: Armadillo

Nombre del producto	Armadillo		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Festivo		
Lugares de consumo	Hogares		
Descripción	Plato fuerte caracterizado por carne hecho fritada.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Zona rural de la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Armadillo, limón, ajo, sal, manteca de puerco, comino.	La preparación inicia sacrificando al animal, para luego chamuscar los pelitos del abdomen del armadillo, después retirar el caparazón y sacar las vísceras del animal, se procede a lavar muy bien, al finalizar el lavado se lo debe dejar reposar en agua con abundante limón toda la noche. A la mañana se cocina la carne con ajo y cebolla en una olla con agua y sal sobre la tulpa hasta que este suave, después se corta en cubos y sobre una paila caliente con manteca se fritá con ajo picado comino y sal, hasta que la carne esta dorada.		
Saberes	Caza y pelado del armadillo.		
Técnicas culinarias	Reposado de carne con limón para eliminar olores fuertes.		
Propiedades	Carne de caza alta en calorías que se trasforma en energía y rica en fibra.		
Estado de conservación	Raro, Casi extinto por que el armadillo es un animal amenazado y es ilegal su consumo.		


Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 24: Caldo de gallina de campo

Nombre del producto	Caldo de gallina de campo		
Ancestralidad	Prehispánico		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares, locales comerciales, puestos en la calle y mercados.		
Descripción	Sopa de pollo criado con morocho en el campo.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Gallina de campo con zanahoria, cebolla larga, pimienta, cilantro todo con agua, yuca, ajo y sal.	Se comienza desplumando con agua caliente y retirando las vísceras de la gallina luego en una olla con agua se incorpora el pollo cortado en presas dejando cocinar por 20 minutos he incorporamos zanahoria, cebolla, el tallo del cilantro y se deja cocinar por alrededor de 40 minutos más, mientras se cocina en abundante agua yuca pelada y picada en grandes trozos. El cilantro y la cebolla debe ser picado muy finamente como picadillo y reservarlo, al final se integran todos los ingredientes y se sirve junto con el picadillo. Esta cocción se realiza en tulpa.		
Saberes	Sacrificar el ave sin sufrimiento, desplumado y lavado de vísceras.		
Técnicas culinarias	Cocina en tulpa		
Propiedades	Nutritivo y bajo contenido de grasa		
Estado de conservación	Común		

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 25: Pan asado en Paila

Nombre del producto	Pan de paila		
Ancestralidad	Nativo		
Época de consumo	Cotidiano		
Lugares de consumo	Hogares, mercados.		
Descripción	Cucayo, es pan hecho en casa.		
Zonas tradiciones de consumo			
Parroquia, cantón	Época de consumo	Toda la provincia	
Apuela	Todo el año		
Ingredientes	Forma de preparación		
Levadura con sal, manteca de puerco adicional mantequilla, huevos queso, harina, azúcar.	Para inicial con la preparación se debe poner el agua a que tome una temperatura tibia, en un recipiente se coloca el agua junto con la levadura, la sal, el azúcar y se mezcla, después se incrementa la manteca de puerco y la mantequilla para finalmente incorporar la harina, el queso bien rallado y el huevo para mezclar bien hasta obtener una masa homogénea y se deja leudar, cuando la masa este lista se realiza los panes de masa y se los coloca en la paila previamente engrasada, se bate un huevo muy bien y con una brocha se unta sobre el pan y se tapa, para después ponerlo sobre la lumbre y se coloca leña sobre la tapa de la paila para que se queme, vigilar constantemente para evitar se queme.		
Saberes	Usar la lumbre como un horno		
Técnicas culinarias	Cocción en paila a lumbre		
Propiedades	Contiene hierro, magnesio, potasio y vitaminas		
Estado de conservación	Raro		

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Discusión

En las recetas presentadas se resalta en la mayoría, la cotidianidad de la alimentación local de Intag, ya que las preparaciones conllevan ingredientes que son cosechados por ellos mismos, al igual que los animales criados para su consumo en la misma región, cocciones realizadas con las técnicas enseñadas por sus antepasados que han sido lo mejor adaptadas a la actualidad conservando la esencia de la misma, así pues, los lugareños reconocen su gastronomía como propia y lo hacen parte de su día a día, entres saberes ancestrales y sabores únicos de la zona.

Triangulación cualitativa

La antropología es la ciencia que estudia en definición los hechos ocurridos en un pasado, que son un referente en el presente, así pues al analizar la antropología en la cocina con enfoque interpretativo, es aceptar que los seres humanos no descubren el conocimiento si no que lo construyen, es decir elaboran y crean modelos en base de la experiencia, con tanto la cocina local es exactamente el resultado de la experimentación con distintos productos en diferentes tiempos

pasados, al igual que la aplicación de un sinfín de técnicas para acoplar a la que mejor resultados otorgue.

Con estudiar la antropología de la cocina local Intag, se examinan las recetas que mejor preservadas estén con el paso del tiempo, resaltando los saberes de las personas que aun en la actualidad los preparan al igual que lo hacían sus antepasados como el uso de lumbre y tulpa en sus cocciones cotidianas, siendo estas técnicas culinarias ancestrales al igual que el pelado del mote con el uso de ceniza de ciertas plantas específicas, las cocciones y sus ingredientes poseen historia en la mesa de los lugareños.

Se considera que los platillos mencionados en esta investigación, son los que acorde a las personas de la localidad mejor los representa, de cierta forma se han mantenido en el tiempo, dando lugar a un análisis de la antropología que cada receta posee, tanto en sus técnicas culinarias, así también como los saberes que han sido transmitidos de generación en generación para mantener los platillos como los preparaban los antepasados de los lugareños.

El consumo de yuca, mote, camote, pollo de campo o criollo, son principales ingredientes en la comida de los lugareños de Intag, ya que son productos que se sembraban y cosechaban sus antepasados en sus tierras y prevalecen en los cultivos actuales, como lo hace notar Conteras (2005), el hecho alimentario es de gran complejidad como la sociedad misma, resaltado que la alimentaicon no es simplemente de la conducta, si no es mas furte que incluso los habitos, es decir no tiene que ver con la anáfora de siertos actos de una misma naturaleza, pero si de la totalidad del empleo de ingredientes propios y cualidades que caracterizan el sistema alimentario de determinado grupo social, asi pues supone lo mas logico que fome parte de la gastronomia ancestral de la localidad de Intag sea pues, los ingredientes que se cultivan y se consiguen en mayor cantidad en la misma region.

Con el paradigma interpretativo aplicado en el caso de estudio, antropologia en la cocina local Intag, especificamente en las recetas que acorde a los pobladores son las que de mejor forma representan a las preparaciones de sus antepasados, ofrece la oportunidad de aplicar la alternativa del racionalismo, con el proposito de especificar los saberes de los antepasados que poseen los pobladores, los mismos que han sido dibulgados de genereacion en generacion con el cual se ha construido la antropologia de la cocina local, es decir las creaciones de las distintas recetas que en base del analisis que permipe el paradigma interpretativo, se los puede procesar en fichas para la conservacion tanto de tecnicas como de conocimientos culinarios ancestrales propios de la localidad.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Estable un basto bagaje de sabores y saberes en la localidad de Intag, reconociendo los platillos que de mejor manera los identifica, conservando la mayor parte de su patrimonio alimentario saludable y nutritivo que ha sido heredado por sus antepasados.

Los saberes se transmiten de generación en generación, donde cada una de ellas enseña lo más valioso, preservando la autenticidad del conocimiento, al igual que las técnicas responden a la ancestralidad así la utilización de la leña como medio de cocción, todo en conjunto se transfiere en la práctica cotidiana en la cocina para su posteridad.

Los podcasts es un medio de difusión, tendencia con el cual se revaloriza los saberes y las técnicas empleadas en cada platillo, los que han estado formando parte de la vida de los lugareños, el mismo que es fácil de comprender por parte del oyente, así preservar este conocimiento en el tiempo gracias a la sencilla forma de difusión.

4.2 Recomendaciones

Con el propósito de preservar la cocina local que distingue a esta zona en específico, lo mejor es la creación de un recetario, donde incluya todos los platillos con ingredientes resaltando los autóctonos, su preparación y la aplicación de técnicas ancestrales pormenorizadas, al igual que un libro gastronómico o a su vez documentar bibliográficamente los conocimientos ancestrales culinarios con el fin de salvaguardar esta epistemología.

Lo más óptimo y recomendable, es el conocer y valorar los saberes que han sido heredados de generaciones pasadas, con la intención de transmitirlos a generaciones futuras, suscitando un lazo de identidad, para lograr preservarlas en el tiempo la cultura culinaria local.

Generar un podcast que sea de accesible aprehensión junto con los habitantes de la localidad, los mismos que sean poseedores de estas sabidurías, para lograr la fidelidad más próxima tanto en

ingredientes a usar, como en las preparaciones, junto con la asiduidad de técnicas y saberes ancestrales. Podcast https://mx.ivoox.com/es/s_p2_1161679_1.html

BIBLIOGRAFÍA

- Arellano López, J. G. (2014). Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas biculturales en la sierra ecuatoriana . Master's Thesis, Quito Ecuador: Flacso Ecuador , 24.
- Arias, B. E. (2016). Saberes locales campesinos sobre el alimento: aportes a la soberanía y la salud mental comunitaria. Revista de la Universidad Industrial de Santander. Salud , 48(2), 323-239.
- Arteaga Calispa, D. S. (2019). Levantamiento de patrimonio gastronómico de las comunidades alto andinas Quiroga e Imantag del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura. Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas.
- Atkins, P. &. (2001). "The Political Economy of Food" en Food in Society. Economic, Culture, Geograhly , 21-89.
- Ayala, E. (2008). Resumen de Historia del Ecuador. Quito : Corporación Editora Nacional.
- Azevado, P. G. (2010). "Gastronomia como marca identitária da cultura sanfranciscana". Revista de Desenvolvimento Econômico (Edición Especial), 91-98.
- Boege Schmidt, E. (2008). El patrino biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas. México: INAH, CDI.
- Bojorquez Gomez, E. L. (2005). !A comer! un estudio antropologico de la cocina China en Mexico. Mexico.
- Borjorquez Gomez, E. L. (2005). ¡...A comer! un estudio antropologico de la cocina China en Mexico. 7- 9.
- Bortnowska, K. &. (2015). Comida local y memoria gustativa. El tirolerfest de Treza Tílias (Brasil). Estudios y perspectivas en turismo, 24(3), 718-736.
- Bronislaw, M. (1993). "El grupo y el individuo en el análisis funcional", en. Antropología: Segunda edición.

- Carvajal Villota, M. J. (2020). Técnicas culinarias ancestrales de la comunidad de Agato una alternativa dentro de la cocina creativa . Bachelor's thesis .
- Chen, Y. (2008). "Embodying nation in food consumption: changing boundaries of "taiwanese cuisine". Tese (PhD in Faculty of the Humanities) - Leiden University, Leiden .
- Chipe Guerrero, R. E. (2018). Análisis Gastronómico de la "Pachamanca" elaborada en la Parroquia Rural San Antonio, Cantón Ibarra, Provincia De Imbabura. Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.
- Cohe, L., & Manion, L. (1990). Metodos de investigacion educativa. Madrid : Muralla.
- Collaço, J. H. (2008). "Os sabores da memória: as cozinhas italianas na capital gastronômica - São Paulo". XXVI - Reunião Brasileira de Antropologia. Porto Seguro.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. Revista chilena de Antropología, 11.
- De Garine, I. &. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. 13-34.
- Díaz, E. F. (2015). La chicha, una refrescante tradición peruana. UCV-HACER. Revista de Investigación y Cultura, 4(1), 102-107.
- Escobar, L. &. (2012). Gastronomía ecuatoriana. Guayaquil : Ediciones ESPOL.
- Espeitx, E. &. (1999). La alimentación humana como objetivo de estudio para la antropología: Posibilidades y limitaciones. Revista Internacional de Ciencias Sociales, (19), 137-152.
- Estermann, J. (2006). Filosofía andina: Sabiduría indígena para un mundo nuevo. La Paz: ISEAT.
- Ezpeitx, E., & Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objetivo de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. Revista Internacional de Ciencias Sociales, (9), 137-152.
- Ficolfe, J. S. (2008). Actitu hacia la gastronomia local de los turistas: Dimensiones y segmentación de mercado. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 6(2), 189-198.
- Francisco, V. C. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador). HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación, 107.

- Fuesté Forné, F. (2016). Los países de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- García, J. L., Juárez, L. M., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 328 - 370.
- Gimenes, M. H. (2006). "Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: : uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo Iphan e a atividade turística no Brasil". III Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, IV Seminário Anual de Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Turismo- AnpTur, Semintur/anpur, Caxias do Sul.
- Gonzalez, V. L. (2013). Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una visión desde la epistemología dialéctica crítica. *Paradigmas de investigación*, 4 - 6.
- Guerrero Panchi, G. N. (2011). Desarrollo de Técnicas Culinarias de Vanguardia Basadas en la Antropología Gastronómica del Cantón Latacunga 2011. Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Guimet, J., & Saccone, M. (2015). La cocina de la investigación: algunas consideraciones teórico-metodológicas sobre el "enfoque socio-antropológico". *Revista Sociológica de pensamiento crítico*, 9.
- Harris, M. B., & Velasco, H. M. (1990). *Antropología cultural*. Madrid : Alianza editorial.
- Henríquez, N. C. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son)*, 13.
- Hernández Morales, G. R. (2012). Proyecto restaurante Marcus Apicius menú nacional: Rescate de técnicas culinarias ancestrales en la gastronomía Tungurahense. Bachelor's thesis.
- Hernández Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176.

- Herreros Saborido, A. (2016). Exploración y rescate de antecedentes indígenas en la gastronomía del Ramal Talca-Constitución. Doctoral dissertation, Universidad Academia de Humanismo Cristiano, 4-15.
- Ignatov, E. &. (2006). "Highland and other Haunts: Ghosts in Scottish Tourism". *Annals of Tourism Ressearch* , 30 (1), 50-63.
- Kortanje, M. (2009). Cocina, Cusine y clase: estudio de sociología comparada. *PASOS Revista de Turismo y Patrinomio Cultural*, 7(2), 341-344.
- Lillo Crespo, M., & Vizcaya Moreno, M. F. (2003). Origen y desarrollo de los hábitos y costumbres alimentarias como recurso sociocultural del ser humano: una aproximación a la historia y antropología de los cuidados en la alimentación. *Cultura de los cuidados*, 61-65.
- López Guzman, T. &. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a la rutas culinarias. *Tourism & Managemen Studies*, 1, 929-922.
- Maciel, M. E. (2004). "Uma cozinha á brasileira". *Estudios Históricos*, 1(33): 25-39.
- Meléndez Torres, J. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito. Mexico : *Estudios sociales (Hermosillo, son)* .
- Ministerio de Cultura y Patrimonio . (2013). *Patrimonio Alimentario ¿Qué es el patrimonio alimentario?* Quito: Noción.
- Montari, A. &. (2009). "Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium" . *European Planning Studies*, 17(10): 1463-1483.
- Muller, S. G. (2011). A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. *Travessias*, 5(1) 176-189.
- Navarrete, L. F. (2008). *Los pueblos indígenas de México*. . CDI, México, 141.
- Padilla, C. (2006). "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico". Ponencia Presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, (págs. 20-24). Quito, Ecuador.

- Pérez Serrano, G. (1994). *Investigación cualitativa: retos e interrogantes. I. Métodos*. Madrid : Muralla.
- Prefectura de Imbabura, & GAD Provincial de Imbabura. (2018). *Imbabura recibirá a los mejores chefs del país en congreso y feria gastronómica*. Imbabura.
- Radcliffe, S. (2014). "El género y la etnicidad como barrera para el desarrollo: Mujeres indígenas, acceso a recursos en Ecuador en perspectiva latinoamericana". *EUTOPIA Revista de desarrollo Económico Territorial*, (5) Quito: FLACSO Ecuador,, 11-34.
- Ravenscroft, N. &. (2002). *Gastronomy and intellectual property*. *Tourism and gastronomy*, 132-153.
- Sadin Esteban, M. P. (2003). *Investigación cualitativa en educación. Fundamentos y tradiciones*. India: Mc Graw-Hill/Interamericana de España.
- Salas, F. (2015). *Técnicas en la cocina*. Editorial .
- Santiago, M. D. (2019). *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*.
- Santos, C. R. (2005). "A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa". *História: Questões & Debates*, 42(1): 11-31.
- Taylor, S. Y. (2002). *Introducción a los métodos cualitativos en investigación*. En *La búsqueda de los significados* (págs. 100 - 132). España : Ed.Paidós.
- Tragear, A. (2001). *What is a " Typical Local Food"?* An examination of territorial identity in foods based on development initiatives in the agrifood and rural sectors. *Agricultural Economic e Society Annual Conference [S.I]* (págs. 1-31). Manchester: University of Manchester Publisher.
- UNESCO, s. f. (2011). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de *Patrimonio Cultural Inmaterial*: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Vitar Checa, C. M. (2015). *Estudio antropológico de la gastronomía de las fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012*. Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Yánez Castro, N. E. (2015). Estudio antropológico de las técnicas culinarias ancestrales en la comunidad Tsa'Chila Naranjos . Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

ANEXOS

Guion de podcast

Tabla 26 Guión: Trucha Frita

Guion 1	
Tema del reportaje:	Trucha frita
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	<p>Las técnicas ancestrales para preparar trucha frita</p> <p>Hablando nutricionalmente, la trucha es rica en proteína, sodio, vitaminas B-3, B-12 y vitamina A.</p> <p>¿Cómo se obtiene la trucha? en esta zona en especial se lo pesca de forma artesanal en el río con anzuelo.</p> <p>Usualmente son hombres quienes realizan esta actividad con ayuda de una caña o vara larga, en la punta atan hilo nailon y en el otro extremo del hilo un anzuelo, y en las orillas del río, por lo general bajo las piedras consiguen la carnada, ¡una lombriz! Y si se cuenta con un poco de suerte podrá obtener un pez.</p>
Cuerpo del guion	
Locutor	Ingredientes para preparar la trucha frita, se necesita principalmente de una trucha arco iris acompañado de: sal, ajo, pimienta, comino, un poco de harina, aceite o a su vez manteca de puerco, yuca, tostado ya preparado, tomate riñón, cebolla y limón, estos últimos para hacer el curtido.
Lucia Andrade	<p>Se inicia la preparación retirando las escamas de la trucha al igual que las vísceras con apoyo de un cuchillo, se limpia a profundidad el pescado para después cortarlo y sazonarlo con ajo, sal, comino y pimienta para dejarlo macerar por media hora, continuando se emadurna con harina y se procede a freír en una paila con abundante aceite caliente o manteca de puerco hasta que este dorado el pez.</p> <p>Mientras tanto, se pela y se corta la yuca para cocinarla en trozos con sal en abundante agua.</p> <p>Al final se pica la cebolla finamente al igual que el tomate riñón para el curtido con gotas de limón y pisca de sal. Una vez todo listo se sirve el pescado frito con yucas y curtido.</p>
Cierre	
Locutor	Toda esta preparación se realiza en tulpa
Lucia Andrade	<p>Y que es tulpa</p> <p>Es básicamente cocción a leña</p> <p>En saberes ancestrales resaltamos que los abuelos enseñaron a sus hijos a pecar y ellos a sus descendientes, toda una cadena de técnicas de pesca artesanal que ha trascendido en el tiempo. Es un saber que se conserva en el presente</p> <p>Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.</p>
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:45 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 27 Guion: Picadillo

Guion 2	
Tema del reportaje:	Picadillo
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	El picadillo es una preparación que lleva la mezcla de granos, legumbres, frutas, hortalizas y carne Es decir, es un platillo rico en vitaminas, potasio, zinc, magnesio, al igual que fibra, hierro y proteínas, el platillo proporciona gran cantidad de energía y además posee sustancias antioxidantes y antiinflamatorias. Sin duda un platillo muy saludable.
Cuerpo del guion	
Locutor	Los ingredientes que se van a usar para la preparación del plato son: plátano verde con frijol, habas, yuca, un poco de leche, carne de puerco y sal.
Lucia Andrade	Se comienza la preparación pelando el plátano verde y la yuca para después hacerlo trozos pequeños con las manos y colocarlos en una olla con agua junto con el frijol y las habas, se integra carne de puerco cortada en cuadrados, un chorro de leche y sal. Se Deja cocinar sobre la tulpá hasta que el grano y la carne estén completamente suaves.
Cierre	
Locutor	Entre las técnicas culinarias que los antepasados usabas como principal herramienta eran las manos, por ende, en esta preparación se hace muy poco uso del cuchillo, y se ha pasado de generación en generación el conocimiento de hacer preparaciones utilizando únicamente las manos.
Lucia Andrade	Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	1:59 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 28 Guión: Canario

Guion 3	
Tema del reportaje:	Canario
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	El canario es una bebida dulce que se la toma en festividades, es muy agradable y debe su nombre al color que gana al usar huevos que como los abuelos los llamas los usados son huevos de gallo y gallina ya que sus yemas son de un amarillo muy intenso.
Cuerpo del guion	
Locutor	Los ingredientes que se usan son: aguardiente con leche, huevo, canela, clavo de olor y azúcar.
Lucia Andrade	Se inicia la preparación hirviendo la leche con canela, clavo de olor y azúcar en una olla de barro, mientras la leche hierve se baten los huevos yemas y claras con ayuda de una cuchara estrella de palo, una vez que la leche este hirviendo se integran los huevos batidos, dejando cocinar por cinco minutos, después se integra el licor y se apaga la cocción. Se debe estar constantemente revolviendo con la cuchara estrella de palo. El licor debe ser de buena calidad, y no hay mejor aguardiente que el de Intag.

Cierre	
Locutor	En todo caso, un buen canario no se corta y no dura porque nadie se quedará conforme con una sola copa. Es un licor para beber con lentitud mientras se habla de los parientes que malgastaron la fortuna y de otros que emigraron a buscar mejor suerte. El canario es un licor que se lleva bien con los recuerdos, porque la receta se conserva en una amarilla hoja de papel y se guarda en algún escritorio que se salvó de la moda, la receta de la bisabuela. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Lucia Andrade	
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:30min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 29 Gión: Fritada de Cuyago

Guion 4	
Tema del reportaje:	Fritada de cuyago
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	La fritada de cuy La carne de este animal se ha dicho que es realmente ventajosa y los antepasados la consumiendo en ocasiones especiales. El cuy es muy típico en los hogares más tradicionales del Ecuador, donde cada localidad lo prepara y lo deleita de distinta manera.
Cuerpo del guion	
Locutor	Los ingredientes a utilizar en la preparación son: Cuy con cebolla blanca, ajo, sal, manteca de puerco, y achiote en pepa. Se comienza al pelar el cuy con agua hirviendo y se retiran las vísceras para después lavar muy bien y así picar en trozos. Aparte en piedra se muelen los dientes de ajo con la cebolla y una pisca de sal para obtener el aliño, con este aliño se adoba el cuy. Mientras se adoba el cuy, en una olla pequeña se calienta la manteca de puerco junto con el achiote para obtener el color, luego retiramos. Mientras en una paila colocamos el cuy adobado con un poco de agua y empezamos a fritarlo cuando este el agua evaporándose se integra manteca de puerco para freír el cuy. Se lo puede servir con tostado o yucas ya cocidas.
Lucia Andrade	
Cierre	
Locutor	El usar agua caliente para quitar el pelo del cuy, es una técnica que realmente facilita el proceso, una técnica enseñada por la abuela de la casa. Esto representa las prácticas cotidianas que poseen un pasado ancestral. Es decir, se lo hace de forma tan habitual, que se ignora la trascendencia de este conocimiento. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Lucia Andrade	
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:35min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 30 Gión: Café de Intag

Guion 5	
Tema del reportaje:	Café de intag
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Abdrade	El café de Intag, no solo es popular por caracterizarse orgánico, sino también por ser una bebida balanceada, con acidez moderada, sabores frutales y aromas florales propios de la zona. Así pues, es tan bien recibido en el mercado tanto nacional como internacional. Ahora la preparación del mejor café del mundo en mi opinión de forma artesanal.
Cuerpo del guion	
Locutor	El ingrediente estrella es el café y para endulzarlo la panela.
Lucia Andrade	Se inicia con la cosecha del fruto para luego dejarlo secar al sol extendido sobre una estera. Cuando esté completamente seco se retira la cascara del pequeño fruto, después se tuesta el grano en una paila sobre el fogón mientras de lo va revolviendo constantemente con cuchara de palo, luego del tueste el grano se lo muele en molino de piedra y finalmente se hierve agua y en colador de tela se coloca el café previamente molido y se vierte el agua caliente haciendo un café filtrado. Se sirve bien caliente y es opcional agregar panela para endulzarlo
Cierre	
Locutor	Usar el sol para secar el grano como lo hacían las generaciones pasadas, tostarlo a leña, el molido en piedra y el filtrado son técnicas ancestrales, saberes que han pasado de generación en generación y que ahora forman parte de una cotidianidad. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Locutor	Lucia Andrade
Créditos:	Autora, Grabación y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:19 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 31 Gión: Mote Casado

Guion 6	
Tema del reportaje:	Mote casado
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	Hablando del mote es una rica fuente de energía, y este platillo en especial proporciona proteína, fibra, vitamina y minerales. El mote casado recibe ese nombre porque se mezcla el poroto y mote cocinado.
Cuerpo del guion	
Locutor	Los ingredientes para la preparación son el mote con poroto, sal y carne de puerco previamente hecho fritada.
Lucia Andrade	Para comenzar con la preparación lo primero que se debe hacer es pelar el grano y para ello se usa ceniza de tusa, o también de chilca, se vierte la ceniza en una paila con agua y se coloca sobre la tulpa, cuando este caliente se pone el grano, y se empieza a revolver constantemente hasta que al tocarlo se separe la cascara del grano. Luego de retirarlo del fuego se debe refregar muy bien el mote en una canasta para luego lavar bien hasta retirar la totalidad de la ceniza del grano al igual que las cascaras.

	El mote totalmente limpio se lo pone a cocinar en la tulpa ya cuando este suave el grano se integra el frejol y la sal, se deja cocinar hasta que los dos granos estén suaves. Se lo sirve con fritada de puerco. Toda la cocción se la realiza en tulpa.
Cierre	
Locutor	Ceniza como técnica en la cocina, esta vez para pelar y limpiar el mote, identificar que ceniza se puede usar, como debe ser empleada, son conocimientos heredados de generaciones pasadas. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Lucia Andrade	
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:15 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 32 Guión: Ahogado de cebolla con camote

Guión 7	
Tema del reportaje:	Ahogado de cebolla con camote
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	Al momento de cultivar los productos se convierten en completamente orgánicos, es decir que no poseen conservantes ni transgénicos, que a la larga son perjudiciales para la salud. Por lo general los ingredientes a usar en esta preparación son obtenidos directamente de las huertas familiares o a su vez adquiridos en los mercados de pequeños productores locales.
Cuerpo del guion	
Locutor	Los ingredientes a utilizar son: cebolla blanca, camote, cilantro, ajo, manteca de puerco, achiote, sal y huevo. Se comienza la cocción con el pelado de los camotes de sal, para después cortarlos a la mitad, colocarlos en una olla con abundante agua y se agrega sal, se los deja cocinar sobre la tulpa hasta que estos estén suaves, Mientras se cocinan los camotes se debe pica cebolla blanca finamente junto con el cilantro y el ajo. En otra olla se coloca todo lo picado anteriormente para ahogarlo bien con manteca de puerco y se agrega unas gotas de achiote con el fin de otorgar color, se incrementa una pisca de sal, con poca agua y se revuelve, a esto se añade un huevo y se continua revolviendo hasta que quede todo bien mesclado, la preparación no debe secarse y se la sirve sobre los camotes cocinados.
Lucia Andrade	
Cierre	
Locutor	El camote es un tubérculo muy especial, puesto que debes saber cómo reconocer el camote dulce del camote de sal. ¡Si! poseen sabores distintos, más sin embargo los abuelos saben cómo diferenciarlos con gran facilidad. De hecho, es algo muy simple, solo basta con observar el color de la hoja, si es verde el camote seguramente es de sal, de lo contrario si la hoja tiene un tono morado el camote probablemente sea dulce. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Lucia Andrade	
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity

Duración en minutos	2:40 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 33 Guión: Armadillo

Guion 8	
Tema del reportaje:	Armadillo
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	El armadillo, lamentablemente por la caza indiscriminada ahora es una especie en peligro. Por ende, el consumo de la carne del armadillo en la actualidad es un delito. Todo esto para salvaguardar la seguridad de esta especie.
Cuerpo del guion	
Locutor	La preparación del armadillo es netamente informativa.
Lucia Andrade	Los ingredientes antes usados eran: Armadillo, limón, ajo, sal, manteca de puerco, comino. La preparación iniciaba con el sacrificio del animal, para luego chamuscar los pelitos del abdomen del armadillo, después se retiraba el caparazón y se removían las vísceras del animal, para después lavarlo muy bien, al finalizar el lavado se lo dejaba reposar en agua con abundante limón toda la noche. A la mañana siguiente se cocinaba la carne con ajo y cebolla en una olla con agua y sal sobre la tupa hasta que este suave, después se cortaba en cubos y sobre una paila caliente con manteca de puerco se freía con ajo picado comino y sal, hasta que la carne esta dorada.
Cierre	
Locutor	En la antigüedad cazaban a los armadillos sacándolos directamente de las guaridas.
Lucia Andrade	Mientras que en la preparación se hacía uso del limón para eliminar el tufo de la carne del animal, esa es una técnica muy propicia que también evita la descomposición de la misma. El uso del limón para eliminar olores sin duda es una técnica fascinante. El secreto de la abuela. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Créditos:	Autora, Grabación y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:25 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 34 Guión: Caldo de gallina de campo

Guion 9	
Tema del reportaje:	Caldo de gallina de campo
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	Caldo de gallina de campo, es un revive muertos, hablando coloquialmente. No solo ayuda con la resaca, sino también para reponerte después de haber pasado un mal momento con la salud. La gallina de campo posee grandes beneficios ya que es carne blanca orgánica, con alto valor proteínico y aporta gran cantidad de energía y es más fácil de digerir para el organismo.
Cuerpo del guion	

Locutor	Ingredientes a utilizar para la preparación del platillo son: gallina de campo con zanahoria, cebolla larga, pimienta, cilantro, yuca, ajo y sal.	
Lucia Andrade	Se comienza desplumando con agua caliente el ave y se retiran las vísceras de la gallina, luego en una olla con abundante agua se incorpora el pollo cortado en presas dejando cocinar por 20 minutos y se incorpora zanahoria, cebolla, el tallo del cilantro y se deja cocinar por alrededor de 40 minutos más. Se pela la yuca y se pica en grandes trozos para cocinarlo hasta que esta esté suave. El cilantro y la cebolla debe ser cortado muy finamente como picadillo y reservarlo, al final se integran todos los ingredientes y se sirve junto con el picadillo. Esta cocción se realiza en tupa.	
Cierre		
Locutor	La cocción de la gallina de campo es mucho más tardada que la del súper mercado puesto que la carne es un poco más dura más sin embargo cuando está completamente cocida, el sabor es inigualable.	
Lucia Andrade	Desplumar la gallina con agua hirviendo facilita el proceso de limpieza del ave, ya que se desprende de mejor manera las plumas. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.	
Créditos:	Autora, Grabacion y Edición Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri	
Operador	Audacity	
Duración en minutos	2:15 min	
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag	

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 35 Guión: Pan de paila

Guion 10		
Tema del reportaje:	Pan de paila	
Introducción:		
Locutor:	Entre saberes y sabores	
Lucia Andrade	El pan sin duda alguna es parte indispensable de la dieta de los ecuatorianos. El pan aporta calorías y proteínas a la dieta diaria.	
Cuerpo del guion		
Locutor	Los ingredientes para el pan de paila son: levadura con sal, manteca de puerco adicional mantequilla, huevos queso, harina y azúcar.	
Lucia Andrade	Para inicial con la preparación se debe poner el agua a que tome una temperatura tibia, en un recipiente se coloca el agua junto con la levadura, la sal, el azúcar y se mezcla, después se incrementa la manteca de puerco y la mantequilla, para finalmente incorporar la harina, el queso bien rallado y el huevo para después mezclar bien hasta obtener una masa homogénea y se deja leudar, cuando la masa este lista se realiza los panes de masa y se los coloca en la paila previamente engrasada, se bate un huevo muy bien y con una brocha se unta sobre el pan y se tapa, para después ponerlo sobre la lumbre y se coloca leña sobre la tapa de la paila para que se queme. Se debe vigilar constantemente para evitar que el pan se queme. Se lo sirve con café.	
Cierre		
Locutor	El pan de paila básicamente enseña a usar al fuego directo como un horno, pero vale admirar la técnica para colocar la temperatura exacta para que el pan no se queme, no se pase y salga dorado y con la textura exacta de un exquisito pan, y en opinión de esta locutora el pan de paila del valle de Intag es el mejor pan, tiene ese no sé qué, que lo hace grandioso.	
Lucia Andrade		

	Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Créditos:	Autora, Grabación y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	2:24 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)

Tabla 36 Guión: Antropología de la cocina local Intag

Guión 11	
Tema del reportaje:	Antropología de la cocina local Intag
Introducción:	
Locutor:	Entre saberes y sabores
Lucia Andrade	Estudia la antropología culinaria de la localidad de Intag en la provincia de Imbabura, al inventariar los platillos más representativos y analizando los saberes y las técnicas culinarias en la elaboración de los principales platos en la localidad. Con la creación de este podcast se expresa la riqueza gastronómica autóctona de la localidad de Intag con el fin de que se preserve en el tiempo.
Cuerpo del guion	
Locutor	La antropología culinaria es una disciplina que estudia el fenómeno cotidiano de la comida, su elaboración, presentación y conjugación de sabores, que representan la conciencia cultural de los pueblos. La cultura, la mitología, el arte, la conciencia social y la relación con la naturaleza que caracterizan a los pueblos se ven reflejados en sus preparaciones gastronómicas. La riqueza culinaria del valle de Intag en sus sabores, colores, métodos de cocción y materia prima, permite descubrir con exactitud el marco social, económico y cultural de región, sin embargo, la pérdida de los legados autóctonos en la cocina y el cambio de intereses movido por la publicidad cosmopolita, enmudece el panorama y obstaculiza disfrutar de la real y única cultura gastronómica autóctona.
Lucia Andrade	
Cierre	
Locutor	Valorar la sabiduría de generaciones pasadas es sin duda permitir que vivan en las acciones de generaciones presentes. Los conocimientos heredados fortalecen la identidad cultural y social propia de una región. Y no te olvides de averiguar, qué es lo que haces de forma cotidiana que lleva generaciones en tu familia.
Lucia Andrade	
Créditos:	Autora, Grabación y Edición: Jessica Lucia Andrade Molina Revisión: Ing. Mg. María Fernanda Viteri
Operador	Audacity
Duración en minutos	1:56 min
Fuentes de investigación	Pobladores de la comunidad de Intag

Elaborado por: (Andrade, L. 2020)