



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA**  
**EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en  
Turismo y Hotelería

**“Tema usos tradicionales del ají y la gastronomía ambateña”.**

**Autora:** Araujo Mayorga Karla Sofía

**Tutor:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

**Ambato – Ecuador**  
**2022**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema “USOS TRADICIONALES DEL AJÍ Y LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA” de la alumna Araujo Mayorga Karla Sofía, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

EL TUTOR

.....  
**Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.**  
**C.C.: 1803318169**

## **AUTORÍA DEL TRABAJO**

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “USOS TRADICIONALES DEL AJÍ Y LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

LA AUTORA



.....  
Karla Sofía Araujo Mayorga  
**C.C.: 1850575893**

## **DERECHOS DE AUTOR**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

LA AUTORA



.....  
Karla Sofía Araujo Mayorga

**C.C.: 1850575893**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “USOS TRADICIONALES DEL AJÍ Y LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA” de Sofía Araujo Mayorga, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, 14 de Febrero 2022

Para constancia firman

\_\_\_\_\_  
Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

**MIEMBRO CALIFICADOR**

**C.C.: 1803017365**

\_\_\_\_\_  
Lic. Mg. Noemy Hortencia Gaviño Ortiz

**MIEMBRO CALIFICADOR**

**C.C.: 1712434412**

## DEDICATORIA

*A el ser creador que nos da la dicha de la vida.*

*A mi familia y mi pareja, sin ellos nada esto hubiera sido posible.*

*A mis tías por su compañía y enseñanza.*

*A mi mamá por ser un ejemplo de vida.*

*A mi abuelito que desde el cielo motiva mi superación.*

*A todos los amantes del ají.*

*Sofía Araujo*

## AGRADECIMIENTO

*A mi tutor de tesis Francisco Torres por brindarme las directrices necesarias para poder desarrollar y culminar este trabajo de investigación con éxito.*

*A la empresa "El Chefsito" por brindarme los medios para continuar con mi formación.*

*A mis tías Herminia y Delia por compartirme sus conocimientos culinarios y de vida.*

*A Amparito por estar siempre en cada paso que doy.*

*A Julián por su valiosa compañía, paciencia y amor.*

*Sofía Araujo*

## ÍNDICE GENERAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	II
DERECHOS DE AUTOR.....	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	V
DEDICATORIA.....	VI
AGRADECIMIENTO.....	VII
ÍNDICE GENERAL.....	VIII
ÍNDICE DE TABLAS.....	X
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	XI
RESUMEN EJECUTIVO .....	XII
ABSTRACT .....	XIII

### CAPITULO I

#### MARCO TEORICO

1. Antecedentes investigativos .....	- 1 -
1.1.Usos tradicionales del ají.....	- 1 -
1.2.La gastronomía ambateña.....	- 3 -
1.3. Descripción de objetivos .....	- 5 -
1.3.1. Objetivo 1 .....	- 5 -
1.3.2. Objetivo 2 .....	- 9 -
1.3.3. Objetivo 3 .....	- 14 -

### CAPITULO II

#### METODOLOGÍA

2.1. Materiales .....	- 16 -
-----------------------	--------

2.1.1. Instrumento de evaluación organoléptica.....	- 16 -
2.1.2. Materiales y productos para la elaboración de los platos.....	- 16 -
2.2. Métodos.....	- 17 -
2.2.1. Enfoque .....	- 17 -
2.2.2. Diseño.....	- 17 -
2.2.3. Alcance.....	- 17 -

### **CAPITULO III**

#### **RESULTADOS Y DISCUSION**

3.1 Análisis e interpretación de resultados.....	- 18 -
3.2. Parámetro color .....	- 19 -
Figura 1. Parámetro color.....	- 19 -
3.3. Parámetro olor .....	- 20 -
Figura 2. Parámetro olor.....	- 20 -
3.4. Parámetro picor .....	- 21 -
Figura 3. Parámetro picor.....	- 21 -
3.5. Parámetro consistencia .....	- 22 -
Figura 4. Parámetro .....	- 22 -
3.3 Verificación de hipótesis .....	- 23 -

### **CAPITULO IV**

#### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

4.1 Conclusiones .....	- 26 -
4.2 Recomendaciones.....	- 28 -
Anexo 1. Planta de capsicum .....	- 34 -

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Nombre Comunes y Científicos de las especies de Capsicum en el territorio ecuatoriano .....	- 12 -
Tabla 2. División de equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los platos	- 16 -
Tabla 3. Cuadro estadístico de fiabilidad Alfa de Cronbach. ....	- 18 -

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Parámetro color.....	- 19 -
Figura 2. Parámetro olor .....	- 20 -
Figura 3. Parámetro picor.....	- 21 -
Figura 4. Parámetro.....	- 22 -

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente proyecto desarrolló una investigación experimental que responde a la relación existente entre el maridaje de los usos tradicionales del ají y la gastronomía ambateña, con el fin de enriquecer la identidad local, el turismo gastronómico, y como consecuencia beneficiar a los establecimientos de comida como entrada para nuevas elaboraciones y maridajes, así como también a los estudiantes que podrán hacer uso del mismo como base para la indagación de nuevos proyectos, se utilizó un enfoque cuantitativo para medir su relación, se reunieron elaboraciones vigentes del ají en platos típicos ambateños, para el análisis experimental de las fichas sensoriales se las realizaron a 40 personas de entre de 18 y 82 años, se les expuso 5 preparaciones de ajíes distintos en las que debieron probar uno a uno y determinar su preferencia por su olor, color, picor y consistencia, los resultados arrojaron que la gastronomía ambateña esta inmiscuida en el uso del ají y que entre más picante sea el producto mayor preferencia hay, sin embargo, es un producto infravalorado y no existe información bibliográfica suficiente, por lo que se realizó un recetario en el cual se desarrolla lo necesario para dar visibilidad a este producto, que es parte del patrimonio gastronómico. Para la indagación de fiabilidad del instrumento obtuvo una valoración aceptable para lo cual se utilizó el Alfa de Cronbach y para la verificación de la hipótesis se utilizó el programa SPSS.

**PALABRAS CLAVE:** COMIDA TÍPICA, GASTRONOMÍA, AJÍ, AMBATO, MARIDAJE.

## **ABSTRACT**

This project developed an experimental investigation that responds to the existing relationship between the marriage of the traditional uses of chili peppers and Ambateño gastronomy, in order to enrich the local identity, gastronomic tourism, and as a consequence benefit food establishments such as entry for new preparations and pairings, as well as students who will be able to use it as a basis for the investigation of new projects, a quantitative approach was used to measure their relationship, current elaborations of chili were gathered in typical Ambateño dishes, to the experimental analysis of the sensory cards was carried out on 40 people between 18 and 82 years old, they were exposed to 5 different chili preparations in which they had to try one by one and determine their preference for their smell, color, itching and consistency , the results showed that the Ambateño gastronomy is involved in the use of chili and that the more spicy it is and the The most preferred product there is, however, it is an undervalued product and there is not enough bibliographic information, so a recipe book was made in which what is necessary is developed to give visibility to this product, which is part of the gastronomic heritage. To investigate the reliability of the instrument, an acceptable assessment was obtained, for which Cronbach's Alpha was used, and the SPSS program was used to verify the hypothesis.

**KEYWORDS:** GASTRONOMY, TÍPICAL DISHES, AMBATO, CHILI, GASTRONOMIC HERITAGE.

## CAPÍTULO I

### MARCO TEORICO

#### 1.1 Antecedentes investigativos

La exploración bibliográfica para la presente investigación se plasma ordenando progresivamente los estudios y seleccionándolos de acuerdo con cada una de sus variables; con la finalidad de revelar las evidencias empíricas de cada variable que permitirá explicar resultados de la investigación.

#### Usos tradicionales del ají

Con relación al ají se realizó una investigación titulada **“El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso”**, con el fin de recuperar los hábitos alimenticios y la importancia que este desarrolla dentro de cada pueblo o región del Ecuador, además con él se refuerza el material bibliográfico gastronómico acerca del ají, que en Ecuador actualmente es limitado. (Arellano, 2017).

Existe una investigación denominada **“El aprovechamiento de la materia prima y la oferta de productos elaborados a base de ají o chile picante (*Capsicum annuum*) en la provincia del Napo”**, a través de la cual se potencio este aditivo alimenticio, dando a conocer sus usos y, gracias a la técnica de deshidratación conservar la materia prima dando una alternativa nueva de aprovechamiento y conservación del ají (*capsicum annuum*), como un producto que pueda ser consumido como un aditivo, mejorador o condimento alimenticio; dejando atrás la subutilización del ají (*capsicum annuum*) como tal; enfatizando así más en la industrialización y exportación a diferentes países del mundo donde también es muy apetecido (Rivadeneira, 2010).

Con respecto a su composición y al lugar en donde se desarrolla existe una investigación titulada el **“Estudio de la composición fitoquímica de la oleorresina de ají rocoto (*capsicum pubescens*) procedente del Valle de Tumbaco”** en el cual se identificó y se cuantifico la dihidrocapsaicina contenida en la oleorresina de la especie *Capiscum*

*pubescens*, se recolecto muestras en la localidad de Puenbo y El Quinche encontrando que en estas localidades la oleorresina tenía una mayor concentración debido a que los suelos de cultivos de dichas localidades contienen mayores cantidades de forforo (P) y hierro (Fe) que los suelos de Pifo y Tumbaco (**Haro, 2015**).

En la siguiente investigación denominada “**Parámetros tecnológicos en la elaboración de crema de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Endt) con adición de rocoto (*Capsicum Pubescens*)**”, se obtuvo resultados de la evaluación fisicoquímica de la crema de tomate de árbol con adición de rocoto se obtuvieron, proteína 1.1%, carbohidrato 26.48%, grasa 0.4%, humedad 71.22%, cenizas 0.8%, 24.00°brix, solidos totales 28.78% pH 3.90, con resultados dentro del rango óptimo dada por la norma técnica y seguidamente se realizó los análisis microbiológicos que resultaron estar de igual manera en el rango óptimo de inocuidad con forme a la norma técnica NTON – 03 – 063-2006. La evaluación sensorial dio como resultado, que la adición del 60% de rocoto posee la mejor característica organoléptica en color, sabor, olor, picante y apariencia general (**Quispe Rueda & Malpartida Eugenio , 2016**).

Se realizo otros estudios enfocados en la investigación de las variedades, técnicas y usos del ají aplicados a la cocina moderna, denominado de la misma forma, encontrando que en el Ecuador existen varios tipos de ají que representan a cada región del país como lo es el caso del ají quiteño que es a base de tomate de árbol, o también el ají de maní que además es combinado con el librilla, la salsa picante manaba hechas con toques de vinagre y limón y el ancestral ají de pepas de sambo (**Salazar, 2018**).

Las estrategias enfocadas a rescatar la identidad de los pueblos se ven reflejados en la siguiente investigación denominada “**Estrategia de promoción turística del ají como condimento supremo de la gastronomía típica de la provincia de Tungurahua.**”, los métodos y técnicas utilizadas en la investigación permitieron determinar que la gastronomía típica es un recurso turístico importante para desarrollar el turismo en la Provincia de Tungurahua, el investigador propone una estrategia promocional de la cultura del ají en la gastronomía típica de los cantones de la provincia de Tungurahua que

contribuya a la generación de una cultura del ají como el condimento supremo de la gastronomía típica y por tanto al desarrollo turístico (Álvarez, 2014).

### **La gastronomía ambateña**

En el estudio “**La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía ambateña**” analiza la cocina patrimonial y la gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino turístico de la ciudad Ambato, procurando mostrar la realidad de los destinos, donde la gastronomía es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos. Demostrando que Ambato se considerado un destino con gran potencial para hacer turismo debido a su gran gastronomía. Dentro de las metodologías que se utilizaron en la presente investigación encontramos la observación y encuestas, a dos asociaciones y varios restaurantes de gastronomía típica de la ciudad de Ambato. Obteniendo como resultado que la cocina tradicional si incide en gran manera en el turismo, ya que muchos de los visitantes buscan deleitarse de la comida tradicional propia del sector (Flores, 2021).

En la siguiente investigación denominada “**Las fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua**” La presente investigación tiene como objetivo principal investigar las fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua en base a criterios turísticos sean estas por motivos de cantonización o en honor a las divinidades religiosas, patronos de la localidad e identificar las tradiciones alimentarias en base a la producción gastronómica de cada uno de los nueve cantones de la provincia, dando a conocer su origen, su elaboración y la relación que los diferentes platillos tienen con los turistas que lo consumen, puesto que en los últimos años la gastronomía ha sido la razón principal para que la mayoría de turistas decidan viajar y degustar de los alimentos típicos que se expenden en la provincia de Tungurahua. Este estudio está encaminado a la descripción e identificación de las principales fiestas que constituyen una tradición y un legado en la provincia de Tungurahua, enfocada como una provincia turística con gran riqueza cultural, gastronómica, considerada como “Tungurahua tierra de oportunidades” que, a pesar de ser una provincia pequeña, es un gran centro de acopio de frutas, hortalizas y otros productos alimenticios al resto del país, estos productos al ser elaborados y

plasmados en deliciosos platillos son la atracción de propios y extraños que degustan de la gastronomía que existen en la provincia de Tungurahua, razón por la cual se pone en consideración la importancia de plasmar una ficha organoléptica para de esa forma conocer las sensaciones gustativas y sensoriales que despiertan la gastronomía en los turistas, actividades que crean un vínculo entre las festividades, gastronomía y visitantes, siendo un aporte que promueve al desarrollo turístico y económico de un pueblo **(Llanganate, 2019)**.

Se realizó una investigación respecto a la comida tradicional denominado **“Estudio de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinlo cantón Ambato provincia de Tungurahua”** con el que se contribuye a difundir y salvaguardar las costumbres y tradiciones que están plasmados en un inventario gastronómico en la cual se puede constatar ingredientes, origen, procedimientos, técnicas y valor nutricional de la gastronomía tradicional, con la metodología de las fichas del INPC, Se realizó un diagnóstico situacional a través de revisión bibliográfica, entrevistas, grupos focales que permitió dar a conocer el estado actual del área de estudio, realizado el diagnóstico, el cual determino 10 platos tradicionales **(Viscaino, 2018)**.

En la investigación titulada **“Culturas Ancestrales; Identidad de los Alimentos; Gastronomía”** en enfocado en el cantón Ambato, el mismo que considera como centro de acopio más grande de la zona central del país, al tener una tierra fértil posee la gran ventaja de ser una ciudad netamente productiva logrando un crecimiento en imagen e identidad en la base histórica culinaria a diferencia de las demás ciudades del país, es por eso que, se pone en consideración la importancia de que exista una ruta técnica en la que se demuestre toda la identidad alimentaria ambateña, llevado un conocimiento histórico a través de las tradiciones con las que cuenta cada una de las preparaciones que dan como resultado los platos representativos de la ciudad **(Verónica, 2019)**.

Se realizó un estudio titulado **“Propuesta de rutas turísticas para turismo juvenil nacional en la zona sierra centro (Ambato- Quito)”**, en el que se menciona que la zona en la que se produjo el estudio es muy importante dentro del país, llena de atractivos con características culturales, gastronómica, belleza paisajística, entre otras, promocionando

la identidad local desde el ámbito turístico, dando visibilidad a lugares insignes de cada zona para deleite del turismo interno (**Calvopiña, 2010**).

En el siguiente artículo titulado **“Gastronomía típica como motivación primaria del destino ciudad Ambato, Tungurahua, Ecuador”** en el que se menciona que la comida ambateña posee un sabor único, debido a la utilización de distintos productos de la zona y por tal es una motivación primaria que permite considerar a la ciudad como un destino de turismo gastronómico, (**Guamán Guevara, Guamán Guevara, Verdesoto Velasteguí, & Comas Rodríguez, 2017**).

### **1.3 Descripción de objetivos**

#### **Objetivo 1**

##### **Identificar los platos típicos de la cocina ambateña**

La gastronomía, no se entiende únicamente al conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto que se extiende desde la historia cultural, social, ambiental y hasta económica de los pueblos y sus comunidades, la cual es capaz de plasmar los estilos de vida propia a las diferentes latitudes geográficas, un elemento durable en su legado cultural que consolida lo actual en el ámbito urbano y la tradición en los sectores rurales, aunque se hace imprescindible también proceder creativamente en la innovación de productos culinarios de la comida local y regional, es innegable que el patrimonio gastronómico cultural prevalece (**Vega, 2018**).

La gastronomía ecuatoriana es reconocida por la pluriculturalidad y la diversidad de climas que dan paso a un sin número de especias y productos, ofreciendo un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una experiencia innovadora dentro del territorio a través de un contacto multisensorial (**Bahls, Wendhausen Krause, & da Silva Añaña, 2019**).

El sincretismo cultural existente, consolida una fusión que se concentra en la sazón y creatividad, continuamente renovada a través de las generaciones actuales de cocineros y comensales. Se le reconoce como una gastronomía donde influyen la diversidad de ingredientes, tomando en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de

recursos culinarios, gracias a sus costas del Océano Pacífico incluyendo a las islas Galápagos; en segundo término, a los Andes, y, por último, pero no menos importante, la selva amazónica (Vega, 2018).

El callejón interandino por su parte, está marcado por preparaciones culinarias a base de granos, como el maíz en todas sus formas (el mote entre ellas), la papa y toda clase de tubérculos que cosechan las mismas comunidades, son materia prima para la gastronomía tradicional, que cabe mencionar que tienen una forma particular de prepararlos, unos son a partir de carne de cerdo, como es el hornado, la fritada y las chugchucaras, y otros como el cuy, la gallina, el pato o el conejo son parte de un patrimonio alimentario que posee la sierra ecuatoriana. (Reyes López & Martínez Florez, 2018).

En la provincia de Tungurahua especialmente en las poblaciones de Quero, Quisapincha, Mocha, Cevallos y Pelileo, se consume un plato emblemático de la zona llamado “ají de cuy”, el cual está compuesto por cuy asado o al horno de leña, acompañado con papas peladas y cocidas enteras, salsa de maní o de cebollas blancas y ají picante. El hornado otro plato insigne, aunque con algunas pequeñas variantes entre las poblaciones, se acompaña con lechuga picada y el tradicional agrio, preparado con chicha de jora (variedad de maíz), cebolla blanca y paiteña, perejil, culantro, un poco de azúcar y ají. También de esta zona es la popular chugchucara, se trata de la fritada de chanco preparada en ollas de bronce, acompañada de llapingachos, mote y lechuga (Solarte, 2010).

La tradición gastronómica de Ambato es amplia, es por ello que existen platos que prevalecen hasta el día de hoy, y existen otros platos que con el tiempo se volvieron propios del lugar, estos son algunos de los platos principales que se pueden encontrar en la tierra de las flores y las frutas:

### **Llapingachos**

Este plato está compuesto por una preparación a base de papa aplastada y frita en aceite del mismo chorizo con él que se acompaña, usualmente con lechuga, remolacha, aguacate, chorizo y huevo frito, se debe saber que “Llapi”, se traduce por tacto y llapina es un verbo

que significa tantear, palpar y “Gacha” en español, era una especie de tortilla de harina de trigo que se cocinaba con agua, con el tiempo el término se formó en la colonización española y en este caso, gacho sería una variación de gacha. La cocinera andina a lo largo de la historia repitió los términos, el de su lengua, el quichua, y el del español, hasta ligarlos y formar la palabra “Llapingacho” (Pazos, 2014).

### **Gallinas de Pinllo**

Uno de los platos más demandados y reconocidos por los ambateños, existente desde hace 58 años atrás, es un plato insigne que se ha convertido en tradicional de la zona, consiste; en una gallina criolla entera adobada un día entero en condimentos para posteriormente asarla en horno de leña de eucaliptos (utilizando una técnica antigua que consiste en mezclar lodo negro con ceniza y panela), se la acompaña con papas bien cocinadas y no podría faltar la salsa de maní (LA HORA, 2018).

Fue en 1948 que se preparó este succulento plato por primera vez, fueron los esposos Adán Villacreses y Ernestina Lagos, quienes crean la picantería “Casa El Recreo”, en la que se preparaban tres platillos específicos: la gallina criolla, el cuy y el conejo, todos ellos acompañados de papas y salsa de maní. La atención a los clientes se hacía únicamente bajo pedido, sin importar ni el día ni la hora. A pesar del tiempo que ha transcurrido su preparación se mantiene, por lo que se ha convertido en una tradición de la parroquia de San Bartolomé de Pinllo (GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA, 2021).

### **Pan de Pinllo**

El pan de Ambato fue famoso desde las primeras épocas coloniales. En 1790 el Obispo Dr. José Pérez de Calama, llega a la ciudad proporcionando las instrucciones para la elaboración del pan que debía ser: “bien amasado, bien fermentado y bien cocido”. Según el obispo Pérez de Calama, el buen pan debía ser el que en su interior formara ojos y cuyo migajón se desmenuzara fácilmente. Dio indicaciones de cómo debían construirse los hornos para cocinar el pan. “Los hornos debían tener forma de bóveda y estar contruidos de ladrillo ” (GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA, 2021).

En el centro de la parroquia de Pinllo, se encuentra la panadería Bonilla, que tiene 120 años de experiencia en la elaboración del tradicional pan de Pinllo. La Panadería en sus inicios estuvo a cargo de José María Bonilla Urbina; posteriormente pasó a manos de su actual dueño, Gabriel Bonilla, quien desde los 16 años empezó a elaborar el pan. Lleva 50 años en el negocio familiar y desde entonces es parte del patrimonio alimentario de la ciudad (**EL UNIVERSO, 2015**).

### **Colada morada y empanadas de viento**

La colada morada, una deliciosa tradición de noviembre se vende durante todo el año en Atocha, se las sirve con empanadas de viento. Atocha es conocido como un referente de la cultura y tradición netamente ambateña, esta tradición se inició en este sector en 1920, y a través de los años se ido desarrollando de generación en generación, para convertirse, hoy en día, en uno de los principales platos tradicionales del cantón Ambato (**GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA, 2021**).

### **Helados de Ficoa**

Ambato siempre fue conocida por su gran producción de frutas; incluso desde la época colonial, cuando los españoles trajeron diferentes semillas de frutas europeas.

Con la creación de dos prestigiosos colegios en la ciudad de Ambato, doña Teresa Vargas Freire, comienza, desde hace aproximadamente 40 años, con la venta de helados preparados con frutas naturales.

La demanda fue inmediata y desde ese entonces la Av. Los Guaytambos del barrio Ficoa se ha visto relacionada con la venta de estos deliciosos helados. En la actualidad son varios los locales que se dedican a esta actividad (**GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA, 2021**).

### **Cuyes de Ficoa**

Un plato que se ha convertido en tradicional del sector de Ficoa desde hace más de 30 años, en la elaboración de una variedad de delicias, entre cuyes y conejos asados con

papas cocinadas, fritada, entre otros, fue en el restaurante de Rosario Freire, más conocida como ‘Mamá Charo, quien empezó en el sector y con el tiempo se ha vuelto muy conocida y poco a poco se han ido implementando más lugares en los que podemos degustar de este plato (**LA HORA, 2008**).

Otros acompañantes recurrentes de la gastronomía ambateña dentro de la vida cotidiana son: el mote, los chochos, el tostado, el choclo (maíz tierno), habas tostadas o cocinadas, mellocos, maduro frito, ensaladas de remolacha, lechuga, tomate y los “agrios” (para las carnes), la mascha o máchica (harina de cebada) se sirve en coladas de sal, dulce, con capulí o chochos.

Entre las bebidas destaca, la chicha, en cada una de sus variantes. La chicha de jora es la más popular, elaborada a partir de maíz germinado que se muele seco y se cuece en bastante agua para luego ser sometido al fermento (**Solarte, 2010**).

## **Objetivo 2**

### **Explicar los usos culinarios tradicionales del ají en base a la historia**

#### **El ají (*Capsicum Annuum*)**

Etimológicamente como lo señala Jiménez y Fonnegra (**2007**), el nombre del género *Capsicum* significa caja, en alusión a que las semillas están encerradas en una especie de caja (el fruto), este género presenta dos grupos: los ajíes dulces que son utilizados como condimento suave; y los ajíes picantes usados para dar el toque picante a los alimentos, salsas y aderezos, este último es el considerado como medicinal.

#### **Morfología general**

El ají, chile o guindilla como también se llama, es producido por el *Capsicum frutescens*, son bayas pequeñas que en su interior contienen una sustancia de gusto ardiente denominada capsicina situado en las semillas. Es esta sustancia, combinada con otras, las que le dan el sabor y olor picante, su forma y tamaño son muy variados, pues existe una infinidad de clases. Desde los más pequeños de menos de dos centímetros de largo

hasta aquellos que sobrepasan los diez centímetros. Los hay redondos, alargados y de forma globosa, llamados comúnmente “rocotos” (Astudillo Rios, 2003).

**Tabla 1.** *Taxonomía del Capsicum Annuum*

<b>Reino</b>	Platae
<b>División:</b>	Magnoliophyta
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida
<b>Orden:</b>	Sonales
<b>Familia:</b>	Sonaceae
<b>Género:</b>	<i>Capsicum</i>
<b>Especie:</b>	<i>Annuum L.</i>
<b>Nombre común:</b>	Ají

**Fuente:** Yánez, F (2013).

**Elaborado por:** Araujo, S (2021).

### **Origen y otros aspectos**

El ají o “uchu” en quichua es uno de los ingredientes que a lo largo de la historia acompañó al hombre en sus distintas épocas, desde cuando se lo utilizaba como producto de intercambio entre las etnias hasta cuando en preparaciones como el loco de papas se lo cocinaba con mucho ají. Se sabe que es originario del continente americano, aunque los asiáticos quieran adjudicarse esto, la historia asegura que cuando Colón llegó a las Américas llevó consigo una planta de ají para luego introducirse en la cocina española y de ahí se extendería a todo el mundo (Pazos, 2016).

Según una investigación de la Universidad de Missouri en Estados Unidos y la Universidad de Calgary en Canadá demostró que el origen de los pimientos picantes es ecuatoriano, en el 2007 lo afirmaron en una publicación de la revista Science, donde también dijeron que los rastros más antiguos fueron encontradas en la península de Santa Elena, con una antigüedad de unos 6100 años (Ramirez, 2018).

Los registros más tempranos de ají se han encontrado en el área arqueológica de Cubilán, en Oña, perteneciente a la provincia de Azuay, en la parte sur de la cordillera de los Andes del Ecuador, se encontraron gránulos de almidón recuperados en herramientas líticas (raspador) de una ocupación temprana de alrededor de 8000 a.C. Después, están los sitios contemporáneos de Loma Alta en donde se recuperaron almidones de ají de muestras de sedimentos, piedras de molino y residuos de comida en fragmentos de vasijas de cocción, mientras que, en Real Alto los almidones de ají fueron extraídos de piedras de moler que provenían de un centro ceremonial del 5000 a.C., ambos ubicados en el suroeste del Ecuador e interpretados como asentamientos permanentes a manera de aldeas ocupados por más de un milenio desde hace cerca de 6000 a.C. Los registros de ajíes silvestres o en proceso de domesticación en el Paleolítico (Cubilán) y domesticados en el formativo (Loma Alto y Real Alto), se suma al hecho de que los estudios citogenéticos y moleculares del género *Capsicum* no han aclarado completamente los problemas de alineación. Con sus procesos evolutivos, áreas precisas de domesticación y métodos de dispersión aún especulativos; abriendo la puerta a nuevas investigaciones para probar científicamente que Ecuador fue uno de los centros de domesticación del ají (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador, 2020).

La dispersión geográfica del ají se inició gracias a las aves, que no son capaces de sentir el picor, cuando encuentran una planta de ají de vistosos frutos, y colores, se lo comen, digieren toda la fruta, pero la semilla no, por su cobertura que refracta los jugos digestivos de las aves; es decir esas semillas no pueden ser digeridas ni destruidas en la digestión del ave, y días después son expulsadas a través de las heces y caen al suelo, sin ser dañadas, kilómetros más allá. De esta manera es probable que las aves migratorias, hayan distribuido el ají en México, Caribe, cuenca del Amazonas, del Orinoco, del Río de la plata, mesetas andinas y a los valles del Pacífico (Cabieses, 2000).

### **Tipos**

En Ecuador existen nueve especies *Capsicum annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum dimorphum*, *Capsicum galapagoense*, *Capsicum hookerianum*,

*Capsicum lycianthoides*, *Capsicum pubescens* y *Capsicum rhomboideum* y más de 60 variedades tradicionales en cultivo (Yáñez, 2013).

**Tabla 2.** Nombre Común, científico y grado de pungencia de las especies de *Capsicum* en el territorio ecuatoriano

Nombre común	Nombre científico	Unidades Scoville
<b>Ají Habanero</b>	<i>Capsicum chinense</i>	100 000 – 350 000 SHU
<b>Ají Rocoto, uchu</b>	<i>Capsicum pubescens</i>	12 000 – 30 000 SHU
<b>Ají Ratón</b>	<i>Capsicum annum</i>	2 500 – 5 000 SHU
<b>Ají Gallinazo o Criollo</b>	<i>Capsicum frutescens</i>	25 000 SHU

**Fuente:** Yáñez, Balseca, Rivade, & Larenas (2015).

**Elaborado por:** Araujo, S (2021).

## Usos

Registros que hablan del ají como un producto muy apreciado y utilizado entre los diversos grupos indígenas de la región, luego del contacto con los españoles; es la zona céntrica del país, en donde rondan relatos sobre su cultivo en los valles interandinos, en el Valle del Chota, se sabe que fueron productores y distribuidores a través de ferias, hacia otros territorios (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador, 2020).

En la comunidad Huayco Pungo y Agato por sus propiedad de intensa sensación, es denominado un alimento caliente, existen varias elaboraciones para elaborar el ají de sambo, además de que es un acompañante del plato denominado “Habas calpo” (habas tostadas y cocinadas con cáscara, mellocos, papas con cáscara), además se le atribuyen al ají propiedades reconstituidas para la resaca, lo consumen con carne, pescado, caldo de gallina o caldo de cabeza de borrego con mote (Moya, 2009).

Para el pueblo de los Puruháes el ají no es de uso cotidiano, generalmente se lo consume en festividades como acompañante de cuy, gallina, papas, mote y arroz seco o en ceremonia o bienvenidas en donde el cuy es el alimento ritual y festivo por excelencia, siempre se lo come con papas cocinadas y ají, por su parte, el pueblo Cañari consume un plato llamado tashno conchudo en año nuevo y consiste en un plato de papas pequeñas

con pepa de sambo y ají de pepa, acompañadas de habas tostadas y maíz tostado **(Moya, 2009)**.

En la Amazonía, Guayas, Pichincha, Santa Elena, Santo Domingo y otros lugares del país es muy consumido y cada lugar tiene su propia salsa para darle ese toque picante a todas sus comidas, entre las cuales esta: ají criollo, ají manaba, ají de tomate de árbol, ají de pepas de sambo, ají de maní. **(Ramirez, 2018)**.

En general en la comida el uso del ají se lo prepara en guisos o locros; o combinado con otros vegetales de sabor fuerte, así como también para la elaboración de salsas según la especie que se desarrolla en el lugar, también es un ingrediente principal en bebidas energéticas a base de maíz, ñame, ashira o yuca; y son un componente esencial de la dieta de los habitantes de las regiones costeras, montañosas y amazónicas, junto con la sal, el maíz y la cachimba (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador, 2020).

Por otra parte, en Perú, para los Incas fue insumo que estuvo presente desde la génesis del imperio y fue celebrado en sus relatos. Sin importar el rango que tuviesen esclavos, incas y guerreros, consumían dicho alimento, además de que hallazgos demuestran que enterraban a sus muerto junto a este producto **(Acurio, 2009)**.

Además de ser un aditivo alimenticio, el ají en comunidades Tsa'chi - Pichincha utilizan la planta, después de quemarla, para eliminar los gusanos del techo, por otro lado la comunidad de los Wao – Napo, usan el fruto para recuperarse de los desmayos: el brujo suele hervir tres frutos y lo acercan a la persona desmayada con la infusión, también maceran sus hojas y se las aplican en forma de emplasto en los tobillos **(De la Torre, Navarrete, Muriel M, Macía, & Balslev, 2008)**.

Se sabe que la capsaicina, como analgésico de uso tópico se lo usa para una variedad de condiciones caracterizadas por el dolor, debido a que trabaja como un antisensibilizante para el tratamiento de artritis y osteoartritis, las cuales no responden a analgésicos comunes, debido a su modo de acción **(Mejía, 2013)**.

### Objetivo 3

Generar un recetario enfocado al uso tradicional del ají

#### Primer Recetario

El primer libro de cocina conocido se denomina “Apicius” y es un manuscrito similar a un recetario medieval. Su nombre parece ser que hace referencia a Marcus Gavius Apicius, cocinero romano en el reinado de Tiberio a principios del siglo I aunque otras investigaciones apuntan a un término que hacía referencia al concepto de comer platos de lujo en exceso o a un banquete de calidad, está principalmente redactado en latín, aunque también se encuentran algunos términos en griego. Se trata de una compilación de pócimas médicas y recetas de cocina escritas a mano sobre el papel y en la Ciudad del Vaticano se conserva una copia que difiere de la original por su colorido. El Apicius cobró gran popularidad y fue uno de los primeros libros en imprimirse, de ahí que la primera edición se encontrara en Milán en 1498. El manuscrito recoge cerca de 500 recetas mediterráneas. Principalmente platos griegos que los romanos adaptaron a su paladar **(VESTA, 2021)**.

#### Definición de Recetario

Un recetario es un libro que se caracteriza por indicar los elementos que entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara, tiene un orden, llevan un texto de corta extensión y ofrece informaciones que desconoce a un lector usuario, no a un oyente **(Camarasa, 1982)**.

#### Componentes

- Definir estilo

Debe ser coherente y tener un estilo definido que estimule una lectura agradable y comprensible. Por esa razón se debe determina con antelación un estilo claro que marque la forma en la cual lo redacta y el vocabulario que emplea **(ALIAT Universidad, 2020)**.

- Incluir fotografías e imágenes

Las fotografías e imágenes ayudan a comprender mejor las especificaciones de la receta, ya que pueden ilustrar ciertas técnicas, pasos de preparación o el resultado final (**ALIAT Universidad, 2020**).

Estructura de una receta:

- 1.- El nombre del plato
- 2.- Número de porciones o cantidad total que producirá.
- 3.- Ingredientes y cantidad de cada uno.
- 4.- Método de preparación.

El método de preparación es tan importante como los ingredientes y sus cantidades, sus instrucciones deben ser claras y concisas utilizando terminologías correctas y comprensibles, el arte de cocinar y la temperatura deberán también estar incluidos. El uso de recetas requiere medidas cuidadosas, utilizar los ingredientes indicados y seguir al pie de la letra las instrucciones para la preparación. Si el producto final no es el esperado deberemos buscar otra receta o cambiar la que usamos (**Sangucho, 2014**).

## CAPÍTULO II METODOLOGÍA

Este capítulo trata sobre la descripción del uso de las técnicas para minimizar y aumentar eficacia en información y elaboración del proyecto, además recoge los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en cada uno de estos, con sus métodos, niveles y modalidades de la investigación; por otro parte, describe los materiales que se aplicaron para realizar el trabajo.

### 2.1 Materiales

#### **Instrumento de evaluación organoléptica**

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

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

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

#### **Materiales y productos para la elaboración de los platos**

**Tabla 3.** *División de equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los platos.*

Equipos	Utensilios
<i>Materia prima (alimentos)</i>	Cubtería
<i>Cocina</i>	Tablas de picar
<i>Refrigerador</i>	Cucharones
<i>Computador</i>	Ollas
<i>Impresora – Hojas</i>	Licudora

**Elaborado por:** Araujo, S. (2021)

## **2.2 Métodos**

### **Enfoque**

Se utilizó un enfoque cuantitativo para medir la relación entre recetas de salsa de ají en platos típicos ambateños, buscando difundir el patrimonio alimentario para dar paso a un mejor deguste y realzar sus sabores, por lo tanto, mediante la aplicación de la evaluación determinar la aceptación y reacción de las personas encuestadas ante estos platos.

### **Diseño**

El diseño de la investigación fue experimental lo que permite identificar y cuantificar la aceptación de las salsas que se preparó con la introducción del ají, que posibilitó la degustación de los evaluadores mediante una ficha organoléptica y bibliográfica al recurrir a investigaciones anteriores, publicaciones científicas y recetarios para obtener la información necesaria.

### **Alcance**

Se utilizó la investigación cuasiexperimental debido a que se tomó un determinado número de personas, con características y gustos específicos.

### **Población**

La población está comprendida por 40 jueces previamente seleccionados no entrenados de la ciudad de Ambato en edades entre 15 – 85 años.

### CAPÍTULO III

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

**Tabla 4.** Cuadro estadístico de fiabilidad Alfa de Cronbach.

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.631	20

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Autor:** Araujo, S. (2021).

Mediante el análisis del coeficiente de fiabilidad Alfa de Cronbach, el cual es un modelo de consistencia interna, basado en el promedio de las correlaciones de los ítems, en donde el mayor valor teórico de Alfa es 1, y en general 0.60 se considera un valor moderado.

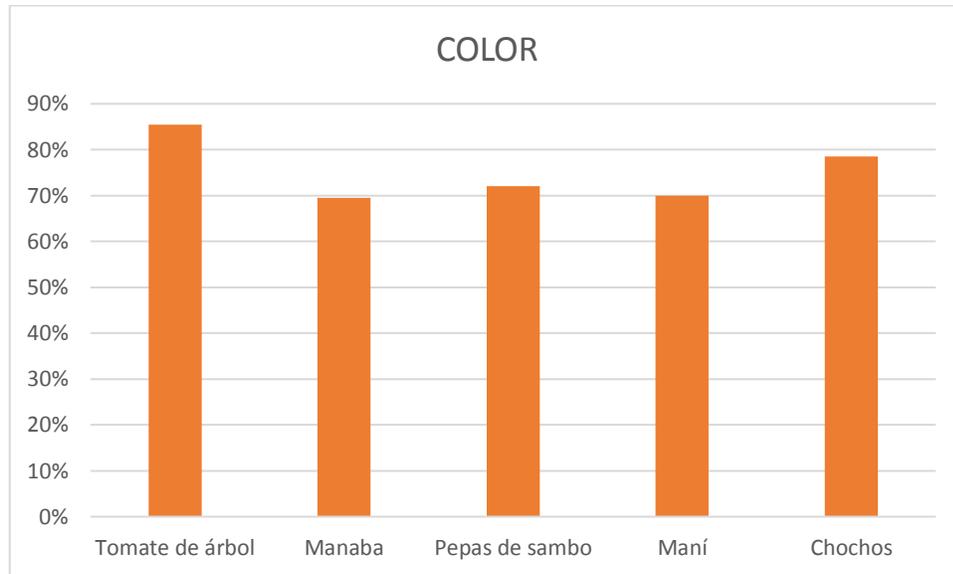
Podemos observar que el valor de Alfa de este proyecto es de 0.631, este valor es considerado entre aceptable, es decir el valor del índice es fiable, el coeficiente de confiabilidad nos dice, si un test discrimina adecuadamente, si clásica bien a los sujetos, si detecta bien las diferencias que existen entre los sujetos de una muestra (**Ruiz, 2002**).

### 3.1 Análisis e interpretación de resultados

Para la experimentación se realiza cinco salsas con ají en cada una de ellas, se interpreta y analiza los resultados alcanzados a través de la evaluación organoléptica, compuesta por parámetros como: color, olor, picor y consistencia, la cual dicha fue experimentada por cuarenta personas de tal manera que se comprobara la hipótesis proyectada.

## Parámetro color

**Figura 1.** Parámetro color



**Elaborado por:** Araujo, S (2021).

## Análisis

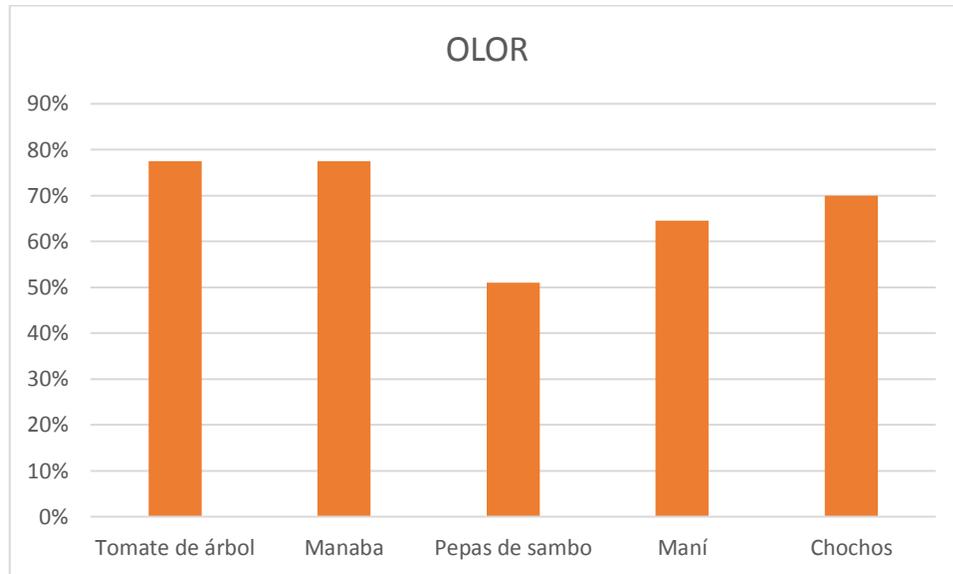
La población a la que fue aplicada la ficha organoléptica fue a un total de 40 personas, analizando el parámetro del color del ají de tomate de árbol el cual obtuvo una valoración del 86%, seguido del ají de chochos que llegó 79%, en cuanto al ají de pepas de sambo tiene una valoración del 72%, y finalmente el color del ají manaba y del ají de maní poseen la misma valoración del 70%.

## Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de las personas evaluadas se puede evidenciar que la salsa con mayor grado de aceptación según su color fue la del tomate de árbol, debido a la familiaridad en su tono y a los distintos ingredientes como el tomate y la cebolla que acompañan su tono característico amarillo/anaranjado, seguido del ají de chochos, el cual se distingue por el toque que le dan los gránulos blancos, y finalmente el ají de pepas de sambo que ocupa el tercer lugar por su singular color verdoso debido a sus pepas aplastadas en piedra de moler.

## Parámetro olor

Figura 2. Parámetro olor



Elaborado por: Araujo, S (2021).

## Análisis

La población a la que fue aplicada la ficha organoléptica fue a un total de 40 personas, analizando el parámetro de olor del ají de tomate de árbol y ají manaba poseen la misma valoración del 78%, seguido del ají de chochos con una valoración del 70%, en cuanto al ají de maní tiene una valoración de 65% y finalmente el ají de pepas de sambo posee una valoración del 51%.

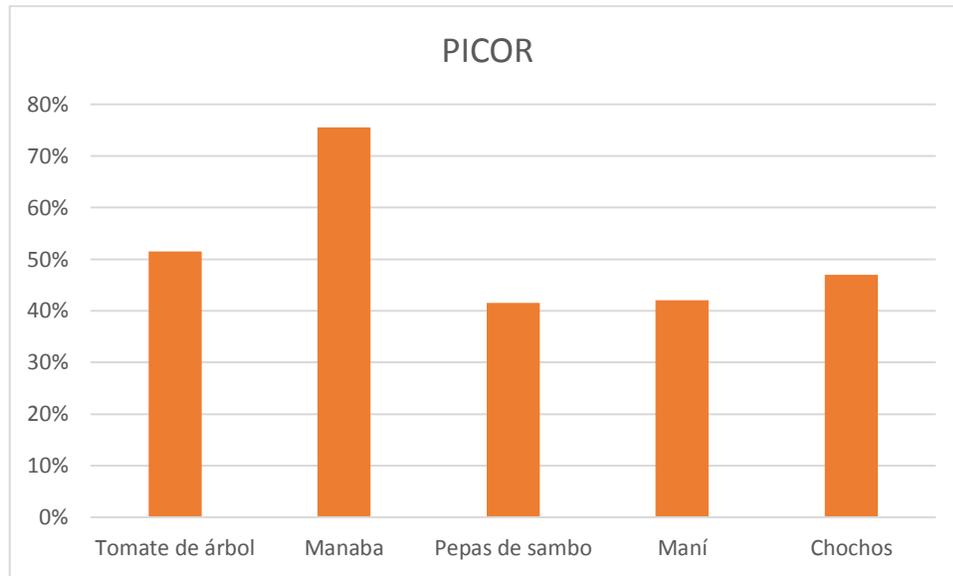
## Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de las personas evaluadas se evidencia que el olor del ají manaba fue el que más prefirió debido la gente, debido el vinagre de plátano tiene un olor muy particular, además de que no tenían familiaridad con el ají ratón y cacique los cuales son muy picantes al tacto, en cuanto al ají de tomate de árbol su preferencia es similar que la anterior, debido a que se utilizó ají rocoto en su elaboración, y este posee una pungencia alta, del ají de chochos, de maní y pepas de sambo se puede

decir que se encuentran casi en el mismo grado de preferencia debido a que el ají usado para sus elaboraciones fue el ají criollo y este no posee un olor pungente como los demás.

### Parámetro picor

**Figura 3.** Parámetro picor



**Elaborado por:** Araujo, S (2021).

### Análisis

La población a la que fue aplicada la ficha organoléptica fue a un total de 40 personas, analizando el parámetro de picor del ají manaba posee una valoración del 76%, seguido del ají de tomate de árbol con una valoración de 52%, en cuanto al ají de chochos obtuvo una valoración del 47% y finalmente el ají de pepas de sambo y maní los cuales obtuvieron la misma valoración del 42%.

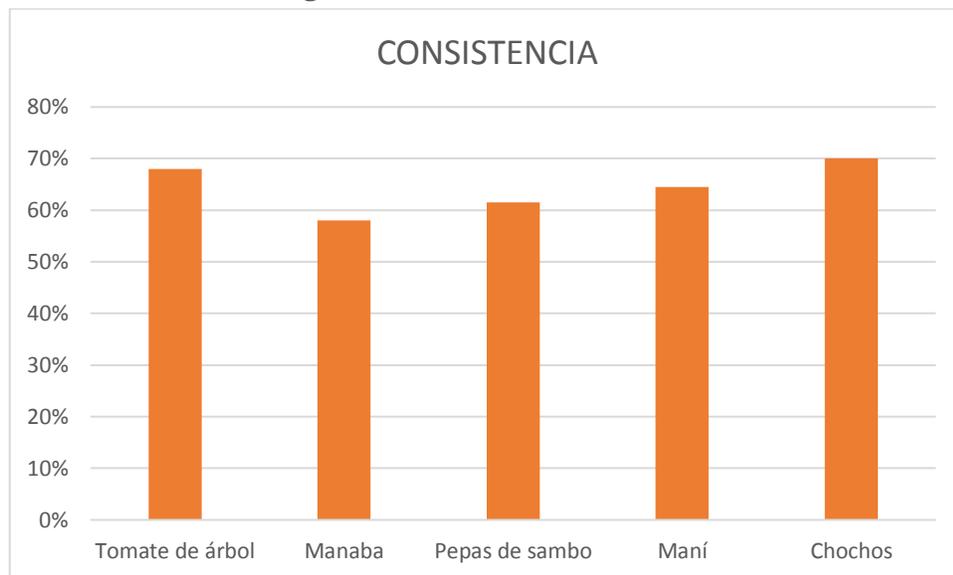
### Interpretación

Mediante el análisis en los resultados obtenidos de las personas evaluadas se puede demostrar que el ají manaba fue el que más preferencia tuvo, debido a que se utilizó dos especies de ají (ratón y cacique) y su grado de pungencia está por encima de los demás ajíes con un grado de picor en la escala de Scoville de 2 500 y 100 000 SHU respectivamente, además de que su sabor avinagrado lo acompaña dándole un sabor muy

picante, a comparación del ají de tomate de árbol y de chochos que aunque tenían una intensidad de picor considerable por el ají rocoto están después, y finalmente el ají de maní y de pepas de sambo fueron los que la gente brindó más comentarios positivos por su familiaridad; esto por el ají criollo que se usó para su preparación y es el que más utilizan para acompañar sus comidas.

### **Parámetro consistencia**

**Figura 4.** Parámetro consistencia



**Elaborado por:** Araujo, S (2021).

### **Análisis**

La población a la que fue aplicada la ficha organoléptica fue a un total de 40 personas, analizando el parámetro de consistencia del ají de chochos el cual obtuvo una valoración del 70%, respecto al ají de tomate de árbol obtuvo una valoración del 68%, seguido del ají de maní con una valoración del 65%, en cuanto al ají de pepas de sambo tiene una valoración de 62%, y finalmente el ají manaba obtuvo una valoración del 58%.

### **Interpretación**

Como resultado obtenido en las referencias de las personas evaluadas se puede observar que la salsa de ají de chochos fue la que más prefirió la gente, por la consistencia que le

dan los chochos al licuarlos con una cantidad mínima de agua, además de que la mayoría decidió acompañar su comida por su textura, con respecto al ají de tomate de árbol su densidad fue aceptable por lo que al hervir los tomates de árbol se obtiene una consistencia más densa y al estar acompañada de cebollas y tomate le dan, aún más, una textura espesa y finalmente el ají de maní que aunque su consistencia era similar a la de chochos, está en tercer grado de aceptación por la textura de la pasta de maní y la combinación de los demás ingredientes le da una densidad más líquida que las demás.

### 3.3 Verificación de hipótesis

Hipótesis 0 (Nula)	Los usos tradicionales del ají <u>NO SE RELACIONA</u> con el maridaje en la gastronomía ambateña.
Hipótesis 1 (Alternativa)	Los usos tradicionales del ají <u>SI SE RELACIONA</u> con el maridaje en la gastronomía ambateña.

Con las fichas organolépticas realizadas a 40 personas ambateñas entre 18 a 84 años, se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el programa SPSS, este es un programa estadístico informático que permite gestionar, analizar y acceder la información; y al mismo tiempo se utilizó la prueba Friedman, esta consiste en una prueba no paramétrica de comparación de tres o más muestras relacionadas.

#### Fórmula estadístico Friedman

$$\chi^2_r = \frac{12}{HK} \sum RC^2 - 3H(K + 1)$$

En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Friedman que contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

**Figura 5.** Prueba de Friedman rangos con signo de muestras relacionadas.

### Resumen de prueba de hipótesis

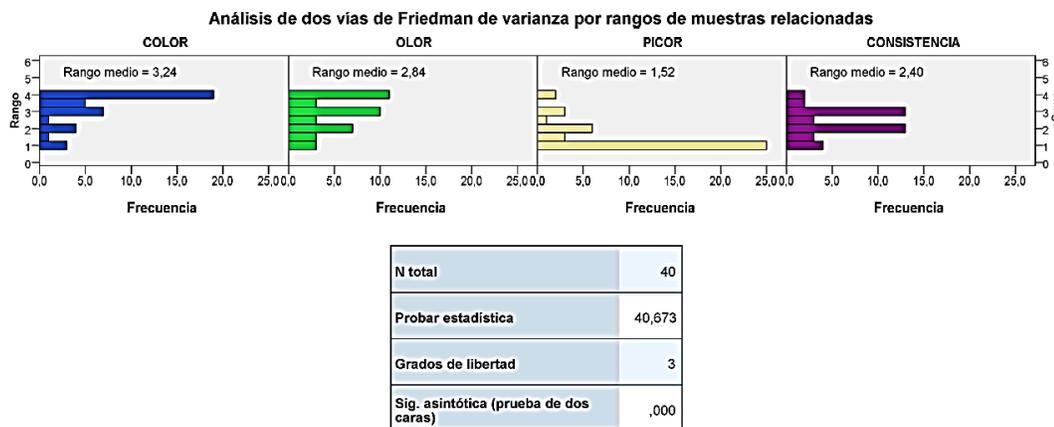
Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
Las distribuciones de COLOR, OLOR, PICOR and CONSISTENCIA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Autor:** Araujo, S. (2021).

**Figura 6.** Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas



**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Autor:** Araujo, S. (2021).

Con la prueba de Friedman detallada en la fig. 6 se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, además podemos decir que el nivel de significancia es menor a 0,05 entonces se rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay evidencia suficiente para determinar que Los usos tradicionales del ají SI SE RELACIONA con el maridaje en la gastronomía ambateña.

### Discusión

La investigación tuvo como objetivo determinar el maridaje que existe entre los usos tradicionales del ají y la gastronomía ambateña.

Para Jorge Astudillo (2018) el pozuelo de ají en los restaurantes y sitios de venta de alimentos preparados de todos los países de América indígena es un acompañante que no

puede faltar, es preparado con una infinidad de recetas que le dan el toque característico a la sazón de ese lugar, posición que corrobora la investigación realizada, donde se determina la variedad de ajíes y los usos que los pueblos y comunidades le dan, y como han trascendiendo a través del tiempo.

Según el historiador Julio Pazos (2016), hace algún tiempo atrás los pueblos de Tungurahua se volvieron en sedentarios para sobrevivir luego de las erupciones, dedicándose a cultivar el maíz y las papas, con la utilización de los alimentos mencionados y el ají, se fue constituyendo, un antes y ahora, en el condimento supremo de la comida típica de cada cantón de esta provincia, señalando esta importancia la investigación ayuda a divulgar la cultura gastronómica que no obstante es poco difundida y determina el maridaje que existe entre la gastronomía ambateña y la variedad de ajíes que se consumen.

Para el INPC (2020), el ají se lo prepara en guisos o locros; o combinado con otros vegetales de sabor fuerte, se lo usa en salsas según la especie que se desarrolla en el lugar y son un componente esencial de la dieta de los habitantes de las regiones costeras, montañosas y amazónicas, junto con la sal, el maíz y la cachimba, lo que confirma la investigación realizada, en la combinación entre la comida local ambateña y los diferentes usos que los habitantes le dan a las preparaciones del ají.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

- Se identifico que los platos típicos de la cocina ambateña, tomando en cuenta que en la sierra la mayoría de los platos son a base de papa o maíz y se suelen acompañar de ají, en Ambato las principales elaboraciones tradicionales son: en Atocha las empanadas de viento, el morocho o colada morada y la fritada, en Ficoa los helados y cuyes asados, en Pinllo las gallinas y el pan, en Ingahurco los chinchulines, en el mercado central y modelo se pueden degustar de jugos de todos los sabores y para todos los males, en general el plato más popular del cantón son los llapingachos, su nombre proviene del verbo llapina y se cree que la cocinera andina fue mezclando el kichwa con el castellano hasta llegar al nombre que hoy conocemos.
- El ají es un ingrediente que ha existido por años en el territorio ecuatoriano, muchos historiadores coinciden en su origen radicándolo en Ecuador, sin embargo, aunque no se han realizado las suficientes investigaciones respecto a su procedencia, lo que sí se puede evidenciar es la utilización de esta planta que a través de los años ha ido perdurando, y forma parte de la cultura gastronómica que aún falta difundir. Al realizar la investigación, mediante la evaluación contrastada con las reacciones de las personas se determina que es parte de la identidad; la mayoría de los lugares de comida ofrecen una salsa de ají como acompañante y es infaltable para cualquier comida típica, no solo de Ambato, sino de todo el Ecuador; entre las recetas más utilizadas y difundidas son la del ají manaba, el ají de maní, el ají de pepas de sambo, el de chochos y tomate de árbol. Por medio de la variable de los usos culinarios y tradicionales del ají se concluye y ratifica que no solo se la utiliza como un ingrediente dentro de la gastronomía tradicional, sino que se le atribuye propiedades medicinales y fungicidas, se tiene evidencia

científica de que es un antisensibilizante en las enfermedades de la artritis y artrosis, por otra parte las comunidades indígenas utilizan su infusión para los desmayos, para alejar la plaga de los cultivos o para proteger el techo de sus casas; dichas prácticas han sido realizadas de generación en generación, en otro orden de ideas, para los Incas fue insumo que estuvo presente desde la génesis del imperio y sus hallazgos demuestran que en Perú enterraban a sus muertos junto a este producto, lo que nos indica su ancestralidad dentro y fuera del país.

- Con toda la información encontrada se generó un recetario enfocado al uso tradicional del ají, rescatando recetas de preparaciones típicas de la cocina Ecuatoriana tomados de libros, específicamente de “El picante de los dioses” de Jorge Astudillo, en donde entre otras cosas, rescata un considerable número de recetas tradicionales a lo largo del territorio ecuatoriano, se escogió los más representativos y mediante la respuesta obtenida en la ficha organoléptica se le dio un orden de preferencia, de mayor grado de aceptación a menor, se agregó datos importantes sobre el género *Capsicum*, su posible origen, taxonomía, grado de pungencia de cada ají usado y sobre todo se resaltó el método de preparación, explicando mediante imágenes para su identificación, resaltando las preparaciones novedosas y tradicionales, como es la de moler ají en piedra o servir ají entero como es el caso del ají manaba en el vinagre de plátano.
- La bibliografía especializada en Ecuador es escasa; por lo que en su mayoría la información que se hace referencia es la de blogs, periódicos o revistas, restando fiabilidad a las investigaciones puesto que hay la necesidad de contrarrestar la investigación oportunamente.

## 4.2 Recomendaciones

- Se recomienda la divulgación con ayuda de entidades públicas y privadas de la gastronomía ambateña, así como también instar a los establecimientos de comida típica a propagar y conservar la preparación de los platos como antiguamente lo realizaban, y por su parte a la academia a seguir investigando y difundiendo este tipo de proyectos que enriquecen la identidad local y a todos quienes están inmersos dentro de la actividad a trabajar en conjunto para el desarrollo turístico del territorio para potencializarlo.
- Se recomienda a los gobiernos descentralizados a reactivar la economía mediante ferias gastronómicas en las que se incentive el uso del ají y se insta a tomar ejemplo de otras ciudades como la de Ibarra que en el 2017 realizó el **“UCHU RAYMI (festival del ají) Primera edición”** en la que se expuso más de 30 variedades de preparaciones de salsas de ají.

Debido a que en el contexto gastronómico local el ají está infravalorado; se recomienda ofrecer información en distintos puntos visibles de la ciudad por lo que actualmente no hay actividades que respalden su importancia y debido a la pandemia, las ferias como el campeonato del encebollado o el hornado más grande, se han visto opacadas y junto con ellas el ají que se encontraba omnipresente en cada una.

Por otro lado, se alienta a los restaurantes a tomar la iniciativa de su uso, abriendo una variedad de preparaciones de ají, de tal manera difundir las recetas y complacer a sus comensales.

- Para el recetario se recomienda la utilización de Canva debido a su practicidad y sobriedad que puedes conseguir con todas sus herramientas, además de que es muy sencilla de usar puedes editar y agregar algunos filtros a tus imágenes, ofrece una variedad de estilos de letra y proporciona plantillas con una temática especializada, por otra parte para las imágenes es necesario tener en cuenta la luz y el fondo, para su edición el programa Photoshop es perfecto para arreglar el contraste, opacidad, enfoque, saturación o cualquier elemento que se desee agregar.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acurio, G. (2009). Obtenido de <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>
- ALIAT UNIVERSIDAD. (08 de Octubre de 2020). *Corbuse Centro de Estudios Superiores*. Obtenido de Corbuse Centro de Estudios Superiores.
- Álvarez, G. O. (2014). Recuperado el 29 de Noviembre de 2021, de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2649/1/TUAETH007-2014.pdf>
- Arellano, S. (Junio de 2017). Obtenido de [https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena\\_TrabajoII.pdf?sequence=1](https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena_TrabajoII.pdf?sequence=1)
- Astudillo Rios, J. (2018). *Ají: el picante de los Dioses*. Cuenca: CIDAP.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.*, 330. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180760431004/180760431004.pdf>
- Cabieses, F. (2000). *Antropología del ají*. Lima, Perú: Instituto nacional de medicina tradicional.
- Calvopiña, J. C. (2010). *Pontificia Universidad Católica del Ecuador*. Recuperado el 30 de Noviembre de 2021, de [https://l.messenger.com/l.php?u=http%3A%2F%2Frepositorio.puce.edu.ec%2Fbitstream%2Fhandle%2F22000%2F3693%2FT-PUCE-3720.pdf%3Bsequence%3D1&h=AT3MbCU5-K7sWJb9QRaz8405jHg37NVpH\\_a47oCq1Vu8Hr5RZZIYSCD9tT-WSsDntV3oLUVp4fKV-1aTOXZHW2NJ1-Rh1N-aJMZg5X7AxHOLXtPmMGH](https://l.messenger.com/l.php?u=http%3A%2F%2Frepositorio.puce.edu.ec%2Fbitstream%2Fhandle%2F22000%2F3693%2FT-PUCE-3720.pdf%3Bsequence%3D1&h=AT3MbCU5-K7sWJb9QRaz8405jHg37NVpH_a47oCq1Vu8Hr5RZZIYSCD9tT-WSsDntV3oLUVp4fKV-1aTOXZHW2NJ1-Rh1N-aJMZg5X7AxHOLXtPmMGH)
- Camarasa, A. V. (1982). *El lenguaje técnico de un recetario*. España.
- De la Torre, L., Navarrete, H., Muriel M, P., Macía, M., & Balslev, H. (2008). *Enciclopedia de las Plaantas Útiles del Ecuador*. Quito: Pontifica Universidad Católica del Ecuador.
- EL UNIVERSO. (15 de Junio de 2015). *Eluniverso.com*. Obtenido de El Universo Website: [www.eluniverso.com%2Fvida-estilo%2F2015%2F06%2F15%2Fnota%2F4963410%2Fpan-pinllo-tradicion-](http://www.eluniverso.com%2Fvida-estilo%2F2015%2F06%2F15%2Fnota%2F4963410%2Fpan-pinllo-tradicion)

artesanal-zona-ambatena%2F&h=AT3--7O79XYceEYvvtGukYLAWa5hmjC--  
NbQBFz55rbTt5VSVZVK2hSTGjvahgUPkzfAiDDFKBIBR9Kdewby4hsc6v

Flores, A. X. (01 de Abril de 2021). *Repositorio Universidad Técnica de Ambato*. Recuperado el 29 de Noviembre de 2021, de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/32563>

Gobierno Autónomo Descentralizado Napo. (11 de Junio de 2021). *Napo, parte de la ruta del ají en Latinoamérica*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2021, de Napo, parte de la ruta del ají en Latinoamérica.: <https://www.napo.gob.ec/website/index.php/j-stuff-2/site-map/articles/16-articulos-destacados/614-napo-parte-de-la-ruta-del-aji-en-latinoamerica>

GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA. (2021). *tungurahuaturismo.com*. Obtenido de tungurahuaturismo.com: <https://tungurahuaturismo.com/es-es/tungurahua/ambato/recetas/receta-gallinas-pinllo-abc2052b0>

Guamán Guevara, A. R., Guamán Guevara, M. D., Verdesoto Velasteguí, O. S., & Comas Rodríguez, R. (2017). *UNIANDÉS*. Recuperado el 30 de Noviembre de 2021, de [https://issuu.com/webmasteruni/docs/uniandes\\_investigacion\\_boletin\\_info](https://issuu.com/webmasteruni/docs/uniandes_investigacion_boletin_info)

Haro, W. (Mayo de 2015). Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9369/1/UPS-QT07101.pdf#page13>

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL ECUADOR. (30 de Julio de 2020). *Ecuador tiene el ají más antiguo de América*. Obtenido de patrimoniocultural.gob.ec: [https://www.patrimoniocultural.gob.ec%2Fecuador-tiene-el-aji-mas-antiguo-de-america%2F&h=AT1C4hgI3k4LIC8PXfZkw7ysZQFPi3sGtyVE-LwPDvgTGiEON1YRBUgr-jRt2wcJocg1cU9VmokCvxnjbb\\_FO4WKFhpoZ6XuO-LmvGO5wn3ZS7izfP45mNsSTf7YJ4RN](https://www.patrimoniocultural.gob.ec%2Fecuador-tiene-el-aji-mas-antiguo-de-america%2F&h=AT1C4hgI3k4LIC8PXfZkw7ysZQFPi3sGtyVE-LwPDvgTGiEON1YRBUgr-jRt2wcJocg1cU9VmokCvxnjbb_FO4WKFhpoZ6XuO-LmvGO5wn3ZS7izfP45mNsSTf7YJ4RN)

Jimenez, S., & Fonnegra, R. (2007). *Plantas Medicinales Aprobadas en Colombia*. Antioquia, Colombia: Universidad de Antioquia.

LA HORA. (02 de Mayo de 2008). *lahora.com*. Obtenido de La Hora Web site: <https://lahora.com.ec/noticia/715365/ficoa-ofrece-sabores-y-colores->

- LA HORA. (12 de Noviembre de 2018). *lahora.com.ec*. Obtenido de lahora.com.ec:  
<https://lahora.com.ec/tungurahua/noticia/1102200084/gallinas-de-pinllo-en-ambato-una-caricia-al-paladar->
- Llanganate, J. R. (2019). *Repositorio Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Ambato:  
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/30212/1/Jaime%20Ramiro%20Supe%20Llanganate.pdf>
- Mejía, F. M. (2013). *repositorio.puce.edu.ec*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica del Ecuador:  
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/5728/T-PUCE-5882.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Su%20clasificaci%C3%B3n%20taxon%C3%B3mica%20es%20%5B10,%3A%20Capsicum%20Especie%3A%20Chinense%20Jacq.>
- Moya, D. A. (2009). Obtenido de  
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>
- Pazos, J. (Junio de 2014). *Una mirada diferente al Ecuador*. Obtenido de Una mirada diferente al Ecuador:  
[https://www.terraecuador.net/allimicuna/89\\_allimicuna\\_llapingachos.html](https://www.terraecuador.net/allimicuna/89_allimicuna_llapingachos.html)
- Pazos, J. (2016). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*.  
<https://edipuce.edu.ec/elocio-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador/>.
- Quispe Rueda, J., & Malpartida Eugenio, J. (2016).
- Ramirez, D. (2018). *El Fruto Picante*. Obtenido de ecuador.gastronomia.com:  
<https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7831/el-fruto-picante-del-ecuador>
- Reyes López, M., & Martínez Florez, S. (Diciembre de 2018). *Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil. Ecuador*. Obtenido de Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil. Ecuador:  
[http://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/download/603/pdf\\_79](http://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/download/603/pdf_79)
- Rivadeneira, D. A. (2010). Obtenido de  
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5421/1/PAL%20227.pdf>
- Ruiz, C. (2002). *Confiabilidad*. Obtenido de Programa Interinstitucional Doctorado en Educacion: <http://200.11.208.195/blogRedDocente/alexisduran/wp-content/>

- Salazar, N. S. (2018). *El ají, variedades, técnicas y uso aplicados a la cocina moderna ecuatoriana*. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf>
- Sangucho, E. J. (2014). Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf>
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito, Pichincha, Ecuador: Fondo Editorial Minisaterio de Cultura. Recuperado el 30 de Noviembre de 2021
- Vega, V. F. (2018). Gastronomía Ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos*, 11-12.
- Verónica, M. M. (01 de Septiembre de 2019). *Repositorio Universidad Tecnica de Ambato*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30220/1/MARIA%20VERONICA%20MONTALVO%20MONCAYO%201803139052.pdf>
- VESTA. (23 de Abril de 2021). *vesta.com*. Obtenido de Vesta Web site: <https://fpvesta.com/blog/¿sabes-quien-escribio-el-primer-libro-de-cocina>
- Viscaino, J. N. (Febrero de 2018). Recuperado el 30 de Noviembre de 2021, de <https://181.112.224.103/bitstream/27000/5109/6/PC-000300.pdf>
- Yáñez, F. M. (2013). *Pontificia Universidad Católica del Ecuador*. Obtenido de [https://mail-attachment.googleusercontent.com/attachment/u/0/?ui=2&ik=fab7fb9e74&attid=0.1&permmsgid=msg-f:1717728726081072857&th=17d6992cea8beed9&view=att&disp=safe&realattid=f\\_kwk2g0tc0&saddbat=ANGjdJ\\_GI3vBPW76x-EdiypNTkIHMyrPSXv9cNNhv5sAZZbWYw1L3bbTDow](https://mail-attachment.googleusercontent.com/attachment/u/0/?ui=2&ik=fab7fb9e74&attid=0.1&permmsgid=msg-f:1717728726081072857&th=17d6992cea8beed9&view=att&disp=safe&realattid=f_kwk2g0tc0&saddbat=ANGjdJ_GI3vBPW76x-EdiypNTkIHMyrPSXv9cNNhv5sAZZbWYw1L3bbTDow)
- Yáñez, F. M. (2013). *repositorio.puce.edu.ec*. Obtenido de PUCESA: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/5728/T-PUCE-5882.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Su%20clasificaci%C3%B3n%20taxon%C3%B3mica%20es%20%5B10,%3A%20Capsicum%20Especie%3A%20Chinense%20Jacq.>
- Yáñez, P., Balseca, D., Rivade, L., & Larenas, C. (2015). CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS Y DE CONCENTRACIÓN DE CAPSAICINA. *LA*

*GRANJA: REVISTA DE CIENCIAS DE LA VIDA*, 22.  
doi:10.17163/lgr.n22.2015.02

**Anexo 1. Planta de Capsicum**



**Fuente:** Enciclopedia de Plantas Útiles

**Elaborado por:** Araujo S, (2021).

## Anexo 2. Carta Compromiso

### CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 25/Octubre/2021

Dr. Marcelo Núñez  
Presidente  
Unidad de titulación  
Carrera de Turismo y Hotelería  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Sr. Andrés Chango en mi calidad de Gerente de la Empresa Chefsito pizzeria & grill me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "USOS TRADICIONALES DEL AJÍ Y LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA" propuesto por la estudiante Karla Sofía Araujo Mayorga, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1850575893, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

  
.....  
Andrés Chango  
1804654026  
0987575378  
andres.chango7@gmail.com

1

**Elaborado por:** Araujo S, (2021).

### Anexo 3. Ficha Organoléptica



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO  
 FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN  
 CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA  
 EVALUACION ORGANOLEPTICA DEL AJÍ



**INSTRUCCIONES:**

FRENTE A USTED SE ENCUENTRAN MUESTRAS DE PREPARACIONES PICANTES A BASE DE Aji.

MARQUE CON UNA X EN EL CASILLERO QUE DESCRIBA CON EXACTITUD LAS SENSACIONES QUE LE PRODUCE CADA UNA DE ELLAS.

NOMBRE: \_\_\_\_\_ EDAD: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

PARÁMETROS	TIPOS DE AJÍ				
	Salsa de Aji de tomate de árbol	Salsa de aji manaba	Aji de pepas de sambo	Aji de mani	Salsa de aji con chochos
<b>COLOR</b>					
Me gusta mucho					
Me gusta poco					
No me disgusta					
Me disgusta poco					
Me disgusta mucho					
<b>OLOR</b>					
Me gusta mucho					
Me gusta poco					
No me disgusta					
Me disgusta poco					
Me disgusta mucho					
<b>PICOR</b>					
Me gusta mucho					
Me gusta poco					
No me disgusta					
Me disgusta poco					
Me disgusta mucho					
<b>CONSISTENCIA</b>					
Me gusta mucho					
Me gusta poco					
No me disgusta					
Me disgusta poco					
Me disgusta mucho					

Elaborado por: Araujo S, (2021).

**Anexo 4.** Tabla de fotografías de las degustaciones del ají

DEGUSTACIONES DE CINCO SALSAS DE AJÍ	
<p>FOTO 1</p> <p>Persona degustando del tercer ají (pepas de sambo).</p>	
<p>FOTO 2</p> <p>Persona seleccionando el ítem más adecuado según su percepción respecto al cuarto ají (maní).</p>	
<p>FOTO 3</p> <p>Término de la degustación de los cinco ajíes.</p>	

<p>FOTO 4</p> <p>Varias personas degustando del ají para seleccionar el ítem más adecuado respecto al parámetro olor.</p>	
<p>FOTO 5</p> <p>Persona seleccionando el ítem más adecuado según su perspectiva respecto al tercer ají (pepas de sambo).</p>	
<p>FOTO 6</p> <p>Persona seleccionando el ítem más adecuado según su perspectiva respecto al primer ají (tomate de árbol).</p>	
<p>FOTO 7</p> <p>Varias personas degustando los cinco tipos de ajíes.</p>	
<p>FOTO 8</p> <p>Término de la degustación de los cinco ajíes.</p>	

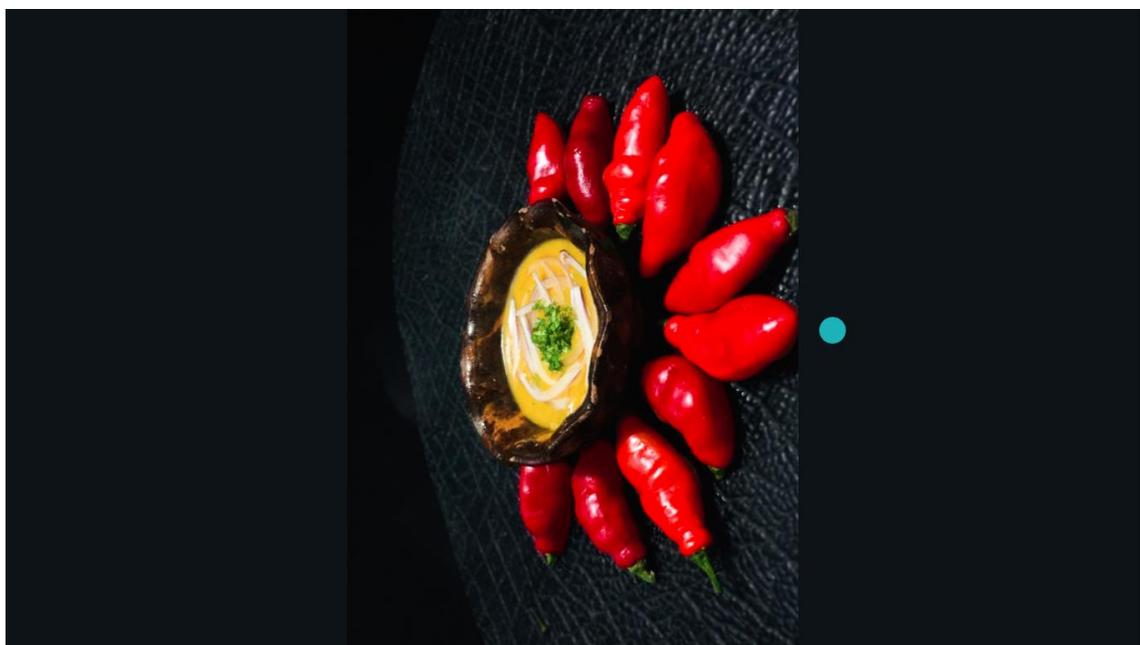
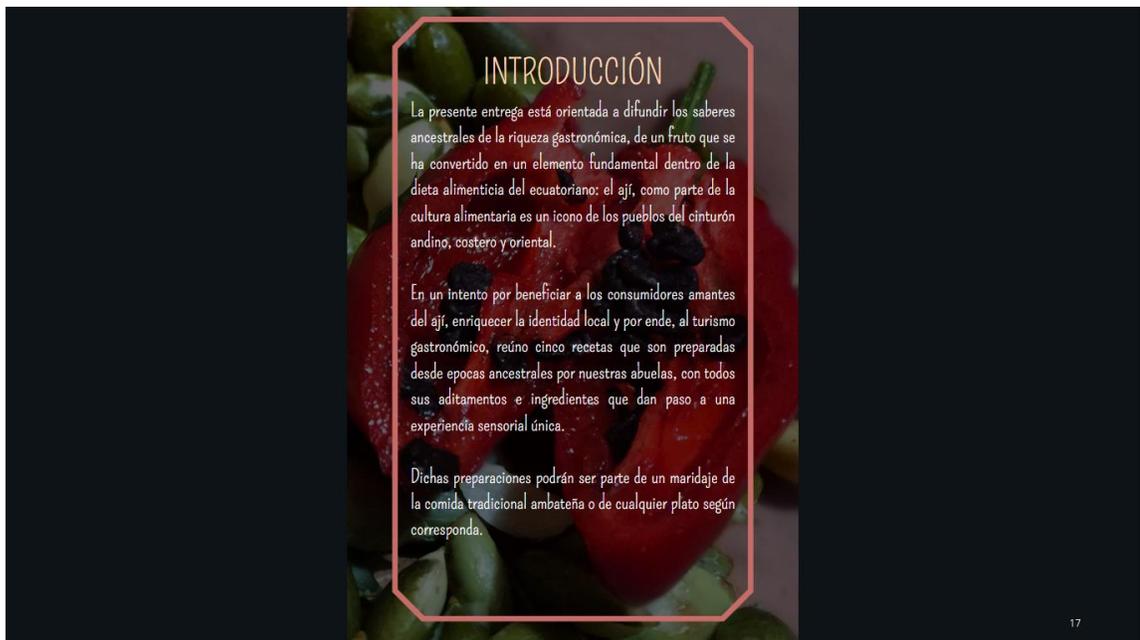
<p>FOTO 9</p> <p>Persona degustando del cuarto ají (maní).</p>	
<p>FOTO 10</p> <p>Persona seleccionando el ítem más adecuado según su perspectiva respecto al primer ají (tomate de árbol).</p>	
<p>FOTO 11</p> <p>Dos personas degustando del segundo ají (manaba).</p>	
<p>FOTO 12</p> <p>Persona seleccionando el ítem más adecuado según su perspectiva respecto al tercer ají (maní).</p>	
<p>FOTO 13</p> <p>Persona seleccionando el ítem más adecuado según su perspectiva respecto al quinto ají (chochos).</p>	



Elaborado por: Araujo S, (2021).

Anexo 5. Recetario





**Elaborado por:** Araujo S, (2021).