

DOI: <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v4i4.131>

## Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador

*Gastronomic contribution of the Salasaca people as a strengthening of cultural heritage in Ecuador*

*Contribuição gastronômica do povo Salasaca como fortalecimento do patrimônio cultural no Equador*

Jessica Alexandra Robalino-Vallejo <sup>1</sup>  
[jrobalino@epoch.edu.ec](mailto:jrobalino@epoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-1464-5331>

Ana Matilde Moreno-Guerra <sup>2</sup>  
[amoreno\\_g@epoch.edu.ec](mailto:amoreno_g@epoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-5807-8922>

Jessica Cristina Villacis-Galarza <sup>3</sup>  
[gingersalazar2604@hotmail.com](mailto:gingersalazar2604@hotmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0002-8369-628X>

Correspondencia: [jessica2rv@hotmail.com](mailto:jessica2rv@hotmail.com)

\* **Recepción:** 16/09/2019 \* **Aceptación:** 20/10/2019 \* **Publicación:** 03/12/2019

<sup>1</sup> Magíster en Administración de Empresas con Mención en Gerencia de La Calidad y Productividad, Licenciada en Gestión Gastronómica, en Contabilidad y Auditoría, Economista, Docente de la Facultad de Salud Pública en la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

<sup>2</sup> Magíster en Administración de Empresas con Mención en Gerencia de La Calidad y Productividad, Docente de la Facultad de Salud Pública en la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

<sup>3</sup> Licenciada en Gestión Gastronómica, en Contabilidad y Auditoría, Ingeniera Comercial, Docente de la Facultad de Salud Pública en la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba, Ecuador.



## Resumen

El propósito de este artículo es dar a conocer el estudio que se llevó a cabo acerca de la gastronomía del pueblo Salasaca para el fortalecimiento de su patrimonio alimentario, La metodología utilizada se basó en un diseño no experimental a través de la observación y análisis de las prácticas del pueblo, tal cual, como sucede en la vida cotidiana. La población estuvo compuesta por pobladores con edad promedio de edad de 50 años, siendo 83 personas el total, además, fueron aplicados instrumentos para determinar las preparaciones culinarias festivas y rituales más representativas del pueblo mediante la encuesta. Los resultados obtenidos radican que el 96% afirma que el plato más representativo es el cuy con papas y con 81% coincide que la bebida más consumida de las festividades es el chawarmishki. Se concluye que la documentación de los platos tradicionales contribuye a la identidad cultural de la parroquia, por lo que se recomienda que se socialice a los habitantes del pueblo Salasaca a fin de concientizar sobre su valor cultural.

**Palabras clave:** Gastronomía; pueblo Salasaca; patrimonio cultural.

## Abstract

The purpose of this article is to present the study that was carried out about the gastronomy of the Salasaca people for the strengthening of their food heritage. The methodology used was based on a non-experimental design through the observation and analysis of the village practices, as is, as happens in everyday life. The population was composed of residents with an average age of 50 years, with 83 people the total; in addition, instruments were applied to determine the festive culinary preparations and rituals most representative of the town through the survey. The results obtained are that 96% affirm that the most representative dish is the guinea pig with potatoes and 81% agree that the most consumed beverage of the festivities is the chawarmishki. It is concluded that the documentation of traditional dishes contributes to the cultural identity of the parish, so it is recommended that the inhabitants of the Salasaca people be socialized in order to raise awareness about their cultural value.

**Keywords:** Gastronomy; Salasaca people; cultural heritage.



## Resumo

O objetivo deste artigo é divulgar o estudo que foi realizado sobre a culinária do povo Salasaca para o fortalecimento de sua herança alimentar. A metodologia utilizada foi baseada em um desenho não experimental, através da observação e análise das práticas da aldeia, como é, como acontece na vida cotidiana. A população foi composta por moradores com idade média de 50 anos, com 83 pessoas no total, além disso, foram aplicados instrumentos para determinar os preparativos e rituais culinários festivos mais representativos da cidade através da pesquisa. Os resultados obtidos são que 96% afirmam que o prato mais representativo é o porquinho-da-índia com batatas e 81% concordam que a bebida mais consumida nas festividades é o chawarmishki. Conclui-se que a documentação dos pratos tradicionais contribui para a identidade cultural da paróquia; portanto, recomenda-se que os habitantes do povo Salasaca sejam socializados, a fim de aumentar a conscientização sobre seu valor cultural.

**Palavras-chave:** Gastronomía; Pessoas Salasaca; patrimônio cultural.

## Introducción

Ecuador, es un país multicultural que se ha visto influenciado por métodos de supresión a la cultura, obligados a abandonar su identidad ya que se catalogaban como inaceptables para el pueblo moderno (OCEANO, s.f.). Mucho se ha dicho de la parte cultural pero muy poco se ha hecho por rescatarla y de esta manera gran parte de los patrimonios en su mayoría intangibles, han desaparecido de la memoria de pueblos que se atienen a la globalización y adopción de prácticas foráneas ajustadas al ajetreo de la sociedad actual.

La cultura de los Salasacas ha logrado posicionarse a nivel nacional en internacional gracias a la tradición de sus tejidos artesanales realizados en telares rudimentarios, que no abarca en su totalidad las características del pueblo Salasaca. En cierto modo se ha logrado despuntar la cultura pero el tema gastronómico se ha visto excluido, lo que ha contribuido al desconocimiento de las festividades que se llevaban a cabo y los rituales que destacan entre ellos, los acontecimientos sociales de carácter importante para esta sociedad, los métodos de cocción para elaborar diversos bocadillos que le dan realce a su patrimonio y que también forman parte de la

expresión cultural de este pueblo pero, sin embargo, se han sumergido en el oscurantismo y paulatinamente se van considerando como hechos insignificantes para la historia.

La gastronomía Salasaca se basa principalmente en cosechas provistas por sus campos, la población en tiempos antiguos se dedicaba en gran manera a la agricultura, lo que garantizaba la calidad de los productos ya que en cantidades pequeñas el uso de químicos no era necesario como hoy en día. De esto trata el Patrimonio Alimentario, el conocimiento de las preparaciones que manifiestamente relaciona técnicas de cocción, utensilios, memorias, entre otras; de igual forma refiere a la identidad que le da un plato a su pueblo desde la selección de los ingredientes, porque los antecesores de los pueblos indígenas dejaron saberes invaluable que lentamente se van borrando de la memoria.

La gratificación que produce degustar un vaso de chawarmishki o un plato de mote, es un sentir que debe ser experimentado no únicamente dentro del pueblo, debe hacer partícipes a todos de la abundante sabiduría, de las memorias que hacen especial la cultura de los pueblos milenarios y del país que con tanto orgullo los vio nacer.

El presente artículo destaca la importancia que tiene para la colectividad en general y de forma muy especial para todos quienes se encuentran inmersos en la artes culinarias, ya que busca resaltar la gastronomía en todos sus aspectos, con el fin de que no se considere únicamente como el hecho de cocinar, sino que se la valore como un nexo con el que se puede revivir las historias que se esconden en la elaboración de aquellos platillos que potencian el prestigio y la identidad, no únicamente de un pueblo indígena sino de todo un país.

La gastronomía ha tomado un carácter importante en la actualidad para la expresión cultural de una comunidad, pueblo, ciudad e incluso ha creado renombre en los distintivos patrimoniales del país, hecho que históricamente no tenía los fundamentos necesarios para considerarse parte de sus memorias y que hoy por hoy se busca revalorizar, incluyéndolo como patrimonio cultural del país mediante distintos programas de rescate.



Por este motivo esta investigación es considerada para salvaguardar la gastronomía y cultura del pueblo Salasaca, dándole el enfoque primordial a las prácticas culinarias de esta colectividad. También, busca el fortalecimiento de este patrimonio se realizó una estandarización de recetas a fin de conseguir un registro teórico de las preparaciones que identifican a este pueblo y un documental donde se inmortalizarán los procesos de preparación de platos que han ido desapareciendo, tanto en las festividades como para acontecimientos sociales, incluyendo la participación de moradores de la zona, con el afán de darles a conocer el impacto cultural que aportan sus prácticas a la identidad del país y de este modo ellos puedan valorar su patrimonio generando un sentido de pertenencia a sus orígenes, debido a que esto impulsará el desarrollo de la población en estudio, siendo menester el conocimiento de los antecedentes gastronómico-culturales que les permite distinguirse de los demás pueblos y otorga el poder dar realce a sus raíces y justipreciar la audacia con que sus ancestros hicieron posible la herencia de dichos patrimonios.

Debido a estos argumentos patrimoniales esta investigación tuvo como propósito la realización de un estudio acerca de la gastronomía del pueblo Salasaca para el fortalecimiento de su patrimonio alimentario, mediante los precedentes teóricos relacionados con la cultura gastronómica del pueblo, además; se determinaron las prácticas culinarias tradicionales del pueblo Salasaca, también logro documentar las recetas y procesos de los platos representativos en la gastronomía de este pueblo. Y por último se socializó mediante la filmación de un documental la cultura gastronómica del pueblo Salasaca.

## **Desarrollo**

### **Método**

Fue un estudio cualitativo, no experimental bajo el diseño etnográficos el cual tuvo como finalidad explorar, examinar y entender sistemas sociales (grupos, comunidades, culturas y sociedades) envueltos en la Región Interandina Central del Ecuador, Provincia de Tungurahua, cantón San Pedro de Pelileo en la parroquia Salasaca lugar donde se encuentra asentado el Pueblo Salasaca; la misma tuvo una duración de seis meses, tiempo y espacio en el cual se recaudó y

sintetizó la información necesaria en el ámbito gastronómico- cultural para el cumplimiento de los objetivos planteados en esta investigación.

Los diseños etnográficos procuran explicar de forma minuciosa la cultura y todos sus pormenores de grupos, comunidades, sociedades; esto puede extenderse a temas más amplios donde se dé a conocer su historia, su sistema geográfico, financiero, educativo, político que caracteriza al objeto en estudio.

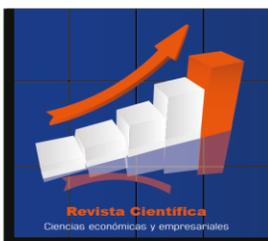
Además, las investigaciones etnográficas se centran en dar a conocer a profundidad las prácticas de un grupo de personas en específico, para el cual se examinan categorías, temáticas y patrones que hagan referencia a una cultura en particular; para este estudio se puede utilizar los siguientes elementos como: lenguaje, estructuras sociales, movilidad social, ritos y mitos, procesos productivos, injusticias, estructuras religiosas, símbolos, matrimonio, entretenimiento, procesos culinarios (el cual es parte fundamental de este estudio), entre otras más. (Sampieri, 2014, p. 482).

Por lo que esta investigación se basó en uno de los modelos implementados por Creswell, donde plantea un diseño micro-etnográfico, en el cual la indagación, “se centra en un aspecto de la cultura.” (Creswell citado en Sampieri, 2014). El aspecto de la cultura al que se dará el enfoque es de la Gastronomía del pueblo Salasaca.

## **Resultados y Discusión**

### **Precedentes teóricos relacionados con la cultura gastronómica del pueblo Salasaca**

En el cuadro a continuación se presentan los referentes etnográficos de los precedentes teóricos que se analizaron en este estudio.



**Cuadro 1.** Precedentes teóricos

Temas	Fundamentos teóricos
	<p>En las provincias de la sierra ecuatoriana las manifestaciones de la cocina popular se pueden identificar a través del uso de productos agrícolas típicos de la región, entre los más representativos se encuentran las patatas y el maíz con sus variedades.</p> <p>(OCEANO, p. 317)</p> <p>“Entre los manjares y alimentos no faltan las papas que ayudan a formar un menú variado, todo esto se combina con el cuy y conejo asado, que son las carnes especiales de esta fecha. La gente de esa comunidad indígena de la serranía ecuatoriana sabe que el día de finados es un día especial y las únicas carnes que se comen son de cuy y conejo, nada de gallina, res o chancho.” (CIDAP, 2016)</p>
<p><b>Gastronomía</b> <b>a Pueblo</b> <b>Salasaca</b></p>	<p>“Las mujeres llevan cuy, gallinas, papas y frutas” Esta es parte de la gastronomía consumida en las festividades, según (Jaramillo, 2008)</p> <p>“La gastronomía en si consiste en una forma variada de tipo de granos, al igual que la carne que se utiliza para estas festividades, el mote es una de las cuestiones muy importantes que el pueblo Salasaca lo tiene o lo mantiene hasta hoy en día, hay diferente variedad que se realiza mezclado o simplemente solo” (Jeréz, 2018).</p>
	<p>“Esta nacionalidad goza de los granos como el maíz, fréjol, complementados con el mote, tostado, el cuy, la machica, el haba, el capulí; fruto favorito que en tiempo de cosecha se lo utiliza como kucayu o la tonga, costumbre de llevar comida al trabajo del campo en caso de permanecer todo el día fuera de casa. En la actualidad en su dieta también existe comida procesada industrialmente.” (Enríquez, 2013)</p>

---

**Temas Fundamentos teóricos**

---

“Sacamos nuestras comidas de nuestros Cholos, quinuas, lentejas,..., la mazorca negra molemos en un molino de piedra y sacamos la harina de color morado, eso servimos el dos de noviembre también con pan de guagua y con colada morada.”

(Caballero, 2018)

Según Scheller: La gastronomía se basa en maíz en varias de sus preparaciones, las papas las consumen complemento, otros alimentos infaltables en su dieta son las habas, arvejas y col. La carne no es servida con mucha frecuencia. Preparan un dulce extraído de la raíz de la cabuya. Es escasa la producción de fruta en su campo y la sed se aplaca con agua. (Scheller citado en Naranjo v., 1992)

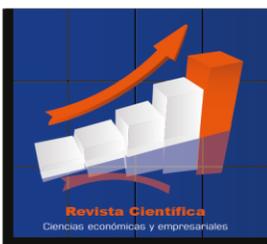
---

## **Prácticas culinarias tradicionales del pueblo Salasaca**

### ***Festividades pueblo Salasaca***

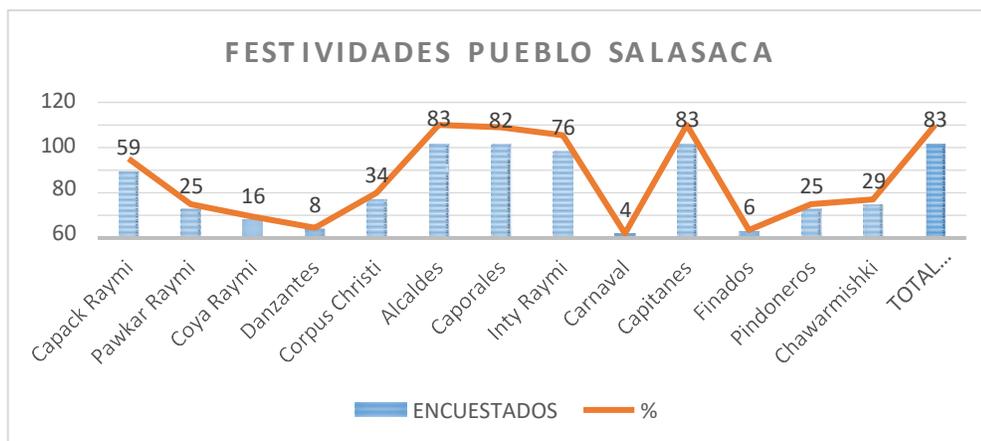
El pueblo Salasaca cuenta con una amplia variedad de festividades en las cuáles se expresan sus raíces culturales, desafortunadamente muchas de ellas han perdido valor con el paso de los años. Esto se ve reflejado en los resultados de las encuestas, de donde se obtuvieron los siguientes datos. Entre las festividades más importantes entre el 70 a 100% coincide que CapackRaymi, Alcaldes, Caporales, IntyRaymi y Capitanes son las que se celebran durante el año calendario. Mientras que entre el 5 a 41% señala que también se celebran en el pueblo fiestas como Carnaval, Finados, Pindoneros, Chawarmishki, Danzantes, Coya Raymi, PawkarRaymi y Corpus Christi, (ver gráfico 1) lo que nos permite comprobar que no todos los habitantes tienen conocimiento de todas las festividades que caracterizan a su pueblo.

El pueblo Salasaca tiene festividades durante todo el año calendario, se rigen a un calendario Andino. Para los eventos hay un Alcalde que ejerce cierto poder sobre la población para llevar a cabo las festividades siguientes. Todas las festividades se consideran importantes en el pueblo,



pero no todos los habitantes tienen conocimiento, debido a que se han adoptado costumbres ajenas a sus raíces y esto ha provocado que la pertinencia de su cultura vaya decayendo.

Gráfico 1. Festividades pueblo Salasaca



### Rituales del pueblo Salasaca

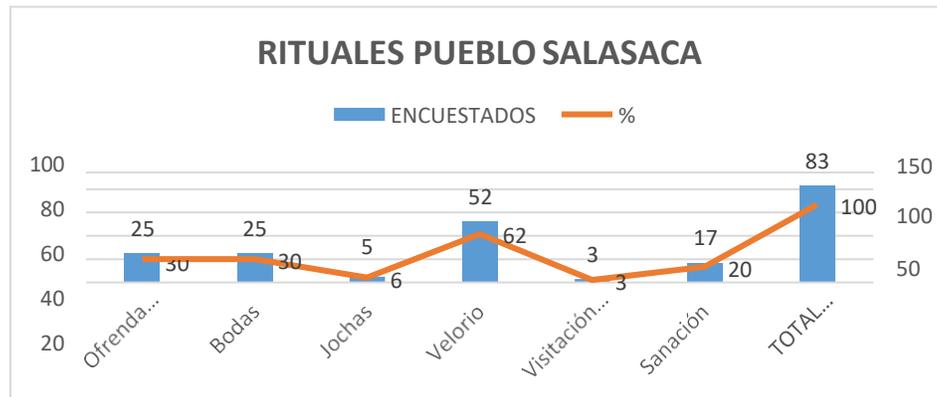
Se realizó la aclaración del término Ritual, que refiere “Conjunto de reglas establecidas para el culto y ceremonias religiosas.” (Clasa, 2007), a fin de evitar su relación con rituales de brujería y conseguir información que se relacione con el ritual gastronómico previo a una celebración.

Un 62% de los encuestados coinciden que el ritual más practicado es el velorio, mientras que un 20 y 30% identifican el ritual de sanación, matrimonio y las ofrendas a la Pachamama y Taita Inti como rituales más importantes para celebrar los acontecimientos que se dan en el pueblo. (Ver gráfico 2).

Y con una minoría ubicamos al 3 y 6% quienes señalan las jochas y la visitación a las casas como parte de los rituales previos al inicio de festividades por parte del Capitán designado.

Como el ritual más representativo del pueblo se identificó al del Velorio donde sus creyentes cada año visitan las tumbas de sus seres queridos y llevan ofrendas de comida para que éstos puedan descansar en paz, esto de acuerdo a las creencias de los habitantes del pueblo Salasaca.

**Gráfico 2.** Rituales Pueblo Salasaca

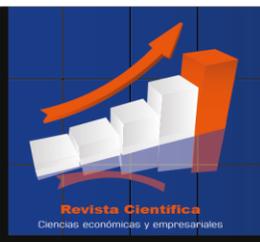


### ***Gastronomía festiva***

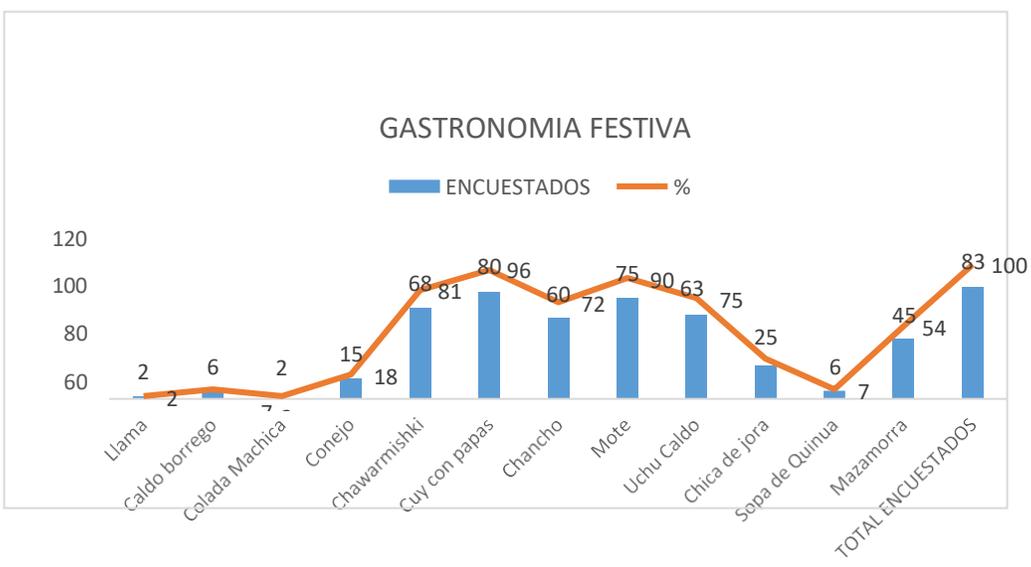
La gastronomía presenta una variedad muy marcada en las festividades, se aprecian valores sobresalientes en platos como Cuy con papas, mote, chawarmishki, con valores entre 81 y 96 %; entre el 54 y 75% se ubican el chanco y el Uchu caldo o caldo de papas con carne y la mazamorra. Con menor porcentaje de 30 y 18% están la chicha de jora y el conejo, finalmente con porcentajes del 2 y 7% se sitúan la sopa de Quinoa, el caldo de borrego, colada de machica y carne de llama. (Ver gráfico 3).

La población Salasaca goza de una amplia gastronomía para la celebración de sus festividades, estos platos son preparados por pobladores de la zona que participan de los diferentes festejos y cabe mencionar que los ingredientes que usan para estos platillos son producidos en sus tierras y cosechados con sus propias manos. Lo que les garantiza productos de buena calidad, así como de excelente sabor.

**Gráfico 3.** Gastronomía festiva



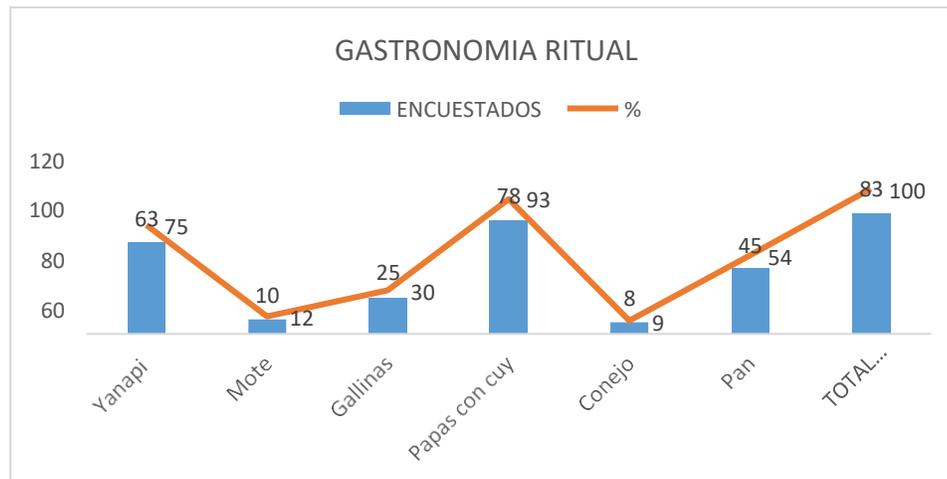
Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador



**Gastronomía ritual**

Con relación a los diferentes rituales que celebra el pueblo Salasaca se preparan diferentes platos de acuerdo al tipo de festejo, así entre estas preparaciones se menciona como representativas a las papas con cuy, yanapi o colada morada y pan, (93, 75 y 54% respectivamente); seguidos de platos como gallina criolla con un 30%, con porcentajes entre el 9 y 12% están situados el conejo y mote. (Ver gráfico 4).

**Gráfico 4.** Gastronomía ritual

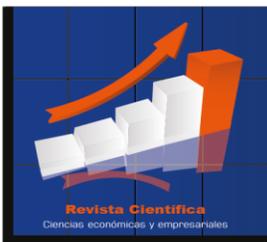


Tanto en la gastronomía festiva como en la ritual está presente el plato de Papas con cuy, este es el plato que mejor representa al pueblo, debido a que los ingredientes se producen en abundancia en sus terrenos, como las papas que en tiempos antiguos tenían hasta 50 variedades de este alimento además están disponibles todo el año. De igual manera el Cuy es criado en esta comunidad y alimentado con hierba que se produce en su tierra.

Es importante mencionar que el mote se sirve en cualquier acto festivo ya sea solo o acompañado pero no se lo considera como un plato en sí, sin embargo forma parte importante de la gastronomía Salasaca.

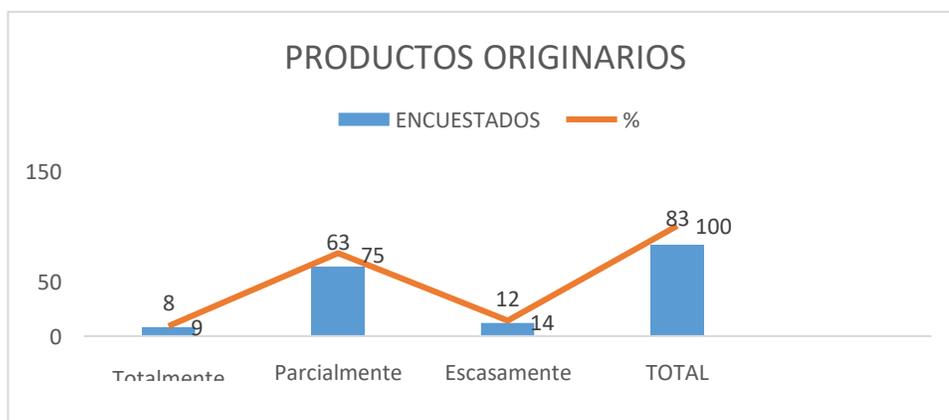
### ***Productos originarios***

Gran parte de los cultivos originarios de este pueblo se han perdido debido a que la agricultura ya no es tan practicada como en tiempos antiguos, los campos ya no representan una fuente de abastecimiento para la mayoría ya que hay proveedores de otros lugares y en su dieta también se ha incluido los productos industrializados.



Notablemente un 75% de los pobladores consideran que los productos han sido sustituidos, frente a un 14 % que sostiene que los productos se han cambiado parcialmente y un 9% quienes afirman que ha sido escasa la variación de productos en las preparaciones culinarias.

Gráfico 5. Productos originarios



El gobierno parroquial ha tratado de informar a los habitantes la importancia de mantener sus costumbres y así poder recuperar el uso de los productos autóctonos y producidos en la zona. De esta manera se pretende potenciar la cultura del pueblo y revitalizar aquellas tradiciones que se creían olvidadas.

### Motivo reemplazo de productos

La gastronomía festiva y ritual del pueblo Salasaca se elaboraba con alimentos producidos en sus propios huertos, el principal motivo de reemplazo de productos con el 60% es la falta de producción en el campo debido a que gran parte de su población ha abandonado las labores agrícolas. Con el 19% el segundo motivo para reemplazar productos de la gastronomía se ubica el desinterés de la cultura donde las nuevas generaciones han optado por adaptarse a los estilos de vida actuales que tienen influencias culturales ajenas a las de su pueblo, la economía baja se sitúa en el tercer puesto con el 10% esto refiere que para los festejos la familia anfitriona debía correr con los gastos de toda la organización y la economía actual no les permite llevar a cabo fiestas de la misma índole que tenían anteriormente. Finalmente el 9% del total de encuestados refiere que la motivación para dejar de usar ciertos productos en las prácticas culinarias son los procesos de

elaboración que son muy extensos, siendo en este punto donde se marca la adopción del uso de productos pre-elaborados en sus dietas. (Ver gráfico 6).

**Gráfico 6.** Motivo Reemplazo Productos.



### ***Importancia difusión Gastronómica***

Los saberes ancestrales forman parte de la cultura de un país, al ser Ecuador un país pluricultural el gobierno se ha visto en la necesidad de revalorizar aquellas prácticas que caracterizan a las diversas colectividades del territorio ecuatoriano a través del INPC. De esta iniciativa se considera necesario saber cuán importante es para el pueblo Salasaca la difusión de su gastronomía.

De los 83 encuestados 78% coinciden que es importante la difusión de su gastronomía a fin de fortalecer el patrimonio alimentario, mientras que 5 personas no consideran importante dar a conocer su gastronomía. (Ver gráfico 7).

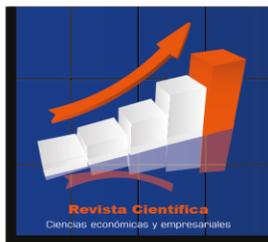
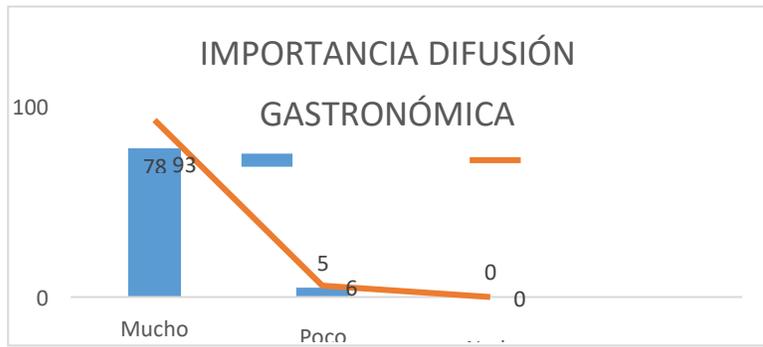


Gráfico 7. Importancia difusión gastronómica



De acuerdo con la mayoría es de gran importancia difundir su cultura gastronómica ya que esto significaría un aumento en la visita de turistas y por ende en su economía. Motivo por el cual es menester realizar una difusión a fin de que las raíces de este poblado se vean fortalecidas.

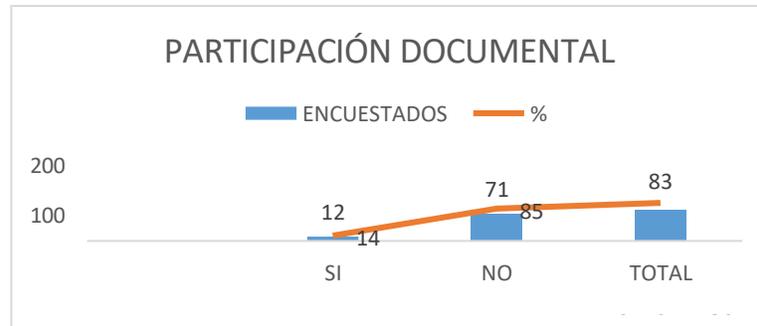
**Participación en documental sobre sus procesos culturales y gastronómicos**

La cultura de Ecuador ha tenido gran impacto a través de la filmación de documentales ya que se puede apreciar gran parte de lo que caracteriza a un pueblo en poco tiempo y a la vez despierta la curiosidad de quienes lo observan incentivándolos a visitar el lugar que visualizan por medio electrónicos.

La mayoría de encuestados rechazó la idea de participar en la filmación para dar a conocer la gastronomía de su pueblo, con un 86%, mientras que 12 personas aceptaron ser partícipes del documental.

A pesar de la importancia que representa para el desarrollo de su cultura, la mayoría de encuestados se niegan a participar debido a que al ser adultos mayores es dificultoso para ellos responder a las preguntas ya que necesitan de la interpretación de algún familiar o persona que colabore.

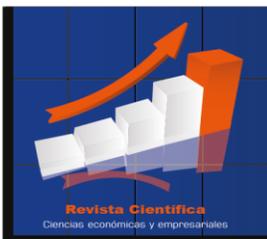
**Gráfico 8.** Participación en documental



**Resultados de las entrevistas a los pobladores con relación a sus principales platos**

**Cuadro 2.** Cuy con papas

CUY CON PAPAS		
ENTREVISTADOS:		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
¿En qué festividad se consume este plato?		
Se consume en todas Las festividades, es el plato Más representativo de las festividades, Se consume también	Todos los entrevistados Coinciden en la respuesta	Ninguna



<p>en celebraciones rituales como el matrimonio.</p>		
<p><b>¿Con que ingredientes se elabora el plato?</b></p>		
<p>Los ingredientes que se usan en la preparación son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sal en grano</li> <li>- Ajo</li> <li>- Cebolla Blanca</li> </ul>	<p>Todos coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.</p>	<p>Ninguna</p>
<p><b>¿Cómo se prepara el plato?</b></p>		
<p>Se usa sal en grano, ajo y cebolla blanca, todo esto se muele y se sazona el cuy, para evitar que el cuero se infle se pincha con la espina de la penca. Se puede adobar el día anterior a la preparación.</p> <p>Para asar el cuy usamos leña que se extrae de eucalipto que se encuentra en la zona.</p> <p>El Cuy se sujeta a un carrizo con hilos de cabuya para mantenerlo seguro mientras se asa, para lograr un asado uniforme el cuy debe permanecer dando vueltas sobre el carbón a una altura aproximada de 20 centímetros, aproximadamente 40 minutos.</p>	<p>Ocho de Diez entrevistados coinciden.</p>	<p>Dos de los entrevistados manifiestan que la leña también la extraen del capulí.</p>

Las papas se cocinan con cáscara en una Vasija de barro, con sal en grano y cebolla blanca.		
	<b>SIMILITUD</b>	<b>NO SIMILITUD</b>
<b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uchu rumi (piedra de moler)</li> <li>- Tullpa (Cocina de leña)</li> <li>- Vasija de barro</li> </ul>	Todos los Entrevistados coinciden.	Ninguna
<b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b>		
Si ha cambiado, hoy en día ya no utilizan las vasijas de barro, en ocasiones las papas se hacen en cocina a gas y el sabor no es el mismo. Al cuy le ponen más condimentos lo que no permite apreciar el sabor como se debe.	No todos coinciden.	Un entrevistado manifiesta que las papas casi no se sirven, lo reemplazan por arroz en algunas ocasiones.

Fuente: Autores

**Cuadro 3.** Chawarmiski

<b>Chawarmishki</b>		
<b>ENTREVISTADOS:</b>		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
<b>ANÁLISIS</b>	<b>SIMILITUD</b>	<b>NO SIMILITUD</b>



<b>¿En qué festividad se consume este plato?</b>		
Existe una festividad dedicada exclusivamente al Chawarmishki, también se consume en Capitanes.	Casi todos coinciden en las festividades en que se consume el chawarmishki.	Tres entrevistados mencionan que el chawarmishki se consume en festividades como Alcaldes, Corpus Christi y también hay personas que aún lo consumen en su diario vivir.
<b>¿Con qué ingredientes se elabora el plato?</b>		
Los ingredientes que se usan en la preparación son: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Miel de penco</li> <li>- Arroz de cebada</li> <li>- Agua</li> </ul>	Todos coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.	Ninguna
<b>¿Cómo se prepara el plato?</b>		

<p>Cuando el penco ha alcanzado la madurez adecuada para extraer su miel, alrededor de 12 años, se extrae la miel de penco tres veces al día haciendo una cavidad en el penco para poder extraer su miel con el raspador, este líquido se puede consumir sin ningún tipo de cocción o se lo puede hervir antes de beberlo.</p>	<p>Siete de los diez entrevistados lo consumen en cualquiera de sus dos formas.</p>	<p>Tres de los entrevistados preparan la bebida con arroz de cebada.</p>
<p><b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cántaro</li> <li>- Raspador</li> </ul>	<p>Todos los entrevistados coinciden en la forma de elaboración.</p>	<p>Ninguna</p>
	<p><b>SIMILITUD</b></p>	<p><b>NO SIMILITUD</b></p>
<p><b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b></p>		



<p>Si ha cambiado, hoy en día ya no se recolecta tanto el chawarmishki debido al tiempo que se requiere obtener esta bebida y el tiempo que debe permanecer plantado, el tiempo oscila entre 8 y 10 años antes de estar listo para la extracción del chawarmishki. Además la bebida con arroz de cebada es escasa debido a que se consumen otras bebidas como refrescos ya procesados.</p>	<p>Todos coinciden en sus respuestas.</p>	<p>Ninguna</p>
--	---	----------------

Fuente: Autores

Cuadro 4. Uchu Caldo

<p><b>Uchu Caldo</b></p>		
<p><b>ENTREVISTADOS:</b> César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.</p>		
<p><b>ANÁLISIS</b></p>	<p><b>SIMILITUD</b></p>	<p><b>NO SIMILITUD</b></p>
<p><b>¿En qué festividad se consume este plato?</b></p>		

Principalmente se consume en la festividad de Capitanes, Caporales y Alcaldes.	Todos coinciden	Ninguna
<b>¿Con que ingredientes se elabora el plato?</b>		
Los ingredientes que se usan en la preparación son: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne de res</li> <li>- Papa</li> <li>- Ajo</li> <li>- Cebolla blanca</li> <li>- Sal en grano</li> <li>- Vísceras de res*</li> </ul>	Siete entrevistados coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.	Tres de los entrevistados añade las vísceras de la res.
<b>¿Cómo se prepara el plato?</b>		
La carne de res suele ser de ganado joven, lo que permite que sea blanda al momento de consumirla. Se coloca en una olla y se cocina en leña añadiendo la sal en grano, la cebolla blanca y ajo. Una vez se haya cocinado esto se añade la papa y se hierve hasta que esté suave. Este caldo no necesita otro tipo de condimentos.	7 entrevistados coinciden en la preparación, sin hacer usos de las vísceras de la res.	Tres entrevistados coinciden en añadir las vísceras a este caldo.
<b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vasija de barro</li> <li>- Cuchara de palo</li> <li>- Tullpa</li> <li>- Uchu rumi</li> </ul>	Todos coinciden	Ninguna



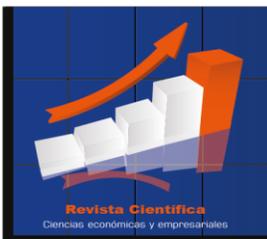
	SIMILITUD	NO SIMILITUD
<b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b>		
Es un plato que no ha sufrido gran variación en su preparación debido a la disponibilidad de los ingredientes y la facilidad de preparación. Algo que ha sido notorio es la sustitución de la cocina a leña por la cocina de gas.	Seis coincidencias	Cuatro de los entrevistados citan que en festividades como capitanes aún se prepara en leña.

Fuente: Autores

Cuadro 5. Mazamorra

<b>Mazamorra</b>		
<b>ENTREVISTADOS:</b>		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
ANÁLISIS	SIMILITUD	NO SIMILITUD
<b>¿En qué festividad se consume este plato?</b>		
Se consume en la mayoría de fiestas, principalmente en la fiesta de Pindoneros y matrimonios.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna
<b>¿Con qué ingredientes se elabora el plato?</b>		

<p>Los ingredientes que se usan en la preparación son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visceras de cuy</li> <li>- Ajo</li> <li>- Cebolla blanca</li> <li>- Sal en grano</li> <li>- Harina de maíz</li> <li>- Papas</li> </ul>	<p>Todos coinciden en los ingredientes que se usan para la preparación.</p>	<p>Ninguna</p>
<p><b>¿Cómo se prepara el plato?</b></p>		
<p>Las vísceras del cuy se lavan, y se deja reposar con limón y sal. Aparte se hace un refrito con ajo, sal en grano, cebolla blanca, previamente molidos; cuando ya está listo el refrito se agregan las papas cortadas en octavos, luego se añade la harina de maíz disuelta en agua, dejamos hervir unos 10 minutos y agregamos las tripas del cuy. Rectificamos sabores y se puede servir.</p>	<p>Seis de los 10 encuestados presentan similitud en sus respuestas.</p>	<p>Cuatro de los encuestados difieren en la forma de lavado de vísceras de cuy.</p>
<p><b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuchara de palo</li> <li>- Cacerola</li> <li>- Uchu rumi</li> </ul>	<p>Todos coinciden en su respuesta.</p>	<p>Ninguna</p>
	<p><b>SIMILITUD</b></p>	<p><b>NO SIMILITUD</b></p>
<p><b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b></p>		



Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador

<p>Actualmente este plato ha dejado de consumirse en las celebraciones festivas y rituales debido al reemplazo de platos autóctonos por platos que tienen preparaciones más sencillas y se adaptan al gusto de la comida actual.</p>	<p>Todos los entrevistados coinciden.</p>	<p>Ninguna.</p>
--	---	-----------------

Fuente: Autores

Cuadro 6. Pan en horno de leña

<p><b>Pan en horno de leña</b></p>		
<p><b>ENTREVISTADOS:</b> César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.</p>		
<p><b>ANÁLISIS</b></p>	<p><b>SIMILITUD</b></p>	<p><b>NO SIMILITUD</b></p>
<p><b>¿En qué festividad se consume este plato?</b></p>		
<p>Se consume en rituales mortuorios y en finados. También en el diario vivir es apetecido en algunos hogares.</p>	<p>Todos Coinciden con la respuesta.</p>	<p>Ninguna</p>
<p><b>¿Con qué ingredientes se elabora el plato?</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina de trigo</li> <li>- Agua fría</li> <li>- Sal</li> <li>- Levadura</li> </ul>	<p>Todos coinciden con la respuesta</p>	<p>Ninguna</p>
<p><b>¿Cómo se prepara el plato?</b></p>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- El trigo se golpea para q salga el grano, se tuesta y se lleva a moler.</li> <li>- Una vez obtenida la harina se mezcla con levadura, agua fría y sal.</li> <li>- Se forma la masa moviendo con una mama cuchara y se deja reposar aproximadamente una hora en un lugar cercano al horno para que el pan logre leudar con facilidad. Acto seguido se forma el pan, y se deja reposar por 20 minutos adicionales. Luego será enviado al horno que ha sido calentado con antelación alrededor de dos horas.</li> <li>- El pan es colocado por la persona a cargo del horno una vez ha alcanzado la temperatura adecuada y dependiendo el tamaño y temperatura su cocción será en 10 minutos aproximadamente.</li> </ul>	<p>Todos coinciden con la respuesta</p>	<p>Ninguna</p>
<p><b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b></p>		



Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recipiente hondo</li> <li>- Cuchara de palo</li> <li>- Latas para hornear</li> <li>- Espátula grande de madera</li> </ul>	Todos coinciden con la respuesta	Ninguna
<b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b>		
- Si, el pan ya no se hace como es la tradición Salasaca, actualmente se agregan muchos ingredientes que le dan otro sabor y textura. La gente ahora prefiere probar las variedades de estos panes y se olvidan del pan del pueblo.	Todos coinciden	Ninguna

Cuadro 7. Yanapi

<b>Yanapi</b>		
<b>ENTREVISTADOS:</b> César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
<b>ANÁLISIS</b>	<b>SIMILITUD</b>	<b>NO SIMILITUD</b>
<b>¿En qué festividad se consume este plato?</b>		
Se consume en rituales mortuorios y en Finados.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna
<b>¿Con qué ingredientes se elabora el plato?</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maíz negro</li> <li>- Cedrón</li> <li>- Arrayán</li> <li>- Hierbaluisa</li> <li>- Hoja de naranja</li> <li>- Sangorache. (Ataco)</li> <li>- Chawarmishki</li> </ul>	<p>Todos coinciden.</p>	<p>Ninguna.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panela</li> </ul>		
<p><b>¿Cómo se prepara el plato?</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se elabora con maíz negro que se cultiva en los huertos del pueblo Salasaca, el maíz se deja secar hasta que se haga mazorca, luego se muele en la piedra de moler o en un molino. Una vez molida la harina se deja fermentar por 15 días en agua tibia en un cántaro de barro.</li> <li>- Este fermento se cierne para eliminar desechos y se coloca en una olla con agua de la infusión previamente realizada con las especias y chawarmishki, para siete personas se usa aproximadamente dos cucharadas. Esta preparación se hierve por una media hora aproximadamente. De ser necesario se agrega panela y se puede servir.</li> </ul>	<p>7 entrevista dos coinciden-</p>	<p>3 entrevistados varían el orden de ingredientes en la preparación.</p>



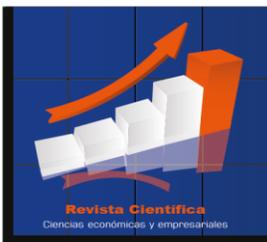
<b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cántaros de barro</li> <li>- Cuchara de palo</li> <li>- Cedazo de cerda.</li> <li>- Molino o piedra de moler</li> </ul>	Todos coinciden	Ninguna
<b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b>		
- Si se ha notado un cambio muy notable ya que hoy en día se usa gran variedad de frutas y también se sustituye el uso de panela por azúcar. El chawarmishki ya casi no se usa en la preparación de esta bebida. Así como el uso de cocina de gas en lugar de las de leña.	Todos coinciden	Ninguna

Fuente: Autores

Cuadro 8. Mote casado

<b>Mote Casado</b>		
<b>ENTREVISTADOS:</b>		
César Jiménez, Rosa Pilla, Damián Socasi, Franklin Caballero, Javier Jeréz, Jazmina Jeréz, Silvana Natividad, Juan Pambacho, Segundo Pilla, Zoila Masaquiza.		
<b>ANÁLISIS</b>	<b>SIMILITUD</b>	<b>NO SIMILITUD</b>
<b>¿En qué festividad se consume este plato?</b>		
Se consume en celebraciones festivas y rituales, su consumo sobresale en los matrimonios debido a que representa la unión de la pareja de novios y la de sus familias.	Todos coinciden con la respuesta.	Ninguna

<b>¿Con qué ingredientes se elabora el plato?</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maíz de mote</li> <li>- Habas tiernas</li> <li>- Fréjol</li> <li>- Mellocos</li> </ul>	Todos coinciden.	4  entrevistados añaden más Granos como arveja o tostado.
<b>¿Cómo se prepara el plato?</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los granos se cocinan por separado, estos pueden ser tiernos o granos secos. Dependiendo esto durará la cocción, el que más se demora suele ser el maíz de mote. Para preparar este grano se debe dejar en remojo el día anterior y ponerlo a cocinar durante 8 horas aproximadamente, dependiendo la cantidad que se desee.</li> <li>- Cuando cada grano ha sido cocinado se incorporan todos y se sirve como aperitivo en las diferentes celebraciones, sin olvidar que en los matrimonios es en donde más significado y consumo tiene.</li> </ul>	Todos coinciden	Ninguna
<b>¿Qué utensilios se usan en la preparación?</b>		
- Ollas de aluminio	Todos coinciden	Ninguna
- Cuchara de palo		
<b>¿Ha cambiado la preparación de este plato actualmente, por qué?</b>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si se ha notado un cambio importante en el método de cocción, quienes cocinaban antiguamente lo hacían en ollas de barro y en leña. Actualmente se hace en cocinas a gas y ollas de aluminio. El sabor ya no es el mismo y las nuevas generaciones poco a poco van dejando de consumir este tipo de comida debido a que prefieren consumir cosas que se preparan más rápido.</li> <li>- Antes todos los ingredientes eran cosechados en los huertos de la comunidad, hoy en día ya no se producen tantos granos por eso se compran de otro lado.</li> </ul>	<p>Todos coinciden</p>	<p>Ninguna</p>
--	------------------------	----------------

Fuente: Autores

## Conclusiones

El estudio gastronómico de la parroquia de Salasaca generó interés por sus habitantes debido a que antes no se ha dado la importancia pertinente para conocer sus raíces, razón por la cual son muy reservados en sus conocimientos.

La información teórica de la cultura gastronómica del pueblo Salasaca es escasa, razón por la cual hay gran desconocimiento de su riqueza culinaria, esto ha contribuido a que de desvalore las raíces heredadas por sus antepasados.

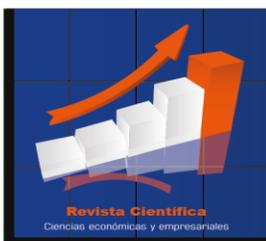
Las prácticas culinarias tradicionales de Salasaca representan un legado ancestral y valor cultural para los grupos étnicos de Ecuador. No obstante, la adopción de costumbres foráneas ha generado pérdida de identidad de este pueblo.

La estandarización de preparaciones tradicionales está sujeta a modificaciones al tratarse del acervo colectivo de un pueblo, transmitidos en forma oral de generación en generación. Por lo que establecer medidas de peso, temperaturas o técnicas modernas desvinculan la cocina de sus raíces ancestrales.

La socialización a través de un documental permitirá apreciar en tiempo corto la diversidad de saberes de la cocina de un pueblo milenario, aquellos usos que enriquecen su cultura y por la globalización han sido excluidos. De esta forma capta el interés del espectador incitándolo a que visite esta parroquia.

## Referencias

1. Caballero, F. (2018). Gastronomía de Salasaca [Entrevista] (03 05 2018).
2. CIDAP, C. D. D. (2016). Cuy, conejo y mote casado para los difuntos. Ambato: s.n.
3. Clasa, G. (2007). Multidiccionario Actual. Bogotá: Panamericana Formas e Impresos S.A.
4. Cotopaxi, G., (2015). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial Cotopaxi 2025. [En línea] Disponible en: [http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal\\_sni/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001\\_final-pdyot-cotopaxi-2015\\_17-08-2015\\_18-17-17.pdf](http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal_sni/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_final-pdyot-cotopaxi-2015_17-08-2015_18-17-17.pdf) [último acceso: 12 2017].
5. Creswell citado en Sampieri, (2014). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill Educations
6. Enríquez, P. (2013). Etnias del Ecuador. [En línea] Disponible en: <http://pamenriquez.blogspot.com/2013/04/pueblo-salasaca.html>[Último [acceso: 05 2018].
7. Jaramillo, M. (2008). Elaboración de un producto turístico comunitario para Patuloma, parroquia Salasaca, Cantón Pelileo, Provincia de Tungurahua. Riobamba: s.n.



8. Jeréz, J. (2018). Gastronomía del pueblo Salasaca [Entrevista] (03 05 2018).
9. Océano, G., (s.f.) Enciclopedia del ecuador. España: mmii editorial Océano.
10. Sampieri, R. H. (2014). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill Educations.
11. Scheller citado en Naranjo V. (1992). La cultura popular en el Ecuador. Tomo VII. Tungurahua ed. s.l.: CIDAP

## References

1. Caballero, F. (2018). Gastronomy of Salasaca [Interview] (03 05 2018).
2. CIDAP, C. D. D. (2016). Guinea pig, rabbit and nickname married for the deceased. Ambato: s.n.
3. Clasa, G. (2007). Current multditionary. Bogotá: Panamericana Formas e Impresos S.A.
4. Cotopaxi, G., (2015). Cotopaxi 2025 territorial development and planning plan. [Online] Available at: [http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal\\_sni/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001\\_final-pdyot-cotopaxi-2015\\_17-08-2015\\_18\\_-17-17.pdf](http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal_sni/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_final-pdyot-cotopaxi-2015_17-08-2015_18_-17-17.pdf) [last access: 12 2017].
5. Creswell cited in Sampieri, (2014). Investigation methodology. Mexico: McGraw Hill Educations
6. Enriquez, P. (2013). Ethnic groups of Ecuador. [Online] Available at: <http://pamenriquez.blogspot.com/2013/04/pueblo-salasaca.html>[Last [access: 05 2018].
7. Jaramillo, M. (2008). Development of a community tourism product for Patuloma, Salasaca Parish, Pelileo Canton, Tungurahua Province. Riobamba: s.n.
8. Jeréz, J. (2018). Gastronomy of the Salasaca people [Interview] (03 05 2018).
9. Ocean, G., (s.f.) Encyclopedia of Ecuador. Spain: mmii editorial Ocean.

10. Sampieri, R. H. (2014). Investigation methodology. Mexico: McGraw Hill Educations.
11. Scheller cited in Naranjo V. (1992). Popular culture in Ecuador. Volume VII Tungurahua ed. s.l .: CIDAP

©2019 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).