



Universidad Internacional del Ecuador

Escuela de Gastronomía

**Investigación de la Gastronomía de la provincia del Carchi,
recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica.**

**Tesis previa para la obtención del título de Ingeniero en
Gastronomía**

**Juan Sebastián Castro de la Torre
Directora: Msc. Amparito Montenegro C**

Quito – 2014

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo Juan Sebastián Castro de la Torre, declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado académico o título profesional y que se ha consultado la bibliografía necesaria para su elaboración.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, sin restricción especial o de ningún género.

.....

Yo, Amparito Montenegro Carreño, certifico que conozco al autor del presente trabajo siendo él el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido

.....

AGRADECIMIENTO

Agradezco el apoyo incondicional que durante toda mi vida me han brindado mi familia y amistades, y en la realización de esta investigación.

Agradezco a la directora de tesis por ser, la guía en esta investigación y a los docentes que han compartido sus conocimientos durante la carrera.

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico a mis padres por haber sido el puntal de apoyo en todo este proceso educativo, con el reflejo de sus valores y su ejemplo, me ayudaron a convertirme en la persona que soy.

Dedico también con gratitud eterna a Dios, por haberme dado la vida y los dones necesarios, para alcanzar mis metas y compartirlos con la sociedad.

SÍNTESIS DEL TRABAJO

Esta investigación se realizó en la provincia del Carchi durante el año 2013. El propósito fue identificar los platillos tradicionales que ofrece esta región, con una recopilación de los mismos y proponer una ruta gastronómica.

Se plantea dos preguntas para comenzar el proyecto:

- ¿Dónde, en que épocas, o en qué poblaciones aún se consume los platos o productos tradicionales gastronómicos de la provincia?
- ¿Cuál es la oferta gastronómica que actualmente ofrece la provincia, y quienes han preservado esta tradición?

A partir de estos planteamientos y como la gastronomía es un aspecto de la cultura en la sociedad, expresada en la comida, se investigó sobre sus tradiciones, Historia, Geografía, producción agrícola.

Se recopiló recetas gastronómicas que han consumido los pobladores y en base a los lugares donde expenden estos platillos se hizo la propuesta de una ruta gastronómica.

ABSTRACT

This investigation was made in the Province “El Carchi” during the year 2013. The purpose of this work was to identify traditional dishes that this region offers with a collection of them and also to propose a gastronomic route.

Two questions are contemplated to start with the project:

- Where, in what epoch, or in what villages these dishes or traditional gastronomic products are still being consumed in the province?
- Which is the gastronomic offer nowadays in the province and who has preserved this tradition?

From these approaches and since gastronomy is an aspect of the culture in the society expressed by food, a research was made about their traditions, History, Geography, agricultural production.

Gastronomic recipes that have been consumed by the settlers were compiled, and on the basis of the places where these dishes are sold the gastronomic route proposal was made.



**ANÁLISIS GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DEL CARCHI Y
RECOPIACIÓN DE RECETAS TRADICIONALES Y RUTA
GASTRONÓMICA
TABLA DE CONTENIDO**

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO 1	2
Generalidades.....	2
1.1. Antecedentes.....	2
1.2. Definición del problema.....	2
1.3. Objetivos.....	4
1.4. Metodología.....	5
CAPÍTULO 2	7
Antecedentes de la provincia.....	7
2.1. Datos geográficos y demografía.....	7
2.2. Datos históricos.....	11
2.3. Datos socio – culturales.....	17
2.4. Datos antropológicos.....	22
2.4.1. Juegos populares.....	28
CAPÍTULO 3	30
Productos Alimenticios.....	30
3.1. Producción agrícola.....	30
3.1.1. Cultivos.....	30
3.1.1.1. Papa.....	33
3.1.1.2. Fréjol.....	35
3.1.1.3. Cebolla.....	36
3.1.1.4. Café.....	37
3.1.1.5. Aguacate.....	38
3.1.2. Comercialización.....	38
3.1.2.1. Papa.....	38
3.1.2.2. Fréjol.....	41
3.1.2.3. Café.....	42
3.1.2.4. Cebolla colorada.....	44

3.1.2.5. Aguacate.....	46
3.2. Producción pecuaria.....	48
3.2.1. Crianza.....	48
3.2.2. Faenamiento.....	50
3.2.3. Comercialización.....	50
3.3. Leche.....	52
CAPÍTULO 4	57
Oferta Gastronómica Actual.....	57
4. Preparaciones Culinarias y Lugares de Expendio, Ruta Gastronómica	57
4.1. Ruta Gastronómica.....	59
4.1.1. Cantón Mira.....	60
4.1.2. Cantón Espejo.....	62
4.1.3. Cantón Bolívar	64
4.1.4. Cantón Montúfar	65
4.1.5. Cantón San pedro de Huaca	67
4.1.6. Cantón Tulcán.....	68
4.2. Gastronomía en Festividades.....	74
4.3. Impacto Ambiental.....	77
CAPÍTULO 5	81
Creación de recetario.....	81
5.1. Recetas tradicionales.....	81
5.2. Estandarización de recetas tradicionales.....	88
CONCLUSIONES	119
RECOMENDACIONES.....	121
ANEXOS	122
BIBLIOGRAFÍA	131

TABLA DE CUADROS

Cuadro # 1 Límites de la provincia del Carchi.....	7
Cuadro # 2 Datos Geográficos.....	7
Cuadro # 3 División Político-Administrativa Parroquial de la Provincia del Carchi :.....	8
Cuadro # 4 Tabla de áreas protegidas en la provincia del Carchi.....	9
Cuadro # 5 Iglesias de la Provincia del Carchi.....	21
Cuadro # 6 Fiestas religiosas.....	22
Cuadro # 7 Vivienda y Vestimenta.....	27
Cuadro # 8 Producción Alimenticia.....	32
Cuadro # 9 Cuadro Informativo Ruta Gastronómica.....	73
Cuadro # 10 Fiestas religiosas.....	74
Cuadro # 11 Cuadro de festividades de la ruta gastronómica.....	76

TABLA DE GRÁFICOS

Gráfico # 1 Valor agregado del Carchi por rama de actividad (2007).....	10
Grafico # 2 Valor agregado del Carchi por rama de actividad (2007).....	10
Grafico # 3 Contribución por sectores al PIB provincial del Carchi promedio 2002- 2008.....	31
Grafico # 4 Producción de papa en el Ecuador por provincia % promedio 2002- 2008.....	34
Grafico # 5 Producción de frejol en el Ecuador por provincia % promedio 2003- 2007.....	35

TABLA DE IMÁGENES

Imagen # 1 Circuito de comercialización de la papa.....	39
Imagen # 2 Mapa de la cadena del frejol en Carchi.....	42
Imagen # 3 Mapa de la cadena de café en Carchi.....	44
Imagen # 4 Circuito de comercialización de la cebolla.....	46
Imagen # 5 Circuito de comercialización del aguacate.....	47
Imagen # 6 Cadena agroalimentaria de cárnicos en el Carchi.....	51
Imagen # 7 Canales de comercialización de la cadena agroalimentaria de la carne de ganado mayor y menor.....	52
Imagen # 8 Cadena agropecuaria de leche.....	56
Imagen # 9 “Paradero la Portada”, Barrio la Portada, cantón Mira.....	61
Imagen # 10 “Hostería Polylepis”, reserva ecológica el Angel.....	63
Imagen # 11 Panadería “Bolívar”, Bolívar, cantón Bolívar.....	65
Imagen # 12 Restaurante “El Capul”, San Gabriel, cantón Montufar.....	66
Imagen # 13 “la Carpa”, Huaca, San Pedro de Huaca.....	67
Imagen # 14 Parrilladas los Helechos, Huaca, San Pedro de Huaca.....	68
Imagen # 15 Mercado Central, Tulcán, cantón Tulcán.....	69
Imagen # 16 “Café Tulcán”, Tulcán, cantón Tulcán.....	70
Imagen # 17 Salón de las Tortillas, Tulcán, cantón Tulcán.....	71
Imagen # 18 Ruta Gastronómica.....	72
Imagen # 19 Cocción tradicional.....	79
Imagen # 20 Cocción de estructura en U.....	79
Imagen # 21 Cocción de tipo “Patsari”.....	80

Imagen # 22 Ruta Gastronómica Mira.....	121
Imagen # 23 Ruta Gastronómica El Ángel.....	121
Imagen # 24 Ruta Gastronómica Polylepis.....	122
Imagen # 25 Ruta Gastronómica Bolívar.....	122
Imagen # 26 Ruta Gastronómica San Gabriel.....	123
Imagen # 27 Ruta Gastronómica San Pedro de Huaca.....	123
Imagen # 28 Ruta Gastronómica Tulcán.....	124

INTRODUCCIÓN.

La provincia del Carchi se la reconoce netamente por su actividad comercial con Colombia, está ubicada en la zona fronteriza norte del Ecuador, siendo un motivo por el cual la identidad de su patrimonio gastronómico se ha visto afectada. En ciertos sectores de la provincia, específicamente en ciudades cerca de la frontera se ha visto una fusión entre la cultura colombiana y ecuatoriana, por la inmigración que existe.

Cabe resaltar que la gastronomía se ha visto afectada por motivos de la globalización¹ y una de las consecuencias, es la pérdida de ésta rica herencia culinaria.

En ésta investigación se ha recopilado información sobre la cultura, Historia, Geografía, producción económica, etc., relacionándola con el desarrollo gastronómico.

Se clasificó aquellos establecimientos que expenden alimentos y bebidas en restaurantes, fondas y huecas² tradicionales seleccionadas por ser empresas que permanecen en el comercio por más de 20 años y son reconocidos por turistas nacionales y extranjeros como sitios de visita, siendo parte del patrimonio³ gastronómico de la provincia. En base a estos negocios se sugiere una ruta gastronómica, seleccionados los platos emblemáticos y basados en sus recetas originales se realiza una ficha técnica con recetas estandarizadas.

¹Globalización: Tendencia de los mercados y de las empresas a extenderse, alcanzando una dimensión mundial que sobrepasa las fronteras nacionales(Real Academia Española, 2013, rae.es, Diccionario, obtenida el 8 de enero del 2014, <http://lema.rae.es/drae/?val=globalizacion>)

²Huecas: aquellas fondas, salones, restaurantes, ferias, plazas y parques donde por tradición y a través de varias generaciones [se ha reunido para deleitarse] con la diversidad de comidas populares de nuestro país y que hemos reconocido como una parte emblemática de nuestra cultura.” (Sitios clave de comida clave en Quito, Huecas Quito, Instituto Metropolitano de Quito, Manuel Kingman, Fernanda Andrade y Luis Dávila, 2012, obtenido el 20 de julio del 2013)

³ Patrimonio: Perteneciente a alguien por razón de su patria, padre o antepasados(Real Academia Española, 2013, rae.es, Diccionario, obtenida el 4 de noviembre del 2013. <http://lema.rae.es/drae/?val=patrimonial>)

CAPITULO 1

GENERALIDADES

1.1. ANTECEDENTES.

La gastronomía de la provincia del Carchi ha sido estudiada por medios estatales direccionados por el Gobierno provincial y este a su vez por el Ministerio de Turismo de la provincia situado en la ciudad de Tulcán. En una de sus investigaciones llamada “Manual Turístico del Carchi” se puede encontrar de manera general los platos representativos de cada cantón y también varias ciudades de importancia con sus atractivos turísticos.

A parte de las investigaciones hechas por el Ministerio de Turismo el gobierno provincial se encuentra realizando una campaña llamada “Plan Conozcámonos”, impulsando el turismo y la concientización social sobre la gastronomía.

Para la gastronomía a nivel nacional e internacional es importante analizar: los procesos, técnicas, tiempos, temperaturas y métodos de cocción, empleo de materia prima utilizada en épocas anteriores y examinar la influencia que tiene la tecnología en ésta cocina.

1.2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.

Según Ofi-AGRO (2010) en el “Estudio de oferta y demanda de actores y agendas de fortalecimiento de las cadenas priorizadas en la provincia del Carchi”.

Por motivos de influencia social y global la gastronomía tradicional del Carchi podría encontrarse en un proceso de pérdida. Ya que se tenía antecedentes de que en los pasados años uno de los cárnicos principales que se consumían en el sector popular era el cordero, pero ahora su producción es solo de interés comercial, claramente detallan que la...“producción de cárnicos en la provincia está más bien dedicada al comercio en vez de emplearla en el auto consumo de los hogares” (Ofi-AGRO 2010). Por lo tanto, el consumo se ha dirigido hacia el ganado bovino y porcino, que son los cárnicos de mayor producción, el ovino y el cuy sólo se utilizan para el comercio. Detallando al cuy como plato representativo de la provincia, pero el cordero no.

En lo que respecta a los productos agrícolas de la provincia del Carchi su mayor producción está determinada por: papa, fréjol, café y caña. También se produce diversidad de frutas tales como: plátano, naranja, tomate de árbol y vegetales: tomate de riñón, cebolla, pero en menores cantidades que satisfacen su consumo interno.

María Eugenia Bacci (2008) en el informe Turismo en el Carchi, señala, que la provincia no ha tenido una explotación turística las causas son: falta de políticas impulsadoras y por inseguridad social que ha creado el tema fronterizo, también falta de infraestructura hotelera y la necesidad de una mejora del sistema vial, que han impedido el reconocimiento de la provincia como atractivo turístico (cultura social, gastronomía, naturaleza....). Este trabajo aspira ser el referente de futuras investigaciones

En base a este planteamiento cabe preguntarse:

- ¿Dónde, en que épocas, qué poblaciones aún consumen los platos o productos tradicionales gastronómicos de la provincia?

- ¿Cuál es la oferta gastronómica que actualmente ofrece la provincia, y quienes han preservado ésta tradición?

1.3. OBJETIVOS.

Objetivo general.

Identificar la cultura y la tradición gastronómica de la provincia del Carchi, recopilar las recetas que pertenecen al patrimonio gastronómico y basados en éste producto sugerir una ruta gastronómica.

Objetivos específicos.

- Identificar la Geografía, Demografía, Historia y Antropología⁴ de la provincia.
- Investigar la producción agrícola y pecuaria de la provincia.
- Analizar la oferta gastronómica actual de la provincia del Carchi.
- Identificar las recetas tradicionales y su origen.
- Recopilar las recetas tradicionales.
- Estandarizar recetas representativas.

⁴. Ciencia que trata de los aspectos biológicos y sociales del hombre. Estudio de la realidad humana (Real Academia Española, 2013, rae.es, Diccionario, obtenida el 16 de Enero del 2014, <http://lema.rae.es/drae/?val=antropologia>)

1.4. METODOLOGÍA.

Para la realización de esta investigación se han utilizado los siguientes métodos de investigación: método descriptivo y el método inductivo.

Método descriptivo:

“Consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables” (Frank Morales, 2010, <http://goo.gl/y1TMO>).

Método Inductivo:

“Razonamiento que, partiendo de casos particulares, se eleva a conocimientos generales. Distingue cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de estos hechos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una generalización; y la contrastación” (Clara Stella Juliao Vargas 1999, <http://goo.gl/aO3QEJ>)

Se utilizó estos de métodos: por que el deductivo identifica a la gastronomía comog parte de las costumbres de la población a fin de extraer características significativas. Y el inductivo porque en base a lo observado y a la recolección de datos se realizó la investigación, ya que es necesario conocer la gastronomía del pasado y se compara con los escenarios actuales, apoyándose en datos bibliográficos y de una investigación cualitativa que es:

“Es un tipo de investigación que ofrece técnicas especializadas para obtener respuestas a fondo acerca de lo que las personas piensan y sienten. Este tipo de investigación es de índole interpretativa y se realiza con grupos pequeños de personas cuya participación, es activa durante todo el proceso investigativo y tiene como meta, la transformación de la realidad.”(Bruner, J. 2000,<http://www.aulafacil.com/cienciainvestigacion/Lecc-5.htm>)

Y cuantitativa que “es un tipo de investigación que le interesa las mediciones del fenómeno o proceso, con qué frecuencia ocurre, cuál es el porcentaje, cuántos lo dicen, etc.”(Bruner, J. 2000, Curso de investigación.. <http://www.aulafacil.com/cienciainvestigacion/Lecc-5.htm>).

Se realiza entrevistas (Anexo 9) para la recopilación de recetas que permitirán identificar las razones de índole social gastronómica de la provincia.

Técnicas.

Para realizar la investigación se necesitará:

- Consulta bibliográficas
- Visitas In situ
- Entrevistas

Fue necesario acudir a fuentes bibliográficas que traten sobre el tema propuesto, realizar visitas In situ en cada uno de sus cantones y entrevistar a los habitantes dueños de los locales para lograr identificar las recetas tradicionales.

CAPÍTULO 2

ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA

2.1. DATOS GEOGRÁFICOS Y DEMOGRAFÍA.

Según la Editorial Espasa, *Enciclopedia Ecuador a su Alcance, Colombia* (2004) aporta que la fecha de creación de la provincia del Carchi fue el 19 de noviembre de 1880, pero su capital Tulcán fue fundada antes, el 11 de junio de 1535.

Cuadro # 1
Límites de la provincia del Carchi

Puntos Cardinales	Ubicación
Norte	República de Colombia
Sur	Imbabura
Este	Sucumbíos
Oeste	Imbabura

Fuente: Manual de Turismo del Carchi (2009), Gobierno Provincial del Carchi.
Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre.

Como datos importantes:

Cuadro # 2
Datos Geográficos

Ubicación	Clima	Hidrografía	Flora	Fauna
Se encuentra el extremo norte del callejón interandino; entre los paralelos 1° 12' 43" y 0° 21' 50" de Latitud Norte y entre los meridianos 77° 31' 36" y 78° 33' 12" de Longitud Occidental, el relieve del terreno es bastante irregular y montañoso.	Presenta niveles altitudinales desde los 1300 m.s.n.m en la zona del valle hasta los 3600 msnm en la zona del Páramo del El Ángel, lo cual determina la diversidad de la vegetación y del apareamiento de una escala de zonas de producción agrícola. La temperatura oscila entre los 4 grados centígrados a 22.9 grados centígrados.	Los ríos más importantes: Carchi, San Juan, Chota. Este último que posteriormente se denomina Mira, corre por el norte con el río Mayasquer que en sus orígenes toma los nombres de río San Juan y Canaicán y su nacimiento está en el volcán Chiles. Aquí nace también el río Játiva que se une al río Carchi que confluye en el Pun que se prolonga por la cordillera Oriental de los Andes hasta el nacimiento en la quebrada Espejo, en el sur, en el río Chota.	Abundan los bosques naturales y los páramos, además de grandes extensiones de pastizales y zonas de cultivo. Entre la vegetación existente están: arrayán, cedrillo, colorado, encino, frailejón, mortiño, orquídea, paja de páramo, piñuela, puma maqui, romerillo, sunfo, achupalla, frailejón, helecho y guandera, en el área de ceja andina y páramo. En la zona tropical están: laurel, chontaduro, guayacán y orquídeas.	Colibríes y quindes, mirlos, golondrinas, cóndor, curiqueungue, quillico, trucha arco iris, sapo marsupial, conejo silvestre, lobo de páramo, puma, venado, oso de anteojos, ardilla, soche, armadillo, comadrejas y llamas.

Fuente: Manual de Turismo del Carchi (2009), Gobierno Provincial del Carchi
Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre

La división política de la provincia del Carchi es la siguiente:

Cuadro # 3
División Político-Administrativa Parroquial de la Provincia del Carchi

DIVISION POLITICO-ADMINISTRATIVA PARROQUIAL DE LA PROVINCIA DEL CARCHI			
PARROQUIA	CANTON	PROVINCIA	SUPERFICIE ha.
Urbina (taya)	Tulcán	Carchi	4115,6
Cristóbal colon	Montufar	Carchi	3155,9
Tulcán	Tulcán	Carchi	13875,7
Pioter	Tulcán	Carchi	1692,7
Santa Martha de cuba	Tulcán	Carchi	1705,5
Huaca	San Pedro de Huaca	Carchi	3625,5
Concepción	Mira	Carchi	14930,2
Juan Montalvo (san Ignacio de quil)	Mira	Carchi	5078,0
Mira (chontahuasi)	Mira	Carchi	10307,0
Mariscal Sucre	San Pedro de Huaca	Carchi	3283,1
Julio Andrade (orejuela)	Tulcán	Carchi	11424,0
Fernández Salvador	Montufar	Carchi	3201,1
Piartal	Montufar	Carchi	1812,0
San Vicente de Pusir	Bolívar	Carchi	4631,7
García Moreno	Bolívar	Carchi	5366,4
los Andes	Bolívar	Carchi	6111,2
Chitan de Navarrete	Montufar	Carchi	3659,1
el Carmelo (el pun)	Tulcán	Carchi	5155,9
San Isidro	Espejo	Carchi	4831,0
Maldonado	Tulcán	Carchi	20635,3
Tufiño	Tulcán	Carchi	17771,5
Tobar Donoso (la bocana de camunbi)	Tulcán	Carchi	62619,2
san Rafael	Bolívar	Carchi	3189,0
Monte Olivo	Bolívar	Carchi	6567,7
la Libertad (alizo)	Espejo	Carchi	15314,8
el Goaltal	Espejo	Carchi	24394,9
Jijón y Caamaño (cab. en río blanco)	Mira	Carchi	28420,0
el Chical	Tulcán	Carchi	43821,1
el Ángel	Espejo	Carchi	10851,0
Bolívar	Bolívar	Carchi	10049,1
la Paz	Montufar	Carchi	11216,6
san Gabriel	Montufar	Carchi	15232,6

Fuente: Coordinación general de sistemas de información nacional (2012).

Elaborado por: Patricio de la Torre, Cartógrafo.

En lo que respecta a la altitud de la Provincia del Carchi, “desde el norte en el callejón interandino presenta niveles altitudinales desde los 1.200 m.s.n.m. en la zona del Valle hasta los 4.723 m.s.n.m. en la cima del volcán Chiles.

Comprende una extensión territorial de 3.604,33 Km² (Manual de Turismo del Carchi, 2009)

La población la provincia del Carchi cuenta con un cantidad de 164 524 habitantes donde 83 369 son mujeres y 81 155 son hombres (INEC, 2012, <http://goo.gl/5y5Lf6>).

Como Áreas protegidas tenemos:

Cuadro # 4

TABLA DE ÁREAS PROTEGIDAS EN LA PROVINCIA DEL CARCHI.

1.-SISTEMA NACIONAL DE ÁREAS PROTEGIDAS.

Nombre	Superficie	Localización
Reserva Ecológica El Ángel	15955, 58 ha	Al sur del cantón Tulcán (60%) y norte del cantón Espejo (40%).

2.- BOSQUES PROTECTORES.

Nombre	Superficie	Localización
Bosque protector Cerro Las Golondrinas	1957,97 ha	Al nor-occidente del cantón Espejo (El Ángel).
Mirador de las Golondrinas	180,79 ha	Inmediatamente al sur del Bosque protector las Golondrinas en el Cantón Espejo (El Ángel).
Loma Corazón y Bretania	2419,19 ha	La parte localizada en la provincia del Carchi, se encuentra en un 60 % al oriente del Cantón Huaca y un 40% al oriente del cantón Montufar (San Gabriel).
Subcuenca Alta y media del río Minas	2776,41 ha	La parte localizada en la provincia del Carchi, se encuentra al extremo oriente del cantón Montufar (San Gabriel).

Fuente: Dirección de investigación y generación de datos multi-sectoriales, Coordinación general de sistemas de información nacional asesoría técnica del Magap. (2012).

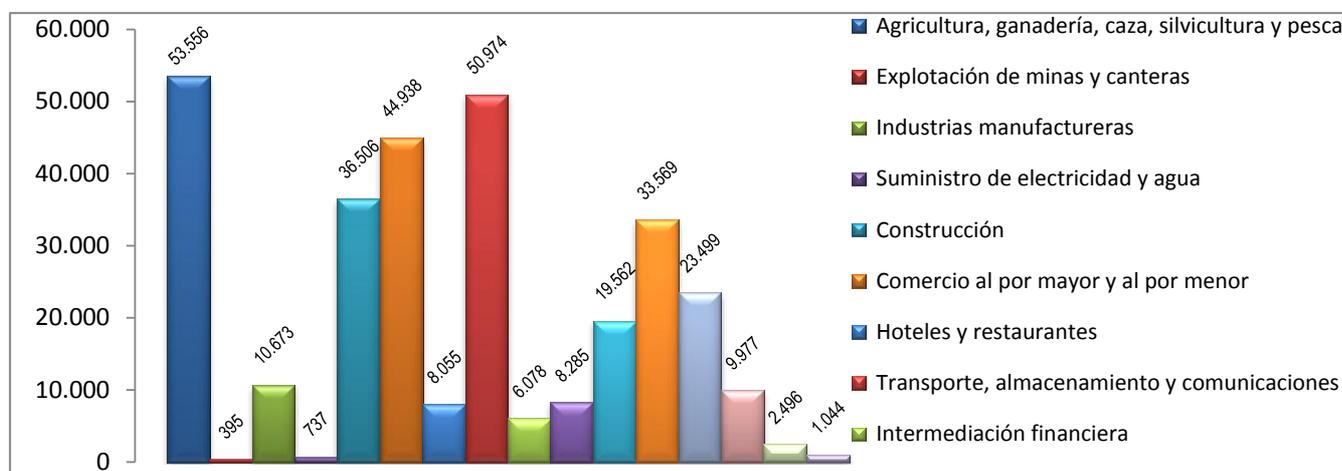
Elaborado por: Patricio de la Torre, Cartógrafo.

Cantonizaciones: " Tulcán, 11 de abril de 1851; Mira, 18 de agosto de 1980; Montúfar, 18 de agosto de 1905; Espejo, 27 de septiembre de 1934; Bolívar, 12 de noviembre de 1985" (Vistazo, Almanaque Geográfico de Ecuador, abril del 2000 pp. 52). [Sic].

Por último en el campo industrial, según la dirección de estadística económica del Banco Central del Ecuador, en su informe publicado el año 2007 en base a las cuentas nacionales en el Valor Agregado Bruto (VAB) indica en el siguiente gráfico:

Gráfico # 1

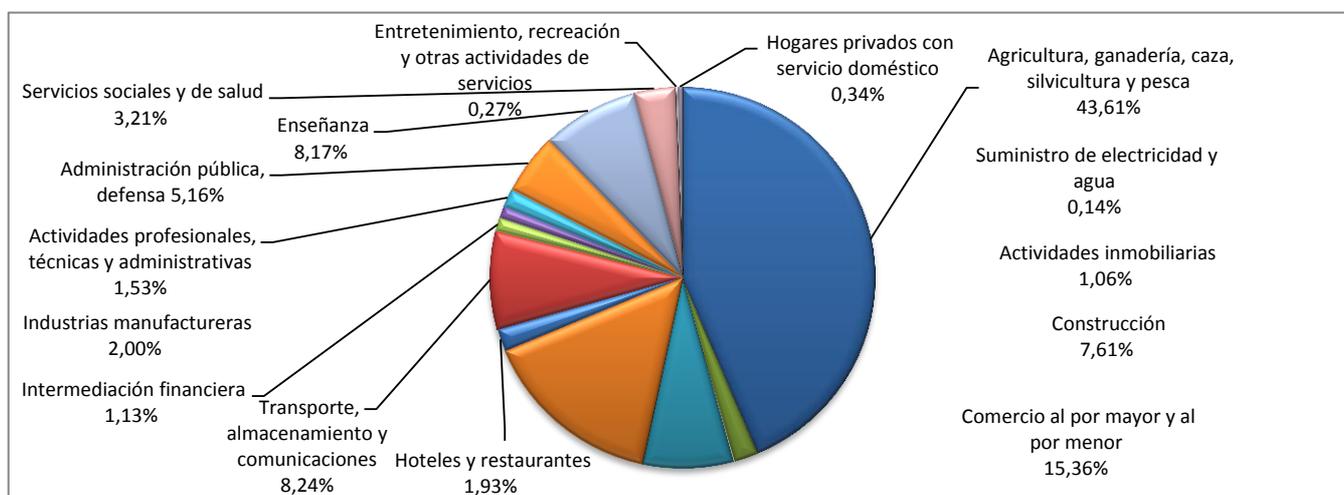
Valor Agregado del Carchi por rama de actividad (2007)



Fuente: Informe de cambio de año base de las cuentas nacionales, (2007)
 Elaborado: Dirección de Estadística Económica del Banco Central del Ecuador

Gráfico # 2

Valor Agregado del Carchi por rama de actividad (2007)



Fuente: Informe de cambio de año base de las cuentas nacionales, (2007)

Elaborado: Dirección de Estadística Económica del Banco Central del Ecuador

Con estos flujogramas se concluye, que en la provincia del Carchi, las actividades industriales mayoritarias son: agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca con un 17,26%, la siguiente actividad es el transporte, almacenamiento y comunicaciones con un 16,42%, siguiendo el comercio al por mayor y al por menor con un 14,48%, Construcción con un 11,76%, Administración pública, defensa; planes de seguridad social obligatoria con un 10,82% y les sigue las actividades profesionales, inmobiliarias, servicio sociales, hoteles y restaurantes, entre otras. Cabe resaltar que la industria láctea presenta un mayor desarrollo frente a las demás.

“La situación geográfica del Carchi, frontera con la República de Colombia, constituye un factor determinante en la economía norteña dado el intenso intercambio comercial que se efectúa a través del puente internacional de Rumichaca (puente de piedra en quichua); el desarrollo de importantes industrias de lácteos, alimentos balanceados, café, embutidos, textiles y otros comestibles, incrementa indudablemente la demanda en los mercados de la región y del colombiano.”(Vistazo, Almanaque Geográfico de Ecuador, abril del 2000)

2.2. DATOS HISTÓRICOS.

Es importante detallar de donde proviene etimológicamente el nombre Carchi, que según Manual de Turismo del Carchi (2009), Gobierno Provincial del Carchi, proviene del idioma **chaina** Caribe y quiere decir “al otro lado”. Al inicio se llamó Veintimilla, en honor al Presidente de la República de ese entonces” cuando se separó de Imbabura, en 1884 se convirtió en provincia de Carchi tomando el

nombre del río que limita con Colombia.

A partir de esto, se puede continuar con su historia con la época antes de la colonia (900dc) hasta su independencia (1809).

Según la Editorial Espasa (2004), Enciclopedia Ecuador a su Alcance,

“La región fue cuna de antiguas civilizaciones de Cayapas, Colorados, Caribas que, afines con el legado cultural de los Caciques Caguanes, Pastos, Quillasingas y Tulcanazas, dieron origen a las culturas preincaicas Capulí, Tusa, Huaca y Tuncahuán

En la etapa colonial a pesar de la resistencia de los aborígenes, el español Pedro de Añasco y el capitán Almeida entraron en la región y el 11 de junio de 1535, fundaron San Sebastián de Tulcán”.

Las culturas indígenas Capulí, Quisallingas y Tulcanazas seguirían las políticas incaicas, pero, independientes en su administración.

Según Eduardo Estrella (1990) en el libro Pan de América, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), III Edición. Quito: Ed. Abya-Yala, , se resumió parte del vivir diario y la estructura económico-social de dos culturas más representativas del sector que son los Caras y Caranquis, donde detalla que los pueblos " traían guerra unos con otros sobre las tierras que poseían, el que más podía despojaba al otro todo lo que poseía, éstas diferencias tenían siempre los indios comarcanos y vecinos unos con otros" (Eduardo Estrella 1990), el tipo de estructura social que mantenían en ese entonces era de los cacicazgos, donde

había un cacique, unos pocos principales y aparte los subyugados, que era el pueblo, la mano de obra trabajadora.

“Tenían antiguamente en cada pueblo o parcialidad su cacique que los gobernaba a manera de tiranía, porque el que más podía y más valiente era, ese tenían por señor, le obedecían, respetaban y pagaban tributo.” (Eduardo Estrella, 1990)

Ellos desarrollaron un sistema de intercambio en comunidades indígenas siendo cosas de gran valor para cada una de estas.

"Los indios Quijos del Oriente tenían continuos tratos con los Caranquis de la Sierra Norte, utilizaron como equivalente general o moneda, un collar de cuentas llamado carate. Se trataba de una sarta de 24 cuentas de hueso que equivalía a un día de trabajo, o por la que se daban comidas u otros rescates" (Eduardo Estrella, 1990)

También detalla que en esa época existían aproximadamente medio millón de habitantes y unas de las principales etnias los Caras y los Caranquis, fueron las que dependiendo de la fuerza de su población y acumulación humana, conformaban la división de clases, por esta mayoría en fuerza y cantidad fueron culturas constructoras de tolas y pirámides.

Se resalta el siguiente suceso en la historia que " hacia finales del siglo XV, los incas inician la conquista de la región andina ecuatoriana, imponiendo su modelo productivo. Las tierras de las comunidades son expropiadas,

convirtiéndose en propiedad del Estado." (Eduardo Estrella,1990)

Basado en Mera Alejandro R en el libro Leyendas Históricas del Carchi, 1986, se resume, que en el siglo XV cuando el imperio incaico comenzó a expandirse y por la conquista de territorios, debía transitar por lo que hoy es la provincia de Imbabura y estos se encontraron con los: Pastos, Caguanes, Caranquis, quienes, se opusieron totalmente a la sublevación, motivo que desató una guerra que se desarrolló en el sector de la laguna de Yahuarcocha (lago de sangre), nombre con el que se conoce, Huayna Capac quien comandó a los incas luchó contra los Pastos y el resultado fue la rendición de estos últimos. Los Pastos, Caguanes, Caranquis huyeron y se escondieron en comarcas ubicadas en los páramos de la región.

Con la llegada de los españoles, se colonizó a los Incas, siguieron a la región norte, ubicando a los rezagos de las culturas: Pasto, Caguanes y Caranquis, que lograban sobrevivir pero la superioridad en armamento y cantidad humana terminaron sometiendo a éstas etnias.

Las únicas culturas que sobrevivieron fueron aquellas que huyeron hacia los bosques orientales de la provincia, ya que a estos sectores no llegaron los españoles.

En el libro de Enrique Ayala Mora 2008, Manual de Historia del Ecuador, se logró entender que comienza a partir de ese entonces la época de la colonia, en el cual el imperio Español se instauró en el territorio e impuso su sistema

económico, social y religioso. La implantación de su cultura duró años, por lo que habían riñas entre conquistadores por la división de riquezas y motines encontrados en las ciudades principales del imperio incaico.

Luego de caer el Tahuantinsuyo, se expandió el imperio teniendo como resultado final la creación de la Audiencia de Quito, donde Carchi, estaría dentro de la colonia de Quito, limitada con la colonia de Pasto, esta delimitación la realizó el Obispado de Quito, basándose en las comunidades indígenas entregadas en la encomienda.

La economía quiteña se basaba en producir para el imperio español, al no tener indicios de minería en sus tierras, la colonia se dedicaba a la producción textilera, gracias a la fertilidad de la región Sierra Centro Norte, donde fabricaban paños de lana de oveja y algodón. Esta producción era proveniente de propiedades eclesiásticas las cuales tenían en varias colonias. Una de estas propiedades estaba localizada en Mira, dedicada al algodón, mieses⁵, y caña de azúcar, donde se encontraba establecida la población afro descendiente especialmente en el Chota-Mira.

En la etapa de la descolonización, con Bogotá liberada por el Comandante Simón Bolívar, comenzó la independización de la colonia de Quito, donde hubo un sin número de intentos por varios libertadores, en Guayaquil el 9 de Octubre de 1820 comenzó ya la campaña definitiva.

⁵ Mieses: mies (lat. messis) cereal maduro, -sembrados (Pequeño Larousse Ilustrado, Ramón García-Pelayo y Gross, Ediciones Larousse, París)

El Mariscal Antonio José de Sucre lideró las fuerzas libertarias y como estrategia para independizar Quito, se fue al lado norte donde ahora es Carchi, para cortar las comunicaciones que tenían los españoles con su colonia en Pasto, donde el Comandante Simón Bolívar no había podido someter.

Después la Batalla de Pichincha siendo el triunfador el Mariscal Antonio José de Sucre, toman el control de la única colonia española en el territorio Pasto.

Bajo estos hechos se pudo comprender que el sector sierra norte fue importante en la independización de la Real Audiencia.

A partir de esto nace San Sebastián de Tulcán el 11 de abril de 1851, como sector dentro de la época Republicana del país, ya que en años de la colonia española fue fundada de esta manera.

Se realiza una síntesis de la entrevista al Dr. Edgar Jiménez que ostenta el título Master en Ciencias Políticas, Doctor en Jurisprudencia y profesor en la universidad FLACSO (Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales del Ecuador) de Quito, quien supo ilustrar parte de la historia de la provincia:

A partir de la época republicana la provincia del Carchi, continuó siendo lugar de tránsito para ecuatorianos y colombianos, ya que estaban marcadas las corrientes políticas, las cuales eran: la Liberal y Conservadora, donde si una de estas tendencias políticas gobernaba el Estado, los militantes de la otra corriente

debían huir hacia otra naciones.

La provincia fue testigo de sucesos de consolidación por los tratados que se establecieron durante la época de varios presidentes y por lo que el territorio limítrofe se fue marcando poco a poco, terminando en lo que actualmente es nuestra nación.

2.3. DATOS SOCIO – CULTURALES.

Para entender la cultura que existe en la Provincia del Carchi, es importante conocer las etnias que aún se mantienen, la mayoría mestiza.

Cabe resaltar que existen culturas indígenas como la Awa que se halla en el sector oriental de la provincia y Afro ecuatoriana que se encuentran en los cantones de Mira y Bolívar.

“Cultura Awa: Este grupo étnico tiene raíces chibchas⁶, su idioma nacional es el Awa-pit, están compuestos de 4500 personas distribuidas en 22 comunidades asociadas a la federación Awa del Ecuador, habitan en las provincias de Carchi, Imbabura y Esmeraldas, ubicándose en la parte occidental del cantón Tulcán (Tobar Donoso).

Se caracterizan por ser hábiles cazadores y pescadores, su aislamiento como forma de rechazo a la invasión que fueron víctimas, les permitió conservar parte de su riqueza cultural, representadas en sus casas llamadas Yal , hechas

⁶ Chibchas: lenguaje usado por etnias indígenas (Pequeño Larousse Ilustrado, Ramón García-Pelayo y Gross, Ediciones Larousse, París)

de chonta⁷, hojas de bijao y madera, en su forma de cultivo del plátano, caña de azúcar y yuca, alimentos que son llevados en sus bolsos (tush) de cabuya, en sus comidas típicas como el guarapo, complemento especial para sus fiestas tradicionales, que son animadas a través de la marimba , la flauta, el rondador (pingullo) y el bombo.” (Ministerio de Turismo del Carchi, 2010)

“Afro ecuatorianos: de origen africano, fueron traídos en la época de la colonia por los españoles para trabajar en los complejos cañeros de las haciendas del valle del Chota y Mira, posteriormente ésta población, se extendió hasta San Lorenzo, Salinas y Esmeraldas, en el Carchi el pueblo negro está asentado en los cantones de Bolívar y Mira sin embargo el nexo es profundo con los habitantes del valle del Chota en Imbabura.

Se caracteriza por ser un grupo humano con un sistema sociocultural distinto al mestizo o indígena, asentados en tierra caliente, por su carácter alegre y colorido son especiales sus fiestas que al son de su música tradicional, interpretan coplas que enamoran y hacen bailar a todo visitante.

El esfuerzo del grupo humano le ha permitido ser parte de la historia, entre sus logros, esta la adjudicación de tierras a sus pueblos, la creación de jurisdicciones como parroquias y caseríos, actualmente son los principales expositores del deporte destacándose en atletismo y fútbol, modelos a seguir en cuanto a oficios como las artesanías en barro y en madera.” (Ministerio de Turismo del Carchi, 2010).

⁷ Chonta: especie de palmera de madera dura (Pequeño Larousse Ilustrado, Ramón García-Pelayo y Gross, Ediciones Larousse, París)

En la provincia se realiza trabajos artesanales que son fuente de atracción turística, las cuales están hechas en jade, tejidos de agujetas, cerámica a base arcilla y barro.

No se puede dejar de lado la religiosidad a partir de la cultura, ya que el catolicismo es parte de la historia, de la identidad y esta provincia no es la excepción.

En la entrevista con Dr. Vladimir Serrano Pérez, Licenciado en Ciencias Jurídicas, psicólogo, ecologista y genealogista, experto en símbolos. Se entiende que:

“Casi todas las religiones estarían involucrando comida que se ofrece a los dioses. Se podría decir que todos los rituales en las diversas etapas de desarrollo de la conciencia humana han estado matizadas por ritos y ceremonias, que pasaron de los sacrificios humanos a los sacrificios animales, a lo largo de historia.

Conforme avanza el tiempo la sustitución simbólica de los sacrificios es mayor y tiene necesariamente que ver con comida, así por ejemplo en las babilonias ya no se sacrificaba a un ser humano sino que se lo hace con un muñeco de pan y poco a poco van generándose los llamados rituales

Después de los rituales que de alguna manera han sido formas de alimentación, venían banquetes de gala alrededor de los sacramentos

católicos, siempre va haber un festejo después del bautismo, confirmación, matrimonios

La influencia de occidentalización se vio en el proceso de la colonia, pero en los indígenas en la ritualización con alimentos es fundamental.

Si se observan rituales de ofrecimiento de comidas son permanentes como la chicha, humita, como alimento ritual. Y siempre ofrendas de comida, en todo ritual shamánico o fúnebres.”[Sic] (Vladimir Serrano, 2014)

La religión es un puntal en la organización política y social en la historia del Ecuador, se observa en la forma arquitectónica que se construyeron las ciudades, donde a las iglesias se las situaba junto a edificaciones administrativas como organismos de control para toda la población.

En relación religión-gastronomía que en el caso de Ecuador es la católica, que nos fue impuesta por los españoles, ha creado una tendencia alimentaria, desde el hecho de ayunar como purificación del cuerpo en ciertas fechas, o condenar como un pecado capital el exceso de alimentación (gula⁸).

Los pobladores realizan comidas específicas que son tradiciones intangibles que se han mantenido al pasar de los años. Y como la religión se la ve representada por las iglesias de la provincia tenemos las más representativas:

⁸ Gula: Exceso en la comida o bebida, y apetito desordenado de comer y beber. Real Academia Española, 2013, rae.es, Diccionario, obtenida el 27 de Marzo del 2014, <http://lema.rae.es/drae/?val=gula>)

Cuadro # 5

Iglesias de la Provincia del Carchi

<p align="center">Catedral de Tulcán</p>  <p>Ubicación: Cantón Tulcan, ciudad Tulcan Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009)</p>	<p align="center">Virgen de la purificación</p>  <p>Ubicación: Cantón San Pedro de Huaca, ciudad Huaca, plaza central Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009)</p>	<p align="center">Iglesia matriz del Angel</p>  <p>Ubicación :Cantón Espejo, ciudad el Angel Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009)</p>
<p align="center">Virgen de la caridad</p>  <p>Ubicación: Cantón Mira: ciudad Mira, plaza central Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009)</p>	<p align="center">Gruta de la paz</p>  <p>Ubicación: Cantón Montufar, ciudad La Paz Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009)</p>	<p align="center">Convento de san Francisco</p>  <p>Ubicación: Cantón Tulcán, Tulcán Fuente: Verónica de los Ángeles, wordpress.com2010(http://vernicadelosngelespaguarecalde.wordpress.com/construccion-iglesia-y-convento-san-francisco/)</p>
<p align="center">Iglesia matriz de San Gabriel</p>  <p>Ubicación: Cantón Montufar, ciudad San Gabriel Fuente: Menú turismo Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial del Carchi 2013(http://www.carchi.gob.ec/index.php/turismo-canton-montufar/iglesia-matriz-de-san-gabriel)</p>	<p align="center">Basílica señor de la buena esperanza</p>  <p>Ubicación: Cantón Bolivar, ciudad Bolivar Fuente: Menú turismo Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial del Carchi 2013(http://www.carchi.gob.ec/index.php/turismo-canton-bolivar/basilica-del-senor-de-la-buena-esperanza)</p>	<p align="center">Iglesia de san Isidro</p>  <p>Ubicación: Cantón Espejo, ciudad San Isidro Fuente: Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, ame.gob.ec 2012, http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/74-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-carchi/339-canton-espejo</p>

Elaborado por: Juan Castro, 2013

Y como es propicio las fiestas de independencia las cuales la revista Vistazo en el Almanaque Geográfico de Ecuador, abril del 2000 nos indica:

"Provincialización, 19 de noviembre de 1880; Fundación española de Tulcán, 11 de Junio de 1535." Donde en este tipo de tradiciones lo común es que existen pregones, danzas típicas y comidas típicas.

Como todas las provincias mantienen fiestas religiosas y populares, entre ellas podemos encontrar de la siguiente bibliografía Msc. Rolando Lomas (2011), QHAPAQ ÑAN Culturas Vivas, Universidad Politécnica Estatal del Carchi la siguiente información:

Cuadro # 6

Fiestas religiosas

Fiestas de Santos Reyes	Inocentes	Fiestas virgen Purificación	Fiestas del Divino Niño
Parroquia Juan Montalvo, se celebra desde el 1 al 6 de enero de cada año, consiste en disfraces de toda la población.	En el mes de Enero, la comunidad de Canchaguano. Los primeros sábados y domingos del mes de Enero.	El 2 de Febrero, cantón Huaca. El 28 de Enero es el pregón y el 2 de Febrero la misa.	Se celebra segunda semana de Enero, en el barrio la Portada.
Carnaval	Semana Santa	Parroquialización Mariscal Sucre	Fiesta de María Auxiliadora
Festejan el mes de Febrero en la parroquia de Julio Andrade, es tradicional el pregón.	En Abril de cada año, con procesión. Es más representativa en Julio Andrade y Huaca.	15 de Mayo de cada año en Huaca. El 9 es el pregón y el 15 el desfile cívico.	Se realiza el 24 de Mayo en Julio Andrade, es la misa de fiestas de la Virgen.
Fiesta San Pedro Huaca	Fiestas del Divino Niño	Fiestas de San Pedro	Fiestas de Santa Teresita
Se celebra el 29 de Junio de cada año en el cantón Huaca.	Se realizan a fines de Junio en la parroquia de Julio Andrade. Realizan la novena con cánticos y rezos en las viviendas.	El 15 de Julio de cada año en la comunidad de Canchaguano. Se mantiene el baile del paraguas.	Se celebra el 2 de Octubre de cada año en Julio Andrade. Empieza las vísperas y luego el pregón por 15 días.
Rey de la Papa	Día de los Difuntos	Fiesta Jesús Gran Poder	Canonización San Pedro
La tercera semana de Octubre en Julio Andrade participan los grandes agricultores en siembra y venta de papas.	El 2 de noviembre en: Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada, Juan Montalvo.	En Julio Andrade, el 6 de Diciembre. El 5 se relaza la misa de vísperas y el 6 la misa de fiestas.	Se celebra el 8 de Diciembre en Huaca, el 23 de noviembre se realiza el pregón de fiestas de cantonización.
Fiesta pase del Niño	Navidad	Fin de Año	
La población festeja el pase del niño el 24 de diciembre.	25 de diciembre, se comparten platos típicos de la celebración.	31 de Diciembre de cada año.	

Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009)

Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre

2.4. DATOS ANTROPOLÓGICOS.

Antropología: “Es la ciencia que estudia comparativamente al hombre en su doble dimensión de ser a la vez biológico y cultural, desde sus orígenes hasta nuestros días y según su distribución en el espacio.

Se ocupa no tanto de las relaciones sociales cuanto del modo en que se regulan los productos culturales de la sociedad, sus creencias y rituales ocupa un lugar predominante en la nueva ciencia.

Las relaciones entre la antropología cultural y el ámbito del lenguaje son particularmente complejas. De un lado, una rama de la antropología, la etnolingüística, considera el lenguaje como producto cultural, analizando comparativamente los modos en que las diversas lenguas se relacionan, en los tipos de acciones con los modos verbales, el sentido del espacio con los adverbios de lugar. La sociedad se concibe como una estructura organizada según una lógica inconsciente, análoga a la del lenguaje, en la que tanto las formas de organización social, como los productos culturales son elementos que deben interpretarse en relación al resto de elementos del sistema, según unas posibilidades de combinación fijadas por la estructura de la sociedad en cuestión, como las lenguas.”(Francesc Navarro, 2004)

Es necesario describir de donde proviene la lengua que actualmente se habla en la provincia, teniendo en cuenta que se utiliza el español castellano de los colonizadores, para esto se toma información de Diana Jacqueline Moreno Rosero (2011) del libro Rescatemos la Lengua Pasto Orígenes y Recopilaciones de la Lengua Pasto, donde dice:

“Las lenguas aborígenes de Hispanoamérica y del Ecuador, tienen una autonomía que se enriquece gracias a las relaciones e interrelaciones con otras lenguas. En el curso del tiempo, gracias a esta realidad, el Ecuador es un país multinacional, multiétnico y pluricultural, gracias a su

riqueza dialectal protegida que permite avanzar en lo evolutivo junto a la realidad de los demás pueblos con características singulares, de identidad propia. En América Latina, varios pueblos antiguos lograron crear un sistema de escritura pictográfica⁹, que no se descarta también la tuvo el pueblo Pasto; pero desgraciadamente desapareció ante la imposición de la conquista española y la transculturación obligatoria, hasta la extinción total.

No obstante se presume, hasta que no se compruebe científicamente, que la lengua Pasto sobrevive en la lengua AWÁ de los antepasados Coayqueres.” (Diana Jacqueline Moreno Rosero 2011).

“En Carchi se habló el pasto, que tuvo influencia externa, que se fue desarrollando con la práctica social del pueblo y los adelantos en la vida cotidiana, sin embargo el idioma Pasto no se terminó, más bien sobrevivió en los topónimos y antropónimos, muchas palabras en la comunicación cotidiana corresponden al legado del pueblo antiguo.” (Diana Jacqueline Moreno Rosero 2011).

“Jijón y Caamaño afirmó que el idioma de los Pastos procedía de la lengua Tucano, de los encabellados o tribus de la Amazonía.

Carlos E. Grijalva, argumento que el idioma pasto no pertenece a la filiación Tucana de los Pastos; los aborígenes no son encabellados, comprobó el parentesco que existe entre la toponimia de Carchi e Imbabura, en este caso la interrelación con los Caranqui, afirmando que el idioma de los Pastos pertenecía a la familia Chibcha.

Los topónimos de los Pastos e Imbabureños eran lenguas semejantes. Señalaban que el actual Coayquer es una supervivencia del Pasto. Teodoro Wolf, determino que los Pastos en su lengua se

⁹ Pictografía: Escritura ideográfica que consiste en dibujar los objetos que han de explicarse con palabras. (Real Academia Española, 2013, rae.es, Diccionario, obtenida el 22 de Febrero del 2014, <http://lema.rae.es/drae/?val=pictogr%C3%A1fica>)

caracterizan dos terminaciones típicas: quer y es. Grijalva afirma: fuel (juel agua) y pues” (Diana Jacqueline Moreno Rosero 2011).

“Los topónimos de nombres Geográficos, antropónimos confirman la existencia del pueblo Pasto desde tiempos antiguos, aún hoy, aquellas palabras siguen vigentes en el idioma castellano de Carchi y Nariño” (Diana Jacqueline Moreno Rosero 2011).

“Se concluye que los apellidos se repiten en varias ocasiones especialmente en los documentos que guardan de las diferentes administraciones de los Cabildos; dichos apellidos se alternan, también dentro del área familiar, se conservan y tienen alta representación social poblacional. Por ejemplo las veredas se denominan cuatine, los fuelantala, los guanes, los quinguantar, los mayanqueres, etc.” (Diana Jacqueline Moreno Rosero 2011).

“Los indígenas Pastos colombianos, al igual que en el Carchi, por falta de fuentes de trabajo se han desplazado a otros lugares, especialmente, Cali, Popayán, Pasto y no es raro que observemos familias de apellido Cuatín Hernández, Fuelantala Coral, Salladpud Arias. También se han desplazado hacia la zona del Putumayo hacia Puerto Asís y se han reproducido los resguardos indígenas similares a los de Cumbal, Guachucal, Muellamues o Cuaspud, tienen autoridades indígenas, de apellidos Fuelantala, Qenan, Mayanquer, entre otras.” (Diana Jacqueline Moreno Rosero 2011)

Por los antecedentes se concluye, que la lengua¹⁰ que se maneja en el Carchi, viene de la cultura indígena que antes habitaba el mismo lugar, y a causa

¹⁰ Lengua: Sistema de comunicación verbal y casi siempre escrito, propio de una comunidad humana. (Real Academia Española, 2013, rae.es, Diccionario, obtenido el 9 de enero del 2014, <http://lema.rae.es/drae/?val=lengua>)

de la colonización sufrió una gran influencia, este lenguaje, todavía está presente en la población, en sus apellidos y en el hablar diario.

También es parte de este tema hablar sobre la identidad de la provincia que en resumen se logró adquirir de la entrevista al Dr. Edgar Jiménez Master (20 de Noviembre del 2012 Doctor en Ciencias Políticas, Doctor en Jurisprudencia y profesor en la Universidad FLACSO de Quito).

El cual aclaró que la cultura, es un proceso dinámico que conlleva a la historia, esta no puede mentir que Carchi siendo una provincia fronteriza, ha sido un medio de intercambio cultural colombiana. Por lo tanto es común ver que los lazos familiares se unen cuando se encuentran colombianos casados con ecuatorianos; formando parte de sus identidades.

Se puede hablar de una pérdida de identidad, si al analizar la globalización en los pueblos, las nuevas generaciones despreciarían lo propio y aceptarían lo extranjero, no existe tal por la fusión con la cultura colombiana, ya que ésta forma parte de la historia de la provincia desde la época de los Pastos, cuyo territorio se extendía hasta lo que es ahora Pasto.

Parte de la antropología del lugar también conforma el tipo de vestimenta de los pobladores, el tipo de vivienda según las ciudades, sus juegos tradicionales que se han formado según el vivir diario de los habitantes a continuación se dará a conocer su folklore a partir del libro de Msc. Rolando Lomas (2011), Qhapaq

Ñan¹¹ Culturas Vivas, Universidad Politécnica Estatal del Carchi a partir de sus principales ciudades.

Cuadro # 7

Vivienda y Vestimenta

Vestimenta		Vivienda	
Canchaguano	Huaca	Canchaguano	Huaca
 <p>Las mujeres solo utilizaban vestido o folleras (polleras) y alpargatas de cabuya y de caucho antes de que salgan los zapatos. En la actualidad hombres como mujeres utilizan similar vestimenta.</p>	 <p>Las mujeres usaban follado ancho hecho en agujeta con lana de borrego. Los hombres para el trabajo de campo utilizaban pantalón de lana, denominado bayetón, camisa, saco de lana y sombrero de paja.</p>	 <p>Las casas se construían a base de tapias de tierra, se hacía hasta el año 1940. Luego de teja que traían de San Gabriel.</p>	 <p>Las viviendas antiguas eran solo de chamba y de carrizo que traían del monte. Otros hacían de adobe. Por lo general cuando alcanzaba hacían tres piezas.</p>
Julio Andrade	Juan Montalvo	Julio Andrade	Juan Montalvo
 <p>Las mujeres utilizaban vestidos largos. Hombres y mujeres usaban sombrero de lana. Para el campo, utilizaban poncho que lo confeccionaban en el telar, bufanda, pantalón y sombrero de lana.</p>	 <p>Las mujeres utilizaban vestidos y faldas altas, pegaditas (adheridas) bien al cuerpo, los antiguos se ponían hábitos, los hombres sobre el pantalón o calzoncillo que se amarraban con tiras.</p>	 <p>Las viviendas antiguas eran de bareque y tapia. Los techos eran de paja. Las casas por lo general eran de dos cuartos. Siempre había un patio donde se cultivaba plantas ornamentales medicinales.</p>	 <p>Tiempos atrás las casas se llamaban shunchi, le paraban con unos postes y de lado a lado paraban los jucos, carrizos para ir untando el lodo con pilares en las esquinas, y el techo era de paja de castilla.</p>
Barrio La Portada	Mira	Barrio La Portada	Mira
 <p>Las mujeres utilizaban faldas bajas de cualquier tela, alpargates de cabuya, sacos, blusa, gorras. En cambio el hombre utilizaba sombreros, gorras, pantalón de cualquier tela.</p>	<p>Se utilizaba de gabardina para hacer coser pantalones todo color, con chillo era para camisas. Sombreros, folleras, batas eran vestimentas antiguamente.</p>	 <p>Para la construcción de las casas antiguas, se enterraba palos más o menos para que le salgan dos piezas, una para dormir y la otra para la cocina. El techo era de paja de páramo o de teja.</p>	 <p>Las casas se construían con paredes de adobes y bareque: tejían el bejuco y ponían lodo y cangaguas de bareque, entejaban con paja de los páramos, la pared hacían con lodo, con paja picada y empañetada.</p>

Fuente: QHAPAQ ÑAN Culturas Vivas, Msc. Rolando Lomas, Universidad Politécnica Estatal del Carchi (2011)
Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre

¹¹ Qhapaq Ñan: camino real incáico; camino inka; camino real de los Incas que terminaba en la plaza del Cuzco (Philip Jacobs, 2011, Diccionario quechua - español Runasimi en línea en AULEX, obtenida el 25 de febrero del 2014, <http://aulex.org/qu-es/?busca=Qhapaq+%C3%91an>)

2.4.1. Juegos populares.

Entre los juegos más importantes podemos enumerar:

- “Las Tortas: Intervienen 5 participantes. Se hacen cinco agujeros en la tierra y se numeraban 1, 2, 3, 4,5, uno para cada participante. Con una pequeña pelota de caucho se lanza desde una distancia de 4 pasos hacia atrás; si la pelota ingresa en el agujero.... se paga las tortas... según la apuesta de los participantes.
- La Perinola: La perinola es similar al trompo con la diferencia que tiene cuatro lados, en cada lado tenía las letras: S, saque (sacaba las tortas), P, ponga, D, deje (no se sacaba ni se colocaba tortas) y T, todo (se llevaba todas las tortas).
- Las Bolas: Consistía en poner en una determinada cantidad de bolas, dentro de un círculo dibujado en la tierra, (el número decidían los jugadores). Se procedía a sacar las bolas, con otra bola que era más grande y muy especial para el jugador, acto, denominado “tingar”, el que tenía más bolas ganaba.
- Huevos de gato: Se hacían huecos u hoyos profundos en el suelo, de acuerdo al número de participantes y el ancho suficiente para que entre la pelota pequeña. Cada hueco tenía su dueño y cada agujero un premio. Desde una distancia de cinco pasos atrás, se lanzaba la pelota, el dueño del hueco, donde ingresaba esta, tenía que ir por ella, recogerla y golpear a los demás jugadores, quienes tenían que correr por todos los lados para no ser

alcanzados, el que era tocado con la pelota, se retiraba del juego, o se le imponía una prenda para continuar el juego. [Sic].

- Roba mundo: El juego consiste en rayar en la tierra en forma de círculo o cuadrado dividiéndolas en dos partes iguales, los participantes tienen que apuntar al centro para iniciar el juego. El primero en iniciar el juego tiene que votar el cuchillo o clavos de acero en el suelo y que éste quede prendido; de acuerdo a la dirección de la parte cortante, rayar a lo largo del territorio a su favor, para esto, el cuchillo debía estar bien prendido de lo contrario perdía el turno. El que tenía más territorio ganaba.
- El Camote: Los participantes se colocaban uno tras otro, sujetándose con las manos en la cintura, el primero se aseguraba fuertemente al poste de luz, pilastra o árbol del corredor de su casa o patio de la escuela. La persona que quedaba libre era quien tenía que ir Arrancando los Camotes, una por una, los participantes no debían soltarse, para no ser arrancada la cadena de camotes.
- El boliche: Se dibujaba en la tierra un churo grande y bien asentado las líneas en la tierra. Con una bolita, se iba empujando el boliche, el primero en llegar al centro ganaba, se apostaban cocos de palma para pagar y los mayores apostaban dinero, cuyes y otros animales.
- El hombre negro: Se hace un hueco profundo en la tierra y se lanzaba una pelota, el que le acertaba en el hueco, tenía que ponerse en la pared crucificado, mientras el resto de niños le lanzaban las pelotas. El hombre negro cogía una del suelo y al que primero se le topaba le tocaba ponerse de hombre negro.” (Msc. Rolando Lomas, 2011).

CAPÍTULO 3

PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Para entender la cultura tradicional gastronómica de una provincia, es necesario conocer su producción alimenticia, al ser el contenido extenso, porque abarca el mundo vegetal hasta el animal, se divide ésta sección en dos subcapítulos, en el primero se menciona la agricultura y en el segundo lo referente a lo pecuario. Al reconocer los productos, se busca identificar los platos tradicionales que se estudiarán, justificando su creación y presencia, en la gastronomía carchense.

El desarrollo de este capítulo se lo realizó en base a Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-AGRO 2011), Estudio de oferta y demanda de actores y agendas de fortalecimiento de las cadenas priorizadas en la provincia del Carchi. No fueron necesaria otras fuentes bibliográficas, por ser éste informe una recopilación de datos obtenidos de las siguientes entidades: Gobierno Provincial del Carchi, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, ministerio de inclusión económica y social (MIES), asociación de juntas parroquiales del Carchi (AJUPRUC), secretaria nacional de planificación y desarrollo (SENPLADES).

3.1. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA.

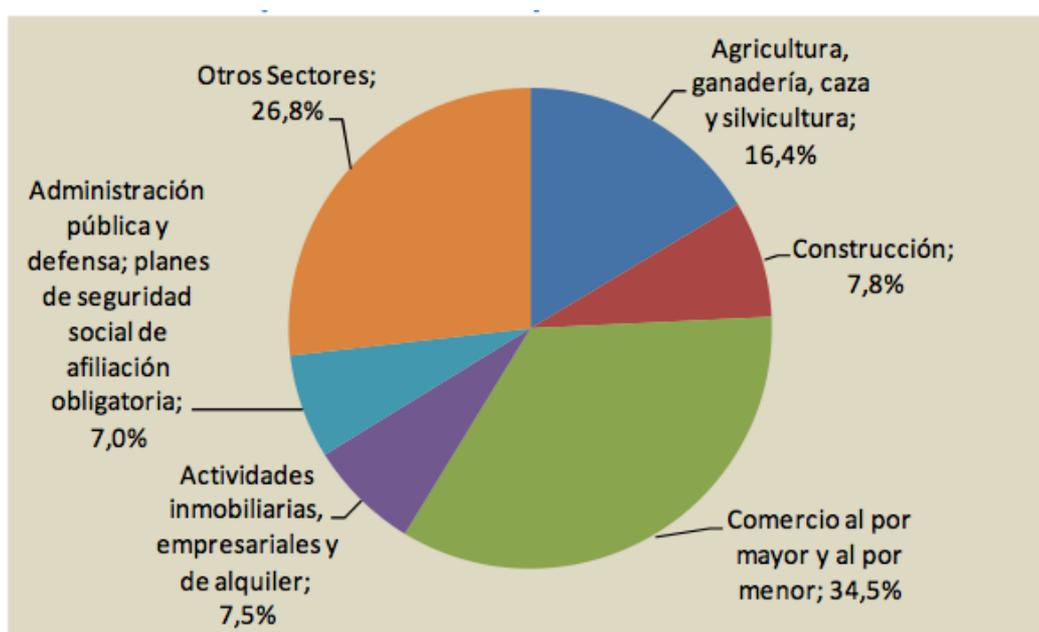
3.1.1. Cultivos.

“La provincia ha aportado en promedio con el 0,5% de la producción nacional. En el caso del PIB agrícola provincial, se tiene que este ha aumentado a

una tasa más relevante que el total de la economía, alcanzando una tasa de crecimiento promedio anual del 7,8%. Dentro de la economía nacional el PIB Agrícola de la provincia del Carchi con el 1,2% frente al total del país.”(Ofi-AGRO, 2011)

Gráfico # 3

Contribución por sectores al producto interno bruto (PIB) provincial del Carchi, promedio 2002-2008



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

En base al cuadro anterior se pudo observar que:

“El uso del suelo en el Carchi está mayoritariamente dedicado a los pastos, ya sean cultivados o naturales, en efecto, cerca del 41% del total de hectáreas disponibles se usan en pastizales, le sigue en importancia el número de hectáreas dedicadas a los cultivos transitorios, éstas representan el 14% del total del suelo disponible, los cultivos permanentes en ésta provincia representan apenas el 2% del suelo disponible” (Ofi-AGRO, 2011)

“Una de las principales características de la producción agrícola carchense es que la mayor parte de los trabajadores son ocasionales, a pesar de que la

brecha disminuye notablemente para las Upas (Unidad Productiva Agropecuaria) de más de 50 hectáreas, los trabajadores ocasionales son más del doble de los permanentes; mientras, para los que trabajan en las Upas de más de 200 hectáreas, el número de trabajadores ocasionales es 1,4 veces mayor al de los permanentes. En efecto la mayor diferencia se da en los casos de los trabajadores de las Upas, cuyo tamaño es menor a una hectárea en las cuales el número de trabajadores ocasionales es casi 27 veces mayor que el de los permanentes”(Ofi-AGRO, 2011)

Es de suma importancia entender que a la producción agrícola, no sólo se la debe detallar con insumos que se dirigen a un consumo directo, sino también al industrial, lo que conlleva a una división de los artículos que vienen a ser agrícolas alimentarios y agrícolas industriales.

Cuadro # 8
Producción Alimenticia
Producción Alimenticia

Productos agrícolas alimentarios	Productos agrícolas industriales
<ul style="list-style-type: none"> • Yuca • Tomate de riñón • Maíz suave seco • Maíz suave choclo • Maíz duro seco • Haba Tierna • Fréjol tierno • Fréjol seco • Cebada • Arveja tierna • Arveja seca • Tomate de árbol • Naranja • Plátano 	<ul style="list-style-type: none"> • Papa • Fréjol • Cebolla • Aguacate • Café • Caña de Azúcar.

Fuente: INEC (2010)

Elaborado por : Juan Sebastián Castro de la Torre

Los productos agrícolas alimentarios vienen a ser los cultivos transitorios que sirven para la distribución propia de la provincia.

A continuación se enfocará el estudio a los productos agrícolas industriales, ya que son de gran importancia, por su aporte a la economía nacional, su nivel de rendimiento y su importancia como segunda fuente de ingresos para la provincia.

Los insumos agrícolas industriales son aquellos que se elaboran en volumen y se suman a la actividad comercial nacional, son también materia prima que sirven para realizar artículos industrializados.

3.1.1.1. Papa.

Es el de mayor producción de la provincia y del país “la papa se cultiva en climas templados, subtropical y tropical. Es esencialmente un cultivo de clima templado..., la mejor producción ocurre donde la temperatura diaria es en promedio de 18° a 20° C.” (Ofi-AGRO, 2011).

“La mayoría de productores preparan el suelo con tractor en la primera siembra, y para la segunda siembra con yunta o jornaleros. En laderas existe la tendencia de sembrar al inicio de las precipitaciones, en octubre, noviembre y diciembre. En las partes planas, las siembras son más frecuentes en enero, junio y julio para evitar las heladas que son comunes durante esta época del año” (Ofi-AGRO, 2011)

“Por ese motivo la papa se siembra a principios de la primavera en las zonas templadas y a fines del invierno en las regiones más cálidas, en los lugares de clima tropical caliente se cultiva durante los meses más frescos del año..., en

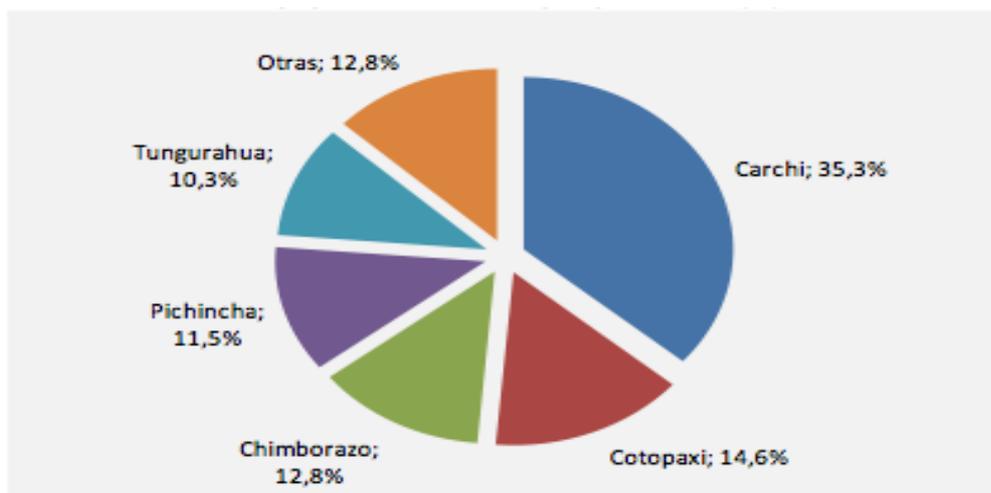
el Ecuador las temperaturas benignas y la elevada radiación solar permite a los agricultores cultivar la papa todo el año y cosechar los tubérculos a los 90 días de haberlos sembrado...” (Ofi-AGRO, 2011). [Sic].

“La producción de papa está concentrada en la Región Sierra del Ecuador debido a que este producto se adapta fácilmente a los diferentes pisos climáticos de la región interandina..., los mayores rendimientos de cosecha se presentan en alturas comprendidas entre 2900 y 3300 msnm (metros sobre el nivel del mar), donde fluctúa entre los 9º y 11º C” (Ofi-AGRO, 2011)

“La mayor provincia productora de la nación es el Carchi con una participación del 22% de la producción nacional, localizada en la sierra norte del Ecuador a una altura comprendida entre los 2700 y 3400 msnm con una temperatura promedio fluctúa entre los 10º y 15ºC, esta provincia por la altura, suelo y condición climática, presenta el mayor rendimiento a nivel nacional 12,7 TM/Ha (Toneladas métricas por hectárea)” (Ofi-AGRO, 2011).

Gráfico # 4

Producción de papa en el Ecuador por provincias% promedio 2002-2008



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

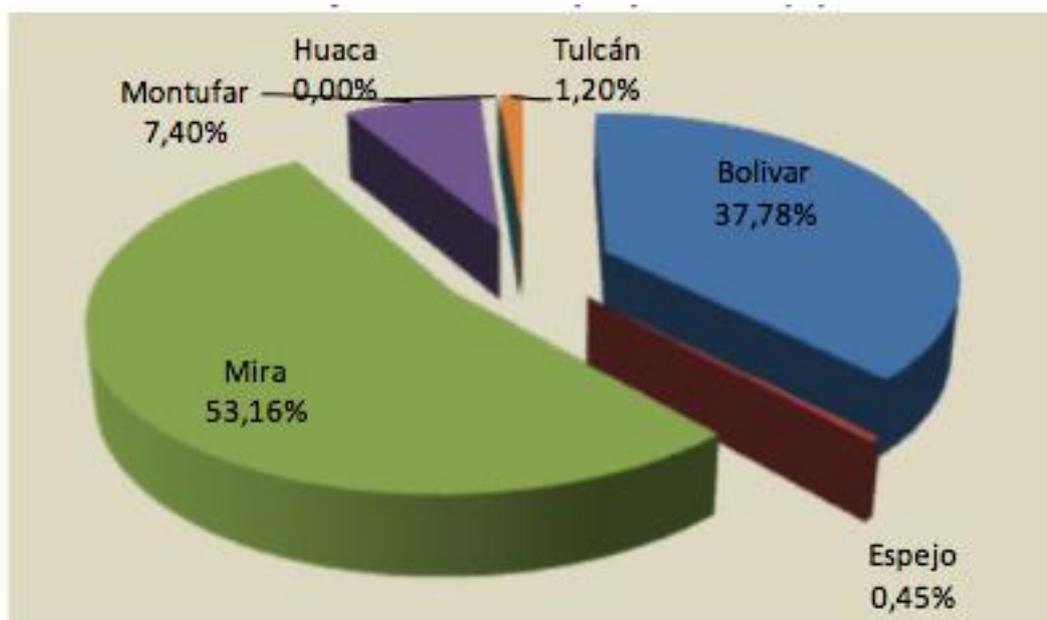
- **3.1.1.2. Fréjol.**

Tiene un papel representativo a nivel nacional. “En Carchi anualmente se producen 2360 TM de fréjol de las cuales 1400 TM son de fréjol seco mientras que 930 son de fréjol tierno o en vaina.” (Ofi-AGRO, 2011)

“El fréjol en Carchi se siembra en la zona del valle del Chota, en la frontera con Imbabura, de manera mayoritaria, los cantones de Bolívar y Mira destina 906 y 643 hectáreas para esta cultivo, lo cual representa un 55% y 39% del área destinada para el fréjol en la provincia. En cuanto a la producción de fréjol, ésta se concentra también en Bolívar con el 57,8% y en Mira con 35,9%.” (Ofi-AGRO, 2011)[Sic]

Gráfico # 5

Producción del Fréjol en el Ecuador por provincia (%) promedio 2003-2007



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

“Las siembras se realizan durante los meses de febrero a abril y septiembre a noviembre en los valles, mientras que para las estribaciones se las realiza en los meses de mayo a julio, por lo que de manera general se puede consumir fréjol durante casi todo el año, como es de suponerse los límites de cosecha están localizados entre los meses de junio y agosto es decir, cuando salen las siembras de los valles en cuanto a fréjol seco se refiere, mientras que para fréjol verde (tierno o vainita) el límite de cosecha alcanza su máximo en los meses de abril y mayo.” (Ofi-AGRO, 2011).

- **3.1.1.3. Cebolla.**

“La cebolla es originaria del Asia Central u Occidentales, se empleó antiguamente con fines curativos en Egipto y en Grecia” (Francesc Navarro, 2004)

“La variedad producida en Carchi es la cebolla colorada. La superficie cosechada, ha alcanzado en el periodo 2000-2008 un promedio de 499.33 hectáreas anuales. Esta superficie ha generado una producción promedio de 3716 TM/ha...” (Ofi-AGRO, 2011)”...valor que corresponde al 0,15 del PIB agrícola de la provincia” (Ofi-AGRO, 2011).

“El producto se vende en forma permanente durante todo el año, teniendo sus límites máximos de producción entre los meses de junio a diciembre y sus mínimos entre enero y abril.” (Ofi-AGRO, 2011).

“Los cantones productores de cebolla perla son Bolívar y Montufar con altos índices de pobreza bastante altas. Bolívar es por mucho el principal productor con el 94% del área utilizada. Montufar está muy por debajo con el 6%.”.(Ofi-AGRO, 2011)

“La cebolla se desarrolla bien en alturas comprendidas entre 300 y 1700 metros sobre el nivel del mar, con un ambiente seco y luminoso. Estas características se cumplen satisfactoriamente en la provincia del Carchi, la cual es la primera desde el norte en el callejón interandino presenta niveles altitudinales desde los 1200 metros en la zona del valle, hasta los 3600 metros sobre el nivel del mar en la zona del Páramo de El Ángel.” (Ofi-AGRO, 2011)

- **3.1.1.4. Café.**

“El cultivo de café en la provincia del Carchi no tiene una presencia significativa, se estima que existe en la provincia alrededor de 183 hectáreas dedicadas a este cultivo, que representan apenas el 0,55% de la superficie provincial.”(Ofi-AGRO, 2011).

“Las zonas en las que se produce café en el Carchi están entre los 900 y 2000 msnm.... Las zonas de producción de café se encuentran en las estribaciones de la cordillera, específicamente en las zonas aledañas a Maldonado y Mira.”(Ofi-AGRO, 2011)

La provincia del Carchi “posee una potencialidad biofísica de suelo calificada como buena y muy buena, la que asciende a un aproximado de 440 ha. (Ofi-

AGRO, 2011), El café del Carchi corresponde al de la variedad arábica considerada de buena calidad. (Ofi-AGRO, 2011)

- **3.1.1.5. Aguacate.**

“En la provincia del Carchi, es recomendable el cultivo de las variedades propias de altitudes entre 1500 y 2500 metros”. (Ofi-AGRO, 2011)

“En Carchi existe aproximadamente un total de 650 hectáreas de aguacate, de estas, 150 pertenecen al cantón Bolívar y 500 al cantón Mira. Las 150 hectáreas de Bolívar están produciendo aguacate, mientras que en Mira, hay 250 hectáreas plantadas y 250 en producción de la fruta.”. (Ofi-AGRO, 2011)

“La provincia tiene altitudes que van de los 1200 hasta los 3600 metros sobre el nivel del mar...”(Ofi-AGRO, 2011) su producción de aguacate son aptas en los “1500 y 2500 metros” sobre el nivel del mar.

3.1.2.- Comercialización.

Se analizará la producción que tiene los insumos agrícolas masivos, ya que estos son comercializados a nivel nacional y algunos tienen un alcance de obtención para exportarlos.

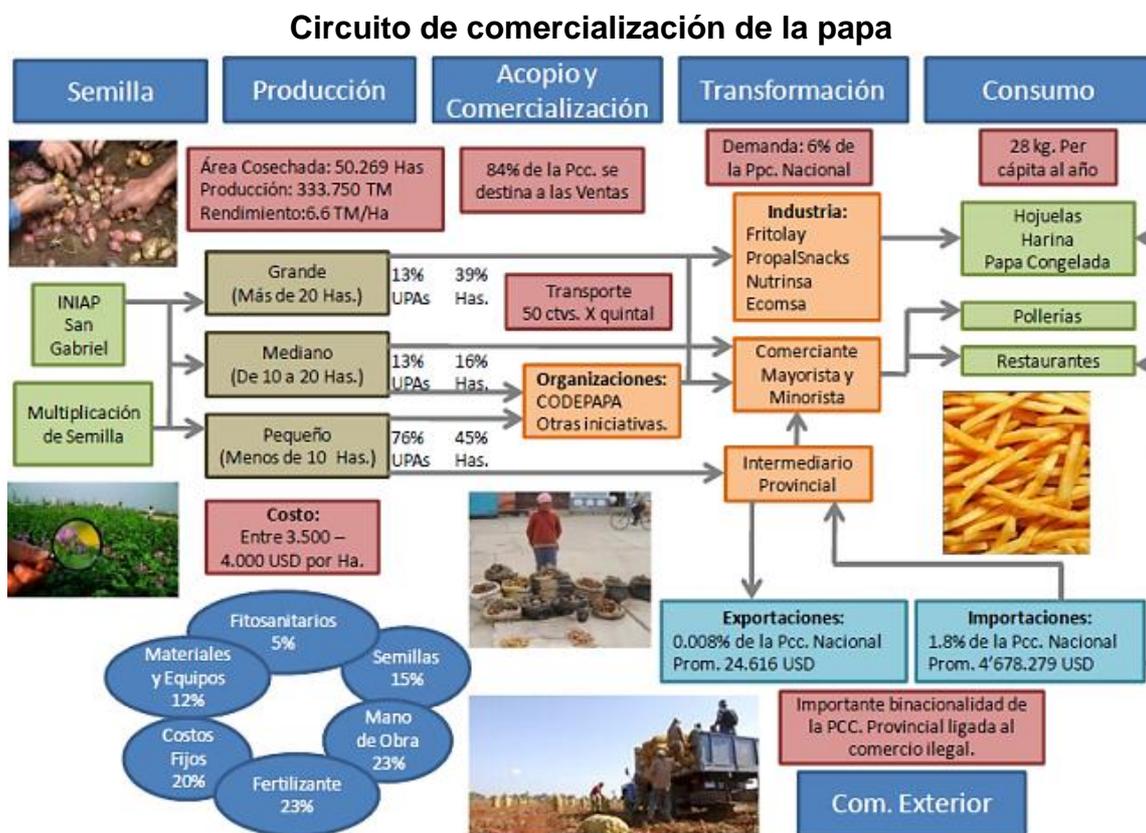
- **3.1.2.1. Papa.**

El destino de la producción de papa, es el mercado nacional e internacional (Colombia) para el consumo fresco y procesado” (Ofi-AGRO, 2011).

“Al ser la papa un producto perecedero no es posible almacenarla en su estado natural por mucho tiempo, lo cual dificulta la comercialización hacia otros países” (Ofi-AGRO, 2011). “A nivel nacional, el 90% de la papa se consume en estado fresco.

El 10% restante se lo consume en forma de hojuelas, papas bastón, enlatadas, etc.”(Ofi-AGRO, 2011)

Imagen # 1



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

“ Los productores no venden su productos directamente al consumidor, lo entregan a los comercializadores o llevan a centros de acopio de sus respectivas organizaciones, en las que los productores almacenan toda su producción en grandes bodegas que luego son repartidas entre los mercados locales. Los acopiadores mantiene relación con los mayoristas quienes les venden la papa en mayores volúmenes.”[Sic] (Ofi-AGRO, 2011).

“ El proceso de comercialización para el productor inicia con la venta en finca del producto, ya sea cosechado o para cosechar. Otra posibilidad es que el agricultor traslade su producción hasta el mercado para venderlo a los comerciantes o que el mismo venda el tubérculo....” (Ofi-AGRO, 2011).

“ Cuando la transacción se efectúa en el mercado, el precio de la papa sube por el costo del flete, la clasificación, el empaque, los daños del producto, la carga y la descarga e incluso por las características mismas del tubérculo. A nivel de supermercados y procesadores, los parámetros para adquirir un lote de papas se vuelven más exigentes....Se examinan los defectos de la papa como rajaduras, daño por plagas, exceso de humedad, síntomas de deshidratación, presencia de agroquímicos. La comercialización de los productos agrícolas usualmente eleva los precios, debido al costo de transacción que tienen que asumir los intermediarios, sin embargo el precio que pagan los comerciantes a los productores es bastante bajo comparado con el precio que ellos reciben de los consumidores”(Ofi-AGRO, 2011).

“ De las 333750 TM anuales que se producen en la provincia del Carchi, se comercializa el 84%. El resultado de estas ventas se destina al consumo fresco y aproximadamente el 5% se utiliza para procesamiento. Casi todos los productores

venden el tubérculo a los intermediarios, quienes a su vez, se encargan de colocarlo en el mercado. Son muy pocos los productores que realizan la venta directa al consumidor, por cuanto implica dificultades de transporte y de expendio” (Ofi-AGRO, 2011).

- **3.1.2.2. Fréjol.**

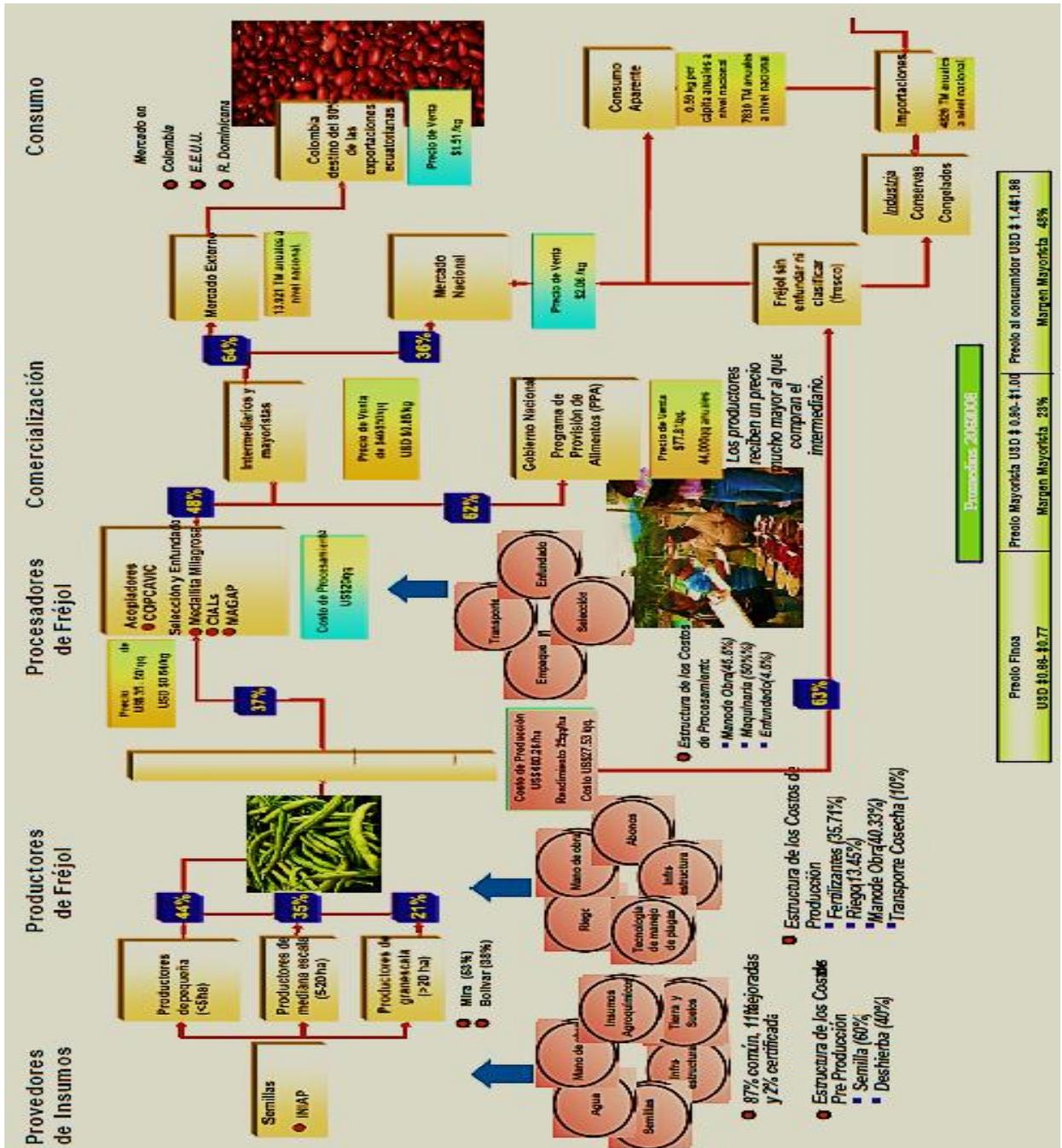
“La comercialización del fréjol se da mayoritariamente a mercados mayoristas o en el caso del fréjol no procesado a intermediarios. El margen que obtienen los mayoristas o intermediarios es de casi el 23% del precio, que oscila entre \$40 y \$50 USD. En cambio el margen que reciben los mercados al vender el producto directamente al consumidor, es del 48% y el precio se ubica entre \$1,41 y \$1,96 USD el kilo.... Los productores y asociaciones de la región han trabajado para poder llegar a vender su producto al Gobierno Nacional, quien compra en grandes volúmenes el fréjol para los programas sociales de alimentación.

Con esta oportunidad, los productores han mejorado su calidad y eficiencia para poder captar de mejor manera esa demanda, que oscila alrededor de 44000 quintales por año.

De la producción de fréjol en Carchi, una gran cantidad se vende en Colombia, principal comprador del fréjol nacional. El precio al que se vende este producto en Colombia va desde \$1,51 USD el kilo. Es muy poca la cantidad de fréjol colombiano que entra en Carchi. La principal competencia que tiene el fréjol de la provincia, son las importaciones peruanas y chinas, así como el fréjol de Azuay y la Costa que se logra vender en las ferias y mercados mayoristas de Quito e Ibarra.”(Ofi-AGRO, 2011

Imagen # 2

Mapa de la cadena del fréjol en Carchi



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

- 3.1.2.3. Café.

“La producción cafetalera del Carchi, al ser marginal frente a la producción de otras provincias vecinas como Imbabura, no cuenta con canales de

comercialización desarrollados. Las circunstancias que enfrenta, se deben a que la producción actual se refiere solo a de los pequeños productores que tienen cafetales antiguos frente a los proyectos de siembra de café que concentran la mayor cantidad de hectáreas y los que aún no se encuentran produciendo. Los datos proporcionados oficialmente por la ESPAC señalan que existirían alrededor de 170 hectáreas, cultivadas en la provincia que producen aproximadamente 19 toneladas.

El Consejo Cafetero Nacional en algunas publicaciones menciona que Carchi y Tungurahua, no tienen producción de Café, pero señala que el potencial de tierra de la provincia del Carchi, para el cultivo de café, de la variedad arábica, es de 442 hectáreas, la superficie sembrada de café ascendería a 182 hectáreas, se tendría alrededor de 30 hectáreas entre cafetales nuevos y cafetales antiguos produciendo.

En base a estas consideraciones se ha identificado que la producción de la provincia tiene algunos destinos: el autoconsumo, la venta artesanal, la venta regional (hacia provincias de la región) y también, mediante canales informales, hacia Colombia.”(Ofi-AGRO, 2011)

“La producción de café que se destina a la esfera regional es vendida a los mercados de Ibarra y Quito, algunos lo hacen directamente y otros mediante intermediarios. El mercado mayorista de Ibarra, es el centro de principal despensa de café carchense al nivel regional, desde éste se distribuye a Pichincha y en algunos casos al sur de Colombia.”(Ofi-AGRO, 2011).

Imagen # 3

Mapa de la cadena de café en Carchi.



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

• 3.1.2.4. Cebolla Colorada.

“Los productores de cebolla, en la provincia del Carchi son pequeños y no entregan el productos directamente al consumidor, lo venden en mercados locales (Mercado Mayorista de Bolívar, Mercado Pimampiro, Mercado El Juncal) a los

intermediarios quienes lo llevan a diferentes destinos. Los productores buscan el mejor precio; es decir, los intermediarios compiten por captar al productor. El producto se vende en forma permanente durante todo el año, teniendo sus picos máximos de producción entre los meses de junio a diciembre y sus mínimos entre enero y abril.

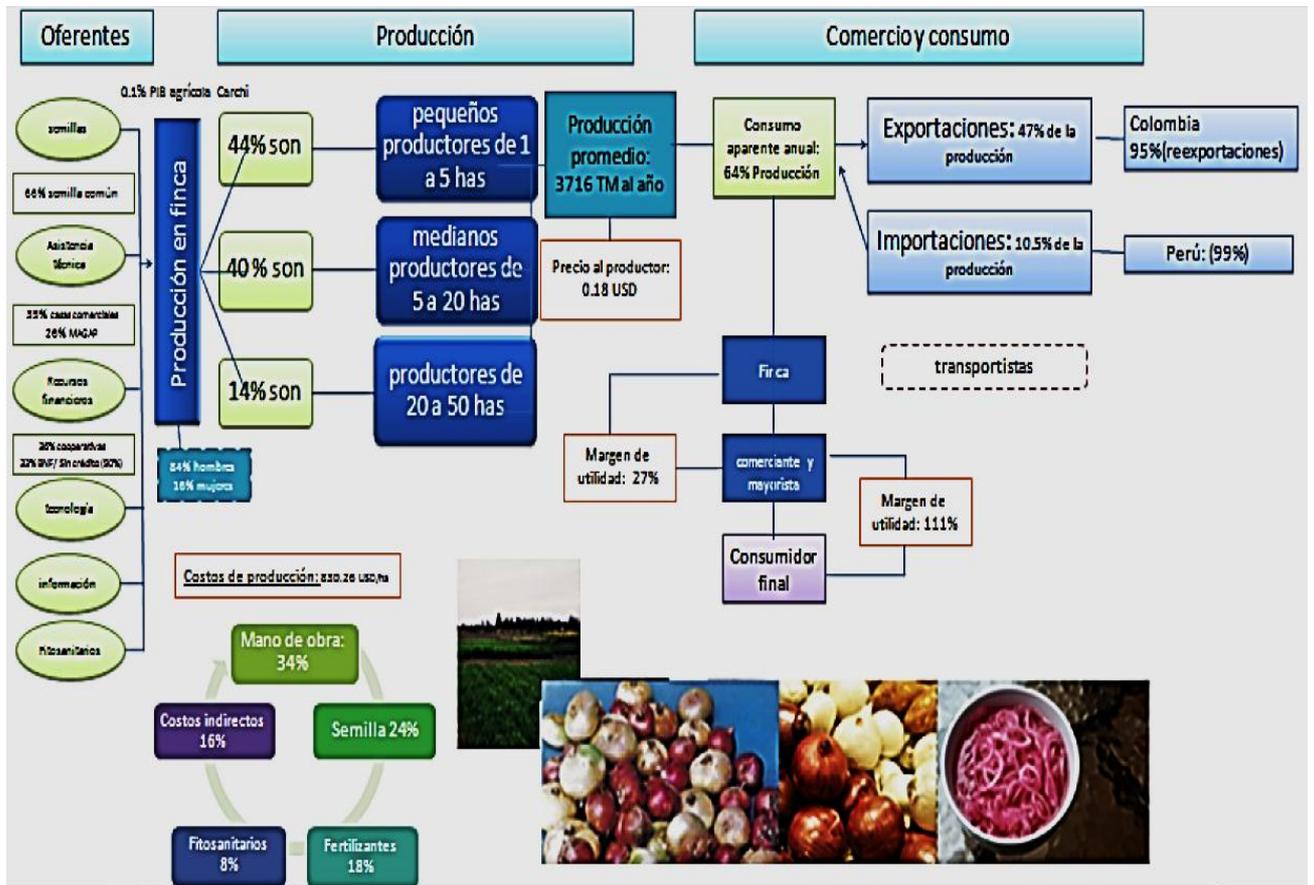
Las ferias se realizan tres veces por semana (lunes, miércoles y jueves) y se comercian alrededor de 31818 Kg. en cada una. Los productores llevan la cebolla en aproximadamente 20 camionetas con 100 costales de 35 libras cada uno. Más del 90% de la cebolla colorada es vendida a intermediarios que trasladan el producto al interior del país (Ibarra, Quito) y, a pesar de que no existen datos oficiales de producción de cebolla perla, existe cierta cantidad que es comercializada a intermediarios que la venden en Colombia.

No existe consumo local significativo. Cierta cantidad de cebolla que llega a Ibarra es revendida hacia Quito. Los intermediarios.... son quienes obtienen las mayores ventajas han la comercialización de cebolla. Los agricultores no obtienen precios justos.”(Ofi-AGRO, 2011).

“Para la venta los mayoristas se relacionan con minoristas y transportistas quienes se encargan de llevar el producto hacia el consumidor final. Los volúmenes que se comercializan varían según la red de distribución y el destino. La mayoría de intermediarios disponen de vehículos de transporte pesado” (Ofi-AGRO, 2011).

Imagen # 4

Circuito de comercialización de la cebolla



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).

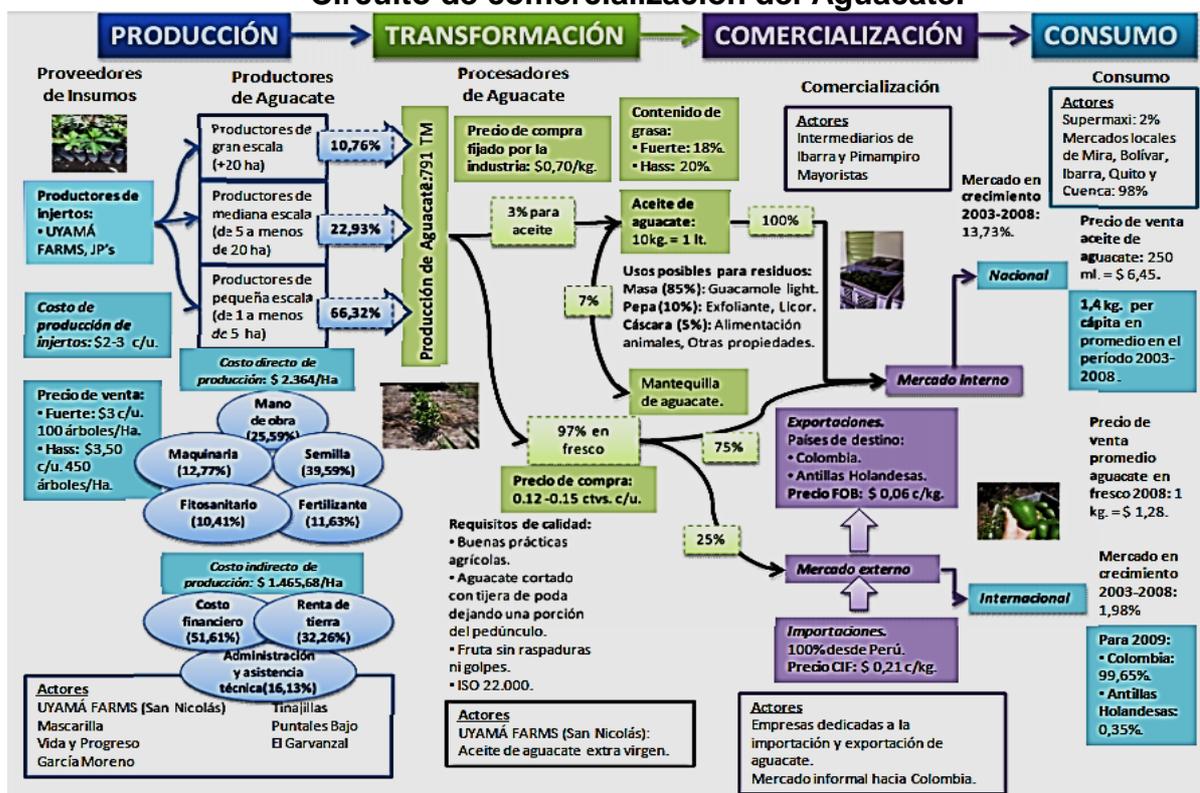
Elaborado por: (Ofi-Agro).

• 3.1.2.5. Aguacate.

“ La mayoría de agricultores dedicados a la producción de aguacate son pequeños y la relación que mantienen con el mercado depende de la superficie de sus cultivos con el volumen de producción. Cuando los productores no venden su producto de forma directa al consumidor, lo entregan a comercializadores o a otros productores con capacidad de acopio, para que luego lo lleven a los mercados locales. En ésta etapa, los mayoristas se apoderan de un rol especial que consiste en adquirir la mercancía encargada a comercializadores y acopiadores para llevarla a los mercados aledaños, de ésta manera, los mayoristas se relacionan con minoristas, transportistas y distribuidores. UYAMÁ

FARM con la hacienda “San Nicolás” tiene la primera industria de aguacate a nivel nacional...(premiada¹² por la Agencia para la Valorización de Productos Agrícolas)..., está ubicada en el cantón Mira de la provincia de Carchi. Dicha fábrica cuenta con 40 hectáreas de producción y otras 40 hectáreas en levante de aguacate Fuerte y Hass; sin embargo la capacidad instalada de 5000 kg por día no es abastecida por el producto proveniente de dichas tierras. Siempre y cuando las cosechas tanto de pequeños como de medianos productores se ajusten a buenas prácticas agrícolas, tomando en cuenta que el aguacate deje ser cortado con tijera de poda y no tumbado ya que los frutos no deben tener golpes o raspaduras, la fábrica puede receptor esta producción a un precio de hasta 0,70 dólares el kilogramo.”(Ofi-AGRO, 2011.)

Imagen # 5
Circuito de comercialización del Aguacate.



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

¹² La empresa ecuatoriana UYAMA FARM obtuvo el premio de plata en calidad de aceite, en la categoría de nueces y granos. Fuente: Oficina Comercial de PRO ECUADOR en París. Obtenido el 9 de Mayo del 2014. <http://www.proecuador.gob.ec/2013/04/12/ecuador-premiado-en-paris-por-su-aceite-de-aguacate/>

3.2. PRODUCCIÓN PECUARIA.

3.2.1. Crianza.

“Los productores en Carchi son pequeños con una distribución de menos de 10 hectáreas por unidad de producción agropecuaria.” (Ofi-AGRO, 2011)

“Existen tres tipos de ganadería bovina: El ganado Cebuino, que es una raza especializada de carne, de crecimiento precoz, buena morfología y rendimiento a la canal, criado en el subtrópico. Este tipo de ganado es generalmente demandado por frigoríficos especializados y demandantes de alta calidad. En segundo lugar, se oferta el ganado de descarte de la lechería, es el que se faena y comercializa en mayor escala, este ganado es por lo general de bajo rendimiento, sobretodo en el caso de las hembras. El ganado de tracción y de tesorería de las familias campesinas con economías más precarias, son pequeños, bajos de peso, animales viejos y algunos de éstos son utilizados en la industria que no requiere de mucha calidad y para abastecer el mercado local.

La producción de ganado porcino está orientada a que las familias obtengan un ingreso adicional, razón por la cual la producción no es muy intensiva y la mayoría de productores son pequeños. En su gran mayoría las familias poseen cerdos que son de raza criolla. Existe un pequeño número de productores que se dedican a la ganadería intensiva con fines industriales. Los ovinos, al igual que en el caso de los cerdos son una opción para aumentar los ingresos de las familias de pequeños productores, como consecuencia la producción es aún muy marginal.

La producción de cuyes radica en el alto número de ganado que se puede poseer en una unidad pequeña de producción, la dificultad por otro lado, radica en la falta de alimentos para los animales.

La asesoría técnica de la cadena cuenta con aproximadamente 80 promotores en todo el Carchi, quienes se encargan de brindar cuidados sanitarios y médicos al ganado a un bajo costo. Además los productores tiene acceso a centros de inseminación y mejoramiento genético, ubicados en los cantones de Montufar y San Gabriel.” (Ofi-AGRO, 2011, p360).

“Uno de los principales avances en la cría de ganado radica en el mejoramiento genético, gracias al proceso de inseminación artificial, proceso que se ha implementado con mayor frecuencia en la cadena, en razón del apoyo del sector público. De ésta manera, dicha práctica tiene un costo mucho más accesible para los productores, ya que únicamente debe cubrir el costo de las pajuelas de inseminación (15 USD en promedio).

Por el lado de las limitaciones, en el caso del ganado bovino, en la provincia predomina la cría de animales de doble propósito, es decir vacas lecheras que cumplido cierto ciclo son vendidas o sacrificadas” (Ofi-AGRO, 2011). Bajando la calidad del producto final.

“La cría de ganado porcino, ovino y de cuyes en particular, está altamente vinculada a actividades destinadas a obtener recursos complementarios a los ingresos de las familias ubicadas en los [sectores] más pobres de la provincia del Carchi.” (Ofi-AGRO, 2011)

3.2.2. Faenamiento.

“Los principales sitios de faenamiento son: Tulcán, Bolívar, Espejo, Mira, Montúfar y Huaca....La ciudad donde se faena el mayor número de ganado, incluyendo a todas las especies, es Tulcán: 61% de los bovinos, 41% de los porcinos y 82% de los ovinos son procesados en dicho cantón. La segunda ciudad relevante en el caso de los bovinos es Montúfar, donde se procesa el 22% del carne de bovino. En el caso del ganado porcino Montúfar también tiene el segundo lugar en relevancia con un 22% del total producido y en el caso de los ovinos es el 7%. Así, éstas dos ciudades se ubicarían como los principales sitios de producción a nivel provincial, la ciudad con tercer orden de relevancia es Huaca. Al comparar las cantidades faenadas entre Ibarra, Quito y Tulcán, se puede concluir que el productor con mayor ventaja es Quito, quien faena el 85% de total de la suma de las tres provincias. Le sigue la ciudad de Ibarra con un 11% del total y por último está Tulcán con un 4%. En conclusión, Tulcán tiene una participación muy marginal frente a sus vecinos, a pesar de ser el camal más significativo dentro del Carchi” (Ofi-AGRO, 2011). [Sic].

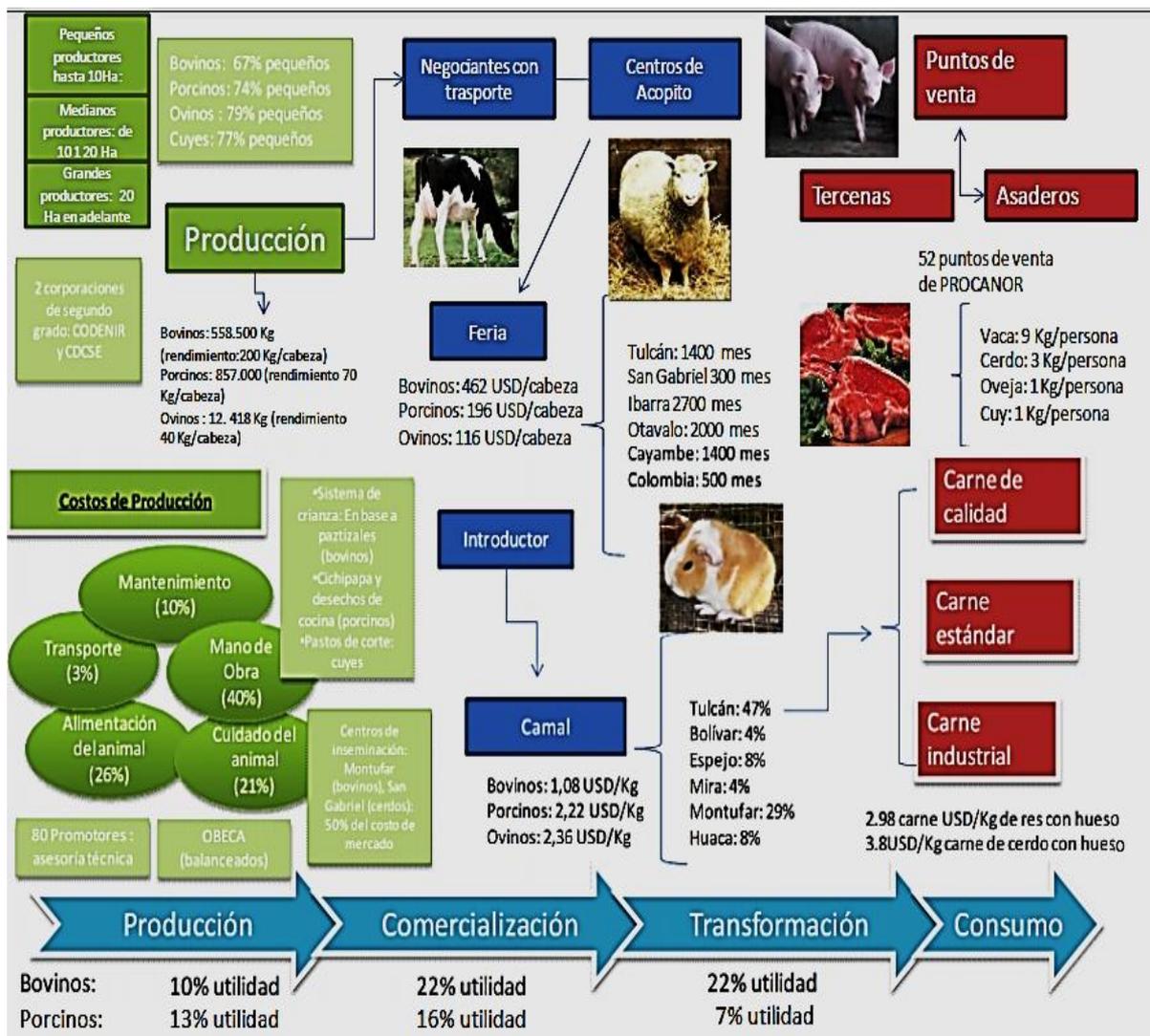
3.2.3. Comercialización.

“La comercialización se realiza, en la mayoría de los casos, directamente en la finca donde los intermediarios asumen el costo de transporte y adquieren el ganado directamente en su lugar de cría para después trasladarlo a las distintas ferias mayoristas de ganado. Las principales ferias de Ganado dentro del Carchi esta ubicadas en: Tulcán, Julio Andrade y San Gabriel, fuera de la provincia se encuentran las ferias de: Ibarra, Otavalo, Cayambe y Colombia (Ipiales). La feria de Ibarra es la única que cuenta con una báscula y el mecanismo de subastas de ganado.”(Ofi-AGRO, 2011)

“La transformación de la carne se realiza en los camales de Tulcán, Bolívar, Espejo, Mira, Montúfar y Huaca. En algunos casos los encargados de la comercialización son las mismas asociaciones de productores, en sus propias tercenas y tiendas de barrio, sin embargo su volumen de comercialización es muy marginal” (Ofi-AGRO, 2011)

Imagen # 6

Cadena agroalimentaria de cárnicos en el Carchi.

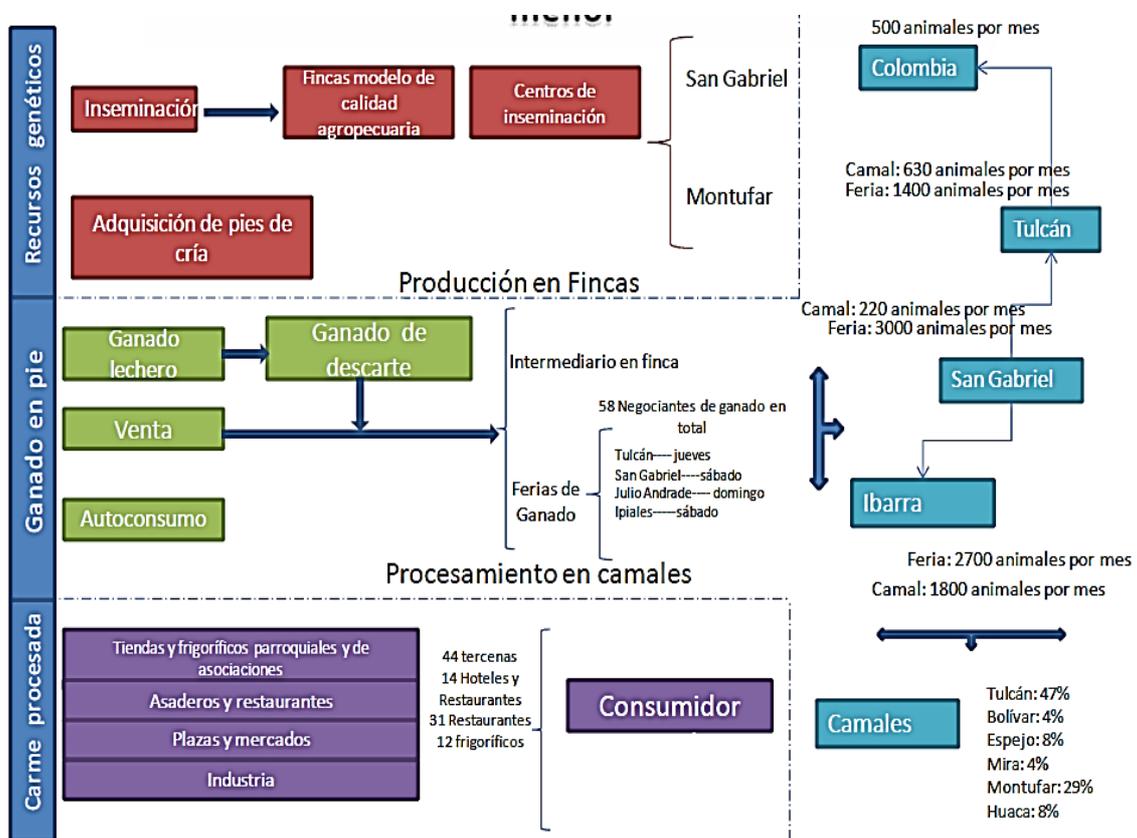


Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

“En el Carchi hay un comercio de 206 677 cabezas de ganado anuales, que equivale a un 3% del total del comercio nacional (724 921cabezas/año).”(Ofi-AGRO, 2011)

Imagen # 7

Canales de comercialización de la cadena agroalimentaria de la carne de ganado mayor y menor.



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

3.3. LECHE.

“La provincia del Carchi cuenta con un 4,13% de las cabezas de ganado a nivel nacional. Estas ascienden en el período 2002-2008 a un promedio de 971 768 cabezas de ganado. Carchi representa un 6,91% de la producción nacional de

leche. Se evidencia un incremento de la producción de leche en Carchi. Aún más, se han empezado a concentrar empresas medianas y grandes en la provincia, tales como Rey Leche, Nestlé, Alpina, Lácteos González, Floralp, Productos Gloria, Lácteos Carmita e Industria Lechera Carchi”. (Ofi-AGRO, 2011)

“La distribución de la producción de la leche en el Carchi (que alcanza un promedio de 330 144 litros diarios...), el 88,83% de la producción se destina para la venta en líquido. En segundo lugar se ubica la leche para consumo en la UPA con un 6,95%, y la alimentación en balde con un 2,46%. El procesamiento en la UPA (0,72%) y el uso con otros fines (0,05%) tiene una participación mínima en la producción del Carchi.” (Ofi-AGRO, 2011)

“La clasificación de los actores directos e indirectos permite identificar a las personas e instituciones involucradas con la leche en uno o varios eslabones de la cadena. Dentro de la estructura productiva de la leche, los principales actores directos son los productores, mismos que se clasifican de acuerdo al tamaño de la unidad productiva agropecuaria y el número de cabezas de ganado en producción. Los pequeños productores alternan la producción entre papa y leche principalmente.

Los medianos productores ya concentran un mayor capital y nivel de especialización productiva, manejan también la agregación de valor en productos derivados. Los grandes productores tienen inversión grande en ganado, lo que les permite altos niveles de rendimiento, cuyo fin es suplir a la industria láctea de materia prima.

Otros actores directos son los intermediarios, que se pueden clasificar como independientes o industriales. El intermediario independiente, conocido informalmente como piquero, comercia en pequeñas proporciones, realizando la compra directa a los pequeños productores y la venta directa al consumidor, es un adulterador de la calidad. El intermediario industrial busca medianos productores, para abastecerse de un nivel de producto importante y suplir la demanda de la agroindustria local, tanto de leche cruda para su venta final o para su procesamiento. En lo referido a la agroindustria, se identifican como actores directos a los procesadores artesanales, semi-industriales, teniendo estos últimos una presencia importante en la provincia y los actores indirectos son todos aquellos proveedores de insumos para procesar la leche como: equipos, balanceados, etc.

Los procesadores de queso también destacan, acopiando un volumen importante de leche para la producción de que quesos y productos derivados de leche. Se diferencian en varios tipos: independientes (pequeña escala, tecnología artesanal), organizados y empresas dedicadas a la producción de derivados de lácteos. En la comercialización intervienen intermediarios, mayoristas, minoristas y supermercados.

Todos ellos son actores directos que compran leche, ya sea fresca o procesada para venderla a otros comerciantes o al consumidor final. Los actores indirectos son los transportistas que distribuyen el producto a los diferentes actores ya sean directos o indirectos, aunque muchas veces las grandes industrias realizan una integración vertical, garantizando la entrega del producto hasta el minorista.” (Ofi-AGRO, 2011). [Sic].

“El proceso de comercialización para el productor inicia con la venta en finca del producto. La negociación para establecer el precio de leche en finca parte del precio oficial establecido por el gobierno nacional. Este depende adicionalmente de un premio establecido por la calidad del producto medido por los piqueros, (de forma arcaica) o en planta procesadora (de forma más tecnificada), y de la demanda de leche a nivel nacional (esto en la actualidad, principalmente por los excedentes productivos de leche, que muchas veces llevan a que la leche sobrante sea desechada para garantizar el precio), así como la ubicación del producto (sea en finca, donde el industrial debe retirar el producto, o en planta, siendo el productor o intermediario quien ubica el producto en el lugar de procesamiento)

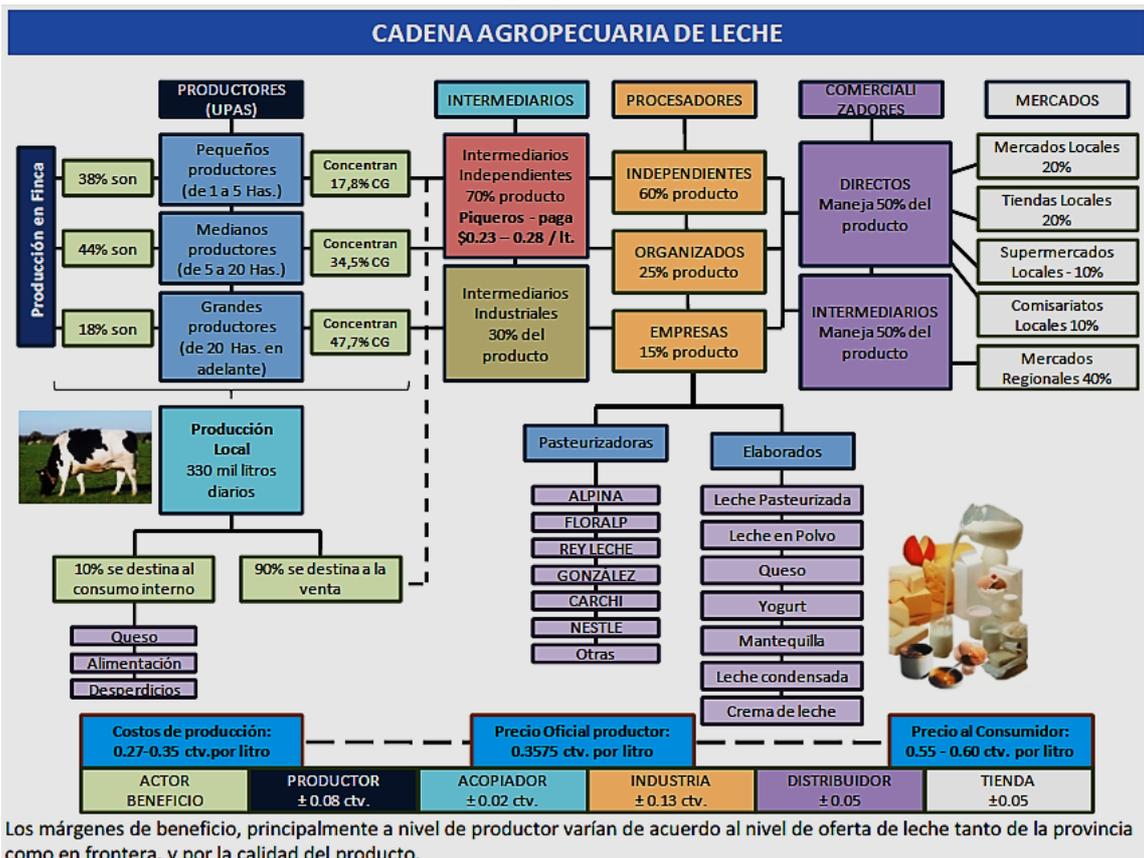
Una vez realizado esto, la leche es sometida a un procesamiento industrial, donde es pasteurizada para el consumo humano. Adicionalmente, existe un sin número de productos derivados de la leche que se producen en la industria local. Es importante señalar que la leche, al ser un producto altamente perecible, necesita refrigeración para mantenerse en óptimas condiciones previo al procesamiento industrial. El precio sube por el almacenamiento, costo del flete, empaque, carga y descarga entre otros.

Después de esto, es distribuido a mayoristas quienes distribuyen a los minoristas y a los supermercados. La comercialización de los productos lácteos usualmente eleva los precios, debido al costo de transacción que tiene que asumir los intermediarios. Sin embargo el precio que pagan los comerciantes a los productores, es bastante bajo comparado con el precio que los consumidores pagan por el producto final. Los pequeños agricultores con los más perjudicados

en el proceso de comercialización, por la falta de organización, el escaso poder de negociación y las deficientes vías de comunicación.” (Ofi-AGRO, 2011).

Imagen # 8

Cadena agropecuaria de leche



Fuente: Oficinas para el estudio de la Agronomía (Ofi-Agro).
Elaborado por: (Ofi-Agro).

CAPÍTULO 4

OFERTA GASTRONÓMICA ACTUAL

4. PREPARACIONES CULINARIAS Y LUGARES DE EXPENDIO, RUTA GASTRONÓMICA.

Para entender las preparaciones culinarias y sus lugares de expendio es necesario identificar las definiciones sobre los locales que ofrecen platos tradicionales del lugar. También aclarar los conceptos de: restaurante, cocina tradicional, comida típica, comida rápida y hueca, de esta manera se puede entender de qué tipo de establecimiento se está hablando y que tipo de comida es la que expenden.

- **Restaurante:** Se define restaurante “Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local” (Real Academia Española, 2001).
- **Comida Típica:** “Los alimentos típicos o étnicos son propios, característicos o representativos de una región, elaborada a base de ingredientes producidos en el lugar”.(Larousse 2007).
- **Cocina tradicional:** “La comida y cocina tradicional posee cuatro rasgos fundamentales:
 - a) Es una comida que tiene antecedentes remotos.
 - b) Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno.

c) Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad:

[...]a veces modificado, enriquecido, corregido, a merced de fluctuaciones inesperadas o de preferencias nuevas, pero con mucha frecuencia, sin que se produzca un cambio sustancial,[...](Bottéro, 2005, pp. 13-14.).

Y, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.” (Santiago Pazos Carrillo 2013, <http://goo.gl/O6r700>)

- **Comida rápida:** “Se puede definir como aquella comida que se comercializa preparada o tiene una fácil preparación, vendiéndose así pues, elaborada o semi-elaborada con la conciencia implícita del término, «para llevar».”(José Serafín Clemente Ricolfe, Beatriz Gómez Layana, 2006, <http://goo.gl/Y6MwDg>.) .
- **Huecas:** Son "aquellas fondas, salones, restaurantes, ferias, plazas y parques donde por tradición y a través de varias generaciones [se ha reunido para deleitarse] con la diversidad de comidas populares de nuestro país y que hemos reconocido como una parte emblemática de nuestra cultura.” (Manuel Kingman, Fernanda Andrade y Luís Dávila, 2012) .

4.1. RUTA GASTRONÓMICA.

Se plantea una ruta gastronómica como un conjunto de locaciones, donde las costumbres y tradiciones están ligadas con la identidad, el folklore y por su forma de consumo.

Esta propuesta es el resultado de visitas alrededor de la provincia, registro de distancia – tiempo, relación con paisaje, monumentos, sitios históricos y el diálogo con pobladores del sector, ya que no hay mejor fuente de información que los relatos de la gente adulta que habita en el lugar.

Tomando como punto de partida la ciudad de Ibarra, la ruta se dirige hacia el norte del país permitiendo recorrer por las principales ciudades de la provincia del Carchi.

Cómo llegar.

La ruta gastronómica empieza al salir de la ciudad de Ibarra dirigiéndose hacia el norte por la Panamericana E 35, a 20 minutos se encuentra un desvío, que indica que se dirige hacia Mira y El Ángel con su respectiva reserva ecológica llamada de la misma manera.

Las alternativas serían las siguientes:

Un automóvil común servirá para acceder a la mayoría de atractivos turísticos, menos a la hostería Polylepis en el Ángel y la reserva ecológica Guanderas en Huaca que se necesitaría auto alto y de preferencia 4x4 para ingresar a la reserva.

Si utiliza el transporte interprovincial debe buscar el Terminal Terrestre próximo a su zona y seleccionar una cooperativa que le lleve a Mira.

Que llevar.

Las principales ciudades de la provincia se encuentra en el corredor interandino por lo tanto el clima es frío y en ciertos lugares clima es de páramo, por lo que es recomendable utilizar ropa abrigada o llevar chaquetas térmicas, gorros o guantes impermeables, en época de verano la vestimenta debe ser ligeramente abrigada .

4.1.1. Cantón Mira. (Ver anexo gráfico 15).

Siguiendo el desvío por la carretera en el Km. 40 se encuentra el barrio “La Portada” de muy pequeña extensión y población, ahí se encuentra un restaurante de expendio de comidas que no son tan tradicionales pero son sugeridas para degustar la sazón carchense, se llama:

Paradero la Portada: En éste lugar expenden comida desde hace 6 años. Doña Isadora Patiño (encargada del lugar) informó que de lunes a viernes se encuentran almuerzos, pero en los días de vacaciones o feriados se degustan, platos como: apanados, truchas, pollo al horno, y todo cocido en un horno de leña, en buena época climática realizan: pan de zanahoria, choclo o yuca o humitas

Imagen # 9

“Paradero la Portada”, Barrio La Portada, Cantón Mira.



Elaborado: Juan Castro, 2013.

En tiendas, se puede degustar de la bebida tradicional del cantón, se la conoce como tardón mireño, hecha con jugo de naranja, cáscara de papa y todo combinado con aguardiente, destilado de caña (puro).

Se informó que es tradición no solo del cantón sino de toda la provincia la chicha de arroz que se realiza en cada hogar.

El recorrido continua llegando a la cabecera cantonal Mira, se observa su iglesia principal llamada “Iglesia Virgen de la Caridad”, en ésta población se puede degustar de otro plato tradicional, el lugar no tiene nombre, abren a partir de las 15h00, se lo reconoce por un cartel de madera que colocan en la entrada del lugar donde informa que es una cafetería y que venden empanadas.

Estas son de papa y constituyen un plato tradicional con un relleno muy singular lampreado¹³, deberían llamarse empanadas rellenas de papa pero por motivos de modismo y de facilidad las llaman solo “empanadas de papa”, se puede encontrar tortillas de maíz hechas en tiesto en las tardes en un puesto que se coloca al frente de la cafetería.

Se identifica como representativo de la provincia que en cada entrada a una población o cantón se coloquen monumentos de sus tradiciones.

4.1.2. Cantón Espejo. (Ver anexo gráfico 16).

La ruta, se dirige hacia el cantón Espejo, al cual de preferencia hay que ir a su cabecera cantonal El Ángel, lugar turístico por sus atractivos, la reserva ecológica el Ángel sitio de lagunas como “La Laguna del Voladero” y bosques admirables; dentro de esta reserva se puede visitar el bosque del Polylepsis.

En éste punto existe una opción de desvío en la ruta hacia el bosque del Polylepsis (parque de los árboles de papel) a solo 30m del Ángel, dentro de la reserva ecológica del Ángel.

Hostería Polylepsis (ver anexo gráfico 17): Es un lugar muy confortable, tiene 8 años de funcionamiento donde se puede hospedar pero si se desea

¹³ Lamprear.- Componer o guisar una vianda, friéndola o asándola primero, y cociéndola después en vino o agua con azúcar o miel y especie fina, a lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de servirla (Diccionario de la Lengua Española, Real Academia Española, editorial Espasa, vigésima segunda edición, España 2001, p1346)

alimentar ofrece un menú muy atractivo como el tradicional locro¹⁴ ya que es un producto propio de la zona, trucha al vapor, habas con choclo, tostados, entre otros.

En el Ángel, se puede conseguir una deliciosa fritada con un toque de cerveza en el restaurante “Rosabel”, 5 años de permanencia en el sector, Maribel Fualtala, dueña del establecimiento indica que en las tardes a partir de las 16h00 se puede degustar papas con cuero en un coche que se coloca en la esquina del parque. Si se dirige hacia la carretera principal, a tan solo 40 minutos nos vamos a encontrar en el Cantón Bolívar, exactamente en su cabecera cantonal Bolívar.

Imagen# 10

“Hostería Polylepis”, Reserva Ecológica el Ángel.



Elaborado: Juan Castro, 2013

Pero existe una opción de desvío a medio camino del Ángel a Bolívar donde se ubica la laguna La Encañada que está a menos de 5 minutos de la carretera, por su cercanía es una parada indudable por la belleza del sitio.

¹⁴ Locro: Tipo de sopa ecuatoriana que se caracteriza fundamentalmente por llevar patata (Diccionario de Hostelería, Jesus Felipe Gallego, Ramón Peyrolón Melendo, editorial Paraninfo, S.A. España 1997)

4.1.3. Cantón Bolívar. (Ver anexo gráfico 18).

En el cantón Bolívar, en su cabecera cantonal Bolívar, a parte de sus atractivos turísticos como es su iglesia, su museo paleolítico, ya que en éste sector se encontraron fósiles de un Mastodonte y el parque de la Mega fauna.

Se encuentran manjares tradicionales que son dignos representantes del lugar. Alrededor de su parque principal hay lugares de expendio de alimentos. Por ejemplo:

Panificadora Bolívar: Con 40 años ya en ésta población brindando sus pastas o postres, se puede degustar de bizcochuelos y rosquetes, Doña Lucila Chacón informó que en ningún otro lugar se prepara estos postres y esta tradición las están heredando sus nietos comentó, que es de costumbre comer una bebida llamada Champús.

Los postres son lo típico pero se pueden encontrar almuerzos con la sazón del lugar y en fines de semana, hornado y platos a la carta que se los halla en restaurantes cercanos a la carretera pero son preparaciones comunes de nuestra región.

Imagen# 11

Panadería “Bolívar”, Bolívar, Cantón Bolívar



Elaborado: Juan Castro, 2013

El siguiente cantón a visitar es Montufar, con su cabecera cantonal San Gabriel con infraestructura para poder visitar y hospedarse.

4.1.4. Cantón Montúfar. (Ver anexo gráfico 19).

Montúfar es un cantón lleno de atractivos turísticos muy cercanos a su cabecera cantonal San Gabriel, hay muchos destinos como la laguna el Salado, el Bosque de los Arrayanes, la cascada de Paluz. En su mayoría estos paisajes naturales están a menos de 30 minutos de la población, también hay lugares religiosos como iglesias o la gruta de la paz realizada en nombre de la religión. Dentro del cantón, camino a San Gabriel, se encuentra un restaurante de renombre entre sus pobladores.

Restaurante Capulí: Se encuentra a 10 minutos de San Gabriel, es un lugar acogedor con más de 5 años de funcionamiento. Ofrece platos típicos de la

provincia como lo es el cuy asado con papas, lechuga, y el caldo de gallina. Se puede degustar del borrego, asado típico de la provincia también ofrece tilapia, cuajada y de bebida tradicional chicha de maíz.

Imagen# 12

Restaurante “El Capulí”, San Gabriel, Cantón Montufar



Elaborado: Juan Castro, 2013

Restaurante Arrayanes: Dentro de la ciudad de San Gabriel se encuentra una fonda donde venden almuerzos que forman parte de la alimentación diaria. El locro de oca, preparación hecha a base de tres diferentes clases de papas, fréjol y la oca en estado inmaduro, que como resultado da una sopa deliciosa y con un sabor inconfundible.

Es común encontrar en el parque principal de la parroquia ventas informales de mote con chicharrón o choclo cocinado, luego dorado en la parrilla y bañado en queso.

4.1.5. Cantón San Pedro de Huaca. (Ver anexo gráfico 20).

Todo el año venden cuy o conejillo de indias llamado así en otros países, lugar de atractivos turísticos religiosos como en toda la provincia y de una reserva ecológica llamada “Guanderas” que está a 1 hora de la población pero se necesita auto 4x4, que puede brindar una experiencia singular.

Doña Margot Fuertes informó que es tradicional el cuy asado con papas y lechuga, el hornado pastuso con mote, papa y lechuga y es cotidiano que en las casas se preparen humitas, morocho o tortillas de tiesto.

La Carpa: Ubicado en el kilómetro 30 de la carretera panamericana es un establecimiento con 33 años de funcionamiento vende comida como: el caldo de gallina criolla, o una deliciosa fritada con el sabor representativo de toda la provincia.

Imagen # 13

“La Carpa”, Huaca, San Pedro de Huaca



Elaborado: Juan Castro, 2013

Se encuentra comida a base de la producción del sector como son las habas con choclo y queso. Si se desea comer cuy solo con cruzar la avenida encontrara el restaurante:

Los Helechos: Venden cuy todo el año, pero solo los fines de semana y para la gente que no gusta de este manjar cuentan en su menú parrilladas.

Imagen # 14

Parrilladas los Helechos, Huaca San Pedro de Huaca.



Elaborado: Juan Castro, 2013

4.1.6. Cantón Tulcán. (Ver anexo grafico 21).

Tulcán, una ciudad muy desarrollada por su situación geográfica se ubica en la frontera y a causa de esto crea un gran nivel comercial de todo tipo. Es la ciudad más desarrollada y la capital de la provincia, por encontrarse en la frontera del país, la cultura gastronómica ha sufrido cambios conforme a los años, pero en la ciudad se mantienen negocios de comidas tradicionales de la ciudad.

El cantón Tulcán es el más extenso de toda la provincia lugar de atractivos naturales como: las lagunas verdes o las aguas termales llamadas aguas

hediondas, quedan a menos de una hora de la cabecera cantonal. También cuenta con el cementerio conocido por su belleza en arreglos en ciprés con formas o figuras de animales o personas.

El mercado Central Doña Carmen Obando con treinta años de permanencia, indicó que se puede encontrar el tradicional hornado pastuso cocido en horno de leña, esta técnica contribuye a su singular sabor, se sirve con papas cocinadas, mote o tortillas.

Imagen # 15

Mercado Central, Tulcán, Cantón Tulcán.



Elaborado: Juan Castro, 2013

Siguiendo con los lugares tradicionales del sector en la plaza de la independencia nos encontramos con el:

Café Tulcán: Lugar muy conocido, ya con 68 años de funcionamiento, brindando sánduches de perrito, bizcochos de sal, dulce, queso amasado artesanal desde la ciudad de San Pedro de Huaca, café pasado y un sin número de pastas.

Imagen # 16

“Café Tulcán”, Tulcán, Cantón Tulcán



Elaborado: Juan Castro, 2013

A solo dos cuadras de la Cafetería Tulcán, se encuentra un lugar acogedor con mucha historia, vivencias en su entorno y con 20 años de funcionamiento con su actual dueño, ya que este negocio lleva muchos años más, pero con diferentes dueños vendiendo el mismo plato.

El Salón de las Tortillas: Ubicada a dos cuadras hacia el este, desde la plaza de la independencia, en una casa de construcción colonial. En este sitio expenden unas exquisitas tortillas con caucara por no decir las mejores de la ciudad, con la opción de variar con chorizo hecho artesanalmente por la familia del lugar o huevo.

Imagen # 17

Salón de las Tortillas, Tulcán, Cantón Tulcán



Elaborado: Juan Castro, 2013

Si desea degustar el queso artesanal de las comunas del Cantón pero bajo normas INEN se pueden dirigir, del Café Tulcán a dos cuadras al norte, ahí se encuentra La Plaza Central del Buen Vivir, donde brindan quesillos, cuajada, dulce de higo. En el patio de comidas existen muchos negocios que venden hornado pastuso como plato principal.

Por último a media cuadra de la Plaza del buen vivir hacia el norte, está el restaurante Mama Rosita: con 17 años de funcionamiento. Brindan otra opción donde degustar el hornado pastuso, realizado en horno de leña, también hay caldo de gallina y chicha de harina o de arroz.

Otra opción es dirigirse en un solo viaje a Chical. Saliendo de la ciudad de Ibarra a unos 10 minutos se encuentra el primer desvío a Salinas, San Lorenzo, donde después de unas dos horas se tomara el desvío hacia Maldonado camino a Chical, después con un total de 4 horas de viaje se encuentra una casa de reposo llamada Casa Quinshul, donde en un clima de tranquilidad se puede degustar de varios platos típicos del lugar como el llamado “la bala” realizado a base de verde.

Cuadro # 9

Cuadro Informativo Ruta Gastronómica

Cantón / Ciudad	Establecimiento	Días de funcionamiento	Plato representativo
Mira / La Portada	Paradero la Portada	Lunes – Viernes - feriados	Tardón mireño, pan de zanahoria, almuerzos.
Mira / Mira	Cafetería	Sábado - Domingo	Empanada de papa
Espejo / El Ángel	Hostería Polylepis	Todos los días, hospedaje previa reservación	Locro de papa, trucha al vapor.
Espejo / El Ángel	Restaurante Rosabel	Miércoles - domingo	Fritada.
Bolívar / Bolívar	Panificadora Bolívar	Todos los días	Bizcochuelos, rosquetes
Montufar / San Gabriel	Restaurante Capulí	Fines de semana	Borrego asado, caldo de gallina, cuy asado, chicha de maíz .
Montufar / San Gabriel	Restaurante Arrayanes	Lunes – viernes - feriados	Locro de oca, almuerzos.
San Pedro de Huaca / Huaca	Restaurante la Carpa	Todos los días	Caldo de gallina, choclo, habas y melloco cocinado, fritada.
San Pedro de Huaca / Huaca	Restaurante los Helechos	Fines de semana	Cuy asado, parrilladas.
Tulcán / Tulcán	Mercado Central	Todos los días	Hornado pastuso.
Tulcán / Tulcán	Café Tulcán	Todos los días	Bizcochos sal – dulce.
Tulcán / Tulcán	Salón de las Tortillas	Todos los días	Tortillas con caucara o chorizo.
Tulcán / Tulcán	Plaza del Buen Vivir	Todos los días	Cuajada, quesillo, dulce de higo, hornado pastuso.
Tulcán / Tulcán	Restaurante Mama Rosita	Fines de semana	Hornado pastuso, caldo de gallina, chicha de arroz, maíz.

Fuente: Juan Sebastián Castro

Elaborado por: Juan Sebastián Castro

Cada opción de menú que se ofrecen en estos establecimientos son propios de la provincia ubicándose en la tendencia típica de la misma, no se los va a encontrar en otros lugares de la provincia, ya que son parte de la tradición de platos típicos de su cantón, con esta base se sugiere la ruta gastronómica planteada.

4.2. GASTRONOMÍA EN FESTIVIDADES.

Carchi es una Provincia que se caracteriza por ser muy religiosa, donde sus fiestas tradicionales se basan en sus santos. En cada pueblo puede que no existan atractivos turísticos naturales pero si religiosos, ya que cuenta en cada parroquia rural o urbana una iglesia representativa con su santo de devoción. Por lo tanto si desea degustar de una gran variedad de Gastronomía tradicional de la provincia se debe de preferencia visitarla en estas épocas. Cabe aclarar que durante todo el año se puede encontrar en ciertos establecimientos estos platillos típicos. Para aclarar cuáles son las fiestas religiosas se tomaran el cuadro realizado en capítulos anteriores:

Cuadro # 10

Fiestas religiosas.

Fiestas de Santos Reyes	Inocentes	Fiestas virgen Purificación	Fiestas del Divino Niño
Parroquia Juan Montalvo, se celebra desde el 1 al 6 de enero de cada año, consiste en disfraces de toda la población.	En el mes de Enero, la comunidad de Canchaguano. Los primeros sábados y domingos del mes de Enero.	El 2 de Febrero, cantón Huaca. El 28 de Enero es el pregón y el 2 de Febrero la misa.	Se celebra segunda semana de Enero, en el barrio la Portada.
Carnaval	Semana Santa	Parroquialización Mariscal Sucre	Fiesta de María Auxiliadora
Festejan el mes de Febrero en la parroquia de Julio Andrade, es tradicional el pregón.	En Abril de cada año, con procesión. Es más representativa en Julio Andrade y Huaca.	15 de Mayo de cada año en Huaca. El 9 es el pregón y el 15 el desfile cívico.	Se realiza el 24 de Mayo en Julio Andrade, es la misa de fiestas de la Virgen.
Fiesta San Pedro Huaca	Fiestas del Divino Niño	Fiestas de San Pedro	Fiestas de Santa Teresita
Se celebra el 29 de Junio de cada año en el cantón Huaca.	Se realizan a fines de Junio en la parroquia de Julio Andrade. Realizan la novena con cánticos y rezos en las viviendas.	El 15 de Julio de cada año en la comunidad de Canchaguano. Se mantiene el baile del paraguas.	Se celebra el 2 de Octubre de cada año en Julio Andrade. Empieza las vísperas y luego el pregón por 15 días.
Rey de la Papa	Día de los Difuntos	Fiesta Jesús Gran Poder	Canonización San Pedro
La tercera semana de Octubre en Julio Andrade participan los grandes agricultores en siembra y venta de papas.	El 2 de noviembre en: Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada, Juan Montalvo.	En Julio Andrade, el 6 de Diciembre. El 5 se relaza la misa de vísperas y el 6 la misa de fiestas.	Se celebra el 8 de Diciembre en Huaca, el 23 de noviembre se realiza el pregón de fiestas de canonización.
Fiesta pase del Niño	Navidad	Fin de Año	
La población festeja el pase del niño el 24 de diciembre.	25 de diciembre, se comparten platos típicos de la celebración.	31 de Diciembre de cada año.	

Fuente: Manual de Turismo del Carchi, Gobierno Provincial del Carchi (2009).

Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre.

Cada cantón posee su fiesta tradicional sea esta religiosa o de independización y en estas ocasiones se ofrecen los platos típicos de cada sector.

Plato común en estas festividades es el Cuy asado, el hornado pastuso como plato emblemático muy tradicional en estas épocas.

La fritada con papas es de características como las que se venden en el corredor interandino.

Una diversidad de granos cocidos como son el choclo, chocho, habas, tostado y acompañado de quesos amasados realizados en las comunas de cada cantón o por las industrias de lácteos,

En época de semana Santa es muy tradicional en todo el país La fanesca, que es un plato de una diversidad de granos, con zambo y zapallo, su respectiva empanada, huevo duro, ají, acompañado de molo con queso y en ciertos casos arroz.

Pero en generaciones anteriores este platillo solo se lo realizaba con un grano, éste era el melloco que es un tubérculo típico de la región andina, y lo complementaban con zambo y zapallo tal cual se lo realiza la fanesca actualmente.

Como es típico del tipo de festividades religiosas las comidas ambulantes se pueden encontrar todos estos platillos en esta presentación, el choclo, las papas, junto a los chinchulines o tripas de borrego asadas, el borrego, carne de res y cerdo asadas también son muy comunes en estas festividades.

Todos estas preparaciones se las ofrece en carritos, coche o simplemente en canastos que en ciertos casos se los encuentra en las procesiones que van

camino a la iglesia donde se va a dar la misa en conmemoración al santo. Se encuentran bebidas tradicionales como el cumbalaso o el Tardón Mireño (bebida realizada con zumo de naranja, hierba luisa, cáscara de papa y aguardiente destilado de la caña), que ya lo realizan de manera industrializada, también ciertas familias lo realizan de manera artesanal. En festividades como de independencia o fin de año se encuentra en plazoleas principales de cada cantón, mercados o ferias que organizan los municipios respectivos.

Cuadro # 11
Cuadro de festividades de la ruta gastronómica

Ciudad	Festividad	Fecha	Platos representativos
Juan Montalvo.	Fiestas de santos reyes.	1 al 6 de Enero.	
Canchaguano.	Inocentes.	Primer sábado y domingo de Enero.	
Huaca.	Fiestas virgen de purificación.	2 de Febrero.	
Barrio La Portada.	Fiesta del divino niño.	Segunda semana de Enero.	Cuy asado, choclo,
Julio Andrade.	Carnaval.	Finados de Febrero.	melloco, habas
Toda la Provincia.	Semana Santa.	Finados de Marzo-comienzos de Abril.	cocidos , chochos con tostado, queso, fritada con papas, hornado
Huaca.	Parroquialización Mariscal Sucre.	15 de mayo.	pastuso, fanesca(solo en semana
Julio Andrade.	Fiesta de María Auxiliadora.	24 de Mayo.	santa),colada morada
Huaca.	Fiesta San Pedro de Huaca.	29 de junio.	(solo en día de los difuntos), ventas
Julio Andrade.	Fiesta del divino niño.	Finados de Junio.	ambulantes, papas
Canchaguano.	Fiestas de San Pedro.	15 de Julio.	con chinchulines
Julio Andrade.	Fiestas de Santa Teresita.	2 de Octubre.	asado, choclo, borrego, carne de res
Julio Andrade.	Rey de la Papa.	Tercera semana de Octubre.	y cerdo asado.
Toda la Provincia.	Día de los Difuntos.	2 de Noviembre.	cumbalaso, tardón mireño.
Julio Andrade.	Fiesta Jesús del gran poder.	6 de Diciembre.	
Huaca.	Canonización San Pedro.	8 de Diciembre.	
Julio Andrade.	Fiesta pase del niño.	24 de Diciembre.	
Toda la Provincia.	Navidad.	25 de Diciembre.	
Toda la Provincia.	Fin de año.	32 de Diciembre.	

Fuente: Msc. Rolando Lomas 2011, Qhapaq ñan. Juan Sebastián Castro.
Elaborado por: Juan Sebastián Castro.

4.3. IMPACTO AMBIENTAL.

La gastronomía del Carchi tradicional se basa en la cocina a base de leña o de carbón, motivo por el que sus alimentos tienen su peculiar sabor. Claro es el ejemplo de un plato icónico "Hornado Pastuso" el cual se lo realiza en horno de leña.

Pero a partir de esta conjetura, se puede preguntar cuál es el impacto ambiental que genera que la base de la cocina sea la leña, que representa esto a la naturaleza y de qué manera el organismo controlador, el estado, el ministerio del medio ambiente y el gobierno provincial manejan este sistema.

A partir de la información obtenida del ministerio del Medio Ambiente del sistema de aprobación forestal (SAF) en un informe sobre la producción de madera (2012-2013- Anexo 1) se realizó un cálculo:

El Volumen Aprobado por el ministerio de medio ambiente es de:

59 756,463 centímetro cúbicos

El Volumen Aprovechado es de:

39 161,1725 centímetro cúbicos

Y el Volumen Movilizado es de:

30 089,65515 centímetro cúbicos

De estas cantidades se entiende que el Ministerio de Medio Ambiente aprueba que se talle 59 756,463 centímetro cúbicos (cc) de madera en la provincia del Carchi en el periodo 2012 – 2013 de los cuales se han cortado hasta el momento 39 161,1725 centímetro cúbicos y de esta cantidad de árboles se los ha procesado y aprovechado en madera 30 089,65515 centímetro cúbicos de lo que se entiende que 9 071,5174 quedo como desecho.

Entonces 9 071,5174 cc de madera vendrían a ser rezagos, se las utiliza para hacer leña o carbón.

En lo que respecta a la tala de los árboles, existen planes de contingencia, formularios de permiso, inspecciones de control y el monitoreo de esta actividad especialmente en bosques nativos y ancestrales a cargo del Ministerio del Medio Ambiente, esta tala está dirigida para fabricar pingos, duelas, etc. Al realizar este proceso existe una cantidad de residuos de las ramas, hojas, y estos son utilizados como materiales de combustión.

Pero el impacto ambiental no está dirigido específicamente a la tala de árboles, también está hacia la leña, áreas afectadas de extracción, transporte y personas.

El uso de leña como agente de combustión, genera humo que contiene monóxido de carbono, este es dañino para el medio ambiente y para la salud de los manipuladores de esta actividad.

Para evitar un impacto desfavorable en la salud de las personas que usan leña como método de cocción, es necesario utilizar cocinas diseñadas para esta actividad donde la cantidad de leña y la emisión de monóxido de carbono disminuyan.

A partir del plan de ayuda social “proyecto Patsari” que realiza el “Grupo interdisciplinario de tecnología rural” (GIRA, <http://www.patsari.org/> 2013) apropiada en comunidades mexicanas, se logra obtener información sobre métodos de cocción que son aplicables en la provincia del Carchi, se concluyó que:

El método tradicional de cocción es por fuego abierto por medio de tres piedras, donde se coloca la leña en la mitad y de esta manera realizan la cocción.

Imagen # 19
Cocción tradicional



Fuente: GIRA (Grupo interdisciplinario de tecnología rural apropiada) <http://goo.gl/tVoah>

Otro método es realizando una estructura en forma de U donde se asienta la preparación en la parte superior y en la parte inferior se coloca la leña:

Imagen # 20
Cocción de estructura en U



Fuente: GIRA (Grupo interdisciplinario de tecnología rural apropiada) <http://goo.gl/tVoah>

Pero el método más recomendado es por medio de una estufa llamada Patsari (la que conserva o la que guarda en idioma purepecha), la estructura es cerrada en forma rectangular, sus estufas son latones donde se asienta la preparación y la

leña se coloca por medio de dos orificios que se encuentran en la parte inferior y las emanaciones de humo salen por medio de una tubería metálica.

Imagen # 21
Cocción de tipo “Patsari”



Fuente: GIRA (Grupo interdisciplinario de tecnología rural apropiada) <http://goo.gl/tVoah>

De esta manera se puede aprovechar la leña de una manera menos dañina para el medio ambiente y su entorno.

Lo anterior expuesto es una sugerencia que desea evitar los efectos dañinos que puede ocasionar el manejo de leña y carbón en la provincia del Carchi.

CAPÍTULO 5

CREACIÓN DE RECETARIO

5.1. RECETAS TRADICIONALES.

En el presente capítulo se transcribe literalmente las recetas tradicionales recopiladas, como las explicaron los pobladores de la provincia del Carchi, algunos de ellos dueños de establecimientos que forman parte de la ruta gastronómica.

1. Empanada de papa.

Se realiza una masa a base de huevo, manteca de cerdo, azúcar, sal y levadura, se coloca un relleno que es realizado con un refrito de cebolla blanca, papa y un toque de zapallo cocido y reducido a puré, se da forma y se las fríe en manteca.

2. Fritada.

Mirabel Fualtala, “Restaurante Rosabel”

Se corta en pequeños pedazos la fritada (carne de cerdo) la cual se la aliña con sal y ajo, se coloca en la paila con agua, ajo y pimiento, al estar cocido y en el punto de que se esté dorando por su propia grasa se coloca la cerveza y sal. Se lo sirve con tostado y papa cocinada.

3. Trucha al vapor.

“Restaurante Polylepis”

Se aliña al pescado, se lo coloca en papel aluminio con vegetales varios y se lo mete al horno.

4. Cuy asado.

“Restaurante Los Helechos”

Se adoba el cuy para quitar tufo y dar un mejor sabor, se lo coloca en un palo en su interior para que no pierda forma y se lo cocina al carbón.

5. Locro de oca.

“Restaurante Arrayanes”

Se coloca en agua dos tipos de papa, la papa amarilla, y la papa blanca. Cuando este cocida la papa se coloca hueso de res para concentrar sabores, después se coloca la oca, se coloca un refrito de cebolla y achote, por último la zanahoria y culantro.

6. Bizcochuelo.

“Panadería Bolívar”

Se separa las claras de las yemas, a las claras se le incorpora el azúcar al batirlo, y a las yemas la harina y el ablandador, a continuación se incorpora de forma envolvente las dos preparaciones y se hornea.

7. Rosquete.

“Panadería Bolívar”

Se realiza una masa en base de harina huevo y azúcar, con el agua necesaria.

8. Champús.

“Panadería Bolívar”

Es básicamente una colada de mote, se cocina la harina de maíz y luego se lo deja fermentar, después se agrega mote y si se desea al final se coloca panela y frutas.

9. Borrego asado.

“Restaurante El Capulí”

Se adoba el borrego días antes para concentrar su sabor, a continuación se lo cocina en una parrilla o tradicionalmente en leña.

10. Hornado pastuso.

“Mercado Central de Tulcán”

Después de muerto el cerdo se lo limpia y se lo aliña con ajo, comino y cebolla, se lo deja reposar y se lo hornea en un horno de leña, se lo sirve con mote y papa o si se desea con tortillas.

11. Bizcocho de sal.

“Cafetería Tulcán”.

Se obtiene una masa quebrada a partir de aceite harina y huevo, se le da forma de dados y se lo hornea, si se lo desea se lo pueden hacer dulces agregando azúcar en lugar de la sal.

12. Tortilla con caucara.

“Restaurante Las Tortillas”.

Se cocina las papas, se las aplasta hasta que queden sin grumos, a ésta preparación se coloca achote para dar color, se coloca sal para dar mejor sabor. Se las fríe en manteca. La carne se la aliña con anticipación y luego se la fríe en manteca y con un poco de achote para dar color y un sabor singular.

13. Dulce de higo.

“Plaza del Buen vivir”.

Se cocina el higo, a parte se disuelve la panela en agua hasta que se forme una salsa, se coloca los higos en la salsa que se obtuvo de la panela y está listo.

14. Chicha de avena.

“Restaurante Mama Rosita”.

Se cocina avena con la guayaba, aparte cocina canela hierba luisa, cedrón. Al estar frío le cierne al pondo de avena y guayaba con el agua de hierbas, éste jugo se le agrega trozos de panela y piña.

15. Chicha de arroz.

Sr. Herlinda Madera barrió la Portada.

Señor Heliana Madera nos contó q este plato es tradicional de la provincia la preparación se la realiza teniendo en remojo por 3 días al arroz, se muele al arroz. Aparte se prepara el agua de hierbas la cual tiene cedrón, limoncillo (hierba luisa), naranjilla, piña y babaco. A continuación se incorpora a esta agua de hierbas el arroz molido y se lo deja reposar por 3 días, luego de este tiempo de reposo, se puede servir.

16. Caldo de gallina.

“Paradero La Carpa”

Se coloca en una olla con agua, el pollo y la zanahoria, al estar cocido se realiza un refrito de cebolla blanca en aceite, a parte se cocina la papa y al servir se lo coloca en el caldo con culantro picado.

17. La bala.

Chical.

Se cocina plátano verde, al estar cocido se lo muele o aplasta hasta que quede parejo, se da forma circular, se coloca sal.

18. Paspas.

Sr. Herlinda Madera barrio la Portada

Se realiza una masa a base de harina de maíz, cuajada y levadura la cual es horneada en un horno de leña.

19. Pan de zanahoria blanca.

“Paradero la Portada”.

Se prepara una masa a base de harina de maíz, huevo, azúcar, aceite y zanahoria rallada, se baten los huevos luego se agrega el azúcar, luego la harina, el aceite y por último la zanahoria y se los hornea en una horno de leña.

20. Habas, papas, melloco, choclo cocinado con queso.

“Paradero La Carpa”.

En agua se cocina por separado las habas, papas, melloco y choclo, se coloca sal para dar sabor y se lo sirve con queso.

21. Tortillas de tiesto.

Mira.

Se realiza una masa con agua sal, harina maíz, mapahuir, papa cocinada en una pequeña cantidad para ligar los ingredientes, y por ultimo cebolla blanca y queso.

22. Cuajada.

“Plaza del buen vivir”.

Es el resultado al colocar en la leche de vaca el cuajo, lo que da por resultado obtener partes espesas y otras liquidas donde la espesa es la cuajada y las

liquidadas el suero, pero así se lo sirve junto, en algunas partes colocan azúcar para dar un sabor dulce.

23. Morocho.

San Pedro de Huaca.

Se cocina el maíz (morocho) en leche con un poco de canela, al estar cocido el maíz y este suave se coloca azúcar para dar un sabor dulce y suelen colocar pasas para dar un atractivo.

24. Tardón mireño.

Cantón Mira.

Disolver el azúcar en el jugo de naranja, incorporar el aguardiente (puntas) a la mezcla anterior.

25. Quesillo.

“Plaza del Buen vivir”.

Se lo realiza a partir de la cuajada, a ésta se la coloca en una olla con agua hervida con sal y luego se la escurre en un cedazo, el resultado final es el quesillo.

5.2. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS TRADICIONALES

La temperatura indicada en las recetas para hervir el agua está fijada a 90°C, porque las preparaciones se las realizó en la ciudad de Quito. que se encuentra a 2800 metros sobre el nivel del mar.

Están designadas en las recetas tres casillas enumeradas de la A a la C, ya que según la necesidad de ingredientes que se presente en la preparación se las usará. Consta de un total de ingredientes para evitar confusión.

ESCUELA DE
Gastronomía | **BEBIDAS**

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
1	Tardón Mireño		Bebida alcohólica.	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TÉCNICA					
Coctel de grado alcohólico moderado saborizado con naranja.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Zumo de naranja	ml	600			600
Cáscara de papa	g	10	lavadas		10
Azúcar	g		100		100
Agua	ml		150		150
Hierba Luisa	g		2.5		
Puntas (aguardiente)	ml			200	200
					1060
PREPARACIÓN					
1.- Extraer zumo de naranja, añadir la cáscara de papa, conservar en refrigeración a 5°C, luego de 30 minutos retirar la cáscara de papa 2.- Disolver azúcar en agua a fuego moderado a 80° C por 10 minutos, perfumar con hierba luisa a la misma temperatura por 5 minutos más y reservar. 3.- Incorporar la anterior preparación y puntas al zumo de naranja fuera del fuego. 4.- Mezclar hasta obtener una preparación homogénea. 5.- Servir en vasos old fashion.					
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS		
Perfumado, Mezcla			T. servicio: 5°C		
PUNTOS CRÍTICOS			T. conservación: 5°C		
La papa debe estar lavada en agua fría, se la debe cepillar en el lavado para retirar cualquier característica de suciedad evitando que se comprometa la cáscara. Su almacenamiento se lo debe hacer en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación para su correcta conservación. La naranja se la debe lavar en agua fría. Trabajar la naranja en una tabla de color verde. La temperatura de conservación del tardón mireño para evitar la maceración es 5°C por 48 horas.					

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
2	Chicha de avena		Bebida sin alcohol.	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TECNICA					
Bebida de frutos fermentados endulzados con panela.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Avena	g		400 lavada y en remojo		400
Guayaba	g	100	zumo		100
Canela	g	5			
Hierba luisa	g	20			
Cedrón	g	20			
Panela	g			100	
Piña	g		250 zumo		250
Agua	ml		2000		1000
Hoja de naranja	g	20			
Naranja			250 zumo		250
					2000
PREPARACIÓN					
1.-Realizar una infusión a 90°C con hierba luisa, cedrón, canela y hoja de naranja, agregar la guayaba a esta preparación. 2.-Cocinar la avena a 90°C por 20 minutos y al estar fría agregarla a la infusión. 3.- Agregar el zumo de naranja y piña a la anterior preparación. 4.- Endulzar la panela y dejar reposar en refrigeración. 5.-Servir frío.					
MÉTODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS	
Infusión, Cocción en agua.				T. cocción: 90°C	
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 5°C	
La panela debe estar empacada en una plástico termoencogible y almacenada en un lugar de bajo contenido de humedad para evitar proliferación de bacterias. Las hierbas y la avena se las debe conservar en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación, al ser productos secos la temperatura de conservación es de 15°C. La guayaba al ser un fruto se la debe lavar y limpiar para cerciorarse que no haya presencia de gusanos. Los cortes de las frutas se lo deben realizar en una tabla verde. La temperatura de conservación es de 5°C por 48 horas para evitar que se fermente muy rápido.				T. conservación: 5°C	

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
3	Cuajada		Bebida	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TECNICA					
Coagulación por acción de fermento.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Leche	ml	1000			1000
Cuajo en gotas	ml	2			2
					1002
PREPARACIÓN					
1.- Calentar leche hasta que se encuentre tibia a 63°C y retirar del fuego. 2.- Colocar cuajo en gotas, dejar de calentar y esperar que reaccione. 3.- La leche va a tornarse con partes grasas y líquidas, la parte líquida es suero y la grasa es el cuajo. 4.- Servir todo junto.					
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS		
Hervido.			T. cocción: 63°C		
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 60°C		
La temperatura de conservación de la cuajada al igual que la de la leche es de 5 °C para evitar proliferación de bacterias .La leche que se utilizará debe ser pauterizada. Mantener cadena fría de los lácteos a 5°C.			T. conservación: 5°C		

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
4	Chicha de arroz	Bebida sin alcohol	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Bebida de frutos fermentados endulzados con panela.

INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Arroz	g	250						250
Agua	ml	250						250
Cedrón	g	20						
Hierba luisa	g	20						
Naranja	g			100	zumo			100
Piña	g			100	reservar la cascara			100
Babaco	g			100	zumo			100
Panela	g			500				500
								1300

PREPARACIÓN

- 1.- Dejar en remojo el arroz por 3 días, escurrir, molerlo, cocerlo en agua a 90 ° C por 15min y dejar enfriar en refrigeración a 5°C.
- 2.- Aparte realizar una infusión de hierbas con cedrón, hierbaluisa y dejar enfriar en refrigeración a 5°C.
- 3.- Añadir el arroz molido a la infusión.
- 4.- Añadir por último los zumos de naranja, piña, babaco, cáscara de piña y panela, dejar reposar para fermentar en refrigeración.

MÉTODOS Y TÉCNICAS	TEMPERATURAS
Cocción en agua (hervido), Molienda, Infusión.	T. cocción: 90°C
PUNTOS CRÍTICOS	T. servicio: 5°C
La panela debe estar empacada en una plástico termoencogible y almacenada en un lugar de bajo contenido de humedad para evitar proliferación de bacterias. Las hierbas y la avena se las debe conservar en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación, al ser productos secos la temperatura de conservación es de 15°C. Los cortes de las frutas se lo deben realizar en una tabla verde. La temperatura de conservación es de 5°C por 48 horas para evitar que se fermente muy rápido.	T. conservación: 5°C

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
5	Morocho		Bebida sin alcohol	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Cocido de grano.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Morocho partido	g	113	en remojo 1 día antes					113
Leche	ml			1000				1000
Azúcar	g					100		100
Canela	g			20				
Clavo de olor	g			10				
								1213
PREPARACIÓN								
1.- Cocinar el morocho en agua a 90°C con canela y clavo de olor hasta que este blando. 2.- Escurrir al morocho y colocar en leche. 3.- Dejar espesar e incorporar el azúcar al gusto. 4.- Servir caliente.								
MÉTODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS					
Cocción en agua (hervido).			T. cocción: 90°C					
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 60°C					
La conservación del morocho se lo realiza en un lugar fresco, seco, oscuro y con flujo de aire, control de limpieza a 15°C por ser un producto seco. Temperaturas de almacenamiento de la leche al ser un lácteo se es a 5° C la misma que debe estar pauterizada.			T. conservación: 5°C					

ESCUELA DE
Gastronomía | **ENTRADAS**

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES		
6	Empanada de Papa.	Aperitivo.	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TÉCNICA					
Fritura profunda de masa rellena.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Masa					
Harina de Trigo	g	250	Tamizada		250
Manteca de chanco	g	125		200	325
Huevo enteros	g	60			60
Azúcar	g	100			100
Sal	g	20			20
Levadura en pasta	g	5			5
Relleno					
Cebolla blanca	g		25	Repicado	25
Papa	g		50		50
Zapallo	g		50	Cocido y rallar o crudo y rallar	50
Aceite achiote	ml		10		10
					895
PREPARACIÓN					
Masa:					
1.- Disolver la levadura en agua tibia (35 – 37°) con azúcar.					
2.- Incorporar paulatinamente los 125g de manteca, harina, sal, huevo entero hasta obtener una masa homogénea					
Relleno:					
1.- Cocinar: papa y zapallo en agua sal por 40 minutos Escurrir y realizar un puré de los dos géneros juntos.					
2.- Realizar un refrito con aceite achiote, cebolla blanca e incorporar los dos purés.					
Empanada:					
1.- Dividir en porciones de 50 g la masa, bolear, extenderla con un bolillo dando una forma ovalada, colocar en el medio el relleno y cerrar dando forma de empanada, repulgar los filos de la masa y freír en 200g de manteca a 170 °C por 15 minutos.					
2.-Reservar y dejar escurrir el exceso de aceite sobre papel absorbente, servir caliente.					
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS	
Sofreír, hervido, amasado, repulgado, fritura profunda.				T. cocción: 170°C	
PUNTOS CRÍTICOS					
El huevo necesita de una pauterización. La cebolla y zapallo necesitan ser lavados en agua fría, secados y almacenados en refrigeración a 5°C. La papa debe estar lavada en agua fría, se la debe cepillar en el lavado para retirar cualquier característica de suciedad evitando que se comprometa la cáscara. El almacenamiento de la papa se lo debe hacer en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación para su correcta conservación. Se debe realizar los cortes de la papa, zapallo, y cebolla en una tabla de color verde por separado. Las empanadas se las debe conservar crudas en refrigeración de 5°C y según la necesidad freír para un consumo inmediato.				T. servicio: 60°C T. conservación: 5°C	

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
7	Paspas		Aperitivo	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Masa quebrada.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Harina de maíz crudo	g	400	tamizada					400
Cuajada	g			200				200
Levadura en pasta	g			10	disuelta en la cuajada			10
								610
PREPARACIÓN								
1.- Disolver la levadura en la cuajada precalentada máximo a 40 ° C por 15 minutos. 2.-Realizar un cráter en la harina de maíz y en su interior colocar la preparación anterior. 3.-Amasar para determinar que la preparación quede sin grumos y refrigerar a 5°C para poder manipularla después. 4.-Dividir la masa en porciones de 70 gr, bolear y colocar en una lata engrasada - enharinada. 5.- Precalentar el horno a 180°C y hornear el pan por 40 minutos. 6.- Servir a temperatura ambiente.								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Amasado, horneado.				T. cocción: 180°C				
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 10°C				
La temperatura de conservación tanto de la cuajada como de la levadura es de 5°C en refrigeración, evitando que se proliferen las bacterias. La preparación al ser un producto seco se conserva a 15°C.				T. conservación: 15°C				

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
8	Quesillo		Aperitivo	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TECNICA					
Coagulación por acción de fermento.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Leche	ml	1000			1000
Cuajo en gotas	ml	2			2
Sal	g	30			30
					1042
PREPARACIÓN					
<p>1.- Calentar leche hasta que se encuentre tibia a 63°C. 2.- Colocar cuajo en gotas en la leche, dejar de calentar y esperar que reaccione. 3.- La leche va a tornarse con partes grasas y líquidas, la parte líquida es suero y la grasa es la cuajada. 4.- Separar la cuajada y sumergir en agua tibia con sal para dar sabor, pasar la preparación por un cedazo, compactar y refrigerar. 5.- Servir frío.</p>					
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS		
Hervido.			T. cocción: 63°C		
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 5°C		
La temperatura de conservación del queso es de 5°C, los cortes que se realizan en el queso se lo debe realizar sobre una tabla blanca. La leche que se utilizará debe ser pauterizada. Mantener cadena fría de los lácteos a 5°C.			T. conservación: 5°C		

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
9	bizcocho	Aperitivo	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

Cubos de masa muerta horneada.

INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Harina	g	250	tamizada					250
Sal	g	5						5
Mantequilla	g	125						125
Agua	ml			150				150
								530

PREPARACIÓN

- 1.- Realizar un hueco en la harina, colocar la mantequilla y la sal.
- 2.- Amasar añadiendo agua hasta obtener una consistencia suave, sin grumos y homogénea.
- 3.- Dejar reposar en el refrigerador, luego estirar y cortar en pequeños dados.
- 4.- Precalear el horno a 180°C.
- 5.- Colocar en una lata engrasada y hornear de 15 a 20 minutos.
- 4.- Servir a temperatura ambiente (suelen servirlo en ciertos lugares caliente a 60°C).

METODOS Y TÉCNICAS	TEMPERATURAS
Amasado, Horneado.	T. cocción: 180°C
PUNTOS CRÍTICOS	T. servicio: 60°C
La conservación de la harina es en un lugar fresco, seco, oscuro y con flujo de aire a 15 °C. La mantequilla al ser un lácteo se la conserva a 4°C. La preparación al ser un producto seco se conserva 15°C. La manipulación de la masa es sobre una tabla blanca.	T. conservación: 15°C

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
10	La Bala		Aperitivo	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TECNICA					
Hervido de fruto majado.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Verde	g	500			500
Agua	ml	1000			
Sal	g	30			
					500
PREPARACIÓN					
1.- Cocer en agua el verde con cascara realizando un corte transversal a 90°C por 10 a 15 minutos. 2.- Majarlo hasta que tome una consistencia uniforme y saborizar con sal. 3.- Dar forma ovalada y servir caliente.					
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS		
Cocción en agua (hervido), Majar, Bolear.			T. cocción: 90°C		
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 60°C		
Realizar los cortes sobre una tabla verde, el verde debe estar lavado en agua de preferencia cepillando su cáscara para librar de cualquier impureza antes de proceder a su cocción. La conservación del verde para evitar oxidación es de 5°C por 48 horas.			T. conservación: 5°C		

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
11	Pan de Zanahoria		Aperitivo	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TECNICA					
Masa leudada de zanahoria.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Harina de trigo	g		250	tamizada	250
Huevos	g	60			60
Azúcar	g	50			50
Aceite	ml			100	100
Zanahoria rallada	g			175	175
Levadura deshidratada	g		15	disuelta en 10 ml de agua tibia (35° a 37°C)	15
Agua	ml		100		100
					750
PREPARACIÓN					
1. Tamizar la harina, colocar el azúcar y la levadura. 2.- A parte batir los huevos hasta que emulsionen e incorporar a la anterior preparación. 3.- Por ultimo añadir aceite y zanahoria rallada. 4.- Engrasar, enharinar una lata, colocar en el horno previamente calentado a 180°C y hornear por 30 min. 5.-Servir a temperatura ambiente (lo pueden servir caliente).					
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS	
Amasado, horneado.				T. cocción: 180°C	
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 15°C	
Los huevos deben tener un aspecto limpio de cáscara integra, tener una pausterización, fecha de elaboración y caducidad, el huevo se conserva a 4°C, la conservación de la harina, azúcar y aceite es en un lugar fresco, seco, oscuro y con flujo de aire. La manipulación de la masa es sobre una tabla blanca. . La preparación al ser un producto seco se conserva 15°C, otra opción más recomendable es refrigerar a 5°C.				T. conservación: 15°C	

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
12	Tortillas de tiesto		Aperitivo	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Tostado en barro.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Agua	c/n							
Harina de maíz	g	250	tamizada					250
Mapahuirá ¹⁵	g	115						115
Papa	g			15	cocida y aplastada			15
Cebolla blanca	g					30	repicado fino	30
Queso	g					113		113
Sal	g			25				
								523
PREPARACIÓN								
1.- Realizar una masa con harina de maíz, mapahuirá, agua y sal. 2.- Colocar papa en la masa para ligar los ingredientes. 3.- Incorporar al final la cebolla blanca y queso, bolear y luego dar forma de tortilla. 4.- Cocer las tortillas en una sartén con manteca a 180°C o aceite hasta que estén doradas. 5.- Servir caliente.								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Amasar, Tostar.				T. cocción: 180°C				
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 60°C				
En lo que respecta a la mapahuirá y cebolla conservar en refrigeración a 5°C. La papa debe estar lavada en agua fría, se la debe cepillar en el lavado para retirar cualquier característica de suciedad evitando que se comprometa la cáscara. El almacenamiento tanto de la papa como de la harina se lo debe hacer en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación para su correcta conservación. La harina al ser un producto seco debe estar conservada a 15°C. La temperatura de conservación del queso es a 5°C, los cortes realizados en los vegetales se los realiza sobre una tabla verde. La manipulación de la masa se la realiza sobre una tabla blanca.				T. conservación: 5°C				

¹⁵ Mapahuirá: Resultado de la fritura de la carne de cerdo, siendo el rezago mezclado con la grasa a lo que se la llama de esta manera.

ESCUELA DE
Gastronomía | **SOPAS**

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
13	Caldo de gallina		Sopa	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Caldo de carne blanca obtenido por cocción prolongada.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Pollo	g	500	Sin vísceras		Pierna, pechuga			500
Agua	ml			700				700
Zanahoria	g			125	macedonia			125
Cebolla blanca	g			125	repicado			125
Papa	g			200	cuartos			200
Culantro	g			25	repicado fino			25
Aceite	ml			30				30
								1705
PREPARACIÓN								
<p>1.-Cocinar el pollo en agua a 90°C junto con la zanahoria. 2.-Realizar un refrito con cebolla y aceite para agregar al caldo. 3.-Cocer la papa en agua y sal por separado. 4.-Servir el caldo acompañado de la papa y el picadillo</p> <p>Picadillo 5.-Realizar un repicado de cebolla y culantro (para evitar la oxidación del culantro: repicarlo, luego lavarlo y exprimirlo en un papel absorbente, refrigerar hasta que se encuentre deshidratado).</p>								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Cocción en agua.				T. cocción: 90 °C				
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 60°C				
Al realizar el almacenamiento del pollo no romper la cadena del frío, controlar la temperatura al descongelar a 5 °C. Realizar la limpieza de la carne blanca sobre una tabla de color amarilla, evitar la contaminación cruzada. El pollo debe estar bien cocido sin presencia de tonalidades sangrantes por posible infección de salmonella, la temperatura de cocción interna es de 71°C. Para los vegetales realizar los cortes en una tabla verde.				T. conservación: 5°C				

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
14	Locro de Oca		Sopa	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Caldo de res enriquecido con tubérculos.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Papa Cecilia (amarilla)	g			200	batalla			200
Papa blanca	g	200	batalla					200
Haba	g			100	entera			100
Oca	g			115	aros			115
Hueso de res	g	80						80
Zanahoria	g			60	macedonia			60
Cebolla blanca	g			50	repicado			50
Achiote	ml			20				20
Culantro	g			30	repicado			30
Sal	g			40				40
								895
PREPARACIÓN								
1.- Colocar el hueso de res en agua y someter a cocción a 90°C, a continuación colocar la papa blanca. 2.- Realizar un refrito en aceite achiote con la cebolla blanca. 3.- Incorporar la oca, zanahoria, habas y la papa amarilla, por ultimo colocar el culantro. 4.- Colocar en vajilla onda adecuada y servir caliente.								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Cocción en agua.				T. cocción: 90°C				
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 60°C				
La temperatura de almacenamiento del hueso de res es de 18°C bajo congelación, en lo que respecta a la papa debe estar lavada en agua fría, se la debe cepillar en el lavado para retirar cualquier característica de suciedad evitando que se comprometa la cáscara. El almacenamiento se lo debe hacer en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación para su correcta conservación. La zanahoria, cebolla, haba y oca es de 5°C en refrigeración. El hueso de res al estar cortado en pedazos pero sin presencia de astillas. Realizar los cortes de los vegetales y tubérculos sobre una tabla verde, la temperatura de conservación de la preparación es de 5°C en refrigeración.				T. conservación: 5°C				

ESCUELA DE
Gastronomía | **PLATOS
FUERTES**

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
15	Cuy Asado		Plato fuerte	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Asado de carne blanca guarnecidos de papa blanqueada y napados en salsa de maní.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Cuy	und	2	chamuscar		Sin viseras			2
Adobo								
Ajo	g	30	repicado fino					30
Sal	g	40						
Zumo de naranja	ml	200						200
Cebolla blanca	g	70	repicado fino					70
Guarnición								
Papas	g			800	cortar en cuartos			800
Pasta de maní	g			100				100
Cebolla blanca	g			100	Repicado			100
Leche	ml			250				250
Aceite	ml			50				50
Achiote	ml			20				20
								1622
PREPARACIÓN								
Cuy:								
1.- Realizar el adobo para el cuy con ajo, sal, zumo de naranja agria, adobar en un bowl o recipiente hondo, dejar reposar por 24 horas en refrigeración (5°C).								
2.- Colocar un horcón en el cuy para mantenerlo estirado durante la cocción.								
3.- Asar el cuy por 45 minutos a 190 °C, girar por lo menos 4 veces para permitir una cocción homogénea.								
Guarnición:								
1.- Cocinar las papas en agua con sal y reservar.								
2.- Sofreír cebolla blanca con aceite achiote, incorporar la leche previamente licuada con pasta de maní, dejar espesar hasta que tenga una textura densa.								
3.- Servir caliente las papas bañadas en la salsa y cuy asado.								
METODOS Y TÉCNICAS						TEMPERATURAS		
Asar, adobar, hervir, sofreír.						T. cocción: 190°C T. servicio: 60°C T. conservación: 5°C		
PUNTOS CRÍTICOS								
Las características organolépticas del cuy deben ser: color pálido sin hematomas, sin olor a descomposición. El almacenamiento se debe realizar con una previa limpieza de los productos como a la cebolla o papa. Realizar la limpieza del cuy sobre una tabla amarilla, en lo que respecta a verduras, vegetales o tubérculos realizar los cortes en una tabla verde. La temperatura de conservación de la marinada con el cuy y del asado es de 5°C en refrigeración por 24 horas.								

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
16	Hornado Pastuso		Plato Fuerte	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Bresiado de carne roja en sus propios líquidos.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Lomo de cerdo	g	600	entero	1				1
Agua	lt	1	hervida					10
Cebolla paiteña	und	1	batalla					10
Ajo	und	3	entero					30
Ají	und	1	batalla					1
Culantro	g	20						
Sal	g	50						
Comino	g	10						
								52
PREPARACIÓN								
<p>1.- Licuar en agua cebolla, ajo, ají, comino, culantro y sal.</p> <p>2.- Adobar la carne de cerdo en la preparación y dejarlo 24h en refrigeración a 5°C.</p> <p>3.- Precalentar a 180° C el horno</p> <p>4.- Colocar el cerdo en el horno, dar la vuelta por lo menos dos veces durante la cocción, tratando que la carne quede blanda, cocerlo por 3 horas.</p> <p>4.-El cerdo se lo debe cocer hasta el punto que se mantenga jugoso, su temperatura interna debe tener 68°C. Servir caliente.</p>								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Horneado, adobar, gravy.				T. cocción: 180°C				
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 60°C				
El agua debe estar hervida para eliminar las bacterias antes de ser usada para consumo. La temperatura de conservación de la carne es a 5° C en refrigeración y -18°C en congelación, su color debe ser de tonalidad rosada y un olor agradable sin descomposición. La carne de cerdo por tener tendencia a portar triquina se la debe cocer a más 80 °C por más de 30 minutos. Al realizar los cortes de la carne de cerdo, hacerlo en una tabla roja. Realizar los cortes de los vegetales y tubérculos en una tabla de color verde.				T. conservación: 5°C				

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
17	Tortilla con Caucara		Plato fuerte	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Salteado de carne roja guarnecido de papa cocida, aplastados y fritos.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Papa	g	350						350
Achiote en grano	g	25						
Sal	g	40						
Manteca	g	125						125
Caucara	g			200	Desvenada			200
Comino	g			5				5
Cebolla blanca	g			60	repicado			60
Ajo	g			30	repicado fino			30
								770
PREPARACIÓN								
1. Cocinar la papa en agua a 90°C por 15min hasta que se encuentre de una textura suave y aplastarla en un pasa puré. 2. Tostar el achiote en grano por 10 minutos a 180°C, colocarlo luego en aceite para que este disuelva su pigmento y sabor, obteniendo el achiote en aceite. 3. Colocar el achiote en la papa para dar color y sabor, dar forma de tortilla, realizar una fritura superficial en manteca. 3. Aliñar la carne con comino, ajo y cebolla. 4. Saltear la carne con achiote y manteca por 10 minutos a 165°C. 5. Servir caliente y todo junto.								
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS					
Cocción en agua (hervido), fritura.			T. cocción: 165°C					
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 60°C					
La carne de res deben ser de tonalidad roja y olor agradable sin descomposición, hacer los cortes de la carne de res en una tabla roja, la temperatura de conservación de la carne cocida es a 5° C en refrigeración por 3 días. Realizar los cortes de los vegetales y tubérculos en una tabla de color verde.			T. conservación: 4°C					

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
18	Habas, Papas, Melloco y Choclo.		Plato Fuerte	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Hervido de granos y tubérculos.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Habas	g	80	Con cáscara					80
Papas	g	100	Lavadas sin pelar					100,0
Melloco	g	80	Dejar en remojo en agua sal		El remojo es por 20 minutos.			80
Choclo	g	80						80
Agua	c/n							
Queso	g			100				100
Cebolla blanca	g	40						
Sal y pimienta	c/n							
								440
PREPARACIÓN								
1.-Cocinar por separado a 90°C con sal a punto de ebullición: las habas de 20 a 30 minutos con la cebolla, choclo por 30 minutos, papas con cáscara por 40 a 50 minutos y melloco de 35 a 45 minutos. 2.- Servir caliente junto con queso una porción de cada uno.								
METODOS Y TÉCNICAS						TEMPERATURAS		
Cocción en agua (hervido).						T. cocción: 90°C		
PUNTOS CRÍTICOS						T. servicio: 60°C		
El almacenamiento debe ser en lácteos 5°C a refrigeración, la papa se debe conservar en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación, el choclo, melloco y habas en refrigeración a 5°C. Los cortes realizados en el queso se los debe realizar sobre una tabla blanca, en cambio los vegetales en una verde para evitar la contaminación cruzada, la conservación de la preparación es mediante refrigeración a 5°C.						T. conservación: 5°C		

FICHA N°	NOMBRE	CATEGORIA	PORCIONES
19	Fritada	Plato fuerte	4

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TÉCNICA

Confitado de carne roja guarnecido con maíz tostado.

INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Carne de cerdo	g	1000	cortado en dados					1000
Ajo	g	20	repicado fino	20	repicado			40
Agua	ml			200				200
Pimiento	g		batalla	40				40
Cerveza	ml			50				
Tostado	g					125		125
Papa	g		batalla			225		225
Cebolla blanca	g			30	repicado			
Sal	g			50				
								1630

PREPARACIÓN

- 1.- Aliñar la carne de cerdo con ajo y sal, reservar en refrigeración a 5°C.
- 2.- Colocar en paila o sartén la carne de cerdo con agua, cerveza, ajo, pimiento, papa y sal.
- 3.- Al evaporarse el agua confitar en su propia grasa hasta que se torne de color dorado. El tiempo de cocción que tomará será de una hora aproximadamente y la temperatura rodeara los 100°C
- 4.- Colocar a parte en una sartén maíz, con aceite, sal y tostarlo.
- 5.- Servir todo junto.

METODOS Y TÉCNICAS	TEMPERATURAS
Aliñado, Cocinado en agua, Confitado.	T. cocción: 100°C
PUNTOS CRÍTICOS	T. servicio: 60°C
La temperatura de conservación de la carne es a 5° C en refrigeración y -18°C en congelación, su color de tonalidad rosada y un olor agradable sin descomposición. La carne de cerdo por tener tendencia a portar triquina se la debe cocer a más 80 °C por más de 30 minutos. Al realizar los cortes de la carne de cerdo, hacerlo en una tabla roja. Realizar los cortes de los vegetales y tubérculos en una tabla de color verde.	T. conservación: 5°C

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES	
20	Trucha al vapor		Plato fuerte	4	
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACION TECNICA					
Papillote de carne blanca.					
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL
Trucha	unid	800	deshuesado y sin vísceras		800
Ajo	g	80	repicado		80
Sal	g	20			
Pimienta	g	5			
Papa	g			300 cortadas en cuartos	300
Papel aluminio	g	50			
Cebolla	g	100	aros		100
					1280
PREPARACIÓN					
1.- Sazonar el pescado con ajo, sal pimienta negra. 2.- Realizar un papillote con el papel aluminio, introducir la trucha, cebolla y cocer al vapor por 15 min a 100°C. 3.- Cocinar a parte las papas en agua a 90°C con sal. 4.- Servir caliente, y todo junto.					
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS		
Sazonado, Papillote, Cocinado en agua (hervido) .			T. cocción: 90°C		
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 65°C		
Las características de un pescado fresco son: branquias de color rojo brillante, ojos convexos transparentes, apariencia muscular firme y elástica, olor fresco. La limpieza y deshuesado del pescado se lo debe realizar sobre una tabla de color azul, en cambio la de los tubérculos y vegetales se los hace sobre una y tabla verde. La conservación del pescado crudo es a 5°C por 4 días y a 0°C por 15 días. La temperatura interior del pescado para que se encuentre cocido es de 65°C.			T. conservación: 5°C		

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
21	Borrego Asado		Plato Fuerte	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Asado de carne roja.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Borrego	g	1000	desgrasado					1000
Ajo	unid			5	repicado fino			5
Cebolla	g			125	repicado fino			125
Leche	ml			200				200
Hierba luisa	g	20						
Perejil	g			60	repicado fino			60
Culantro	g			40	repicado fino			40
								1430
PREPARACIÓN								
<p>1.- Preparar una marinada con ajo, cebolla, perejil, culantro y bañar a la carne de borrego, en esta preparación colocando al final hojas de hierba luisa.</p> <p>2.- Retirar la carne de borrego de su adobo y asarlo por una hora en una parrilla (puede ser a gas, leña o carbón) a 190°C por 1 hora.</p> <p>3.- Si se desea hornearlo se lo realiza por el mismo tiempo a 200 ° C.</p>								
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS					
Marinado, Asado.			T. cocción: 190°C					
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 60°C					
La carne de borrego debe tener color de tonalidad roja y olor agradable sin descomposición, al realizar los cortes de la carne de borrego, hacerlo en una tabla roja, la temperatura de conservación de la carne es a 5° C en refrigeración. La temperatura interna de la carne de borrego cocida debe ser de 63°C. Realizar los cortes de los vegetales y tubérculos en una tabla de color verde			T. conservación: 5°C					

ESCUELA DE
Gastronomía | **POSTRES**

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
22	bizcochuelo		Postre	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Batido de masa de textura ligera.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Yemas	und	8						8
Claras	und			4				4
Azúcar	g	100						100
Harina	g					80	tamizada	80
Papel encerado	g					10		10
								197
PREPARACIÓN								
1.- Cremar las yemas espolvoreando azúcar hasta que quede espumoso. 2.- Batir las claras a punto de nieve. 3.- Colocar las claras sobre las yemas batidas e incorporar la harina tamizada de forma envolvente. 4.- Colocar papel encerado en el molde de cupcakes para que tomen forma cilíndrica. 5.- Precalentar el horno a 180 ° C y hornear por 30 minutos. 6.- Servir calientes o a temperatura ambiente.								
METODOS Y TÉCNICAS			TEMPERATURAS					
Horneado, cremar.			T. cocción: 180°C					
PUNTOS CRÍTICOS			T. servicio: 60°C					
Los huevos deben tener un aspecto limpio de cáscara íntegra, tener una pausterización, fecha de elaboración y caducidad. El bizcochuelo es una preparación de consumo inmediato, la temperatura de conservación es de 5°C en refrigeración.			T. conservación: 5°C					

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
23	Champús		Bebida sin alcohol	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Bebida de frutas fermentada, ligada con harina de maíz, endulzada con panela.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Mote	g			100	Pelado, crudo			100
Harina de maíz tostada	g	113	tamizada					113
Panela	g					250	desmenuzada	250
Agua	ml					1000		1000
								1463
PREPARACIÓN								
1.- Cocinar harina de maíz en agua a 90°C por 20 minutos y dejar en reposo por un día refrigerado a 5°C. 2.- Cocer el mote pelado y crudo a 90°C por 1 hora en olla de presión. 3.- Agregar el mote a la harina de maíz y colocar la panela en trozos para dar sabor dulce. 4.- Servir caliente en un recipiente, también lo suelen servir frío.								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Cocción en agua (hervido).						T. cocción: 90°C		
PUNTOS CRÍTICOS						T. servicio: 60°C		
Al mote y la harina de maíz se las debe conservar en un lugar oscuro, seco y con flujo de ventilación, al ser un producto seco su temperatura de conservación es de 15°C. La panela debe estar empacada en una plástico termoencogible y almacenada en un lugar de bajo contenido de humedad para evitar proliferación de bacterias. La temperatura de conservación para evitar fermento de la preparación es de 5° C por 48 horas.						T. conservación: 5°C		

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES				
24	Rosquete		Postre	4				
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO								
								
ARGUMENTACION TECNICA								
Masa muerta horneada.								
INGREDIENTES	UNIDAD	A		B		C		TOTAL
Huevo	unid	4						4
Harina	g	350	tamizada					350
Azúcar	g	160						160
Agua	ml	150						150
Azúcar impalpable	g			60	tamizado			60
								714
PREPARACIÓN								
1.- Realizar un cráter en la harina y colocar el huevo, azúcar y agua tibia máximo a 40°C. 2.- Amasar hasta obtener una preparación uniforme, dar forma de rosca. 3.- Espolvorear el azúcar impalpable sobre la rosca cruda 4.- Precalentar el horno a 180°C y colocar los rosquetes en una lata engrasada, cocer por 30 minutos.								
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS				
Amasado, Horneado.				T. cocción: 180°C				
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 10°C				
En lo que respecta a los huevos las temperaturas de almacenamiento es a 5°C por peligros de proliferación de bacterias, el huevo debe ser pauterizado. La conservación de la harina es en un lugar fresco, seco, oscuro y con flujo de aire a 15°C. La manipulación de la masa es sobre una tabla blanca.				T. conservación: 5°C				

FICHA N°	NOMBRE		CATEGORIA	PORCIONES		
25	Dulce de Higo		Postre	4		
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO						
						
ARGUMENTACION TECNICA						
Fruto en almíbar.						
INGREDIENTES	UNIDAD	A	B	C	TOTAL	
Higo	unid	6	Realizar cortes longitudinales	remojaos previamente	Desaguar 3 veces	6
Agua	ml	500		600		1100
Panela	g			350		350
Canela	g				5	
						1456
PREPARACIÓN						
1.- Cocer los higos a una temperatura de 90°C de 15 a 20 minutos en los 500ml de agua y reservar. 2.- Aparte colocar la panela cortada en trozos con agua (600ml), dejarla derretir y espesar hasta que se haga miel. 3.- Colocar los higos en la miel, canela y servir frio.						
METODOS Y TÉCNICAS				TEMPERATURAS		
Cocción en agua (hervido).				T. cocción: 90°C		
PUNTOS CRÍTICOS				T. servicio: 5°C		
Al higo se lo debe conservar en refrigeración a 5°C. La panela debe estar en empacada en plástico termoencogible y se la debe almacenar en un lugar fresco, seco, oscuro, con flujo de aire. La manipulación del higo realizarlo sobre una tabla verde, temperatura de conservación de la preparación es a 5°C en refrigeración.				T. conservación: 5°C		

CONCLUSIONES.

1. La investigación sugiere que con políticas adecuadas impulsadas por el Gobierno Estatal, la gastronomía de la provincia del Carchi llegará a ser una buena alternativa para el Turismo.

2. La provincia cuenta con las características para potenciar las visitas turísticas nacionales e internacionales, donde se puede deleitar con paisajes únicos, naturaleza, folklore, etc.

3. En la actualidad se mantienen ciertas tradiciones gastronómicas que según la Unesco el 17 de octubre del 2003 forman parte del patrimonio cultural intangible, ya que es transmitido a través de varias generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos [...] proporcionando un sentido de identidad y continuidad, existen varios lugares de expendio y en épocas festivas se mantiene aún el consumo de varios platillos singulares en los cantones de la provincia.

4. Al identificar los lugares de expendio, se propone una ruta gastronómica de fácil acceso añadiendo atractivos turísticos que destacan la belleza natural de la provincia, sus tradiciones instauradas en su alimentación, su arquitectura y sobre todo la amabilidad acogedora de sus habitantes. Se anexa mapas topográficos de lugares de expendio para mejor ubicación del turista.

5. Se recopilaron 25 recetas tradicionales descritas por carchenses, a estas se las reestructuró de forma técnica para obtener un recetario adecuado para profesionales y fuente para futuras investigaciones.

RECOMENDACIONES.

1. El Gobierno Estatal por medio de campañas publicitarias, comerciales, o de difusión masiva, deberá ayudar a que se concientice sobre la importancia de las tradiciones que se tiene en los pueblos y de mantener su patrimonio culinario. Es importante que el estado dirija las subsecretarías, para que, potencien el turismo en la provincia del Carchi, por medio de estrategias donde se dé a conocer el producto gastronomía.

2. Parte del desarrollo de la provincia es darle auge a la gastronomía está de acuerdo a los objetivos del plan buen vivir estipulados en sus objetivos: Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial, en la diversidad (N°2), Mejorar la calidad de vida de la población (N°3), Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía (N°4).

3. El gobierno estatal debe fomentar investigaciones que recopilen información sobre el patrimonio cultural intangible que tienen las provincias y que con la continuidad del tiempo ésta no se pierda.

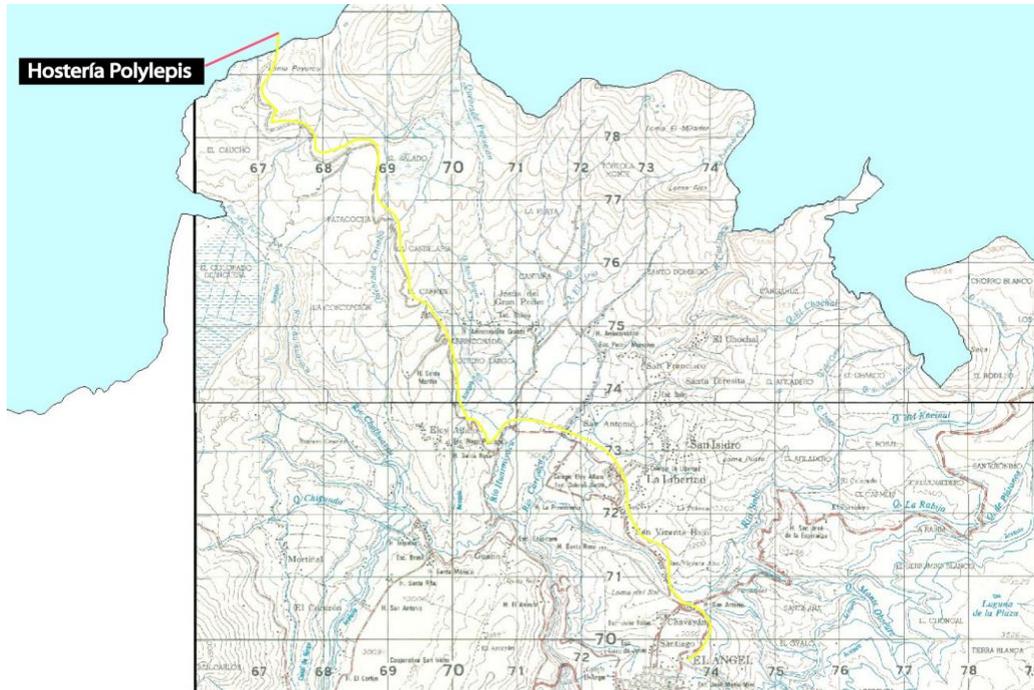
4. El gobierno provincial debe procurar emplear señalética adecuada para orientar a turistas extranjeros y nacionales, fomentar el mantenimiento de vías, implementar centros de información turística en cada cantón con personal apto y especializado en el tema.

5. Crear manuales de procedimientos básicos en de buenas prácticas de manipulación (BPM), para que los establecimientos que expendan alimentos y bebidas garanticen la calidad del producto y la salud del consumidor.

6. Incentivar la creación de restaurantes de comida tradicional del Carchi con estándares de calidad altos tanto turística como gastronómica, para potenciar el atractivo de la provincia, por medio de auspicios estatales (Corporación Financiera Nacional, Banco del Fomento, entre otros) con proyección a mercados internacionales.

3.

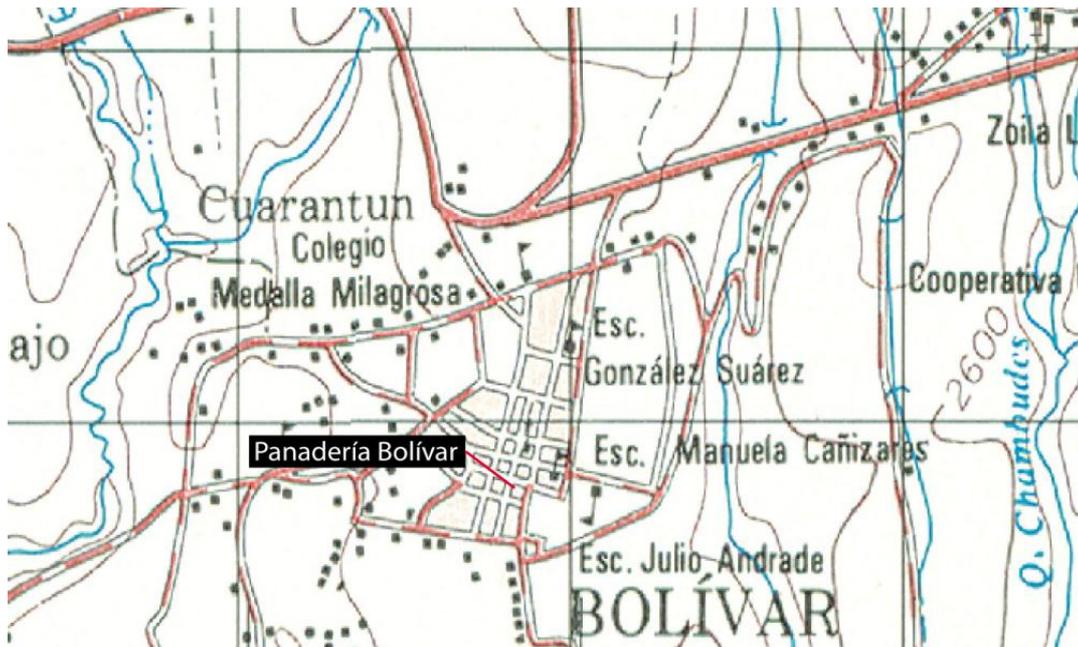
Imagen # 24 Ruta Gastronómica Polylepis



Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre
Fuente: Dirección de investigación y generación de datos multi-sectoriales, Coordinación general de sistemas de información nacional asesoría técnica del Magap.

4.

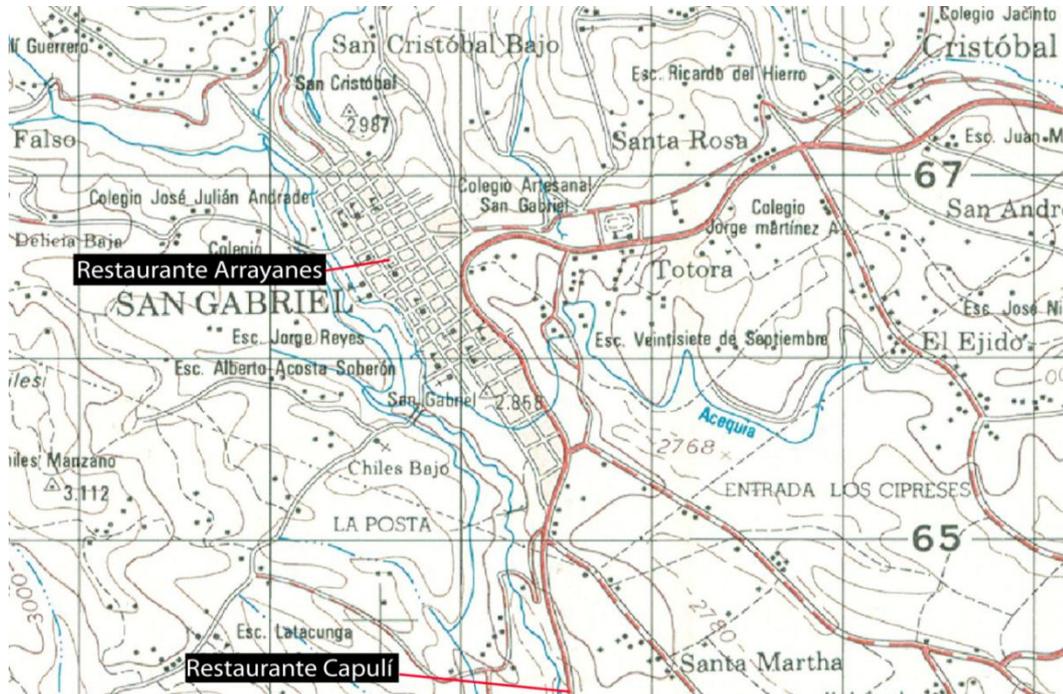
Imagen # 25 Ruta Gastronómica Bolívar



Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre
Fuente: Dirección de investigación y generación de datos multi-sectoriales, Coordinación general de sistemas de información nacional asesoría técnica del Magap

5.

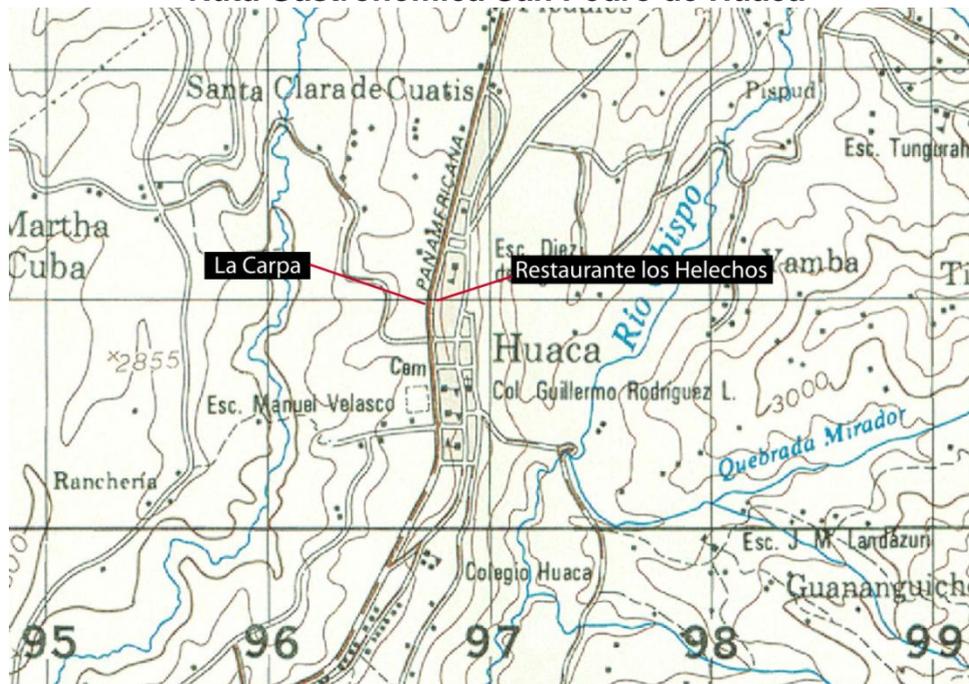
Imagen # 26 Ruta Gastronómica San Gabriel



Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre
Fuente: Dirección de investigación y generación de datos multi-sectoriales, Coordinación general de sistemas de información nacional asesoría técnica del Magap.

6.

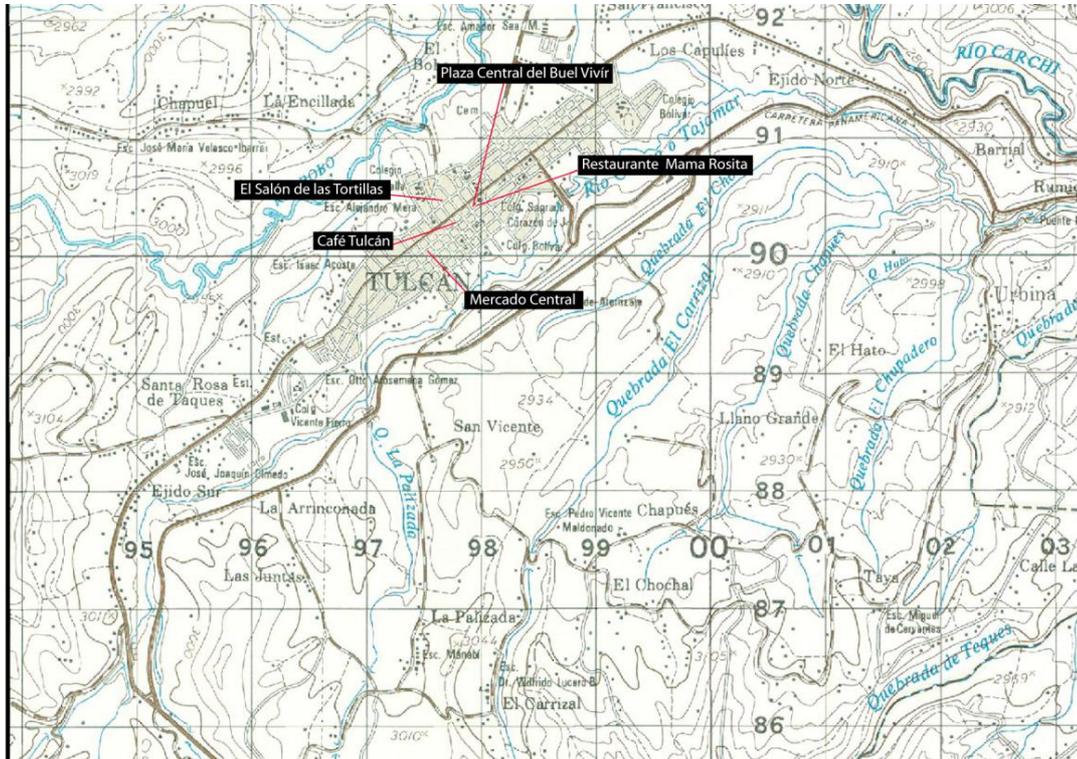
Imagen # 27 Ruta Gastronómica San Pedro de Huaca



Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre
Fuente: Dirección de investigación y generación de datos multi-sectoriales, Coordinación general de sistemas de información nacional asesoría técnica del Magap.

7.

Imagen # 28 Ruta Gastronómica Tulcán



Elaborado por: Juan Sebastián Castro de la Torre

Fuente: Dirección de investigación y generación de datos multi-sectoriales, Coordinación general de sistemas de información nacional asesoría técnica del Magap.

8.- Cuadro sobre el impacto ambiental: Volumen de madera autorizada

Etiquetas de fila	Suma de año	Suma de mes	Suma de superficie	Suma de volumen aprobado	Suma de volumen aprovechado	Suma de volumen movilizado
HUACA	4026	12	0,68	140,44	98,01	80,92
Parroquias	4026	12	0,68	140,44	98,01	80,92
MARISCAL SUCRE	4026	12	0,68	140,44	98,01	80,92
BOLIVAR	138851	396	131,62	13808,255	7939,154223	6246,277973
Parroquias	138851	396	131,62	13808,255	7939,154223	6246,277973
BOLIVAR	46282	160	29,3	3526,143	1938,244456	1455,208456
GARCIA MORENO	44272	116	52,28	6426,384	2952,975959	2549,461209
LOS ANDES	44273	111	45,84	3503,858	2938,427031	2168,101531
MONTE OLIVO	2012	5	0,2	50,17	27	13,5
SAN VICENTE DE PUSIR	2012	4	4	301,7	82,506777	60,006777
ESPEJO	66406	178	63,497	10343,589	7307,900646	6694,684496
Parroquias	66406	178	63,497	10343,589	7307,900646	6694,684496
27 DE SEPTIEMBRE	4024	18	0,4	40,46	16,88	10,03
EL ANGEL	26161	59	23,177	4420,482	3002,628196	2842,360646
LA LIBERTAD (ALIZO)	14088	40	2,42	368,576	235,46489	176,66989
SAN ISIDRO	22133	61	37,5	5514,071	4052,927559	3665,623959
HUACA	20125	61	5,09	1284,99	1051,977122	698,8168717
Parroquias	20125	61	5,09	1284,99	1051,977122	698,8168717
HUACA	18113	49	3,07	784,44	567,2471217	363,4168717
MARISCAL SUCRE	2012	12	2,02	500,55	484,73	335,4
MIRA	40254	69	210,93	1136,715	563,0364	281,7382
BOSQUE NATIVO	30192	44	208,75	605,535	439,6964	219,8482
JJON Y CAAMAÑO (CAB. EN RIO BLANCO)	30192	44	208,75	605,535	439,6964	219,8482
Parroquias	10062	25	2,18	531,18	123,34	61,89
MIRA (CHONTAHUASI)	10062	25	2,18	531,18	123,34	61,89
MONTUFAR	148917	400	215,796	23218,154	14828,27219	11146,1835
Parroquias	148917	400	215,796	23218,154	14828,27219	11146,1835
CHITAN DE NAVARRETE	18113	35	52,71	4791,605	3971,883485	2760,683125
CRISTOBAL COLON	26158	66	16,946	2309,33	569,3073768	336,5127768
FERNANDEZ SALVADOR	4025	6	5,17	3519,852	1456,121208	901,8342278
GONZALEZ SUAREZ	8049	10	3,6	322,88	215,8044827	171,1114827
LA PAZ	40247	125	101,09	7357,507	5518,990411	4860,841786
PIARTAL	4026	9	0,6	280,5	136,49	68,61
SAN GABRIEL	4024	16	0,9	399,26	370,9433132	231,5482882
SAN JOSE	44275	133	34,78	4237,22	2588,731909	1815,041809
TULCAN	313930	910	983,9	9824,32	7372,82192	4941,03411
BOSQUE NATIVO	116720	395	904,58	2299,64	1486,94666	743,44833
MALDONADO	8052	28	40	277,48	47,15	23,55
TOBAR DONOSO (LA BOCANA DE CAMUMBI)	82505	264	780,81	1804,83	1303,4045	651,70225
TUFIÑO	26163	103	83,77	217,33	136,39216	68,19608
Parroquias	197210	515	79,32	7524,68	5885,87526	4197,58578
EL CARMELO (EL PUN)	2012	2	0,5	40,39	37,9063768	29,9063768
GONZALEZ SUAREZ	42258	139	19,87	1568,89	1163,360895	873,8421447
JULIO ANDRADE (OREJUELA)	26164	74	6,51	1334,67	1169,970336	769,8422356
PIOTER	2013	6	0,67	150,19	131,61	89,6
TUFIÑO	8048	20	1,4	153,12	74,387263	50,877263
TULCAN	72440	189	23,75	2107,4	1512,149892	1165,826642
URBINA (TAYA)	44275	85	26,62	2170,02	1796,490498	1217,691118
Total General	732509	2026	1611,513	59756,463	39161,1725	30089,65515

9.-

FORMATO DE ENTREVISTA VERBAL

- Nombre del establecimiento.
- Nombre de persona entrevistada.
- ¿Cuántos años de funcionamiento tiene el establecimiento?
- ¿Cuál es su horario de atención?
- ¿Cuál es el menú ofrecido al público?
- ¿Cómo realiza el plato más representativo del establecimiento?
- ¿Qué otros platillos conoce que sean tradicionales de la provincia del Carchi?
- ¿Qué establecimientos que estén en su conocimiento usted recomendaría su visita donde ofrezcan comida tradicionales de la provincia?

10.-

Entrevista al Doc. Vladimir Serrano Pérez:

- ¿Qué influencia tuvo la religión en la gastronomía de manera general y específica en relación con el Ecuador?.

Porque se podría decir que Todos los rituales En las diversas etapas de desarrollo de la conciencia humana han estado matizadas por ritos y ceremonias, que pasaron de los sacrificios humanos a los sacrificios animales, a lo largo de historia. Conforme avanza el tiempo la sustitución simbólica de los sacrificios es mayor y tiene necesariamente que ver con comida, así por ejemplo en lo babilonias ya no se sacrificaba a un ser humano sino que se lo hace con un muñeco de pan, y poco a poco van generándose los llamados banquetes rituales, se podría decir por ejemplo que la eucaristía de acción de gracias en el cristianismo trata de una comida de una banquete en base a pan y vino. Se cree que en un principio no consagraban con vino sino que podría ser consagrado con agua miel, una especie de licor que tiende a una especie de fermentación y que sobre utilizaban los pueblos nórdicos siguiendo la religión de los germanos, del dios Odín, ahí se utilizaba esto. Casi todas las religiones estarían involucrando comida que se ofrece a los dioses y se comparte.

Para los católicos en la ostia y en el vino está el cuerpo y sangre de cristo, en un principio es simbólica. Después de los rituales que de alguna manera han sido formas de comida, venían comidas de gala alrededor de los sacramentos católicos siempre va haber un festejo después del bautismo, confirmación, matrimonios.

La pasta del olivo o el aceite es para el indulto o para consagraciones de sacerdotes.

La influencia se vio en el proceso de occidentalización, pero en los indígenas la ritualización con alimento es fundamental, los incas no hacían sacrificios humanos, pero los aztecas sí, ellos tenían una ceremonia parecida a la misa católica llamada el tocual y la realizan con una pasta de amaranto. Si se observa rituales de ofrecimiento de comida es permanente, chicha, humita, como alimento ritual. Y siempre ofrendas de comida, en todo ritual shamanico o fúnebres.

Se fuer 300 productos alimenticios y medicinales que a la final solo terminamos utilizando 10. La oca se perdió, la mashua, ajícama, la hoja de quinua, zanahoria blanca. Lo que se refiere a gastronomía ecuatoriana se podría decir que el loco debió ser una sopa que preparaban los indígenas, la palabra lucro en quichua se refiere a todas las sopas. La comida de quinua, la variedad de comida de maíz.

Se trajo granos de Europa que se dieron en Quito. Por su puesto por procesos de hispanización, y crearon la cultura hispánica. La descendencia es de los españoles y de los indígenas.

La religión asume diversas características simbólicas, la fanesca fue un plato existente aquí, otros dicen que viene de España, aquí se lo integro con leguminosas y mezclan con leguminosas procedentes de allá. Y nuestra cultura es mestiza completa y la religión fue muy adaptada a los indígenas, en sus formas de venerar imágenes como paso en otros lugares.

Son costumbre como los cristos de árbol, arboles venerados por indígenas se los modificaban con imágenes de Cristo.

BIBLIOGRAFIA.

- 1 Bruner, J. 2000, Aulafacil.Com. Curso De Investigación. Obtenida El 21 De Agosto Del 2012. [Http://Www.Aulafacil.Com/Cienciainvestigacion/Lecc-5.Htm](http://Www.Aulafacil.Com/Cienciainvestigacion/Lecc-5.Htm):
- 2 Clara Stella, Juliao Vargas (1999), Metodología De Investigación, , México, Obtenido El 16 De Enero Del 2014, [Http://Goo.Gl/Ao3qej](http://Goo.Gl/Ao3qej).
- 3 Diana Jacqueline Moreno Rosero (2011), Rescatemos La Lengua Pasto Orígenes Y Recopilaciones De La Lengua Pasto (p 16, p17, p19, p20, p42, p43).
- 4 Diccionario De La Lengua Española (2001), Real Academia Española, Editorial Espasa, Vigésima Segunda Edición, España (p1961).
- 5 Doc. Vladimir Serrano Pérez (26 de noviembre del 2014). Licenciado en Ciencias Jurídicas, psicólogo, ecologista y genealogista. Experto en símbolos. Académico que más ha estudiado la historia quiteña. Es miembro correspondiente de la Academia nacional de Historia. Tiene publicaciones como: 200 años de personajes quiteños, Ecología y derecho, Una teología para la conservación de la creación en América Latina, El derecho indígena, Derecho, ecología y sociedad, Los serrano de Quito: historia y genealogía, Ciencia andina: Historia e interpretación, La psicología junguiana en América Latina, Sociedad alternativa y luchas civiles: propuestas para la humanización de la economía, ecología, religión, educación, comunicación, tecnología y para una mayor comprensión de la lucha del feminismo.

- 6 Dr. Edgar Jiménez Quien (20 De Noviembre Del 2012), Master En Ciencias Políticas, Doctor En Jurisprudencia, Profesor En La Universidad FLACSO De Quito.
- 7 Eduardo Estrella (1990), Pan De América, Consejo Superior De Investigaciones Científicas (Csic), Iii Edición. Quito: Ed. Abya-Yala, (p35)
- 8 Eco. Rubén Flores (2010), OFI-Agro Estudio De Oferta Y Demanda De Actores Y Agendas De Fortalecimiento De Las Cadenas Priorizadas En La Provincia Del Carchi, Gobierno Provincial Del Carchi. (p347, p49, p50, p52, p53, p70, p65, p66, p177, p178, p176, p421, p430, p437, p443, p441, p234, p235, p247, p458, p486, p70, p71, p74, p82, p83, p84, p85, p194, p251, p252, p435, p436, p481, p359, p360, p370, p343, p361, p364, p124, p125, 126, 137, 144)
- 9 *Editorial Espasa (2004), Enciclopedia Ecuador A Su Alcance, Colombia.*
- 10 Enrique Ayala Mora (2008), Manual De Historia Del Ecuador
- 11 Francesc Navarro (2004), La Enciclopedia, Salvat Editores, Tomo 1, (p786-789, p 2889)
- 12 Frank Morales (2010), Conozca 3 Tipos De Investigación: Descriptiva, Exploratoria Y Explicativa, Pensamiento Imaginativo, Mayo 18th, , Obtenido El 16 De Enero Del 2014, [Http://Goo.Gl/Y1tmo](http://Goo.Gl/Y1tmo).
- 13 Inec, Sacado El 7 De Noviembre Del 2012, Censo De Población Y Vivienda, http://Www.Inec.Gob.Ec/Cpv/?Tb_Iframe=True&Height=450&Width=800'%20rel=Slbox.
- 14 José Serafín Clemente Ricolfe, Beatriz Gómez Layana (2006), Posicionamiento De Los Restaurantes De Comida Rápida, Boletín

- Económico Ice, Universidad Politécnica De Valencia, Obtenido El 16 De Enero De 2014, [Http://Goo.Gl/Y6mwdg](http://Goo.Gl/Y6mwdg).
- 15 Larousse Editorial (2007), Diccionario Manual de la Lengua Española.
 - 16 Manual De Turismo Del Carchi (2009), Gobierno Provincial Del Carchi, (p13)
 - 17 Manuel Kingman, Fernanda Andrade Y Luís Dávila (2012), Sitios Clave De Comida Clave en Quito, Huecas Quito, Instituto Metropolitano De Quito.
 - 18 María Eugenia Bacci (2008), Turismo En El Carchi, Gobierno Provincial Del Carchi
 - 19 Mera Alejandro R. (1986), Leyendas Históricas Del Carchi
 - 20 Ministerio De Turismo Del Carchi (2010), Gastronomía, Costumbre y Tradiciones.
 - 21 Ministerio Del Medio Ambiente (2012-2013), Sistema De Aprobación Forestal (Saf) Informe Sobre La Producción De Madera.
 - 22 Msc. Rolando Lomas (2011), Qhapaq Ñan Culturas Vivas, Universidad Politécnica Estatal Del Carchi.
 - 23 Santiago Pazos Carrillo (2013), Permanencias Culturales Y Culinarias Ecuatorianas En El *Manual De Cocina* De Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) Y En El *Tratado De Cocina* De Adolfo Gehin (Quito, 1897), Universidad Iberoamericana Del Ecuador, Quito-Ecuador, Obtenido El 16 De Enero Del 2014, [Http://Goo.Gl/O6r70o](http://Goo.Gl/O6r70o).
 - 24 Vistazo, Abril Del 2000, Almanaque Geográfico De Ecuador, (p52)