

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

**Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Administración
de Empresas Gastronómicas**

**Análisis de las técnicas ancestrales gastronómicas americanas y su
relación en la preparación del cuy del cantón Penipe provincia de
Chimborazo**

AUTOR:

Vega Viscarra Gissela Alejandra

DIRECTOR:

Ing. Carlos Urquiza

Quito-Ecuador

Noviembre - 2015

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “Análisis de las técnicas ancestrales gastronómicas americanas y su relación en la preparación del cuy del cantón Penipe provincia de Chimborazo”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora del presente trabajo de investigación. Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

.....
Vega Viscarra Gissela Alejandra

Noviembre 2015

DEDICATORIA

Agradezco ante todo a Dios, a mis padres por su apoyo durante toda mi vida estudiantil, por estar a mi lado y sobre todo por haber creído en mí persona, también agradezco a mis amigos; ya que fueron mi apoyo durante la carrera, asimismo a mis amigos del trabajo que siempre me apoyaron, siendo todos ellos mis pilares para salir adelante aun cuando existieron inconvenientes al elaborar la tesis.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar agradezco a Dios, sin el nada es posible a mi familia, a mí misma no solo crecí como persona sino que me hicieron desarrollar valores, ya que no perdí la fe para culminar esta etapa de la vida; sin su ayuda no se hubiera podido cristalizar.

Muchas gracias a todas las personas que forman parte de mi vida y hacen que sea mejor cada día.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARTA AL DIRECTOR.....	II
AUTORÍA	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTOS	v
.....	x
CAPÍTULO I	14
1. INTRODUCCIÓN	14
1.1 Justificación.....	16
1.2 Planteamiento y definición del problema.....	17
1.2.1 Planteamiento del problema.....	17
1.2.3 Definición del Problema.....	18
1.3 Objetivos	19
1.3.1 Objetivo General	19
1.3.2 Objetivos Específicos	19
CAPÍTULO II	20
2. MARCO TEÓRICO.....	20
2.1 Antecedentes Históricos del Cuy.....	20
2.2 El Cuy (Cobayo)	21
2.3 Descripción del Cuy	21
2.3.1 Descripción Zoológica	21
2.3.2 Características Morfológicas	22
2.4 Tipos de cuy consumidos en Ecuador.....	23
2.4.1 El mejorado	23
2.4.2 Cuy criollo.....	23
2.4.3 Línea Inti.....	24

2.4.4 Línea Andina	24
2.5 Propiedades del Cuy	24
2.5.1 Utilización del cuy como alimento	24
2.6 Valor nutricional del cuy	25
2.7 Productos del cuy	26
2.8 Técnicas y métodos utilizados.....	27
2.8.1 Métodos de cocción.....	27
2.8.2 Cocción en elementos húmedos	27
2.8.3 Cocción por convención o la cocción en elementos gaseoso	27
2.8.4 Cocción en seco.....	28
2.8.5Cocción de elementos grasos	29
2.9 Técnicas de cocción	29
2.9.1 Cocción en líquido cocer o hervir	29
2.9.2 Cocción al seco	30
2.9.3 Cocción en grasa	30
2.10 El cuy en la cocina sudamericana	31
2.11 El cuy en la cocina tradicional en el Ecuador	32
2.12 EL Cuy en la cocina Prehispánica.....	33
2.13 La cocina en la época de la Conquista.....	34
2.14 Sabores Ecuatorianos de la sierra	36
2.15 Presencia del Cuy en el Ecuador	37
2.16 Aplicación del cuy en aspectos culturales	39
2.16.1 Aplicación del cuy como contexto mágico – religioso.....	40
2.17 El cuy en la comida festiva y el calendario ritual.....	41

2.18 El cuy y su empleo terapéutico.....	42
CAPÍTULO III	43
3. MARCO METODOLÓGICO	43
3.1 Diagnóstico.....	43
3.1.2 Tipo de estudio.....	44
3.1.2 Investigación de campo.....	44
3.3 Paradigma de investigación. (Cuantitativo – cualitativo)	44
3.3.1 Método Cuantitativo	44
3.3.2 Método Cualitativo.....	45
3.4 Método Analítico.....	45
3.5 Población y muestra	46
3.5.1 Población.....	46
3.5.2 Muestra	46
3.5.3 Muestra realizada	46
3.6 Métodos y muestreo	47
3.7 Método analítico –sintético	47
3.8 Técnicas de Investigación	47
3.8.1 Entrevista	48
3.9 Plan de recolección de información.....	49
3.10 Procesamiento de datos.....	49
3.11 Diseño instrumentos de recolección de información	49
CAPITULO IV	50
4. RESULTADOS E INTERPRETACIÓN	50
4.1 Diagnósticos.....	50
4.1.2 Diagnóstico geográfico	50

4.2 Diagnostico Económico	51
4.2.2 Número de Productores por sector	52
4.3 Diagnóstico Ambiental.....	52
4.4 Diagnóstico Socio-cultural	54
4.4.1 Composición étnica	54
4.5 Diagnóstico Histórico.....	55
4.6.1 Técnicas de cocción ancestrales.....	55
4.6.2 Productos actuales de alto consumo en Penipe.....	58
4.6.3 Utensilios.....	58
4.7 Análisis de platos de cuy, productos y técnicas	64
4.8 Cambios que han producido.....	66
4.9 Análisis de platos de cuy, productos o técnicas remplazados.....	67
4.9.1 Análisis de platos, productos o técnicas evolucionados	67
4.10 Influencia mitológica, gastronómica y tradicional del cuy en relación al cantón Penipe	68
4.11 Trasformación del producto.....	70
4.10 Aplicación de la entrevista.....	78
4.12.1 Análisis general de la entrevista a los propietarios.....	79
4.13 Entrevista a experto	79
4.13.1 Análisis general de entrevista a experto.....	79
4.14 Conclusiones del estudio.....	80
4.15 Propuesta	81
4.15.1 Desarrollo de la guía	81
4.15.2 Introducción	82

4.15.3 Justificación.....	82
4.15.4 Objetivos	83
4.16 Presentación de la Guía	84
4.16.1 Sugerencias de la Guía	84
4.17 Aspecto Ambiental	85
CAPÍTULO V	86
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	86
Conclusiones.....	86
GLOSARIO.....	89
BIBLIOGRAFÍA	91
Fuentes escritas.....	91
Fuentes virtuales.....	93
APÉNDICE.....	94
APÉNDICE 1: Modelo de entrevista a experto	95
APÉNDICE 2: Modelo de entrevista a productores y comercializadores de cuy	99
APÉNDICE 3: Fotorelatoría.....	105
APÉNDICE 4: Resultados de entrevistas a dueños de negocios de comida de cuy	113

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1: Descripción Zoológica del Cuy	22
Cuadro N° 2: Tipos de Cuyes.....	23
Cuadro N° 3: Valor Nutricional del Cuy	25
Cuadro N° 4: Composición Nutritiva.....	25
Cuadro N° 5: Regiones del Ecuador	32
Cuadro N° 6: Inventario de Productos Origen Americano y Europeo.....	35
Cuadro N° 7: Periodo de Integración.....	38
Cuadro N° 8: Principales platos elaborados con Cuy.....	39
Cuadro N° 9 :Diagnostico metodologico.....	43
Cuadro N° 10: Lista de Restaurantes.....	47
Cuadro N° 11: Límites del cantón Penipe.....	50
Cuadro N° 12: Productores de Penipe	52
Cuadro N° 13: Tipos de Elementos Ambientales	53
Cuadro N° 14: Técnicas de Cocción Ancestrales	56
Cuadro N° 15: Baterías de Cocina Mates	59
Cuadro N° 16: Baterías de cocina ollas de cerámica	59
Cuadro N° 17: Baterías de Cocina Cantaros.....	60
Cuadro N° 18: Baterías de Cocina Tinajas.....	60
Cuadro N° 19: Baterías de Cocina Tostadores	61
Cuadro N° 20: Utensilios de Cocina Batanes	62
Cuadro N° 21: Utensilios de Cocina Morteros.....	62
Cuadro N° 22: Utensilios de Cocina Rallador.....	63
Cuadro N° 23: Utensilios de Cocina Coladores.....	63
Cuadro N° 24: Utensilios de Cocina Instrumentos de Corte.....	64
Cuadro N° 25: Utensilios de Cocina Cucharones.....	64
Cuadro N° 26: Técnicas utilizadas (Cuy al Horno)	65
Cuadro N° 27: Técnicas Utilizadas (Cuy Asado)	65
Cuadro N° 28: Técnicas Utilizadas (locro de cuy en olla de barro)	66

Cuadro N° 29: Cambios Existentes	67
Cuadro N° 30: Técnicas Utilizadas Cuy al Horno.....	69
Cuadro N° 31: Receta Cuy Asado.....	70
Cuadro N° 32:Locro de cuy.....	71
Cuadro N°33: Salsa de Maní.....	72
Cuadro N°34: Salsa de Cuy.....	73
Cuadro N°35:Papas Cocidas.....	74
Cuadro N°36:Maíz Tostado	75
Cuadro N°37: Ensalada de lechuga y tomate.....	76
Cuadro N° 38: Lista de Restaurantes.....	78

Índice de Imágenes

Imagen N° 1:Sra. Mariana Pilco.	105
Imagen N° 2: Cocina a base de gas.....	105
Imagen N° 3: Interior de un cuyero.....	106
Imagen N° 4: Cuy	106
Imagen N° 5: Fachada de restaurante “Mami Lauri”	107
Imagen N° 6: Cocina de leña.....	107
Imagen N° 7: Interior del Horno de Leña	108
Imagen N° 8: Exterior del Horno de Leña.....	108
Imagen N° 9: Propietario del Restaurante “Sr. Serafín Medina”	109
Imagen N° 10: Batería de cocina actual	109
Imagen N° 11: Interior de restaurante “Katita”	110
Imagen N° 12: Propietaria de Restaurante “Katita” Sra. Vicenta Pilco	110
Imagen N° 13: Preparación de cuy al Horno de Leña	111
Imagen N° 14: Horno base de leña	111
Imagen N° 15: Cuy a la brasa	112

RESUMEN

El objetivo del presente estudio fue analizar las técnicas ancestrales gastronómicas americanas y su relación en la preparación del cuy a través de una guía para la valorización de la carne del cuy en el cantón Penipe provincia de Chimborazo.

En el transcurso de la investigación se evidenció que las técnicas ancestrales gastronómicas están presentes en la preparación del cuy, tanto es así que se mantienen algunas recetas, utensilios y técnicas ancestrales que permiten salvaguardar una gastronomía rica y de alto potencial turístico.

Penipe, a pesar de la innovación y el desarrollo global, conserva su gastronomía, los restaurantes y paraderos ofrecen comida autóctona de la región promoviendo así el turismo del cantón. En el transcurso de este análisis se propuso una guía de preparación del cuy que contiene técnicas ancestrales con la finalidad de conservar la identidad y cultura ecuatorianas y promover que nuevos investigadores propongan estudios similares, para cuidar de la cultura ancestral que va desapareciendo con la tecnificación y estilo de vida que los seres humanos adquieren, especialmente en áreas urbanas.

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

El cuy es considerado como un animal mamífero, herbívoro, roedor, que ha sido criado desde hace varios siglos por parte de los indígenas, en países como Ecuador, Colombia y Bolivia en los cuales lo emplearon para el consumo propio. En la actualidad se considera como el alimento de las poblaciones rurales y marginales, en las grandes ciudades es considerado como un plato típico exclusivo el cual en ocasiones llega a alcanzar precios elevados.

Debido al gran crecimiento del sector cunicultor y gastronómico en el Ecuador, se ha identificado el requerimiento de desarrollar un estudio de las técnicas ancestrales gastronómicas y su relación en la preparación del cuy en el cantón Penipe, ya que sus actividades culinarias emplean determinadas especerías y condimentos; así como sus procedimientos de preparación utilizados. En el cantón Penipe, el cuy es uno de los platos más tradicionales por el apreciable sabor de su carne y su valor nutritivo ya que la crianza es de economía familiar.

El consumo de este animal no es frecuente y esto a su vez, ha minimizado la posibilidad de que un plato típico sea conocido a pesar de que represente un aporte a la seguridad alimentaria y nutricional de la población ya que posee alrededor de 20.3% de proteínas, 3.5% de grasas que ayudan al desarrollo de las neuronas y membranas celulares. (www.fao.org/)

El presente estudio, pretende determinar cuál es la situación actual del sector cunicultor, la relación existente con las técnicas ancestrales americanas del cuy a través de la determinación de técnicas y procedimientos utilizados en la preparación del cuy, en la ciudad de Penipe; con la finalidad de definir las ventajas y desventajas del sector específico permitiendo de esta manera dejar documentado un tema que no ha sido desarrollado a profundidad.

Para el desarrollo del presente trabajo se han desarrollado cuatro capítulos, detallados a continuación:

En el capítulo I se habla acerca de la introducción general del análisis, describiendo la importancia, justificación, el problema de investigación, objetivos; que servirán de guía para la determinación de las técnicas ancestrales gastronómicas.

En el capítulo II se elabora un marco teórico, que será de ayuda y aporte a la presente tesis, con conceptos relacionados con el tema de investigación.

En el capítulo III se trata de la metodología de la investigación, se determinará el tipo de estudio, métodos y técnicas ancestrales gastronómicas; además se determinarán otras técnicas, tanto primarias como secundarias, las cuales nos permitirán tener un conocimiento más a fondo del tema de investigación; además, se determinarán los hallazgos y resultados obtenidos.

En el capítulo IV se procede a desarrollar la propuesta del estudio, donde se encontrará desarrollado el diagnóstico económico, social, gastronómico y ambiental, transformación del producto, desarrollo de la guía, objetivos, presentación y sugerencias.

1.1 Justificación

El Ecuador, es un país que se caracteriza por tener una variada forma de preparar comidas y bebidas, las cuales se ven enriquecidas por el aporte de las diversas poblaciones y regiones geográficas como son: costa, sierra, oriente y región insular, debido a sus costumbres y tradiciones peculiares. De igual manera existen varios platos típicos que son elaborados con diversos ingredientes en función de sus propias condiciones ambientales de cada zona.

Durante las últimas décadas, el crecimiento del sector cunicultor en el Ecuador, se ha visto identificado por la necesidad de desarrollar un estudio pormenorizado y su relación en la preparación del cuy, con las técnicas ancestrales gastronómicas en la ciudad de Penipe, donde se realiza el estudio específico, ya que es uno de los platos ancestrales de la sierra ecuatoriana.

Por otra parte, es digno de destacarse que el cuy pertenece a la familia de los roedores domésticos, que se encuentran identificados con la vida y costumbres de la población indígena, mestiza y es utilizado también en medicina tradicional, rituales mágicos-religiosos.

De los estudios encontrados en el INEC en el año 2010, se estima que la producción anual de carne de cuy en el Ecuador, bordea las 14 300 toneladas; se consume en distintos lugares de la sierra, existiendo 710 mil viviendas que cuentan con criaderos de cuyes, pero este volumen en la actualidad no abastece la demanda local.

Para que un cuy sea vendido en el mercado a \$8, precio referencial, debe cumplir ciertas especificaciones: el animal debe ser faenado técnicamente, tener una muerte sin dolor, ser desangrado totalmente, no contar con lesiones externas y pesar dos o más libras. Para que el animal llegue a ese peso, debe tener por lo menos tres meses de cuidados desde su nacimiento. (www.explored.com.ec)

Además, el presente estudio pretende evidenciar la preparación, consumo y relación de las técnicas ancestrales en el cuy, las cuales no han sido desarrolladas a profundidad para generar un manual, que contenga las técnicas y procedimientos de

preparación del cuy, el cual contribuirá con la planificación y desarrollo de acciones enfocadas a desarrollar un crecimiento gastronómico innovador, comparado con las practicas ancestrales del Ecuador. La población de Penipe, ubicada en la provincia Chimborazo al ser considerado un lugar de expendio de cuy, con una gran riqueza gastronómica por conservar su forma tradicional en la preparación de sus platos; se beneficiará con este estudio, ya que contará con una Guía astronómica que permitirá potenciar para su consumo del cuy como un plato típico, el impacto económico en este cantón, dinamizando la economía popular y turístico; en el ámbito social, se conservará la identidad gastronómica propia que trascenderá a lo largo de la historia a través de la conservación de utensilios y recetas tradicionales.

1.2 Planteamiento y definición del problema

1.2.1 Planteamiento del problema

El presente estudio, tiene como propósito fundamental realizar un análisis de la preparación gastronómica del cuy y potencializarlo a nivel nacional e internacional como un plato tradicional que forma parte de la identidad cultural de los ecuatorianos.

En un estudio de comercialización realizado en la Escuela Politécnica del Chimborazo (citado por Julio Usca 1998) se determinó que el 6% de la producción de cuyes es vendido directamente por el productor en el mercado, el 54% es captado por los intermediarios, el 26% se lo consume a nivel familiar y el 14% se lo destina como reproductor. La población de cuyes por provincia es muy variada, siendo la provincia de Pichincha la que posee la mayor población. Fuente INEC-5to Censo Agropecuario. (www.agronegocioecuador.ning.com/)

Debido a este panorama, cada vez se están buscando nuevas alternativas de producción de carne de alto valor proteínico, que a su vez no generen altos costos de inversión y producción.

Como parte del crecimiento de la producción de cuyes en el país se ha generado la proliferación de criaderos de tamaño medio, comerciales los cuales en conjunto superan los 20.000 animales en producción. (www.iniap.com.ec)

El MAGAP, durante las últimas décadas, evidencia un interés al campo cunicultor a través de un programa denominado hombro a hombro, proporcionando nuevos conocimientos adecuados para la crianza, reproducción alimentación del cuy a los productores, lo cual ha permitido mejorar los índices productivos y proveer a los mercados de un producto de alta calidad.

1.2.3 Definición del Problema

¿En qué medida el análisis de las técnicas ancestrales americanas y su preparación del cuy en la población de Penipe, provincia de Chimborazo implicaría incrementar su consumo?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Identificar las técnicas ancestrales gastronómicas americanas y su relación en la preparación del cuy mediante la elaboración de una Guía Culinaria para incrementar el consumo en el cantón Penipe provincia de Chimborazo.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Elaborar un diagnóstico situacional considerando antecedentes históricos, condiciones productivas y de preparación del cuy.
- Establecer la producción y comercialización del cuy en el cantón de Penipe Provincia de Chimborazo.
- Determinar las técnicas y procedimientos de la preparación del cuy en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo.
- Diseñar una guía con recetas y procedimientos de la preparación del cuy en el cantón de Penipe, provincia de Chimborazo.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes Históricos del Cuy

El cuy es un roedor originario de América del Sur de la región interandina, la cavicultura o explotación del cuy data desde 4.000 años A.C, fue domesticado por nuestros aborígenes en tiempos pre incásicos mucho antes de la presencia de los europeos. Su uso y consumo abarca a varias culturas como son: Imbayas, Quitus, Salasacas, Puruháes, Cañaris, Panzaleos, Saraguros, Incas, Quechuas, Aymaras, Guaníes, etc. (Estrella.1977, p.321)

La domesticación del cuy se produjo varios años atrás por lo cual es considerado por los ancestros nativos como un legado tradicional. En la Región Sierra la crianza del cuy tiene un alto nivel ya que es destinado para su consumo y es considerado como un plato tradicional en las celebraciones de varias parroquias.

Los cuyes por su adaptación a varias condiciones climáticas pueden ser encontrados en zonas frías como cálidas e incluso hasta en alturas de 4500 metros sobre el nivel del mar.

Es una especie Es una especie que está considerada como originaria de los Andes (Argentina, Bolivia, Chile, Perú, Ecuador). Su explotación data de tiempos muy remotos, puesto que se afirma haber encontrado cuyeros construidos hace más de 10.000 años. Su explotación se aplicaba en gran escala, ya que constituía el principal alimento de los indígenas aún en la época pre- incaica. (Arevalo, 2001)

En algunas áreas andinas y en base a varios relatos se indica que se han encontrado varios restos de cuyes en Ancón, ruinas de Huaycan, Cieneguilla y Mala, zonas pertenecientes al Perú. En las cuales se hallaron cráneos más alargados y estrechos que los actuales, siendo además cóncavos y con la articulación naso-frontal irregular parecida al Cavia Apereá. (www.iniap.gob.ec/)

En el Ecuador es considerado como una de las especies que tiene un alto prestigio, popularidad por lo cual a lo largo de la región Sierra existe la tradición de la crianza del cuy en

especial por parte de las comunidades indígenas lo cual se destina para la preparación y consumo ya que es considerado como un manjar que toma una alta importancia en las principales celebraciones de ciudades, pueblos, parroquias a lo largo de la sierra ecuatoriana. (Castro, 2002, p.17).

2.2 El Cuy (Cobayo)

El cuy es miembro de la especie de los roedores, de cuerpo compacto, patas cortas, pequeñas orejas, cuello muy corto, sin talle cuyo peso se encuentra entre los 400 y 2000 gramos, en la actualidad para su consumo puede oscilar entre (500 y 1000) gramos. La longitud corporal es de 20 cm. Es muy prolífico, puede tener 2 a 4 crías o máximo 8 crías por parto, las crías nacen completas a las pocas horas comienzan a correr y empiezan a comer sólidos aproximadamente dos horas después de su nacimiento.

La vida útil de un cuy puede alcanzar los 4 años de edad o como máximo de 7 a 8 años. Sus hábitos alimenticios son diurnos y nocturnos lo cual es beneficioso para su crecimiento acelerado hacia la adultez.

Su alimentación es a base de forraje verde de preferencia fresco. Es un animal exclusivamente terrestre de carácter asustadizo no posee defensas contra los depredadores que lo asechan su única defensa es una rápida y zigzagueante carrera al momento de escapar de su enemigo hasta llegar a su escondite o cueva (Cruz, 2008, pág. 7)

2.3 Descripción del Cuy

2.3.1 Descripción Zoológica

El cuy es una especie herbívora que posee dos tipos de digestión: la enzimática, la cual se encuentra a nivel del estómago y la microbiana que está a nivel del ciego. Estos animales pueden ser únicamente herbívoros o aceptar una alimentación suplementada utilizando componentes equilibrados. La descripción zoológica se la gráfica en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1: Descripción Zoológica del Cuy

Fuente: (Mellisho, 2010).

Característica	Descripción
Nombre científico	Cavia porcellus
Reino	Animalia
Filo	Chordata
Clase	Mammalia
Orden	Rodentia
Familia	Caviidae
Género	Cavia
Especie	C. porcellus
Phylum	Vertebrata
Sub-Phylum	Gnathostomata

2.3.2 Características Morfológicas

Descripción de las partes del cuerpo de los cuyes, de acuerdo a aspectos morfológicas:

Cabeza: Relativamente grande en relación a su volumen corporal, de forma cónica y de longitud variable de acuerdo al tipo de animal. Las orejas por lo general son caídas, aunque existen animales que tienen las orejas paradas porque son más pequeñas, casi desnudas pero bastante irrigadas. (www.fao.org/)

Cuello: Es grueso, musculoso y bien insertado al cuerpo, conformado por siete vértebras de las cuales el atlas y el axis están bien desarrollados. (www.fao.org/)

Tronco: De forma cilíndrica y está conformada por 13 vértebras dorsales que sujetan un par de costillas articulándose con el esternón, las 3 últimas son flotantes. (www.fao.org/)

Abdomen: Tiene como base anatómica a 7 vértebras lumbares, es de gran volumen y capacidad. (www.fao.org/)

Extremidades: Son en general cortas, siendo los miembros anteriores más cortos que los posteriores. Ambos terminan en dedos, provistos de uñas cortas en los anteriores; grandes y gruesas en las posteriores. (www.fao.org/)

2.4 Tipos de cuy consumidos en Ecuador

En el país se encuentran con mayor incidencia los siguientes genotipos de cuyes como son: el criollo, mejorado y mestizo pero al parecer con la tecnificación de los procesos de mejora genética se ha implementado el cruce de líneas de cuy resultando líneas más productivas y prolíficas como son la línea inti.

Cuadro N° 2: Tipos de Cuyes

Fuente:(www.fao.org/)

Tipos de cuyes	Peso (g)		
	Nacimiento	Destete	Tres meses
Ecuador			
Criollo	127,31	257,69	637,69
Peruano puro	145,75	298,88	853,89
Mestizo	137,63	288,42	847,78

2.4.1 El mejorado

Esta línea del cuy es una de las más sobresalientes a nivel rural, ya sea por el tipo de crianza, la cual se la realiza de manera familiar con un presupuesto bajo; estos animalitos se desarrollan sin mayor requerimientos, tiene un buen proceder productivo al ser cruzado con cuyes mejorados de líneas precoces.

2.4.2 Cuy criollo

Es el cuy criollo, sometido a una serie de procesos de perfeccionamiento genético. Es precoz por efecto de la selección. En el Ecuador las labores sobre el cuy se

iniciaron en 1996, con la evaluación de germoplasma de diferente eco- tipos muestreados a nivel nacional.

2.4.3 Línea Inti

Seleccionada por su prolificidad (3,9 crías por parto); consigue un mayor número de crías por unidad de tiempo, por efecto un mejor aprovechamiento de producción; mayor frecuencia de presentación de celo post parto (84%) en cotejo con otras líneas de cuy. Su aspecto principalmente es de color blanco.

2.4.4 Línea Andina

Seleccionada por su precocidad y corregida por el número de crías nacidas, es una de las razas que mejor se acondiciona a nivel de productores, logrando los más altos índices de subsistencia. Alcanza en promedio un peso de 800 gr. a las diez semanas de edad, con una prolificidad de 3 o 2 crías por parto; en cuanto a su pelaje prevalece el color bayo (amarillo) entero o combinado con el blanco. Las 27 líneas de cuy denominado Perú e Inti, han sido evaluadas en varios ecosistemas del Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia patentando adaptabilidad y capacidad mejorada del linaje al cruzarse con hembras nativas. (www.iniap.gob.ec/)

2.5 Propiedades del Cuy

2.5.1 Utilización del cuy como alimento

La carne de cuy tiene una fuente de proteína mayor a otras carnes; además contiene sustancias esenciales para el ser humano como el Ácido Graso Araquidónico (AA) y Ácido Graso Docosahexaenoico (DHA) que no se encuentra en otras carnes, sustancias que permiten el desarrollo de las neuronas cerebrales y membranas celulares. (www.fao.org/)

La carne del cuy ocupa el primer lugar en la escala comparativa con otras carnes (res, oveja, chancho, gallina fundamentalmente) tanto en lo referente a sabor como a valor proteínico. Dicen que la carne del cuy es la más pura, la más “caliente” la más nutritiva de todas las carnes. Pensamos que por estos motivos, el nivel de consumo es alto. (Cobo, 1956, pág. 54)

El consumo del cuy es alto y esto se debe a los nutrientes que ofrece su carne, la misma que debe ser aprovechada en una dieta balanceada, ya que tiene bajo contenido de colesterol y triglicéridos; posee una gran cantidad de vitaminas, minerales y colágeno.

2.6 Valor nutricional del cuy

La carne de cuy puede contribuir a cubrir los requerimientos de proteínas de tipo animal en las familias. Su aporte de hierro es importante para las madres y niños.

Cuadro N° 3: Valor Nutricional del Cuy

Fuente: (Universidad Nacional Agraria Molina, 2010).

Nota: La composición nutritiva en 100 gr.

Especie	Proteína	Grasa %	ED(kcal)
Cuy	20,3	7,8	960
Conejo	20,4	8,0	1590
Cabra	18,7	9,4	1650
Ave	18,2	10,2	1700
Vacuno	18,7	18,2	2440
Porcino	12,4	35,8	3760
Ovino	18,2	19,4	2530

Cuadro N° 4: Composición Nutritiva

Fuente: (Instituto Nacional de Nutrición, 2010).

Nota: La composición nutritiva en 100 gr

COMPONENTES	CONTENIDO	UNIDADES
Grasas	7.8	g
Agua	77.1	g
Proteínas	20.3	g
Calorías	107	cal
Calcio	27	mg
Fosforo	184	mg

Hierro	3.2	mg
Tiamina	0.08	mg
Riboflavina	0.15	mg
Niacina	5.43	mg

2.7 Productos del cuy

2.7.1 Carne

Imagen N° 1: Carne de Cuy



Fuente: RMR-PRIGEDS, 2010

La carne de cuy se caracteriza por contener 19.1% de proteína y 7.41% de grasa.

Sin embargo el cuy es utilizado para:

- En medicina tradicional (Recuperación de partos, enfermedad etc.)
- Ritos mágicos y religioso
- Es usado como abono e insumo para otros animales.
- Mascotas
- Como animal de experimentación de laboratorio.

El cuy, como producto alimenticio nativo y de alto valor proteico, puede constituirse en un elemento de gran importancia, para contribuir a solucionar las dietas alimentarias del país.

La carne de cuy, cuyo sabor está a mitad de camino entre el conejo y el pollo, es particularmente nutritiva y posee más de 20% de proteínas, es de fácil digestión, rica en hierro y con muy poca grasa. (Lazo, 2014, pág. 1)

La carne del cuy tiene un alto contenido nutricional que aporta al ser humano y que puede formar parte de una dieta balanceada.

2.8 Técnicas y métodos utilizados

2.8.1 Métodos de cocción

El cuy en el Ecuador y en las comunidades indígenas y mestizas se lo elabora utilizando estas cuatro técnicas: se asa, se hierve, se fríe y se lo pone al horno. Sin ninguna duda el plato rey es el “cuy asado”; sin embargo, el cuy al horno toma relevancia gastronómica, ya que el horno en la casa indígena es común y muy utilizado; Por otra parte, el cuy frito es otra forma de elaboración más rápida. (Achetti, 1992, págs. 64-65)

El método de cocción, es denominado como la transformación de un alimento ya sea carne, fruta o verduras etc. Realizada por acción del calor para hacerlos más digeribles y apetitosos. Los sistemas de cocción son:

- Cocción en elemento húmedo
- Cocción en elemento gaseoso
- Cocción en seco
- Cocción en elemento graso

2.8.2 Cocción en elementos húmedos

Por lo tanto el arte culinario se reduce a la utilización de estas técnicas de cocción.

Mediante esta cocción se modifica la composición química y contextura física de los alimentos, logrando resultados distintos al sumergir los alimentos en agua fría y en agua hirviendo.

2.8.3 Cocción por convención o la cocción en elementos gaseoso

En esta técnica difiere mucho la cocción si es un vegetal seco, por ejemplo al utilizar agua fría se evitará el encallamiento en la superficie; en el caso de un género cárnico de ave, la inmersión es en agua fría para eludir la trabazón ya que al realizarlo en agua caliente se endurece la superficie y aunque se conserva mejor los principios nutritivos, se necesita un tiempo más prolongado de cocción. (www.antonio-acaride.blogspot.com/)

Este tipo de cocción se basa en cocinar un producto gracias a la acción de las temperaturas altas del aire que rodea. Las corrientes de aire actúan en el producto como son: por radiación o por movimiento produciéndose de esta manera ablandamiento y conservación de su jugosidad.

2.8.4 Cocción en seco

Normalmente este proceso se realiza acompañado de un poco de grasa y elevadas temperaturas ya sea por la cocción directa sobre una plancha caliente o por la acción de un horno dando lugar a la caramelización o reacciones de Maillard, otorgando características de sabor y aromas atractivos al conglomerado de sentidos. (www.antonio-acaride.blogspot.com/)

Se basa en la incorporación de altas temperaturas de aire, las cuales permiten cocinar los alimentos sin ningún tipo de grasa adicional ya que se forma una costra preservando su sabor y nutrientes, este tipo de cocción es más usado en géneros cárnicos, asado, al horno, en parrilla, a la brasa o a la plancha.

Asimismo, es un método de los más prácticos por la variedad de preparaciones que se pueden obtener, aunque es más usado en la repostería, ya que el horno encapsula la temperatura.

El asado a la parrilla se realiza en un asador tradicional en el cual los alimentos son cocinados al carbón o en leña, este método se lo sigue ocupando en la actualidad por su facilidad de aplicación; se coloca los alimentos sobre unas varillas y debajo el

calor (carbón encendido), por lo general sometiendo géneros cárnicos combinados de vegetales.

El asado a la brasa se utiliza con géneros cárnicos aplicado en unas capsulas parecidas al horno pero por debajo se enciende carbón, el alimento es colocado en una especie de espada que gira 360° traspasando la cocción y desengrasando el alimento.

El asado a la plancha consiste en someter el producto sobre una plancha de metal para su cocción. . (www.antonio-acaride.blogspot.com/)

2.8.5 Cocción de elementos grasos

Este tipo de cocción se elabora a partir de una grasa adicional ya sea este aceite de oliva, grasa de semillas o incluso mantequilla, esta última no debe sobrepasar los 120°C.

En este método se evidencia la pérdida de jugos, dando una capa de protección o sellado al alimento.

Para realizar este tipo de cocción se pone un alimento natural, apanado o rebozado sobre cierta cantidad de aceite caliente a temperatura de 180° C. para que el alimento selle y evite pérdidas nutritivas, en esta cocción no se debe utilizar pedazos muy grandes sino raciones pequeñas o el alimento quedaría crudo por dentro, por la aplicación de abundante aceite. . (www.antonio-acaride.blogspot.com/)

2.9 Técnicas de cocción

2.9.1 Cocción en líquido cocer o hervir

Hervir: consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido (generalmente en agua o caldo) en ebullición durante un cierto tiempo, éste dependerá de los alimentos a cocinar. (www.elgourmet.cl/)

Hervir: Fuego directo (+) Recipiente (+) Agua (+)

2.9.2 Cocción al seco

Hornear: cocción al horno; también se puede aplicar la cocción al grill, gratinando los alimentos por encima con ayuda del horno.

Asar: Cocción al horno, con variaciones, ocupando la varilla giratoria, o con un poco de agua o lo tradicional envuelto en papel. . (www.elgourmet.cl/)

Asar: Fuego directo (+): Recipiente (-): Agua (-)

2.9.3 Cocción en grasa

Freír: poner un alimento en una sartén con abundante cantidad de aceite o grasa; los distintos tipos de fritura varían, pero si el aceite está en fuego alto, el alimento se sellará mucho más rápido evitando absorberlo, y en caso contrario, si el aceite está en fuego lento tendrá una cocción interior. . (www.elgourmet.cl/)

Además en el Ecuador existen otras técnicas, que son: freír y hornear; la utilización del horno; no es solamente para la elaboración de pan sino también para la preparación de carnes.

Estos criterios adicionales nos permiten por lo tanto, establecer la siguiente clasificación: (Achetti, 1992, pág.65)

Hervir: Fuego directo (+): Recipiente (+): Agua (+): Grasa (-)

Asar: Fuego directo (+): Recipiente (-): Agua (-): Grasa (-)

Freír: Fuego directo (+): Recipiente (+): Agua (-): Grasa (+)

Hornear: Fuego directo (-): Recipiente (-): Agua (-): Grasa (-)

2.10 El cuy en la cocina sudamericana

Los pobladores de América del Sur estudiaron su entorno y seleccionaron, plantas, productos y semillas que se convirtieron en parte de su dieta, generando de esta manera procesos simbólicos en las costumbres y tradiciones que se establecieron en cada país, permitiendo crear sistemas gastronómicos en el cual se usaban ingredientes de la zona como: papa, maíz, quinua, mashua, zapallo, melloco y frejol ya que son productos que se encontraban en la cotidianidad de su vida, dentro de este proceso se incluyeron animales domésticos como el cuy, que sin lugar a duda formaron parte de su dieta.

La cocina es una actividad cotidiana siendo este un vínculo del pasado y presente del país, en donde hombres y mujeres han dedicado tiempo y esfuerzo en desarrollar recetas en las que se incluyen sabores, olores, colores, texturas; constituye un conjunto de técnicas y artefactos, que proporcionan un lenguaje y arte culinario sorprendente que puede romper barreras.

Cada país y región ha creado recetas y manjares; enriqueciendo el patrimonio intangible es por esta razón que la gastronomía propia del continente sudamericano se define por ser, al igual que su cultura una fusión de pueblos, de experiencias y de gustos, saberes dentro de las cuales están inmersa referencias africanas, españolas, italianas y orientales. (Pazos, 2010, pág. 42)

La comida forma parte de la cultura y tradición de un pueblo, se encuentran asociadas a un proceso y tecnificación integral en que se unen los sabores, colores y texturas permitiendo que una comida sea apetecible y satisfactoria al paladar.

Muchas de las recetas tradicionales no han sido registradas, sino por el contrario se van aprendiendo o mirando y poniendo en práctica, pues el arte de cocinar se

trasmite de generación en generación, siendo este uno de los legados más grandes de un país, sin embargo en la actualidad dichas técnicas se han modificado, creando brechas entre lo tradicional y lo moderno, no obstante varios países de la región han realizado eventos que promueven la conservación de las raíces sudamericanas.

2.11 El cuy en la cocina tradicional en el Ecuador

La cocina tradicional en el Ecuador ha sido uno de los ejes centrales del país, ya que es considerada como la acumulación de experiencias, saberes, conocimientos y relatos, que son fruto de un análisis y preservación que son elementos patrimoniales, que forman parte de la cotidianidad de la cultura de un país.

En la cocina, se registran modos de vida, preferencia, cosmovisiones, prohibiciones, patrones, hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen potencialidad de incidir en la configuración de la historia de pueblos, al consentir lecturas de la especialidad de los espacios sociales y de las condiciones históricas, culturales, ambientales, económicas e incluso políticas (Unigarro, 2010, pág. 15)

La cocina es, sin lugar a duda uno de los referentes más grandes de la historia que busca dar a conocer al mundo sus raíces, su cultura y tradición, que son plasmados en los platos más tradicionales en este caso el plato elaborado con cuy. La supervivencia del arte culinario es una realidad indiscutible siempre y cuando se traspase de generación a generación.

La cocina Ecuatoriana es variada y diversa ya que se cuenta con cuatro regiones que aporta un gran valor gastronómico.

Cuadro N° 5: Regiones del Ecuador

Elaborado: Gissela Vega
Fuente: Unigarro, C. (2010).

Regiones	Descripción
Costa	La comida costeña esta relaciona a productos del mar dentro de los cuales está el pescado, camarones, y más productos tropicales como plátano, cocos, yuca entre otros. Que forma parte de platos como el encebollado, encocado, pescado frito, ceviche, corbiche.
Sierra	En la sierra la comida se centran en granos, carnes, tubérculos, vegetales, entre otros.

	Que permiten crear platos con alto contenido proteínico dentro de los cuales están arroz de cebada, morocho, yahuarlocro, fritada, cuy entre otros.
Amazonia	La región amazónica es la reserva más grande de especies y animales; la comida está relacionada a vegetales y animales silvestres dentro de la platos típicos esta la tilapia, el chonta curó.
Insular	La comida de esta región es variada ya que se utilizan productos marinos, los alimentos son mezclados con vegetales, verduras y frutos de la zona y de la temporada.

La gastronomía del Ecuador es rica, variada, llena de sabor, esto se debe a la gran variedad de productos que existen, lo que permite una diversidad de ingredientes que forman parte de sabores, colores y texturas inolvidables. En la cocina ecuatoriana se utiliza especias como: ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor característico a sus platos. Toque que ha evolucionado a través del tiempo pero que de cierta forma no ha perdido la esencia, están plasmados en nuestra memoria colectiva y se mantienen como parte de la cocina nacional, a pesar de que existe influencia de otros países y tendencias de consumo; en el Ecuador se mantienen los platos típicos como medida para rescatar y preservar nuestra cultura.

La memoria de nuestras cocinas tradicionales es parte de nuestras vida; la modernidad expresada en la compulsión e imposición de la moda quiere dominar el presente, la cocina donde se imprime supremacía del individualismo, es decir situar al cocinero–autor por encima de la cocina tradicional como fuente o referente de origen, posterga arbitrariamente la Importancia del pasado y la historia. (Pazos, 2010, pág. 245)

2.12 El cuy en la cocina Prehispánica

Desde el comienzo, la formación del territorio ecuatoriano, ha atravesado por varios cambios que han sido experimentados y van desde el proceso histórico, según Eduardo Estrella este proceso hace que el Ecuador tenga diferencias, similitudes, cosmovisiones, modos de ser y estar en el mundo a partir de una originaria presencia indígena; pasando más adelante por el encuentros como: procesos de conquista, colonización, formación de la Republica.

Por otra parte, debido al asentamiento e influencia de varios grupos étnicos, se procreó una cocina variada ya sea por distintos parajes de la historia; encabezando la población indígena, afro ecuatoriana y el largo proceso de mestizaje, generando una diversidad étnica importante.

En la época prehispánica se reconoce algunos grupos étnicos que son:

[...] los grupos humanos más importantes de la costa fueron los siguientes: a) Pueblos marinos: confederación de los mercaderes o Manteños, Puneños y Huancavilcas (Manabí y Guayas), b) Caraques (al norte de Manabí y Esmeraldas); c) Colinas (al norte de Esmeraldas); d) Serranos: Cayapas, Campaces o colorados (interior del Litoral); e) Chonos (Daule); f) Malabas (interior de Esmeraldas) y g) Yumbos (noroccidente de Pichincha). La sierra estuvo habitada por diversos pueblos organizados en cacicazgos o señoríos: a) Quillacingas (Carchi); b) Pastos (Carchi e Imbabura); c) Caras (sur de Imbabura y Pichincha); d) Panzaleos (sur de Pichincha y Cotopaxi), e) Puruháes (Tungurahua, Chimborazo); f) Cañaris (Cañar y Azuay) y g) Paltas (Loja). (Estrella, 1977, pág. 23)

Las primeras fuentes alimenticias de los pobladores americanos son: cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, etc.

2.13 La cocina en época de la Conquista

En el proceso etnohistórico del Ecuador gracias a Eduardo Estrella se pudo elaborar un inventario culinario, el cual nos permite conocer más sobre los alimentos que fueron de origen vegetal y animal de procedencia americana ancestral prehispánica y la introducción de nuevos aportes alimenticios traídos en el proceso de colonización europea, específicamente, española; indudablemente hubo cambio en la dieta americana .

La colonización produjo una transformación del modelo productivo y muchos vegetales nativos fueron reemplazados por otros introducidos, quedando relegados a una producción o consumo local, como “alimento de indios”. Dada la dinámica cultural de este proceso, el maíz, la papa, se incorporaron a la alimentación mundial como un valioso aporte americano, y otros cultivos introducidos como el trigo, arroz, cebada, plátano, etc., se incorporaron y fueron adoptados como propios de la cultura aborígen (Estrella, 1977, pág. 6)

Con la transculturalidad europea hacia pueblos americanos; tomando en cuenta el nuevo régimen se transforman los hábitos alimenticios dejando de lado algunos alimentos de consumo indígena; e introduciendo alimentos como: trigo, otro tipo de carnes y cereales etc. En general se dio un cambio a la dieta que hasta ese momento mantenía la población prehispánica.

A continuación se da a conocer una lista del inventario culinario de productos de origen americano y de origen europeo:

Cuadro N° 6: Inventario de Productos Origen Americano y Europeo

Fuente: Unigarro, C. (2010).

Alimentos nativos	Alimentos introducidos
De origen vegetal: Papa, maíz, camote, achira, oca, mashua, melloco, fréjol, porotón, maní, ají, cacao, tomate, quinua, berro, tomate, aguacate, sambo, zapallo, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, chirimoya, palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o tazo, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano, uva, mora, ciruela, granadilla, guayaba, mortino, naranjilla, entre otros	De origen vegetal: Trigo, cebada, arroz, plátano, caña de azúcar, col, lechuga, alverja, lenteja, haba, naranja, limón, durazno, higo, mango, mora, pimienta, comino, ajo, perejil, culantro, hierba luisa, arrayán, manzana, fideos, aceite, entre otros.
De origen animal Cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, etc.	De origen animal Gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, etc.
Cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, etc.	Gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, etc.

Los primeros conquistadores según afirma Gonzáles Suárez observaron este roedor a lo largo de las poblaciones de la serranía ecuatoriana, los españoles lo llamaron “cori” al cuy, y fue visto en varias poblaciones de la costa, dentro de las casas de los indios. En la segunda mitad del siglo XVI se describe la abundancia de cuyes en varias poblaciones de la sierra.

Sin embargo este tipo de animal se encontraba en convivencia en las casas con los indígenas pero no era una comida de consumo habitual sino más bien una comida

especial ya conmemoraba algún acontecimiento familiar o comunitario, se comía en varias preparaciones “comen indios” anota el cronista Cobo En algunos casos la carne de cuy era de uso exclusivo indígena ya que los españoles veían a este animal con indiferencia por la relación que tenía con los roedores. (Estrella, 1977, p. 322)

2.14 Sabores Ecuatorianos de la sierra

Estuardo Estrella Investigador de la obra: “El pan de América” anota en su libro que los diversos sitios ecológicos de la Sierra posibilitaron la variedad de cultivos y la recolección, de la sierra posibilitaron las variedades de cultivos y la recolección en los alrededores de las aldeas, de leña, frutos silvestres, plantas medicinales y tintóreas. En las hoyas interandinas se cultivaron, sobre todo el maíz, la quinua, el frejol y la papa.

La alimentación de las altiplanicies era básicamente vegetal. Comían poquísima carne, y la cacería de venados y osos en los altos paramos tenía como objeto conseguir pieles para vestidos más que para aprovechar la carne de las presas. Mucho antes de la llegada de los incas, aquellos hombres ya conocían a la llama y al cuy solían gustar también de catzos (escarabajitos) y churos (caracoles), costumbre de las chozas indígenas.

Al hacer referencia a estas acotaciones se establece que cada pueblo tiene sus formas de cocinar las cuales se han desarrollado a través de la sabiduría y habilidades que está relacionada con gustos y ocasiones. Que va desde un plato diario hasta platos más elaborados sin embargo son condicionantes que están relacionados entre sí ya que dependen de varios factores para generar platos culinarios exquisitos.

La Sierra Ecuatoriana está conformada por once provincias. Todas mantienen sus costumbres gastronómicas con base en el maíz, lo que varía en cada una es la preparación de los platos.

2.15 Presencia del Cuy en el Ecuador

Como habíamos mencionado anteriormente la presencia del denominado cori al cuy; también el nombre cuy se deriva del quechua, el cual tiene origen en la cordillera de los Andes; además posee un rol importante en la alimentación ya que su carne presenta altos niveles de omega 3, para los europeos la preparación del cuy es considerada como una receta curiosa y exótica.


En Ecuador, Colombia, Perú, Bolivia el cuy es considerado como un alimento ya que posee una fuente importante de proteína animal para los habitantes locales; además se considera como una fuente de ingresos económicos a través de la venta de los excedentes en el mercado.

En el país encontramos los criaderos de cavicultura, ubicados a lo largo de la sierra como: Carchi, Imbabura, Pichincha Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar, Cañar, Loja; también en Costa y Oriente. (Trujillo R, 1994, p.10)

En relación al cuy en el Ecuador, el valor económico del cuy se debe primeramente a la calidad de su alimento y segundo a su uso comercial y médico. En el país la arqueología ha demostrado la presencia de restos óseos de cobayo en excavaciones pertenecientes al Periodo de Desarrollo Regional (500 A.C -500), tal es el caso de las muestras encontradas en sitios de la cultura "Negativo del Carchi " dentro de composteras de cerámica correspondientes a las Culturas Majaji y Cosanga-Pillaro. También en la sierra norte ,en la zona de residencia de los antiguos Caras, se han reportado evidencias de la presencia de este roedor (Orben y Hartman, 1981; Athen 1980, p.119). De Pichincha y Cotopaxi), e) Puruháes (Tungurahua, Chimborazo); f) Cañaris (Cañar y Azuay). (Estrella.1977, p.321)

Cuadro N° 7: Periodo de Integración

Fuente: Gutiérrez, 2002

Cultura	Características	Período de Integración (500 a 1500 d. C.)
Puruhá	<ul style="list-style-type: none">• Ubicación: La provincia de Chimborazo• Su orden social estaba establecido por clases.• Trabajaron con metales especialmente cobre, con él hacían brazaletes, agujas y artefactos de plata: adornos, coronas y aretes.• Se alimentaban principalmente de maíz, cuy y papas domesticaron las llamas a la que también utilizaban para ofrendar a sus dioses.	

A continuación se expone una pequeña lista de los platos principales elaborados a base de cuy en las diferentes provincias de la sierra del Ecuador.

Cuadro N° 8: Principales platos elaborados con Cuy

Elaborado: Gissela Vega

Fuente: (La Ruta del Sabor, 2012)

Regiones	Descripción
Carchi	Cuy Asado: Es un plato típico, muy utilizado en los compromisos sociales familiares y tradicional en las mingas. Contiene papas, lechuga, aguacate.
Imbabura	Cuy frito, acompañado de papas, tostado y encurtido.
Pichincha	Cuy al horno y asado, se lo sirve con papas enteras, peladas, en salsa de maní o pepa de sambo (tostados y molidos), con ensalada de lechugas, cebolla, tomate y culantro.
Cotopaxi	Cuy Asado: comprende un cuy (adobado y asado al carbón), acompañado de papas cocidas con lechuga, tomate y salsa de maní. Colada de cuy Además de la máchica o harina de cebada y el cuy, lleva cebolla, papas y nabo.
Tungurahua	Cuy Asado: Los mejores cuyes asados estos manjares se complementan con una deliciosa salsa de maní, papas y lechuga. ají de cuy, consistente en cuy asado a la brasa, se lo sirve con papas enteras, peladas, en salsa de maní o pepa de sambo (tostados y molidos)
Bolívar	Cuy Asado
Chimborazo	Cuy con Papas: Cuy asado al carbón acompañado de papas cocinadas y encurtido. Locro de cuy: una sopa de papas con cuy, muy rica. Cuy al Horno : se lo sirve con papas cocinadas salsa de maní, lechuga y tomate
Cañar	Papas con cuy: Consiste en papas cocinadas, bañadas en maní se sirve acompañado de mote y ají.
Azuay	Cuy a la Brasa el plato típico del lugar es el cuy con papas acompañado con ají y mote.
Loja	Cuy Asado: Se condimenta con especias. Se acompaña con papa, mote, lechuga y tomate.

2.16 Aplicación del cuy en aspectos culturales

El consumo del cuy se lo realiza desde dos percepciones las mismas que se detallan a continuación:

2.16.1 Consumo cotidiano

El consumo cotidiano se ha convertido en un estilo de vida que está arraigado en la población indígena que mantiene sus costumbres y tradiciones permitiendo que exista una producción de cuyes de auto consumo que satisfaga sus necesidades, sin embargo cada vez las tradiciones se van perdiendo.

“A este consumo se lo conoce como familiar, en donde el promedio de cuyes que se sacrifica son dos veces a la semana en caso de que se terminen las provisiones adquiridas en la ciudad” (Holguín y Cobo, 1956, p.54).

2.16.2 Consumo excepcional

Está inscrito en el contexto de las relaciones sociales y más específicamente en el contexto del sistema productivo del maíz. El cuy es así utilizado para reforzar todo el sistema de relaciones de trabajo. Por un lado, el sistema de ayuda mutua o intercambio de fuerza de trabajo en los periodos que se requiere de mayor cantidad de mano de obra, siembra, deshierbe y cosecha.

En este proceso, también existen halagos con cuyes a las autoridades y funcionarios del Estado que visitan a la comunidad para tenerlos a su favor. O a su vez para relaciones de parentesco (compadrazgo, matrimonios, etc.).

El consumo del cuy puede darse en un contexto festivo-ceremonial que es usado por las comunidades indígenas. (Holguín, y Cobo, 1956, p.55)

El consumo excepcional es diverso en la población indígena, sin embargo, son tradiciones gastronómicas que se van perdiendo con el pasar del tiempo, pero en algunas provincias del país se mantienen el consumo excepcional citado, siendo un factor relevante de análisis para considerar la importancia que tienen los antecesores en la alimentación.

2.16.3 Aplicación del cuy como contexto mágico – religioso

En el contexto mágico – religioso alude a su conjunto de creencias, es decir conceptos que suponen son verdaderos. A su vez, toda creencia indica sistema de pruebas, de confirmaciones empíricas.

El concepto de eficiencia simbólica se da en dos dimensiones:

Los actores tienen una fuerte creencia en la eficiencia de determinadas señales, de determinados signos institucionalizados que condicionan las acciones y el manejo de los rituales asociados. Se desarrolla una sensibilidad hacia determinados símbolos que tienen la capacidad de aludir a situaciones de una gran complejidad. (Holguín y Cobo, 1956, p.56)

Su contexto mágico ha sido usado por años y se mantiene presente como un oráculo que puede anunciar acontecimientos desafortunados como medio de transmisión de información con las cuales se puede tomar medidas para mejorar la salud, y su ciclo de vida, es un factor que está arraigado en las costumbres y tradiciones de un país y que tienen un alto impacto en su cultura.

2.17 El cuy en la comida festiva y el calendario ritual

El plato de cuy es consumido regularmente en el sistema de comidas nacionales; sin embargo también es asociado a la comida festiva y excepcionalmente vinculada con el calendario festivo. Sin lugar a dudas el calendario religioso es asociado con el calendario ritual en las comunidades rurales de la serranía ecuatoriana. En este aspecto tenemos el siguiente esquema:

Reyes: 6 de enero.

Carnaval y miércoles de ceniza: variable; entre la primera

Semana de febrero y primera de marzo.

Semana Santa y Pascuas: variable; entre la segunda

Semana de marzo y la segunda de abril.

Corpus Chisti: variable; entre la última semana de mayo

Y la segunda de junio.

Día de los difuntos: 2 de noviembre

Navidad: 24 de diciembre.

Fin de Año: 31 de diciembre.

No hay que olvidar en el mes de junio tenemos las fiestas de San Pedro, San Pablo y San Juan en toda la sierra.

En cada festividad se observa a los distintos personajes de las romerías populares como son los danzantes, grupos de músicos; los juegos pirotécnicos (castillos, vaca

loca, cohetes, etcétera); Se puede evidenciar la presencia las comidas nativas y criollas como son:

Mote pata, mote pillo, cuy asado, greñoso, tigrillo, hornado, aguado, colada morada, chicha de jora, etc.

Aquellos platos constituyen una parte fundamental de las expresiones festivas que, individualmente o en grupo dan cuenta de lo nuestro. (Pazos, 2010, p.182)

2.18 El Cuy y su empleo terapéutico

En base a datos históricos se puede afirmar que el cuy no fue simplemente un animal destinado a la alimentación de las poblaciones precolombinas, sino considerado un animal sagrado, con el cual los indígenas preincaicos podían comunicarse con sus dioses.

Además, el cuy estaba profundamente integrado a los rituales shamánicos de pronóstico y terapéutico en la medicina andina. Los médicos aborígenes andinos, utilizaron al cobayo, que simboliza a un verdadero oráculo, el cual funciona en la medicina mágica como elemento de predicción futurística, tanto para el diagnóstico del paciente como para la curación de enfermedades. El shaman, realiza el trance, la mística de sobar del cuy, pasando por el cuerpo del paciente. Al sacrificarse el animal, el shaman determina la enfermedad al ser humano identificando los órganos dañados del animal y asociándolos con los órganos del paciente para su curación por lo encontrado; se cree que el animal absorbe los humores enfermizos del paciente como una verdadera radiografía (Achetti, 1992, pág. 196)

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1 Diagnóstico

El estudio diagnóstico permitirá analizar los cambios y tendencias en cuanto a las técnicas ancestrales gastronómicas utilizadas en el cantón Penipe, con el propósito de establecer antecedentes que proporcionarán mejorar su aprovechamiento y servirá de punto de partida para promover acciones mediante la participación y organización de la población.

El estudio diagnóstico consiste en realizar una investigación que presente como factor esencial el adquirir los conocimientos necesarios sobre determinada área, localidad y/o problema, con el propósito de dar soporte a la toma de decisiones para el diseño de la intervención. (Galeana, 1999, pág. 70)

Cuadro N° 9 Diagnóstico metodológico. Fuente: Gissela Vega 2015

Etapa	Método	Herramienta	Resultado
Capítulo I			
Capítulo II	Investigación de Campo	Entrevista	Elaboración Marco Teórico
	Cuantitativo	Análisis Documental	
	Cualitativo	Análisis Documental	
	Analítico-Sintético	Entrevista	
Capítulo III	Cuantitativo	Análisis documental	Desarrollo del Marco Metodológico
Capítulo IV	Cualitativo	Análisis Documental	*Establecimiento de Diagnósticos *Análisis e Interpretación de los resultados de las entrevistas realizadas.
	Analítico	Entrevista	
	Analítico-Sintético	Entrevista	

3.1.2 Tipo de estudio

3.1.2 Investigación de campo

Permite determinar un medio de investigación, es un proceso que, utilizando un método científico, permite estudiar una situación determinada y obtener nuevos conocimientos de la realidad, a la vez, diagnostica necesidades y problemas que aplicando conocimientos teóricos y prácticos se da una posible solución para ellos.

Se presenta mediante la manipulación de una variable externa no comprobada, en condiciones rigurosamente controladas, con el fin de describir de qué modo o porqué causas se produce una situación o acontecimiento particular. (Metodología de la Investigación, 2010)

Para el presente estudio la utilización de este tipo de investigación permitirá realizar una investigación a los dueños de negocios de cuy en el cantón Penipe, también se realizará una entrevista a historiadores especializados en cocina tradicional, la cual nos permitirá recolectar información para de esta manera desarrollar un análisis de carácter sistemático a cada uno de los técnicas de preparación del cuy además de detectar a los restaurantes representativos locales de expendio de este plato .

3.3 Paradigma de investigación. (Cuantitativo – cualitativo)

3.3.1 Método Cuantitativo

Este método es tradicional y es utilizado en investigaciones que se dan por una serie de postulados las cuales expresan relaciones en entre variables, con lo cual se pretende explorar la realidad de la situación.

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo, y en el uso de la estadística para intentar establecer con exactitud patrones en una población". (Gomez, 2006, pág. 60)

Este método permitirá medir y cuantificar los resultados obtenidos a través de las entrevistas realizadas a los propietarios de restaurante a expertos, con la finalidad

conocer las técnicas de preparación ancestrales y modernas de preparación del cuy en el cantón de Penipe.

3.3.2 Método Cualitativo

Se orienta a profundizar casos específicos y no a generalizar. Su preocupación no es prioritariamente medir, si no cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinados, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada. (Bernal, 2010, pág. 60)

El presente estudio posee una orientación cualitativa, ya que se inicia con el análisis de la situación social del cantón. Además permitirá realizar un análisis interno hacia los propietarios de restaurantes, con el objetivo de identificar la situación actual. En donde se interrelaciona la información para obtener resultados relevantes para el estudio.

No obstante el paradigma de investigación (Cuantitativo – cualitativo) estará inmersos a:

¿El uso de técnicas, procedimientos en la preparación del cuy, generan una influencia gastronómica alta en el cantón Penipe de la provincia de Chimborazo?

3.4 Método Analítico

Este método es un proceso cognoscitivo, que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma individual. (Bernal, 2010, pág. 56)

La aplicación del presente método facilitará el análisis y la interpretación de los resultados que se obtendrán de las entrevistas realizadas, lo cual permitirá la elaboración de una correcta propuesta de la guía de recetas y de esta manera brindar un mejor aporte al cantón Penipe.

3.5 Población y muestra

En este proceso de investigación se determinará la población o el universo de investigación para realizar el análisis y estudio descriptivo de la información.

3.5.1 Población

El fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis o entidades de población que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrado, es decir, un conjunto de entidades que participan de una determinada característica y se la denomina población por constituir la totalidad del fenómeno adscrito a un estudio o investigación. (Tamayo, 2004, pág. 176)

La población en sí es la totalidad de elementos o individuos que tienen ciertas características similares y sobre las cuáles se desea hacer inferencia; para el presente caso es el total de los productores y comercializadores de cuy.

3.5.2 Muestra

A partir de la población cuantificada para una investigación se determina, la muestra cuando no es posible medir cada una de las entidades de población; esta muestra se considera, que es representativa de la población, la muestra descansa en el principio de que las partes representan el todo y por tanto refleja las características que definen la población de la cual fue extraída, lo cual indica que es representativa. (Tamayo, 2004, pág. 176)

Se refiere a la lista, el mapa o la fuente de donde se puede extraer todas las unidades de muestra o unidades de análisis en la población, y de donde se tomarán los sujetos objeto de estudio.

3.5.3 Muestra realizada

La investigación de campo se realizó a todos los locales que accedieron a proporcionar información los cuales fueron 6 establecimientos de los 10 existentes en la población que se demuestra en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 10: Lista de Restaurantes

Fuente: Gissela Vega ,2015

	Nombre del Restaurante
Productores y comercializadores	<ul style="list-style-type: none"> • Serafín Medina • Mariana Pilco
Comercializadores	<ul style="list-style-type: none"> • Salón “El Guapísimo” • Restaurante “Carlita” • “La Choza” • Restaurante “Katita” • Restaurant “La estación de mami Lauri”

3.6 Métodos y muestreo

3.7 Método analítico –sintético

Este método se caracteriza por la descomposición de las partes de un todo para el conocimiento de un fenómeno, para posteriormente generar una síntesis de las partes que da como resultado un nuevo conocimiento. Por lo tanto este método se utilizará en la aplicación de entrevistas a los dueños de negocios de cuy el cantón Penipe de la provincia de Chimborazo, con el fin de identificar las diversas tendencias, preferencias y consumo del cuy en el cual se plasmarán los resultados analizados en el diagnostico situacional.

3.8 Técnicas de Investigación

En cuanto a las técnicas de investigación se ha considerado la recopilación de información secundaria de la gastronomía ancestral y actual de Penipe, misma que se analizará para determinar su situación, sus tendencias y de esta manera poder realizar una valoración real, así como posteriormente tomar decisiones sobre ello.

3.8.1 Entrevista

Se ha utilizado la aplicación de una fuente primaria para lo cual se elaboró un modelo de entrevista pautada la cual nos permite obtener información cualitativa; y a su vez, se realizaron preguntas las cuales nos ayudaron a profundizar el tema.

Una entrevista consiste en conseguir, mediante preguntas formuladas en el contexto de investigación o mediante otro tipo de estímulos, por ejemplo visuales, que las personas objeto de estudio emitan informaciones que sean útiles para resolver la pregunta central de la investigación. (Heinemann, 2003, pág. 97)

La entrevista permite obtener información primaria, ya que se realiza mediante un conversatorio en base a preguntas guiadas, las cual permite obtener información cualitativa.

El objetivo de las entrevistas que se realizaron, por una parte, fue conocer la situación de expendio de venta actual del cuy en Penipe, las técnicas de preparación, cambios en la preparación y tipos de recetas, las cuales se consideran como base para fundamentar el presente estudio y obtener una guía culinaria.

Por otra parte permitió conocer el punto de vista del experto, el Dr. Patricio Moncayo Echeverría, Sociólogo y docente de la Universidad Iberoamericana quien conoce sobre el tema y está relacionado con la cocina ancestral y evolución e influencia de las técnicas culinarias en relación a la preparación del cuy.

3.8.2 Observación

Es una técnica de la investigación que permite el contacto directo entre el investigador y el fenómeno o problema de investigación, que mediante de los órganos sensoriales de la vista comprobar la realidad y obtener inferencias y conclusiones al final del estudio.

3.9 Plan de recolección de información

La recopilación de información es un proceso que implica una serie de pasos que se han identificado para el presente estudio:

- Tener claros los objetivos propuestos en la investigación.
- Definir claramente el tipo de información que se requiere para el estudio, la misma que deberá ser analizada y procesada.
- Procesar la información obtenida para luego analizarla y generar conclusiones y recomendaciones.
- Realizar los análisis y presentar los resultados de la valoración.

3.10 Procesamiento de datos

Al obtener la información requerida a través del uso de herramientas financieras tales como: indicadores, análisis horizontal – vertical, análisis de Dupont y proyecciones las cuales serán procesadas en el programa Excel.

3.11 Diseño instrumentos de recolección de información

Debido a la naturaleza de la investigación se recurrirá a la utilización de una entrevista en la cual el objetivo es dar a conocer el punto de vista sobre las gastronomías del cuy, técnicas y procedimientos utilizadas en su preparación en el cantón Penipe en la provincia de Chimborazo.

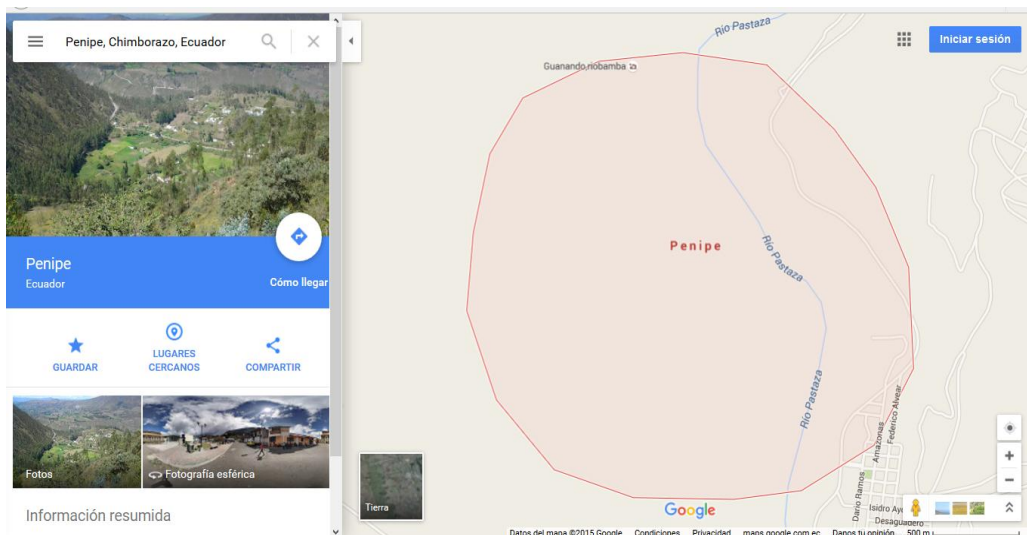
CAPITULO IV

4. RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

4.1 Diagnósticos

4.1.2 Diagnóstico geográfico

4.1.3 Ubicación del cantón Penipe:



4.1.4 Límites del cantón Penipe:

Cuadro N° 11: Límites del cantón Penipe.

Fuente: .(www.chimborazo.gob.ec/)

Norte	El cantón Guano
Sur	Cantón Chambo
Oeste	Riobamba
Este	Cantón Baños

4.1.5 Geografía

Es un cantón de la Provincia de Chimborazo situada entre los 2.500 y los 5.424 msnm, en el nevado El Altar. Al noreste de la provincia, a 22 km de distancia de la ciudad de Riobamba, con una extensión territorial de 240 km². Su latitud es 1° 34' sur y su longitud 78° 31' 60" oeste. .(www.chimborazo.gob.ec/)

4.2 Diagnostico Económico

La economía de la provincia de Chimborazo está orientada al sector artesanal y turístico siendo Guano uno de los sectores que ha desarrollado esta actividad ya que se dedica a la manufactura con lana, cueros y textiles siendo estas sus principales actividades. Adicionalmente realizan actividades agrícolas, cultivan cebada, maíz, frejol, trigo, papa y frutas. En cuanto a la ganadería se dedican a la cría de ovino y bovino. En la minería se dedican a la explotación de plata, cobre, oro, mármol, hierro, piedra caliza y azufre.

Estas actividades permiten dinamizar la economía de la provincia y de esta manera promueven fuentes de ingreso y de trabajo.

Además en el cantón Penipe se dedican al desarrollo de huertos de manzanos, duraznos, aguacates y otros frutales por sus condiciones climáticas, el 50% de la población se dedica a la agricultura, el 25% a la ganadería y fruticultura y el 13% a la avicultura, adicionalmente también se dedican a actividades como tejidos, artesanías, labores industriales y elaboración de quesos.

La erupción del volcán Tungurahua afectó gravemente al sector agrícola y ganadero provocando la migración de grupos poblacionales que al regresar tuvieron que empezar desde cero sus actividades agrícolas.

La ceniza arrasó los cultivos y animales domésticos, principal fuente de subsistencia de las familias.(www.app.sni.gob.ec/)

4.2.1 Producción del cuy en Penipe

La producción del cuy se estima específicamente en Penipe es de 16.582 UPAS según el INEC 2010.

4.2.2 Número de Productores por sector

A continuación se detallan los productores de cuy dentro del contexto en la provincia de Chimborazo y del cantón Penipe:

Cuadro N° 12: Productores de Penipe

Fuente: Línea Base Cuyes de Chimborazo 2013

Provincia	CANTÓN	PARROQUIA	NÚMERO
Chimborazo	LA PROVIDENCIA	LA PROVIDENCIA	29
Chimborazo	CACHA	CACHA	11
Chimborazo	FLORES	FLORES	36
Chimborazo	PENIPE	PENIPE	23
Chimborazo	SAN LUIS	SAN LUIS	25
Chimborazo	SICALPA	SICALPA	159
Total			283

4.3 Diagnóstico Ambiental

La gestión de impacto ambiental pretende reducir al mínimo las intrusiones en los diversos ecosistemas, elevar al máximo las posibilidades de supervivencia de todas las formas de vida, por muy pequeñas e insignificantes que resulten.

La gestión del medio ambiente implica la interrelación con múltiples ciencias, para poder abordar las problemáticas de una mejor manera, ya que la gestión del ambiente, tiene que ver con las ciencias como la economía, sociología, geografía, etc. (Aellan, 2006, pág. 199)

La explotación de los recursos naturales por parte de los seres humanos produce un fuerte impacto ambiental en muchos ecosistemas. Estos impactos son diferentes si

los recursos que se explotan son renovables o no renovables, tal y como se indican en el cuadro de estudio de impacto ambiental:

4.3.1 El estudio del impacto ambiental: consiste en realizar estudios técnicos los cuales permiten identificar los impactos existentes y la posibilidad de corregirlos. Es un estudio objetivo donde se reflejan cómo afectará cierta actuación sobre el suelo, el clima, los seres vivos. Los elementos medioambientales están descritos en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 13: Tipos de Elementos Ambientales

Fuente: Gisela Vega, 2015

Tipo de Elemento	Elemento Ejemplo
Físico	*Clima, *Orografía, *Hidrografía, *Geología
Biológico	*Flora, *Fauna, *Ecosistemas
Económico	*Actividades económicas, *Productividad, *Inflación
Social	*Desempleo, *Vivienda, *Salud, *Educación
Cultural	*Costumbres, *Tradiciones
Estético	*Paisaje Urbano, *Paisaje Rural

Los estudios de impacto ambiental no corrigen los problemas existentes en el ambiente, pero ayudan a determinar los efectos negativos los cuales permiten establecer alternativas con el fin de mejorar ciertos impactos.

Las buenas prácticas ambientales pueden convertirse en una herramienta eficaz de promoción para el cantón tanto en el mercado nacional como extranjero.

El mayor impacto ambiental que sufrió el cantón Penipe fue la destrucción de la carretera de Baños, Penipe y Riobamba, afectando gravemente al desarrollo turístico y económico de varias poblaciones que estaban asentadas en las faldas del volcán Tungurahua y que fueron reasentadas del cantón, alrededor de 552 familias (3.140 personas). (www.chimborazo.gob.ec/)

4.3.2 Clima

El cantón Penipe se caracteriza por presentar una heterogeneidad climática, así sobre los 4.600 m.s.n.m. es de tipo glacial: entre los 3.000 y 4.000 m.s.n.m. es de páramo. Bajando a los 2.000 m.s.n.m. encontramos un clima meso térmico seco: en las zonas cercanas al oriente predomina un clima de tipo meso térmico húmedo y semi-húmedo. La temperatura promedio es de 13°C.

De igual manera en Penipe su temperatura media es de 13-15 °C. Y su clima en los valles es templado, frío en los páramos y glacial en el área del nevado del Altar.

Como atractivos turísticos trascendentales, Penipe tiene el Nevado de los Altares que forma parte de la cordillera oriental de los Andes adicionalmente se tienen acceso al volcán Tungurahua y a las aguas termales de Palictahua. También forman parte de los atractivos los ríos Chorreras, Cubillines, Puela y sistemas lacustres.(www.chimborazo.gob.ec/)

4.4 Diagnóstico Socio-cultural

4.4.1 Composición étnica

Según su cultura, más no por su fisonomía, los Penipenses se identifican como:

- Población mestiza (%): 59.4
- Población indígena (%): 32
- Población blanca (%): 7.2
- Población afro ecuatoriana (%): 1
- Población montubia (%): 0.3
- Otros grupos (%): 0.1

La población se encuentra mayormente compuesta por mestizos e indígenas, en las zonas urbanas especialmente y en varias localidades del sur y norte del cantón Penipe. Predominan las personas de tez mestiza en cerca de un 60% con más

notoriedad en Chunchi, seguidos por blancos los cuales llegan a un 25% y los indígenas cerca de un 15%.(www.app.sni.gob.ec/)

4.4.2 Calendario de fiestas populares del cantón

- San Francisco de Asís (fiesta del Taita Pacho)
- Fiestas de cantonización (4 de octubre)
- Ferias (sábado y domingos)
- Carnaval

4.5 Diagnóstico Histórico

Penipe se fundó el 4 de octubre de 1563, por don Lorenzo de Cepeda. En 1945, ya en la vida republicana del Ecuador, pasó a formar parte del Cantón Guano como parroquia rural y eclesiástica, con sus caseríos: Bayushig, Matus, El Altar, Calshi, Nabuzo, la Candelaria y Shamanga. Luego las comunidades fueron erigiéndose en parroquias así El Altar, Matus, Bayushig, Puela. (www app.sni.gob.ec/)

Los apellidos de los aborígenes que vivieron en Penipe y que muchos de esos apellidos se mantienen son entre otros: Paguay, Cuy, Ata, Gea, Chuiñata, Inca, Guanga, Pillami, Pataló, Sislema, Gusñai, Chiguana, Babasaca, Tumaylla, Inga, Ata, Cuito, Manobanda, Paca, Saigua, Lata, Guanga, Asqui, Puelagallo,

Poco a poco van llegando los primeros españoles quienes lideran la comarca y sobre todo los pueblos que se quedaron, especialmente en las comunas que muchas se mantienen con sus originales nombres como Ganshy, Puela, Utugñag, Ayanquil, Palictahua, Guzo entre otros. .(www.app.sni.gob.ec/)

4.6 .Diagnóstico Gastronómico

4.6.1 Técnicas de cocción ancestrales

La gastronomía de Penipe es genuina desde sus inicios y sus platos típicos son varios, siendo los más representativos el yaguar locro, hornado, cuy al horno, asado, tortillas de maíz preparadas en piedra volcánica, tortillas de papas, fritada entre otros. Para la elaboración de estos platos se usan varias técnicas y utensilios que ayudan a la cocción de estos alimentos.

El antropólogo Harris afirma que los pueblos aborígenes han practicado tres técnicas para cocinar sus alimentos, que se mantienen a pesar del tiempo, dentro de esta técnica está el asado, cocción y putrefacción, los mismos que se describirán a continuación:(Pazos, 2010, pág. 24)

Cuadro N° 14: Técnicas de Cocción Ancestrales Fuente: (Pazos, 2010)

Nombre:	Qalaphurk'a (Asar con piedras calientes)
Descripción:	Es una técnica de cocción en la cual se utiliza piedras calientes dentro de una olla. En el proceso de cocción se introducen entre 43 a 48 piedras calientes, es un proceso lento pero con resultados exquisitos.
Utensilio que utiliza:	Olla de barro
Época:	Precolombina

Nombre:	Huatia o waja
Descripción:	Es una técnica culinaria que revela la estrecha relación entre el hombre y la naturaleza, la cual es usada para asar papas, ocas, quinua, cebada, habas, y queso. Que tiene una duración de 35 a 40 minutos de cocción natural.
Utensilio que utiliza:	Horno tradicional

Nombre:	Chactar (Colocar una piedra sobre la carne)
Descripción:	Es una forma de cocción que consiste en colocar una piedra sobre una carne. Con el peso de la piedra se logra un mejor dorado y

	conserva el tamaño y las texturas naturales. Y puede ser usada en la carne del cuy y de la llama.
Utensilio que utiliza:	Piedra
Época:	Precolombina

Nombre:	Embarrado o enlodado de platos silvestres en horno de piedras.
Descripción:	Tiene un tipo de cocción de 40 a 45 minutos. Esta cocción se la realiza con el barro para lograr retener el calor.
Utensilio que utiliza:	Platos de barro, horno de piedras
Época:	Precolombina

Nombre:	Cocción en brasas
Descripción:	El proceso es secar la carne sobre las piedras aproximadamente una hora, los trozos son traspasados en palos de madera para luego asarlos en fuego
Utensilio que utiliza:	Horno tradicional
Época:	Precolombina

Nombre:	Tostado
Descripción:	El proceso es someter al calor para su cocción los granos como: quinua, maíz, maní y qañihuaco.
Utensilio que utiliza:	Tostadoras de arcilla y lata
Época:	Precolombina

Nombre:	Asar en cenizas
Descripción:	Es una cocción que consiste en arrimar los alimentos a las cenizas del fogón, estos alimentos pueden ser papas, ocas, izaños, carne.
Utensilio que utiliza:	Horno tradicional
Época:	Precolombina

Nombre:	Cheqacha (cocina rústica)
Descripción:	Es una técnica rústica que es usada para preparar comida y almuerzos para una gran cantidad de personas.
Utensilio que utiliza:	Horno tradicional, ollas de barro
Época:	Precolombina

Nombre:	Kanka (Asado)
Descripción:	Es una técnica que consiste en exponer directamente porciones de carne al fuego.
Utensilio que utiliza:	Horno tradicional
Época:	Precolombina hasta la actualidad

Nombre:	Kanka a la parrilla
Descripción:	Se asa trozos pequeños de carne muy delgados y que resistan al calor del carbón. La cocción puede durar entre tres a cinco minutos
Utensilio que utiliza:	Parrilla de acero
Época:	Moderna

Las técnicas de cocción ancestral han sido uno de los legados más importantes de la región andina, tanto que se mantienen en la actualidad conservando la sabiduría y habilidades para cocinar manteniendo de esta manera un balance entre sabor, aroma, color y presentación, es evidente que a través de esta sabiduría se han creado técnicas en las que se involucra a la naturaleza permitiendo que se conserven técnicas culinarias ancestrales.

4.6.2 Productos actuales de alto consumo en Penipe

Los productos actuales en base del cuy son:

- Cuy al horno
- Cuy asado
- Locro de cuy en olla de barro


4.6.3 Utensilios

Las mujeres quienes se dedicaban a los oficios culinarios y al cuidado de sus hogares requerían de ciertos utensilios para realizar una comida que genera que se transmite de generación en generación de manera oral para el deleite de todos los sentidos.

- ✓ **Baterías de la cocina ancestrales**


Cuadro N° 15: Baterías de Cocina Mates

Fuente: Gissela Vega

Nombre:	Mates
Foto:	 <p>Fuente: Museo de Chimborazo, 2011</p>
Descripción:	Los mates o la corteza seca y muy dura de cierto tipo de calabaza. En los mates se comía, se guardaba el agua (unupuru o puru) que se llevaba por los caminos, servían a casa de ají con sal, eran empleados como vasos u tasas y los más grandes se utilizaban como fuentes, canastas y bateas para lavar la ropa (Holguín, 1608 y Cobo, 1956)
Uso:	Utilizada desde tiempos muy remotos como vajilla y también recipientes auxiliares de la cocina.

Cuadro N° 16: Baterías de cocina ollas de cerámica

Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Ollas de cerámica
Foto:	 <p>Fuente: Museo de Chimborazo, 2011</p>
Descripción:	Las ollas de cerámica por lo general eran de forma esférica o cilíndrica y de base redondeada apropiadas para exponer al calor la mayor superficie posible, aprovechando al máximo el

	combustible (Holguín, 1608).
Uso:	Los recipientes de cerámica fueron utilizados principalmente para hervir, estofar y cocinar al vapor. Así mismo para todo aquello que fuera a tostarse y fermentarse.

Cuadro N° 17: Baterías de Cocina Cantaros

Fuente: Gisela Vega ,2015

Nombre:	Cantaros
Foto:	 <p>Fuente: Museo del cántaro, 2010</p>
Descripción:	Los cantaros han sido empleados por las mujeres para el transporte de pequeñas cantidades de chicha. (Pardo, 1957)
Uso:	Se la utilizaba para transportar la chicha u otro tipo de líquido, o para guardar alimentos

Cuadro N° 18: Baterías de Cocina Tinajas


Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Tinajas
Foto:	 <p>Fuente: antigüedades. com, 2012</p>
Descripción:	Existían tres tamaños de tinajas de barro que eran utilizados para diferentes usos en la cocina, las tinajas eran esculpidas a mano

	(Cobo, 1653).
Uso:	Eran empleadas para guardar alimentos que podían ser maíz, chuno o quinua.

Cuadro N° 19: Baterías de Cocina Tostadores

Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Tostadores	
Foto:		
	Fuente: Museo de Chimborazo, 2011	
Descripción:	Tiesto o cazuela llana de forma ovoide con una abertura oblicua que permite que los granos salten cuando se las tuesta (Cobo, 1653).	
Uso:	Utilizados para realizar tortillas de maíz.	

Las baterías de las cocinas fueron un instrumento esencial para la labor culinaria ya que a través de estos medios se podían realizar varios platos típicos de la región, en donde se conserva colores, texturas y sabores autóctonos.

En este sentido es importante establecer que es necesario conservar los equipos ancestrales como medio para mantener y preservar la cultura culinaria de un país ya que la gastronomía es parte esencial del origen y legado cultural hacia el futuro.

Los utensilios de la cocina que se han usado para la preparación de los alimentos son:

Cuadro N° 20: Utensilios de Cocina Batanes

Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Batanes
Foto:	 <p>Fuente: Conaculta, 2010</p>
Descripción:	El batán consiste en dos piedras de río, la de abajo es una losa de piedra, ancha o alargada, llana sin rajaduras y con el uso la superficie se vuelve cóncava. Sus dimensiones como promedio son de 80 cm de largo por 50 cm de ancho.
Uso:	Se empleó principalmente para moler maíz y granos.


Cuadro N° 21: Utensilios de Cocina Morteros

Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Morteros
Foto:	 <p>Fuente: Conaculta, 2010</p>
Descripción:	Las formas más primitivas de estos artefactos son piedras encontradas en los ríos que ahuecadas por la erosión o largas pulidas, se emplean como morteros con su respectiva mano.
Uso:	Se utiliza para moler cantidades pequeñas de alimentos.

Cuadro N° 22: Utensilios de Cocina Rallador

Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Rallador
Foto:	 <p>Fuente: Conaculta, 2010</p>
Descripción:	La piedra pómez o piedra volcánica era utilizada como rallador, la cual son recipientes de cerámica, redondas y de amplia boca permitiendo que se pueda manejar de forma cómoda.
Uso:	Se utilizaba para rallar.

Cuadro N° 23: Utensilios de Cocina Coladores

Fuente: Gisela Vega

Nombre:	Coladores
Foto:	 <p>Fuente: Conaculta, 2010</p>
Descripción:	Los cernidores se utilizaban en las preparaciones del masato se hacen con fibras de talles y bombonaje, tamiske, los cuales son oscuros en la parte exterior y claros en la parte inferior.
Uso:	Se utilizaba para separar materias sólidas de líquidas


Cuadro N° 24: Utensilios de Cocina Instrumentos de Corte

Fuente: Gisela Vega, 2015

Nombre:	Instrumentos de corte
Foto:	 <p style="text-align: center;">Fuente: Conaculta, 2010</p>
Descripción:	En la sierra y las tierras alto andinas se empleaba diferentes clases de pedernales finos para la confección de sus cuchillos y machetes
Uso:	Servían para cortar.

Cuadro N°25: Utensilios de Cocina Cucharones

Fuente: Gissela Vega, 2015

Nombre:	Cucharones
Foto:	 <p style="text-align: center;">Fuente: Conaculta, 2010</p>
Descripción:	Kayuina era el cucharon elaborado de madera de distintos portes
Uso:	Se empleaba para mover o mezclar los alimentos y cosas líquidas.

De igual manera los utensilios de la cocina formaron parte importante de la preparación de los alimentos, el uso ancestral se ha perdido por la incorporación de nuevos artefactos en el mercado, que han reemplazado a la madera, piedra y piedra pómez influenciando los sabores de platos típicos.

4.7 Análisis de platos de cuy, productos y técnicas

Las técnicas usadas tienen como finalidad mantener los sabores y lograr que exista una mayor textura en la presentación del plato y los alimentos que se van a

servir. A continuación se indicara en los cuadros 25, 26,27 el análisis de las técnicas utilizadas en la preparación del cuy en Penipe.

Cuadro N° 26: Técnicas utilizadas (Cuy al Horno)

Fuente: Gisela Vega, 2015

Cuy al Horno		
Tipo de cocción	Seco	La técnica de asado al horno está dada por la acción del calor, el cual sella la superficie del alimento quedando atrapado los jugos en el interior y manteniendo así la humedad interna y no se seca. No requiere grasa y por tanto forma una costra preserva mejor su sabor característico.
Horneado	cocción al horno;	
Tiempo	Una hora a temperatura moderada	

Cuadro N° 27: Técnicas Utilizadas (Cuy Asado)

Fuente: Gisela Vega, 2015

Cuy asado		
Tipo de cocción	Seco	El asado del cuy permite conservar el alimento manteniendo su sabor interno.
Asado	cocción asar	
Tiempo	Una hora a temperatura moderada	

Cuadro N° 28: Técnicas Utilizadas (locro de cuy en olla de barro)

Fuente: Gissela Vega, 2015

Locro de cuy en olla de barro		
Tipo de cocción	Elemento húmedo	La cocción en agua permite modificar los alimentos en su composición química y textura física. El alimento mantiene sus propiedades y sabor debido a que se utilizan los jugos quedan en el agua. Es necesario considerar bien el punto de cocción para evitar que el alimento pierda su valor nutritivo, sabor, color y textura.
Locro	Cocción a barro	
Tiempo	45 minutos a temperatura moderada	

4.8 Cambios que han producido

Los cambios con relación a las técnicas no han sido significativos, ya que se han mantenido los mismos procesos e instrucciones, con el pasar del tiempo esto ha garantizado que la labor culinaria se convierta en la identidad de un pueblo a pesar de la globalización.

Sin embargo se ha considerado que los cambios están entorno a los utensilios y a los instrumentos para preparar la comida provocando cambios significativos en el sabor, olor, colores y texturas que en conjunto con las técnicas ancestrales crean platos únicos de alto poder nutritivo y proteínico.

Las prácticas ancestrales no han sido documentadas y se van perdiendo en el tiempo pero depende netamente de los pueblos pues son ellos quienes deben mantener su propia cultura y diversidad de modos de producción, fortaleciendo el arte culinario y dando a conocer a propios y extraños nuestros orígenes a través de la gastronomía. Los cambios que se han generado en torno a la tecnología han permitido que el proceso de preparación sea en menor tiempo.

Cuadro N° 29: Cambios Existentes

Fuente: Gissela Vega 2015

Cuy al Horno		
Tipo de cocción	Seco	Perdida de, sabor y textura.
Cambios	Cocción al horno eléctrico o gas	
Cuy Asado		
Tipo de cocción	Seco	Perdida de, sabor y textura.
Cambios	Asador eléctrico Asador manual	
Locro de cuy en olla de barro		
Tipo de cocción	Elemento húmedo	Perdida de, sabor y textura.
Cambios	Olla de presión Olla de aluminio o acero	

4.9 Análisis de platos de cuy, productos o técnicas remplazados

En el país se localizan distribuidos con mayor incidencia los siguientes genotipos de cuyes como son: el criollo, mejorado y mestizo, con la tecnificación de los procesos de mejora genética se ha implementado el cruce de líneas de cuy resultando de esto líneas más productivas y prolíficas como son la línea Inti.

4.9.1 Análisis de platos, productos o técnicas evolucionados

En Penipe la mayor parte de platos no han evolucionado, como se mencionó anteriormente han cambiado los utensilios o equipos principalmente. En lugares como en Chaltura o Ibarra, existen nuevas técnicas como por ejemplo el Cuy apanado y el cuy brosterizado, técnicas que provienen de prácticas más contemporáneas de cocina y que por el nivel de comercialización, competencia; por lograr variedad y satisfacción en los clientes, se han creado estas nuevas maneras de preparación del cuy. Sin embargo en el cantón Penipe, objeto de estudio se ha mantenido las tradiciones, con pocas variaciones.

4.10 Influencia mitológica, gastronómica y tradicional del cuy en relación al cantón Penipe

La influencia del Cuy en el Ecuador es tradicional, sin embargo, está relacionada a varios mitos, según Cayón, autor del documento “Sacrificio y Comunión: aproximación al mundo simbólico del cuy” se cree que los cuyes tienen la cualidad de encarnar las enfermedades y permitir que estas sigan viviendo: el sacrificio de un cuy nunca es en vano. Se puede afirmar que estos animales reemplazan y representan a las personas por lo tanto se relaciona con el hecho mismo de ser sacrificado. El cuy es sin lugar a duda el oráculo de las poblaciones campesinas, esto se debe a las propiedades que adquiere este animal doméstico ya que tiene la facultad de dar a conocer eventos desafortunados o anuncios los cuales pueden ocurrir por el comportamiento y ruido que realizan, de acuerdo a las tradiciones e historia. Otro aspecto relevante es la simbología que tiene el cuy al transmitir señales siendo un recurso que puede usarse para las limpias y para determinar ciertas enfermedades que pueden ser curadas a tiempo con una intervención previa.

Sus connotaciones e influencias son diversas por lo tanto es parte de la tradición campesina, que se reduce a la esfera doméstica en donde están inmersos sistemas de relaciones sociales las cuales forman parte de la dinámica interna que se encuentran determinadas en relaciones de parentesco, compadrazgo, amistad, vecindad y finalmente relaciones verticales con terrateniente, autoridades estatales, religiosas entre otras.

Sin embargo cabe señalar que dentro de la esfera pública existen también influencias religiosas y festivas que están enmarcadas en romerías, calendarios religiosos y fiestas, en donde el consumo del cuy es usual para estas celebraciones. Por tal motivo, es considerado como un plato típico para celebrar cualquier evento social y comunitario. Así, el consumo no solamente se relaciona a su sabor, sino a una tradición, a la cultura y costumbres ancestrales.

No obstante se han dado varias connotaciones al cuy en cuanto a su consumo y gastronomía, tomando en cuenta las costumbres y tradiciones de la provincia, las cuales se han perdido en su mayoría en el sector de estudio; por lo que se puede mencionar que la influencia del cuy está relacionada principalmente a aspectos gastronómicos y de producción, ya que la gran parte de producción se orienta a la exportación y consumo, siendo esto una de las fuentes de empleo para varias comunidades del sector. Como por ejemplo Riobamba y Chimborazo incursionan en la cría de cuyes ya que es un factor que beneficia a mejorar y dinamizar la economía popular del sector y así cambiar su estilo de vida.

En relación a la gastronomía, la preparación del cuy en general es un plato tradicional ya que ha venido de padres a hijos. Siendo esta preparación típica de la sierra en el cantón Penipe se conserva esta tradición. Su sabor, propiedades nutritivas hacen de este plato uno de los más importantes dentro de la gastronomía local y nacional ya que en gran parte se ha mantenido la preparación ancestral. Aunque los cambios principalmente se han dado por los utensilios y equipos, los mismos que si bien es cierto aparentemente no cambian la preparación; si generan una distinción, ya que la textura y sabor se ven afectados.

En su mayoría se puede decir, que las técnicas de preparación se han mantenido, sin embargo con la influencia moderna de la cocina a gas y algunas preparaciones como la apanadura las cuales se han utilizado con la intención de generar nuevas maneras de satisfacer al cliente; es importante indicar que en su mayoría este platillo ha logrado mantener su tradición de cocina para muchos de los comercializadores de este producto.


4.11 Transformación del producto

4.11.1 Receta estándar


Cuadro N° 30: Receta Cuy al Horno

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Cuy al Horno		
NIVEL DE DIFICULTAD	Media		
TIEMPO DE COCCION	1 Hora	No. Porciones:	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cuy	g	800	Lavar y extraer las vísceras del cuy
Cebolla Colorada	g	50	brunoise mediano
Ajo	g	15	
Comino	g	30	
Sal	g	35	
Agua	ml	30	
Perejil	g	15	
Manteca de cerdo	g	250	Previamente en una olla calentar la
Achiote en pepa	g	50	Manteca de cerdo y la pepa de achiote a fuego moderado.
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
1. Elaborar el adobo utilizando la cebolla paiteña, sal, comino, perejil mezclar todo en la licuadora.			
2. Bañar al cuy completamente con el adobo añadiendo al último la manteca de color.			
3. Dejar reposar el cuy con el adobo de un día al otro.			
4. Posteriormente llevar al horno a temperatura media vigilando que se dore en forma pareja.			
5. Servirlo acompañado con papas, salsa de maní, arroz, una hoja de lechuga y unas rodajas de tomate.			


Cuadro N°31 Receta Cuy Asado

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Cuy Asado		
NIVEL DE DIFICULTAD	Media		
TIEMPO DE COCCION	1 Hora	No. Porciones:	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cuy	g	800	Lavar y extraer las vísceras del cuy
Cebolla Colorada	g	50	brunoise mediano
Ajo	g	15	
Comino	g	30	
Sal	g	35	
Agua	ml	30	
Perejil	g	15	
Manteca de cerdo	g	250	Previamente en una olla calentar
Achiote en pepa	g	50	la manteca de cerdo y la pepa
			De achiote a fuego moderado.
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
<p>1. Elaborar el adobo utilizando la cebolla paiteña, sal, Comino, perejil mezclar todo en la licuadora.</p> <p>2. Bañar al cuy completamente con el adobo añadiendo al último la manteca de color.</p> <p>3. Dejar reposar el cuy con el adobo de un día al otro o de 3 a 4 horas.</p> <p>4. Para asarlo se coloca un palo a través del cuy Desde la cabeza hasta las patas.</p> <p>5. Se lo asa sobre carbón haciéndole girar hasta que dore, hasta se cocine por dentro y por fuera, untar achiote de vez en cuando.</p> <p>6. Servir acompañado de papas, salsa de maní, hoja de lechuga.</p>			

Cuadro N°32 Locro de cuy

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
NIVEL DE DIFICULTAD	Media		
TIEMPO DE COCCION	45 Min	No. Porciones:	3 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cuy	g	800	Lavar y extraer las vísceras del cuy
Ajo	g	20	
Sal	g	20	
Comino	g	30	
Vísceras de cuy	g	250	brunoise mediano
Cebolla paiteña	g	102	
Cebolla blanca	g	30	
Agua	ml	2500	
Papa	g	900	brunoise mediano
Manteca de cerdo	g	250	Previamente en una olla calentar la manteca de cerdo y la
Achiote en pepa	g	50	Pepa de achiote a fuego moderado.
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
<p>1. Condimentar el cuy con el ajo, sal comino y manteca de color. Un día antes y reservar.</p> <p>2 poner el cuy en un tiesto y tapar con otro tiesto, hasta que este se dore.</p> <p>3. Cocinar las vísceras del cuy por 15 minutos en agua hirviendo con el ajo, sal y la cebolla paiteña llevando a punto de ebullición.</p> <p>4.A la preparación anterior agregar las papas juntos con las vísceras</p> <p>5. Rehogar con el achiote, cebolla blanca, ajo, sal y comino.</p> <p>6. Una vez disueltas las papas, añadir el refrito juntos con las papas enteras .dejar cocinar hasta que se ablanden.</p> <p>7. Cortar el cuy en pequeñas presas y agregar a la preparación anterior, dejar hervir por 2 minutos.</p> <p>8. Finalmente rectificar su sabor con sal al gusto.</p>			

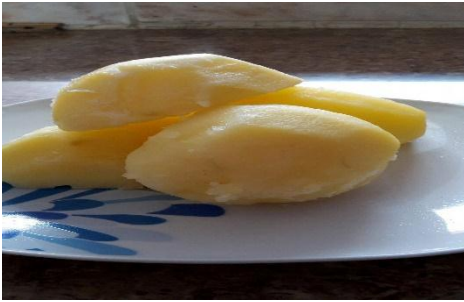
Cuadro N°33 Salsa de maní

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Salsa de Maní		
NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil		
TIEMPO DE COCCION	20 Min	No. Porciones:	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cebolla blanca	g	125	
Sal	g	15	
Comino	g	8	
Culantro	g	8	
Mani molido	g	21	
Leche	ml	125	
Manteca de cerdo	g	250	Previamente en una olla calentar
Achiote	g	50	la manteca de cerdo y la
			Pepa de achiote a fuego moderado.
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
1. Colocar en una olla mediana, rehogar la cebolla con el achiote a fuego moderado agregando sal y comino al gusto.			
2. Agregar el maní molido y la leche en la licuadora.			
3. Mezclar las preparaciones anteriores y ponerlas en una olla.			
4. hervir por unos 15 minutos hasta que obtenga la consistencia de una salsa.			
5. Finalmente servir con acompañado de papas cocinadas y el tradicional cuy asado o al horno.			


Cuadro N° 34: Salsa de Cuy

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Salsa de Cuy		
NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil		
TIEMPO DE COCCION	20 Min	No. Porciones	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Cebolla colorada	g	50	
Comino	g	7	
Cebolla blanca	g	180	
Sal	g	16	
Agua	ml	30	
Manteca de cerdo	g	250	Previamente en una olla calentar
Achiote	g	50	la manteca de cerdo y la
			Pepa de achiote a fuego moderado.
Visceras de Cuy	g	359	Las vísceras cortar en dados medianos.
Pepa de zambo	g	110	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
1. En una olla se coloca la cebolla el achiote ya preparado, sal y comino, con estos ingredientes finalmente se elabora un refrito.			
2. Se licuan la leche con maní y se agrega a la preparación anterior.			
3. Se deja hervir esta preparación a la cual se le incorpora las vísceras cortadas, se cosen Aproximadamente unos 10 minutos.			
4. Finalmente se sirve acompañado de papas cocinadas, tostado, aguacate, lechuga y tomate.			

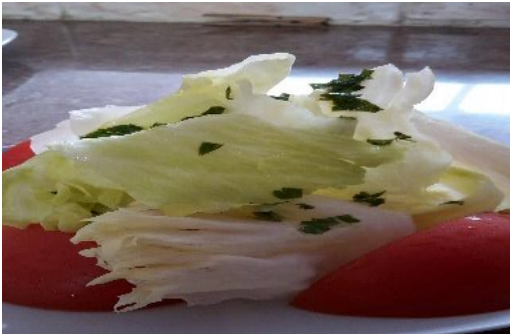
Cuadro N° 35: Papas Cocidas

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Papas cocidas		
NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil		
TIEMPO DE COCCION	30 Min	No. Porciones:	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Papas	g	300	Lavar y pelar
Agua	ml	500	
Sal	g	40	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
<p>1. Colocar en una olla las papas ,la sal y el agua llevar a fuego medio</p> <p>2. Cuando comience a hervir el agua baje a fuego medio-bajo.</p> <p>3. Deje hervir por 30-40 minutos, Y si el nivel de agua es insuficiente Agregar el agua necesaria.</p> <p>4. Para saber si la papa está lista, trate de perforar con un tenedor, si se perfora con suavidad, las papas están listas para servir acompañada de su salsa predilecta.</p>			

Cuadro N° 36: Maíz tostado

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Maíz Tostado		
NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil		
TIEMPO DE COCCION	45 Min	No. Porciones:	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Tostado o chulpi	g	1000	
Cebolla paiteña	g	50	brunoise fino
Ajo	g	45	brunoise fino
Cebolla blanca	g	50	brunoise mediano
Manteca de cerdo	g	300	
Sal	g	40	
Carne de cerdo con grasa	g	200	brunoise mediano
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
<p>1. Primero lavamos o remojaamos ligeramente el maíz, esto nos ayudara para que el maíz reviente y salga más suave.</p> <p>2. Luego en una olla gruesa con tapa colocamos la grasa de cerdo calentamos a fuego controlado.</p> <p>3. Adicionamos la carne de cerdo con grasa. Dejamos que comience su Cocción hasta ver un ligero dorado y adicionamos el maíz.</p> <p>4. Movemos constantemente hasta escuchar que empieza a reventar, seguimos moviendo y cuando vemos un ligero color amarillo más Intenso.</p> <p>5. Colocamos a la preparación el ajo, la cebolla blanca, cebolla paiteña, seguimos moviendo hasta dorar el maíz a fuego controlado.</p> <p>6. Finalmente retiramos del fuego el tostado esperamos que se enfríe y colocamos en una fuente agregándole sal al gusto.</p>			

Cuadro N° 37: Ensalada de lechuga y tomate

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR			
Nombre de Receta:	Ensalada de lechuga y tomate		
NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil		
TIEMPO DE COCCION	10 Min	No. Porciones:	2 pax
PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Lechuga	g	100	Desinfectar
Tomate	g	60	
Sal	g	30	
Limon su jugo	g	20	
Agua	ml	30	
Cilantro	g	20	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
1. Lavar la lechuga.			
2. Trocear la lechuga.			
3. Cortar el tomate en cuadritos pequeños.			
4. Mezclar el agua, el limón, la sal y cortar culantro			
5. Bañar con la mezcla anterior la lechuga y agregar los tomates			
Cortados, servir acompañados de papas cocidas y salsa de maní.			

4.10 Aplicación de la entrevista

Para el desarrollo de la entrevista se procedió a realizar una lista de los restaurantes que son comercializadores y productores del cuy que se encuentran en la zona el mismo que se detalla a continuación:

Ver Anexo 1. Foto relatoría

Cuadro N° 38: Lista de Restaurantes

Fuente: Gisela Vega, 2015

Dueños	Nombre restaurante	Dirección
Mariana Pilco	Salón el "Guapísimo"	Av. Amazonas y Euclides Chávez
Laura Peña	Restaurant La Estación de Mami Lauri	Vía Atahualpa camino a Baños
Banca hidalgo	Restaurante "Carlita"	Barrio Mirador vía Baños
María Pérez	La Choza	Vía Guzo de Penipe
Serafín Medina	Los cuyes de Palitagua	Vía principal Palitagua
Vicenta Pilco	Restaurante "Katita"	Federico Alvear
Jonson Bariga	Las orquídeas	Fidel Tapia y Federico Alvear
Baltazara Mariño	El fogón de los abuelos	Parroquia Matus
Rosa Peña	Sin nombre	Vía Riobamba
Inés Domínguez	Sin nombre	David Ramos y Padre Merizalde

Para la obtención de datos se ha realizado entrevistas. En el apéndice 4 se encuentran los resultados de la aplicación de la entrevista.

4.12.1 Análisis general de la entrevista a los propietarios

Al analizar los resultados generales de la entrevista realizada a los propietarios de restaurantes que comercializan platillos con cuy se pudo determinar que actualmente utilizan técnicas como el asado al carbón, preparación en horno de leña e inclusive aún se utiliza las piedras volcánicas en la preparación en horno. Los propietarios indican que en su mayoría las técnicas ancestrales de la preparación del cuy no han variado, se mantienen, antiguamente inclusive la preparación se la realizaba en palos, lo cual en la actualidad ya no se realiza, por lo que se puede establecer que en si las técnicas han cambiado en relación a utensilios o equipamiento. Además indican que en la actualidad la técnica que más apetecen los clientes es cuando se realiza en horno de leña.

Finalmente mencionan que existe influencia en la preparación de los platillos de cuy, pero la mayor parte trata de mantener la preparación ancestral, aunque mencionan que existe otras formas de preparación e inclusive en otros lugares utilizan el apanado y a la brasa.

Como se puede observar, es un platillo que en gran medida a mantenido el tipo de preparación, aunque existen influencias, las cuales no han afectado a todos los comercializadores, ya que los cambios están en los utensilio y en los equipos, por ejemplo en la actualidad se utiliza el horno a gas.

4.13 Entrevista a experto

4.13.1 Análisis general de entrevista a experto

Dr. Patricio Moncayo

Introducción

Doctor en CC.EE Instructor de la Universidad Pontificia Católica y Docente de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

El cual ayudó en la entrevista con el objetivo de analizar las técnicas de preparación del cuy y la relación con las técnicas ancestrales americanas (Revisar Apéndice 1)

Es evidente que el cuy forma parte de nuestra identidad, sin embargo con el pasar del tiempo la evolución de técnicas culinarias, se ha modificado cambiando así las presentaciones del cuy, que están arraigadas en base a la cultura y tradición de cada provincia.

Quienes preparan el cuy lo hacen sumamente vistoso para que lo puedan degustar, en ocasiones especiales, sin embargo el cuy tiene otras connotaciones en nuestro medio, esto se debe a su potencial nutritivo, ceremonial y medicinal. En ese sentido el cuy y sus presentaciones pueden alcanzar reconocimientos a nivel nacional e internacional, por lo tanto el Ministerio de Turismo debería considerar un aporte a la existencia de ferias y concursos con la finalidad de motivar al consumo del cuy.

4.14 Conclusiones del estudio

El estudio ha demostrado por una parte, que en el cantón Penipe, existen varios lugares de preparación del cuy, muchos de ellos no mantienen ventas muy elevadas, la mayoría de ellos realizan sus ventas los fines de semana, sin embargo fue claro determinar que el más conocido es el denominado “tradicional”. Algunas veces tiene un total de ventas de 200 cuyes a la semana, lo cual se considera como un volumen alto en ventas.

Al analizar a profundidad el tema y relacionándolo con la entrevista realizada al historiador, se puede determinar que la comida del cuy está relacionada a una comida “festiva” y por lo tanto es consumido solamente como un platillo especial ya que su costo aproximadamente es de \$12 a \$15 dólares.

Por tal motivo, el cuy al ser considerado un plato ancestral con técnicas de preparación de varios años, las cuales en su mayoría se mantienen especialmente las relacionadas con la cocina en leña, inclusive algunos preparan este platillo en hornos muy sencillos y rústicos que podían evocar a épocas pasadas, sin embargo los nuevos tipos de hornos y nuevas preparaciones han influenciado en la preparación del cuy, ya que lo hacen en hornos a gas o apanado, distinto a cómo se lo preparaba anteriormente. Sin embargo algunas personas aún prefieren la preparación ancestral, que es típicamente en leña y horno, aunque también una de las preparaciones ancestrales es la preparación directa a la brasa o al fogón en leña.

En Penipe las presentaciones de cuy más comunes que se observan son: con papas, arroz, ensalada y en general se sirve con una salsa especial, principalmente con salsa de maní o salsa de sambo.

Debido al potencial gastronómico que tiene este platillo se debería educar y culturizar para su consumo, ya que aparte de su gran sabor posee beneficios nutricionales y es parte de las tradiciones del país.

4.15 Propuesta

4.15.1 Desarrollo de la guía

La guía se ha desarrollado en un formato A5 de papel couché con un peso de 150 g la portada y 90 g las hojas del interior cuenta con un total de 20 hojas. La principal información de la guía se resume a continuación:

La Guía culinaria propuesta en el presente estudio constituye un aporte, tanto a la cultura del Ecuador, así como a su gastronomía, ya que el aporte nutricional del cuy es mayor al de la carne de res, de ave porcina y ovino, pues posee mayor cantidad de proteína (20,3%) menor cantidad de grasa (7,8%) pudiendo representar un aporte a la soberanía y seguridad alimentaria, nutricional de la población. La Guía culinaria

para la preparación del cuy incluye la historia, características del producto, beneficios, justificación, técnicas utilizadas, cambios en las prácticas ancestrales, recetas y sugerencias.

4.15.2 Introducción

En el Ecuador la producción de cuy es una actividad rural que se realiza en la sierra andina la cual está orientada al auto consumo y a la exportación, es así que en la sierra, existen 710 mil viviendas que crían cuyes de manera artesanal.(www.fao.org/)

Sin embargo, al no poseer los recursos económicos, se requiere de una inversión y de soporte técnico para lograr que la producción se incremente y se pueda crear un nicho de mercado mayor con el cual se pueda cubrir la demanda tanto interna como externa. Por tal motivo el objetivo del presente estudio es promover a través de una Guía culinaria, el consumo del cuy dando a conocer sus beneficios nutricionales y manteniendo las costumbres y tradiciones ancestrales para su preparación rescatando de esta manera la cultura del país.

4.15.3 Justificación

El cuy constituye uno de los platos típicos más importante en el país por lo cual puede proveer ingresos económicos considerables por la venta del producto preparado en el mercado. Además de la utilización para el consumo el cuy está integrado profundamente a los rituales shamánicos de varios pueblos, ya que se le atribuye poderes curativos para todo tipo de enfermedades siendo una influencia que se encuentra arraigada en la cultura.

Se pretende dar a conocer una Guía Integral de preparación y alto contenido nutricional, con el fin de mantener y promover la preparación ancestral del cuy, conservando de esta manera los procesos y procedimientos gastronómicos que forman parte de la cultura ecuatoriana y que con el pasar del tiempo se han ido

perdiendo.

De acuerdo a Juan Jo Aniceto, (2015),

La gastronomía está en los fogones ancestrales, en la comida indígena, en el amor que ponen las abuelas al cocinar. La verdadera identidad culinaria de mi Ecuador se encuentra escondida en esas ollas de barro, cucharas de palo, recetas empolvadas pero bien salvaguardadas que han quedado por herencia de generación en generación. La diversidad de altitudes del país nos proveen de productos frescos y envidiables todo el año, además la plurinacionalidad y variedad de etnias que habitan el territorio enriquecen nuestra cultura culinaria.(www.ecuador.travel/)

Es por esta razón que la gastronomía debe nutrirse de cada uno de los elementos que hacen que una comida sea un deleite, el Ecuador cuenta con recursos y técnicas ancestrales para lograr que el cuy se posicione como el platillo más importante por su sabor, textura, color, olor y por sus variadas presentaciones sugestivas y peculiares. Conservando de esta manera recetas únicas que se diferencien de países que se encuentran en la región y que pueden ser competidores en el mercado gastronómico.

4.15.4 Objetivos

- Determinar las técnicas ancestrales utilizadas en la preparación del cuy dentro de la Gastronomía Ecuatoriana.
- Realizar un estudio de utensilios y equipamiento utilizados en la preparación de platos ancestrales en el cantón Penipe.
- Utilización de un lenguaje técnico en las recetas tradicionales actualmente utilizadas para la preparación del cuy en el cantón Penipe.
- Alcanzar posicionamiento en el mercado al implementar técnicas de cocina que permitan brindar un producto de calidad satisfaciendo las necesidades y expectativas del cliente.

4.16 Presentación de la Guía

a) Características generales del producto

Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, nombre conocido. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos andinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína.

Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica.(www.fao.org/)

b) Características del comportamiento

Como animal, el cuy es de temperamento tranquilo y dócil cuando es criado como mascotas y cuando se mantiene en criadores, su comportamiento es nervioso pero pueden ser amansados.

4.16.1 Sugerencias de la Guía

- a)** Se debe promover que los visitantes experimenten y disfruten de la gastronomía ecuatoriana con insumos naturales y haciendo uso de recetas ancestrales en donde se utilicen recursos de la zona para contribuir a la dinamización de la economía del cantón de Penipe y de otras poblaciones.
- b)** La calidad de los productos y alimentos debe ser libre de fertilizantes químicos para promover una cultura gastronómica orgánica que cuida de la salud de los visitantes que acceden a experimentar nueva sensaciones.

- c) Es requerido ofrecer una gastronomía típica con procesos ancestrales que conlleve misticismo por saborear y probar productos nuevos, y de cierta manera convertirse en el enlace entre el origen y diversidad de un país, la cultura culinaria guardada.

- d) Se debe plantear acciones en pro del cuidado del patrimonio y cultura culinaria la cual permite reforzar el enfoque actual, y buscar reencontrarse con lo ancestral como vínculo entre el pasado y el presente de nuestro origen que va más allá de una ideología, y de una percepción. Por que enlaza nuestros sentidos al pasado a recuerdos y vivencias que se mantienen latentes en una comida, y que reflejan la realidad de un país.

- e) Las preparaciones ancestrales requieren de paciencia y conocimiento previo para lograr que las preparaciones mantengan sus sabores y texturas, sin embargo pueden ser preparadas por expertos en el arte culinario manteniendo las técnicas ancestrales.

4.17 Aspecto Ambiental

Para el presente estudio se debe tomar en cuenta actividades ecológicas en las cuales participen la población del cantón así como también los clientes y de esta manera determinar cómo han ido avanzando los planes de acción ya existentes.

Para el desarrollo de cualquier estudio se debe tomar en cuenta tanto los impactos positivos como negativos que se pueden producir por su implementación y ejecución dentro del cantón Penipe, con el fin de dar un correcto uso a los recursos naturales con el objetivo de no afectar el ambiente y de esta manera garantizar una buena utilización de los recursos.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- a) El cantón Penipe, ubicado en la provincia de Chimborazo, es un lugar muy destacado en el aspecto gastronómico ya que conserva sus costumbres y creencias, que se pueden observar en los platos tradicionales ancestrales como en el cuy asado y las tortillas de maíz elaboradas en piedra volcánica que ofrecen en las distintas reuniones, fiestas, ceremonias y al turismo en general.
- b) La recopilación de conceptos y datos bibliográficos sobre el arte culinario más relevantes, permitieron el desarrollo investigativo de este trabajo, puesto que se obtuvo información precisa en relación a las técnicas ancestrales gastronómicas utilizadas para la preparación de cuy.
- c) El presente estudio, ha permitido conocer información acerca del valor nutricional y tradicional del cuy en el cantón de Penipe dándole su propia identidad cultural gastronómica. Esta información al ser contrastada ,permite enriquecer al sector gastronómico del país; siendo una alternativa que puede ser implementada en los restaurantes de Penipe y en general en el Ecuador, con un enfoque estratégico el cual puede convertirse en un medio de atracción culinaria hacia los turistas internos y externos quienes degustan lo autóctono de un país.
- d) La importancia de las prácticas ancestrales se debe orientar a los habitantes de Penipe en la participación de la conservación de sus raíces, motivándolos a crear medios de producción que contribuyan en la elaboración y comercialización de productos culinarios propios de la zona que incrementaría su nivel socio económico.

- e) El estudio denominado Análisis de las Técnicas Americanas en la Preparación del cuy en el cantón Penipe Provincia de Chimborazo, logró su objetivo, el poder diseñar una Guía Gastronómica del cuy, con recetas, procedimientos y contenido nutricional de la preparación y presentación del plato de cuy. Estas recetas obtenidas tienen un alto contenido nutritivo de alta relevancia que puede incluirse en las dietas actuales, ya que es un plato que deleita a quienes lo consumen.

Recomendaciones

- a)** Se recomienda que los cantones de la región andina repliquen la conservación de costumbres y creencias, para de esta manera resguardar la cultura culinaria del país e incrementar el turismo.
- b)** Se debe promover la creación de proyectos académicos que estén orientados a la investigación y desarrollo como mecanismos de contribución de origen y cultura de un país.
- c)** Potencializar la creación de guías y manuales de preparación ancestral para dar a conocer a nacionales y extranjeros la gastronomía del Ecuador, su valor nutricional y tradicional conservando un sabor genuino cultural e histórico.
- d)** Se recomienda documentar archivos físicos y virtuales de las prácticas ancestrales culinarias, para obtener información de nuestro origen a futuro, con lo cual se pueda crear un patrimonio alimentario de alto impacto en las provincias del Ecuador, motivando a la conservación y la valoración de utensilios y técnicas ancestrales.
- e)** La explotación de la gastronomía ancestral en el cantón Penipe, podría incrementarse mediante ferias y exposiciones de platos ancestrales con el fin de mantener su cultura y costumbres gastronómicas y posesionar el turismo con la participación de los gobiernos locales y provinciales.
- f)** Se recomienda a los comercializadores en el cantón Penipe mantener las recetas ancestrales y utensilios con el fin de que no se distorsione con las prácticas modernas que podrían cambiar los sabores, colores y sensaciones gustativas del producto.

GLOSARIO

Alimentación.- La alimentación es “una condición esencial para el mantenimiento de la existencia del ser humano. Es un acto histórico y social cotidiano necesario para mantener la vida” (Vasconcelos, 2003, p.252).

Cultura.- es el conjunto de rasgos distintivos únicos, costumbres, manifestaciones y comportamientos místicos, religiosos, materiales, intelectuales, entre otros que familiarizados caracterizan o identifican a una sociedad o grupo social en un periodo determinado”. (Moreno J. , 2010, pág. 1)

Cunicultura.- es la ciencia que trata de la cría, manejo y explotación racional de los conejos, con el propósito de obtener al máximo rendimiento con el mínimo gasto. (Campos, 2008, pág. 18)

Faena miento del cuy.- es el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. El faena miento se debe llevar a cabo siguiendo las normas sanitarias que fije el establecimiento (matadero)

Gastronomía.- es el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central a la comida”. (Gonzales & Lara, 2009, pág. 1)

Huatia.- Es una técnica culinaria que revela la estrecha relación entre el hombre y la naturaleza, la cual es usada para asar papas, ocas, quinua, cebada, habas, y queso. Que tiene una duración de 35 a 40 minutos de cocción natural. (Pazos, 2010, pág. 11)

Identidad.- todos aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizarnos, mostrar que tenemos en común y que nos diferencia de otros pueblos, mientras que al hablar de cultura, nos estamos refiriendo a elementos materiales y espirituales. (Hualpa, 2009, pág. 1)

Kanka.- Es una técnica que consiste en exponer directamente porciones de carne al fuego. (Pazos, 2010, pág. 13)

Platos típico.- es el plato, comida o bebida que simboliza las tradiciones y costumbres alimenticias de una nación, región o comunidad. (Campos, 2008, pág. 18)

Recetas.- consiste en una lista de ingredientes y una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación, mediante libros de cocina o creadas a través de la experiencia, las recetas son parte importante de la cultura de un grupo. (Virtudes, 2011)

Qalaphurk'a.- Es una técnica de cocción en la cual se utiliza piedras calientes dentro de una olla. En el proceso de cocción se introducen entre 43 a 48 piedras calientes, es un proceso lento pero con resultados exquisitos. (Pazos, 2010, pág. 13)

UPA.- Unidades de Producción Agropecuaria.

BIBLIOGRAFÍA

FUENTES ESCRITAS

Achetti, E. (1992). El cuy en el Ecuador.

Aellan, R. (2006). Investigación de Impacto Ambiental.

Arevalo, F. (2001). Manual de Zootecnia General. Riobamba- Ecuador.

B.A.Cuyes. (Septiembre de 2010). *B.A.Cuyes Andean Guinea Pigs*. Obtenido de <http://bacuyes.magazinemba.com/>

Bernal, C. (2010). Metodología de la Investigación. Colombia: Pearson Education, Tercera Edición.

Campos, G. (2008). Conceptos básicos de cunicultura, Ministerio de agricultura y ganadería MAG. .

Cobo, C. (1956). Historia del nuevo mundo. Madrid: Biblioteca Autores Españoles.

Cruz, H. (2008). Manejo Técnico de Cuyes. Ambato: Primera edición .

Ecuador Puertas Adentro. (2015). *Ecuador Puertas Adentro*. Obtenido de http://ecuadorpuertasadentro.blogspot.com/p/blog-page_8.html

Estrella, E. (1977). Pan de America Etnohistoria de los Alimentos aborígenes del Ecuador. Quito: Abya Yala.

Explored. (2009). *Ecuador quiere comer mas cuy*. Obtenido de <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/>

Galeana, S. (1999). Promoción Social una Opción Metodológica. México: Plaza y Valdés Editores.

Gomez, M. (2006). Introducción a la Metodología de la Investigación Científica. Argentina: Editorial Brujas.

- Gonzales & Lara, J. Y. (2 de Agosto de 2009). *Gastronomía peruana como identidad colectiva. La Diáspora Peruana*. Obtenido de <http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/>
- Gonzales. (1969). Serranía Ecuatoriana.
- Gutiérrez, A. (s.f.). Dioses, símbolos y alimentación en los Andes.
- Heinemann, K. (2003). *Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica*. Paidotribo primera edición.
- Hualpa, L. (2009). *Identidad Cultural*. Obtenido de <http://identidadculturalfacem.blogspot.com/>
- Instituto Nacional de Nutrición. (2010). Obtenido de www.ecuadorencifras.gob.ec/.../MSP_ENSANUT-ECU_06-10-2014.pdf
- La Ruta del Sabor. (2012). *Conoce sobre la historia de la exquisita gastronomía serrana*. Obtenido de www.soryelena.wordpress.com/
- Lazo, V. (2014). *Diario Correo*. Obtenido de <http://diariocorreo.pe/ciudad/>
- Mellisho, E. (2010). Producción de Cuyes.
- Metodología de la Investigación*. (2010). Obtenido de www.mitecnologico.com/Main/InvestigacionDeCampo
- Moreno, J. (2010). *¿Qué es cultura?* Obtenido de <http://www.enplenitud.com/>
- Moreno, R. (1989). *El Cuy*. Lima UNA la Molina Segunda Edición.
- Padilla, C. (2006). *Las Cocinas Regionales. Principio y Fundamento Etnográfico*. Quito- Ecuador: Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas. Memorias IV Congreso Quito-Ecuador*. Corporación Editora Nacional Ecuador.

Pozo, J. (2003). La seguridad alimentaria en los pueblos andinos, el caso de la Asociación, Gobierno Municipal de Cayambe: Ecuador Pueblo kayambi.

Radio Sierra. (2010). *Comercialización al Austro*. Obtenido de <http://edicionimpresa.elcomercio.com/>

Tamayo, M. (2004). El Proceso de la Investigación Científica. México: Limusa.

Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimenatrio. Quito: Ministerio de Cultura Del Ecuador.

Universidad Nacional Agraria Molina. (2010). *La Molina*. Obtenido de <http://www.lamolina.edu.pe/appa/docs/presentaciones/Simposio/CUYES/Nutricion%20y%20alimentacion%20cuyes%20Ing.%20Vergara.pdf>

Virtudes, G. (2011). Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas. España: Vértice.

Fuentes virtuales

Agro negocios Ecuador. (2015). *Generalidades del Cuy*. Tomado de: www.agronegociosecuador/ Fecha de consulta: 6 febrero 2015.

Agro negocios Ecuador (2015). Importancia de la caviicultura en ecuador www.agronegociosecuador.ning.com/

B.A.Cuyes. (Septiembre de 2010). *B.A.Cuyes Andean Guinea Pigs*. Obtenido de <http://bacuyes.magazinemba.com/> Fecha de consulta: 13 enero 2015.

Cantón Penipe_Chimborazo pdf. (2015).ubicación geográfica. Obtenido de <http://app.sni.gob.ec/>). Fecha de consulta: 12 julio 2015.

Cárnicos (2015).Gran potencial de la carne de cuy .Obtenido de <http://tecnologiadecarnicos.blogspot.com/>Fecha de consulta: 22 febrero 2015.

Comida Tradicional - cuyes Adelita - Jimdo (2015) Beneficios de la carne de cuy .Obtenido de <http://www.cuyesadelita.jimdo.com/>. Fecha de consulta: 29 de junio 2015.

Chimborazo (2015). Generalidades de Chimborazo. Obtenido de <http://www.chimborazo.gob.ec/> .Fecha de consulta: 16 Agosto 2015.

Diario el Universo. (2006). *Plan para la explotación de cuyes en Tungurahua*. Tomado de: <http://www.eluniverso.com/> Fecha de consulta: 15 enero del 2015

El cuy peruano producción (2015). Producción del cuy .Obtenido de <http://cuyperuano.blogspot.com/>.Fecha de consulta: 8 de febrero 2015.

Ecuador Puertas Adentro. (2015). *Ecuador Puertas Adentro*. Obtenido de http://ecuadorpuertasadentro.blogspot.com/p/blog-page_8.html Fecha de consulta: 22 de enero del 2015

Explored (2015) *Ecuador quiere comer más cuy* tomado de <http://www.explored.com.ec/> Fecha de consulta: 1 de marzo del 2015.

FAO. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT). 2008. Producción de cuyes (*Cavia procellus*). Departamento de agricultura. Obtenido de: <http://www.fao.org/W6562S/w6562s05> Fecha de consulta 8 Noviembre 2014.

González & Lara, J. Y. (2009, 02 de agosto). *Gastronomía peruana como identidad colectiva*. La Diáspora Peruana. Recuperado de <http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/> Fecha de consulta: 12 de marzo del 2015.

Hualpa, L. (2009). *Identidad cultural*. Recuperado de <http://identidadculturalfacem.blogspot.com/> Fecha de consulta: 25 de marzo 2015.

Instituto Nacional de Nutrición. (2010). Obtenido de www.ecuadorencifras.gob.ec/ Fecha de consulta: 25 de marzo 2014.

INIAP: Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. (2015). Obtenido de <http://www.iniap.gob.ec/>. Fecha de consulta: 15 febrero 2015.

Juan Jo Aniceto (2015). Obtenido de <http://ecuador.travel/blog/> Fecha de consulta: 12 de marzo del 2015.

La Ruta del Sabor. (2012). *Conoce sobre la historia de la exquisita gastronomía serrana*. Obtenido de www.soryelena.wordpress.com/ Fecha de consulta: 15 agosto 2015.

Lazo, V. (2014). *Diario Correo*. Obtenido de <http://diariocorreo.pe/ciudad/> Fecha de consulta: 17 agosto 2015.

Métodos de cocción (2015). Obtenido de <http://antonio-acaride.blogspot.com/>. Fecha de consulta 22 agosto 2015.

Metodología de la Investigación. (2010). Obtenido de www.mitecnologico.com/

Moreno, J. (2010). *¿Qué es cultura?* Recuperado de <http://www.enplenitud.com/> Fecha de consulta: 18 marzo 2015.

Radio Sierra. (2010). *Comercialización al Austro*. Obtenido de <http://edicionimpresa.elcomercio.com/> Fecha de consulta: 22 enero 2015.

Técnicas de cocción (2015). *Técnicas de cocción*. Obtenido de <http://www.elgourmet.cl>. Fecha de consulta: 1 de agosto 2015.

Universidad Nacional Agraria Molina. (2010). *La Molina*. Obtenido de <http://www.lamolina.edu.pe/> Fecha de consulta: 26 junio 2015.

Apéndice

APÉNDICE 1: MODELO DE ENTREVISTA A EXPERTO



ENTREVISTA

Este estudio tiene como finalidad conocer las técnicas de preparación ancestrales de preparación del cuy en el cantón de Penipe.

Objetivo: Realizar un análisis de las técnicas de preparación del cuy, su evolución y la relación con las técnicas ancestrales americanas de preparación.

DATOS INFORMATIVOS:

Fecha: Quito 24 de Marzo del 2015

Nombre. Dr. Patricio Moncayo

Doctor en CC.EE Instructor de la Universidad Pontificia Católica y Docente de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

1. ¿Usted cree que la preparación del cuy es parte de nuestra identidad cultural?

Totalmente, el comer cuy es parte de nuestra nacionalidad, identidad, de costumbres y tradiciones, es parte de la cultura ecuatoriana. No solamente es festivo, no solamente es de bienvenida, cariño, afecto, el comer cuy es una participación, es decir somos ecuatorianos, y los ecuatorianos comen cuy. Sin desmerecer que en otros países existe también el cuy o “cobayo”, pero nuestra identidad es sobre todas las cosas que el cuy es, parte de nuestra alimentación. El cuy es festivo, es parte de los ecuatorianos.

2. ¿Ha existido una evolución en las técnicas culinarias relacionadas a la preparación del cuy?

Claro totalmente, sobre todo como le preparaban antes. Como ejemplo hay que ir viendo como le preparan en Tulcán: siempre le fríen hasta hacerle totalmente crocante y le sirven con las tripas y cebolla, se van poniendo encima. Cómo preparan en Chaltura: primero le lavan, le fríen, le hacen cuy apanado, crocante. De igual forma en Sumbagua: ofrecen la sopa de cuy.

Hemos ido evolucionando, cambiando las formas de presentar el cuy, por ejemplo en nuestro país como hay en Selva Alegre, Sangolqui, Mocha, Azogues, Cuenca, Loja las principales ciudad y claro son diferentes formas de presentación, cocción, el cuy ha ido evolucionando según la gastronomía. Algún rato saldrá la gastronomía de autor.

Perú hace un concurso sobre la preparación del cuy y ellos dirían es también nuestra identidad y claro es una identidad de América latina, desde México hasta Chile, el cuy estará presente.

3. ¿Cuáles son las distintas técnicas de preparación del cuy a lo largo del tiempo que conoce? ¿Cuáles son las técnicas?

Las técnicas por ejemplo relacionadas a que hacen sopa, en Sumbagua, como le sirven y el sabor es diferente como le hacen en aceite manteca, tal vez le ve en un palo o un torno, como le van haciendo al carbón, a fuego lento, a fuego muy atizado.

Hay diferentes técnicas y formas de preparar el cuy y el cuy es gustoso para todos, sea como le sirvan. Hay personas que se les ha visto como se comen la cabeza.

Diferentes formas técnicas, como usted dice, yo he podido ver a lo largo de nuestro bello Ecuador, desde el Carchi, hasta Loja he visto diferentes poblaciones con diferentes técnicas de preparación.

4. ¿Considera usted que ha existido influencia o existe relación de las técnicas culinarias ancestrales americanas en la preparación del cuy?

No considero una influencia, lo considero más bien que nuestros pueblos siempre el cuy tienen preferencia y lo preparan de la mejor manera porque es festivo.

La preparación del cuy es festiva, entonces le preparan, le adornan, le hacen de la mejor manera, porque el plato típico de toda fiesta era el cariucho. El cariucho que viene del quichua al español: comida de hombre, ósea plato de hombre.

Porque a más de la presa de cuy, las papas, la lechuga o la salsa de ají, maní, o de la Pepa de zambo, viene el ají el rocoto (el de color rojo rojo) que se mezcla con el tomate.

Qué importante es hablar de esto, hablar del cuy no es hablar de influencia sino más bien de socializar, de ver que es un plato sumamente vistoso de paso, por los colores, el color le hace al plato, además del perfume, luego de cómo lo presentan.

La vista, el olfato y el gusto, ósea las tres características tiene el cuy.

5. ¿Según su opinión cual es el potencial gastronómico del cuy en su preparación en la sierra del Ecuador?

Bueno todos sabes que el potencial gastronómico del cuy es totalmente positivo, es muy bueno no tiene colesterol, el cuy no tiene aspectos de que el cuy hace daño, no lo consumo porque estoy embarazada, más bien yo le pondría como creencias. Las creencias que hay en distintos pueblos. Como por ejemplo:

- El cuy a más de ser identidad gastronómica festiva, ceremonial es medicinal
- Se hacen limpias, sobre todo cuando están los jóvenes o alguna persona que está totalmente flaca, raquítica, que no quiere vivir, a la cual se le hace la limpia con el cuy, y porque el mismo shamán, mashitaita, le va haciendo como una radiografía.
- Y claro la otra el cuy es de los animales más sensibles a los problemas y las malas energías, es uno de los animales que avisa.

Cree que la presentación del cuy es la mejor o podría mejorar

A claro que se podría mejorar, se podría hacer platos vistosísimos, se puede revisar sobre los concursos de cuy en el Perú, hacen eso en Bolivia, Ecuador. Si he visto eso aquí en Ecuador.

En mi pueblo siempre hacen el mejor plato de cuy y es así la presentación, es lo que hace.

Ejemplo ahí está la madre de todas las cocinas, la Francesa, está se ve no en la cantidad si no en los adornos y por eso es como en el caso de América, Perú es la madre de las cocinas.

Como cree que se podría incentivar el consumo del cuy a los jóvenes porque se ven muchos no comen cuy por su aspecto

Hay jóvenes que en verdad no les gusta. Que ven la apariencia y sienten asco, dicen que son ratas.

Son las creencias, más bien es justo la participación de todos, aquí están los gastrónomos, los profesores de cultura, historia para ir determinando lo que es nuestra gastronomía, porque generalmente se come cuy en las fiestas o cuando le invitan.

Ahora se come el pollo, ahora también es por el costo. Un cuy y un pollo son igual. Ahora por ejemplo en Chaltura los combos son mitad cuy, mitad pollo y todo cuesta \$12.

Hace falta mucha educación, preparación de los profesores, de historia, cultura y gastronomía de que incentiven por ejemplo los concursos del cuy, ahí van a cambiar la mentalidad de los jóvenes. Cuando se va a un pueblo ahí todos los jóvenes comen cuy, los ciudadanos, los de la ciudad indican no comer cuy, mientras en los pueblos les gusta.

APÉNDICE 2: MODELO DE ENTREVISTA A PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE CUY



ENTREVISTA

Este estudio tiene como finalidad conocer las técnicas de preparación ancestrales de preparación del cuy en el cantón de Penipe.

Objetivo: Realizar un análisis de las técnicas de preparación del cuy, su evolución y la relación con las técnicas ancestrales americanas de preparación.

DATOS INFORMATIVOS:

Nombre. Sra. Vicenta Pilco

Restaurante: Restaurante "Katita"

1) ¿Qué técnica utiliza para la preparación del cuy?

Las principales técnicas utilizadas actualmente son el horno de leña, el asado al carbón y en uno de los casos se utiliza el horno de leña, pero acompañado de piedras volcánicas.

2) ¿Qué cantidad de cuyes preparados vende a la semana?

Es variable, se pudo observar que en unos casos venden de 10 a 15 cuyes a la semana, en otros casos alrededor de 25 a la semana y un caso mencionó una venta de 200 cuyes semanales, el cual es el lugar más concurrido del sector.

3) ¿Qué días de la semana son más favorables para la venta de cuy?

Se mencionó en la mayor parte de casos que los fines de semana y feriados especialmente en carnaval, pero hay casos donde se hace bajo pedido, donde la demanda es constante todos los días.

4) ¿Han existido cambios en la preparación del cuy a través del tiempo?

Coinciden que las técnicas en la mayor parte de casos no han variado, se mantiene la preparación ancestral, pero una de las propietarias menciona que antiguamente se hacía en palos.

5) ¿Qué precio usted aplica en su establecimiento por la presentación de cuy preparado?

El cuy entero varía de \$12 a \$16, mientras que el medio cuy varía de \$6 a \$. Existe también el caso donde se prepara un cuarto de cuy o por presas con un valor de \$3,5

6) ¿Qué guarniciones utiliza usted en sus presentaciones del cuy hacia el cliente (papas, arroz, ensalada, otros)?

Las guarniciones en todos los casos son papas, ensaladas y salsa.

7) ¿Utiliza algún tipo de salsa en la preparación del cuy?

Las salsas que todos utilizan es la salsa de maní y también la de pepa de zambo

8) ¿Cuál considera usted es la técnica de preparación que más apetecen sus clientes?

Todos coinciden que la preparación más apetecida es al horno de leña, aunque existen ahora variaciones, pero esa es la manera más apetecida.

9) ¿Cree que la elaboración del cuy es un aporte a la cultura ecuatoriana?

Definitivamente es un aporte para todos, debido a la tradición de una comida típica y ancestral.

10) ¿Considera usted que las técnicas culinarias modernas o las ancestrales han influenciado en la preparación del cuy?

Se menciona que sí ha existido influencia, pues ahora ya existen platos de cuyes apanados, a la brasa o inclusive mencionan que hay diferentes formas de preparar de acuerdo a la región.

11)¿Usted se encuentra consiente sobre los impactos que genera la preparación, comercialización del cuy en la economía local?

La mayoría indica que sí pues las personas del campo, se dedica a la venta de cuyes vivos y preparados lo cual genera un movimiento económico el cantón y en general se vende bien. También se menciona que este plato es competitivo como en otras regiones el cebiche y que forma parte de la dieta por su bajo contenido en grasa el 8% y a su vez porque tiene el 22% de proteínas más que las demás carnes.

APÉNDICE 3: FOTORELATORÍA

Sra. Mariana Pilco. Restaurante EL GUAPISIMO

Imagen N° 1: Sra. Mariana Pilco.

Fuente Gissela vega, 2015



Imagen N° 2: Cocina a base de gas

Fuente Gissela vega, 2015



Cuyes para consumo y preparación

Imagen N° 3: Interior de un cuyero

Fuente Gissela Vega, 2015



Imagen N° 4: Cuy

Fuente Gissela Vega, 2015



Restaurante de Mami Lauri

Imagen Nº 5: Fachada de restaurante “Mami Lauri”

Fuente Gissela vega 2015



Imagen Nº 6: Cocina de leña

Fuente Gissela vega 2015



Horno

Imagen N° 7: Interior del Horno de Leña

Fuente Gissela vega 2015



Imagen N° 8: Exterior del Horno de Leña

Fuente Gissela vega 2015



Imagen N° 9: Propietario del Restaurante “los Cuyes de Palitagua “Sr. Serafin Medina

Fuente Gissela vega 2015



Restaurante Katita

Imagen N° 10: Batería de cocina actual

Fuente Gissela Vega ,2015



Imagen N° 11: Interior de restaurante “Katita”

Fuente Gissela vega 2015



Imagen N° 12: Propietaria de Restaurante “Katita” Sra. Vicenta Pilco

Fuente Gissela Vega ,2015



Imagen N° 13: Preparación de cuy al Horno de Leña

Fuente Gissela Vega ,2015



Imagen N° 14: horno base de leña

Fuente Gissela Vega ,2015



Imagen N° 15: Cuy a la brasa

Fuente Gissela Vega ,2015



APÉNDICE 4: RESULTADOS DE ENTREVISTAS A DUEÑOS DE NEGOCIOS DE COMIDA DE CUY

Sra. Laura Peña

¿Qué técnica utiliza para la preparación del cuy?

Horno de leña

¿Qué cantidad de cuyes preparados vende a la semana?

De 10 a 15 cuyes a la semana

¿Qué días de la semana son más favorables para la venta de cuy? :

Fines de semana y feriados especialmente en carnaval

¿Han existido cambios en la preparación del cuy a través del tiempo?

Si, ya que antes se lo cocía al cuy en palos

¿Qué precio usted aplica en su establecimiento por la presentación de cuy preparado?

Por presas \$3.50

Cuy entero \$12

¿Qué guarniciones utiliza usted en sus presentaciones del cuy hacia el cliente (papas, arroz, ensalada, otros)?

Papas, ensaladas y salsa

¿Utiliza algún tipo de salsa en la preparación del cuy?

Salsa de maní

¿Cuál considera usted es la técnica de preparación que más apetecen sus clientes?

Al horno de leña

¿Cree que la elaboración del cuy es un aporte a la cultura ecuatoriana?

Si es un aporte, ya que es una tradición la venta de este plato

¿Considera usted que las técnicas culinarias modernas o las ancestrales han influenciado en la preparación del cuy?

Si ya que ahora ya existen platos de cuyes apanados, a la brasa

¿Usted se encuentra consiente sobre los impactos que genera la preparación, comercialización del cuy en la economía local?

Medianamente esta consiente sobre el impacto en la economía local ya que es un plato típico y se vende bien.

Sra. Mariana Pilco

¿Qué técnica utiliza para la preparación del cuy?

Asado al carbón

¿Qué cantidad de cuyes preparados vende a la semana?

Hasta 100 cuyes al mes

¿Qué días de la semana son más favorables para la venta de cuy?

Fines de semana y feriados entre semana pocos se vende

¿Han existido cambios en la preparación del cuy a través del tiempo?

No. Ha existido cambios utiliza la preparación ancestral

¿Qué precio usted aplica en su establecimiento por la presentación de cuy preparado?

Medio cuy \$8

Cuy entero \$16

¿Qué guarniciones utiliza usted en sus presentaciones del cuy hacia el cliente (papas, arroz, ensalada, otros)?

Acompañado de papas, arroz, lechuga, salsas de maní y de pepa de zambo

¿Utiliza algún tipo de salsa en la preparación del cuy?

Salsa de maní y salsa de pepa de zambo

¿Cuál considera usted es la técnica de preparación que más apetecen sus clientes?

Al horno de leña

¿Cree que la elaboración del cuy es un aporte a la cultura ecuatoriana?

Si es un aporte, porque es una tradición

¿Considera usted que las técnicas culinarias modernas o las ancestrales han influenciado en la preparación del cuy?

Si, ya que hay diferentes formas de preparar de acuerdo a la cultura de cada persona

¿Usted se encuentra consiente sobre los impactos que genera la preparación, comercialización del cuy en la economía local?

Si, ya que la gente del campo, se dedica a la venta de cuyes vivos y preparados lo cual genera un movimiento económico el cantón.

Sr. Serafín Medina

¿Qué técnica utiliza para la preparación del cuy?

Horno de leña acompañado de piedras volcánicas

¿Qué cantidad de cuyes preparados vende a la semana?

Hasta 1200 cuyes al año y al mes un promedio de 72

¿Qué días de la semana son más favorables para la venta de cuy?

Todos los días ya que lo vende bajo pedido

¿Han existido cambios en la preparación del cuy a través del tiempo?

No. Ha existido cambios utiliza la preparación tradicional

¿Qué precio usted aplica en su establecimiento por la presentación de cuy preparado?

Cuarto de cuy \$3.50

Medio cuy\$ 6

Cuy entero \$12

¿Qué guarniciones utiliza usted en sus presentaciones del cuy hacia el cliente (papas, arroz, ensalada, otros)?

Acompañado de papas, lechuga, salsas de maní y de pepa de zambo

¿Utiliza algún tipo de salsa en la preparación del cuy?

Salsa de maní y salsa de pepa de zambo

¿Cuál considera usted es la técnica de preparación que más apetecen sus clientes?

Al horno de leña y de acuerdo a lo que preparen en otras provincias

¿Cree que la elaboración del cuy es un aporte a la cultura ecuatoriana?

Si es un aporte, ya que es tradicional la venta del cuy

¿Considera usted que las técnicas culinarias modernas o las ancestrales han influenciado en la preparación del cuy?

Si, ya que hay varias formas de preparar en varias regiones del país

¿Usted se encuentra consiente sobre los impactos que genera la preparación, comercialización del cuy en la economía local?

Si se encuentra consiente ya que el cuy es un plato de cuy, se ha puesto a la par de otros platos como el ceviche y es un plato que forma parte de la dieta ya que es muy bajo en grasa el 8% y tiene el 22% proteínas más que las demás carnes.